



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

Bio
Academy®

FINALIZACE BIOPRODUKCE ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

**SBORNÍK
2016**

Obsah:

1. Mléko a legislativa – stručná informace, *Ing. Ivan Hrbek*
2. Prodej ze dvora – legislativní úvod, *Ing. Ivan Hrbek*
3. Označování bioprodukce, *Ing. Tomáš Dimmer*
4. Kontrola ekologického zemědělství, *Ing. Jan Dehner*
5. Vybavení, *Ing. Ivan Hrbek*
6. Výrobní postup Majorero, *Ing. Ivan Hrbek*
7. Podpory PRV
8. Podpory PGRLF
9. Kontakty

MLÉKO a legislativa

Ing. Ivan Hrbek, *Stručná informace*

Mléčná krize

- Pokles realizačních cen výrobců mléka o cca 40%
- Platební nekázeň odběratelů mléka
- Hlavní příčina:
 - relativní nadbytek mléka na trhu EU
 - velké mlékárny představují monopol na straně poptávky
- Na druhé straně
- Poptávka zákazníků po místních specialitách
- Nedostatek mléka v kvalitě BIO
- Nedostatek kozího mléka a výrobků z něj (v kvalitě bio i konvenčních)
- Nedostatek výrobků z ovčího mléka (v kvalitě bio i konvenčních)
- ? ? ? Řešení ? ? ?

Prodej ze dvora

- Vyšší realizační cena
- Peníze „na ruku“

Faremní finalizace

- Vyšší přidaná hodnota
- Širší nabídka přiláká další zákazníky

Přechod na produkci BIO

- Větší poptávka po produkci
- Vyšší realizační cena pro producenta"

Prodej ze dvora

Ing. Ivan Hrbek, *Legislativní úvod*

„Praktická“ ukázka realizace

Pár slov na téma „pasterizace“

Legislativa EU a ČR upravující oblast prodeje mléka a zpracování mléka v malých faremních mlékárnách

- Ústava ČR
- Zákon o zemědělství
- Živnostenský zákon
- Veterinární zákon
- Zákon o ochraně veřejného zdraví
- Prováděcí vyhlášky
 - K veterinárnímu zákonu 203/2003 už neplatí-289/2007
 - O přízpůsobení požadavků...128/2009
- **Nářízení EU**
 - (178/2002)
 - 852/2004
 - 853/2004 ve znění 1662/2005
 - (854/2004)
- Ústava ČR
- Státní moc slouží všem občanům a lze ji uplatňovat jen v případech, v mezích a způsoby, které stanoví zákon.
- Každý občan může činit, co není zákonem zakázáno, a nikdo nesmí být nucen činit, co zákon neukládá.
- Vyhlášené mezinárodní smlouvy, k jejichž ratifikaci dal Parlament souhlas a jimiž je Česká republika vázána, jsou součástí právního řádu; stanoví-li mezinárodní smlouva něco jiného než zákon, použije se mezinárodní smlouva.
- Mezinárodní smlouvou mohou být některé pravomoci orgánů České republiky přeneseny na mezinárodní organizaci nebo instituci.
- Povinnosti mohou být ukládány také na základě zákona a v jeho mezích a jen při zachování základních práv a svobod.
- Zákon o zemědělství

§ 2e

Podnikání v zemědělství

(1) Zemědělským podnikatelem podle tohoto zákona je fyzická nebo právnická osoba, která hodlá provozovat zemědělskou výrobu jako soustavnou a samostatnou činnost vlastním jménem, na vlastní odpovědnost, za účelem dosažení zisku, za podmínek stanovených tímto zákonem

- (2) Fyzická osoba provozující drobné pěstitelské a chovatelské činnosti, anebo prodávající nezpracované rostlinné a živočišné výrobky, nepodléhá evidenci zemědělského podnikatele podle tohoto zákona.
- (3) Zemědělskou výrobou včetně hospodaření na vodních plochách se rozumí
- rostlinná výroba
- živočišná výroba zahrnující chov hospodářských zvířat za účelem získávání, zpracování a výroby živočišných produktů,
- úprava, zpracování a prodej vlastní produkce zemědělské výroby,

Živnostenský zákon

Živnost řemeslná – mlékárenství

- Přejímka a technologické zpracování syrového mléka.
- Výroba mléčných výrobků a polotovarů, zejména mléka tekutého a ochuceného, sušeného a zahuštěného, smetany, másla, sýrů, tvarohů, kysaných výrobků a jogurtů, mražených krémů, zmrzlinových směsí.
- Výroba a zpracování bílkovinných mléčných výrobků, laktózy, syrovátky a mléčných krmných směsí.
- V rámci živnosti lze dále provádět výrobu zmrzlin na bázi mléka. Úpravu mlékárenských výrobků k bezprostřední spotřebě (koktejly, pomazánky, zmrzliny) a doplňkový prodej pečiva, pokud jsou prováděny v provozovně, v níž je provozována předmětná živnost. Míchání mléčných krmných směsí.

– **Veterinární zákon**

§ 27a

1) Chovatel může v malých množstvích

e) prodávat se souhlasem krajské veterinární správy syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, pokud mléko splňuje požadavky a kritéria stanovená pro syrové mléko předpisy Evropských společenství ; chovatel, který prodává toto mléko nebo smetanu, je povinen zajistit laboratorní vyšetření mléka při

1. podávání žádosti krajské veterinární správě o souhlas k prodeji mléka nebo smetany,

2. každé změně chovu zvířat a každé změně způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání mléka, která by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však jednou za 6 měsíců,

(3) Živočišné produkty uvedené v odstavci 1

a) musí pocházet od zdravých zvířat a musí být zdravotně nezávadné a bezpečné z hlediska ochrany zdraví lidí a zvířat, zejména nesmí být zdrojem rizika šíření nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka,

b) nesmí být dále uváděny na trh.

(4) Chovatel, který prodává nebo dodává vlastní produkty z průvodky podle odstavce 1, musí zajistit, aby tyto produkty byly

a) vyráběny v čistém prostředí s používáním zařízení a pracovních nástrojů a pomůcek udržovaných v čistotě,

b) chráněny před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací.

Zákon o ochraně veřejného zdraví 258/2000

Předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných (zdravotní průkazy)

Podmínky provozování(pitná voda)

Vyhláška 252/2004 obsah a periodicitu rozborů vody

Vlastní studna – vodní zákon §8- potřeba povolení

Prováděcí vyhláška k vet. zákonu č. 289/2007

§ 13

(1) Syrové mléko nesmí být uváděno do oběhu k přímé lidské spotřebě s výjimkou jeho prodeje v hospodářství přímo konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích (dále jen "přímý prodej syrového mléka").

(2) Předmětem přímého prodeje syrového mléka může být pouze syrové mléko, které

a) pochází od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka,

b) bylo získáno hygienickým způsobem v hospodářství, v němž jsou dodržovány hygienické požadavky stanovené zákonem a požadavky uvedené v odstavci 3.

(3) Hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu stanovené předpisy Evropských společenství platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně.

(4) Předmětem přímého prodeje syrového mléka nemůže být syrové ovčí a kobylí mléko.

(5) Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění "Syrové mléko, před použitím převařit". Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka oddělena od mléčnice.

(6) Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení.

(7) Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.

Vyhláška o přizpůsobení požadavků... 128/2009

Upravuje požadavky na „MALÉ FAREMNÍ MLÉKÁRNY A MALÁ FAREMNÍ JATKA“ u kterých je zpracování masa a mléka „omezenou a okrajovou činností“

Nevztahuje se na „prodej (nezpracovaného) mléka ze dvora dle §27a veterinárního zákona ale na „finalizaci“ tj. faremní mlékárničku (sýrárnu)

• **Definuje co je to „omezená a okrajová činnost“ :**

- ...denně zpracuje nejvýše 500 l kravského, 100 l kozího nebo 50 l ovčího mléka
- ...nejvýš 35 % produkce z výše uvedeného mléka lze prodat prostřednictvím „jiného maloobchodního zařízení“ (obchody, jídelny, stánky a pod, nikoliv: nemocnice, domov důchodců, školní jídelna)
- ...prodej na území „kraje a sousedních krajů“

- ...mléko pouze od zvířat vlastního chovu, nikoliv nakupované
- **Upřesňuje postup:**
 - Podnik požádá: Jakou výjimku, proč, jak bude zajištěna bezpečnost potravin
 - KVS provede kontrolu, ověří splnění parametrů (litry, %) a rozhodne
- **EU nařízení č. 852/2004**
- **PŘÍLOHA I OBECNÉ HYGIENICKÉ PŘEDPISY PRO PRVOVÝROBU**
- **PŘÍLOHA II OBECNÉ HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO VŠECHNY PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ (KROMĚ PRVOVÝROBY)**
 - Kapitola 1: Obecné požadavky na potravinářské prostory (kromě prostor uvedených v kapitole 3)
 - Kapitola 2: Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostor pro stravování a prostor uvedených v kapitole 3)
 - Kapitola 3: Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), **prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty**
- **EU nařízení č. 852/2004**

Obecné požadavky na potravinářské prostory

- **Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty**
 - b) povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a korozivzdorných netoxicických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
 - c) odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;
 - e) k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody;
 - f) k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných láttek a odpadů (ať kapalných nebo pevných);
 - g) k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;

- h) potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace.
- EU nařízení č. 853/2004
- ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

KAPITOLA I SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA

- I. HYGienICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA
- II. HYGiena HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA
- III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

I. HYGienICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA

Syrové mléko musí být získáno od zvířat:

- a) žádný příznak nakažlivé nemoci přenosné mlékem na člověka;
- b) jsou v dobrém zdravotním stavu, nevykazují známky nemoci, a zejména netrpí žádnou infekcí pohlavního ústrojí, ani enteritidou s průjmem, nebo zánětem vemena;
- c) která nevykazují žádné zranění vemena, jež by mohlo mít vliv na mléko;
- d) kterým nebyly podány nepovolené látky či přípravky
- e) u nichž byla v případě podání povolených přípravků či látka dodržena ochranná lhůta

Pokud jde o brucelózu, musí syrové mléko pocházet od ovcí nebo koz, které patří do hospodářství, které je úředně prosté nebo prosté brucelózy

Pokud jde o tuberkulózu, musí syrové mléko pocházet od stáda u něhož jsou prováděny kontroly na tuto nákazu v rámci plánu kontrol schváleného příslušným orgánem.

