Kladné saldo zahraničního obchodu s českým chmelem zůstává

::: České obchodní firmy v kalendářním roce 2013 vyvezly celkem 3.531 tun českého chmele. :::
::: Hodnota českého vývozu dosáhla téměř tři čtvrtě miliardy korun. :::
::: Největšími odběrateli jsou znovu Japonsko následované Čínou, Německem a Ruskem. :::
::: Export do třetích zemí činí 76,3 %. :::
::: Nejvyšší nárůst během pěti let by zaznamenán u vývozů do Číny, Vietnamu, Peru nebo USA. :::
::: Dovoz se meziročně zvýšil. :::
::: Český chmel zůstává důležitou položkou českého agrárního sektoru a zahraničního obchodu. :::

Jako již tradičně více jak tři čtvrtiny produkce českého chmele putuje k odběratelům v zahraničí. Chmel je nepochybně důležitou položkou agrárního zahraničního obchodu ČR. V kalendářním roce 2013 byl export, dle statistik ČSÚ, realizován ve výši 3.531 tun chmele. Z tohoto množství představují 80 % zpracované produkty ve formě pelet (granulí). Zbylá část je pak ve formě sušeného lisovaného chmele. Ten je však velmi často v zahraničí dále zpracován. *"Nižší meziroční export byl ovlivněn zejména nižší sklizní ročníku 2012"*
, vysvětluje Michal Kovařík, tajemník Svazu pěstitelů chmele České republiky.

Zahraniční obchod s chmelem opět zaznamenal kladné saldo, které dosáhlo hodnoty + 595 mil. Kč., tj. meziročně dokonce nepatrný nárůst. Pěstování chmele v ČR dlouhodobě vykazuje kladné saldo a znovu znamená posílení hrubého domácího produktu. Vedle toho i zmírnění záporného salda agrárního zahraničního obchodu ČR. Celková hodnota vyvezeného chmele byla přibližně 736 mil. Kč.

"Nárůst exportu byl znovu zaznamenán u chmele, který směřoval do Ruska, Vietnamu nebo USA. Export do třetích zemí již dosahuje podílu 76,3 %", upřesňuje Michal Kovařík.

Odběratelé používají český chmel zejména do kvalitních prémiových značek piv s vysokým renomé, které jsou vlajkovou lodí pivovarů. Pivovary však také poptávají Kazbek, odrůdu vhodnou zejména do piv anglického či amerického typu nebo biochmel.

Dovoz chmele se zvýšil, a to zejména z důvodu dovozu ze Slovenska, který zaujímal 20 % a který byl do ČR dovezen na zpracování. I přesto zůstává výše dovozu poměrně vysoká. Drtivá většina celkového dovozu byla realizována z Německa. Dále pak z USA nebo Belgie. Část dovezeného chmele, zejména v hlávkové formě, a to např. ze Slovenska nebo Německa, je tradičně po zpracování následně dále vyvážena. Pro potřebu pivovarského průmyslu jsou dováženy především chmelové extrakty.

Česká republika má od roku 2007 zapsáno chráněné označení původu "Žatecký chmel" v rejstříku EU. Právě "Chráněné označení původu (CHOP)" získal český chmel jako první ve chmelařském oboru v EU. Více informací o označení naleznete na www.zateckychmel.eu. Toto označení původu je každoročně využíváno i při exportu chmele. V současnosti Ministerstvo zemědělství vyvíjí aktivitu při podpoře proexportní politiky. Výraznými komoditami, které mají úspěch a reprezentují naši zemi zejména ve východních zemích je pivo a chmel. Český chmel a české pivo bude na stánku Ministerstva prezentováno i na významném veletrhu Seoul Food 2014 v květnu tohoto roku. Již tento týden jsou české odrůdy chmele prezentovány na největším americkém setkání pivovarů na Craft Brewers Conference a World Beer Cup firmou Bohemia Hop, a.s v Denveru. Další české obchodní firmy včetně Svazu pěstitelů chmele budou přítomny na podzimním nápojovém veletrhu BRAU Beviale v Německu.

TOP 10 destinací českého chmele roku 2013

1. Japonsko – 923 t
2. Čína – 685 t
3. Německo – 671 t
4. Rusko – 578 t
5. Vietnam – 138 t
6. Jižní Afrika – 87 t
7. Belgie – 64 t
8. USA – 56 t
9. Ukrajina –55 t
10. Peru - 39 t

Mezi další významné odběratele českého chmele patří Finsko, Indie, Velká Británie, Kolumbie, Jižní Korea, Slovensko, Uganda, Austrálie a další.

Pěstitelé chmele v posledních letech zažívali velmi těžké období, kdy výrazně plocha klesala vlivem nadprodukce, škodám mrazem před dvěma lety, povodněmi v minulém roce nebo dlouhodobou špatnou ekonomikou oboru a nerovnými podmínkami v EU. Poptávka po kvalitní české produkci chmele však nyní vzrostla a cílem je zvýšení ploch na úroveň uspokojující tuto poptávku. *"V minulém roce tak bylo i za pomoci Ministerstva zemědělství vysázeno vyšší procento nových porostů a tento trend je dle našich informací a na základě poptávky po sadbě, očekáván v podobném rozsahu i tento rok. Podpora výsadby stejně jako inovací, investic do modernizace, technologií nebo podpora pojištění je pro následující vývoj našeho tradičního zemědělského odvětví naprosto klíčová"* , dodává Zdeněk Rosa, místopředseda Svazu.

