

PREHL'AD VÝSTUPOV

JANUÁR 2019



31.01.2019	Hospodárske noviny	<u>Pekári podporujú reguláciu cien</u>
31.01.2019	Pravda	<u>— stručne</u>
31.01.2019	Šport	<u>STRUČNE</u>
30.01.2019	pravda.sk	<u>Ako rozoznať čerstvé potraviny</u>
30.01.2019	24hod.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	dnesky.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	teraz.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	retailmagazin.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	rno.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	sme.sk	<u>Návrh Mosta-Hídu na cenovú reguláciu potravín sa pekárom pozdáva</u>
30.01.2019	dobrenoviny.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	pravda.sk	<u>Pekári podporujú reguláciu cien potravín</u>
30.01.2019	zivotpo.sk	<u>Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
30.01.2019	Tasr	<u>Agro: Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín</u>
25.01.2019	Pravda	<u>Ako rozoznať čerstvé potraviny</u>
25.01.2019	Pravda	<u>Slovensko mení vzťah k chlebíku</u>
25.01.2019	Pravda	<u>— Dnes v čísle</u>
25.01.2019	pravda.sk	<u>VIDEO: Slováci menia vzťah k chlebíku. Jedia ho menej, aj cena ide hore</u>
25.01.2019	Gastro	<u>JEDEN CENT Z KAŽDÉHO PREDANÉHO CHLEBÁ DARUJE RODINÁM BILLA ĽUĎOM V NÚDZI</u>
25.01.2019	TA3	<u>Veľtrh pre gurmánov</u>
24.01.2019	TV Markíza	<u>Raj gurmánov</u>
23.01.2019	Új szó	<u>Tovább drágul a pékáru</u>
20.01.2019	STV1	<u>Chlieb aj pečivo zdraželi</u>
03.01.2019	sppk.sk	<u>Novoročné želania</u>
02.01.2019	Roľnícke noviny	<u>Budú informovať o nekalých praktikách</u>
02.01.2019	Roľnícke noviny	<u>Novoročné želania Predstavenstva SPPK</u>
01.01.2019	extraplus.sk	<u>REVOLTA BIELYCH ZÁSTER</u>

Plné znenia

Pekári podporujú reguláciu cien

Dátum: 31.01.2019

Zdroj: Hospodárske noviny

Strana: 10

Originál:

(TASR)

Bratislava – Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov ako pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

„Výrobcovia pekárenskej produkcie sú nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárenských výrobkov,“ uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje zhruba 12-tisíc ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku. Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

„Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.[toc](#)

Pekári podporujú reguláciu cien

Bratislava – Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov ako pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačení nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú nepriemeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

„Výrobcovia pekárenskej produkcie sú nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárenských výrobkov,“ uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje zhruba 12-tisíc ľudí pôsobiacich v pekárskom sektore na Slovensku. Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

„Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov. (TASR)

[Späť](#)

— **stručne**

Dátum: 31.01.2019

Zdroj: Pravda

Strana: 9

Originál:

(tasr)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov. Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu, a podľa stanoviska **Rady pekárov** je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. [toc](#)

— stručne

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov. Zákon o ce-

nách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu, a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie

je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. (tasr)

[Späť](#)

STRUČNE

Dátum: 31.01.2019

Zdroj: Šport

Strana: 18

Originál:

Slovensko 7. februára navštívi nemecká kancelárka Angela Merkelová. Bude rokovať s premiérom Petrom Pellegrinim a zúčastní sa aj na rokovaní premiérov Visegrádskej štvorky, ktoré bude vtedy v Bratislave.

Poslanec Národnej rady SR za hnutie Sme rodina Milan Krajniak včera odovzdal petičné hárky s podpismi viac ako 25-tisíc občanov. Krajniak sa tak už oficiálne uchádza o post prezidenta Slovenskej republiky.

Predseda strany ĽS Naše Slovensko Marian Kotleba sa oficiálne uchádza o post prezidenta SR, včera odovzdal viac ako 27-tisíc podpisov občanov.

Premiér Peter Pellegrini včera povedal, že o údajnom listrovaní informácií o Jánovi Kuciakovi na príkaz bývalého policajného šéfa Tibora Gašpara vie iba z médií a Gašpar to popiera.

Zákony a ich novely, ktoré Slovensko pripraví v súvislosti s brexitom, by mali byť hotové zhruba do polovice februára, aby ich parlament mohol v jednom balíčku pod pracovným názvom Lex brexit odobrať v marci.

Parlament prelomil veto prezidenta Andreja Kisku a opätovne schválil nový zákon o hazardných hrách z dielne rezortu financií.

Rada pekárov SR vníma ako pozitívny krok navrhovanú novelu zákona o cenách z dielne MostHíd a možnú reguláciu cien

vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov.

Snehová kalamita spôsobila od 13. do 17. januára Stredoslovenskej distribučnej škody za 195 tisíc eur, v dôsledku hustého sneženia a silného vetra zostalo bez elektriny viac ako 110-tisíc odberateľov.

Hasiči včera po polnoci zasahovali v obci Veľké Dravce v okrese Lučenec pri požiari obchodu s potravinami v časti staršieho rodinného domu. Škodou vyčíslili na približne 80-tisíc eur, príčinou požiaru je zrejme skrat.

V utorok podvečer v lekárni na prešovskom sídlisku Sekčov jeden z dvojice lupičov ohrozoval zbraňou zamestnankyňu, odniesli si vyše 1500 eur.[toc](#)

STRUČNE

Slovensko 7. februára navštívila nemecká kancelárka Angela Merkelová. Bude rokovať s premiérom Petrom Pellegrinim a zúčastní sa aj na rokovaní premiérov Visegrádskej štvorky, ktoré bude vtedy v Bratislave.

Poslanec Národnej rady SR za hnutie Sme rodina Milan Krajniak včera odovzdal petičné háčky s podpismi viac ako 25-tisíc občanov. Krajniak sa tak už oficiálne uchádza o post prezidenta Slovenskej republiky.

Predseda strany ĽS Naše Slovensko Marian Kotleba sa oficiálne uchádza o post prezidenta SR, včera odovzdal viac ako 27-tisíc podpisov občanov.

Premiér Peter Pellegrini včera povedal, že o údajnom lustrovaní informácií o Jánovi Kuciakovi na príkaz bývalého policajného šéfa Tibora Gašpara vie iba z médií a Gašpar to popiera.

Zákony a ich novely, ktoré Slovensko pripraví v súvislosti s brexitom, by mali byť hotové zhruba do polovice februára, aby ich parlament mohol v jednom balíčku pod pracovným názvom Lex brexit odobrieť v marci.

Parlament prelomil veto prezidenta Andreja Kisku a opätovne schválil nový zákon o hazardných hrách z dielne rezortu financií.

Rada pekárov SR vníma ako pozitívny krok navrhovanú novelu zákona o cenách z dielne Most-Híd a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov.

Snehová kalamita spôsobila od 13. do 17. januára Stredoslovenskej distribučnej škody za 195 tisíc eur, v dôsledku hustého sneženia a silného vetra zostalo bez elektriny viac ako 110-tisíc odberateľov.

Hasiči včera po polnoci zasahovali v obci Veľké Dravce v okrese Lučenec pri požiari obchodu s potravinami v časti staršieho rodinného domu. Škodu vyčíslili na približne 80-tisíc eur, príčinou požiaru je zrejme skrat.

V utorok podvečer v lekárni na prešovskom sídlisku Sekčov jeden z dvojice lupičov ohrozoval zbraňou zamestnankyniu, odniesli si vyše 1500 eur.

[Späť](#)

Ako rozoznať čerstvé potraviny

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: pravda.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Potraviny na pultoch predajní vyzerajú väčšinou lákavo. Sú však naozaj čerstvé? Čo by si mal človek všimnúť, aby kúpu neofutoval?

Mnohí to už zažili. Z obchodu si priniesli mäso, ktoré sa im zdalo čerstvé, no až doma zistili, že sa zmýlili. Alebo si kúpili jablká, ktoré sa jagali ako na výstave, hoci v skutočnosti boli bez chuti. A pečivo, ktoré vyzeralo mäkké, je už na druhý deň ako guma... Dá sa tomu vôbec predísť? Na čo si treba dávať pozor?

Pokiaľ ide o mäso, pri kúpe na pulte by sa mal zákazník zamerať v prvom rade na jeho čerstvosť a senzorické vlastnosti, teda vzhľad a vôňu. Dôležitý je i pôvod. „Mäso od schváleného výrobcu je zárukou toho, že zvieratá na bitúnku prešlo veterinárnou kontrolou,“ uviedla Eva Forrai, výkonná riaditeľka Zväzu spracovateľov mäsa. Pri balenom mäse si okrem toho treba všimnúť aj dátum spotreby uvedený na etikete a čas, dokedy ho po otvorení treba spotrebovať.

A ako rozoznať čerstvé mäso od staršieho či dokonca skazeného? Portál Masodomov.sk zozbieral niekoľko jednoduchých rád. Ako pritom poznamenal, otázka nezná, či sa mäso pokazí, ale ako rýchlo to prebehne, pretože tento proces, nazývaný autolýza, je po smrti jatočných zvierat celkom prirodzený.

Najlepším pomocníkom pri posudzovaní kvality mäsa je zrak. „Všímajte si farbu. Všeobecne platí, že mäso postupom času tmavne. Čerstvá bravčovina je svetloružová, postupom času sa mení na temnoružovú až hnedú. Hovädzina je tmavočervená až bordová a postupne sa mení na tmavú až čiernu. Hydina je smotanovobielej farby s nádychom do ružova. Tá sa s pribúdajúcimi hodinami mení na hnedú a s pribúdajúcimi dňami na tmavohnedú. Na vzduchu chladenej hydiny sa navyše objavujú aj hnedé oxidačné škvrny,“ opísal Boris Halaj z portálu Masodomov.sk.

Veľmi spoľahlivou metódou je i čuch. Vôňa či zápach prezradí, akým štádiom zrenia alebo kazenia mäso prechádza. Pri čerstvom mäse by náš nos nemal takmer nič cítiť, možno len nevýraznú mliečnu vôňu. Pri staršom mäse však už z neho pre činnosť mikroorganizmov unikajú zápachajúce látky ako sirovodík, amoniak, acetón či etanol. „Mäso, ktoré sa začína kaziť, má zmenenú vôňu, ktorá je kyslastá až vajcovitá,“ potvrdila Forrai.

Dost' zriedkavo sa mäso môže skaziť aj tzv. zaparením, ktoré nastáva pri nedostatočnom vychladení hneď po porážke zvieratá. Mäso je vtedy na pohľad čerstvé, ale cítiť zatuchnutý pach. Takú surovinu treba vyhodiť.

Pri hodnotení možno využiť aj hmat. Úplne čerstvé mäso je na povrchu vlhké, akoby orosené či lesklé. Postupne však túto povrchovú vodu stráca a oschne, hoci je stále čerstvé. Vysychanie ďalej pokračuje a po čase sa na mäse vytvorí akási suchá „kôra“. Pokiaľ ide o mäso, pri kúpe na pulte by sa mal zákazník zamerať v prvom rade na jeho čerstvosť a senzorické vlastnosti, teda vzhľad a vôňu.

Autor: SHUTTERSTOCK

„Ani tu sa ešte netreba obávať o zdravie. Povrch možno zrezať, ale také mäso už nespĺňa naše predstavy o čerstvosti,“ pripomenul Halaj. Neskôr je už mäso slizké, čo znamená, že sa na ňom rozmnožili mikroorganizmy. Také už nejedzte.

Surové mäso asi nikto neochutnáva, no ak ho už jete tepelne upravené a začítate kyslú chuť, radšej ho nechajte tak. Kyslosť je znakom, že sa v mäse množia baktérie, ktorých vedľajším produktom je kyselina maslová.

Na zreteli treba mať i teplotu, v akej mäso skladujete. Práve od nej závisí, aký rýchly bude proces kazenia. „Úplne ideálna je tesne nad nulou, pre skladovanie je prípustná teplota do +7 stupňov Celzia. Vyššia už výrazne urýchľuje procesy kazenia, ktoré pri izbovej teplote môžu prebehnúť aj za niekoľko hodín. Napríklad znížením teploty z +5 stupňov na +2 vyradíme z činnosti až šesť druhov baktérií,“ vysvetlil Halaj.

Niekedy je ťažké rozhodnúť sa medzi baleným a nebaleným mäsom. Výhodou balenia je, že sú na ňom vyznačené všetky potrebné informácie, no podľa Halaja to súčasne poskytuje priestor na zakrytie možných nedostatkov, takže balené mäso pôsobí krajšie, než v skutočnosti je. Mäso balené v ochrannej atmosfére má zase trvanlivosť i niekoľko týždňov, lenže o jeho čerstvosti by sa dalo polemizovať.

V neposlednom rade si treba všimnúť pôvod mäsa. Asi ťažko bude čerstvé to, čo k nám putovalo cez pol Európy či dokonca cez oceán. „Ak sa na obale dočítate o akomkoľvek inom ako slovenskom pôvode, musíte počítať s tým, že kupujete minimálne niekoľko dní staré mäso, ktorého trvanlivosť umelo predĺžili – vákuovým balením, balením v ochrannej atmosfére či zmrazením,“ vystríhal Halaj. Ako však dodal, neznamená to, že každé slovenské či české mäso je zaručene čerstvé.

Na kvalitu mäsa má vplyv aj spôsob, akým ho ponúkajú, a hygiena v predajni, najmä pri nebalenom tovare. Pulty by mali byť čisté a dobre vybavené, s primeranou teplotou, priestory klimatizované a zabezpečené proti hmyzu, obsluhujúci personál by mal používať plastové rukavice alebo si umývať ruky. Opatrnosť je namieste aj vtedy, ak dá predajca na mäso zľavu, čo môže (ale nemusí) znamenať, že ho potrebuje rýchlo predáť.

Podľa Halaja sa pri výbere mäsa možno riadiť i dojmom. „Ak už ho musíte ovoniavať, obzerať a skúmať, znamená to, že máte pochybnosti. A keď máte pochybnosti, znamená to, že váš kulinársky zážitok už nebude dokonalý,“ poradil na záver.

Kedy je pečivo chrumkavé

Najst' podobné pravidlá pri výbere **chleba** či pečiva nie je ľahké. Dať len na vzhľad je klamlivé. Jedna nemecká televízia raz na ulici vyskúšala zaujímavý experiment. Okoloídúcich vyzvala, aby spomedzi viacerých pečív **chleba** vytypovali kvalitné domáce a tie zo **supermarketu**. Ľudia ich obzerali, hmatali, privoniavali, ale väčšina z nich neuhádla. Výber je príliš veľký. Aj tu však platí, že je dobré uprednostniť slovenských výrobcov, pretože domáci **pekári** vyrábajú najmä čerstvý **chlieb** a pečivo.

„Vyznačujú sa tým, že od upečenia sa k zákazníkovi dostávajú maximálne do 12 hodín. Do takých výrobkov sa nepridávajú konzervačné látky a ani pri balených čerstvých výrobkoch sa nepoužíva špeciálne balenie, napríklad prostredníctvom inertných plynov,“ objasnila **Tatiana Lopúchová**, **predsedníčka predstavenstva Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**.

V predajniach sa používajú i výrobky, ktoré sa rozpekajú či dopekajú priamo tam. „Zákazníka lákajú vôňou a v krátkom čase po

vypečení aj chrumkavou kôrkou. Lenže už pár hodín potom začínajú rýchlejšie vysychať, keďže pri takých výrobkoch dochádza k rýchlejšej retrogradácii škrobu. Laicky povedané, rozložený škrob rýchlejšie uvoľňuje naviazanú vodu. Paradoxne, zákazník práve rozpečené a dopečené výrobky vníma ako čerstvé,“ upozornila odborníčka. Tieto produkty sú okrem toho zo zahraničia, takže aj takto vytláčajú z pultov domáce výrobky zo slovenských surovín.

Niektorí obchodníci sa v nedávnej minulosti uchýľovali aj k triku, že staršie chleby či pečivo znova prehriali, aby vyzerali čerstvo. Podľa Lopúchovej sa však zákon už sprísnil a takú úpravu už zakazuje.

Na druhej strane si však pamätníci spomínajú, že rožky kedysi bývali kvalitnejšie. Chuť a mäkkosť si udržali aj niekoľko dní, zatiaľ čo teraz bývajú neraz už na druhý deň suché a „gumené“. Čím to je?

V minulosti platili prísne technicko-hospodárske normy. Keď sa v 90. rokoch minulého storočia rozširoval pekársky sortiment, na jednej strane to spestrilo úzky výber produktov, no na druhej strane to pri základných výrobkoch ako chlieb a rožok viedlo k tomu, že sa znižovala ich hmotnosť alebo sa v dôsledku tlaku obchodníkov na nižšiu cenu uberalo z niektorých drahších surovín na ich prípravu, napríklad z tuky a cukru. Práve tie ingrediencie však v správnom pomere zabezpečovali chrumkavú, pekne zafarbenú kôrku a vláčnu striedku.

„V poslednom čase sa však domáci pekári vracajú k tradičným receptúram. Už v minulom roku sa na väčšej časti trhu upravila práve hmotnosť štandardného rožka zo 40 gramov na 50. Tieto rožky už nevysychajú tak rýchlo a ani tak ľahko negumovatejú,“ ubezpečila Lopúchová.

Ohľadom sťažností, že v makovníkoch či orechovníkoch býva často veľmi málo plnky, poradila, aby si zákazníci prečítali informáciu na obale výrobku. Kvalitné plnené jemné pečivo, ako závin, buchty či rôzne koláče, majú totiž obsahovať najmenej 40 percent náplne (v pomere k celkovej hmotnosti).

„Neustále tlaky obchodníkov na cenu však producentov nútia znižovať obsah plnky alebo používať menej kvalitné plnky. Aj tu má zákazník možnosť zo zloženia náplne vydedukovať, či ide o kvalitnú plnku. Pokiaľ náplň obsahuje veľa maku, orechov, ovocia a podobne, musia byť v zložení náplne uvedené na prvom mieste, respektíve ak sa aj v názve určuje druh plnky, napríklad makový závin, musí byť uvedené i percento maku,“ uzavrela Lopúchová.

Ovocie podľa sezóny

Pokiaľ ide o ovocie, aj pri ňom sa spotrebiteľia spoliehajú najmä na svoje zmysly. Tovar ohodnotia pohľadom a hmatom. Teraz v zime je hlavne na mandarínkach a pomarančoch vidieť, akú majú za sebou dlhú cestu. Neraz sú také dotččené, že si ani niet z čoho vybrať. Často rozhoduje cena a vonkajší dojem, čo však môže klamať.

Podľa prezidenta Ovocinárskej únie SR Mariána Vargu si treba uvedomiť, že ovocie nemá rovnaké vlastnosti počas celého roka – napríklad jablko krátko po zbere a koncom mája, keď by sa vyberalo zo skladu. V ovocií totiž ustavične prebiehajú isté procesy.

„Akokoľvek krásne vyzerá, vždy sa končí rozkladom. A medzitým by sa malo zjesť. Zákazník by mal preto zohľadňovať aj dátum zberu alebo vyskladnenia,“ upozornil ovocinár.

A čo by poradil bežnému spotrebiteľovi, ktorý si v obchode vyberá jablká? Ktoré by mal uprednostniť a ktorým sa, naopak, vyhnúť?

„Keď je už jablko zvonka masťné, znamená to, že sa veľmi bráni okolitému prostrediu. Jeho dužina je už „predýchaná“, sypká a rozpadá sa. Také jablko treba rýchlo zjesť, nie, že si ho kúpite a doma ešte odložíte. Také jablká by navyše mali byť už aj zlacnené,“ zhodnotil Varga.

Podľa neho si ani netreba zakaždým vyberať len tie najtvrdšie jablká, ktoré sú úplne čerstvé, lebo v nich stále prebieha proces dozrievania. „Jablko sa zberá, podtrhne a proces dozrievania mu beží v sklade. Keď však chceme, aby nám vydržalo do jari, musíme ho, ako sa hovorí, trochu uspať. A keď ho potom, možno v marci, vyskladníme, ešte nie je celkom dozreté. Pritom sa však javí ako tvrdé. Je šťavnaté, no ešte nemá požadovanú chuť,“ pripomenul prezident Ovocinárskej únie.

