

HOŘČICE – TRADICE A PERSPEKTIVY

MUSTARD SEED – THE TRADITION AND THE PROSPECTS FOR THE FUTURE

Václav LOHR

Mák Centrum CZ, s.r.o., Praha

Summary: Production of Mustard seed in the Czech Republic reached its height after 2000, afterwards it has gradually decreased. The Czech Mustard seed is still rather important item of the Czech agriculture and the Czech export, but this commodity requires more attention in order to keep its position on the market.

Key words: Mustard Seed, production, consumption, trade

Souhrn: Produkce hořčičného semene v ČR dosáhla vrcholu po roce 2000, poté postupně klesala. Česká hořčice je stále poměrně významnou položkou českého zemědělství a českého exportu, nicméně tato komodita vyžaduje více pozornosti, aby si udržela svou pozici na trhu.

Klíčová slova: hořčičné semeno, produkce, spotřeba, obchod

Úvod

Produkce hořčičného semene v České republice vzrostla v devadesátých letech minulého století a počátkem nového tisíciletí u nás dosáhla vrcholu. V roce 2003 bylo na českých polích vypěstováno téměř 60 tisíc tun hořčičného semene (na rozloze 67 tisíc hektarů), převážně hořčice bílé pro potravinářské účely. Od té doby produkce hořčičného semene stagnuje a tato položka se postupem doby posunula na okraj zájmu odborné veřejnosti.

Spotřeba hořčice v České republice patří k nejvyšší na světě – s největší pravděpodobností jsme

Spotřeba hořčice

Ve spotřebě hořčice jsou v závěsu za námi vesměs země s podobnými tradicemi, jako je Německo, Polsko, Slovensko, Rakousko; z dalších národů pak vysokou spotřebu hořčice vykazují Francie (přepočteno na spotřebu suroviny se blíží půl kilogramu hořčičného semene na hlavu), Ukrajina, Maďarsko. Velmoci, USA a Rusko, pak zaostávají – oproti nám je jejich spotřeba poloviční až třetinová.

Pod pojmem hořčice se v obchodní praxi zahrnují semena řady druhů kulturních rostlin z čeledi brukvovitých (*Brassicaceae*), spadajících do dvou rodů: *Brassica* (brukev) a *Sinapis* (hořčice). Nejznámější a také nejrozšířenější u nás je druh *Sinapis alba* – hořčice setá, označovaná též jako hořčice bílá, v mezinárodní praxi pak jako hořčice žlutá (Yellow Mustard Seed). Dalším rozšířeným druhem ve světě je brukev sitinovitá (*Brassica juncea*), známá také pod obchodním názvem sareptská hořčice, pěstovaná ve dvou základních typech – jako tmavosemenná i jako žlutosemenná. Tmavosemenný typ se v obchodní praxi rovněž označuje jako hořčice černá (nezaměňovat s botanickým druhem *Brassica nigra*), v angličtině ovšem jako hořčice hnědá - Brown Mustard Seed, zatímco žlutosemenná varianta je známá pod jménem hořčice orientální. *Brassica juncea* se spíše okrajově pěstuje i u nás. Především mimo Evropu, v Asii a v Africe, se pěstují další botanické druhy hořčice. Patří mezi ně např. brukev kýlnatá (*Brassica carinata* – hořčice habešská) a řada dalších druhů – např. jen v Indii, Pákistánu, Bhútánu a Nepálu se pěstuje nejméně 15 druhů hořčice (tedy včetně druhů z rodu *Brassica*).

v konzumaci hořčice na prvním místě, s roční spotřebou kolem 500 gramů na osobu. Trvalá obliba hořčice podle některých teorií souvisí s poklesem kvality uzenářských výrobků z hypermarketů, jinými slovy - kvalitní hořčice má nahradit to, co se dnešním párkům nedostává. Ve spotřebě hořčice jsme však bývali na světové špičce i dříve. Stravovací zvyklosti jsou prostě železná košile, a i přes stoupající počet vegetariánů v našem národě se masné výrobky konzumují dál.

