



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

BiO
Academy®

FINALIZACE BIOPRODUKCE ZPRACOVÁNÍ OBILNIN

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

SBORNÍK
2016

Obsah:

1. Faremní mlýn Křišňův dvůr
2. Minoritní plodiny, *Ing. Dagmar Janovská, Ph.D.*
3. Pěstování špaldy
4. Označování potravin z hlediska obsahu lepku, SZPI
5. Označování bioprodukce, *Ing. Tomáš Dimmer*
6. Kontrola ekologického zemědělství, *Ing. Jan Dehner*
7. Podpory PRV
8. Podpory PGRLF
9. Kontakty

Faremní mlýn Křišňův dvůr

Farma Křišňův dvůr

Historie

Z nejstarší budovy na farmě, která již dávno před rokem 1850 sloužila jako sýpka, jsme v roce 1998 vybudovali současnou podobu fungujícího mlýna. Mouku ze mlýna využíváme sami na farmě na pečení chleba a jiného pečiva, ale dodáváme jí i do obchodů. Mlýn nám pomáhá přiblížit se dávné tradici tohoto kraje a její spojitosti s přírodou. Za mlýnem je připraven i žentour, který bychom rádi v době potřeby či z ukázkových důvodů využili a poháněli tak mlýn za pomoci volů nebo koní.

Mlynářské řemeslo je bezesporu jedním z nejstarších a nejdůležitějších lidských řemesel. Nejprve se k drcení obilí používalo mírně zahlobeného kamene a malého ručního kamenného drtidla. Pak následovaly tzv. žernovy, ruční otáčivé kamenné mlýnky. Skládaly se ze dvou kamenů – pevného spodního a horního rotujícího, jímž se otáčelo pomocí „ručky“. Za nejstarší podobu mlýna se považuje mlýn tažný, k jehož pohonu se užíval dobytek; takové mlýny jsou známé i pod názvy koňský, volský či oslí podle druhu zvířat, jež jej poháněla. Přibližně v polovině 8. století se na našem území objevily mlýny na vodní pohon a v 11. století mlýny větrné. Velké množství mlýnů, a s tím i rozkvět řemesla, nastal v 16. století. Mlýny byly vybaveny tzv. českým složením a lišily se pouze velikostí a různým doplňkovým zařízením. Mlynářský stav býval odjakživa velmi vážený a mlýny, jako statky zvlášť cenné, patřily vrchnostem, klášterům a později také městům a bohatým měšťanům. Majitelé těchto mlýnů však nesměli provozovat mlynářství sami, ale museli si zjednat řádného mlynáře.

Po dlouhá století se v mlynářství až na drobná zlepšení nic nezměnilo. Pronikavá změna však nastala ve druhé polovině 19. století, kdy technický pokrok a zavádění nových strojů nahradil „starý český mlýn“ průmyslovými objekty. K pohonu se začal využívat parní stroj, dřevěné konstrukce se nahrazovaly železnými a litinovými a začaly se vyrábět i různé doplňkové stroje k čištění obilí. Zvláště používání kovových válců při mletí sice umožňuje výrobu dobře skladovatelné bílé mouky, ale pro mouku celozrnnou, vhodnou pro racionální výživu, je daleko lepší mlýn kamenný.

Zpracování

Zpracování obilí na kamenném mlýně je tedy způsob starý několik tisíciletí, prověřený minulými generacemi. Mezi otáčejícími se mlýnskými kameny si celé zrnو zachovává obsah cenných enzymů. Díky těmto enzymům žaludek dobře rozloží potravu na jednotlivé aminokyseliny, stavební kameny potřebné

pro tvorbu bílkovin. Dalším pozitivem je tvorba jemných granulek namleté vlákniny z povrchových vrstev obilí, díky nimž se zpomaluje vstřebávání cukrů a vyrovná se jejich hladina v krvi. Nedochází ke zvyšování glykemického indexu, což šetří slinivku břišní. Rotační, tedy kamenný mlýn zároveň zrno obrušuje a zároveň ho celé včetně obalu rozkouskuje, takže se namele i obal zrna. Válcové mlýny oproti tomu spíše zrní drtí a obal zrna zůstane více méně celistvý, takže se pak při dalším zpracování snadno oddělí (např. prosetím) od ostatní mouky, čímž vznikne bílá mouka. Běžné válcové mlýny také vlákninu zpracují do ostřejšího jehličkového tvaru, což může poškozovat střevní stěnu. Dnešní technologie mletí zrna ochuzuje náš organismus o minerální látky a vlákninu. Vláknina významně pozitivně působí na peristaltiku střev, čímž podporuje vylučování různých civilizačních jedů, podporuje střevní mikroflóru, která se podílí na celkové imunitě organismu. Výroba celozrnné mouky kamenným mlýnem, tedy rotačním způsobem, má vyšší nároky na čistotu obilí díky tomu, že celá slupka je semleta a proto musí být dokonale čistá. Na vyčištění zrna před mletím používáme několik strojů.