Ako odporučil, najlepšie je, ak zákazník má istý prehľad o odrodách jabĺk a vie, kedy ich treba konzumovať. Sorta Gala je napríklad jesenné jablko a vtedy aj najlepšie chutí. V máji však už stráca nutričné hodnoty a aj chuť je fádnejšia.

„Naopak, zelenú odrodu Granny Smith, ktorá má obdobie konzumnej zrelosti vo februári, je zase dobré jesť v tom čase. A takto sú jablká rozdelené. Napríklad zimné odrody Braeburn, Pinova či Evelina treba konzumovať po Vianociach, a tie jesenné, farebné odrody typu Gala alebo Jonagold zase do Vianoc,“ priblížil Varga.

Problém je, že ak ľuďom nejaká sorta zachutí, hľadajú ju na regáloch po celý rok. Chceli by ju jesť stále, bez ohľadu na sezónu.

„Niekedy sa ten čas dá predĺžiť skladovaním, ale keby sa naučili aj trochu viac poznať jednotlivé odrody, vedeli by, kedy majú najlepšie nutričné hodnoty,“ zhrnul odborník.

Čo sa týka exotického ovocia z dovozu, podľa neho si treba dávať pozor najmä na plesneň. „Ak má akýkoľvek plod nejakú plesneň, nezasahuje len do toho, čo vidíme na povrchu. Ak si myslíme, že to prešlo len do tej hĺbky a stačí, keď to vykrojíme, je to klam. Plesneň už prešla do väčšej hĺbky a také ovocie by sa nemalo jesť,“ varoval Varga.

Južné ovocie by sme podľa neho mali brať len ako doplnkové, lebo náš organizmus je nastavený na tie druhy, ktoré sa pestujú u nás. Príkladom môžu byť jahody. Od konca mája do polovice júna, keď je ich sezóna, by ich ľudia mali jesť čo najviac. Potom sa treba zamerať na iný druh domáceho ovocia a tak ďalej. „Ovocie treba jesť vtedy, keď je to prirodzené. Netreba to obdobie naťahovať,“ uzavrel Varga, ktorého mrzí, že sa z nášho jedálneho lístka vytrácajú slivky, hoci boli kedysi dosť obľúbené.

Čítajte viac

Koľko zaplatia Slováci mesačne za alkohol?Benzín aj nafta zdraželiSedemdesiat percent Slovákov očakáva zvýšené mesačné výdavkyCez internet najviac utrácame na stávkovanie

Vlastnosti mäsa a náchylnosť na kazenie

Druh mäsaštádium zreniapočet dní od porážky zvieraťa farba vôňa/zápach povrch použitie

Bravčovina čerstvé mäso1 – 3 svetloružová bez zápachu svieži, vlhkybez obmedzenia zrele mäso3 – 5 tmavoružová bez zápachu suchší bez obmedzenia pokročilá zrelosť5 – 7 temnoružová výrazná vôňa suchý obmedzené * skazené mäso7 a viac hnedá silný zápach lepkavý, slizkýnepoužiteľné

Hovädzina čerstvé mäso2 – 4 svetločervená bez zápachu svieži, vlhkýbez obmedzenia zrelé mäso4 – 6 bordová mliečna vôňa suchší bez obmedzenia pokročilá zrelosť6 – 10 tmavobordová mierne kyslá suchý obmedzené skazené mäso10 a viac čierna zápach lepkavý, slizkýnepoužiteľné

Kuracina čerstvé mäso1 – 2 smotanovobiela bez zápachu svieži, vlhkýbez obmedzenia zrelé mäso2 – 3 ružová bez zápachu suchší bez obmedzenia pokročilá zrelosť3 tmavoružová výrazná suchý obmedzené skazené mäso4 a viac hnedá zápach lepkavý, slizkýnepoužiteľné

Morčacina čerstvé mäso1 – 2 smotanovobiela bez zápachu svieži, vlhkýbez obmedzenia zrelé mäso2 – 3 ružová bez zápachu suchší bez obmedzenia pokročilá zrelosť3 – 5 tmavoružová výrazná vôňa suchý obmedzené skazené mäso5 a viac hnedá zápach lepkavý, slizkýnepoužiteľné

Vnútorosti čerstvé 1 – 2 bez zmeny bez zápachu suchý bez obmedzenia skazené 2 a viac stmavnutie zápach lepkavý nepoužiteľné

Zdroj: Masodomov.sk. * Pozn.: Obmedzené použitie – mäso treba opracovať [.toc](#)

Ako rozoznať čerstvé potraviny

Radovan Krčmárik, Pravda 30.01.2019 08:00

Uložiť na Facebook

Pači sa mi to 0



Najlepším pomocníkom pri posudzovaní kvality mäsa je zrak.

Autor: SHUTTERSTOCK

Potraviny na pultoch predajní vyzerajú väčšinou lákavo. Sú však naozaj čerstvé? Čo by si mal človek všimnúť, aby kúpu neofutoval?

Mnohí to už zažili. Z obchodu si priniesli mäso, ktoré sa im zdalo čerstvé, no až doma zistili, že sa zmýlili. Alebo si kúpili jablká, ktoré sa jagali ako na výstave, hoci v skutočnosti boli bez chuti. A pečivo, ktoré vyzeralo mäkké, je už na druhý deň ako guma... Dá sa tomu vôbec predísť? Na čo si treba dávať pozor?

Pokiaľ ide o mäso, pri kúpe na pulte by sa mal zákazník zamerať v prvom rade na jeho čerstvosť a senzorické vlastnosti, teda vzhľad a vôňu. Dôležitý je i pôvod. „Mäso od schváleného výrobcu je zárukou toho, že zviera na bitúnku prešlo veterinárnou kontrolou,“ uviedla Eva Forrai, výkonná riaditeľka Zväzu spracovateľov mäsa. Pri balenom mäse si okrem toho treba všimnúť aj dátum spotreby uvedený na etikete a čas, dokedy ho po otvorení treba spotrebovať.

A ako rozoznať čerstvé mäso od staršieho či dokonca skazeného? Portál Masodomov.sk zozbieral niekoľko jednoduchých rád. Ako pritom poznamenal, otázka nezní, či sa mäso pokazí, ale ako rýchlo to prebehne, pretože tento proces, nazývaný autolýza, je po smrti jatočných zvierat celkom prirodzený.

Najlepším pomocníkom pri posudzovaní kvality mäsa je zrak. „Všimajte si farbu. Všeobecne platí, že mäso postupom času tmavne. Čerstvá bravčovina je svetloružová, postupom času sa mení na temnoružovú až hnedú. Hovädzina je tmavočervená až bordová a postupne sa mení na tmavú až čiernu. Hydina je smotanovo-bielej farby s nádychom do ružova. Tá sa s pribúdajúcimi hodinami mení na hnedú a s pribúdajúcimi dňami na tmavohnedú. Na vzduchu chladenej hydiny sa navyše objavujú aj hnedé oxidačné škvrny,“ opísal Boris Halaj z portálu Masodomov.sk.

Veľmi spoľahlivou metódou je i čuch. Vôňa či zápach prezradí, akým štádiom zrenia alebo kazenia mäso prechádza. Pri čerstvom mäse by náš nos nemal takmer nič cítiť, možno len nevýraznú mliečnu vôňu. Pri staršom mäse však už z neho pre činnosť mikroorganizmov unikajú zápachujúce látky ako sirovodík, amoniak, aceton či etanol. „Mäso, ktoré sa začína kaziť, má zmenenú vôňu, ktorá je kyslastá až vajcovitá,“ potvrdila Forrai.

Dost zriedkavo sa mäso môže skaziť aj tzv. zaparením, ktoré nastáva pri nedostatočnom vychladení hneď po porážke zvierata. Mäso je vtedy na pohľad čerstvé, ale cítiť zatuchnutý pach. Takú surovinu treba vyhodiť.

Do hodnotení možno zaradiť aj hmat. Čerstvé mäso je na prstoch sľadké.

Používaním tohto webu súhlasíte s uchovávaním cookies, ktoré použijeme na poskytovanie služieb, prispôbenie reklám a analýzu prenosov.

NAJČITANEJŠIE

tyždeň mesiac

- Radíme: Valorizácia minimálneho dôchodku má svoje špecifiká
- Benzin aj nafta zdraželi
- Aká bola priemerná výška dôchodkov z druhého piliera v minulom roku?
- Pracujúci dôchodca si naďalej môže uplatňovať odvodovú úľavu
- Miliónári a bežní ľudiavidia väčšinu problémov Slovenska rovnako
- Príspevky na kompenzáciu podliehajú prísny podmienkam
- Vlaky budú pre osoby so zdravotným postihnutím o niečo prístupnejšie

Black Friday

ZLAVY AŽ 80 %

80 %

Viac na [alza.sk](#)

NAJVÝHODNEJŠIE POISTENIE

Porovnaj cestovné poistenie

Porovnaj PZP

FinančnýKompas.sk

Vypočítaj si dôchodok

Váš vek:

Hrubý príjem:

Ukončené vzdělání:

Ako dlho ste v 2. pilieri:

Môj dôchodok

FINANČNÉ REBRÍČKY

Porovnaj si finančné rebríčky

[Späť](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: 24hod.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novela zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok.

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska [Rady pekárov](#) je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprímeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárenskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku [Rady pekárov SR](#), ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

[Rada pekárov SR](#) však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

"Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla [Tatiana Lopúchová](#), predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad [chleba](#) a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých [potravín](#)," spresnila [Lopúchová](#). Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

"Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt," uzavrela [Lopúchová](#).

Ilustračná snímka. Foto: TASR/Henrich Mišovič.[toc](#)

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: dnesky.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Bratislava 30. januára (TASR) – Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novela zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

“Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,” uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

“Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,” uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

“Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad chleba a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých potravín,” spresnila Lopúchová.

Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

“Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt,” uzavrela Lopúchová [.toc](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

ZDIELAŤ



By TASR

30. januára 2019

0 2



Bratislava 30. januára (TASR) – Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačení nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárskych výrobkov sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiacich v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. "Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad

[Späť](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: teraz.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novela zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

"Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad chleba a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých potravín," spresnila Lopúchová. Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

"Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt,"

uzavrela Lopúchová.[toc](#)



< sekcia Ekonomika

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

[Diel 0](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)
[0](#)



Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Autor: **TASR**
 dnes 11:33

Bratislava 30. januára (TASR) – Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačení nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných rezalcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárskych výrobkov sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiacich v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zdieľajú konkrétne a merateľné ekonomické údaje o nákladoch, za

Najčítanejšie

6h 24h 7d

- 1 **Sme rodina: Nekvalitné mäso z Poľska nepatrí na naše stoly**
- 2 **V Audi Hungaria v Győri pokračuje štrajk aj v utorok**
- 3 **V Audi Hungaria v Győri sa nedohodli ani v utorok, štrajk pokračuje**
- 4 **V automobilke Audi Hungaria v Győri aj po víkendoch pokračuje štrajk**
- 5 **Nastupujú smartfony s rozmermi displejov a umelou inteligenciou**
- 6 **G. Matečná upozornila na význam pestovania rastlinných bielkovín v EÚ**
- 7 **Asad: Nové dohody pomôžu Sýrii a Iránu v ekonomickej vojne so Západom**

Súhlasím s použitím cookies na TERAZ.SK, ktoré využívame na zlepšenie služieb v súlade s Pravidlami ochrany osobných údajov a Podmienkami používania.

[Súhlasím](#)
[Nesúhlasím](#)

[Späť](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019
Zdroj: retailmagazin.sk
Strana:
Originál: [URL](#)

Share on Google+
Národná rada SR prerokovávala návrh novely zákona o cenách, ktorej obsahom bolo aj otvorenie možnosti regulácie cien potravín.

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú zmenu zákona a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska [Rady pekárov](#) je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na našom trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

„Výrobcovia pekárenskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,“ uvádza sa v stanovisku [Rady pekárov SR](#), ktorá zastupuje až 12-tisíc ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Obava z nárastu cien potravín nie je dôvodná

Súčasný zákon o cenách obsahuje zákaz pre predávajúceho v dominantnom postavení pri predaji tovaru dohodnúť s kupujúcim tzv. neprimeranú cenu. Ide o dohodnutú cenu, ktorá výrazne nedosahuje ekonomicky oprávnené náklady. Konanie, ktorým si odberateľ vynucuje neprimerané cenové podmienky, je definované aj v zákone o ochrane hospodárskej súťaže ako „zneužívanie dominantného postavenia“.

[Rada pekárov SR](#) však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov. „Regulácia cien v podobe určenia ekonomicky oprávnených nákladov je preto pozitívnym krokom smerujúcim nielen k ochrane výrobcov, ale konečných spotrebiteľov, nakoľko správne definovaná minimálna cena základných pekárskych výrobkov umožní výrobcovi ponúkať vyššiu kvalitu a nie uvažovať nad jej znížením z dôvodu neprimerane nízkej vynútenej ceny.“

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. „Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla [Tatiana Lopúchová](#), predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov](#).

Keďže výkupné ceny môžu byť výrazne odlišné, a to buď zásadne vyššie alebo nižšie, zavedenie minimálnych cien nemôže spôsobiť automaticky zvýšenie cien vybraných potravín.

Ochrana spotrebiteľa

Súčasný zákon o cenách zveruje napríklad Ministerstvu zdravotníctva SR možnosť regulovať cenu liekov v prípadoch verejného záujmu, čím štát chráni trh, ako aj konečných spotrebiteľov, resp. užívateľov liekov. Pekári navrhujú zaviesť podobný princíp aj u základných potravín a pekárskych výrobkov. „[Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka](#) by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad [chleba](#) a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých potravín,“ spresnila [T. Lopúchová](#).

Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

Zdroj: [Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov](#), redakcia [toci](#)

Aktuálne

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Uverejnené: streda, 30. január 2019

[Like](#)
[Tweet](#)
[+1](#)
[Share](#)

Národná rada SR prerokovávala návrh novely zákona o cenách, ktorej obsahom bolo aj otvorenie možnosti regulácie cien potravín.

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú zmenu zákona a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na našom trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačení nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných refazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

„Výrobcovia pekárenskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárenských výrobkov,“ uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12-tisíc ľudí pôsobiacich v pekárskom sektore na Slovensku.

Obava z nárastu cien potravín nie je dôvodná

Súčasný zákon o cenách obsahuje zákaz pre predávajúceho v dominantnom postavení pri predaji tovaru dohodnúť s kupujúcim tzv. neprimeranú cenu. Ide o dohodnutú cenu, ktorá výrazne nedosahuje ekonomicky oprávnené náklady. Konanie, ktorým si odberateľ vynucuje neprimerané cenové podmienky, je definované aj v zákone o ochrane hospodárskej súťaže ako „zneužívanie dominantného postavenia“.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov. *„Regulácia cien v podobe určenia ekonomicky oprávnených nákladov je preto pozitívnym krokom smerujúcim nielen k ochrane výrobcov, ale konečných spotrebiteľov, nakoľko správne definovaná minimálna cena základných pekárenských výrobkov umožní výrobcovi ponúkať vyššiu kvalitu a nie uvažovať nad jej znížením z dôvodu neprimerane nízkej vynútenej ceny.“*

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. *„Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,“* uviedla Tatiana Lopúchová, predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov. Keďže výkupné ceny môžu byť výrazne odlišné, a to buď zásadne vyššie alebo nižšie, zavedenie minimálnych cien nemôže spôsobiť automaticky zvýšenie cien vybraných potravín.

Ochrana spotrebiteľa

Súčasný zákon o cenách zveruje napríklad Ministerstvu zdravotníctva SR možnosť regulovať cenu liekov v prípadoch verejného záujmu, čím štát chráni trh, ako aj konečných spotrebiteľov, resp. užívateľov liekov. Pekári navrhujú zaviesť podobný princíp aj u základných potravín a pekárenských výrobkov. *„Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zväziť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad chleba a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých potravín,“* spresnila T.Lopúchová.

Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy ma zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

Zdroj: Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov, redakcia

AKTUÁLNE

SORTIMENTNÉ NOVINKY

VÝVOJ TRHU

PODPUJATIA, POZVÁNKY

ROZHOVOR MESIACA

KOMENTÁRE

PERSONÁLNE ZMENY

VŠIMU SME SI

[f](#)
[g+](#)
[t](#)
[v](#)

napište svoj email

Odber noviniek emailom

VIDEO

RETAIL INNOVATIONS conference 2018



ZOBRAZIŤ VIAC VIDEÍ

PODCAST

Ako najlepšie zužívať obmedzenie maloobchodných a distribučných spoločností?



PARTNERSKÉ MÉDIÁ



Späť

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: rno.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Malvína Gondová

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

„Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,“ uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

„Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

„Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad chleba a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých potravín,“ spresnila Lopúchová. Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

„Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt,“ uzavrela Lopúchová.

(tasr)[toc](#)

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: sme.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

SITA

Právnicki návrh kritizovali, avizovali zdražovanie potravín.

BRATISLAVA. Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách z dielne Most-Híd a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov ako pozitívny krok.

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov. Konštatovala to v stredu v svojom stanovisku [Rada pekárov SR](#), ktorá zastupuje 12-tisíc ľudí pôsobiach v pekárskom sektore. Zneužívanie dominantného postavenia

Pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na slovenskom trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík.

Medzi ne patrí podľa pekárov aj zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov, definované zákonom o ochrane hospodárskej súťaže.

Tie si podľa pekárov od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnenými nákladmi.

„Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnenými nákladmi. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,“ uviedla [Rada pekárov](#).

Ťažko sa preukazuje, sťažujú sa pekári

[Rada pekárov](#) tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

„Regulácia cien v podobe určenia ekonomicky oprávnených nákladov je preto pozitívnym krokom smerujúcim nielen k ochrane výrobcov, ale konečných spotrebiteľov, nakoľko správne definovaná minimálna cena základných pekárskych výrobkov umožní výrobcovi ponúkať vyššiu kvalitu a nie uvažovať nad jej znížením z dôvodu neprimerane nízkej vynútenej ceny,“ dodala rada.

Kritici avizujú zdražovanie, pekári nesúhlasia

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

„Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nielen tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla [predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová](#).

Návrh zákona o cenách, ktorý je na aktuálnej parlamentnej schôdzi v druhom čítaní, predložili do Národnej rady poslanci za Most-Híd Peter Antal, Irén Sárközy a Andrej Hrnčiar.

Zákon by po schválení stanovil takzvaný primeraný zisk a primeranú obchodnú prírážku. Novela zároveň zakazuje neprimeranú cenu – teda takú, ktorá nepokryje výrobné náklady dodávateľa.

Novela by sa mala vzťahovať hlavne na potraviny.

Návrh by mal podľa predkladateľov nastaviť jasné pravidlá pre vyjednávanie cien v prípade, ak jedným z účastníkov je subjekt vo výhodnejšom hospodárskom postavení. [.toc](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: dobrenoviny.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Henrich Mišovič

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska **Rady pekárov** je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprímeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárenskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárnskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku **Rady pekárov SR**, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

"Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla **Tatiana Lopúchová**, predsedníčka **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad **chleba** a **rožka**, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých **potravín**," spresnila **Lopúchová**. Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

"Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt,"

uzavrela **Lopúchová**.

Ilustračná snímka. — Foto: TASR/Henrich Mišovič. [toc](#)

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.



Ilustračná snímka. Foto: TASR/menich Miroslav

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska Rady pekárov je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačení nekalých obchodných praktik, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných refazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárskych výrobkov sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku Rady pekárov SR, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

- To musíte počuť. Najznámejší hit od kapely Metallica vo folklórnom prevedení
- Ako sme šli v socializme. Fotky Antona Podstrackého ukazujú každodennú realitu v Československu
- Dokážete vyriešiť tento príklad, ktorý nikto nezvládne na prvýkrát?
- Trojičný chlapec strávil 2 dni stratený v lese. Celý čas sa o neho staral priateľský medveď
- Princ William otvorene prehovoril o svojom duševnom zdraví. Jeho slová by si mal vziať k srdcu každý

SLEDUJTE NÁS 163 309 LÚDI

DOBRE NOVINY DO VÁŠHO EMAILU

E-MAIL

ODBERAŤ

Podobné články



Prezident nepodpísal novelu zákona o PZ, platíť bude aj bez toho



Vláda schválila zákon o informačných

Spustili sme DOBRÉ RÁDIO, najväčšie hity a pozitívne správy.