Pokud jsou kozy chovány s krávami, musí být takové kozy prohlíženy a vyšetřovány na tuberkulózu.

II. HYGiena HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA

A. Požadavky na prostory a vybavení

(důležité => náklady)

- B. Hygiena během dojení, sběru a přepravy
- C. Hygiena personálu

Požadavky na prostory a vybavení

1. Zařízení k dojení a prostory, kde se mléko skladuje, kde se s ním manipuluje nebo kde se chladí, musí být umístěny a konstruovány tak, aby se omezilo riziko kontaminace mléka.
2. Prostory pro skladování mléka musí být chráněny proti škůdcům, musí být dobře prostorově odděleny od stájí se zvířaty, a pokud je to nezbytné pro dodržení požadavků stanovených v části B, musí mít vhodné chladicí zařízení.
3. Povrch zařízení, které má přijít do styku s mlékem (náradí, nádoby, cisterny atd. určené k dojení, sběru nebo k přepravě), musí být snadno čistitelný a případně dezinfikovatelný a musí být udržován v náležitém stavu. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů.
4. Po použití musí být takové povrchy vyčištěny a případně dezinfikovány. Nádoby a cisterny použité při přepravě syrového mléka musí být před novým použitím vyčištěny a vydezinfikovány, a to po každé přepravě nebo sérii transportů, jestliže mezi vykládkou a následnou nakládkou je velmi krátká doba, v každém případě však minimálně jedenkrát za den.

Hygiena během dojení, sběru a přepravy

1. Dojení musí být prováděno hygienicky, a zejména musí být zajištěno,
 - a) aby byly před zahájením dojení struky, vemeno a přilehlé části čisté;
 - b) aby u každé jednotlivé krávy byly u mléka zkонтrolovány organoleptické nebo fyzikálněchemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky, a aby mléko vykazující takové abnormality nebylo použito k lidské spotřebě;
 - c) aby mléko zvířat, která vykazují klinické známky choroby vemene, nebylo použito k lidské spotřebě jinak než podle pokynů veterinárního lékaře;
 - d) aby byla identifikována zvířata, která se podrobila léčbě, která může vést k přenosu reziduí do mléka, a aby mléko od takových zvířat nebylo do konce předepsané ochranné lhůty použito k lidské spotřebě;
 - e) aby koupele nebo postříky struku byly použity, pouze pokud to schválil příslušný orgán a způsobem, který nevede k nepřijatelným hladinám reziduí v mléce.
2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko umístěno na čistém místě, které je navrženo a vybaveno tak, aby se zamezilo jeho kontaminaci. Musí být ihned ochlazeno na teplotu 8 °C nebo nižší v případě, když je sváženo

každý den, nebo na teplotu 6 °C nebo nižší, pokud svoz není prováděn každý den.

3. Během přepravy musí být zachován chladicí řetězec a při dodání mléka do provozovny nesmí teplota zchlazeného mléka překročit 10 °C.
4. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí dodržet požadavky na teplotu uvedené v bodech 2 a 3, pokud mléko splňuje kritéria uvedená v části III a
 - a) mléko je zpracováno do 2 hodin po nadojení,
 - b) je vyšší teplota nezbytná z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků a příslušný orgán ji schválí.

Hygiena personálu

Osoby provádějící dojení a/nebo zacházející se syrovým mlékem musí mít vhodný čistý oděv.

Osoby provádějící dojení musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty. V blízkosti místa dojení musí být k dispozici vhodná zařízení, která dojičům a osobám manipulujícím se syrovým mlékem umožní omytí rukou a paží.

KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

Provozovatelé potravinářských podniků musí zavést postupy s cílem zajistit, aby syrové mléko splňovalo následující kritéria:

ii) syrové mléko jiných druhů:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)≤ 1 500 000

** Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

b) Pokud je však syrové mléko jiných druhů než krav určeno pro výrobu výrobků ze syrového mléka postupem, který nezahrnuje tepelné ošetření, musí provozovatelé potravinářských podniků učinit opatření, jimiž zajistí, aby použité syrové mléko splňovalo následující kritérium:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)≤ 500 000

** Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

Pokud syrové mléko nesplňuje požadavky bodu 3 nebo 4, musí provozovatel potravinářského podniku informovat příslušný orgán a přijmout opatření k nápravě tohoto stavu.

Klouzavý geometrický průměr za dobu dvou měsíců při alespoň dvou vzorcích za měsíc.

Co s tím???????

- **NR 178/2002**

Volného pohybu potravin a krmiv v rámci Společenství může být dosaženo pouze tehdy, nebudou-li se požadavky na bezpečnost potravin a krmiv mezi jednotlivými členskými státy významně lišit.

(4) Mezi potravinovým pravém členských států jsou velké rozdíly, pokud jde o pojetí, zásady a postupy.

Přijímají-li členské státy opatření tykající se potravin, mohou tyto rozdíly bránit volnému pohybu potravin, vytvářet nerovné podmínky soutěže, a tím přímo ovlivňovat fungování vnitřního trhu.

(5) Je tedy nezbytné sblížit tato pojetí, tyto zásady a postupy, aby byla vytvořena společná základna pro opatření regulující potraviny a krmiva, která jsou přijímána v členských státech

- **Postupy implementace - pokyny EU**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

Brusel, 6. 7. 2005

NAVRH

Návod k postupu implementace určitých ustanovení

Nařízení 852/2004/ES

o hygieně potravin

- **Mj. obsahuje:**

Poznámky:

1) Obecně, Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze svého rozsahu platnosti maloobchod (tj. zacházení s a/nebo zpracování potravin a jejich skladování v místě prodeje nebo dodání konečnému zákazníkovi). Znamená to, že pokud je sýr vyráběn a prodáván na farmě nebo místním trhu (např. týdenní trh, farmářský trh, atd.) konečným zákazníkům, tyto aktivity lze provádět v souladu s příslušnými požadavky stanovenými v Nařízení 852/2004/ES, zejména v příloze II tohoto Nařízení a nemusí vyhovovat požadavkům Nařízení 853/2004/ES....

- Registrace výrobce

5. REGISTRACE A SCHVALOVANI POTRAVINAŘSKYCH FIREM

5.1. Co znamená registrace potravinářské firmy v praxi?

Účelem registrace je umožnit kompetentním organům členských států dovedět se, kde jsou potravinářské firmy situovány a jaké jsou jejich aktivity tak, aby šlo provádět oficiální kontroly nezbytné na základě rozhodnutí národních kompetentních orgánů a v souladu s obecnými principy stanovenými v článku 31 Nařízení 882/2004/ES, které požaduje, aby kompetentní orgány v členských státech stanovily postupy, které

musí provozovatele potravinářských firem dodržet, pokud žádají o registraci.

Registrace by měla byt jednoduchým postupem, pomocí kterého je kompetentní organ informován o adrese organizace/provozovny a vykonávané činnosti (činnostech). Pokud jsou tyto informace již k dispozici z jiných zdrojů, např. registrace pro environmentální nebo veterinární účely, tyto informace lze rovněž použít pro účely zajištění hygieny potravin.

7. DOKUMENTACE

7.1. Nařízení vytváří potřebu, aby potravinářské firmy vytvářely dokumentaci podle postupů na základě HACCP principů, která **odpovídá povaze a velikosti firmy**.

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

Brusel, 14. 6. 2005

NAVRH

Návod k postupu implementace určitých ustanovení

Nařízení 853/2004/ES

o hygieně potravin živočišného původu

Nařízení neobsahuje ustanovení, aby se vyloučila z jeho rozsahu platnosti výroba potravin obsahující jak produkty rostlinného původu, tak i nezpracované produkty živočišného původu.

Je třeba poznamenat, že při vytváření hygienických požadavků nikdy nebylo úmyslem, aby výroba potravin, např. pekařských výrobků a těsta, podléhala požadavkům Nařízení 853/2004.

Proto by se mělo zajistit, aby požadavky toho Nařízení (např. schválení organizaci, použití identifikační značky) nebyly přísnější, než je požadováno do 31. 12. 2005 podle pravidel tykajících se hygieny potravin platných do té doby.

4.2. Schválení malých organizací

Také male organizace pracující s potravinami živočišného původu musí být schváleny příslušným organem. Toto platí zejména v případě malých organizací uvedených výše v bodě 3.1.