- Loupačka na obilí
- Třídíčka na obilí
- Fukar na obilí

Sortiment

Díky konstrukci zdejšího mlýna jsme schopni namlít jedenáct druhů mouky, například pšeničnou celozrnnou mouku, hladkou a polohrubou, kterou můžete použít podobně jako klasickou bílou mouku. Další výhodou naší mouky je, že při její výrobě nepoužíváme žádné bělicí, konzervační ani jiné chemické látky. Mouku tedy dodáváme čerstvou a jako taková si zachovává nejen veškerou výživnou hodnotu, ale také výbornou chuť a vůni.

Minoritní plodiny jako znovunalezená šance pro ekologické zemědělství

Ing. Dagmar Janovská, Ph.D., Tým genové banky, Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.

Planeta Země

- 250 tis. druhů rostlin
- 10 tis. druhů jedlých
- 150 druhů využíváno
- 3 druhy zajišťují 60 %

energie

Minoritní obilniny

Není žádná definice

USA – plodiny, které mohou mít vysokou hodnotu, ale nejsou pěstovány ve velkém, plocha menší než 300 tis akrů

Plodiny, které jsou pěstovány na malé ploše a nejsou využívány k mezinárodnímu obchodu

U obilnin – podle EU – pšenice a ječmen s kukuřicí jsou majoritní, ostatní minoritní

Majoritní na minoritní

V minulém století došlo k silnému snížení rozmanitosti a pestrosti zemědělské produkce

Hlavní důvody:

- Industrializace a intenzifikace
- Násilná kolektivizace a velkovýrobní formy hospodaření
- Málo výkonné, tradiční, původní a okrajové plodiny s velmi cennými vlastnostmi byly vytlačeny několika základními druhy a odrůdami

Pro změnu minoritní na majoritní

- Poptávka
- Nabídka
- Informovanost o jejich kvalitách

Jaké minoritní plodiny?

- Žito
- Oves
- Pluchaté pšenice
- Proso
- Čirok
- Pseudoobilniny
 - Pohanka

Žito

- V základní složení minimální rozdíl
- Ale více vlákniny, zkvasitelných cukrů a pentozany
- Více fenolových kyselin
- Lignany
- Námel

Oves

- Lepek?
- Vyšší obsah tuku, beta-glukanu
- Vyšší obsah Mg, Ca, Fe,
- Zn, Mn,
- Vitaminy E, sk.B

PLUCHATÉ PŠENICE

Jednozrnka

- •Vyšší obsah bílkovin
- •Vyšší obsah Zn a Mg, Fe,
- P, K, Se
- •Vyšší obsah popelovin
- •Karotenoidy - lutein a
- beta-karoten

- tokoly

Dvouzrnka

- Vyšší obsah nutričně cenných bílkovinných frakcí – albuminy, globuliny
- vyšší obsah Zn, Se
- Tokoly

Špalda

„Špalda je nejlepší obilovina tučná, plná síly a lehčeji stravitelná než všechny ostatní zrniny. Toho, kdo ji jí, zaopatřuje pravým masem a dobrou krví. Duši člověka dělá radostnou a plnou jasu. Když je někdo nemocen tak, že od slabosti nic jísti nemůže, pak mají se vzít celá zrna špaldová, povařit je ve vodě, přidat něco másla nebo vaječného žloutku, aby pokrm získal lepší chuť, a dá se nemocnému jísti. Vyléčí ho to zevnitř jako dobrá léčivá mast.“

- Vyšší obsah bílkovin
- Vyšší obsah esenciálních AMK
- Vyšší obsah CA, P, K, Zn a Se
- Vyšší obsah vitamínů sk. B
- Karotenoidy - Lutein
- Tokoly

Proso

- Neobsahuje lepek
- Vyšší obsah vitamínů A, B1 a B2, Fe
- Karotenoidy
- Vyšší obsah tuku

Čirok

- Neobsahuje lepek
- Vyšší obsah fenolových kyselin
- Vyšší obsah P, Mg, Fe, Zn, Cu, Mn, Mo a Cr
- Vitamíny B1, B6, beta-
- karoteny

Pohanka

- Neobsahuje lepek
- Vyšší obsah vitamínu C, E a sk.B
- Vyšší obsah Mg, K a P, ale i Zn a Se

- Rutin, resveratrol

www.healthymainorcereals.eu

Pěstování pšenice špaldy

Farma Křišňův dvůr

PŠENICE ŠPALDA

Je předchůdkyní dnes pěstované pšenice. Naši latinští předkové ji nazvali *Triticum spelta*. V současnosti je považována za zdravější alternativu šlechtěné pšenice s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin. Vzhledem ke své minimální reakci na hnojení umělými hnojivy, značné odolnosti proti škůdcům, chorobám a nepříznivému počasí je vhodnou a často využívanou plodinou v ekologickém zemědělství.

Špalda patří do skupiny tzv. pluchatých pšenic. Byla pěstována v Evropě již před 8000 lety, pěstovali ji Egypťané, Keltové i Germáni. Po pšenici dvouzrnce a jednozrnce je tudíž nejstarší kulturní obilninou. Její ořechová chuť byla dlouhé staletí populární v Evropě, především v Itálii, v jižním Německu, Španělsku, Belgii, atd. V současné době se její osevní plochy zvyšují i v dalších evropských státech, také v USA a Kanadě. U nás se zatím moc dlouho nevyskytuje. V polovině 18. století byla více pěstována v okolí Litomyšle, kde se z ní pražila náhražka kávy. V 19. a 20. století se na našem území prakticky nepěstovala vůbec. Až v posledních letech zájem o její pěstování vzrůstá a to především v ekologickém zemědělství.

Pro špladu platí obdobné zásady jako pro pšenici setou, navíc ji lze pěstovat i ve vyšších nadmořských polohách. Je odolná proti extrémním srážkovým i teplotním výkyvům. Nejsou však pro ni vhodné lehké písčité nebo rašelinné půdy. Vhodnější jsou půdy těžší, vápenité. V dobrých polohách snáší horší předplodiny, po silně hnojených okopaninách a jetelovinách roste nebezpečí poléhání. Přestože má dobrou klíčivost, potřebuje pro vyklíčení dostatek vláhy. Nejlepší dobou setí je říjen, ale snese i pozdější termín. Hloubka setí je 3-5 cm a vzdálenost řádků se pohybuje mezi 10-15cm. Její výsevek činí 180-230 kg/ha. Oproti klasické pšenici má pomalejší počáteční růst i vývoj. Avšak vlivem její větší tvorby odnoží a díky vyššímu stéblu je její konkurenceschopnost proti plevelům poměrně dobrá. Na jaře jí pomůže přihnojení kompostem, močůvkou, kejdou nebo drceným hnojem. Zpravidla se pšenice opylují vlastním pylem, jsou tedy samosprašné. Za deštivého chladného počasí se opylují v uzavřeném květu. Sklizeň se provádí dříve a to na počátku plné zralosti (při přezrání zrno nevypadává, ale dochází k lámání klasového větene). Sklizení večer je vhodnější, neboť se suchem rostou ztráty. Zrno lze skladovat v pluchách. Pro loupání se používají speciální loupačky. Hrubý výnos je 4-6 t/ha.

Pšenice špalda obsahuje téměř všechny základní složky důležité pro zdravý lidský organismus. Vzhledem k většímu podílu aleuronové vrstvy obsahuje v průměru 16-17% bílkovin, což je více ve srovnání s pšenicí setou (12-14%). V aminokyselinovém složení nejsou mezi nimi velké rozdíly. Obsah lepku se pohybuje v rozmezí 35-45%, někdy dokonce až 54% a jeho kvalita je vysoká. Dále je také výborným zdrojem některých vitamínů skupiny B, především B1, B2 a niacinu. Obsahuje β -karoten a thiokyanát, který působí regeneračně na tělní buňky a chrání proti infekcím. Poměrně vysoký je obsah draslíku, důležitého pro regulaci osmotického tlaku v buňkách, síry a hořčíku. Obsah stravitelného škrobu, který je důležitým energetickým zdrojem pro člověka i zvířata se u špaldy téměř rovná pšenicí seté, zato obsah stravitelných cukrů je podstatně nižší. Obsah nerozpustné vlákniny je o něco nižší než u pšenice seté. Potravinářská vláknina špaldy má jemnou strukturu vláken, je velmi dobře snášena, podporuje střevní peristaltiku a trávení. Také obsahuje relativně hodně nenasycených mastných kyselin a neobsahuje cholesterol. Neobsahuje anti-nutritivní substance, má pozitivní účinky na stimulaci imunitního systému a je vhodná při léčení některých alergií. Konzumace špaldy vykazuje mnohem nižší toxicitu pro jedince alergické na lepek a v některých případech alergií vůbec nevyvolává.

Pšenice špalda je pro nás zdrojem nových potravinářských výrobků s vysokým obsahem vlákniny. Vyrábějí se z ní základy nebo přídavky do těstovin, tvoří přísadu mšlí a rozmanitého pečiva. Zrna špaldy se dále zpracovávají na kroupy, krupici či vločky. Chléb s přídavkem špaldové mouky má výraznou chlebovou vůni, velký objem, popraskanou kůrku, výborně chutná a dlouho vydrží vláčný a čerstvý. Konzumují se i zelená zrna (grünkern), jejichž speciální přípravou se získává tzv. zelený kaviár. Velice populární především v oblastech Středního Východu je špaldový bulgur. Bulgur je velmi výživný produkt (je známý asi 4000 let), při kterém se zrno po ošetření párou vysuší, pak hrubě drtí a třídí. Špalda je dále součástí různých metabolických diet a používá se především v racionální výživě.

Označování potravin z hlediska obsahu lepku

1. ledna 2012 vstoupilo v platnost nařízení (ES) č. 41/2009 ze dne 20. ledna 2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku, které stanovuje jednotná evropská pravidla na složení a označování potravin z hlediska obsahu lepku.

Výše uvedené nařízení v podstatě nahrazuje předchozí národní požadavky stanovené vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití (část 7 vyhl. č. 54/2004 Sb. - POTRAVINY BEZLEPKOVÉ).

Nařízení (ES) č. 41/2009 stanovuje rozdílné požadavky pro:

- potraviny pro zvláštní výživu určené pro osoby s nesnášenlivostí lepku
- potraviny určené pro běžnou spotřebu a potraviny pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku

Potraviny pro zvláštní výživu určené pro osoby s nesnášenlivostí lepku

Různé osoby s nesnášenlivostí lepku mohou snášet různě malá množství lepku. Cílem nařízení je proto umožnit nabídku výrobků s různě nízkým obsahem lepku tak, aby spotřebitelé na trhu našli potraviny odpovídající jejich potřebám a míře citlivosti.

Nařízení (ES) č. 41/2009 proto vymezuje 2 základní kategorie potravin pro zvláštní výživu vhodné pro osoby s nesnášenlivostí lepku, na které se vztahují odlišné požadavky na obsah i označování lepku:

- potraviny označené údajem „BEZ LEPKU“: Obsah lepku může být nejvýše 20 mg/kg.
- potraviny označená údajem „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“: Obsah lepku může být nejvýše 100 mg/kg.

Nařízení (ES) č. 41/2009 stanovuje u potravin pro zvláštní výživu rozdílné požadavky na označování a obsah lepku v závislosti na použité surovině:

Označení „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“ je vyhrazeno pro potraviny ze speciálně upravených složek vyrobených z pšenice, žita, ječmene, ovsa nebo jejich kříženců, u kterých byl obsah lepku zpravidla snížen technologickou úpravou. Výše uvedené označení nelze použít u potravin, které neobsahují žádnou složku z pšenice ječmene, ovsa, žita nebo jejich kříženců. Obsah lepku

musí činit max. 100 mg/kgv potravině ve stavu, v němž je prodávána konečném spotřebiteli.

Pouze v případě, že obsah lepku nepřevyšuje 20 mg/kg, lze použít označení „bez lepku“. Totožná pravidla platí rovněž pro potraviny, které obsahují jak složky nahrazující pšenici, ječmen, žito a oves, tak složky se speciálně upraveným obsahem lepku.

Označení „BEZ LEPKU“ je primárně určeno pro potraviny, které neobsahují pšenici, ječmen, žito, oves nebo jejich křížence a obsahují jiné složky nahrazující pšenici, ječmen, žito a oves (tzn. přirozeně bezlepkové suroviny). Obsah lepku musí činit max. 20 mg/kg v potravině ve stavu, v němž je prodávána konečném spotřebiteli.

Stanovený způsob označení

Výše uvedená označení stanovená nařízením (ES) č. 41/2009 – „BEZ LEPKU“, „VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU“:

- musí být uvedeny v blízkosti názvu, pod kterým se potravina prodává
- nemohou být nahrazeny alternativními významově rovnocennými výrazy (např. „bezlepková bageta“)

Alternativní způsoby označení týkající se obsahu lepku nebo vhodnosti potraviny pro osoby s nesnášenlivostí lepku lze uvádět jako dobrovolné údaje nad rámec požadavků platných právních předpisů za předpokladu, že jsou doplněny označením určeným nařízením (ES) č. 41/2009 (tzn. výrazem „bez lepku“ a „velmi nízký obsah lepku“) a za podmínky, že spotřebitele neuvádějí v omyl.

Zvláštní požadavky na oves určený pro výrobu potravin pro zvláštní výživu určených pro celiaky

Většina osob, ale ne všechny, s nesnášenlivostí lepku může do své stravy zařadit oves, aniž by pocítily nepříznivé účinky na své zdraví. Otázka vhodnosti ovsa ve stravě při celiakii je předmětem pokračujícího studia a zkoumání vědců. Velkým problémem je však kontaminace ovsa pšenicí, žitem nebo ječmenem, ke které může dojít během sklizně, přepravy, skladování a zpracování. Nařízení (ES) č. 41/2009 proto povoluje použít při výrobě potravin pro zvláštní výživu určených pro osoby s nesnášenlivostí lepku oves, avšak stanovuje zvláštní požadavky na oves určený k výrobě potravin pro zvláštní výživu pro osoby s nesnášenlivostí lepku:

- Oves určený pro výrobu potravin pro zvláštní výživu určených pro celiaky musí být speciálně vyroben, připraven nebo zpracován tak, aby

bylo zamezeno kontaminaci pšenicí, ječmenem, žitem nebo jejich kříženci. Obsah lepku musí činit max. 20 mg/kg.

Potraviny určené pro běžnou spotřebu, potraviny pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku (např. potraviny pro zvláštní určené pro sportovce atd.)

Jedním z cílů nařízení (ES) č. 41/2009 je umožnit, aby běžné potraviny, které jsou vhodné jako součást bezlepkové diety, jelikož neobsahují složky získané ze zrnin obsahujících lepek nebo z ovsa, byly označeny výrazy uvádějícími, že výrobek neobsahuje lepek.

Nařízení (ES) č. 41/2009 proto umožňuje deklarovat označení „bez lepku“ i na potravinách určených k běžné spotřebě, což přispívá k větší rozmanitosti stravy při bezlepkové dietě.

Údaj „bez lepku“ je možné v označování potravin určených pro běžnou spotřebu deklarovat za podmínky, že:

- Obsah lepku v potravine ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, činí nejvýše 20 mg/kg.
- Označení běžných potravin neuvádí spotřebitele v omyl a nevyvolává dojem, že potraviny vykazují zvláštní charakteristické vlastnosti, i když tyto vlastnosti mají všechny podobné.

POZOR!!!!

V označení potravin určených pro běžnou spotřebu nelze uvádět údaj „velmi nízký obsah lepku“ (limitovaný obsahem lepku do 100 mg/kg), který je nařízením (ES) č. 41/2009 vyhrazen pouze pro kategorii potravin pro zvláštní výživu určených pro osoby s nesnášenlivostí lepku.

Stejná pravidla jako pro běžné potraviny platí i pro ostatní potraviny určené pro zvláštní výživu, které nejsou určeny pro osoby s nesnášenlivostí lepku – např. potraviny pro zvláštní výživu určené pro sportovce.

Alternativní způsoby označením

Účelem nařízení (ES) č. 41/2009 je sjednotit označování lepku. Nařízení stanovuje jednotný způsob uvádění informací o obsahu lepku, avšak zároveň nezakazuje uvádění alternativních způsobů označení nad rámec požadavků platných právních předpisů, jejichž cílem by mělo být usnadnit spotřebiteli s nesnášenlivostí lepku výběr vhodných potravin. V praxi se jedná např. o logo přeškrtnutého klasu, sdělení typu „vhodné pro celiaky“, „vhodné při bezlepkové dietě“ apod. Pro všechny výše uvedené alternativní dobrovolné způsoby označení platí, že je možné je použít za předpokladu, že neuvádí

spotřebitele v omyl a za podmínky, že budou doplněny stanoveným označením dle nařízení (ES) č. 41/2009: tzn. údajem „bez lepku“ nebo „velmi nízký obsah lepku.“

Přechodná období

Nařízení č. 41/2009 (ES) nestanovuje lhůtu pro doprodání zásob potravin označených v souladu s předchozí právní úpravou tj. vyhl. č. 54/2004 Sb. a to s ohledem na téměř tříleté přechodné období, které výrobci měli na úpravu výrobků nebo jejich značení. Po 1. 1. 2012 mohou být na trhu pouze výrobky splňující požadavky nařízení (ES) č. 41/2009!!!

Nové nařízení č. 828/2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům

V souvislosti s revizí právních předpisů týkajících se potravin určených pro zvláštní výživu se nařízením č. 609/2013 zrušuje nařízení č. 41/2009 ode dne 20. července 2016. V souladu s článkem 36 odst. 3 písm. d) nařízení č. 1169/2011 vydala Evropská Komise prováděcí nařízení č. 828/2014 upravující poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům. Toto nařízení bude použitelné od 20. července 2016.

Zvláštní režim pro potraviny pro kojence a malé děti

Pravidla pro obsah a označování lepku jsou u těchto zvláštních kategorií potravin ošetřena vyhl. č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití.

Nařízení (ES) č. 41/2009 se nevztahuje na počáteční a pokračovací kojeneckou výživu (tj. výživu do 6 měsíců a do 12 měsíců věku dítěte). Vyhláška č. 54/2004 Sb. zakazuje u počáteční a pokračovací kojenecké výživy použití složek obsahujících lepek při výrobě uvedených potravin.

U kategorie obilných a ostatních příkrmů určených pro děti mladší šesti měsíců vyhl. č. 54/2004 Sb. vyžaduje, aby byla uvedena informace o tom, obsahuje-li výrobek lepek či nikoli. Pokud je v těchto výrobcích deklarována nepřítomnost lepku, musí být označena výrazem „bez lepku“, přičemž musí být splněna limitní hodnota 20 mg/kg stanovená nařízením (ES) č. 41/2009.

Označování složek obsahujících lepek ve složení potravin

Potravinové právo EU (konkrétně nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům) stanovuje povinnost poskytnout spotřebitelům informace látkách a produktech způsobujících alergii nebo intoleranci, které byly použity při výrobě potraviny. Tato informační povinnost se vztahuje na 14 potravinových alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u

spotřebitelů. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich tvoří jednu z těchto skupin.

Informace o alergenních látkách se na obale potraviny uvádí:

- ve složení, přičemž název alergenní látky nebo produktu musí být zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek (např. typem či stylem písma nebo barvou pozadí),
- jako výčet alergenních látek za slovem „obsahuje - není-li na obale výrobku uveden seznam složek.

Pokud název potraviny jasně odkazuje na danou alergenní látku, není již další označení alergenu povinné (např. Ovesná kaše).

Spotřebitelé s potravinovou alergií nebo intolerancí mají prozatím velmi omezené možnosti výběru vhodných potravin při nákupu nebalených potravin. Od 13. 12. 2014 však musí být informace o alergenních látkách uváděny rovněž u nebalených potravin – na obale nebo v blízkosti místa nabídky nebalené potraviny.

Rovněž v restauracích, jídelnách, rychlém občerstvení a ostatních zařízeních společného stravování musí být spotřebiteli zpřístupněny informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, např. uvedením výčtu alergenů v nabídce pokrmů nebo na vyžádání spotřebitele u obsluhy, případně jiným vhodným způsobem.

Výjimky z označování alergenních složek

Složky získané z alergenních zdrojů nemusí vždy obsahovat rezidua alergenů.

Požadavek na deklaraci alergenní složky se nevztahuje na některé potraviny, u kterých bylo prokázáno, že v důsledku použité technologie výroby nebo zpracování již výsledná potravina neobsahuje rezidua alergenních látek původně obsažených v surovině. Výjimky uvedené v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou podloženy stanoviskem Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA), jedná se například o:

- glukózový sirup z pšenice,
- rybí želatina používaná jako čeridlo při výrobě piva a vína,
- zcela rafinovaný sójový olej.

Preventivní označení alergenních složek (lepku)

Cílem preventivního značení je spotřebitele upozornit na riziko nezáměrné kontaminace potravin alergenní složkou (lepkem) a umožnit tak osobám s alergií nebo nesnášenlivostí informovaný výběr potravin a předcházení nežádoucím reakcím na potraviny.

Preventivní značení se používá pouze v případě, kdy alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě potravin a potravina přesto obsahuje malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění kontaminace alergenní složky.

Příčinou nezáměrné kontaminace potravin alergenní složkou je nejčastěji použití surovin kontaminovaných alergenní složkou nebo křížová kontaminace při výrobě.

Riziko nezáměrné kontaminace nelze v některých případech s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit, i když provozovatel přijme vhodná preventivní opatření.

Deklarace preventivního značení však provozovatele potravinářského podniku nezavazuje veškeré odpovědnosti za bezpečnost potravin ve vztahu obsahu alergenní složky. Uvedení preventivního značení neznámá, že potravina může obsahovat alergenní složku v jakémkoliv množství.

Informace o riziku nezáměrné kontaminace potravin alergenní složkou musí být pro spotřebitele jednoznačná a srozumitelná.

Příkladem možných forem preventivního značení mohou být tato označení:

„může obsahovat arašídy“

„může obsahovat stopy lepku“

Naopak za označení, které nelze považovat za sdělení, které dostatečně, jasně a jednoznačně informuje spotřebitele o tom, že výrobek může obsahovat malá množství alergenní složky z důvodu kontaminace a může tedy představovat pro alergiky nebezpečí lze považovat označení:

„Vyrobeno v závodě, který zpracovává vejce, arašídy, sezam.“

Kromě pozitivního přínosu pro spotřebitele může mít preventivní značení i negativní dopad na rozmanitost stravy osob trpících alergií nebo intolerancí. Například průzkum zaměřený na používání preventivního značení provedený irskou agenturou (Food Safety Authority of Ireland) ukázal, že 94 % potravin nesoucích preventivní značení, neobsahovalo detekovatelné množství alergenů.

SZPI proto při kontrole uplatňuje níže uvedený přístup, který by měl předcházet zneužití preventivního značení:

použití preventivního označení musí být odůvodněné: (např. na základě analýzy rizika, screeningu výrobního zařízení nebo výstupní kontroly)

provozovatel musí doložit, že přijal vhodná preventivní opatření k zamezení kontaminace alergenní složkou

preventivní označení nezbavuje provozovatele odpovědnosti za dodržování správné výrobní a hygienické praxe

Laboratorní metody ke stanovení lepku

Provozovatel potravinářského podniku nese primární odpovědnost za bezpečnost potravin a má povinnost zajistit, aby na trh byly uváděny potraviny, které nepředstavují riziko pro lidské zdraví. Vlastní kontroly provozovatele potravinářského podniku zaměřené na přítomnost lepku jsou důležité nejen u potravin, které deklarují nepřítomnost nebo nízký obsah lepku, ale rovněž u běžných potravin, u kterých není ve složení potravin deklarována přítomnost složky obsahujících lepek.

Dle zkušenosti SZPI je při vlastní kontrole provozovatele klíčová volba vhodné laboratorní metody ke stanovení lepku, která je základním předpokladem spolehlivého výsledku autokontroly výrobce.

Základními předpoklady pro dosažení správného výsledku stanovení lepku jsou:

- vhodný extrakční postup při izolaci lepku ze vzorku (Zejména u tepelně upravených potravin může být lepek do jisté míry vázán na matici a při použití klasické extrakce roztokem ethanolu obtížně dostupný). Doporučuje se tzv. Mendézova extrakce pomocí speciálního extrakčního koktejlu, který zaručí dostatečnou extrakci i vázaného lepku.
- použití vhodné komerčně dostupné ELISA soupravy, založené na protilátce R5 v souladu s požadavky normy Codex Alimentarius CODEX STAN 118 – 1979.
- co se týká výběru laboratoře pro stanovení lepku, je vhodné, aby laboratoř byla pro toto stanovení akreditována Českým institutem pro akreditaci, metodu měla validovanou, pravidelně se úspěšně účastnila mezilaboratorních testů pro tuto metodu a používala vhodnou ELISA soupravu a vhodný extrakční postup.

Pokud je obsah alergenu v potravině na hranici meze stanovitelnosti akreditované laboratorní metody, kterou SZPI používá, anebo nepatrně vyšší

tzn. do hodnoty 10krát vyšší, lze hovořit o stopovém množství. Např. mez stanovitelnosti akreditované laboratorní metody, kterou SZPI používá, je pro lepek 5 mg/kg, tzn. v případě hodnoty lepku do 50 mg/kg je ještě možné hovořit o stopovém množství.

Zpracoval: Ing. Kateřina Pavelková – Odbor kontroly, laboratoří a certifikace
(ÚI SZPI) a Ing. Martin Kubík – vedoucí odboru zkušební laboratoře (I SZPI v
Praze)

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 (zákonný 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 cm² nebo větší – písmem, jehož výška malého písmene x činí nejméně 1,2 mm
3. Obaly menší než 80 cm² – 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 cm² – 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 cm²;*

- *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
- syčené vody
- kvasný ocet
- **sýry, máslo, kysané mléko**

- potraviny sestávající z jediné složky, pokud je název totožný s názvem složky (nebo název potraviny umožňuje určit povahu složky bez rizika záměny

- 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 „vyrobena 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 prvovýroba a všechny fáze výroby proběhly na území ČR

- zpracované potraviny: součet hmotnosti všech složek z ČR tvoří alespoň 75% hm. všech složek

- „Vyrobena 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 píceňin minimálně dva roky před jejich použitím jako krmiva pocházejícího z EZ** nebo v případě **víceletých plodin jiných než píceňin 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 shrnuty 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 stejné porušení již neopakovalo.
- Kontrolní organizace **odepře** hospodářskému subjektu **certifikovat bioprodukty nebo biopotravinu**, které **nesplňují 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);

tetrahydrophthalimide (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 bifenyků (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 silnice 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, biopotraviny 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 látek nezískaných z EZ, jejichž hlavní funkce spočívá ve smyslové stimulaci
- Doplnkové, 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 použití 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 byliny

- různé – řasy

- chemicky neupravované tuky a oleje

- cukry a škroby

- různé - proteiny, rum, griotka

- živočišné produkty – želatina, syrovátka, střevo

- **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 množství 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 vyprodukovány 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 loga** 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 lovu** 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** lovcem 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 dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

- 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.

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 defn ici 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 podmínku finančního zdraví u projektů, jejichž způsobilé výdaje, ze kterých je stanovena dotace, přesahují 1 000 000 Kč;

4. Žadatel musí splňovat definici 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. vinifí kátor);

c) cross-flow filtr na víno, ve kterém je víno přiváděno na membránu tangenciálně a určitý objem vína prochází membránou jako filtrát a zbývající pokračuje podél membrány s odfiltrovanými 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 prvovýrobcem
- 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 prvovýrobou
- Investice na nákup plemenných zvířat za účelem zlepšení genetické hodnoty stáda
- Investice na nákup techniky do zemědělské prvovýroby
- 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 prvovýrobou
- 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 ceny 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 prvovýrobou
 - 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 (rozhoda, 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 aktivní 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

VÝZKUMNÝ ÚSTAV ROSTLINNÉ VÝROBY, V.V.I.

Drnovská 507 161 06 Praha 6-Ruzyně

Ing. Dagmar Janovská, Ph.D., Tým genové banky

- Tel: 233 022 406, 702 087 743
- email: janovska@vurv.cz

KRIŠNŮV DVŮR

257 01 Postupice

- e-mail: farma@krisnuvdvur.cz
- <http://www.krisnuvdvur.cz/>

Madhusudán Dás

- email: chcetevic@gmail.com
- mob.:+420 603 564 933

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