Počúvať rádio

Pre skvalitnenie služieb a používateľského prostredia využívame súbory cookies. Používaním nášho webu vyjadrujete súhlas s ich využívaním. Viac informácií

OK

[Späť](#)

Pekári podporujú reguláciu cien potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: pravda.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách z dielne Most-Híd a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov ako pozitívny krok.

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov. Konštatovala to v stredu v svojom stanovisku [Rada pekárov SR](#), ktorá zastupuje 12-tisíc ľudí pôsobiach v pekárskom sektore.

Pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na slovenskom trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík. Medzi ne patrí podľa pekárov aj zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov, definované zákonom o ochrane hospodárskej súťaže. Tie si podľa pekárov od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnenými nákladmi. „Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnenými nákladmi. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,“ uviedla [Rada pekárov SR](#).

[Rada pekárov SR](#) tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov. „Regulácia cien v podobe určenia ekonomicky oprávnených nákladov je preto pozitívnym krokom smerujúcim nielen k ochrane výrobcov, ale konečných spotrebiteľov, nakoľko správne definovaná minimálna cena základných pekárskych výrobkov umožní výrobcovi ponúkať vyššiu kvalitu a nie uvažovať nad jej znížením z dôvodu neprimerane nízkej vynútenej ceny,“ dodala rada.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. „Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nielen tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla [predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová](#).

Návrh zákona o cenách, ktorý je na aktuálnej parlamentnej schôdzi v druhom čítaní, predložili do NR SR poslanci za Most-Híd Peter Antal, Irén Sárközy a Andrej Hrnčiar. Zákon by po schválení stanovil takzvaný primeraný zisk a primeranú obchodnú prirážku.

Novela zároveň zakazuje neprimeranú cenu – teda takú, ktorá nepokryje výrobné náklady dodávateľa. Novela by sa mala vzťahovať hlavne na potraviny. Návrh by mal podľa predkladateľov nastaviť jasné pravidlá pre vyjednávanie cien v prípade, ak jedným z účastníkov je subjekt vo výhodnejšom hospodárskom postavení. [toc](#)



6 отелей RA в Петербурге

6 эконом-гостиниц в самом центре. Метро 5 мин. Все удобства, завтраки!
group-ra.ru

2019 PREZIDENTSKÉ VOĽBY

1. kolo
16.3.2. kolo
30.3.

Podrobné výsledky volieb

Pekári podporujú reguláciu cien potravín

SEITA 30.01.2019 13:25

Uložiť na Facebook

Páči sa mi to

Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novelu zákona o cenách z dielne Most-Híd a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov ako pozitívny krok.

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov. Konštatovala to v stredu v svojom stanovisku Rada pekárov SR, ktorá zastupuje 12-tisíc ľudí pôsobiacich v pekárskom sektore.

Pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na slovenskom trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potlačaní nekalých obchodných praktík. Medzi ne patrí podľa pekárov aj zneužívanie dominantného postavenia obchodných refazcov, definované zákonom o ochrane hospodárskej súťaže. Tie si podľa pekárov od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnenými nákladmi.

ČÍTAJTE VIAC



Dankov odvod ceny zvýšil, Bugár ich chce znížiť

„Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnenými nákladmi. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov,“ uviedla Rada pekárov SR.

Rada pekárov SR tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov. „Regulácia cien v podobe určenia ekonomicky oprávnených nákladov je preto pozitívnym krokom smerujúcim nielen k ochrane výrobcov, ale konečných spotrebiteľov, nakoľko správne definovaná minimálna cena základných pekárskych výrobkov umožní výrobcovi ponúkať vyššiu kvalitu a nie uvažovať nad jej znížením z dôvodu neprimerane nízkej vynútenej ceny,“ dodala rada.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. „Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nielen tvrdým tlakom na zníženie cien,“ uviedla predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.

Návrh zákona o cenách, ktorý je na aktuálnej parlamentnej schôdzi v druhom

NAJČÍTANEJŠIE 24h 48h 3 dni

- VIDEO: Nicholsonová o Dankovej "eigánočke": Čítim sa zle. Jarjabek...
- Popularita medzi zločincami znížila bankovku 500 eur
- Voľby prezidenta: Mená sú jasné, kampaň vlažná
- VIDEO Pellegrini o úniku informácií z vyšetrovania vraždy...
- VIDEO: Rozpačitých 15 rokov s il. pilierom
- Harley sklamali Američania, miliónárov burákejúce motorky nelákajú
- Pobýdnené: Trestné stíhanie v prípade prípravy vraždy Žilinku a...



Košická hokejová aréna ráta dni do začiatku majstrovstiev

BLOG

Dvojitá morálka Facebooku – je nástrojom americkej propagandy?
HROBÁČIK, 30.01.2019

Matovič a jedna po papuli
HROBÁČIK, 30.01.2019

Miliónaľ, alebo ako to dať na Valla.
HROBÁČIK, 30.01.2019

Žltú vestu už mám...
LADISLAV KALAT, 30.01.2019

Ďakujem rakovine
MOLLENDAR, 30.01.2019

Samozvanec Guaido v ARD o situácii vo Venezuele. Prísaha vernosti generálov
HROBÁČIK, 30.01.2019

Peking má novú dominantu, výskovu budovu China Zun.
STANKEŠ, 30.01.2019

A máme tu opäť socialistickú

Používaním tohto webu súhlasíte s uchovávaním cookies, ktoré používame na poskytovanie služieb, prispôbujeme reklamu a analýzu prenosov.



Späť

Pekári podporujú návrh na cenovú reguláciu potravín

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: zivotpo.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novela zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok.

Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa stanoviska [Rady pekárov](#) je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprímeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárenskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárenských výrobkov," uvádza sa v stanovisku [Rady pekárov SR](#), ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

[Rada pekárov SR](#) však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín.

"Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov. Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla [Tatiana Lopúchová](#), predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad [chleba](#) a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých [potravín](#)," spresnila [Lopúchová](#). Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

"Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt," uzavrela [Lopúchová](#).[toc](#)

Dátum: 30.01.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Bratislava 30. januára (TASR) - Slovenskí pekári vnímajú navrhovanú novela zákona o cenách a možnú reguláciu cien vybraných potravín stanovením ekonomicky oprávnených nákladov za pozitívny krok. Zároveň upozorňujú na mnohé zavádzajúce tvrdenia odporcov tejto novely, ako aj renomovaných právnikov.

Zákon o cenách v zmysle európskych štandardov podľa pekárov zakotvuje účinné mechanizmy, aby mohol štát v odôvodnených prípadoch zasiahnuť proti takým javom alebo praktikám v rámci hospodárskej súťaže, ktoré sú spôsobilé narušiť trhovú rovnováhu a podľa

stanoviska **Rady pekárov** je legitímnym dôvodom zásahu štátu do cien skutočnosť, že dohodnutá odbytová cena nie je určená trhom a trhovými mechanizmami, ale je dosiahnutá spôsobom, ktorý trh narušuje. Slovenskí pekári tvrdia, že v podmienkach potravinárstva na trhu je nepochybným dôvodom na uplatnenie regulačných mechanizmov existencia verejného záujmu na potláčaní nekalých obchodných praktík, medzi ktoré patrí aj zákonom o ochrane hospodárskej súťaže definované zneužívanie dominantného postavenia obchodných reťazcov

v potravinovom reťazci. Tie si od výrobcov často vynucujú neprimeranú kúpnu cenu potravinárskych výrobkov výrazne pod ekonomicky oprávnené náklady.

"Výrobcovia pekárskej produkcie sa často stretávajú so zneužívaním dominantného postavenia niektorých obchodníkov pri vyjednávaní o cenách. Sú tak nútení pod tlakom akceptovať ceny často pod ekonomicky oprávnené náklady. V takýchto prípadoch je absolútne dôvodné, aby štát využil dostupné mechanizmy na ochranu trhu a stanovil ekonomicky oprávnené náklady základných pekárskych výrobkov," uvádza sa v stanovisku **Rady pekárov SR**, ktorá zastupuje až 12.000 ľudí pôsobiach v pekárskom sektore na Slovensku.

Rada pekárov SR však tvrdí, že mechanizmy, ktoré by takéto konanie postihovali, sú neúčinné a zneužívanie dominantného postavenia v podobe vynucovania nízkych výkupných cien je ťažko preukázateľné, najmä z dôvodov obavy pekárov o zachovanie ich obchodných vzťahov.

Pekári zároveň zásadne nesúhlasia s medializovanými

vyhláseniami viacerých kritikov, že regulácia cien spôsobí rast cien potravín. "Stanovenie minimálnych ekonomicky oprávnených nákladov zrovnoprávňuje všetkých odberateľov a zabráni sa výrazne odlišným nákupným cenám u jednotlivých obchodníkov.

Znamená to, že každý z obchodníkov bude mať rovnakú, alebo minimálne odlišnú štartovaciu čiaru a o zákazníka bude bojovať iným spôsobom, a nie len tvrdým tlakom na zníženie cien," uviedla **Tatiana Lopúchová**, **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**.

"Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka by malo mať možnosť zvážiť, či v konkrétnej spoločenskej situácii existuje verejný záujem na zásah v podobe regulácie základných výrobkov, napríklad **chleba** a rožka, a reagovať na situáciu stanovením ekonomicky oprávnených nákladov. Neznamená to však plošnú povinnosť regulovať ceny všetkých **potravín**," spresnila **Lopúchová**. Podľa pekárov je najväčším problémom potravinárskeho sektora zneužívanie dominantného postavenia a zneužívanie významnej trhovej sily v potravinovom reťazci. Takýto stav trhovej nerovnováhy má zásadne negatívny vplyv na spotrebiteľa, nakoľko pod vplyvom neustáleho tlaku na výrobcov dochádza k oslabovaniu a znižovaniu kvality tovarov.

"Zachovanie nutričných hodnôt v potravinách je mimoriadne dôležitým faktorom zdravej výživy obyvateľstva a je povinnosťou štátu využiť všetky dostupné nástroje ochrany týchto hodnôt," uzavrela **Lopúchová**.

jal [jur](#)[toc](#)

Ako rozoznať čerstvé potraviny

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: Pravda

Strana: 13

Originál:

Radovan Krčmárík

Potraviny na pultoch predajní vyzerajú väčšinou lákavo. Sú však naozaj čerstvé? Čo by si mal človek všímať, aby kúpu neofutoval?

Mnohí to už zažili. Z obchodu si priniesli mäso, ktoré sa im zdalo čerstvé, no až doma zistili, že sa zmýlili. Alebo si kúpili jablká, ktoré sa jagali ako na výstave, hoci v skutočnosti boli bez chuti. A pečivo, ktoré vyzeralo mäkké, je už na druhý deň ako guma... Dá sa tomu vôbec predísť? Na čo si treba dávať pozor? Pokiaľ ide o mäso, pri kúpe na pulte by sa mal zákazník zamerať v prvom rade na jeho čerstvosť a senzorické vlastnosti, teda vzhľad a vôňu. Dôležitý je i pôvod. „Mäso od schváleného výrobcu je zárukou toho, že zviaza na bitútku prešlo veterinárnou kontrolou,“ uviedla Eva Forrai, výkonná riaditeľka Zväzu spracovateľov mäsa. Pri balenom mäse si okrem toho treba všímať aj dátum spotreby uvedený na etikete a čas, dokedy ho po otvorení treba spotrebovať. A ako rozoznať čerstvé mäso od staršieho či dokonca skazeného? Portál Masodomov.sk zozbieral niekoľko jednoduchých rád. Ako pritom poznamenal, otázka nezní, či sa mäso pokazí, ale ako rýchlo to prebehne, pretože tento proces, nazývaný autolýza, je po smrti jatočných zvierat celkom prirodzený.

Najlepším pomocníkom pri posudzovaní kvality mäsa je zrak. „Všímajte si farbu. Všeobecne platí, že mäso postupom času tmavne. Čerstvá bravčovina je svetloružová, postupom času sa mení na temnoružovú až hnedú. Hovädzina je tmavočervená až bordová a postupne sa mení na tmavú až čiernu. Hydina je smotanovobielej farby s nádychom do ružova. Tá sa s pribúdajúcimi hodinami mení na hnedú a s pribúdajúcimi dňami na tmavohnedú. Na vzduchu chladenej hydiny sa navyše objavujú aj hnedé oxidačné škvrny,“ opísal Boris Halaj z portálu Masodomov.sk.

Veľmi spoľahlivou metódou je i čuch. Vôňa či zápach prezradí, akým štádiom zrenia alebo kazenia mäso prechádza. Pri čerstvom mäse by náš nos nemal takmer nič cítiť, možno len nevýraznú mliečnu vôňu. Pri staršom mäse však už z neho pre činnosť mikroorganizmov unikajú zápachajúce látky ako sírovodík, amoniak, acetón či etanol. „Mäso, ktoré sa začína kaziť, má zmenenú vôňu, ktorá je kyslastá až vajcovitá,“ potvrdila Forrai.

Dost' zriedkavo sa mäso môže skaziť aj tzv. zaparením, ktoré nastáva pri nedostatočnom vychladení hneď po porážke zvierat. Mäso je vtedy na pohľad čerstvé, ale cítiť zatuchnutý pach. Takú surovinu treba vyhodiť. Pri hodnotení možno využiť aj hmat. Úplne čerstvé mäso je na povrchu vlhké, akoby orosené či lesklé. Postupne však túto povrchovú vodu stráca a oschne, hoci je stále čerstvé. Vysychanie ďalej pokračuje a po čase sa na mäse vytvorí akási suchá „kôra“.

„Ani tu sa ešte netreba obávať o zdravie. Povrch možno zrezať, ale také mäso už nespĺňa naše predstavy o čerstvosti,“ pripomenul Halaj. Neskôr je už mäso slizké, čo znamená, že sa na ňom rozmnožili mikroorganizmy. Také už nejedzte.

Surové mäso asi nikto neochutnáva, no ak ho už jete tepelne upravené a začítate kyslú chuť, radšej ho nechajte tak. Kyslosť je znakom, že sa v mäse množia baktérie, ktorých vedľajším produktom je kyselina maslová.

Na zreteli treba mať i teplotu, v akej mäso skladujete. Práve od nej závisí, aký rýchly bude proces kazenia. Úplne ideálna je tesne nad nulou, pre skladovanie je prípustná teplota do +7 stupňov Celzia. Vyššia už výrazne urýchľuje procesy kazenia, ktoré pri izbovej teplote môžu prebehnúť aj za niekoľko hodín. Napríklad znížením teploty z +5 stupňov na +2 vyradíme z činnosti až šesť druhov baktérií,“ vysvetlil Halaj.

Niekedy je ťažké rozhodnúť sa medzi baleným a nebaleným mäsom. Výhodou balenia je, že sú na ňom vyznačené všetky potrebné informácie, no podľa Halaja to súčasne poskytuje priestor na zakrytie možných nedostatkov, takže balené mäso pôsobí krajšie, než v skutočnosti je.

Mäso balené v ochrannej atmosfére má zase trvanlivosť i niekoľko týždňov, lenže o jeho čerstvosti by sa dalo polemizovať.

Pokračovanie – s. 14

Ako rozoznať čerstvé potraviny

Dokončenie – s. 13

V neposlednom rade si treba všímať pôvod mäsa. Asi ťažko bude čerstvé to, čo k nám putovalo cez pol Európy či dokonca cez oceán. „Ak sa na obale dočítate o akomkoľvek inom ako slovenskom pôvode, musíte počítať s tým, že kupujete minimálne niekoľko dní staré mäso, ktorého trvanlivosť umelo predĺžili – vákuovým balením, balením v ochrannej atmosfére či zmrazením,“ vystríhal Halaj. Ako však dodal, neznamená to, že každé slovenské či české mäso je zaručene čerstvé.

Na kvalitu mäsa má vplyv aj spôsob, akým ho ponúkajú, a hygiena v predajni, najmä pri nebalenom tovare. Pulty by mali byť čisté a dobre vybavené, s primeranou teplotou, priestory klimatizované a zabezpečené proti hmyzu, obsluhujúci personál by mal používať plastové rukavice alebo si umývať ruky. Opatrnosť je namieste aj vtedy, ak dá predajca na mäso zľavu, čo môže (ale nemusí) znamenať, že ho potrebuje rýchlo predáť.

Podľa Halaja sa pri výbere mäsa možno riadiť i dojmom. „Ak už ho musíte ovoniavať, obzerať a skúmať, znamená to, že máte pochybnosti. A keď máte pochybnosti, znamená to, že váš kulinársky zážitok už nebude dokonalý,“ poradil na záver.

Kedy je pečivo chrumkavé

Nájsť podobné pravidlá pri výbere chleba či pečiva nie je ľahké. Dať len na vzhľad je klamlivé. Jedna nemecká televízia raz na ulici vyskúšala zaujímavý experiment. Okoloidúcich vyzvala, aby spomedzi viacerých pečív chleba vytypovali kvalitné domáce a tie zo supermarketu. Ľudia ich obzerali, hmatali, privoniávali, ale väčšina z nich neuhádla. Výber je príliš veľký. Aj tu však platí, že je dobré uprednostniť slovenských výrobcov, pretože domáci pekári vyrábajú najmä čerstvý chlieb a pečivo.

„Vyznačujú sa tým, že od upečenia sa k zákazníkovi dostávajú maximálne do 12 hodín. Do takých výrobkov sa nepridávajú konzervačné látky a ani pri balených čerstvých výrobkoch sa nepoužíva špeciálne balenie, napríklad prostredníctvom inertných

plynov,“ objasnila **Tatiana Lopúchová**, **predsedníčka predstavenstva Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**. V predajniach sa používajú i výrobky, ktoré sa rozpekajú či dopekajú priamo tam. „Zákazníka lákajú vôňou a v krátkom čase po vypečení aj chrumkavou kôrkou. Lenže už pár hodín potom začínajú rýchlejšie vysychať, keďže pri takých výrobkoch dochádza k rýchlejšej retrogradácii škrobu. Laicky povedané, rozložený škrob rýchlejšie uvoľňuje naviazanú vodu. Paradoxne, zákazník práve rozpečené a dopečené výrobky vníma ako čerstvé,“ upozornila odborníčka. Tieto produkty sú navyše zo zahraničia. Niektorí **obchodníci** sa v nedávnej minulosti uchýľovali aj k triku, že staršie **chleby** či pečivo znova prehriali, aby vyzerali čerstvo. Podľa **Lopúchovej** sa však zákon už sprísnil a takú úpravu zakazuje. Na druhej strane si však pamätníci spomínajú, že rožky kedysi bývali kvalitnejšie. Chuť a mäkkosť si udržali aj niekoľko dní, zatiaľ čo teraz bývajú neraz už na druhý deň suché a „gumené“. Čím to je? V minulosti platili prísne technicko–hospodárske normy. Keď sa v 90. rokoch minulého storočia rozširoval pekársky sortiment, na jednej strane to spestrilo úzky výber produktov, no na druhej strane to pri základných výrobkoch ako **chlieb** a rožok viedlo k tomu, že sa znižovala ich hmotnosť alebo sa v dôsledku tlaku obchodníkov na nižšiu cenu uberalo z niektorých drahších surovín na ich prípravu, napríklad z tuku a cukru. Práve tie ingrediencie však v správnom pomere zabezpečovali chrumkavú, pekne zafarbenú kôrku a vláčnu striedku. „V poslednom čase sa však domáci pekári vracajú k tradičným receptúram. Už v minulom roku sa na väčšej časti trhu upravila práve hmotnosť štandardného rožka zo 40 gramov na 50. Tieto rožky už nevysychajú tak rýchlo a ani tak ľahko negumovatejú,“ ubezpečila **Lopúchová**. Ohľadom sťažností, že v makovníkoch či orechovníkoch býva často veľmi málo plnky, poradila, aby si zákazníci prečítali informáciu na obale výrobku. Kvalitné plnené jemné pečivo, ako závin, buchty či rôzne koláče, majú totiž obsahovať najmenej 40 percent náplne (v pomere k celkovej hmotnosti). „Neustále tlaky obchodníkov na cenu však producentov nútia znižovať obsah plnky alebo používať menej kvalitné plnky. Aj tu má zákazník možnosť zo zloženia náplne vydedukovať, či ide o kvalitnú plnku. Pokiaľ náplň obsahuje veľa maku, orechov, ovocia a podobne, musia byť v zložení náplne uvedené na prvom mieste, respektíve ak sa aj v názve určuje druh plnky, napríklad makový závin, musí byť uvedené i percento maku,“ uzavrela **Lopúchová**.