Hořčice se využívá nejen pro výrobu ochucova-del, jak je běžné v našich zeměpisných šířkách, ale i jako zdroje rostlinného oleje (jižní Asie), přídatku do kořenících směsí (východní Afrika), v indické a čínské kuchyni se zpracovávají i listy a stonky, některé druhy hořčice slouží pro výrobu biodieselu (*B. carinata*).

Hořčice bílá, pěstovaná v největší míře v mírném pásmu Evropy a Severní Ameriky, se nejčastěji využívá pro výrobu dochucovacího přípravku – stolní hořčice, v různých variantách, které jsou oblíbené především ve střední a severní Evropě a v Severní Americe. Semena brukve sitinovité slouží především jako surovina pro výrobu francouzských a belgických hořčic (zvl. tmavá varianta) a pro výrobu hořčice ruského typu (žlutosemenná varianta). Mimo Evropu, v Asii a v Africe, se však semeno hořčice většinou používá především jako olejnina, ať již přímo, kdy se semínka roztírají po rozpálené pánvi, nebo se z nich lisuje olej. Z toho vyplývá i fakt, že řada druhů hořčice, produkovaných v těchto zemích, se svými vlastnostmi pro klasické zpracování na ochucova-dlo nehodí. Příkladem může být dovoz hořčičného semene z Indie, k němuž došlo zhruba před dvanácti lety. Na pohled i chuťově téměř stejná semínka této hořčice se od naší *Sinapis alba* značně lišila obsahem glukosinolátů a především obsahem oleje, takže se tato hořčice pro běžné zpracování nehodila.

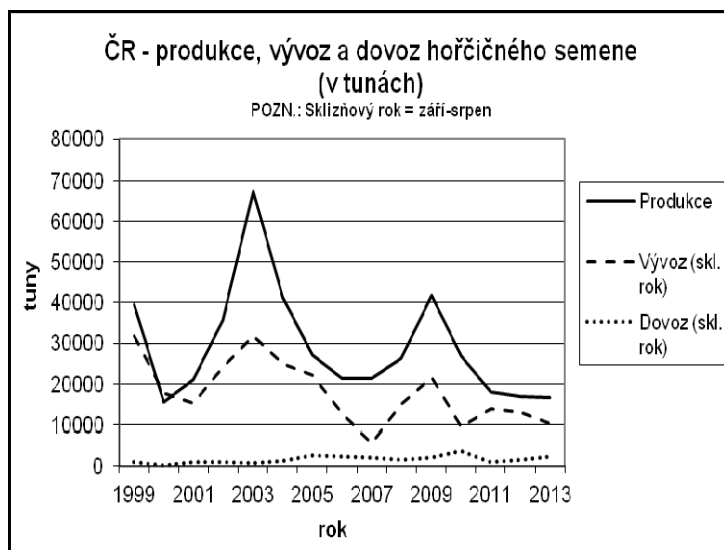
Světová produkce a obchod s hořčičným semenem

Statistiky FAO uvádějí kolem 25 světových pěstitelů hořčice. Ve skutečnosti se tato plodina pěstuje v desítkách dalších zemí, byť v omezené míře. Největším světovým pěstitelem hořčičného semene je Kanada, jejíž průměrná produkce za posledních 5 let dosahuje téměř 160 tisíc tun (cca 28 % světové výroby). Kanada pěstuje všechny tři základní typy hořčice – hořčici bílou, černou i orientální – přičemž největšími odběrateli jsou v případě hořčice bílé USA, jako prakticky největší světový trh touto komoditou, a dále západní Evropa (zvl. SRN). Hořčice černá směřuje především do Francie a značná množství hořčice orientální do Bangladéše, kde je zpracovávána na olej. Dalšími významnými pěstiteli jsou Nepál (1/4 světová produkce) a Myanmar (12,5 %). Tyto země produkují hořčičné semeno především pro výrobu oleje. Z evropských zemí je dlouhodobě na prvním místě Ukrajina, náš největší konkurent na evropském trhu s 9 % světové produkce, následovaná Ruskem (6 %). Obě tyto země až donedávna pěstovaly téměř výhradně hořčici orientální, před několika lety se však Ukrajina částečně přeorientovala na hořčici bílou a v současnosti její produkci rozšiřuje i Rusko. Dá se tedy počítat s tím, že konkurence nadále poroste.

Česká republika se zhruba čtyřprocentním podílem na světové výrobě hořčice a s průměrnou produkcí kolem 21 tisíc tun (5-ti letý průměr) je stále (pravděpodobně) druhým největším pěstitelem hořčice bílé; v každém případě jsme největším pěstitelem hořčice v rámci EU. Rozlohy a tudíž i produkce hořčičného semene v posledních letech u nás poklesly – doby, kdy naši pěstitelé oseli hořčici na semeno téměř 70 tisíc hektarů, jsou dávno pryč a pryč je i tehdejší nadšení pro tuto plodinu. S větším či menším odstupem sdílí podobný osud hořčice a mák i další méně objemově významné plodiny. Důvodem je jak kolísání cen u těchto komodit, tak i značná konkurence ze zahraničí. Zatímco ještě před patnácti lety zaujímal naše republika poměrně komfortní pozici největšího dodavatele hořčičného semene na evropské trhy, v posledních letech objevila kouzlo hořčice, jako nenáročného a přitom poměrně na trhu dobře uplatnitelné plodiny, i Ukrajina. Stejně, jako jsme před dvěma desetiletími vytlačili z evropského trhu hořčice Maďarsko, dnes vytlačuje Ukrajina nás.

Největším dovozcem hořčice jsou USA, které podle údajů FAO v letech 2006 až 2010 dovážely v průměru téměř 65 tisíc tun hořčice ročně. Na druhém místě je Německo, se 46 tisíci tunami; následuje Francie, která ve stejné době dovážela téměř 24 tisíc tun hořčičného semínka. Poněkud stranou pozornosti stojí velcí dovozci z Asie – Bangladéš (32 tis. tun) a Nepál (14 tis. tun), kde se hořčičné seme-

no využívá téměř výhradně jako olejina (viz výše). Z evropských dovozců hrají významnou roli na trhu také Nizozemsko (16 tis. tun), Polsko (přes 10 tis. tun) a Belgie (9 tis. tun). Srovnatelně menší množství směřuje každoročně do Velké Británie, Rakouska, Skandinávie a Švýcarska. Z Asijských dovozců hořčičného semene pro výrobu pochutin stojí za zmínku Japonsko, Jižní Korea, Sri Lanka; největším africkým dovozcem hořčice je Senegal. Hořčičné semeno se vyváží také do Latinské Ameriky (Mexiko, Brazílie) a více méně pravidelně do řady dalších zemí.



Zdroj: ČSÚ

A jak to vypadá s českým vývozem? Na rozdíl od mezinárodního srovnání v tomto případě máme k dispozici díky dobré práci ČSÚ čerstvé statistiky, takže následující údaje vycházejí z dat za období 2009 až 2014. Rozhodujícím odběratelem hořčičného semene, a to jak osivářské hořčice, tak i merkantilu, je Německo, s podílem kolem 57 % na českém vývozu. Ceny dosahované při vývozu do Německa, ovšem patří k těm nižším – v průměru Kč 17,85/kg fco hranice. Dalšími přímými dovozci české hořčice jsou Polsko (12 %), z velkých odběratelů dosahující nejnižších cen – Kč 14,66/kg; Francie (10 %), kde byly ceny naopak pro prodávajícího na nejvyšší úrovni – Kč 24,55/kg; a dále Nizozemsko (9 %) a Rakousko (4 %). Dohromady těchto pět zemí odebralo v posledních pěti (sklizňových) letech přes 93 % hořčičného semene vyvezeného z ČR. O zbytek se rozdělilo zhruba dvacet dalších dovozců.

V dovozu do ČR kraluje Ukrajina, s podílem 60 % – 90 % na českém dovozu. Dříve se jednalo hlavně o hořčici orientální, nyní již převážnou část dovozu tvoří hořčice bílá.