Dodatečné informace:

Pěstování chmele v ČR

V České republice je hlavní nosnou odrůdou chmele původní jemně aromatický Žatecký poloraný červeňák, který je pěstován v současné době na téměř 88 % celkové plochy. Je to odrůda, za kterou lze označovat pouze její klony Lučan (registrace v roce 1941), Blato (1952), Osvaldův klon 31 (1952), Osvaldův klon 72 (1952), Osvaldův klon 114 (1952), Siřem (1969), Zlatan (1976), Podlešák (1989) a Blanka (1993).

Ozdravovací proces českého chmele

Dobrý zdravotní stav je jednou ze základních podmínek pro dosažení dobrého výnosu s odpovídající kvalitou a má tak rozhodují vliv na ekonomiku pěstování dané komodity. Chmel jako vegetativně množená plodina, pěstovaná relativně dlouhou dobu na jednom stanovišti je vystaven silnému infekčnímu tlaku škodlivých patogenů – virů a viroidů. Infekce mají za následek snížení hospodářské výkonnosti, která se projevuje poklesem výnosu a obsahu pivovarnicky účinných látek v hlávkách. To vedlo k dlouhodobému pozvolnému poklesu obsahu hořkých látek.

Stále nižší obsah pivovarnicky účinných látek v praxi znamenal, že k dosažení stejné hořkosti musela být neustále zvyšována jeho dávka v chmelovaru, což se nepříznivě projevovalo na ekonomice výroby piva. Proto byl ze strany těchto odběratelů vyvíjen tlak na změnu stavu. Tento velmi vážný problém bylo možné na počátku devadesátých let řešit pomocí ozdravovacího procesu českého chmele.

K odstranění patogenů byla použita vrcholová pletiva rostlin chmele, která obsahují aktivní dělicí buňky tzv. meristémy, které neobsahují viry a je z nich možné získat ozdravenou sadbu bez virů. Pro zdokonalení ozdravení a zvýšení úspěšnosti byla tato technika kombinována s termoterapií, kdy ve speciálním zařízení tzv. termokomoře, jsou rostliny udržovány při teplotách nad 35° C a vlivem působení tepla dojde k odstranění termolabilních virů. Je to obdobný proces, jaký probíhá v lidském těle v průběhu horečky. Zdravotní stav získaných rostlin a celého procesu výroby sadby je průběžně hodnocen pomocí metody moderních imunoenzymatických a molekulárních metod.

Před více jak dvaceti lety, ihned po získání první ozdravené sadby, bylo započato s výsadbou a hodnocením takto získaného chmele. Probíhalo komplexní chemické hodnocení, pivovarnické zkoušky a porovnání výnosových parametrů. Chemické analýzy a pivovarské zkoušky provedené na celé řadě pracovišť, a to jak ve výzkumných institucích, tak pivovarech (Plzeňský Prazdroj, a.s., Budějovickým Budvarem, n. p a dalších), prokázaly, že chemické složení hořkých látek typické pro Žatecký poloraný červeňák se nezměnilo. Provedené genetické zkoušky potvrdily identitu Žateckého poloraného červeňáku.

Paralelně hodnocení probíhala také v zemích nejvýznamnějších odběratelů českého chmele, jako je Japonsko nebo Německo a získané výsledky byly shodné. Ozdravením došlo ke zlepšení biologického potenciálu rostlin, což se pozitivně projevilo vyšším výnosem a obsahem pivovarsky cenných látek. Vyhodnocením srovnávacích výsadeb, kdy na stejném pozemku byl vedle sebe pěstován ozdravený a neozdravený chmel, bylo zjištěno, že u ozdraveného chmele došlo ke zvýšení výnosu chmele v průměru o 15 až 20 % a obsahu alfa hořkých kyselin v průměru 20 - 30 %.

Na základě těchto zkoušek přistoupily zahraniční i tuzemští odběratelé k nákupu tohoto chmele pro výrobu prémiových piv.

Produkty z českého chmele

1) lisovaný chmel

Chmel po homogenizaci a čištění je lisován a balen do balotů nebo hranolů na základě požadavku zákazníka.

2) granule (pelety) typu 90

Chmelové granule typu 90 jsou po homogenizaci mlety, granulovány a baleny do sáčků z ekologických materiálů plněných netečnými plyny. Výhodou tohoto zpracování je delší skladovatelnost, menší požadavek na prostor během transportu a uskladnění. Dále lepší dávkování v pivovarech snadnější manipulace.

3) granule (pelety) typu 45

Granule typu 45 jsou vyráběny na principu mechanického obohacování chmele lupulinem na úroveň požadovanou zákazníkem. Chmel je nejprve sušen na vhodnou vlhkost, poté se hluboce zmrazí a mele. Separovaný chmelový lupulin je zpětně vmíchán do chmelového prášku, aby se docílila požadovaná vyšší úroveň hořkých látek ve chmelových granulích.

Český chmel je zpracováván nejčastěji do granulí typu 90.