Ovocie podľa sezóny

Pokiaľ ide o ovocie, aj pri ňom sa spotrebitelia spoliehajú najmä na svoje zmysly. Tovar ohodnotia pohľadom a hmatom. Teraz v zime je hlavne na mandarínkach a pomarančoch vidieť, akú majú za sebou dlhú cestu. Neraz sú také dotlčené, že si ani niet z čoho vybrať. Často rozhoduje cena a vonkajší dojem, čo však môže klamať. Podľa prezidenta Ovocinárskej únie SR Mariána Vargu si treba uvedomiť, že ovocie nemá rovnaké vlastnosti počas celého roka – napríklad jablko krátko po zbere a koncom mája, keď by sa vyberalo zo skladu. V ovocí totiž ustavične prebiehajú isté procesy. „Akokoľvek krásne vyzerá, vždy sa končí rozkladom. A medzitým by sa malo zjesť. Zákazník by mal preto zohľadňovať aj dátum zberu alebo vyskladnenia,“ upozornil ovocinár. A čo by poradil bežnému spotrebiteľovi, ktorý si v obchode vyberá jablká? Ktoré by mal uprednostniť a ktorým sa, naopak, vyhnúť? „Keď je už jablko zvonka masné, znamená to, že sa veľmi bráni okolitému prostrediu. Jeho dužina je už „predýchaná“, sypká a rozpadá sa. Také jablko treba rýchlo zjesť, nie, že si ho kúpite a doma ešte odložíte. Také jablká by navyše mali byť už aj zlacnené,“ zhodnotil Varga. Podľa neho si ani netreba zakaždým vyberať len tie najtvrdšie jablká, ktoré sú úplne čerstvé, lebo v nich stále prebieha proces dozrievania. „Jablko sa zberá, podtrhne a proces dozrievania mu beží v sklade. Keď však chceme, aby nám vydržalo do jari, musíme ho, ako sa hovorí, trochu uspať. A keď ho potom, možno v marci, vyskladníme, ešte nie je celkom dozreté. Pritom sa však javí ako tvrdé. Je šťavnaté, no ešte nemá požadovanú chuť,“ pripomenul prezident Ovocinárskej únie. Ako odporučil, najlepšie je, ak zákazník má istý prehľad o odrodách jablák a vie, kedy ich treba konzumovať. Sorta Gala je napríklad jesenné jablko a vtedy aj najlepšie chutí. V máji však už stráca nutričnú hodnotu a aj chuť je fádnejšia. „Naopak, zelenú odrodu Granny Smith, ktorá má obdobie konzumnej zrelosti vo februári, je zase dobré jesť v tom čase. A takto sú jablká rozdelené. Napríklad zimné odrody Braeburn, Pinova či Evelina treba konzumovať po Vianociach, a tie jesenné, farebné odrody typu Gala alebo Jonagold zase do Vianoc,“ priblížil Varga. Problém je, že ak ľudom nejaká sorta zachutí, hľadajú ju na regáloch po celý rok. Chceli by ju jesť stále, bez ohľadu na sezónu. „Niekedy sa ten čas dá predĺžiť skladovaním, ale keby sa naučili aj trochu viac poznať jednotlivé odrody, vedeli by, kedy majú najlepšie nutričné hodnoty,“ zhrnul odborník. Čo sa týka exotického ovocia, podľa neho si treba dávať pozor najmä na pleseň. „Ak má akýkoľvek plod nejakú pleseň, nezasahuje len do toho, čo vidíme na povrchu. Ak si myslíme, že to prešlo len do tej hĺbky a stačí, keď to vykrojíme, je to klam. Plesseň už prešla do väčšej hĺbky a také ovocie by sa nemalo jesť,“ varoval Varga. Južné ovocie by sme podľa neho mali brať len ako doplnkové, lebo náš organizmus je nastavený na tie druhy, ktoré sa pestujú u nás. Príkladom môžu byť jahody. Od konca mája do polovice júna, keď je ich sezóna, by ich ľudia mali jesť čo najviac. Potom sa treba zamerať na iný druh domáceho ovocia a tak ďalej. „Ovocie treba jesť vtedy, keď je to prirodzené. Netreba to obdobie natáhovať,“ uzavrel Varga, ktorého mrzí, že sa z nášho jedálneho lístka vytrácajú slivky, hoci boli kedysi dosť

obľúbené. © AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ Druh mäsa štádium dni od porážky farba vôňa/zápach povrch použitie zrenia zvieratá

Bravčovina čerstvé mäso 1 – 3 svetloružová bez zápachu svieži, vlhký bez obmedzenia

zrelé mäso 3 – 5 tmavoružová bez zápachu suchší bez obmedzenia

pokročilá zrelosť 5 – 7 temnoružová výrazná vôňa suchý obmedzené *

skazené mäso 7 a viac hnedá silný zápach lepkavý, slizký nepoužiteľné

Hovädzina čerstvé mäso 2 – 4 svetločervená bez zápachu svieži, vlhký bez obmedzenia

zrelé mäso 4 – 6 bordová mliečna vôňa suchší bez obmedzenia

pokročilá zrelosť 6 – 10 tmavobordová mierne kyslá suchý obmedzené

skazené mäso 10 a viac čierna zápach lepkavý, slizký nepoužiteľné

Kuracina čerstvé mäso 1 – 2 smotanovobiela bez zápachu svieži, vlhký bez obmedzenia

zrelé mäso 2 – 3 ružová bez zápachu suchší bez obmedzenia

pokročilá zrelosť 3 tmavoružová výrazná suchý obmedzené

skazené mäso 4 a viac hnedá zápach lepkavý, slizký nepoužiteľné

Morčacina čerstvé mäso 1 – 2 smotanovobiela bez zápachu svieži, vlhký bez obmedzenia

zrelé mäso 2 – 3 ružová bez zápachu suchší bez obmedzenia

pokročilá zrelosť 3 – 5 tmavoružová výrazná vôňa suchý obmedzené

skazené mäso 5 a viac hnedá zápach lepkavý, slizký nepoužiteľné

Vnútorosti čerstvé 1 – 2 bez zmeny bez zápachu suchý bez obmedzenia

skazené 2 a viac stmavnutie zápach lepkavý nepoužiteľné

ZDROJ: MASODOMOV.SK. * POZN.: OBMEDZENÉ POUŽITIE – MÄSO TREBA OPRACOVAŤ. [toc](#)



Ako rozoznať čerstvé potraviny

**Potraviny na pultoch
predajní vyzerajú väčšinou
lákavo. Sú však naozaj
čerstvé? Čo by si mal
človek všimnúť, aby kúpu
neolutoval?**

Radovan Krčmárík

Mnohí to už zažili. Z obchodu si priniesli mäso, ktoré sa im zdalo čerstvé, no až doma zistili, že sa zmýlili. Alebo si kúpili jablká, ktoré sa jagali ako na výstave, hoci v skutočnosti boli bez chuti. A pečivo, ktoré vyzeralo mäkké, je už na druhý deň ako guma... Dá sa tomu vôbec predísť? Na čo si treba dávať pozor?

Pokiaľ ide o mäso, pri kúpe na pulte by sa mal zákazník zamerať v prvom rade na jeho čerstvosť a senzorické vlastnosti, teda vzhľad a vôňu. Dôležitý je i pôvod. „Mäso od schváleného výrobcu je zárukou toho, že zvieratá na bitúnku prešlo veterinárnou kontrolou,“ uviedla Eva Forrai, výkonná riaditeľka Zväzu spracovateľov mäsa. Pri balení mäsa si okrem toho treba všimnúť aj dátum spotreby uvedený na etikete a čas, doko-

dy ho po otvorení treba spotrebovať.

A ako rozoznať čerstvé mäso od staršieho či dokonca skazeného? Portál Masodomov.sk zbiera niekoľko jednoduchých rád. Ako pritom poznamenal, otázka nezní, či sa mäso pokazí, ale ako rýchlo to prebehne, pretože tento proces, nazývaný autolýza, je po smrti jatočných zvierat celkom prirodzený.

Najlepším pomocníkom pri posudzovaní kvality mäsa je zrak. „Všímajte si farbu. Všeobecne platí, že mäso postupom času tmavne. Čerstvá bravčovina je svetloružová, postupom času sa mení na temnoružovú až hnedú. Hovädzina je tmavočervená až bordová a postupne sa mení na tmavú až čiernu. Hydina je smotanovo-bielej farby s nádychom do ružova. Tá sa s pribúdajúcimi hodinami mení na hnedú a s pribúdajúcimi dňami na tmavohnedú.

Na vzduchu chladenej hydiny sa navyše objavujú aj hnedé oxidačné škvrny,“ opísal Boris Halaj z portálu Masodomov.sk.

Veľmi spoľahlivou metódou je i čuch. Vôňa či zápach prezradí, akým štádiom zrenia alebo kazení mäso prechádza. Pri čerstvom mäse by náš nos nemal takmer nič cítiť, možno len nevýraznú mliečnu vôňu. Pri staršom mäse však už z neho prečinnosť mikroorganizmov unikajú zápachujúce látky ako sírovodík, amoniak, acetón či etanol. „Mäso, ktoré sa začína kaziť, má zmenenú vôňu, ktorá je kyslastá až vajcovitá,“ potvrdila Forrai.

Dost zriedkavo sa mäso môže skaziť aj tzv. zaparením, ktoré nastáva pri nedostatočnom vychladení hneď po porážke zvierat. Mäso je vtedy na pohľad čerstvé, ale cítiť zatuchnutý pach. Takú surovinu treba vyhodiť.

Pri hodnotení možno využiť aj hmat. Úplne čerstvé mäso je na povrchu vlhké, akoby orosené či lesklé. Postupne však túto povrchovú vodu stráca a oschne, hoci je stále čerstvé. Vysychanie ďalej pokračuje a po čase sa na mäse vytvorí akási suchá „kôra“.

„Ani tu sa ešte netreba obávať o zdravie. Povrch možno zrezať, ale také mäso už nespĺňa naše predstavy o čerstvosti,“ pripomenul Halaj. Neskôr je už mäso slizké, čo znamená, že sa na ňom rozmnožili mikroorganizmy. Také už nejedzte.

Surové mäso asi nikto nechutnáva, no ak ho už jete tepelne upravené a zaciťte kyslú chuť, radšej ho nechajte tak. Kyslosť je znakom, že sa v mäse množia baktérie, ktorých vedľajším produktom je kyselina maslová.

Na zreteli treba mať i teplotu, v akej mäso skladujete. Práve

od nej závisí, aký rýchly bude proces kazení. „Úplne ideálna je tesne nad nulou, pre skladovanie je prípustná teplota do +7 stupňov Celzia. Vyššia už výrazne urýchľuje procesy kazení, ktoré pri izbovej teplote môžu prebehnúť aj za niekoľko hodín. Napríklad znížením teploty z +5 stupňov na +2 vyradíme z činnosti až šesť druhov baktérií,“ vysvetlil Halaj.

Niekedy je ťažké rozhodnúť sa medzi baleným a nebaleným mäsom. Výhodou balenia je, že sú na ňom vyznačené všetky potrebné informácie, no podľa Halaja to súčasne poskytuje priestor na zakrytie možných nedostatkov, takže balené mäso pôsobí krajšie, než v skutočnosti je.

Mäso balené v ochrannej atmosfére má zase trvanlivosť i niekoľko týždňov, lenže o jeho čerstvosti by sa dalo polemizovať. **Pokračovanie - s. 14**

Ako rozoznať čerstvé potraviny

Dokončenie - s. 13

V neposlednom rade si treba všimnúť pôvod mäsa. Asi ťažko bude čerstvé to, čo k nám putovalo cez pol Európy či dokonca cez oceán. „Ak sa na obale dočítate o akomkoľvek inom ako slovenskom pôvode, musíte počítať s tým, že kupujete minimálne niekoľko dní staré mäso, ktorého trvanlivosť umelo predĺžili - vakuovým balením, balením v ochrannej atmosfére či zmrazením,“ vystríhal Halaj. Ako však dodal, neznamená to, že každé slovenské či české mäso je zaručene čerstvé.

Na kvalitu mäsa má vplyv aj spôsob, akým ho ponúkajú, a hygiena v predajni, najmä pri nebalenom tovare. Pulty by mali byť čisté a dobre vybavené, s primeranou teplotou, priestory klimatizované a zabezpečené proti hmyzu, obsluhujúci personál by mal používať plastové

rukavice alebo si umývať ruky. Opatrnosť je namieste aj vtedy, ak dá predajca na mäso zľavu, čo môže (ale nemusí) znamenať, že ho potrebuje rýchlo predať.

Podľa Halaja sa pri výbere mäsa možno riadiť i dojmom. „Ak už ho musíte ovoniať, obzerať a skúmať, znamená to, že máte pochybnosti. A keď máte pochybnosti, znamená to, že váš kulinársky zážitok už nebude dokonalý,“ poradil na záver.

Kedy je pečivo chrumkavé

Najst podobné pravidlá pri výbere chleba či pečiva nie je ľahké. Dať len na vzhľad je klamlivé. Jedna nemecká televízia raz na ulici vyskúšala zaujímavý experiment. Okoloidúcich vyzvala, aby spomedzi viacerých pečív chleba vytypovali kvalitné domáce a tie zo supermarketu. Ľudia ich obzerali, hmatali, privoniavali, ale väčšina z nich ne-

uhádla. Výber je príliš veľký. Aj tu však platí, že je dobré uprednostniť slovenských výrobcov, pretože domáci pekári vyrábajú najmä čerstvý chlieb a pečivo.

„Vyznačujú sa tým, že od upečenia sa k zákazníkov dostávajú maximálne do 12 hodín. Do takých výrobkov sa nepridávajú konzervačné látky a ani pri balených čerstvých výrobkoch sa nepoužíva špeciálne balenie, napríklad prostredníctvom inertných plynov,“ objasnila Tatiana Lopúchová, predsedníčka predstavenstva Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovníarov.

V predajniach sa používajú i výrobky, ktoré sa rozpekajú či dopekajú priamo tam. „Zákazníka lákajú vôňou a v krátkom čase po vypečení aj chrumkavou kôrkou. Lenže už pár hodín potom začínajú rýchlejšie vysychať, keďže pri takých výrobkoch dochádza k rýchlejšej retrogradácii škrobu. Laicky povedané, rozložený škrob rýchlejšie uvoľňuje naviazanú vodu. Paradoxne, zákazník práve rozpečené a dopečené výrobky vníma ako čerstvé,“ upozornila odborníčka. Tieto produkty sú navyše zo zahraničia.

Niektorí obchodníci sa v nedávnej minulosti uchýľovali aj k triku, že staršie chleby či pečivo znova prehriali, aby vyzerali čerstvo. Podľa Lopúchovej sa však zákon už sprísnil a takú úpravu zakazuje.

Na druhej strane si však pamätníci spomínajú, že rožky kedysi bývali kvalitnejšie. Chuť a mäkkosť si udržali aj niekoľko dní, zatiaľ čo teraz bývajú neraz už na druhý deň suché a „gumené“. Čím to je?

V minulosti platili prísne technicko-hospodárske normy. Keď sa v 90. rokoch minulého storočia rozširoval pekársky sortiment, na jednej strane to spetrolo úzky výber produktov, no na druhej strane to pri základných výrobkoch ako chlieb a rožok viedlo k tomu, že sa znižovala ich hmotnosť alebo sa v dôsledku tlaku obchodníkov na nižšiu cenu uberalo z niektorých drahších surovín na ich prípravu, napríklad z tuku a cukru. Práve tie ingrediencie však v správnom pomere zabezpečovali chrum-



kavú, pekne zafarbenú kôrku a vlácnu striedku.

„V poslednom čase sa však domáci pekári vracajú k tradičným receptúram. Už v minulom roku sa na väčšej časti trhu upravila práve hmotnosť štandardného rožka zo 40 gramov na 50. Tieto rožky už nevysychajú tak rýchlo a ani tak ľahko negumovatejú,“ ubezpečila Lopúchová.

Ohľadom sťažností, že v makovníkoch či orechovníkoch býva často veľmi málo plnky, poradila, aby si zákazníci prečítali informáciu na obale výrobku. Kvalitné plnené jemné pečivo, ako závin, buchty či rôzne koláče, majú totiž obsahovať najmenej 40 percent náplne (v pomere k celkovej hmotnosti).

„Neustále tlaky obchodníkov na cenu však producentov núti znižovať obsah plnky alebo používať menej kvalitné plnky. Aj tu má zákazník možnosť zo zloženia náplne vydedukovať, či ide o kvalitnú plnku. Pokiaľ náplň obsahuje veľa maku, orechov, ovocia a podobne, musia byť v zložení náplne uvedené na prvom mieste, respektíve ak sa aj v názve určuje druh plnky, napríklad makový závin, musí byť uvedené i percento maku,“ uzavrela Lopúchová.

Ovocie podľa sezóny

Pokiaľ ide o ovocie, aj pri ňom sa spotrebiteľia spoliehajú najmä na svoje zmysly. Tovar ohodnotia pohľadom a hmatom. Teraz v zime je hlavne na mandarínkach a pomarančoch vidieť, akú majú za sebou dlhú cestu. Neraz sú také dotčnené, že si ani niet z čoho vybrať. Často rozhoduje cena a vonkajší dojem, čo však môže klamať.

Podľa prezidenta Ovocinár-

skej únie SR Mariána Vargu si treba uvedomiť, že ovocie nemá rovnaké vlastnosti počas celého roka - napríklad jablko krátko po zbere a koncom mája, keď by sa vyberalo zo skladu. V ovocií totiž ustavične prebiehajú isté procesy. „Akokoľvek krásne vyzerať, vždy sa končí rozkladom. A medzitým by sa malo zjesť. Zákazník by mal preto zohľadňovať aj dátum zberu alebo vyskladnenia,“ upozornil ovocinár.

A čo by poradil bežnému spotrebiteľovi, ktorý si v obchode vyberá jablká? Ktoré by mal uprednostniť a ktorým sa, naopak, vyhnúť? „Keď je už jablko zvonka masťné, znamená to, že sa veľmi bráni okolitému prostrediu. Jeho dužina je už „predýchaná“, sypká a rozpadá sa. Také jablko treba rýchlo zjesť, nie, že si ho kúpíte a doma ešte odložíte. Také jablko by navyše mali byť už aj zlacnené,“ zhodnotil Varga.

Podľa neho si ani netreba za každým vyberať len tie najtvrdšie jablká, ktoré sú úplne čerstvé, lebo v nich stále prebieha proces dozrievania. „Jablko sa zberá, podtrhne a proces dozrievania mu beží v sklade. Keď však chceme, aby nám vydržalo do jari, musíme ho, ako sa hovorí, trochu uspať. A keď ho potom, možno v marci, vyskladníme, ešte nie je celkom dozreté. Pritom sa však javí ako tvrdé. Je šťavnaté, no ešte nemá požadovanú chuť,“ pripomenul prezident Ovocinárskej únie.

