



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

BiO
Academy

FINALIZACE BIOPRODUKCE

ZPRACOVÁNÍ MLÉKA

SBORNÍK

2017

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Obsah

1. Legislativní úprava faremního zpracování mléka, Ing. Ivan Hrbek
2. Marketing farmářské produkce, Ing. Ivan Hrbek
3. Výroba sýru typu Majorero, Blanka Hrbková
4. Představení Biofarmy Belina
5. Představení biodynamického statku Bemagro
6. Kontakty

Legislativní úprava faremního zpracování mléka

Ing. Ivan Hrbek

Nařízení EU – hygienický balíček

Nařízení EU

- 178/2002 základy potravinového práva+5 novel
- 852/2004 povinnosti provozovatele potravinářského podniku+1019/2008+219/2008
- 853/2004 ve znění 1662/2005 o požadavcích na živočišné produkty+7novel
- (854/2004) o úředních kontrolách + (882/2004) krmiva a dobré životní podmínky
- 999/2001 ve znění 956/2008 a 163/2009 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií PŘÍLOHA V SPECIFIKOVANÝ RIZIKOVÝ MATERIÁL
- 1069/2009 o vedlejších živočišných produktech +prováděcí 142/2011
- 2073/2005 ze dne 15.listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- 2074/2005 tradiční výrobní postupy
- 1169/2011 o poskytování informací..... Označování

Postupy implementace (zavádění) výše uvedených nařízení

Pracovní dokument orgánů komise k porozumění ustanovením, týkajícím se pružnosti.....

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

Nařízení EU

Česká národní legislativa

- Zákon o zemědělství 252/1997
- Živnostenský zákon 455/1991 + NV 278/2008 obsahové náplně živností
- Veterinární zákon 166/1999
- Zákon o potravinách 110/1997

Prováděcí vyhlášky

- K veterinárnímu zákonu.... 289/2007
- O přizpůsobení požadavků...128/2009
- O požadavcích na mléčné výrobky...397/2016
- O způsobech označování....417/2016

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 od 1.11.2017 §27a

- Chovatel může v malých množstvích.....(tj. každý chovatel, i nepodnikatel)

<http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100050516.html>

- A prováděcí vyhláška 289/2007 § 10 až § 15 přitom konkrétně mléko § 13

<http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/100051461.html>

Prováděcí vyhláška k vet. zákonu č. 289/2007

§ 13 Syrové mléko

(1) Chovatel může v malých množstvích prodávat se souhlasem krajské veterinární správy syrové mléko v místě výroby nebo prostřednictvím prodejního automatu přímo konečnému spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

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

- a) pochází od zdravého zvířete z hospodářství úředně prosté ho tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy⁷⁾, 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 společenství⁸⁾ platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně.

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

(5) V případě přímého prodeje syrového mléka prostřednictvím prodejního automatu musí být na viditelném místě na prodejním automatu umístěno upozornění „Syrové mléko, před použitím tepelně opracovat nebo pasterovat“. Přímý prodej syrového mléka

konečnému spotřebiteli prostřednictvím prodejního automatu může být prováděn i v mléčnici. Jde-li však o hospodářství, ze kterého je dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být prodej zajištěn tak, aby konečný spotřebitel nevstupoval do 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, nebo musí být zchlazeno na 6 °C a zchlazené prodáno do 48 hodin po nadojení.

(7) Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto syrového mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti⁹⁾ 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 mléčárničku (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. 853/2004 novela 1662/2005

- NOVÉ (PLATNÉ) ZNĚNÍ SE POZNÁ PODLE „MLEZIVO“
- ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO MLEZIVO A MLÉČNÉ VÝROBKY A VÝ-ROBKY Z MEZIVA
- KAPITOLA I SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA
 - I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA
 - II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA
 - III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

Tradiční metody produkce NAŘÍZENÍ 2074/2005

V členských státech lze potraviny vyrábět v souladu s dlouhodobými tradicemi, které prokázaly jejich bezpečnost, i když to není pokaždé plně v souladu s určitými technickými požadavky Nařízení.

Nařízení uznává potřebu zachovat tyto tradiční metody produkce, které jsou důkazem kulturní rozmanitosti Evropy, proto poskytuje flexibilitu potřebnou pro podnikání s potravinami.

V rámci tohoto dokumentu není záměrem přistoupit k inventarizaci tradičních metod produkce v členských státech.

Je na kompetentních orgánech, aby podnikly nezbytnou iniciativu nebo opatření ve prospěch flexibility v případě požadavků od potravinářských firem.

1. Pro účely tohoto nařízení se „potravinami s tradičními vlastnostmi“ rozumějí potraviny, které jsou v členském státě, v němž se tradičně vyrábějí:

- a) historicky uznávány jako tradiční výrobky, nebo
- b) vyráběny v souladu s kodifikovanými nebo
- c) registrovanými technickými popisy tradičního postupu nebo
- d) v souladu s tradičními výrobními postupy, nebo
- e) chráněny vnitrostátními, regionálními nebo místními právními předpisy nebo předpisy Společenství jako tradiční potravinářské výrobky.

2. Členské státy mohou zařízením vyrábějícím potraviny s tradičními vlastnostmi udělovat jednotlivé nebo obecné odchylky od požadavků stanovených:

- a) v příloze II kapitole II bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o prostory, v nichž jsou tyto produkty vystaveny prostředí potřebnému k vyvinutí části jejich vlastností. Tyto prostory mohou zejména obsahovat stěny, stropy a dveře, které nejsou hladké, neprodyšné, nepohlcující nebo z nerezového materiálu, jakož i přirozené geologické stěny, stropy a podlahy;
- b) v příloze II kapitole II bodu 1 písm. f) a kapitole V bodu 1 nařízení (ES) č. 852/2004, pokud jde o druh materiálu, z nichž jsou vyráběny nástroje a zařízení výhradně používané k přípravě, prvnímu balení a dalšímu balení těchto výrobků.

Opatření pro úklid a dezinfekci prostor uvedených v písmenu a) a frekvence jejich provádění se přizpůsobí činnosti tak, aby byla zohledněna jejich specifická okolní flóra.

Nástroje a zařízení uvedené v písmenu b) se vždy uchovávají v uspokojivém hygienickém stavu a pravidelně se čistí a dezinfikují.

3. Členské státy udělující výjimky ve smyslu odstavce 2 oznámí jednotlivé nebo obecné výjimky do 12 měsíců od jejich udělení Komisi a ostatním členským státům.

NÁVRH

**Návod pro implementaci postupů založených na
principech HACCP a podporu implementace princi-
pů HACCP v určitých potravinářských firmách**

V Nařízení 852/2004/ES mezi klíčové otázky zjednodu-
šeného postupu HACCP patří:

- Bod 15 Preambule Nařízení 852/2004/ES, který stanoví, že:
“Požadavky systému HACCP by měly brát v úvahu zásady ob-
sažené v dokumentu Codex Alimentarius.”:

“Požadavky HACCP principů obsažených v dokumentu Codex Ali-
mentarius se musí brát do úvahy. Měly by poskytnout účinnou fle-
xibilitu ve všech situacích, včetně malých firem. Je nutné vědět,
že v některých potravinářských firmách není možné identifikovat
kritické kontrolní body a v některých případech správná hygienic-
ká praxe může nahradit monitorování kritických bodů.

Obdobně, požadavek na stanovení kritických limitů neznamena-
vá, že je nutné v každém případě stanovovat numericky limit. Navíc,
požadavek na uchovávání dokumentů musí být flexibilní, aby se
zamezilo nepřiměřené zátěži kladené na velmi malé firmy”.

- (b) Jasná formulace uvedena v článku 5(1) Nařízení
852/2004/ES stanovuje, že tento postup musí vycházet z princi-
pů HACCP.

- (c) Formulace uvedena v článku 5(2)(g) o tom, že potřeba zavedení dokumentů a záznamů musí odpovídat povaze a velikosti potravinářské firmy.
- (d) Článek 5(5) Nařízení, který umožňuje převzetí uspořádání pro podporu implementace požadavku HACCP určitými provozovateli potravinářských firem. Toto zahrnuje použití postupů aplikace principů HACCP.

Nařízení 852/2004/ES uvádí, že požadavky HACCP by měly poskytnout účinnou flexibilitu ve všech situacích, včetně malých podniků.

Základním cílem implementace postupů principů HACCP je kontrola rizik v potravinách. Tohoto cíle lze dosáhnout různými způsoby, přičemž je nutné mít na paměti, že postupy pro kontrolu rizik jsou založeny na rizicích se stanovenými prioritami a zaměřené na to, co je důležité pro bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin v příslušné potravinářské firmě.

Tyto postupy lze rozvinout do:

- příruček správné praxe,
- generických příruček pro řízení bezpečnosti potravin
- tradičního procesu HACCP (podle vhodnosti)

V řadě případů, zejména v potravinářských firmách, které nezpracovávají potraviny, lze rizika kontrolovat pouze implementací nezbytných hygienických požadavků na potraviny.

Marketing farmářské produkce

Ing. Ivan Hrbek

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

Prodejní

- Není problém vyrobit - problém je prodat
- Prodejní cesty - přímé, nepřímé, osobní prodej, obchodní zastoupení
- Výrobce - velkoobchod - maloobchod - zákazník
- Reklama

Marketingová koncepce

Marketingově řízená firma zkoumá, předvídá a vytváří POTŘEBY ZÁKAZNÍKA, aby je následně mohla USPOKOJIT způsobem, který jí přinese maximální ZISK.

6P 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, předvídá 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.
- Tvoření 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 dílna 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 v hodnotě 450 liber, které zaručovaly jejich držitelé získání pěti dvanácti lahvových beden míchané Arranské whisky v roce 1998 a dalších pěti beden jedno druhové 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? Pořídít technologii ze společných prostředků, jakési sbírky? Splátky by probíhaly v naturáliích - dodávkou těchto skvělých salámů.

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.

Výroba sýru typu Majorero

Blanka Hrbková

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- 14 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. C

- Kůra je bílá, v případě mladých vysolených sýrů, hnědé, oranžové, nebo béžové barvy podle stáří sýra.
- Povrch je kompaktní může být mírně lepkavý, uvnitř se můžou vyskytovat oka.
- Chuť je kyselá, trochu pikantní a máslová, ale ne slaná.

BioFarma Belina

Rodinná ekologická farma Rybník se nachází na pomezí Šumavy a Českého lesa, v průměrné nadmořské výšce 500 metrů nad mořem a spadá do Chráněné krajinné oblasti Český les. Po rozpadu státního statku Domažlice zde začal hospodařit na základě registrace samostatně hospodařícího rolníka pan Uher. V roce 1999 se po dvou letech přechodného období stal vlastníkem ekologického certifikátu.

Farma hospodaří na celkové výměře 520 ha, která je tvořena převážně ekologickými loukami a pastevními porosty. Vzhledem k přírodním a klimatickým podmínkám, je veškerá produkce rostlinné výroby prozatím zaměřena na výrobu dostatečného množství kvalitního bio krmiva pro vlastní potřeby živočišné výroby, jež je na farmě hlavní činností.

V roce 2008 byla přímo na farmě vybudována bourárna bio masa, v jejíž prostorách je maso bouráno a dále zpracováváno, baleno, zamrazováno a chladírensky a mrazírensky skladováno. V roce 2010 byla k bourárně přistavěna ekologická jatka a v roce 2011 výrobná uzenin.

V rámci živočišné výroby je na farmě chován skot bez tržní produkce mléka - masné plemeno charolais, ovce - masné plemeno křížence charolais a suffolk.

Skot žije celoročně volně na pastvinách, čímž se stává robustnější a hlavně odolnější.

Bemagro - biodynamický statek

Rodinná ekofarma se nachází v CHKO Broumovsko, v malé obci Vernéřovice, v nadmořské výšce 465 m.n.m., v okolí Broumovských a Teplicko–Adršpašských skal. Rodina hospodaří na 353 hektarech a zabývá se především chovem a křížením masného skotu plemene Salers a chovem prasat plemene Mangalica. Doplňkovým chovem je drůbež. V Dětské farmě dále chovají mnoho dalších druhů hospodářských zvířat.

Od roku 2012 provozují certifikovanou porážku a bourárnu masa a jsou držitelé CERTIFIKÁTU NA BIOPRODUKTY kontrolní organizace KEZ a certifikátu BROUMOVSKO regionální produkt.

Kontakty

Ing. Ivan Hrbek

Svaz faremních zpracovatelů

798 55 Hvozd 59

T: 777 262 694

M: farmahvozd@centrum.cz

Biofarma Belina

Nežichov 8

364 01 Toužim

T: 602 414 884

BEMAGRO, a.s.

Malonty 101, 382 91

okres Český Krumlov

T: 604 400 757

PRO-BIO – Svaz ekologických zemědělců, z. s.

Nemocniční 1852/53

787 01 Šumperk

Telefon: 583 216 609

E-mail: pro-bio@pro-bio.cz