Perspektivy

Většinu hořčičného semene, vyprodukovaného na území ČR, představuje osivářská hořčice, a stejně tak je převažující položkou i ve vývozu – kolem 55 % z celkového množství vyvezeného hořčičného semene. Především díky produkci osiva se Česká republika stále drží na předním místě mezi evropskými pěstiteli hořčice. Celkově, jak je patrné z výše uvedeného grafu, dochází k postupnému poklesu produkce hořčičného semene, byť v jednotlivých letech jak rozlohy, tak i množství kolísají a v roce 2014 došlo k opětovnému mírnému nárůstu.

Kolísání produkce a v závislosti na tom i výkyvy v cenách nepůsobí pro další rozvoj žádné komodity příliš příznivě. Ideální by byla stabilizace výroby, což ovšem předpokládá navázání trvalejších vztahů mezi dodavateli a odběrateli, na základě dlouhodobých smluv. Tyto smlouvy by měly obsahovat metodiku stanovení cen v dalších obdobích. Podmínkou pro jejich uzavírání ovšem je solidnost v jednání obou stran, což se v našich podmínkách často ukázalo jako kámen úrazu – nedodržování dohodnutých smluv pod různými záminkami, ve skutečnosti však neochota dodat (či odebrat) zboží poté, kdy se zvýšily (nebo snížily) ceny. U osivářské hořčice, pokud je nám známo, toto schéma funguje, není důvod, proč by nemělo fungovat i u merkantilu. Je přinejmenším zarážející, že české hořčičárny se v posledních letech často uchylují k nákupům hořčičného semene ze zahraničí. Důvodem, jak uvádějí, bývají často nejen nižší ceny, ale i chování českých pěstitelů.

Hořčice je plodina, která si v osevním postupu najde své místo. Je to rostlina v zásadě nenáročná na produkci i na posklizňové zpracování a skladování,

ovšem ani u ní není radno problematiku pěstování podcenit, jak se to občas stává (nejen u hořčice) v okamžicích, kdy se zemědělec rozhodne pod vlivem momentální konjunkturální situace pro její pěstování a nevěnuje jí to, co by zasloužila. Výnosy v České republice jsou ve srovnání s ostatními pěstitelskými zeměmi poměrně slušné – s průměrnými výnosy kolem 900 kg/ha mírně zaostáváme za Kanadou (kolem 1 t /ha), více už za Německem (cca 1,3 – 1,4 t /ha), nemluvě o špičkových výnosech ve Francii. Francouzští pěstitelé sice produkují jiný druh hořčice, nicméně trojnásobné výnosy, jichž dosahují ve srovnání s ČR, jsou úctyhodné. Jsme na tom ovšem docela dobře ve srovnání s významnými pěstiteli ve východní Evropě – s Ruskem a Ukrajinou i s dalšími produkčními zeměmi, které dosahují v průměru 2/3 našich výnosů.

Na závěr bych si dovilil shrnout pravidla, která by měla přispět ke stabilizaci našeho trhu. Patří mezi ně:

- Profesionalita, s níž by pěstitel měl přistupovat ke každé komoditě, nikoliv nahodilost v rozhodování pod tlakem vnějších vlivů,
- Kontrakty, které by měl pěstitel uzavírat se spolehlivými partnery na dlouhodobé bázi,
- Solidnost, tj. dodržování uzavřených smluv, slušné jednání jak se zahraničními, tak i tuzemskými obchodními partnery.

Do dalších let přeji všem pěstitelům hořčice dobré počasí, vysoké výnosy a spravedlivé ceny.

Použitá literatura

FAOSTAT

ČSÚ – Veřejná databáze

ČSÚ – Statistika zahraničního obchodu

The Canadian Special Crops Association

Mikšík V. a kol.: Hořčice – pěstitelský rádce, ČZU v Praze, Praha 2007

Vašák J., Zukalová H., Keibert V.: Pěstování a aktuální problematika hořčice, ČZU v Praze/SOŠ Hořovice, 2005

Kontaktní adresa

Ing. Václav Lohr, Mák Centrum CZ, s.r.o., Donská 275/9, 101 00 Praha 10, E-mail: lohrv@poppy.cz