Ako odporučil, najlepšie je, ak zákazník má istý prehľad o odrodách jablka a vie, kedy ich treba konzumovať. Sorta Gala je napríklad jesenné jablko a vtedy aj najlepšie chutí. V máji však už stráca nutričné





ILUSTRACNE FOTO: SHUTTERSTOCK

Vlas

Druh mäsa	štádium zrenia	dni od porážky zvieratá	farba	vôňa/zápach	povrch	použitie
Bravčovina	čerstvé mäso	1 - 3	svetloružová	bez zápachu	svieži, vlhký	bez obmedzenia
	zrelé mäso	3 - 5	tmavoružová	bez zápachu	suchší	bez obmedzenia
	pokročilá zrelosť	5 - 7	temnoružová	výrazná vôňa	suchý	obmedzené *
	skazené mäso	7 a viac	hnedá	silný zápach	lepkavý, slizký	nepoužiteľné
Hovädzina	čerstvé mäso	2 - 4	svetločervená	bez zápachu	svieži, vlhký	bez obmedzenia
	zrelé mäso	4 - 6	bordová	mliečna vôňa	suchší	bez obmedzenia
	pokročilá zrelosť	6 - 10	tmavobordová	mierne kyslá	suchý	obmedzené
	skazené mäso	10 a viac	čierna	zápach	lepkavý, slizký	nepoužiteľné
Kuracina	čerstvé mäso	1 - 2	smotanovobiela	bez zápachu	svieži, vlhký	bez obmedzenia
	zrelé mäso	2 - 3	ružová	bez zápachu	suchší	bez obmedzenia
	pokročilá zrelosť	3	tmavoružová	výrazná	suchý	obmedzené
	skazené mäso	4 a viac	hnedá	zápach	lepkavý, slizký	nepoužiteľné
Morčacina	čerstvé mäso	1 - 2	smotanovobiela	bez zápachu	svieži, vlhký	bez obmedzenia
	zrelé mäso	2 - 3	ružová	bez zápachu	suchší	bez obmedzenia
	pokročilá zrelosť	3 - 5	tmavoružová	výrazná vôňa	suchý	obmedzené
	skazené mäso	5 a viac	hnedá	zápach	lepkavý, slizký	nepoužiteľné
Vnútorosti	čerstvé	1 - 2	bez zmeny	bez zápachu	suchý	bez obmedzenia
	skazené	2 a viac	stmavnutie	zápach	lepkavý	nepoužiteľné

ZDROJ: MASODOMOV.SK * POZN.: OBMEDZENÉ POUŽITIE - MÄSO TREBA OPRACOVAŤ.

hodnoty a aj chuť je fádnejšia.

„Naopak, zelenú odrodu Granny Smith, ktorá má obdobie konzumnej zrelosti vo februári, je zase dobré jesť v tom čase. A takto sú jablká rozdelené. Napríklad zimné odrody Braeburn, Pinova či Evelina treba konzumovať po Vianociach, a tie jesenné, farebné odrody

typu Gala alebo Jonagold zase do Vianoc,“ priblížil Varga.

Problém je, že ak ľuďom nejaká sorta zachutí, hľadajú ju na regáloch po celý rok. Chceli by ju jesť stále, bez ohľadu na sezónu. „Niekedy sa ten čas dá predĺžiť skladovaním, ale keby sa naučili aj trochu viac poznať jednotlivé odrody, vedeli by,

kedy majú najlepšie nutričné hodnoty,“ zhrnul odborník.

Čo sa týka exotického ovocia, podľa neho si treba dávať pozor najmä na plesň. „Ak má akýkoľvek plod nejakú plesň, nezasahuje len do toho, čo vidíme na povrchu. Ak si myslíme, že to prešlo len do tej hĺbky a stačí, keď to vykrojíme, je to klam.

Plesň už prešla do väčšej hĺbky a také ovocie by sa nemalo jesť,“ varoval Varga.

Južné ovocie by sme podľa neho mali brať len ako doplnkové, lebo náš organizmus je nastavený na tie druhy, ktoré sa pestujú u nás. Príkladom môžu byť jahody. Od konca mája do polovice júna, keď je ich sezóna,

by ich ľudia mali jesť čo najviac. Potom sa treba zamerať na iný druh domáceho ovocia a tak ďalej. „Ovocie treba jesť vtedy, keď je to prirodzené. Netreba to obdobie nafahovať,“ uzavrel Varga, ktorého mrzí, že sa z nášho jedálneho lístka vytrácajú slivky, hoci boli kedysi dosť obľúbené. © AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

[Späť](#)

Slovensko mení vzťah k chlebíku

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: Pravda

Strana: 8

Originál:

Jozef Sedlák

Chlieb, ktorý je základom slovenského **potravinového** lístka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. Ľudia naň nezanevreli, ibaže jeho konzumáciu nahradili množstvom iných pekárenských výrobkov. Mnohé z nich však nie sú čerstvé, ale dopekané z mrazených polotovarov dovezených zo zahraničia. Ešte nikdy v minulosti nezávážali slovenskí pekári taký tvrdý zápas o svoju existenciu ako v posledných rokoch. V málokterom odvetví je konkurencia vyostrená na ostrie noža tak ako medzi pekármi. Malých, veľkých či stredných pekární je bezmála 500. A už takmer desaťročie im bez rozdielu veľkosti znižujú trhové podiely dopekané pečivo a **chlieb**. Dvadsať prvé storočie sa zamilovalo do čerstvých **potravín**. Ako to, že ľuďom zachutí dopekané výrobky z mrazeného cesta? „Ľudia podliehajú zvodnej vôni čerstvo upečeného pečiva a chlebíka a vôbec ich nenapadne skúmať, že tieto produkty boli najprv

šokovo zmrazené a do cesta ich tvorcovia primiešali stabilizátory a konzervanty, aby im zaručili dlhú životnosť. Tá môže dosiahnuť aj dva roky," vysvetľuje Tatiana Lopuchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

Ak si chcú pekári uchovať svoje miesto na trhu, musia so spotrebiteľmi viac hovoriť o tajomstvách výroby poctivého chlebička vyrobeného z kvásku a dobrej slovenskej múky, ktorá patrí k najlepším v Európe. Môže za to naše podnebie, dobré odrody pšenice a raže a, samozrejme, pekárske umenie. Lenže v poslednom čase múka dražie a spolu s ňou chlieb aj pečivo.

Všimol si to už vari každý spotrebiteľ. Rožok, ktorý stál jedno desaťročie šesť centov, sa už predáva po 8 centov. Pravda, neváži už 40 gramov, ale 50 gramov, takže ponúka spotrebiteľovi znesiteľnú protihodnotu. Aj bežný konzumný chlieb zdražiel. Kilogramový bochník stojí už nie 78–80 centov, ale bez jedného centa jedno euro.

Čo sa vlastne prihodilo, že základná potravina zdražela? Pekári už vlni pripomínali, že do ceny musia premietnuť víkendové a nočné príplatky. Dvíhajú sa ceny energií a do toho prišla ešte aj nižšia úroda obilia v celej Európe, v Nemecku predovšetkým, čo vyvolalo zvýšený dopyt po kvalitnej potravinárskej pšenici.

„Medzi septembrom a koncom januára zdražela múka o 20 až 30 percent, a nie je to zrejme konečný rast cien,“ opisuje dianie na trhu s múkou Tatiana Lopuchová. Slovensko má napriek rastúcim vývozom potravinárskeho dosť obilia pre vlastnú spotrebu, ale s pohybom cien treba podľa pekárov rátať.

Pravda, zasa také dramatické by to nemalo byť. Keď pekári vypovedia obchodným sieťam aktuálne ceny, prejde najmenej pol roka, kým sa im podarí vyjednať nové ceny. Podľa ich mienky spotrebiteľ by zvýšenie cien nemusel pocítiť, zdraženie je aj vecou obchodníkov, ktorí by ich mohli utlmiť tým, že nebudú zvyšovať svoje marže.

Zákazníka však predovšetkým zaujíma, aký výrobok za svoje peniaze dostáva. „Jedno euro za bochník konzumného chlebička je stále cena, ktorá je výrazne nižšia ako v Rakúsku či Nemecku,“ pripomína pekárka Tatiana Lopuchová. Samozrejme, v ponuke sú podľa zloženia a a dochutenia rôzne ďalšie druhy chlebov, ktoré stoja viac. Prevažne pšeničný chlieb s istým podielom ražnej múky však ostáva na Slovensku základom.

„Boli by sme radi, keby sa ľudia pri kúpe chlebička, pečiva či ďalších výrobkov viac zamýšľali, kto a ako ich vymiesil a upiekol.

Čerstvosť dopečených výrobkov, ktoré boli predtým zmrazené, nemôže súperiť s čerstvosťou tradičného chlebička a pečiva. O pár hodín sú dopekané chlebičky a pečivo tvrdé, suché. V očiach skúseného spotrebiteľa má prednosť klasika,“ vraví Tatiana Lopuchová.

Pekári na výstave Gastro Danubius upiekli obrovskú mapu Slovenska, ktorá približuje príbeh zrodu pečiva. Najmä mladým ľuďom pripomína, že na začiatku boli roľníci, ktorí sa postarali o klasy zrelého obilia, potom prišli mlynári a napokon pekári. Tento príbeh sa opakuje po tisícročia, aj v ére supermarketov, ktorá navodzuje najmä deťom dojem, že chlieb či rožok sa narodili v obchode.

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ [toc](#)

Slovensko mení vzťah k chlebíku

Jozef Sedlák
Bratislava

Chlieb, ktorý je základom slovenského potravinového lístka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. Ľudia naň nezanevrelí, ibaže jeho konzumáciu nahradili množstvom iných pekárenských výrobkov. Mnohé z nich však nie sú čerstvé, ale dopekané z mrazených polotovarov dovezených zo zahraničia.

Ešte nikdy v minulosti nezvážali slovenskí pekári taký tvrdý zápas o svoju existenciu ako v posledných rokoch. V maloktorom odvetví je konkurencia vyostrená na ostrie noža tak ako medzi pekármi. Malých, veľkých či stredných pekárni je bezmála 500. A už takmer desaťročie im bez rozdielu veľkosti znižujú tržové podiely dopekané pečivo a chlieb.

Dvadsať prvé storočie sa zamilovalo do čerstvých potravín. Ako to, že ľuďom zachutili dopekané výrobky z mrazeného cesta?

„Ľudia podliehajú zvodnej vôni čerstvo upečeného pečiva a chlebíka a vôbec ich nenaadne skúmať, že tieto produkty boli najprv šokovo zmrazené a do cesta ich tvorcovia pri-miešali stabilizátory a konzervanty, aby im zaručili dlhú životnosť. Tá môže dosiahnuť aj dva roky,“ vysvetľuje Tatiana Lopuchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov.

Ak si chcú pekári uchovať svoje miesto na trhu, musia so spotrebiteľmi viac hovoriť o tajomstvách výroby poctivého chlebíka vyrobeného z kvásku a dobrej slovenskej múky, ktorá patrí k najlepším v Európe. Môže za to naše podnebie, dobré odrody pšenice a raže a, samozrejme, pekárske umenie. Lenže v poslednom čase múka dražie a spolu s ňou chlieb aj pečivo.

Všimol si to už vari každý spotrebiteľ. Rožok, ktorý stál jedno desaťročie šesť centov, sa už predáva po 8 centov. Pravda, neváža už 40 gramov, ale 50 gramov, takže ponúka spotrebiteľovi znesiteľnú protihodnotu. Aj bežný konzumný chlieb zdražel. Kilogramový bochník



Pekári predstavili svoje
pekárenské výrobky
na veľtrhu Danubius Gastro.

stojí už nie 78-80 centov, ale bez jedného centa jedno euro.

Čo sa vlastne prihodilo, že základná potravina zdražela? Pekári už vlní pripomínajú, že do ceny musia premietnuť víkendové a nočné príplatky. Dviahajú sa ceny energií a do toho prišla ešte aj nižšia úroda obilia v celej Európe, v Nemecku predovšetkým, čo vyvolalo zvýšený dopyt po kvalitnej potravinárskej pšenici.

„Medzi septembrom a koncom januára zdražela múka o 20 až 30 percent, a nie je to zrejme konečný rast cien,“ opisuje dianie na trhu s múkou Tatiana Lopuchová. Slovensko má napriek rastúcim vývozom potravinárskeho dost obilia pre vlastnú spotrebu, ale s pohybom cien treba podľa pekárov rátať.

Pravda, zasa také dramatické by to nemalo byť. Keď pekári vypovedia obchodným sieťam

aktuálne ceny, prejde najmenej pol roka, kým sa im podarí vyjednať nové ceny. Podľa ich mienky spotrebiteľ by zvýšenie cien nemusel pociťovať, zdraženie je aj vecou obchodníkov, ktorí by ich mohli utlmiť tým, že nebudú zvyšovať svoje marže.

Zákazníka však predovšetkým zaujíma, aký výrobok za svoje peniaze dostáva. „Jedno euro za bochník konzumného chlebíka je stále cena, ktorá je výrazne nižšia ako v Rakúsku či Nemecku,“ pripomína pekárka Tatiana Lopuchová. Samozrejme, v ponuke sú podľa zloženia a a dochutenia rôzne ďalšie druhy chlebov, ktoré stoja viac. Prevažne pšeničný chlieb s istým podielom ražnej múky však ostáva na Slovensku základom.

„Boli by sme radi, keby sa ľudia pri kúpe chlebíka, pečiva či ďalších výrobkov viac zamýšľali, kto a ako ich vymiesil

a upiekol. Čerstvosť dopečených výrobkov, ktoré boli predtým zmrazené, nemôže súperiť s čerstvosťou tradičného chlebíka a pečiva. O pár hodín sú dopekané chlebíky a pečivo tvrdé, suché. V očiach skúseného spotrebiteľa má prednosť klasika,“ vraví Tatiana Lopuchová.

Pekári na výstave Gastro Danubius upiekli obrovskú mapu Slovenska, ktorá približuje príbeh zrodu pečiva. Najmä mladým ľuďom pripomína, že na začiatku boli roľníci, ktorí sa postarali o klasy zrelého obilia, potom prišli mlynári a napokon pekári. Tento príbeh sa opakuje po tisícročia, aj v ére supermarketov, ktorá navodzuje najmä deťom dojem, že chlieb či rožok sa narodili v obchode.

© AUTORSKÉ PRÁVA VYHRADENÉ

O tème si prečítajte

Späť

— Dnes v čísle

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: Pravda

Strana: 1

Originál:

Kandidátov na sudcov sa opäť pýtali na politiku

Vypočúvanie uchádzačov, ktorí chcú zaujať deväť voľných miest na Ústavnom súde, pokračovalo druhým dňom. Predstavilo sa ďalších 14 zo 40 záujemcov.

Bolo medzi nimi viacero politikov, rokovanie Ústavnoprávneho výboru NR SR však bolo pokojnejšie ako to pondelkové, na ktorom vystúpil jeden z kandidátov, expremiér Robert Fico. strana 4

Ľudia menia vzťah k chlebu

Chlieb, ktorý je základom slovenského potravinového lístka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. strana 8 [toc](#)

— Dnes v čísle

Kandidátov na sudcov sa opäť pýtali na politiku

Vypočúvanie uchádzačov, ktorí chcú zaujať deväť voľných miest na Ústavnom súde, pokračovalo druhým dňom. Predstavilo sa ďalších 14 zo 40 záujemcov. Bolo medzi nimi viacero politikov, rokovanie Ústavnoprávneho výboru NR SR však bolo pokojnejšie ako to pondelkové, na ktorom vystúpil jeden z kandidátov, expremiér Robert Fico. **strana 4**

Ľudia menia vzťah k chlebu

Chlieb, ktorý je základom slovenského potravinového lístka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. **strana 8**

[Späť](#)

VIDEO: Slováci menia vzťah k chlebíku. Jedia ho menej, aj cena ide hore

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: pravda.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Jozef Sedlák

Chlieb, ktorý je základom slovenského **potravinového** listka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. Ľudia naň nezanevreli, ibaže jeho konzumáciu nahradili množstvom iných pekárenských výrobkov. Mnohé z nich však nie sú čerstvé, ale dopekané z mrazených polotovarov dovezených zo zahraničia.

VIDEO: Ľudia žiadajú čerstvé potraviny pričom často podľahnú voni dopekaných zmrazených pekárenských výrobkov. Ich čerstvosť ale nemôže súperiť s čerstvosťou tradičného chlebička a pečiva, pripomína pekárka Tatiana Lopuchová.

Ešte nikdy v minulosti nezvádzali slovenskí pekári taký tvrdý zápas o svoju existenciu ako v posledných rokoch. V máloktorom odvetví je konkurencia vyostrená na ostrie noža tak ako medzi pekármi. Malých, veľkých či stredných pekární je bezmála 500. A už takmer desaťročie im bez rozdielu veľkosti znižujú trhové podiely dopekané pečivo a **chlieb**.

Dvadsať prvé storočie sa zamilovalo do čerstvých **potravín**. Ako to, že ľuďom zachutili dopekané výrobky z mrazeného cesta?

„Ľudia podliehajú zvodnej voni čerstvo upečeného pečiva a chlebička a vôbec ich nenapadne skúmať, že tieto produkty boli najprv šokovo zmrazené a do cesta ich tvorcovia primiešali stabilizátory a konzervanty, aby im zaručili dlhú životnosť. Tá môže dosiahnuť aj dva roky,“ vysvetľuje Tatiana Lopuchová, predsedníčka **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**.

Ak si chcú pekári uchovať svoje miesto na trhu, musia so spotrebiteľmi viac hovoriť o tajomstvách výroby poctivého chlebička vyrobeného z kvásku a dobrej slovenskej múky, ktorá patrí k najlepším v Európe. Môže za to naše podnebie, dobré odrody pšenice a raže a, samozrejme, pekárske umenie. Lenže v poslednom čase múka dražie a spolu s ňou **chlieb** aj pečivo.

Všimol si to už vari každý **spotrebiteľ**. Rožok, ktorý stál jedno desaťročie šesť centov, sa už predáva po 8 centov. Pravda, neváži už 40 gramov, ale 50 gramov, takže ponúka **spotrebiteľovi** znesiteľnú protihodnotu. Aj bežný konzumný **chlieb** zdražel. Kilogramový bochník stojí už nie 78–80 centov, ale bez jedného centa jedno euro.

Čítajte viac

Výstava Danubius Gastro: Recept na chutnejšie **potraviny** Svoje nechceme? Jeme viac potravín z dovozu Potraviny zdraželi za desať rokov o 17 percent Bireš: Rakúšania sa mýlia, že jedia to, čo Slováci

Čo sa vlastne prihodilo, že základná potravina zdražela? Pekári už vlni pripomínali, že do ceny musia premietnuť víkendové a nočné príplatky. Dvíhajú sa ceny energií a do toho prišla ešte aj nižšia úroda obilia v celej Európe, v Nemecku predovšetkým, čo vyvolalo zvýšený dopyt po kvalitnej potravinárskej pšenici.

„Medzi septembrom a koncom januára zdražela múka o 20 až 30 percent, a nie je to zrejme konečný rast cien,“ opisuje dianie na trhu s múkou Tatiana Lopuchová. Slovensko má napriek rastúcim vývozom potravinárskeho dosť obilia pre vlastnú spotrebu, ale s pohybom cien treba podľa pekárov rátať.

Pravda, zasa také dramatické by to nemalo byť. Keď pekári vypovedia obchodným sieťam aktuálne ceny, prejde najmenej pol roka, kým sa im podarí vyjednať nové ceny. Podľa ich mienky spotrebiteľ by zvýšenie cien nemusel pocítiť, zdraženie je aj vecou obchodníkov, ktorí by ich mohli utlmiť tým, že nebudú zvyšovať svoje marže.

Zákazníka však predovšetkým zaujíma, aký výrobok za svoje peniaze dostáva. „Jedno euro za bochník konzumného chlebička je stále cena, ktorá je výrazne nižšia ako v Rakúsku či Nemecku,“ pripomína pekárka Tatiana Lopuchová. Samozrejme, v ponuke sú podľa zloženia a a dochutenia rôzne ďalšie druhy **chlebov**, ktoré stoja viac. Prevažne pšeničný **chlieb** s istým podielom ražnej múky však ostáva na Slovensku základom.

„Boli by sme radi, keby sa ľudia pri kúpe chlebička, pečiva či ďalších výrobkov viac zamýšľali, kto a ako ich vymiesil a upiekol.

Čerstvosť dopečených výrobkov, ktoré boli predtým zmrazené, nemôže súperiť s čerstvosťou tradičného chlebička a pečiva. O pár hodín sú dopekané chlebičky a pečivo tvrdé, suché. V očiach skúseného spotrebiteľa má prednosť klasika,“ vraví Tatiana Lopuchová.

Pekári na výstave Gastro Danubius upiekli obrovskú mapu Slovenska, ktorá približuje príbeh zrodu pečiva. Najmä mladým ľuďom pripomína, že na začiatku boli roľníci, ktorí sa postarali o klasy zrelého obilia, potom prišli mlynári a napokon pekári. Tento príbeh sa opakuje po tisícročia, aj v ére **supermarketov**, ktorá navodzuje najmä deťom dojem, že **chlieb** či rožok sa narodili v **obchode.toc**

1 Den perfekte gaven til morsdag

Den perfekte gaven til morsdag Mitt Navnesmykke™

2 Shop Degs & Sal Men's Jewelry

Shop Degs & Sal Designer Jewelry Today and Find What Effortlessly Matches Your Style. Degs & Sal

3 Segurança na nuvem

Ajudamos a reduzir a fragmentação da segurança e a gerenciar o risco da nuvem com sucesso. Palo Alto Networks

4 SumUp® Air Kortleser

Ta imot alle betalingskort. Ingen kontrakt. Få din kortleser i dag! SumUp

VIDEO: Slováci menia vzťah k chlebíku. Jedia ho menej, aj cena ide hore

• Jozef Sediak, Pravda 25.01.2019 08:00

Uložiť na Facebook

Ľábi sa mi to 0



Pekári predstavili svoje pekárenské výrobky na 25. medzinárodnom veľtrhu Danubius Gastro.