Schvalovací požadavky pro takové organizace jsou většinou požadavky, které se na ně vztahují podle stávajících pravidel.

Nový schvalovací požadavek by proto neměl ukládat novou významnou zátěž, pokud tyto organizace již vyhověly pravidlům pro

hygienu potravin, které se na ně vztahují podle relevantních pravidel Společenství (např. směrnice 64/433/EHS a 77/99/EHS).

Poznámka:

Nařízení 853/2004/ES vylučuje ze svého rozsahu platnosti maloobchod (tj. zahazeni s a/nebo zpracování potravin a jejich skladování v místě prodeje). Znamená to, že tam, kde se vyrábí a prodává sýr v maloobchodní provozovně (např. na farmě), tyto činnosti mohou být prováděny pouze se zřetellem na požadavky stanovenými v Nařízení 852/2004/ES, vyžadující registraci, ale nikoliv schválení (osvědčení).

Tři možnosti

- 1) **Registrace farmy pro přímý prodej mléka a výrobu sýrů či jogurtů prodejem výhradně na farmě s minimem požadavků v souladu s 852**
- 2) **Schválení provozu s výjimkami dle vyhlášky o přizpůsobení**
 - a) Omezení množství, vlastní produkce
 - b) 1/3 přes jiné maloobchodní provozy
 - c) Na území kraje a sousedních krajů
- 3) **Schválení provozu bez výjimek**
 - Neomezené množství, i nakupované
 - Po celé EU
 - I do velkoobchodů

Marketing farmářské produkce

Ing. Ivan Hrbek - Trochu teorie jako námět k přemýšlení

Podnikatelské filozofie - koncepce

- Výrobní
- Prodejní
- Marketingová
- Sociální marketing
- Multi level marketing

Výrobní koncepce

- Období všeobecného nedostatku
- Když vyrobím hodně a levně – budu bohatý
- Ford – pásová výroba ford T (všechny černé) – každý dělník si ho mohl koupit
- Baťa – motivace – každý dělník je spolumajitelem,

Prodejní

- Není problém vyrobit – problém je prodat
- Prodejní cesty – přímé, nepřímé, osobní prodej, obchodní zastoupení
- Výrobce-velkoobchod-maloobchod-zákazník
- Reklama „nejlepší mýdlo je Hellada“!!!

Marketingová koncepce

Marketingově řízená firma zkoumá, předvírá a vytváří POTŘEBY ZÁKAZNÍKA, aby je následně mohla USPOKOJIT....

způsobem, který jí přinese maximální ZISK

- 4 P marketingu – marketingový mix
- Průzkum trhu, Potřeby zákazníka, Segment trhu
- Produkt – výrobek, služba, informace
- Promotion – reklama, publicita, podpora prodeje,.....
- Placement – umístění na trh – cesta do segmentu
- Price – cena – nástroj marketingu i zdroj zisku
- Package – obal- nosič informace

- Sociální marketingová koncepce

Sociálně marketingově řízená firma zkoumá, předvírá a vytváří POTŘEBY ZÁKAZNÍKA, aby je následně mohla USPOKOJIT způsobem, který jí přinese **přiměřený** ZISK a zároveň nezpůsobuje společensky (sociálně) nežádoucí jevy

- Multi level marketing
- Vytváření sítí, které přebírají funkce
- Nosiče informace – marketingová i technická
- Prodejní cesty – přímý prodej
- Distribuce odměny za zprostředkování
- Velmi efektivní – odměna za skutečný prodej, ne za pracovní čas
- Úspora prodejních ploch a nákladů na ně

KOMUNITOU PODPOROVANÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

- socioekonomický koncept zemědělství a distribuce jídla.
- tvořen komunitou konzumentů a zemědělci, kteří poskytují konzumentům své produkty (ovoce, zeleninu, mléčné výrobky, maso) přímo
- poskytují si navzájem podporu a sdílí spolu jak rizika, tak i výhody tohoto modelu.
- konzumenti se tak stávají z pasivních příjemců potravin aktivními
- Místní malovýrobní pekařka si spočítala, kolik poukázek na chleba by musela prodat, aby si mohla koupit 45 litrový hnětač na chlebové těsto
- komunitou podporovaná dílnu automechanika; kdyby každý dopředu zaplatil za seřizování a výměnu oleje, mohl by si mechanik koupit potřebné vybavení."
- palírna whisky na ostrově Arran ve Skotsku byla otevřena v roce 1995 po 150 letech a částečně financována prodejem "obligací" v hodnotě 450 liber, které zaručovaly jejich držiteli získání pěti dvanáctilahvových beden míchané Arranské whisky v roce 1998 a dalších pěti beden jednodruhové whisky v roce 2001.
- kapitálové příspěvky od budoucích zákazníků financovaly také soukromý ziskový pivovar v Birminghamu.
- Biofarma Sasov – pan Sklenář - uvažovat o společném projektu s vámi, spotřebiteli, v duchu filozofie komunitou podporovaného zemědělství? Pořídit technologii ze společných prostředků, jaké sbírky? Splátky by probíhaly v naturálích - dodávkou těchto skvělých salámů.
- **Nabídka účasti ve společném projektu:**
Malá faremní výroba masných bio výrobků na Biofarmě Sasov

- Na náš předběžný dotaz z 20. února reagovala se zájmem řada z Vás tak, že během několika dnů byla přislíbena více než polovina potřebné částky. Velmi nás to potěšilo a nyní již máme uzavřenou smlouvu s Českou Spořitelnou, a.s. a přidělené číslo vázaného jistotního účtu, kam je možné částky poukázat.
- částka bude vedena jako předem složená záloha na odběr našich produktů.
- **30. dubna 2013 nastal DEN D! Podařilo se - v poslední den, na který byla vázána výplata prostředků, se podařilo cílové částky dosáhnout. A konečný stav účtu po několika dnech ji ještě asi o šestinu převýšil. To nám umožní rychlejší dovybavení výrobny.**
- **Děkujeme všem, kdo projekt podpořili a propagovali a všem kdo se i přímo zapojili! My zatím dokončujeme úpravy prostor a postupně sháníme potřebné vybavení.**

Zpět k výrobku

- **Tvorba ceny**
 - Nákladová
 - Přímé náklady
 - Nepřímé náklady
- **Zisk**
 - $C=P+N+Z$
- **Marketingová**
 - Podle konkurence
 - Podle cílů
 - Podle „vnímání hodnoty zákazníkem“
- **Tržní cena**
 - Tržní cena je **maximální** cena za kterou můj výrobek koupí **dostatečný** počet zákazníků
 - Prodejnost na základě co nejnižší ceny je cesta do pekel
 - Musíme nabídnout něco jiného
 - ?????
 - Vnímání hodnoty zákazníkem
 - To, co v TESCU nenajdou

Označování biovýrobků

Co vše musí obsahovat etikety, jak s alergeny i zemí původu, kontrola SZPI

Ing. Tomáš Dimmer

Požadavky na označování stanovené vnitrostátními předpisy

- Kompetence dozorových orgánů

§ 16 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb.

- výroba, skladování, přeprava, dovoz, vývoz potravin živ. původu
- Balení, krájení, jiný způsob dělení potravin živ. původu v zařízeních schválených pro tyto činnosti
- Uvádění na trh potravin živ. původu na tržnicích a tržištích
- Uvádění na trh potravin živ. původu v úsecích a prodejnách jiných než samoobslužných, kde dochází k úpravě masa, mléka...
- Kompetence dozorových orgánů
- Nově od 16. srpna 2016: kontrola potravin z ekologické produkce

Kontroluje se:

- splnění povinnosti registrace u MZe po předchozím uzavření smlouvy s kontrolní organizací (KEZ, ABCERT AG, BIOKONT CZ, Bureau Veritas Czech Republic) – nutné předložit platné osvědčení
- označování (výrazy bio, eko, organic...) – alespoň 95% hm. složek zemědělského původu musí mít ekologický původ (ne voda a sůl)
- sledovatelnost, včetně surovin (certifikáty)
- základní hygienické požadavky
 - Označování potravin – právo EU
 - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011
 - hlavní právní předpis
 - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1308/2013
 - obsahuje definice, např. mléko, sýr...
 - Označování potravin – vnitrostátní
 - Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů

- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků (novelizace v procesu)
- Vyhláška č. 77/2003 Sb. (komoditní vyhláška mj. pro mléko a mléčné výrobky
- Nařízení EP a R (ES) č. 1169/2011
- stěžejní základní právní předpis stanovující požadavky na označování balených potravin, v návaznosti na vnitrostátní předpis i nebalených potravin
- Definice, povinné údaje a informace, způsob označení, výjimky z povinného označování, požadavky na označení alergenů, země původu, nutriční označování
- Čl. 2: Definice
- Definice, které jsou použity pro účely tohoto nařízení
- Informace o potravinách
- Složka
- Označení
- Zorné pole
- Čitelnost
- Zákonný název
- Komunikační prostředky na dálku
- Apod.
- Čl. 6 – 8: Obecné požadavky

Informace o potravinách nesmí být zavádějící:

- pokud jde o jejich povahu, totožnost, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, zemi původu nebo místo provenience, způsob výroby nebo získání (článek 7 odst. 1 písm. a)
- Vyvoláváním dojmu, že dotčená potravina má zvláštní charakteristiky, pokud všechny podobné potraviny mají ve skutečnosti stejné charakteristiky (článek 7 odst. 1 písm. c)

Příklad: alternativu mléčného výrobku, kde část mléčného tuku byla nahrazena tukem rostlinným, nelze označit jako sýr

- Čl. 6 – 8: Obecné požadavky

Informace o potravině nesmějí připisovat potravině vlastnosti umožňující zabránit určité lidské nemoci, zmírnit ji nebo ji vyléčit, ani se na tyto vlastnosti odkazovat (článek 7 odst. 3)

Příklad: nelze poskytnout informaci typu „zákys srovná vaše zažívání“ apod.