Autor: Ľuboš Pilič, Pravda

Chlieb, ktorý je základom slovenského potravinového lístka, už nemá také dominantné postavenie vo výžive obyvateľstva ako pred 30 rokmi. Jeho priemerná ročná spotreba klesla medzi rokmi 1990 a 2018 z 50 na 35 kilogramov. Ľudia naň nezanevrelí, ibaže jeho konzumáciu nahradili množstvom iných pekárenských výrobkov. Mnohé z nich však nie sú čerstvé, ale dopekané z mrazených polotovarov dovezených zo zahraničia.

VIDEO: Ľudia žiadajú čerstvé potraviny pričom často podľahnú vôni dopekaných zmrazených pekárenských výrobkov. Ich čerstvosť ale nemôže súperiť s čerstvosťou tradičného chlebíka a pečiva, pripomína pekárka Tatiana Lopuchová.



NAJČITANEJŠIE 24h 48h 3 dni

Koľár: Je jasné, že Fico má plán

Kuciaka pred smrťou hurovali údaje na pokyn Tibora Gašpara

Daňo kandiduje na prezidenta, šesť podpisov má od 'koľárovcov'

Alena Zs. je obvinená z ďalšej vraždy, ide o exprimátora Hurbanova

VIDEO: Hanba Bratislavy sa zmierni. Pozrite si nový podchod na Hlavnej...

Kurilovská je za registrované partnerstvá, ale proti eutanázii

Z predaja stiahli známy sprej proti nádche

BARCLAYS

Congrats, Barclaycard Arrival® Plus! Barclaycard's 2019 winner for Best Flat Rate Travel Card.

SEE ALL WINNERS

Pravda

Prestal ľudom chutiť chlieb?

ANKETA 8 171 hlasov

Kto je podľa vás najväčší Slováč?

Speváčka Marika Gombitová nedhela figurovať v ankete Najväčší Slováč, jej miesto v prvej desiatke zaujal vojak Jozef Gabčík. Kto

JEDEN CENT Z KAŽDÉHO PREDANÉHO CHLEBA DARUJE RODINÁM BILLA ĽUĎOM V NÚDZI

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: Gastro

Strana: 15

Originál:

CHLEBODARCA

Chlieb je symbolom domova, hojnosti, dobra, sýtosti a pocitu bezpečia. Presne tieto pocity, bohužiaľ, mnohým obyvateľom Slovenska nie sú dopriate, či už nejakou tragédiou, nešťastnou zhodou náhod, alebo smutných okolností. Projekt Chlebobarca, ktorý zastrešuje spoločnosť Billa spolu so Slovenským zväzom pekárov, cukrárov a cestovinárov a Nadáciou Pontis, rozdáva istotu, stará sa o to, aby obdarovaní mali čo jesť, aby mali prácu, zázemie. „Na Slovensku pôsobíme už 25 rokov a to nás zaväzuje k tomu, aby sme sa angažovali v projektoch prospešných pre celú spoločnosť. S myšlienkou prepojenia spoločenskej zodpovednosti s našimi zákazníkmi prostredníctvom potravín, ktoré sú s našou spoločnosťou primárne spájané, sme sa pohrávali už dlho. Keďže chlieb je mnohovravným symbolom a viac ako 3A Slovákov ho nakupuje denne či viackrát týždenne, zdal sa nám pre náš projekt ideálny,“ opisuje Ing. Tomáš Stano, predseda predstavenstva o. z. BILLA Ľuďom a finančný riaditeľ spoločnosti BILLA. Mechanika projektu je jednoduchá a zapojiť sa môže každý. Stačí si v sieti supermarketov zakúpiť akýkoľvek chlieb (čerstvý, balený, krájaný, bezlepkový, atď.) a jeden cent z neho poputuje na konci mesiaca vybranej rodine. Finálna suma, ktorú jednotlivé rodiny mesačne dostanú, sa môže pohybovať v tisíckach eur. Pre zákazníkov sa tým nič nezmení, chlieb nebude drahší, bude stáť rovnako - BILLA venuje tieto financie zo zisku z predaja.

VÍTAME MYŠLIENKU DAROVANIA CHLEBA

Projekt víta aj Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC), ktorého členovia sa rozhodli prispievať rodinám balíčkami pekárenských produktov, ale vedľa im ponúknuť aj možnosť zamestnať sa. „Náš zväz pozostáva z desiatok pekární, mlynov, drobných podnikateľov, ale aj veľkých firiem. Teší nás, že sme mohli dať na projekt našu symbolickú pečať, ale tiež ho rozvinúť aj ďalej. Oslovili sme našich členov, aby sa stali chlebobarcami, a určite prídu aj s ďalšími nápadmi, ako rodinám pomôcť,“ vysvetľuje Ing. Tatiana Lopúchová, predsedníčka predstavenstva Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov. Jedna z prvých pekární, ktorá sa podujala poskytnúť počas prvého roka pravidelnú potravinovú pomoc rodinám, je pekáreň Penám Slovakia. „Myšlienka darovania chleba, ako aj pohody, ktorá sa s ním spája, nás nadchla. Ochoťne sa rodinám postaráme aj o zamestnanie v našich pekárňach a mlynoch, keď im to pomôže zlepšiť si životnú situáciu,“ hovorí Ing. Vladislav Baričák, manažér pekárskej divízie Penám Slovakia.

NAŠIM CIEĽOM JE POMÔCŤ ĽUĎOM

Výber rodín BILLA zverila do rúk naozaj dobrému a spoľahlivému partnerovi. Je ním Nadácia Pontis, ktorá už 21 rokov motivuje jednotlivcov, ale i firmy, k spoločenskej zodpovednosti a k pomoci druhým. Za roky svojho pôsobenia sa stretla so stovkami ťažkých ľudských osudov, ktoré pomohla zmeniť k lepšiemu. „Popri vzdelávaní a zodpovednom podnikaní je jednou z našich kľúčových tém pomoc ľuďom, ktorí sa ocitajú na okraji záujmu pre sociálne či zdravotné znevýhodnenie. Chceme prispieť k vytvoreniu takej spoločnosti, v ktorej budú mať všetci ľudia šancu využiť naplno svoj potenciál a možnosť žiť šťastný a spokojný život. Sme veľmi radi, že nás BILLA oslovila so spoluprácou na projekte, ktorý zapadá do našej filozofie,“ hovorí Mgr. Dominika Horňáková, senior programová manažérka z Nadácie Pontis. Výber rodín, ako aj následná koordinácia finančnej a potravinovej pomoci, bude prebiehať transparentne a pod kontrolou odborníkov z nadácie.[toc](#)

GASTRO INFORMUJE

JEDEN CENT Z KAŽDÉHO PREDANÉHO CHLEBA DARUJE RODINÁM BILLA ĽUĐOM V NÚDZI



Chlieb je symbolom domova, hojnosti, dobra, sýtosti a pocitu bezpečia. Presne tieto pocity, bohužiaľ, mnohým obyvateľom Slovenska nie sú dopriate, či už nejakou tragédiou, nešťastnou zhodou náhod, alebo smutných okolností. Projekt Chlebobdarca, ktorý

opisuje Ing. Tomáš Staňo, predseda predstavenstva o. z. BILLA Ľuďom a finančný riaditeľ spoločnosti BILLA. Mechanika projektu je jednoduchá a zapojiť sa môže každý. Stačí si v sieti supermarketov zakúpiť akýkoľvek chlieb (čerstvý, balený, krájaný, bezlepkový, atď.) a jeden cent z neho poputuje na konci mesiaca vybranej rodine. Finálna suma, ktorú jednotlivé rodiny mesačne dostanú, sa môže pohybovať v tisícach eur. Pre zákazníkov sa tým nič nezmeni, chlieb nebude

BILLA

aj ďalej. Oslovili sme našich členov, aby sa stali chlebobdarcami, a určite prídu aj s ďalšími nápadmi, ako rodinám pomôcť," vysvetľuje Ing. Tatiana Lopúchová, predsedníčka predstavenstva Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov. Jedna z prvých pekární, ktorá sa podujala poskytnúť počas prvého roka pravidelnú potravinovú pomoc rodinám, je pekáreň Penam Slovakia. „Myslienka darovania chleba, ako aj pohody, ktorá sa s ním spája, nás nadchla. Ochotne sa rodinám postaráme aj o zamestnanie v našich pekárňach a mlynoch, keď im to pomôže zlepšiť si životnú situáciu," hovorí Ing. Vladislav Baričák, manažér pekárskej divízie Penam Slovakia.

NAŠIM CIEĽOM JE POMÓCŤ ĽUĐOM

Výber rodín BILLA zverila do rúk naozaj dobrému a spoľahlivému partnerovi. Je ním Nadácia Pontis, ktorá už 21 rokov motivuje jednotlivcov, ale i firmy, k spoločenskej zodpovednosti a k pomoci druhým. Za roky svojho pôsobenia sa stretla so stovkami ťažkých ľudských osudov, ktoré pomohla zmeniť k lepšiemu. „Popri vzdelávaní a zodpo-



zastrešuje spoločnosť Billa spolu so Slovenským zväzom pekárov, cukrárov a cestovinárov a Nadáciou Pontis, rozdáva istotu, stará sa o to, aby obdarovaní mali čo jesť, aby mali prácu, zázemie. „Na Slovensku pôsobíme už 25 rokov a to nás zaväzuje k tomu, aby sme sa angažovali v projektoch prospešných pre celú spoločnosť. S myšlienkou prepojenia spoločenskej zodpovednosti s našimi zákazníkmi prostredníctvom potravín, ktoré sú s našou spoločnosťou primárne spájané, sme sa pohrávali už dlho. Keďže chlieb je mnohovrstvným symbolom a viac ako ¾ Slovákov ho nakupuje denne či viackrát týždenne, zdal sa nám pre náš projekt ideálny,"

drahší, bude stáť rovnako - BILLA venuje tieto financie zo zisku z predaja.

VÍTAME MYŠLIENKU DAROVANIA CHLEBA

Projekt víta aj Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC), ktorého členovia sa rozhodli prispievať rodinám baličkami pekárskych produktov, ale vedľa im ponúknuť aj možnosť zamestnať sa. „Naš zväz pozostáva z desiatok pekární, mlynov, drobných podnikateľov, ale aj veľkých firiem. Teší nás, že sme mohli dať na projekt našu symbolickú pečatľ, ale tiež ho rozvinúť

vednom podnikaní je jednou z našich kľúčových tém pomoc ľuďom, ktorí sa ocitajú na okraji záujmu pre sociálne či zdravotné znevýhodnenie. Chceme prispieť k vytvoreniu takej spoločnosti, v ktorej budú mať všetci ľudia šancu využiť naplno svoj potenciál a možnosť žiť šťastný a spokojný život. Sme veľmi radi, že nás BILLA oslovila so spoluprácou na projekte, ktorý zapadá do našej filozofie," hovorí Mgr. Dominika Hornáková, senior programová manažérka z Nadácie Pontis. Výber rodín, ako aj následná koordinácia finančnej a potravinovej pomoci, bude prebiehať transparentne a pod kontrolou odborníkov z nadácie.

[Späť](#)

Veľtrh pre gurmánov

Dátum: 25.01.2019

Zdroj: TA3

Strana: 4

Originál:

Marek MAŠURA, moderátor

No a my pokračujeme samozrejme ďalej, máme pre vás pripravenú ešte jednu zaujímavú správu. Bežné potraviny, ale aj delikatesy od domácich a zahraničných výrobcov. Tak to sú najlepšie lákadlá obľúbeného veľtrhu gastronómie v Bratislave. Na výstavisku v hlavnom meste sa aj tento rok stretli stovky vystavovateľov.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Na gastronomickom veľtrhu si prídu na svoje nielen ľudia pracujúci v reštauráciách a hoteloch, ale aj všetci gurmáni. Pod jednou strechou prezentuje svoje výrobky takmer 400 vystavovateľov a svoje miesto tu majú aj kuchári, cukrári, pekári či vinári. Ich cieľom je samozrejme predstaviť aj novinky v oblasti gastronómie. Hovorí, že tento rok bude zameraný najmä na kvalitu a pôvod potravín.

návštevník

Pre mňa je dôležitá kvalita.

návštevník

V prvom rade slovenské, po druhé kvalitné.

návštevník

Rozhodne a čo najmenej éčok.

Richard BENDÍK, riaditeľ nákupu, Kaufland

Stále pre toho zákazníka na prvom mieste sú kvalita, čerstvosť, cena, až na nejakom šiestom mieste v poradí je to, že či ten výrobok je slovenský alebo nie. Ale zase na druhej strane treba povedať, že ak postavíte na pult dva kvalitatívne rovnaké produkty v približne rovnakej cene, tak ten zákazník už čím ďalej tým viac siaha práve po tom slovenskom.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Podľa nedávneho prieskumu majú len štyri z desiatich potravín v našich obchodoch slovenský pôvod. Najmenšie zastúpenie majú vo veľkých reťazcoch. Niektoré sa to ale snažia zmeniť a viac spolupracovať s lokálnymi výrobcami. Napríklad nemecký reťazec rozbehol projekt na podporu predaja slovenského mäsa.

Richard BENDÍK, riaditeľ nákupu, Kaufland

Sme rozvinuli produkt malých regionálnych dodávateľov, produkt stopercentného hovädzieho a teraz štartujeme stopercentného bravčového mäsa, ale aj podpora slovenských pestovateľov a ovocinárov a zeleninárov.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Jednoduché to nemajú ani pekári, tí musia konkurovať najmä dopekaným výrobkom a zároveň držať krok s dobou.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, Zväz pekárov, cestovinárov a cukrárov

Sa propaguje negatívne pšeničný lepok, takže tie trendy sú naozaj bezlepkové s vysokým obsahom proteínov, bioprodukty a rôzne prímеси, prídavky netradičné pre našu chuť, to sú rôzne zmesi z rôznych amarantových aj neviem akých produktov.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Okrem tradičných potravín sa dajú na veľtrhu nájsť aj viaceré novinky, napríklad lahôdkové pukance.

vystavovateľ

Je to vlastne ochutený popcorn, základom je karamel, ktorý my vyrábame, to znamená, karamel sa skladá z trstinového cukru, z poctivého masla a z ďalších domácich ingrediencií.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Okrem slovenských výrobcov je na veľtrhu aj 11 vystavovateľov zo zahraničia.

vystavovateľ

Veselá pasta, pomodoro.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Dagmar Hrubšová, TA3.

Marek MAŠURA, moderátor

Tak po tomto príspevku sa už ekonomické správy končia, ďakujem vám za pozornosť. Dovidenia. [toc](#)

Raj gurmánov

Dátum: 24.01.2019

Zdroj: TV Markíza

Strana: 17

Originál:

Zlatica ŠVAJDOVÁ PUŠKÁROVÁ, moderátorka

Ružová čokoláda, morské riasy, **chlieb** z svrčkov, ale aj klobása a štrúdľa. Gurmámi zrejme nebudú vedieť čo skôr ochutnať.

Patrik ŠVAJDA, moderátor

Na bratislavskom výstavisku sa začal najväčší sviatok milovníkov dobrého jedla.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Prezentácia tých najlepších chutí a vôní. Pod jednou strechou sa stretlo dokopy 400 domácich a zahraničných vystavovateľov. Aj rok 2019 priniesol v oblasti gastronómie nové trendy. Tentokrát zrejme na tanieroch pocítíme vplyv kuchyne z Mexika a Južnej Ameriky.

Vojto ARTZ, prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

Príprava surových rýb na citrusových plodoch. Ďalším takým trendom, hovorí sa to, že z farmy priamo na stôl. Pestujú si svoje bylinky. Začínajú pestovať si svoju zeleninu. Dokonca niektorí začínajú s chovom. Zdravé maškrtenie. To je ďalší trend. Číže riasy, jedlé bylinky, jedlé kvety.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Na bratislavskom výstavisku dostali veľký priestor aj rýdzo slovenskí producenti potravín, ktorí si to užívali.

redaktorka

Čo vy tu varíte?

osoba

Sladkokyslovičovú polievku.

osoba

Máme slovenské mliečko. Máme slovenskú švábku.

Gabriela ČECHOVIČOVÁ, pestovateľka maku

My ponúkame mak z ručného zberu. Modrý, biely, hnedý a sivý. Každý mak má svoju špecifickú chuť.

osoba

Je to záhoracké údené karé, krkovička.

Ladislav BARIČÁK, predseda Únie priemyselných pekárov SR

Chceme uviesť na trh chleby s pridaním svrčkovej múky. Momentálna legislatíva na Slovensku toto ešte nepovoľuje, ale v zahraničí je to dosť veľký a silný trend. A takým ťahúňom tohto roka je banánový chlebík. Dokáže osloviť aj lepkových aj bezlepkových zákazníkov.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Chutí vám takýto chleba z svrčkov?

osoba

Áno, podľa mňa je tá istá chuť ako aj obyčajného chleba.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Všetko môžete zapíť napríklad kávou pri prechádzke po kávovom mestečku, kde vaše zmysly potešia rôzne arómy a chute.

Oldřich HOLÍŠ, coffeeológ

Či už je to krajina Brazília, Mexiko, Salvador, Indonézia. Slováci majú najradšej podľa mňa tóny čokoládové, orieškové.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

No a aká by to bola káva bez sladkého. Jednou z novinek je ružová čokoláda.

Ivan KLAS, predajca čokolády

Ono je to štvrtý druh, ktorý v podstate bol predstavený minulý rok celému svetu. Čokoláda vyrobená z ružových kakaových bôbov.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Akože to, že doteraz ružová nebola?

Ivan KLAS, predajca čokolády

Bolo to veľmi zložitá vyvinúť, preto je to aj doteraz chránené patentom.

Valéria PERNÍŠOVÁ, hovorkyňa Incheby

Pripravili sme si pre návštevníkov aj veľmi zaujímavý a pestrý sprievodný program, barmanské šou, ochutnávky lahodných jedál a samozrejme aj nápojov, kulinárske súťaže.

Patrik SMAHA, kuchár, Czech-Slovak Carving Team

Majú za úlohu vyrezať buď napríklad tekvicu alebo vodný melón v časovom limite tri hodiny. Téma je voľná.

osoba

Budem vyrezávať do surovín, ktoré mám tu pripravené. Ako 3D motív som volila papagája.

osoba

Ide to pomaly, al edá sa.

Patrik SMAHA, kuchár, Czech-Slovak Carving Team

Prvý dojem je veľmi dôležitý. Celková originalita, jemnosť spracovania, takže ten finálny produkt, čo sa vlastne vyreže, ono to ešte nekončí. Sa to napríklad môže ešte vystaviť, sa to môže zavarit', môže sa z toho uvariť polievka.

Valéria PERNIŠOVÁ, hovorkyňa Incheby

Veľtrh je otvorený oddnes až do nedele. Dnes a zajtra doobeda pre odbornú verejnosť a potom veľmi radi privítame aj širokú verejnosť.

Lucia HLAVÁČKOVÁ, redaktorka

Lucia Hlaváčková, Televízia Markíza.[toc](#)

Tovább drágul a pékáru

Dátum: 23.01.2019

Zdroj: Új szó

Strana: 1

Originál:

(mi, TASR)

Többet fizetünk a lisztért, magasabbak a bérköltségek és az energiaárak – érvelnek a pékek

ÖSSZEFOGLALÓ Pozsony. Néhány pékipari termék, így például a kifli és a kenyér, már az elmúlt hetekben is drágult, az ágazati szakmai szervezetek szerint azonban ez csak a kezdet. Az elkövetkező időszakban az árak további növekedésére kell felkészülnünk.

A szlovákiai pékségek már az elmúlt év vége felé figyelmeztettek arra, hogy a fogyasztóknak fel kell készülniük a drágulásra, mivel látványosan nőttek a gyártási költségek: többet kell fizetniük a lisztért, nőttek az energiaárak, a kormány szociális intézkedései következtében pedig megugrottak a bérköltségek. „A pékségek végül megegyeztek az üzletláncokkal a felvásárlási árak növeléséről, ami a fogyasztói árakon is meglátszik” – nyilatkozta [Tatiana Lopúchová](#), a [Szlovákiai Pékek](#), [Cukrászok és Tésztagyártók Szövetségének](#) az elnöke.

Az előzetes felmérések szerint az idei év elejétől a kifli darabja nagyjából 1, a kenyér pedig 10 centtel drágult. A drágulást megerősítették az üzletláncok is, többségük azonban a részletekről nem hajlandó nyilatkozni. „A pékségek gyártási költségeinek a növekedése miatt módosítottunk a felvásárlási árakon. Mindent megteszünk azért, hogy ebből a vásárlóink a lehető legkevesebbet érezzék meg” – mondta Lucia Poláčeková, a Tesco Stores SR szóvivője. A mostani drágulás a földművelésügyi tárcának sem okoz fejfájást. „Ha az áremelésből befolyó pluszpénzt egyenletesen osztják el a kereskedők és a pékségek között, amit ez utóbbiak a dolgozóik fizetésének az emelésére és minőségi alapanyagok vásárlására használnak fel, akkor ezt a lépést csak üdvözölhetjük” – nyilatkozta Michal Feik, a földművelésügyi tárca sajtóosztályának a munkatársa.

A kenyér és a kifli drágulása azonban még nem ért véget. Az elmúlt napokban már [Lopúchová](#) is jelezte, hogy átértékelik az eddigi emelések hatását, legújabban pedig a Szlovák Malomipari Szövetség is bevallotta, hogy a liszt újabb drágulására is számíthatunk. „Tavaly ősszel csak a pluszköltségek egy részét sikerült beépíteni az árainkba, már 4 hónapja alacsonyabb áron értékesítjük a termékeinket annál, mint amit a jelenlegi piaci helyzet megkövetelne. A malmoknak már nincsenek belső tartalékaik a jelenlegi árak fenntartására, az áremelés így elengedhetetlen” – nyilatkozta Ondrej Šaling, a Szlovák Malomipari Szövetség titkára. Hogy pontosan milyen drágulásra számíthatunk, az a most folyó tárgyalások kimenetelétől függ.[toc](#)

Tovább drágul a pékáru

Többet fizetünk a lisztért, magasabbak a bérköltségek és az energiaárak – érvelnek a pékek

ÖSSZEFOGLALÓ

Pozsony. **Néhány pékipari termék, így például a kifli és a kenyér, már az elmúlt hetekben is drágult, az ágazati szakmai szervezetek szerint azonban ez csak a kezdet. Az elkövetkező időszakban az árak további növekedésére kell felkészülnünk.**

A szlovákiai pékségek már az elmúlt év vége felé figyelmeztettek arra, hogy a fogyasztóknak fel kell készülniük a drágulásra, mivel látványosan nőttek a gyártási költségek: többet kell fizetniük a lisztért, nőttek

az energiaárak, a kormány szociális intézkedései következtében pedig megugrottak a bérköltségek. „A pékségek végül megegyeztek az üzletláncokkal a felvásárlási árak növeléséről, ami a fogyasztói árakon is meglátászik” – nyilatkozta Tatiana Lopúchová, a Szlovákiai Pékek, Cukrászok és Tésztagyártók Szövetségének az elnöke.

Az előzetes felmérések szerint az idei év elejétől a kifli darabja nagyjából 1, a kenyér pedig 10 centtel drágult. A drágulást megerősítették az üzletláncok is, többségük azonban a részletekről nem hajlandó nyilatkozni. „A pékségek gyártási költségeinek a növekedése miatt módosítottunk a felvásárlási árakon. Mindent

megtesztünk azért, hogy ebből a vásárlóink a lehető legkevesebbet érezzék meg” – mondta Lucia Poláčeková, a Tesco Stores SR szóvivője. A mostani drágulás a földművelésügyi tárca sem okoz fejfájást. „Ha az áremelésből befolyó pluszpénzt egyenletesen osztják el a kereskedők és a pékségek között, amit ez utóbbiak a dolgozóik fizetésének az emelésére és minőségi alapanyagok vásárlására használnak fel, akkor ezt a lépést csak üdvözölhetjük” – nyilatkozta Michal Feik, a földművelésügyi tárca sajtóosztályának a munkatársa.

A kenyér és a kifli drágulása azonban még nem ért véget. Az elmúlt napokban már Lopúchová is jelezte,

hogy átértékelik az eddigi emelések hatását, legújabbán pedig a Szlovák Malomipari Szövetség is bevallotta, hogy a liszt újabb drágulására is számíthatunk.

„Tavaly ősszel csak a pluszköltségek egy részét sikerült beépíteni az árainkba, már 4 hónapja alacsonyabb áron értékesítjük a termékeinket annál, mint amit a jelenlegi piaci helyzet megkövetelne. A malmoknak már nincsenek belső tartalékaik a jelenlegi árak fenntartására, az áremelés így elengedhetetlen” – nyilatkozta Ondrej Šaling, a Szlovák Malomipari Szövetség titkára. Hogy pontosan milyen drágulásra számíthatunk, az a most folyó tárgyalások kimenetelétől függ. (mi, TASR)

[Späť](#)

Chlieb aj pečivo zdraželi

Dátum: 20.01.2019

Zdroj: STV1

Strana: 2

Originál:

Lubomír BAJANÍK, moderátor

Niektoré **pekárenské** výrobky od začiatku roka zdraželi, rožky zhruba o 1 cent a **chlieb** približne o 10 centov. Pekárne majú vyššie náklady, narástli im po rôznych sociálnych balíčkoch a opatreniach štátu.

Ivan TOMÁNEK, redaktor

Pekárne dlhodobo upozorňujú, že majú vyššie náklady. Pred vianočnými sviatkami dokonca zvažovali prerušenie výroby, **zdraženie** pečiva a **chleba** tak nie je veľkým prekvapením.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, predsedníčka Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Tie tlaky na úpravu odbytových cien pekárov sa vlastne pretavili do výstupných cien. Čiže z toho logicky vyplýva, že sa naši členovia

dohodli so svojimi obchodnými partnermi na určitých úpravách odbytových cien. Čo sa potom nakoniec premietlo aj čiastočne v tých pultových cenách.

Ivan TOMÁNEK, redaktor

Jednodušie povedané, pekárne sa s obchodníkmi dohodli na cenách, za ktoré im chlieb a pečivo predávajú. Potvrdili to aj niektoré obchodné reťazce.

Lucia POLÁČEKOVÁ, hovorkyňa spoločnosti Tesco Stores SR

V dôsledku zvyšujúcich sa vstupných nákladov zavedenie príplatkov za prácu počas víkendov a nocí či iných legislatívnych zmien sme sa s pekármi dohodli na nových nákupných cenách. Pričom robíme všetko preto, aby bol dopad na našich zákazníkov čo najmenší.

stanovisko spoločnosti Kaufland

S našimi dodávateľmi pravidelne rokujeme s cieľom zabezpečenia najvýhodnejších cien pre našich zákazníkov, žiaľ konkrétne údaje neposkytujeme.

Ivan TOMÁNEK, redaktor

Ministerstvo pôdohospodárstva nevidí problém v náraste cien ak z neho budú mať úžitok samotní pekári.

Michal FEIK, hovorca Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR

Pokiaľ toto zvýšenie sa rozdelí rovnomerne medzi obchodníkov, ale aj samotných pekárov a pôjde na zvýšenie miezd a na kvalitné suroviny, tak samozrejme toto vítame.

Emil MACHO, predseda Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory

Zmeniť by sa hlavne mal prístup obchodných reťazcov k cenovej politike vo vzťahu k nášmu mlynárenskému a pekárskemu priemyslu. To znamená, všetky tie prirodzené náklady, ktoré postupne rastú by pekári a mlynári mali preniesť aj do ceny svojho konečného výrobku.

Ivan TOMÁNEK, redaktor

Pekári však nevyklúčujú ani ďalšie zdražovanie.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, predsedníčka Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Samozrejme, bude sa to celé prehodnocovať. Samozrejme, máte pohonné hmoty, tie pekárne sú dlhodobo podinvestované. Neinvestuje sa, čiže pekári by sa potrebovali trošičku nadýchnuť. A začali investovať, aby vlastne udržali krok s tým trendom, ktorý sa teraz alebo ktorý je v Európe aj v okolitých krajinách.

Ivan TOMÁNEK, redaktor

Problémom sú aj nízke platy, kým priemerná hrubá mzda v hospodárstve je približne 1 000 eur, pekári zarábajú len okolo sedemsto v hrubom. Ivan Tománek, RTVS.[toc](#)

Novoročné želania

Dátum: 03.01.2019

Zdroj: sppk.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Jana Holéciová

Predseda SPPK Emil Macho – „Uplynulý rok sa niesol v znamení veľkého množstva práce. Dosiahli sme veľa – zvýšenie štátnej pomoci, odškodnenie za sucho, zelenú naftu, sme členmi COPA COGECA.

Želám si, aby sme v novom roku nepoľavili v naštartovanom trende a aby sme si vážili každý, aj ten najmenší úspech, za ktorým je množstvo úsilia a obetaví ľudí.“

Podpredseda SPPK pre poľnohospodárstvo Miroslav Štefček – „Skutočným a poctivým poľnohospodárom prajem veľa úspešných podnikateľských myšlienok. Všetkým želim veľa správnych rozhodnutí od ľudí, ktorí riadia náš rezort.“

Podpredseda SPPK pre potravinárstvo Marián Šolty – „Poľnohospodári a potravinári nech majú v roku 2019 ústretové počasie, žiadne suchá a záplavy. Želám im spravodlivé speňaženie ich výrobkov a uznanie spotrebiteľmi.“

Imrich Alaxa – „Hospodárske výsledky a celkový stav odvetvia hodnotím ako krízový. V predošlých časoch sa však začalo blýskať na lepšie časy. Verím, že vláda nájde ďalšie financie na záchranu sladovníctva a podporí pestovateľov sladovníckeho jačmeňa.“

Mojmír Haško – „Želám celej poľnohospodárskej a potravinárskej obci veľa múdrych rozhodnutí a hľadanie povestnej sily "Svätoplukových prútov", prostredníctvom ktorej môžeme presadiť naše záujmy nielen na domácej, ale aj na európskej pôde.“

Miroslav Maxon - „Gratulujem našej samospráve k výsledkom, ktoré sa nám podarilo dosiahnuť. Očakávam, že schválený k rozpočet prispeje k stabilizácii odvetvia. Všetkým prajem, aby sa nám darilo našim pôsobením zvyšovať úctu k práci roľníka. Kvalitne obrozené polia, dobre živený dobytok nech je v nasledujúcom roku samozrejmosťou.“

Juraj Máčaj – „Poľnohospodárom želim, aby mali odvahu skúšať nové veci a nebáli sa podnikať. Hľadáme príležitosti a budme trpezliví pri naplňovaní našich cieľov.“

Slavomír Moravčík – „Slovenskí **pekári** želajú v roku 2019 čo najmenej mrazeného a dopekaného **chleba** a pečiva a dostatok **chleba** kvalitného, čerstvého, kváskového a to po celý rok, teda aj počas víkendov a sviatkov.“

Alexander Palágyi – „Želám vám v novom roku toľko šťastia a odhodlania, ako si želáte v tých najodvážnejších snoch.“

Peter Repiský - "Želám si, aby sa celospoločensky dostávalo odvetviu viac úcty a rešpektu."

Milan Semančík - „Všetkým poľnohospodárom a potravinárom prajem úspešný podnikateľský rok 2019. Nech je v znamení ďalšieho zvyšovania našej konkurencieschopnosti.“

Adrián Šedivý – „Želám všetkým, aby svojich blízkych potešili domácim kapríkom a napiekli všakovaké dobroty z domáceho cukru, múky droždia a ovocia. Nezabudli na bohatý prestretý stôl z domácej zabijačky a dobrôt vyprodukovaných slovenskými spracovateľmi a poľnohospodármi. A ak si všetci zachováme tento zvyk „ako na nový rok tak i po celý rok“, i naše poľnohospodárstvo a potravinárstvo bude mať lepší rok 2019.“

Oliver Šiatkovský – „Po ťažkých rokoch skúšania našich poľnohospodárov si prajem, aby sme už konečne vytvorili podmienky pre riadenie rizík – ako je rizikový fond a úhrada časti ročného poistného, aby poľnohospodári mohli pracovať aj počas klimatických zmien. Na druhej strane si však želim, aby sme tento fond nemuseli využívať pravidelne a aby k nám bolo počasie zhovievavé.“

Vladimír Tamaškovič – „Prajem rok plný odvážnych cieľov a správnych rozhodnutí, ktoré posunú slovenské poľnohospodárstvo na konkurencieschopnú úroveň v rámci EÚ.“

Vladimír Tvaroška – „Prajem všetkým najmä veľa zdravia a šťastia do Nového roku 2019!“[toc](#)



Slovenská poľnohospodárska
a potravinárska komora

English
Deutsch
Français

Hľadať

Prihlásenie
Odberať novinky
Kontaktujte nás

Úvod
Poľnohospodárstvo
Potravinarstvo
Legislatíva
Podpora
Vzdelávanie
Medzinárodné aktivity a COPA
Galeria
Kontakt

Úvod / Zaujímavé informácie

Novoročné želania

03/02/2019 | Jana Holíčková, hovorkyňa SPPK

Predsedá SPPK Emil Macho – „Uplynulý rok sa niesol v znamení veľkého množstva práce. Dosiahli sme veľa – zvýšenie štátnej pomoci, odškodnenie za sucha, zelenú náftu, sme členmi COPA COGECA. Želám si, aby sme v novom roku neguľovali v nastavenom trende a aby sme si užili každý, aj ten najmenší úspech, za ktorým je množstvo úsilia a opätiv ľudia.“



Podpredseda SPPK pre poľnohospodárstvo Miroslav Štefiek – „Skutočným a pozitívnym poľnohospodárom prajem veľa úspešných podnikateľských myšlienok. Všetkým želim veľa správnych rozhodnutí od ľudí, ktorí riadia náš rezoť.“

Podpredseda SPPK pre potravinárstvo Marián Šotý – „Poľnohospodári a potravinári nech majú v roku 2019 ústretové počasie, žiadne suchá a záplavy. Želám im spravodlivé speňaženie ich výrobkov a uznanie spotrebiteľmi.“

Imrich Alaxa – „Hospodárske výsledky a celkový stav odvetvia hodnotím ako krízový. V predošlých časoch sa však začalo týkať na teplejšie časy. Verím, že vláda nájde ďalšie financie na ochranu sladovníctva a podpori pestovateľov sladovníckeho jačmeňa.“

Mojmír Hačko – „Želám celým poľnohospodárskym a potravinárskym obci veľa múdrych rozhodnutí a hľadanie povestnej sily "Svätotlukových príro". Prostredníctvom ktorej môžeme presadiť naše záujmy rešen na domácej, ale aj na európskej pôde.“

Miroslav Maxon – „Gratulujem našej samospráve k výsledkom, ktoré sa nám poškarto dosiahnuť. Otvárame, že schválený k rozpočet prispieje k stabilizácii odvetvia. Všetkým prajem, aby sa nám dariať našim pôsobením zvyšovať úctu a prácu roľníka. Kvalitne obrobene poľa, dobre živený dobytok nech je v nasledujúcom roku samozrejmosťou.“

Juraj Mátaj – „Poľnohospodárom želim, aby mali odvahu skúšať nové veci a nebáli sa podnikať. Hľadajte príležitosti a buďte trpezliví pri naplňaní našich cieľov.“

Slavomír Moravčík – „Slovensko pekári želia v roku 2019 čo najmenej mrazeného a dopekaného chleba a pečiva a dostatok chleba kvalitného, čerstvého, kváskového a to po celý rok, teda aj počas víkendov a sviatkov.“

Alexander Palágyi – „Želám vám v novom roku toľko šťastia a odhodnania, ako si želite v tých najodvážnejších snoch.“

Peter Repický – „Želám si, aby sa celospoločensky dostávalo odvetviu viac úcty a rešpektu.“

Milan Semančík – „Všetkým poľnohospodárom a potravinárom prajem úspešný podnikateľský rok 2019. Nech je v znamení ďalšieho zvyšovania našej konkurencieschopnosti.“

Adrián Sedivý – „Želám všetkým, aby svojich blízkych potešili domácim kaprikom a napiekli všakovaké dobrotu z domáceho cienu, mlieky droždia a ovocia. Necobudiť na bohatý prestreť stôl z domácej zberjaky a dobrot vyprodukovaných slovenskými spracovateľmi a poľnohospodármi. A ak si všetci zachováme tento zvyk, ako na nový rok tak i po celý rok, i naše poľnohospodárstvo a potravinárstvo bude mať teplejší rok 2019.“

Oľiver Šiatkovský – „Po ťažkých rokoch skúšaní našich poľnohospodárov si prajem, aby sme už konečne vyhráli podmienky pre riadne riziko – ako je rizikový fond a úhrada časti roľníckeho poistného, aby poľnohospodári mohli pracovať aj počas klimatických zmien. Na druhej strane si však želim, aby sme tento fond nemuseli využívať pravidelne a aby k nám bolo počasie zohľadnené.“

Vladimír Tamaškov – „Prajem rok plný odvážnych cieľov a správnych rozhodnutí, ktoré posunú slovenské poľnohospodárstvo na konkurencieschopnú úroveň v rámci EÚ.“

Vladimír Tvarůška – „Prajem všetkým najmä veľa zdravia a šťastia do Nového roku 2019!“

Tlačiť do PDF

Zdieľať

Tipy pre novinárov

HOVORME O JEDLE



Počasie

Slovensko

IMeteo.sk

Štvrtok

Piatok

1° / -8°

0° / -12°



Najčítanejšie články

1. Prianie predsedu SPPK Emila Macha do nového roka 2019

2. Rumunsko prevzalo poľnohospodárstvo v Rade Európskej únie

3. Zodpovedne ďalej

4. Novoročné želania

25

Slovenská poľnohosp...

811 Pač sa mi to

Stránka sa mi páči

Kontaktujte nás

Slovenské sú najlepšie

9 371 Pač sa mi to

Stránka sa mi páči

Kontaktujte nás

UniCredit Bank



Centrum rozvoja znalostí o potravinách n. o.

Kalendár aktivít

Január 2019

Po	Li	St	Š	Pi	So	Ne
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Video

Predsedá SPPK Emil M



Späť

Budú informovať o nekalých praktikách

49/56

Dátum: 02.01.2019
Zdroj: Roľnícke noviny
Strana: 3
Originál:

Tlačová správa

Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov spustí v budúcom roku na Slovensku rozsiahlu kampaň zameranú na informovanie širokej odbornej a laickej verejnosti o nekalých odborných praktikách, ktorým sa podľa slovenských pekárov dopúšťajú niektorí obchodníci.

Pekári združení v zväze sa zhodujú v tom, že konečný spotrebiteľ nemá skutočné informácie o pomeroch v slovenskom obchode, v dôsledku čoho sa znižuje schopnosť posúdiť, za akých podmienok sa tovar zo strany slovenských výrobcov dostáva na pulty predajní.

Toto má zmeniť iniciatíva s názvom „**Poctivý obchod**“, ktorá nadväzuje na podpísané **Memorandum o poctivom obchode** medzi Zväzom obchodu SR a **Slovenským zväzom pekárov, cukrárov a cestovinárov** z júna tohto roka. Zväz sa touto iniciatívou snaží pokračovať v krokoch, ktoré rozbehlo **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR** zameraných na zlepšenie postavenia slovenských výrobcov v potravinovom reťazci. „Hlavným zámerom informačnej kampane je poskytnúť konečnému spotrebiteľovi čo najviac informácií o spôsobe správania sa obchodníkov na trhu tak, aby mal spotrebiteľ sám možnosť posúdiť, ktorých obchodníkov bude svojim nákupom podporovať“, uviedla predsedkyňa **Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov** Tatiana Lopuchová. Zväz podľa jej slov pripravuje na rok 2019 rozsiahlu marketingovú kampaň a jedným z nástrojov hodnotenia bude označovanie **poctivých obchodníkov logom „Poctivý obchod“**. Toto ocenenie sa bude udeľovať už v januári 2019 na základe anonymného hodnotenia pekárni na Slovensku.