Platí i pro související reklamu a obchodní úpravu potravin

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 9 odst. 1 – seznam povinných údajů

- a) název potraviny (zákonní název, popř. název vžitý či popisný + způsob úpravy, např.: uzené, v prášku, rozmrazeno, ošetřeno ionizujícím zářením – čl. 17)
- b) seznam složek: „Složení:“ sestupně podle hmotnosti v okamžiku jejich použití při výrobě potravin (čl. 18); v případě, že složka sestává z několika dílčích složek, uvede se jejich výčet např. v závorce
- c) Složky vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost (*Příloha II*) – nutné zvýraznit v textu složení potraviny (čl. 21)
- d) množství určitých složek nebo skupiny složek (je-li složka zvýrazněna v názvu potraviny, i graficky, uvede se její procentické zastoupení – čl. 22)

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 9 odst. 1 – seznam povinných údajů

- e) čisté množství potraviny
- f) DP, DMT (článek 24, potažmo Příloha X)
- g) podmínky uchování (mléčné výrobky netrvanlivé +4°C až +8°C, trvanlivé do +24°C) – čl. 25
- h) jméno nebo obchodní název a adresa PPP, pod jehož jménem je potravina uváděna na trh (výrobce, dovozce, prodávající...)
- i) země původu nebo místo provenience (kde by to mohlo vést v omyl – čl. 26)

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 9 odst. 1 – seznam povinných údajů

j) Návod k použití, kde by bez tohoto návodu bylo obtížné potravinu odpovídajícím způsobem použít

l) Výživové údaje (upravuje článek 30 – 35)

Další povinné údaje stanoví článek 10, potažmo příloha č. III

- např.: použití balicích plynů, obsah sladidel, lékořice, kofeinu, fytosterolů...

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 13 – způsob uvádění povinných údajů

1. Nesmějí být skryté, zastřené, přerušené jiným textem či vyobrazením, nesmí od nich být odvedena pozornost...
2. Obaly 80 cm^2 nebo větší – písmem, jehož výška malého písmene x činí nejméně 1,2 mm
3. Obaly menší než 80 cm^2 – písmem, jehož výška malého písmene x činí nejméně 0,9 mm

Článek 15 – Jazykové požadavky

- používá se přednostně vnitrostátní předpis – údaje v jazyce českém

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 16 – vypuštění určitých povinných údajů

- týká se např. obalů menších než 10 cm^2 – povinné jsou pouze údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. a), c), e), f), tj. nelze vypustit:

- název potraviny
- alergeny
- čisté množství
- DP či DMT

- Vypuštění výživových údajů – u potravin uvedených v příloze V., tj.:

- nezpracované produkty sestávající z jediné složky, nebo zpracované jen zráním sestávající z jediné složky;

- obal s největší plochou do 25 cm^2 ;

- malá firma, zaměstnávající do 10 zaměstnanců bezprostředně souvisejících s výrobou nebo s obratem do 20 mil Kč (§ 6 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb.)

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 19 – vypuštění seznamu složek

tj. u kterých potravin se nemusí uvádět složení:

- čerstvé ovoce, čerstvá zelenina, brambory
- sycené vody
- kvasný ocet
- **sýry, máslo, kysané mléko (i jogurt), smetana, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů a mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě**
- **potraviny sestávající z jediné složky, pokud je název totožný s názvem složky (např. mléko) nebo název potraviny umožňuje určit povahu složky bez rizika záměny („zákys“)**

- Čl. 9 – 35: Povinné informace o potravinách

Článek 21 – vypuštění uvedení (zvýraznění) alergenů

Nevyžaduje se v případech, kdy se název potraviny jasně odkazuje na danou látku nebo produkt

- např.: **mléko plnotučné, arašídy pražené solené...**

- Zákon č. 110/1997 Sb.

§ 8 – označování nebalených potravin

- odst. 1 – v těsné blízkosti potraviny: zákonný nebo popisný název potraviny, země původu, výrobce + úplná adresa (nevztahuje se na nezpracovaný produkt)
- odst. 2 – v místě, kde jsou nabízeny k prodeji: DP nebo DMT, alergeny
- odst. 4 – na vyžádání: složení

Podle odst. 3 lze údaj o DP či DMT uvést až na etiketě, kterou je zabalená potravina na žádost spotřebitele opatřena

- Zákon č. 110/1997 Sb.

§ 9b – označení „česká potravina“, případně „vyrobeno v České republice“ – v zákoně nově!

- „Česká potravina“: slovně, grafickým znázorněním nebo jakkoliv jinak, pouze pokud jsou splněny následující podmínky:

- nezpracované potraviny, mléko: 100% všech složek pochází z ČR a průvodcova a všechny fáze výroby proběhly na území ČR
- zpracované potraviny: součet hmotnosti všech složek z ČR tvoří alespoň 75% hmotnosti všech složek

- „Vyrobeno v České republice“ nebo podobné vyjádření se stejným významem pro spotřebitele:

- pokud výroba proběhla na území ČR

Kontrola ekologického zemědělství

- Kontrola, certifikace a značení biopotravin
- Platná legislativa EU
 - **Nařízení Rady (ES) č. 834/2007**
o ekologické produkci a označování ekologických produktů
 - **Nařízení Komise (ES) č. 889/2008**, kterým se stanoví pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologické produkce
 - **Nařízení Komise (ES) č. 1235/2008**, kterým se stanoví pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 pokud jde o opatření pro dovoz ekologických produktů ze třetích zemí
- Platná česká legislativa
 - **Zákon č. 242/2000 Sb.**, o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů
 - **Vyhláška MZe č. 16/2006 Sb.**, kterou se provádí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství
- Oblast působnosti

Kontroly ve všech fázích produkce, přípravy a distribuce ekologických produktů.

Používání označení odkazujících na ekologickou produkci při označování a propagaci těchto produktů.

Nařízení se vztahují na následující produkty, pokud jsou uváděny na trh

- živé nebo nezpracované zemědělské produkty
- zpracované zemědělské produkty určené k použití jako potravina
- krmiva
- vegetativní rozmnožovací materiál a osiva pro pěstitelské účely
- kvasnice používané jako potravina nebo krmivo
- akvakultury

Nařízení se nevztahuje

Na jiné druhy hospodářských zvířat, než jsou druhy vyjmenované.

Nařízení nepodléhají činnosti spojené se společným stravováním.

- Formulář žádosti MZe
- Evidence v REP na MZE ČR
- **Přechodné období**

a) rostliny a rostlinné produkty

- období přechodu trvá minimálně **dva roky před výsevem** nebo v případě pastvin či **víceletých pícnin minimálně dva roky před jejich použitím jako krmiva pocházejícího z EZ** nebo v případě víceletých plodin jiných než pícnin **minimálně tři roky před první sklizní ekologických produktů**,
- zkrácení přechodného období – **výjimka MZe**,
- **b) hospodářská zvířata a živočišné produkty**

Pokud se živočišné produkty mají prodávat jako ekologické, musejí se pravidla produkce podle nařízení uplatňovat nejméně po dobu:

- **dvanácti měsíců** v případě koňovitých a skotu včetně druhů buvol domácí a bizon, určených k produkci masa, přičemž v každém případě alespoň po dobu tří čtvrtin jejich života,
- **šesti měsíců** v případě malých přežvýkavců a prasat a zvířat chovaných na mléko,
- **deseti týdnů** v případě drůbeže chované na maso, která přibyla do chovu dříve než ve věku tří dnů,
- **šesti týdnů** v případě drůbeže určené k produkci vajec.
- **WELFARE = ŽIVOTNÍ POHODA**

Aktivní působení ve smyslu welfare zvířat začalo v šedesátých letech zejména ve Velké Británii.

V roce 1965 byly základní požadavky kvality života zvířat shrnutý do pěti zásad známých jako „**pět svobod**“:

- 1) Svoboda od hladu a žízně

- 2) Svoboda od nepohodlí
- 3) Svoboda od bolesti, zranění a nemoci
- 4) Svoboda od stresu a strachu
- 5) Svoboda projevit přirozené chování

- **Kontrolní systém**

- Dozor nad dodržováním předpisů EU v České republice vykonává MZe.
- **MZe pověřilo k vykonávání vlastních kontrol čtyři soukromé subjekty. Státní kontroly farem provádí ÚKZÚZ.**
- **Povaha a četnost kontrol se stanovuje na základě posouzení analýzy rizik,** podle výskytu nesrovnalostí a porušení pokud jde o soulad s požadavky stanovenými legislativními předpisy. **Alespoň jednou za rok musí být provedena kontrola všech hospodářských subjektů.**
- Dále má kontrolní organizace povinnost provádět **namátkové neohlášené inspekce** minimálně u 10% klientů a u minimálně 5% klientů odebrat vzorky bioproduktů nebo biopotravin k analýze na obsah reziduí – nepovolených látek v ekologickém zemědělství.

Při první kontrole musí hospodářský subjekt vypracovat a následně uchovat:

- a) **celkový popis jednotky, zařízení a/nebo činnosti,**
 - b) **praktická opatření**, která je nutno přijmout na úrovni jednotky a/nebo zařízení a/nebo činnosti, aby bylo zajištěno dodržování pravidel ekologické produkce,
 - c) **bezpečnostní opatření**, která by měla být přijata, aby bylo sníženo riziko kontaminace nepovolenými produkty nebo látkami, a opatření týkající se čištění ve skladovacích a technologických zařízeních.
- Při kontrole jsou prověřeny vstupy a výstupy související s výrobou biopotravin (záznamy o nákupu surovin, certifikáty dodavatelů surovin, oddělenost konvenčního a bio zpracování, čištění výrobních zařízení, označování biopotravin).
 - **Po každé inspekci je vypracována kontrolní zpráva**, kterou spolupodepíše provozovatel jednotky nebo jeho pověřený zástupce.
 - **Kontrolní organizace vystaví osvědčení (certifikát)** každému hospodářskému subjektu, který podléhá jejich kontrole a splňuje požadavky tohoto nařízení.

- Osvědčení obsahuje rozsah produktů nebo potravin a dobu platnosti. **Doba platnosti certifikátu je min. 12 měsíců, maximálně 15 měsíců.**

Vzor certifikátu

- Při **zjištění nesrovnalosti s legislativními předpisy** sepíše inspektor Záznam o neshodě, ve kterém je popsáno zjištěné porušení předpisů. Podnikatel má právo se k porušení vyjádřit a zároveň uvede, jaká nápravná opatření učiní, aby se stejně porušení již neopakovalo.
- Kontrolní organizace **odepře** hospodářskému subjektu **certifikovat bioprodukty nebo biopotraviny**, které **nespĺňají podmínky pravidel**, a proto nemůže být u nich uveden odkaz na ekologickou produkci, pokud je chce podnikatel uvádět do oběhu. Zjištění o porušení předpisů má kontrolní organizace povinnost oznámit na **MZe**, které s podnikatelem **zahájí správní řízení**.

Porušení předpisů:

- **vazné ustájené dojnic**
- **Vzorek sušených jablek**

Zjištěné hodnoty:

acetamiprid v množství 0,008 mg/kg (\pm 0,003 mg/kg);

boscalid v množství 0,043 mg/kg (\pm 0,017 mg/kg);

carbendazim v množství 0,009 mg/kg (\pm 0,004 mg/kg);

donine v množství 0,082 mg/kg (\pm 0,033 mg/kg);

fenpyroximate v množství 0,006 mg/kg (\pm 0,002 mg/kg);

indoxacarb v množství 0,007 mg/kg (\pm 0,003 mg/kg);

methoxyfenozide v množství 0,014 mg/kg (\pm 0,006 mg/kg);

pirimicarb (suma pirimicarb a desmethyl pirimicarb vyjádřená jako pirimicarb) v množství 0,009 mg/kg (\pm 0,004 mg/kg);

propargite v množství 0,255 mg/kg (\pm 0,077 mg/kg);

pyraclostrobin v množství 0,019 mg/kg (\pm 0,008 mg/kg);

pyrimethanil v množství 0,005 mg/kg (\pm 0,002 mg/kg);

tetrahydropthalimide (THPI) v množství 0,047 mg/kg (\pm 0,014 mg/kg);

thiacloprid v množství 0,005 mg/kg (\pm 0,002 mg/kg);

trifloxystrobin v množství 0,01 mg/kg (\pm 0,004 mg/kg).

- **Metodické pokyny MZe**

Postup v případě zjištění reziduí nepovolených látek v ekologické produkci:

Pokud bude zjištěna **hodnota do limitu 0,01 mg/kg, bude výsledek interpretován tak, že nedošlo k porušení pravidel ekologické produkce** (s výjimkou případu nálezů více účinných látek v jednom vzorku), neboť se jedná o množství těžko průkazné, které může být způsobeno používáním pesticidů většinovým konvenčním zemědělstvím.

Prokáže-li se úmyslné použití POR: odebere kontrolní organizace certifikát a je zaslán podnět na správní řízení MZe.

- **Upozornění**

Od 1.1.2012 platí max. limit přípustného obsahu polychlorovaných bifenylů (PCB) **40 nanogramů na gram tuku** pro maso prasat, skotu, ovcí, drůbeže, mléko a mléčných výrobků, vajec.

Snížení bylo z původních 200 nanogramů.

V případě kontaminovaných chovů nelze uvolnit surovinu nebo potravinu do oběhu a zvířata musí být utracena.

PCB jsou v nátěrových hmotách na bázi chlorkaučuku s označením H1000, H2001, H2006, H2008 a barva na silnici H2202, barva na bazény H2203, epoxyesterová barva S2363, sanitární barva S2993, polystyrenový lak S1815, polyuretanové barvy S2802, S2803, S2850,S2851. Pokud byly použity představují riziko kontaminace zvířat a následně produktů z nich. Je nutná důsledná asanace.

- **Akreditované laboratoře využívané k analýzám**

- ÚKZÚZ** Brno - bioprodukty
- VŠCHT** Praha - biopotraviny
- SVÚ** Jihlava - GMO
- Registrace na ÚKZUZ
- Registrace na SZPI
- Registrace na SVS

Pozor od roku 2016 další státní kontroly EZ:

SZPI a SVS

- **Označování bioproduktu, biopotraviny a ostatního bioproduktu**

- Označení v souladu s předpisy EU
- **Na obale** se označí také grafickým znakem dle vyhlášky.
 - **bioprodukt** = surovina R nebo Ž původu nebo hospodářské zvíře
 - **biopotravina** = potravina vyrobená dle předpisů upravujících EZ
 - **ostatní bioprodukt** = ekologické krmivo nebo ekologický rozmnožovací materiál
- **Označování bioproduktu, biopotravin a ostatního bioproduktu**
 - Výrazy odkazující na ekologický způsob produkce jsou v ČR: „**BIO**“ nebo „**EKO**“
 - Produkty rostlinného původu z období přechodu lze označit jako: „ produkt z přechodného období“ pokud:
 - bylo dodrženo období přechodu na ekologický způsob hospodaření v délce trvání minimálně 12 měsíců před sklizní
 - produkt obsahuje pouze jednu složku rostlinného původu
 - **Produkce zpracovaných potravin**
 - Příprava zpracovaných ekologických potravin je **časově nebo prostorově oddělena od jiných než ekologických potravin.**
 - Produkt je vyroben zejména ze složek zemědělského původu,
 - jiné než ekologické zemědělské složky musí být schváleny pro použití v ekologické produkci nebo přechodně schváleny členským státem;
 - ekologická složka nesmí být přítomna společně se shodnou složkou jiného než ekologického původu nebo složkou z období přechodu;
 - potraviny získané z plodin v období přechodu obsahují pouze jednu složku plodiny zemědělského původu.
 - **Produkce zpracovaných potravin**
 - Ekologické potraviny se získávají z ekologických zemědělských složek s výjimkou případů, kdy složka není v ekologické podobě na trhu dostupná
 - Potraviny jsou zpracovávány za použití biologických, mechanických a fyzikálních postupů

- Nepoužívají se látky, které by mohly spotřebitele uvádět v omyl
 - Omezení použití potravinářských přídatných láttek nezískaných z EZ, jejichž hlavní funkce spočívá ve smyslové stimulaci
 - Doplňkové, pomocné a další látky a složky používané při zpracování potravin a používané postupy se řídí osvědčenými zpracovatelskými postupy
- Produkce zpracovaných potravin**
- Hospodářské subjekty produkující biopotraviny vytvoří a aktualizují postupy na základě kritických zpracovatelských kroků (HACCP) a správné výrobní praxe (SVP)
 - Zákaz použití GMO produktů a produktů získaných z GMO
 - Pro účely plnění tohoto zákazu hospodářské subjekty používající při zpracování potravin činidla, mikroorganismy (kvasnice, syřidla, vitamíny, probiotika) zakoupené od třetích stran tak dokládají, že dodané vstupy nebyly získány z GMO či za požití GMO - existuje vzor Příloha XIII
 - Zákaz použití ionizujícího záření pro ošetření ekologických potravin nebo surovin
 - Kontrola platnosti certifikátů vstupních BIO surovin
- SVP = správná výrobní praxe**
- Klíčový slovem je **JAKOST** výrobku
 - Výrobek není jakostní, když:
 - Není bezpečný pro zdraví člověka za daných podmínek
 - Není bezpečný pro životní prostředí za daných podmínek
 - Neplní funkci, která mu náleží
- 4 základní faktory ovlivňující SVP:**
- Člověk
 - Prostorové podmínky
 - Pracovní nástroje a zařízení
 - Metodiky a nástroje pro zkoušení
- SVP = správná výrobní praxe**
- Součásti SVP:
 - identifikace a sledovatelnost surovin

- technolog. postupy včetně hygieny práce a provozu
- nakládání s odpady
- výcvik zaměstnanců
- údržba strojního zařízení
- stanovení odpovědností a pravomocí
 - Součástí SVP je SHP = Správná Hygienická Praxe
- hygiena a sanitace provozu
- osobní hygiena
- pitná voda
- vyloučení křížové kontaminace
- deratizace a dezinfekce
- zdravotní stav pracovníků
- **Značení vstupní suroviny k výrobě biopotravin**
 - Vstupní surovina k výrobě biopotravin (např. mouka, sušené bioprodukty k výrobě čajů, ovocné náplně do jogurtů) dodávána k dalšímu zpracování v balení (např. BB, pytle, kontejnery) musí být na obale označena nejen českým grafickým znakem (biozebra), ale také logem EU, zemí původu a kódem KO.

Upozornění – grafický znak nesmí být větší než logo EU.

- **Složení biopotravin**

Produkty musí obsahovat minimálně 95% ekologických složek zemědělského původu

- a) **jednosložkové:** např. maso, mléko,
vejce, ovoce, zelenina

- **Složení biopotravin**

- Ekologická složka nesmí být přítomna se shodnou složkou konvenční nebo z přechodného období
- Potraviny získané z plodin v období přechodu obsahují pouze jednu složku plodiny zemědělského období

- **Složení biopotravin**

Jiné než ekologické složky se mohou použít pokud jsou uvedeny v NK 889/2008 příloha VIII (možné produkty a látky používané při výrobě ekologických potravin a kvasinek)

- některé produkty zde uvedené se do procentického složení započítávají (např. extrakt s vysokým obsahem tokoferolů, lecitiny, pektin, arabská guma, guarová guma)

- některé produkty zde uvedené se do procentického složení nezapočítávají (např. kyselina citronová, askorbová, jablečná, mléčná, glycerol)

Do podílu se nezapočítává voda a jedlá sůl.

- **Složení biopotravin**

Lze použít také konvenční složky, pokud jsou uvedeny v NK 889/2008 příloha IX (složky zemědělského původu nevyprodukované ekologickým způsobem)

- vyjmenované jedlé plody, ořechy a semena

- vyjmenované jedlé koření a bylinky

- různé - řasy

- chemicky neupravované tuky a oleje

- cukry a škroby

- různé - proteiny, rum, griotka

- živočišné produkty - želatina, syrovátka, střeva

- **Složení biopotravin**

• Složky pocházející z ekologické produkce jsou povinně uváděny ve složení biopotraviny

• U produktů s obsahem ekologických složek nižším než 95% smí být ekologické složky uvedeny pouze v seznamu složek – **NELZE označit jako biopotravinu**

- **Opakování postupů pro zpracování**

• Skladování ekologických produktů před zpracováním a po zpracování je fyzicky nebo časově odděleno od produktů konvenčních včetně ověření vstupních certifikátů BIO vstupů a prohlášení GMO free

• Zpracování je fyzicky nebo časově odděleno od činností prováděných na produktech konvenčního zemědělství

• Vlastnímu zpracování předchází vyčištění výrobních zařízení

- Zpracování vždy celé šarže
- Zajištění jednoznačné identifikace dávek s cílem vyloučit smíchání nebo záměnu s produkty konvenčního zemědělství včetně prověření množstevních toků surovin
- **Značení ekologické produkce**

Číselný kód kontrolní organizace, jemuž podléhá hospodářský subjekt, který provedl poslední fázi produkce nebo přípravy u KEZ:

CZ - BIO - 001

Je-li použito logo Společenství – vždy u balených potravin -, je ve stejném zorném poli označeno rovněž místo, kde byly vyprodukované zemědělské suroviny z nichž se produkt skládá, a to v následující podobě:

- „**zemědělská produkce EU**“
- „**zemědělská produkce mimo EU**“
- „**zemědělská produkce EU/mimo EU**“

Nadále zůstávají v platnosti **národní a soukromá logo** pro označování a propagaci produktů, jež splňují požadavky stanovené nařízením Rady (ES) 834/2007.

- **Princip dohledatelnosti**
- **Značení balených biopotravin**
- **Značení balených biopotravin**
- **Prodej ze dvora**
Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, ve znění vyhlášky č. 11/2015 Sb., kterou se mění vyhláška č. 289/2007 Sb

1) Čerstvé drůbeží maso

- maximální roční produkce živých zvířat 2000 ks krůt, hus nebo kachen, nebo 10000 ks ostatní drůbeže,
 - za malé množství, které je možno prodat konečnému spotřebiteli v hospodářství, nejbližším tržišti nebo tržnici či v místním maloobchodě je považováno 10 ks/týden, maso nesmí být dále distribuováno.

2) Čerstvé králičí maso

- chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích za podobných podmínek jako čerstvé drůbeží maso, tj. **nejvýše 10 ks týdně**.

3) Zvěřina

- Uživatel honitby nebo účastník lovů může prodávat nebo dodávat ulovenou volně žijící zvěř v kůži nebo peří, v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli, nebo do maloobchodní prodejny s obdobným sortimentem v rámci příslušného kraje, která ji prodává přímo konečnému spotřebiteli.

- za malé množství zvěře, určené k prodeji (dodání) se považuje **nejvýše 30 % kusů lovčem skutečně odlovené zvěře ročně**, zvěř nesmí být dále uváděna do oběhu, 1 kus velké volně žijící zvěře a 35 kusů drobné volně žijící zvěře za týden, nejvýše však 30 % uživatelem honitby odlovené zvěře za rok, přičemž těchto 30 % nesmí překročit 30 kusů velké volně žijící zvěře a 400 kusů drobné volně žijící zvěře.

4) Včelí produkty

- za malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem v domácnosti chovatele, hospodářství chovatele, v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo k **dodání medu chovatelem do maloobchodní prodejny na území příslušného kraje**, se považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně, med nesmí být uváděn dále do oběhu.

5) Čerstvá vejce

- čerstvá vejce, která jsou předmětem **přímého prodeje chovatelem konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti**, nesmí být dále uváděna do oběhu, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobré viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukovaná.

- čerstvá vejce mohou být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž doba minimální trvanlivosti je 28 dnů od data snášky.

- za malé množství čerstvých vajec prodávaných přímo konečnému spotřebiteli (v hospodářství nebo na trhu nebo tržnici) se považuje **nejvýše 600 vajec/týden jednomu konečnému spotřebiteli denně**, za malé množství čerstvých vajec, která mohou být předmětem jedné dodávky těchto vajec chovatelem **do maloobchodní prodejny se považuje nejvýše 60 vajec konečnému spotřebiteli**.

6) Syrové mléko

- **syrové mléko a syrová smetana** nesmí být uváděny do oběhu k přímé lidské spotřebě s výjimkou jejich prodeje v místě výroby přímo konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích (přímý prodej syrového mléka v místě výroby nebo prostřednictvím prodejního automatu).

- za malé množství syrového mléka a syrové smetany, určeného **k přímému prodeji**

jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto mléka, **které odpovídá obvyklé denní potřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.**

Vybavení a pomůcky pro výrobu mléčných výrobků

Ing. Ivan Hrbek

Při volbě strojního vybavení zvažovat

- druh výrobků
- způsob balení a požadovanou trvanlivost
- množství zpracovávaného mléka
- způsob dopravy mléka
- požadavky legislativy a SVP
- prostorové a finanční možnosti
- požadavky na variabilitu výroby
- bezesbytkové zpracování suroviny
- a další

MĚKKÉ SÝRY

- Paster + (výrobník sýřeniny)
- manipulační stoly
- formy
- zrací box (u zrajících sýrů)
- balíčka (vakuová) (u zrajících sýrů ruční balení)
- chladící skříň

TVAROH + POMAZÁNKY

- paster
- výrobník tvarohoviny
- odkapní vana
- tvarožníky
- manipulační stůl
- (míchačka)
- balíčka
- chladící skříň

MÁSLO

- paster
- odstředivka
- zrací nádoba na smetanu
- máselnice

- balení ruční
- chladící skříň

JOGURT

- paster
- vyrovnávací nádoba
- (myčka vratných obalů)
- plnička
- termobox
- chladící skříň

Pastery

Paster a výrobník

domácí výroba

90 l

regulace

50 – 55.000 Kč

Kombinace pasteru a výrobníku

- Sýrařské vany
- Tvarohářská vana
- Sýrařské pomůcky
- Harfy, míchadla
- Formy na sýry
- Formy na sýry
- Plnění a obracení
- Nalévací tál, podložky, rošty
- Odstředivky
- Jednoplášťová nádoba
- Máselnice, formy na máslo
- Kontrolní přístroje
- Sanitační pomůcky

Závěr

- vybavení provozu lze pořídit
- v různých velikostních řadách
- v různých cenových relacích
- snížení nákladů
- nákupem použitého zařízení

- úpravou zařízení k jiným účelům
- univerzálností zařízení a jeho využitím

Předpoklady úspěchu

- suroviny
- vhodný objekt a zařízení
- poptávku po daných výrobcích
- chuť či potřebu to zkusit
- přesvědčení, že to zvládnu

E-shop www.ekokoza.cz

Výroba sýru typu Majorero

Originální Majorero se vyrábí Na Kanárských ostrovech v oblasti Majorero z kozího mléka z dopoledního dojení, někdy s přídavkem ovčího mléka.

Stejnou technologii používáme i při výrobě podobného sýra z kravského mléka.

- Pokud nezpracováváme mléko do dvou hodin po nadojení raději pasterujeme. /63 – 65 st. s výdrží 30 minut.
- Pokud pasterujeme, zchladíme mléko pod 40 st a přidáme mezofilní a termofilní kulturu /může být u sýra určeného k dlouhému zrání Helvetická/ a necháme kultivovat 30 minut.
- Při teplotě 36 – 38 stupňů se přidá syřidlo. Srážení je ukončené za hodinu.
- Sýřenina musí být pevná a kompaktní.
- Krájíme na velikost fazole.
- Zrno musí být velmi pevné proto mícháme a odebíráme syrovátku tak dlouho dokud není zrno „téměř suché“.
- Celý proces probíhá cca 1 – 1,5 hodin a celou dobu udržujeme teplotu sýřeniny na 40 - 42 st.C
- Pak zrno natlačíme do forem a lisujeme 24 hodin pod velkým tlakem.
- Solení se provádí na sucho a sůl se intenzivně se vtírá do kůrky sýra.
- Pokud je sýr určený k okamžité spotřebě je nutné jej nechat při pokojové teplotě několik dní dozrát.
- Pokud je určený ke zrání často jej obracíme a po 5 dnech vtíráme olej s paprikou aby kůrka nevysychala.
- *Smíchala jsem maďarskou sladkou a pálivou v poměru 3 : 1 a udělala pomocí olivového oleje jakoby pastu.*
- Zrání je při teplotě do 15 st
- Kůra je bílá, v případě mladých vysolených sýrů, hnědé, oranžové, nebo béžové barvy podle starosti sýra.
Povrch je kompaktní může být mírně lepkavý, uvnitř se můžou vyskytovat oka. Chuť je kyselá, trochu pikantní a máslová, ale ne slaná.

Podpory PRV

4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Operace je zaměřena na zvýšení efektivity výroby a celkové konkurenceschopnosti malých a středních podniků v oblasti zpracování zemědělských produktů. Podpora investic do zařízení, která souvisejí se zpracováním zemědělských produktů a uvedením výrobků na trh, umožní zemědělským podnikatelům, výrobcům potravin a krmiv využití moderních technologií. V neposlední řadě operace přispěje k rozvoji místních trhů a zkrácení dodavatelských řetězců.

Žadatel:

Zemědělský podnikatel, výrobce potravin, nebo výrobce krmiv, který splňuje definici mikro, malého, nebo středního podniku.

Podopatření: 4.2 Podpora na investice do zpracování/uvádění na trh a/nebo vývoje zemědělských produktů

Operace: 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů Celková alokace podopatření na období PRV 2014-2020 (včetně nár. zdrojů): 2 647 mil. Kč

Alokace na 1. kolo (září 2015): 973 mil. Kč

Použitá míra podpory: 40 %

Cílem operace je zlepšení konkurenceschopnosti prvovýrobců (především malých a středních podniků) jejich lepším začleněním do zemědělsko-potravinářského řetězce. Požadovaného stavu je možno dosáhnout prostřednictvím programů jakosti, zvýšením efektivity výroby, přidáváním hodnoty zemědělským produktům, a podporou místních trhů a krátkých dodavatelských řetězců. Podporované aktivity a způsobilé výdaje: Budou podporovány investice do zařízení a moderních technologií, která souvisejí se zpracováním zemědělských produktů a uváděním výrobků na trh. Konkrétně tedy budou podporovány investice do zařízení pro výrobu potravin a krmiv, do vybavení pro fi nální úpravu, balení a značení produktů a do skladování. V neposlední řadě bude možno podpořit projekty zaměřené na investice související s uváděním produktů na trh, a to včetně výstavby a rekonstrukcí budov. Příjemcem může být zemědělský podnikatel, výrobce potravin, nebo výrobce krmiv, který splňuje definiční mikro, malého, nebo středního podniku.

Kritéria přijatelnosti projektu

1. Projekt lze realizovat na území ČR kromě hlavního města Prahy;

2. Projekt musí splňovat účel a rozsah operace/záměru;
3. Žadatel splnil podmínu fi nančního zdraví u projektů, jejichž způsobilé výdaje, ze kterých je stanovena dotace, přesahují 1 000 000 Kč;
4. Žadatel musí splňovat defi nici příjemce dotace stanovenou pro příslušný záměr;
5. Podpora je podmíněna kladným zhodnocením projektu s vyhodnocením aspektů účelnosti, potřebnosti, efektivnosti, hospodárnosti a proveditelnosti;
6. U projektu vyžadujícího posouzení vlivu záměru na životní prostředí dle zákona č. 100/2001 Sb., o posuzování vlivů na životní prostředí, ve znění pozdějších předpisů, je podmínkou přijatelnosti předložení kladného stanoviska příslušného úřadu k posouzení vlivů realizace projektu na životní prostředí;
7. Projekt se musí týkat výroby potravin (surovin určených pro lidskou spotřebu) nebo krmiv; výrobní proces se pak musí týkat zpracování a uvádění na trh surovin/výrobků uvedených v příloze I Smlouvy o fungování EU a rovněž výstupní produkt musí být v této příloze uveden, zpracování se však nesmí týkat produktů rybolovu a medu, v případě výroby krmiv je výstupní produkt omezen na krmiva určená pro hospodářská zvířata (s výjimkou ryb);
8. V případě zpracování vinných hroznů nebudou podporovány technologie, které obsahují:
 - a) dřevěný sud nebo uzavřenou dřevěnou nádobu na výrobu vína o objemu nejméně 600 litrů;
 - b) speciální kvasnou nádobu s aktivním potápěním matolinového klobouku pro výrobu červených vín (tzv. vinifi kátor);
 - c) cross-flow fi ltr na víno, ve kterém je víno přiváděno na membránu tangenciálně a určitý objem vína prochází membránou jako fi ltrát a zbývající pokračuje podél membrány s odřízlvanými nečistotami;
9. Projekt nesmí být zaměřen pouze na zateplení budovy za účelem snížení konečné spotřeby energie;

Bližší informace k opatření: www.eagri.cz/prv

Podpory PGRLF

Bc.Jan Pátek, Dis.

1. Zemědělec

Příjemce podpory

- je zemědělským podnikatelem
- je zemědělským provovýrobcem
- zachován přístup také pro velké podniky
- v prvním účetním období po podání žádosti dosahuje 25% příjmů ze zemědělské výroby
- není podnikem v obtížích
- možný souběh s PRV

Předmět a účel podpory:

- Investice na nákup zemědělské techniky
- Investice na výstavbu, pořízení nebo vylepšení nemovitého majetku v zemědělských podnicích, které souvisejí se zemědělskou provovýrobou
- Investice na nákup plemených zvířat za účelem zlepšení genetické hodnoty stáda
- Investice na nákup techniky do zemědělské provovýroby
- splatnost úvěru nepřesáhne 8 let
- celkový objem finančních podporovaných úvěrových prostředků žadatele v rámci stanoveného období nepřesáhne 10 mil. Kč
- výčet podporovaných investic není taxativní
- není podporován nákup osobních a nákladních automobilů a automobilových tahačů
- Investice na výstavbu, pořízení nebo vylepšení nemovitého majetku v zemědělských podnicích, které souvisí se zemědělskou provovýrobou
- splatnost úvěru nepřesáhne 20 let

- celkový objem podporovaných úvěrových prostředků žadatele v rámci stanoveného období nepřesáhne 50 mil. Kč
- nejsou podporovány běžné opravy technologických zařízení, budov a staveb
- Investice na nákup plemenných zvířat za účelem zlepšení genetické hodnoty stáda
- splatnost úvěru nepřesáhne 4 roky
- celkový objem podporovaných úvěrových prostředků žadatele nepřesáhne v rámci stanoveného období 5 mil. Kč
- stanoveny specifické podmínky:
 - příjemce podpory je „aktivním zemědělcem“
 - jedná se o nákup plemenných zvířat ke zlepšení genetické hodnoty stáda skotu, ovcí a koz,
 - jedná se o investice do samců i samic registrovaných v plemenných knihách,
 - v případech nahrazení stávajících hospodářských zvířat se jedná o nahrazení takových zvířat, která nebyla registrována v plemenné knize,
 - v případě samic se musí jednat o samice, které zatím nerodily první potomstvo
 - nakoupená zvířata musí zůstat ve stádě po dobu alespoň 4 let.
- Zásadní procesní změny v rámci uvedeného programu

Před zaregistrováním žádosti o poskytnutí podpory nesmí být:

- uzavřena úvěrová smlouva
- zahájena realizace podnikatelského záměru (kupní smlouva, smlouva o dílo, realizace finančního plnění apod.)

Po zaregistrování žádosti je nutné:

- do dvou měsíců doručit PGRLF, a.s. úvěrovou smlouvu (obsahující zejména výši úvěru, splátkový kalendář, účel užití úvěrových prostředků, úrokovou sazbu, frekvenci úhrady úroků, termín splatnosti úvěru a počet splátek)
- vyčerpat úvěr do dvou let od registrace žádosti (podpora nebude poskytnuta na úvěry nebo tu část úvěrů nevyčerpaných do dvou let od registrace žádosti o podporu)

Sazba podpory bude stanovena na základě ekonomického vyhodnocení žádostí zaregistrovaných v období od 1.10. do 30.9. každého roku, ve kterém jsou přijímány žádosti.

- Formulář žádosti včetně čestných prohlášení (www.pgrlf.cz)

- **Podnikatelský záměr (originál podepsaný žadatelem)**
 - informace o podnikání
 - identifikace investice (nesmí být v rozporu s úvěrovou smlouvou)
 - cena investice a výše úvěru
 - vliv na rozvoj činnosti podnikatele
 - Velké podniky – hypotetický srovnávací scénář

Následně klient doručí:

- originál úvěrové smlouvy (do dvou měsíců od podání žádosti na PGRLF)
- kopii faktury a kupní smlouvy (do dvou let od podpisu smlouvy o podpoře)

Program v režimu de minimis – výše podpory až 200 tis. EUR pro jeden podnik za tři po sobě jdoucí jednoletá účetní období

- podpora ve formě dotace části úroků z úvěru
- **příjemce podpory:**

podnikatel, který se zabývá zpracováním zemědělských produktů a dosahuje příjmů ze zpracování zemědělských produktů ve výši nejméně 50% v posledním uzavřeném období před podáním žádosti

- předmětem podpory jsou investice na pořízení investičního majetku, který souvisí se zpracováním zemědělských produktů (výstavba, pořízení nebo vylepšení nemovitého majetku ve zpracovatelských závodech, nákup technologií...)

realizace investice nesmí být zahájena před podáním žádosti

- úvěrová smlouva nesmí být uzavřena před podáním žádosti
- úvěrovou smlouvu doručit na PGRLF do 2 měsíců od podání žádosti
- úvěr vyčerpat nejpozději do 2 let od podání žádosti
- max. objem úvěrů je 50 mil. Kč/rok
- čerpání úvěru na účet dodavatele
- úrokové zatížení klienta min. 0,5%
- možný souběh s PRV

- Formulář žádosti včetně čestných prohlášení (www.pgrlf.cz)
- Podnikatelský záměr (originál podepsaný žadatelem)
 - informace o podnikání
 - identifikace investice (nesmí být v rozporu s úvěrovou smlouvou)
 - cena investice a výše úvěru
 - vliv na rozvoj činnosti podnikatele
- Potvrzení o bezdlužnosti k FÚ a ČSSZ (ne starší 3 měsíců)
- **Následně klient doručí:**
 - originál úvěrové smlouvy (do dvou měsíců na PGRLF)
 - kopii faktury, kupní smlouvy, popř. smlouvy o dílo (do dvou let od podpisu smlouvy o podpoře)
- Formulář žádosti včetně čestných prohlášení (www.pgrlf.cz)
- Přiznání k dani z příjmů za poslední dva roky (kopie)
- Kopie dokladů pro posouzení finančního zdraví (rozvaha, výkaz zisků a ztrát za poslední 2 roky + aktuální)
- Žadatelé vedoucí daňovou evidenci (originál formuláře z www.pgrlf.cz)
- Potvrzení o bezdlužnosti k FÚ a ČSSZ (ne starší 3 měsíců)
- Podnikatelský záměr
- Kopie rozhodnutí o schválení lesního hospodářského plánu (LHP) orgánem státní správy lesů nebo lesní hospodářské osnovy (LHO) – žadatelé dle A. 1. 2. písm. b) Pokynů
- Kopie listu vlastnictví nebo dokladu o nájmu (pachtu) či výpůjčce lesního majetku tj. nájemní smlouva, smlouva pachtovní, smlouva o výpůjčce. - - žadatelé dle A. 1. 2. písm. b) Pokynů
 - Zaregistrování žádosti (nutno znát konkrétní investici)
 - Zhodnocení finančního zdraví žadatele
 - Projednání úvěru (úvěr, sazba, podpora)
 - Úvěrová smlouva

- Doložení kupní smlouvy, faktury
- Zástavní právo pohledávky z pojistného plnění (vinkulace)
- Zajišťovací převod vlastnického práva
- Schválení čerpání úvěru
- Čerpání úvěru

- Formulář žádosti včetně čestných prohlášení (www.pgrlf.cz)
- Přiznání k dani z příjmů za poslední dva roky (kopie)
- Kopie dokladů pro posouzení finančního zdraví (rozvaha, výkaz zisků a ztrát za poslední 2 roky + aktuální)
- Žadatelé vedoucí daňovou evidenci (originál formuláře z www.pgrlf.cz)
- Potvrzení o bezdlužnosti k FÚ a ČSSZ (ne starší 3 měsíců)
- Kopie rozhodnutí o schválení lesního hospodářského plánu (LHP) orgánem státní správy lesů nebo lesní hospodářské osnovy (LHO) - – žadatelé dle A. 1. 2. písm. b) Pokynů
- Kopie listu vlastnictví nebo dokladu o nájmu (pachtu) či výpůjčce lesního majetku tj. nájemní smlouva, smlouva pachtovní, smlouva o výpůjčce. – žadatelé dle A. 1. 2. písm. b) Pokynů

- Zaregistrování žádosti (klient uvede provozní náklady, na které hodlá použít poskytnutý úvěr)
- Zhodnocení finančního zdraví žadatele
- Projednání úvěru (úvěr, sazba, podpora)
- Úvěrová smlouva + Zástava úvěru
- Schválení čerpání úvěru
- Čerpání úvěru na účet klienta
- Jednou ročně doloží klient seznam faktur hrazených z provozního úvěru, daňové přiznání a účetní závěrku

- podpora ve formě ručení za úvěry poskytované komerčními subjekty
- poskytnutí podpory na výši cen za ručení v režimu *de minimis*

- příjemce podpory:
- podnikatel, obec, dobrovolný svazek obcí či organizace obce – (působící v zemědělství, lesnictví či zpracování zemědělských produktů nebo dřeva) – bližší specifikace viz Pokyny
- nebo podnikatel a zároveň organizace, o jejímž projektu na financování informačních a propagačních opatření na podporu zemědělských a potravinářských produktů rozhodla EK a je spolufinancován EU
- nemá úvěr již podporován v rámci jiného programu PGRLF
- není podnikem v obtížích
- splňuje podmínky režimu *de minimis*

- není možný souběh s jiným programem PGRLF ani jinými programy MZe, PRV apod. (vyjma ručení úvěrů na projekty informačních a propagačních opatření)
- ručení se neposkytuje na úvěry, které byly před podáním žádosti vyčerpány
- ručení se poskytuje k investičním úvěrům nebo k úvěrům na financování projektů informačních a propagačních opatření na podporu zemědělských a potravinářských produktů
- ručení trvá po dobu max. 5 let a je možné o něj žádat opakovaně
- zajištění na max. 70% (80% - propagace) nesplacené jistiny úvěru
 - až 5 mil. na pořízení investičního majetku u začínajících podnikatelů
 - až 10 mil. na pořízení investičního majetku souvisejícího se zemědělskou průvýrobou
 - až 50 mil. na pořízení investičního majetku, který souvisí se zpracováním zemědělských produktů, lesním hospodářstvím nebo zpracováním dřeva nebo na projekty Informačních a propagačních opatření
- úhrada ceny za poskytnutí ručení se hradí každý rok
- klient poskytne PGRLF blankosměnku vlastní

- formulář žádosti včetně čestných prohlášení (www.pgrlf.cz)
- přiznání k dani z příjmů za poslední dva roky (kopie)
- kopie dokladů pro posouzení finančního zdraví (rozvaha, výkaz ZZ za poslední 2 roky + aktuální)

- žadatelé vedoucí daňovou evidenci (originál formuláře z www.pgrlf.cz)
 - podnikatelský záměr
 - informace o podnikání
 - identifikace investice
 - cena investice a výše úvěru
 - přesný název projektu Informačních a propagačních opatření a informace o rozhodnutí EK o projektu
 - úvěrová smlouva s požadavkem banky na ručení PGRLF (orig.)
 - potvrzení o bezdlužnosti k FÚ a ČSSZ (ne starší 3 měsíců)
 - kopie Osvědčení o zápisu do EZP u začínajících zemědělců
-
- všechny aktuální dotační tituly
 - www.pgrlf.cz – podat žádost
 - helpdesk@pgrlf.cz – hlášení chyb
 - webový formulář – hlášení chyb s xml souborem

Další možnosti

- OPŽL SZIF
- pošta
- osobně
- datová schránka

Nejčastější chyby žadatelů

- Realizace investice před zaregistrováním žádosti
- Nedoložení úvěrové smlouvy do termínu dle Pokynů či uvedeného ve výzvě
- Čerpání úvěru na cenu investice včetně DPH
- Vyčerpání úvěru před zaregistrováním žádosti

Kontakty

PRO-BIO SVAZ EKOLOGICKÝCH ZEMĚDĚLCŮ, z.s.

Nemocniční 1852/53, 787 01 Šumperk

- Tel: 583 216 609
- e-mail: pro-bio@pro-bio.cz
- web: www.pro-bio.cz

SVAZ FAREMNÍCH ZPRACOVATELŮ – Ivan Hrbek

Hvozd 59, 798 55

- Telefon: 777 262 694
- e-mail: farmahvozd@centrum.cz

KEZ o.p.s.

Poděbradova 909, 537 01 Chrudim

- Telefon: 469 622 249
- FAX: 469 625 027
- e-mail: kez@kez.cz
- web: www.kez.cz

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

Inspektorát v Hradci Králové, Březhradská 182, 503 32 Hradec Králové

- Telefon: 495 402 826
- FAX: 495 532 518
- e-mail: tomas.dimmer@szpi.gov.cz
- web: <http://www.szpi.gov.cz>

PGRLF

Bc. Jan Pátek, DiS., vedoucí oddělení žádostí

- Telefon: 225 989 417
- e-mail: patek@pgrlf.cz