„Ak nájde spotrebiteľ konkrétnu prevádzku označenú **logom „Poctivý obchod“**, môže si byť istý, že svojim nákupom podporuje tých obchodníkov, ktorí sa správajú vo vzťahu k výrobcovi a dodávateľovi v súlade so zásadami **poctivého obchodného styku** a nenútiť svojich dodávateľov predávať pod ich vlastné ekonomicky oprávnené náklady. Takýto obchod je nádejou pre slovenských výrobcov,“ dodala Lopuchová.

Informovanie verejnosti bude prebiehať prostredníctvom osobitnej webovej stránky www.poctivyobchod.sk, kde spotrebiteľ nájde všetky informácie o nekalých obchodných praktikách.

Pekári avizujú nutnosť pokračovania v legislatívnych opatreniach

Iniciatíva je ďalším krokom v boji proti nekalým obchodným praktikám, za čo dlhodobo bojuje aj rezort pôdohospodárstva napríklad nedávno prijatým zákonom o osobitnom odvode pre obchodné reťazce. Podľa názoru slovenských pekárov by mala byť **iniciatíva „Poctivý obchod“** sprevádzaná ďalšími rýchlymi podpornými legislatívnymi opatreniami, bez ktorých by prijatý zákon nemusel priniesť očakávaný výsledok.

Slovenskí pekári podľa vyjadrenia podpredsedu **Rady pekárov SR** Viktora Gumána, mimoriadne oceňujú aktivity **Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**, ktoré sú zamerané na podporu postavenia slovenských výrobcov a dodávateľov v potravinovom reťazci a uznávajú, že Slovenská republika je v osobe ministerky **Gabriely Matečnej** lídrom v oblasti boja proti nekalým obchodným praktikám. No zároveň musia priznať, že prijatie osobitného odvodu pre obchodné reťazce je už od novembra 2018 dôvodom, pre ktoré časť zahraničných predajcov v niektorých prípadoch odmieta upraviť dodávateľské ceny pre potravinárov. „Sme radi, že rezort pôdohospodárstva už predložil nový zákon o poctivých vzťahoch v obchode s potravinami do Národnej rady SR a zároveň sa rokuje o implementácii európskych pravidiel spoločného vyjednávania organizácií výrobcov. Po prijatí týchto legislatívnych opatrení dôjde k naplneniu celkového zámeru ministerstva a existuje veľká šanca, že nerovnováha v potravinovom reťazci sa výrazne zlepší v prospech slovenských výrobcov a dodávateľov,“ uzavrel Viktor Gumán, podpredseda **Rady pekárov SR**.
[SR.toc](#)

Budú informovať o nekalých praktikách

Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovníárov spustí v budúcom roku na Slovensku rozsiahlu kampaň zameranú na informovanie širokej odbornej a laickej verejnosti o nekalých odborných praktikách, ktorým sa podľa slovenských pekárov dopúšťajú niektorí obchodníci.

Pekári združení v zväze sa zhodujú v tom, že konečný spotrebiteľ nemá skutočné informácie o pomeroch v slovenskom obchode, v dôsledku čoho sa znižuje schopnosť posúdiť, za akých podmienok sa tovar zo strany slovenských výrobcov dostáva na pulty predajní.

Toto má zmeniť iniciatíva s názvom „Poctivý obchod“, ktorá nadväzuje na podpísané Memorandum o poctivom obchode medzi Zväzom obchodu SR a Slovenským zväzom pekárov, cukrárov a cestovníárov z júna tohto roka. Zväz sa touto iniciatívou snaží pokračovať v krokoch, ktoré rozbehlo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR zameraných na zlepšenie postavenia slovenských výrobcov v potravinovom reťazci. „Hlavným zámerom informačnej kampane je poskytnúť konečnému spotrebiteľovi čo najviac informácií o spôsobe správania sa obchodníkov na trhu tak, aby mal spotrebiteľ sám možnosť posúdiť, ktorých obchodníkov bude svojim

nákupom podporovať“, uviedla predsedkyňa Zväzu pekárov, cukrárov a cestovníárov Tatiana Lopuchová. Zväz podľa jej slov pripravuje na rok 2019 rozsiahlu marketingovú kampaň a jedným z nástrojov hodnotenia bude označovanie poctivých obchodníkov logom „Poctivý obchod“. Toto ocenenie sa bude udeľovať už v januári 2019 na základe anonymného hodnotenia pekárni na Slovensku.

„Ak nájde spotrebiteľ konkrétnu prevádzku označenú logom „Poctivý obchod“, môže si byť istý, že svojím nákupom podporuje tých obchodníkov, ktorí sa správajú vo vzťahu k výrobcom a dodávateľom v súlade so zásadami poctivého obchodného styku a nenútiť svojich dodávateľov predávať pod ich vlastné ekonomicky oprávnené náklady. Takýto obchod je nádejou pre slovenských výrobcov,“ dodala Lopuchová.

Informovanie verejnosti bude prebiehať prostredníctvom osobitnej webovej stránky www.poctivyobchod.sk, kde spotrebiteľ nájde všetky informácie o nekalých obchodných praktikách.

**Pekári avizujú
nutnosť pokračovania
v legislatívnych
opatreniach**

Iniciatíva je ďalším krokom v boji proti nekalým obchodným praktikám, za

V prevádzke označenej logom „Poctivý obchod“ si môže byť spotrebiteľ istý, že svojím nákupom podporuje tých obchodníkov, ktorí sa správajú vo vzťahu k výrobcom a dodávateľom v súlade so zásadami poctivého obchodného styku a nenútiť svojich dodávateľov predávať pod ich vlastné ekonomicky oprávnené náklady.

FOTO - ARCHÍV

čo dlhodobu bojuje aj rezort pôdohospodárstva napríklad nedávno prijatým zákonom o osobitnom odvode pre obchodné refazce. Podľa názoru slovenských pekárov by mala byť iniciatíva „Poctivý obchod“ sprevádzaná ďalšími rýchlymi podpornými legislatívnymi opatreniami, bez ktorých by prijatý zákon nemusel priniesť očakávaný výsledok.

Slovenskí pekári podľa vyjadrenia podpredsedu Rady pekárov SR Viktora Gumána, mimoriadne oceňujú aktivity Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka

SR, ktoré sú zamerané na podporu postavenia slovenských výrobcov a dodávateľov v potravinovom reťazci a uznávajú, že Slovenská republika je v osobe ministerky Gabriely Matečnej lídrom v oblasti boja proti nekalým obchodným praktikám. No zároveň musia priznať, že prijatie osobitného odvodu pre obchodné refazce je už od novembra 2018 dôvodom, pre ktoré časť zahraničných predajcov v niektorých prípadoch odmieta upraviť dodávateľské ceny pre potravinárov.

„Sme radi, že rezort pô-

dohospodárstva už predložil nový zákon o poctivých vzťahoch v obchode s potravinami do Národnej rady SR a zároveň sa rokuje o implementácii európskych pravidiel spoločného vyjednávania organizácií výrobcov. Po prijatí týchto legislatívnych opatrení dôjde k naplneniu celkového zámeru ministerstva a existuje veľká šanca, že nerovnováha v potravinovom reťazci sa výrazne zlepši v prospech slovenských výrobcov a dodávateľov,“ uzavrel Viktor Gumán, podpredseda Rady pekárov SR.

Tlačová správa

[Späť](#)

Novoročné želania Predstavenstva SPPK

Dátum: 02.01.2019
Zdroj: Roľnícke noviny
Strana: 4
Originál:

JANA HOLÉCIOVÁ, hovorkyňa SPPK

Predstavenstvo Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory želá všetkým poľnohospodárom, potravinárom a spotrebiteľom najmä pevné zdravie. Ale nielen to.

Emil Macho, predseda SPPK: „Uplynulý rok sa niesol v znamení veľkého množstva práce. Dosiahli sme veľa - zvýšenie štátnej pomoci, odškodnenie za sucho, zelenú naftu, sme členmi COPA COGECA. Želám si, aby sme v novom roku nepofavili v naštartovanom trende a aby sme si vážili každý, aj ten najmenší úspech, za ktorým sú množstvo úsilia a obetaví ľudí.“
Miroslav Štefček, podpredseda SPPK pre poľnohospodárstvo: „Skutočným a poctivým poľnohospodárom prajem veľa úspešných podnikateľských myšlienok. Všetkým želám veľa správnych rozhodnutí od ľudí, ktorí riadia náš rezort.“
Marián Šolty, podpredseda SPPK pre potravinárstvo: „Poľnohospodári a potravinári nech majú v roku 2019 ústretové počasie, žiadne suchá a záplavy. Želám im spravodlivé speňaženie ich výrobkov a uznanie zo strany spotrebiteľov.“
Imrich Alaxa: „Hospodárske výsledky a celkový stav odvetvia hodnotím ako krízový. V predošliých časoch sa však začalo blýskať na lepšie časy. Verím, že vláda nájde ďalšie financie na záchranu sladovníctva a že podporí pestovateľov sladovníckeho jačmeňa.“
Mojmír Haško: „Celej poľnohospodárskej a potravinárskej obci želám veľa múdrych rozhodnutí a hľadanie povestnej sily „Svätoplukových prútov“, prostredníctvom ktorej môžeme presadiť naše záujmy nielen na domácej, ale aj na európskej pôde.“
Miroslav Maxon: „Gratulujem našej samospráve k výsledkom, ktoré sa nám podarilo dosiahnuť. Očakávam, že schválený rozpočet prispeje k stabilizácii odvetvia. Všetkým prajem, aby sa nám našim pôsobením darilo zvyšovať úctu k práci roľníka. Kvalitne obrobe polia, dobre živý dobytok nech je v nasledujúcom roku samozrejmosťou.“
Juraj Máčaj: „Poľnohospodárom želám, aby mali odvahu skúšať nové veci a nebáli sa podnikáť. Hľadáme príležitosti a budme trpezliví pri naplňaní našich cieľov.“
Slavomír Moravčík: „Slovenskí **pekári** želajú **spotrebiteľom** v roku 2019 čo najmenej mrazeného a dopekaného **chleba** i pečiva a dostatok **chleba** kvalitného, čerstvého, kváskového a to po celý rok, teda aj počas víkendov a sviatkov.“
Alexander Palágyi: „V novom roku Vám želám tolko šťastia a odhodlania, ako si vy želáte v tých najodvážnejších snoch.“
Peter Repiský: „Želám si, aby sa odvetviu celospoločenský dostávalo viac úcty a rešpektu.“
Milan Semančík: „Všetkým poľnohospodárom a potravinárom prajem úspešný podnikateľský rok 2019. Nech je v znamení ďalšieho zvyšovania našej konkurencieschopnosti.“
Adrián Šedivý: „Želám všetkým, aby svojich blízkych potešili domácim kapríkom a napiekli všakovaké dobroty z domáceho cukru, múky droždia a ovocia. Aby nezabudli na bohatý prestretý stôl z domácej zabíjačky a dobrôt, vyrobených slovenskými spracovateľmi a poľnohospodármi. A ak si všetci zachováme zvyk: Ako na nový rok tak i po celý rok, potom i naše poľnohospodárstvo a potravinárstvo bude mať lepší rok 2019.“
Oliver Šiatkovský: „Po ťažkých rokoch skúšania našich poľnohospodárov si prajem, aby sme už konečne vytvorili podmienky pre riadenie rizík - ako je rizikový fond a úhrada časti ročného poistného, aby poľnohospodári mohli pracovať aj počas klimatických zmien. Na druhej strane si však želám, aby sme tento fond nemuseli využívať pravidelne, a aby k nám počasie bolo zhovievavé.“

Vladimír Tamaškovič:

„Prajem rok plný odvážnych cieľov a správnych rozhodnutí, ktoré slovenské poľnohospodárstvo v rámci EÚ posunú na konkurencieschopnú úroveň.“

Vladimír Tvaroška:

„Všetkým prajem najmä veľa zdravia a šťastia v Novom roku 2019!“

V roku 2019 všetkým prajem, aby sa aj našim pôsobením darilo zvyšovať úctu k práci roľníka. [toc](#)

Novoročné želania Predstavenstva SPPK

Predstavenstvo Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory žela všetkým poľnohospodárom, potravinárom a spotrebiteľom najmä pevné zdravie. Ale nielen to.

Emil Macho, predseda SPPK: „Uplynulý rok sa niesol v znamení veľkého množstva práce. Dosiahli sme veľa – zvýšenie štátnej pomoci, odškodnenie za sucho, zelenú naftu, sme členmi COPA COGECA. Želám si, aby sme v novom roku nepoľavili v naštartovanom trende a aby sme si vážili každý, aj ten najmenší úspech, za ktorým sú množstvo úsilia a obetaví ľudí.“

Miroslav Štefček, podpredseda SPPK pre poľnohospodárstvo: „Skutočným a poctivým poľnohospodárom prajem veľa úspešných podnikateľských myšlienok. Všetkým žela veľa správnych rozhodnutí od ľudí, ktorí riadia náš rezort.“

Marián Šolty, podpredseda SPPK pre potravinárstvo: „Poľnohospodári a potravinári nech majú v roku 2019 ústretové počasie, žiadne suchá a záplavy. Želám im spravodlivé speňaženie ich výrobkov a uznanie zo strany spotrebiteľov.“

Imrich Alaxa: „Hospodárske výsledky a celkový stav odvetvia hodnotím ako krízový. V predošlých časoch sa však začalo blýskať na lepšie časy. Verím, že vláda nájde ďalšie financie na záchranu sladovníctva a že podpora pestovateľov sladovníckeho jačmeňa.“

Mojmír Haško: „Celej poľnohospodárskej a potravinárskej obci žela veľa múdrych rozhodnutí a hľadanie povestnej sily „Svätoplukových prútov“, prostredníctvom ktorej môžeme presadiť naše záujmy nielen na domácej, ale aj na európskej pôde.“

Miroslav Maxon: „Gratulujem našej samospráve k výsledkom, ktoré sa nám podarilo dosiahnuť. Očakávam, že schválený rozpočet prispeje k stabilizácii odvetvia. Všetkým prajem, aby sa nám našim pôsobením darilo zvyšovať úctu k práci roľníka. Kvalitne obrobeň polia, dobre živý dobytok nech je v nasledujúcom roku samozrejmosťou.“

Juraj Máčaj: „Poľnohospodárom žela, aby mali odvahu skúšať nové veci a nebáli sa podnikať. Hľadáme príležitosti a budme trpezliví pri naplňaní našich cieľov.“

Slavomír Moravčík: „Slovenskí pekári želajú spotrebiteľom v roku 2019 čo najmenej mrazeného a dopiekaného chleba i pečiva

V roku 2019
všetkým
prajem, aby
sa aj našim
pôsobením
darilo zvyšovať
úctu k práci
roľníka.

a dostatok chleba kvalitného, čerstvého, kváskového a to po celý rok, teda aj počas víkendov a sviatkov.“

Alexander Palágyi: „V novom roku Vám želať toľko šťastia a odhodlania, ako si vy želať v tých najodvážnejších snoch.“

Peter Repiský: „Želať si, aby sa odvetviu celospoločensky dostávalo viac úcty a rešpektu.“

Milan Semančík: „Všetkým poľnohospodárom a potravinárom prajem úspešný podnikateľský rok 2019. Nech je v znamení ďalšieho zvyšovania našej konkurencieschopnosti.“

Adrián Šedivý: „Želať všetkým, aby svojich blízkych potešili domácim kapríkom a napiekli všakovaké dobroty z domáceho cukru, múky drozdia a ovocia. Aby nezabudli na bohatý prestretý stôl z domácej zabijačky a dobrôt, vyprodukovaných slovenskými spracovateľmi a poľnohospodármi. A ak si všetci zachováme zvyk: Ako na nový rok tak i po celý rok, potom i naše poľnohospodárstvo a potravinárstvo bude mať lepší rok 2019.“

Oliver Šiatkovský: „Po ťažkých rokoch skúšania našich poľnohospodárov si prajem, aby sme už konečne vytvorili podmienky pre riadenie rizík – ako je rizikový fond a úhrada časti ročného poistného, aby poľnohospodári mohli pracovať aj počas klimatických zmien. Na druhej strane si však želať, aby sme tento fond nemuseli využívať pravidelne, a aby k nám počasie bolo zhovievavé.“

Vladimír Tamaškovič: „Prajem rok plný odvážnych cieľov a správnych rozhodnutí, ktoré slovenské poľnohospodárstvo v rámci EÚ posunú na konkurencieschopnú úroveň.“

Vladimír Tvaroška: „Všetkým prajem najmä veľa zdravia a šťastia v Novom roku 2019!“

JANA HOLÉCOVÁ, hovorkyňa SPPK

[Späť](#)

REVOLTA BIELYCH ZÁSTER

Dátum: 01.01.2019

Zdroj: extraplus.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Gabriela Pastvová

Pekári v strednej Európe sa spájajú v snahe zachrániť svoj každodenný chlebič

Pre vysoké náklady hrozí ekonomický kolaps, avizujú **pekári**. Chlieb zrejme zdražie, **pekárom** vzrástli vstupné náklady. **Pekári** avizujú hromadné prerušenie výroby počas sviatkov. K titulkom, ktoré už niekoľko mesiacov zaplňajú riadky tlačových agentúr, pribudol ďalší: Pekári v Európe sa spojili. Združenia zo Slovenska, Maďarska, Poľska, Rumunska a Českej republiky, ktoré spolu zastupujú spolu až 90-tisíc ľudí pracujúcich v pekárstve, spoločne podpísali Medzinárodné memorandum o spolupráci.

„Udržateľnosť pekárenského priemyslu má strategický význam pre celú Európsku úniu a jej riadne fungovanie je nevyhnutné v prospech európskych spotrebiteľov. V maloobchodnom predaji čoraz viac dominuje malý počet reťazcov, pričom niektoré z nich zneužívajú svoju kúpnu silu a tlačia dodávateľov do dodávok, ktoré nepokrývajú výrobné náklady. Tomuto chceme spoločne zamedziť,“ tvrdí **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová**.

Politika nátlaku. Nízke ceny, ktoré sú už dlhodobo vyplácané dodávateľom nielen v Európskej únii, ale aj mimo nej, sú na neudržateľnej úrovni. „Dohodli sme sa, že budeme vzájomne podporovať konzumáciu **chleba** a výrobkov z múky prostredníctvom národných a regionálnych kampaní, vymieňať informácie s cieľom prijímať jednotnú politiku proti nekalým obchodným praktikám, spoločne podporovať spravodlivé obchodné praktiky a rovnako budeme žiadať národné vlády, aby navrhli vhodné opatrenia vrátane regulácie na ochranu spotrebiteľov, pracovníkov a výrobcov pred akýmkoľvek zneužitím dominantného postavenia na miestnych trhoch,“ zdôrazňuje **Tatiana Lopúchová** a jedným dychom dodáva, že budú spoločne bojovať proti krokom, ktoré ešte zhoršujú zlú situáciu odvetvia, ako napríklad oneskorené platby, jednostranné alebo spätné zmeny zmluvných podmienok, neposkytnutie dostatočne podrobných alebo jednoznačne formulovaných informácií o zmluvných podmienkach či nútená účasť na propagačných akciách. „Slovenskí obchodníci sa správajú férov a poctivo, a to aj napriek tomu, že sú v rovnakej pozícii ako zahraničné siete. Doplácajú však rovnako na umelo deformované pultové ceny, ktoré nepriamo určujú práve zahraničné obchodné siete svojou nátlakovou politikou. Slovenské maloobchodné siete sú tak nútené sa tejto politike z konkurenčných dôvodov neustále prispôbovať,“ tvrdí **Lopúchová**. [.toc](#)

A person wearing a white long-sleeved shirt and a light-colored apron is shown from the waist up, kneeling on a wooden floor. They are working with a large, round, light-colored dough on a dark wooden table. The table surface is covered with a layer of white flour. The person's hands are positioned to knead the dough. The background is a plain, light-colored wall.

Pekári v strednej Európe sa spájajú v snahe zachrániť svoj každodenný chliebik

Politika nátlaku

Pokračovanie článku nájdete v tlačenej verzii Extra plus.

Aktuálne vydanie:

