



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

BiO
Academy

FINALIZACE BIOPRODUKCE

ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

SBORNÍK

2017

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Obsah

1. Faremní zpracování ovoce a zeleniny, základní požadavky a pravidla pro zpracovatelský provoz, Mgr. Diana Benšová
2. Certifikace biopotravin rostlinného původu, Ing. Jan Dehner, ředitel KEZ,o.p.s.
3. Představení ekofarmy Bílý mrak
4. Kontakty

Faremní zpracování ovoce a zeleniny, základní požadavky a pravidla pro zpracovatelský provoz

Mgr. Diana Benšová, Ekostatek Vlkaneč

Legislativní úvod z pera SZPI

Ing. Jindřich Pokora, Ing. Šárka Hanzelková, Ph.D.

- Podmínky výroby potravin a jejich dalšího uvádění na trh jsou upraveny platným právním řádem. Tak tomu již bylo v historii, kdy vládnoucí vrstva cítila potřebu tento segment ekonomiky vhodným způsobem regulovat. Například podvody v potravinách nejsou žádnou novinkou – byly popsány již ve starověku.
- Stěžejním předpisem pro všechny výrobce a obchodníky s potravinami je **zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích** a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Z něj, mimo jiné, vyplývá pro všechny provozovatele potravinářských podniků povinnost registrovat se nejpozději v den zahájení činnosti u příslušného dozorového orgánu.
- **Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství** a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, ve znění pozdějších předpisů. Tento předpis zakotvuje ekologické zemědělství v kontextu celého českého zemědělství a stanovuje podmínky, za kterých lze registrovat osoby podnikající v ekologickém zemědělství. Jeho prováděcím předpisem je **vyhláška č. 16/2006 Sb.**, kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství, ve znění pozdějších předpisů, která mimo jiné definuje grafický znak používaný pro označování biopotravin.

Vstupem do Evropské unie se stala všechna nařízení nebo rozhodnutí přijatá na úrovni Evropské unie přímo aplikovatelná i na území České republiky.

Z těchto předpisů je možné uvést alespoň ty nejdůležitější:

- **Nařízení (ES) č. 178/2002**, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, je platformou pro celé potravinové právo Evropské unie. Obsahuje základní definice a stanovuje nejdůležitější povinnosti provozovatelů potravinářských podniků. Mimo jiné stanovuje povinnost dosledovatelnost potravin, zakazuje uvádět spotřebitele v omyl a zakazuje uvádět potraviny na trh, pokud nejsou bezpečné.
- **Nařízení (ES) č. 852/2004** o hygieně potravin je základním kamenem hygienických požadavků na výrobu a obchod s potravinami. Základní myšlenkou toho předpisu je ovládat možná nebezpečí, které mohou negativně ovlivnit bezpečnost výrobu na základě tzv. hodnocení rizika, respektive na základě posouzení pravděpodobnosti toho, jaká je míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku identifikovaného nebezpečí na lidské zdraví, pravděpodobnosti zda se identifikované nebezpečí (např. rezidua pesticidů) může v daném procesu nějak uplatnit, a zda je možné vhodným opatřením zmíněnou pravděpodobnost co nejvíce omezit. V tomto nařízení je určeno, že to, jak ovládat možná nebezpečí, je možné např. uplatněním systému hodnocení bezpečnosti potravin na zásadách HACCP, ale neukládá v žádném případě povinnost stanovit kritické body u všech provozovatelů. Zejména pak ne u těch, kteří mají výrobu relativně nerizikovou, v malém rozsahu nebo pokud by pro provozovatele představovalo udržování systému stanovených kritických bodů neúměrnou administrativní zátěž.
- **Nařízení (EU) 1169/2011** o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady

- 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 stanovuje povinnosti týkající se poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Kromě základních informací o potravině, jejím složení a výrobci popisuje pravidla pro označení alergenů a pro poskytování informací při prodeji potravin na dálku.
- **Nařízení Rady (ES) č. 834/2007** o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č. 2092/91 je předpisem Evropské unie pro oblast ekologického zemědělství, který stanovuje základní pravidla všem výrobcům a zpracovatelům ekologicky vyrobených potravin. Stanovuje také specifické požadavky pro označování těchto potravin.
- **Nařízení Komise (ES) č. 889/2008**, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu – za zmínku zde stojí uvést, že právě v tomto předpise jsou stanoveny možnosti použití přídatných látek při výrobě potravin.
- **Nařízení Komise (ES) č. 1235/2008**, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud se jedná o opatření spojená s dovozem ekologických produktů ze třetích zemí. Specifikuje například pravidla pro osvědčení požadovaná pro dovoz vyhovujících produktů.

Komoditní vyhlášky

Vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

Pro faremní zpracování ovoce a zeleniny je velmi důležitá komoditní vyhláška pro zpracované ovoce a zeleninu, která shrnuje základní požadavky na produkty, které mohou být z čerstvého ovoce a zeleniny zpracovávány v podmínkách farmy. Výrobky z ovoce a zeleniny spadají do sféry potravin, která je doposud na evropské úrovni harmonizována pouze částečně. V národní vyhlášce je totiž zapracována **Směrnice Rady 2001/113/ES** o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a požadavky na tyto výrobky jsou tedy harmonizované pro všechny členské státy EU. Pro české výrobce potravin jsou požadavky vyhlášky závazné v plném rozsahu. Dále musí výrobky ze zpracovaného ovoce a zeleniny splňovat obecné požadavky předpisů EU pro bezpečnost potravin.

Vyhláška je systematicky rozdělena na oddíly týkající se zpracovaného ovoce, zpracované zeleniny, skořápkových plodů, hub a brambor a výrobků z nich.

V úvodu části zabývající se zpracovaným ovocem jsou uvedeny definice výrobků, jako například džemu, džemu výběrového, džemu výběrového speciálního, džemu výběrového méně sladkého, marmelády, kompotu, rosolu, rosolu výběrového, povidel, sušeného ovoce či upraveného chlazeného čerstvého ovoce. Členění na jednotlivé skupiny zpracovaného ovoce je uvedeno v příloze vyhlášky. V této příloze jsou uvedeny také technologické požadavky na minimální hmotnostní podíl ovoce, které bylo použito na výrobu 100 g hotového výrobku. Například u džemu se obecně jedná o hodnotu 250 g, u výběrových džemů 450 g a u švestkových povidel 1700 g. Dále vyhláška uvádí povinnost označit výrobky zvláštními údaji, které mají poskytnout spotřebitelům přesné informace o výrobku. Takovými údaji jsou mimo jiné informace o:

1. použitým druhu ovoce
2. názvu skupiny zpracovaného ovoce
3. u džemů, džemů výběrových, džemů výběrových speciálních, džemů výběrových méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových, povidel, klevel a ovocných protlaků:
 - a. množstvím ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku
 - b. celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100 g výrobku
 - c. přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, jestliže jeho obsah ve výrobku je vyšší než 10 mg/kg
4. datu použitelnosti a teplotou skladování u upraveného čerstvého chlazeného ovoce

Pro výrobky jsou dány přípustné záporné hmotností odchylky, které uvádí příloha č. 3 vyhlášky. V následující příloze č. 4 jsou uvedeny Fyzikální a chemické požadavky na jakost. Z nich je vhodné zdůraznit požadavek na obsah refraktometrické sušiny, který je u některých výrobků harmonizovaným požadavkem. Například u džemů, výběrových džemů, rosolů, marmelád, klevel a povidel je nutné dosáhnout refraktometrické sušiny nejméně 60 %. U výběrových džemů méně sladkých musí dosáhnout hodnota refrakce 52 – 59 % a u výběrových džemů speciálních tato hodnota nesmí přesáhnout 40 %. Tyto výrobky představují tzv. Vyhrazené názvy, které jsou zavedeny do české legislativy a které smí být obsah rozpustné sušiny nižší než 60 %. Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4.

Dále jsou ve vyhlášce uvedeny technologické požadavky na výrobky z ovoce, kdy jsou stanovena zvláštní pravidla pro přidávání dalších složek při výrobě džemu, džemu výběrového, džemu výběrového speciálního, džemu výběrového méně sladkého, rosolu a rosolu výběrového.

U sušeného ovoce je stanoven technologický požadavek na obsah sušiny nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 % (není-li této hodnoty dosaženo, musí být sušené ovoce konzervováno ještě dalším konzervačním procesem). Nebalené sušené a proslazené ovoce je nutné skladovat při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %. Upravené chlazené čerstvé ovoce se uvádí do oběhu při teplotách od 0 °C do 5 °C.

V dalším oddíle je uvedena problematika zpracované zeleniny. Jsou dány definice jednotlivých výrobků a jejich členění do skupin. V ustanovení týkajícím se označování zeleninových výrobků je dána povinnost označit výrobky:

- názvem skupiny
- botanickým názvem použitého druhu zeleniny, pokud již není zahrnutý v názvu výrobku
- druhem nálevu
- informací o případné pálivosti výrobku
- datem použitelnosti a teplotou zpracování u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené

Na spotřebitelské balení zpracované zeleniny a na stanovené hmotnostní podíly jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí se vztahují přípustné záporné hmotnostní odchylky uvedené v příloze č. 8.

Fyzikální, chemické a technologické požadavky jsou uvedeny v přílohách vyhlášky, přičemž je nutné upozornit například na požadavky na hodnotu pH a obsah soli u sterilované a mléčně kvašené zeleniny, obsahu vody u sušené zeleniny nebo refraktometrické sušiny a soli u zeleninových protlaků a kečupů, u nichž je stanoven také požadavek na sušinu vnesenou rajčatovou surovinou.

Mezi zvláštní požadavky na uvádění zpracované zeleniny do oběhu patří nutnost skladovat nebalenou sušenou a proslazenou zeleninu při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše

mi pachy a vůněmi. Upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí do oběhu při teplotách od 0 °C do 5 °C.

Vyhláška č. 335/1997 Sb. pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí.

Faremní zpracovatelé ovoce a zeleniny využijí informace zakotvené ve vyhlášce týkající se mimo jiné nealkoholických nápojů, jimiž se konkrétně zabývá první oddíl vyhlášky. Nejprve jsou uvedeny definice, z nichž je neopomenutelná definice ovocné a zeleninové šťávy. Jedná se o zkvasitelný, ale nezkvašený výrobek získaný z jedlých částí jednoho nebo více druhů zralého a zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmraženého ovoce nebo zeleniny. Šťáva musí mít charakteristickou barvu, vůni a chuť. Je umožněno, aby aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními způsoby ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny byly do šťávy vráceny. Pro účely této vyhlášky se rajčata považují za ovoce. Je možné vyrábět také koncentrovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávu, která musí splňovat parametry definice uvedené ve vyhlášce. Naopak je možné ke šťávám či dřením přidávat v souladu s přílohou č. 1 tabulkou 1 pitnou vodu a cukr či med a získat tak nektar. Dále je definována například ovocná šťáva extrahovaná vodou, ovocný či zeleninový nápoj a limonáda.

Vyhláška požaduje, aby byly nealkoholické nápoje kromě dalších povinných údajů podle jiných právních předpisů označeny podskupinou, příp. skupinou dle členění uvedeného v příloze 2 této vyhlášky. Jednodruhovou ovocnou nebo zeleninovou šťávu je možné označit jako šťávu podle daného druhu ovoce či zeleniny. Je-li ovocná šťáva vyrobena z více druhů ovoce, uvede se u názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce podle použitého množství v sestupném pořadí. Pokud jsou použity více než tři druhy ovoce, může se označení nahradit například slovy z několika druhů ovoce. V případě, že byla přidána citrónová nebo limetková šťáva v množství do 3 g/l, nepovažuje se tento přídavek za přídavek ovocné šťávy. Je-li u ovocného a zeleninového nápoje, šťávy nebo nektaru obsah oxidu uhličitého nejméně 2 g/l, uvede se údaj,

že se jedná o sycený nápoj. Ovocný nektar je nutné dále označit procentuálním podílem ovocné složky. Pokud se jedná o výrobek jiný než ovocná nebo zeleninová šťáva, nesmí být v názvu uvedeno slovo „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“, nebo výrazy obdobného významu.

Na spotřebitelské balení nealkoholických nápojů se vztahují přípustné záporné hmotnostní odchylky uvedené v příloze č. 2AA výše zmíněné vyhlášky.

Mezi významné technologické požadavky, které vyhláška stanoví, patří, aby v ovocných a zeleninových šťávách z ovoce nebo zeleniny s jádry, peckami a kůrou nebyly tyto pevné části obsaženy. Podrobněji se technologickými požadavky zabývá příloha č. 13 vyhlášky (hodnoty Brix, povolené složky, povolené způsoby zpracování a suroviny).

Důležitým požadavkem pro uvádění nealkoholických nápojů v průsvitném obalu do oběhu je nutnost skladovat a přepravovat je chráněné před přímým slunečním světlem.

Další oddíl vyhlášky je věnován ovocným vínům, ostatním vínům a medovině. Ovocná vína jsou vyrobena alkoholovým kvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, kterou je možno před kvašením upravit přídavkem vody a cukru. Dále je možné vyrábět likérová ovocná vína přídavkem lihu nebo destilátu a cukru. Přídavkem vody, cukru nebo hruškové šťávy do čerstvé, koncentrované nebo sušené jablečné šťávy lze vyrábět cider, do kterých je možné přidávat přírodní aromatické látky z ovoce a regulátory kyselosti a regulovat obsah oxidu uhličitého. Obdobou cideru je per-ry, kde je hlavní surovinou hrušková šťáva. Dále jsou uvedeny definice stolního, polosladkého, dezertního či perlivého ovocného vína.

Při označování ovocných vín nesmí být opomenut údaj o obsahu etanolu, druhu a skupině výrobku. Je-li v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, musí nejméně 95 % hmotnostních podílů ovocné šťávy pocházet z uvedeného druhu. Není možné označit tyto výrobky pouze jako „víno“, protože tento pojem je rezervovaný pro výrobky z révy vinné. V příloze vyhlášky jsou

uvedeny přípustné záporné objemové odchylky od objemu uvedeného na obalu produktu.

Vyhláška ustanovuje technologický požadavek na výrobu jednodruhového ovocného vína, kdy musí být použito množství ovocné šťávy v poměru stanoveném v příloze č. 3 tabulce 3 této vyhlášky.

Plánování provozu – check -list

Potřebuji jen párkrát do roka zpracovat přebytky

ANO Mohlo by vám stačit zpracování v domácnosti

NE Zvažte vybudování provozovny, ať již v domácnosti nebo plnohodnotnou provozovnu

Stačím výrobky prodat v místě nebo na okolních trzích

ANO Mohlo by vám stačit zpracování v domácnosti

NE Budete muset řešit širší dodávky do distribuční sítě, tj. potřebujete provozovnu

Mám na výrobu a následný prodej málo času

ANO Buď tedy budete jen příležitostně zpracovávat v domácnosti, nebo naopak potřebujete provoz se zaměstnanci – velmi pečlivě rozvažte, co se Vám více vyplatí

NE Skvělé:-)

Nemám prostory na vybudování plnohodnotné provozovny

ANO Budete si muset stačit se zpracováním v domácnosti

NE Pokud máte dostatek prostor, pak si minimálně rozmyslete, kde co bude, abyste mohli v budoucnu rozšířit a kolaudovat

Nemám kapacitu na řešení dalších zákonných požadavků na finální výrobky

ANO Pak rozhodně zůstaňte u občasného zpracování v domácnosti

NE Pak je vše v pořádku:-)

Plánuji maximálně 50 provozních dní v roce

ANO Standardní provozovna by se vám ze zamýšlené výroby v tomto rozsahu velmi těžko zaplatila

NE Naplánujte pořádnou provozovnu a solidní sklad, budete to potřebovat

Neočekávám výrazný zisk, spíše zpracování přebytků

ANO Zpracovávejte v domácnosti (ať už s provozovnou nebo po úpravě kuchyně)

NE Pokud máte představu, že vás výroba bude živit, pak si plánujte regulérní provozovnu

Pokud Vám ve většině případů vyšlo ANO, pak rozhodně zvažte možnost zpracování v domácnosti

- V domácnosti můžete zpracovávat ve dvou režimech – bez ohlášení, ale to se vztahuje na opravdu úzký okruh činností a řeší se jím hlavně jednorázové místní, školní, charitativní akce apod. nebo zpracování v domácnosti s příslušným ohlášením činnosti, kde je ale již potřeba dbát na dodržení základních hygienických a provozních pravidel.
- Můžete použít pro zpracování svou vlastní kuchyň pokud zajistíte oddělení od běžného provozu domácnosti (tj. vaření běžných jídel, pohyb ostatních osob a domácích zvířat) nebo si můžete vybudovat malou provozovnu přímo v domě bez dalších požadavků na zázemí.

Provozní hygiena a praxe

Bez ohledu na typ produkce, kterou se chystáte vyrábět, je potřeba zajistit zdravotní nezávadnost výrobku, ale co si přesně pod tímto představit a co pro to udělat, už je méně jasné. Proto jsme do brožury zahrnuli tuto kapitolu, která by měla trochu ozřejmit postupy, které máte k dispozici pro minimalizaci rizik kontaminace.

Samozřejmě pracovní postupy vychází ze Správné provozní a hygienické praxe, respektive HACCP, ale podívejme se na to prakticky a trochu detailněji. Vysvětlivky a vzorové Správná provozní a hygienická praxe je dále v brožuře.

Tepelné podmínky

Při zpracování ovoce a zeleniny na výrobky nám vlastně jde o inaktivaci škodlivých organismů tak, aby se výsledný výrobek stal dlouhodobě skladovatelným a požitelným bez změn na kvalitě, struktuře a uchoval si zdravotní nezávadnost a výživové hodnoty. Toho můžeme dosáhnout několika způsoby – tepelným ošetřením, což je způsob, kterému se v této brožuře věnujeme většinou (ať zavářujeme džemy, povidla nebo zeleninu nebo pasterujeme mošt), nebo můžeme snížit množství vody ve výrobku pod množství, které umožňuje rozvoj škodlivých organismů (to je případ sušení ovoce a zeleniny) nebo můžeme sáhnout po chemické konzervaci, která je i pro bio výrobky možná, ale my se jí nebudeme v této brožuře zabývat, neb ji nepovažujeme za vhodnou a to nejen pro bio produkci. Snížení množství vody pod míru umožňující rozvoj škodlivých organismů můžeme využít i například u povidel nebo u džemů, do kterých přidáme dostatečné množství cukru tak, aby výsledná refraktometrická sušina dosáhla hodnoty nejméně 60 % (tj. pro Vaši představu na 1 kg ovoce 1 kg cukru), pak můžeme vynechat pasterizaci/sterilizaci v obalu. Tento postup s sebou ale přináší nemalé riziko, že v případě, že dojde ke kondenzaci vlhkosti nad povrchem výrobku, pak se může snížit koncentrace cukru (tedy myšleno vlastně sušiny), zvýší se místně obsah vody a může dojít k rozvoji plísní na povrchu výrobku. Proto, jak budete mít dále možnost si přečíst, doporučujeme pasteraci/sterilaci i pro povidla.

Z hlediska HAACP a provozní praxe je tudíž pro nás sterilace vždy kritický bod. Za mikrobiologicky nebezpečné teploty se považuje rozmezí 10-60 °C. Pasterizace/pasterace/provozní sterilace (podle Ústavu pro jazyk český vše správně, pouze nikoliv sterilizace) – musíte zajistit dosáhnutí 82°C po dobu 5 minut v jádře. Při použití automatických zavařovacích hrnců (beztlakých) to znamená cca 20 minut, což je ověřená a standardní doba i pro domácí zavařování. Potřeba zajistit teplotu v přesné výši (maximální vhodná teplota je 90 °C) s sebou přináší potřebu kontroly přesnosti termostatu hrnců a to ideálně kalibrovaným teploměrem nebo i teploměrem nekalibrovaným, jehož ověření přesnosti můžeme ověřit kontrolním měřením právě se vařící vody (u teploměrů pro kontrolu lednic pak kostkami ledu v troše vody), kde bychom se měli vejít do tolerance plus mínus 0,5°C. Tedy pro var 99,5-100,5°C, pro bod mrazu -0,5-0,5°C.

Sledovatelnost

Musíme zajistit dosledovatelnost podle článku 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 - krok vpřed a krok zpět – zajišťujeme fakturami od dodavatelů nebo záznamem, kde byla surovina sklizena/záznamem ve sklizňovém deníku, a dodacími listy, respektive fakturami, pro dodávky podnikajícím odběratelům. Případně záznamy o prodeji v deníku prodeje koncovému spotřebiteli/přehledy prodejů na trzích/skladové karty apod.

Lidé

Každá osoba podílející se na výrobě potravin musí být držitelem „zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství“ (a to včetně rodinných příslušníků, kteří občas v provozu vypomáhají).

Školení – provozovatel/odpovědný pracovník je povinen se jednou ročně školit nebo dále vzdělávat. Případně může sledovat na internetu stránky Bezpečnost potravin, SZPI, Potravinářské listy nebo Potravinářskou revue.

Oděv do provozu nemusí být bílý, ale musí být čistý a jeho praní je potřeba provádět odděleně od praní běžného prádla. Pokud je součástí provozu šatna, pak skříňka na oděv musí být dělená, umožňující skladování oděvu civilního odděleně od pracovního (i bot). S oděvem mírně souvisí i problematika mobilních telefonů – mobilní telefon ve výrobě nemá co dělat, ani v kapse, ani někde na stole položený. Jedna z možností je umístit ho na malou poličku nad umyvadlo, kde si po jeho použití můžeme okamžitě umýt ruce a pokračovat v činnosti.

Umyvadla nejsou potřeba s bezdotykovými bateriemi, ale je potřeba dbát na čistotu pákových uzávěrů, například tím, že po skončení každé směny/výrobní várky je vyčistíme dezinfekčním/baktericidním prostředkem. Kontaminaci rukou je také potřeba předcházet pečlivým mytím teplou vodou – za dostatečnou se považuje voda o teplotě cca 40°C a mycí prostředek na ruce by měl působit po dobu 20 sekund. Následné vypnutí vody ideálně provedeme hřbetem ruky nebo předloktím. Všechna umyvadla musí být vybavena prostředky na osušení rukou – tj. buď elektrickými osoušeči nebo jednorázovými papírovými ručníky. Ručník je přípustný pouze u sprchy a pak je potřeba, aby každý zaměstnanec měl svůj vlastní. V případě vyvařovaných ručníků, kde jsme schopni každý provozní den/ každou výrobní várku zajistit čistý, pak je pro malé provozy možno použít i textilní ručníky.

Čistota

Časové oddělení předmytí kořenové zeleniny je možné, ale je třeba provést pečlivý úklid po předmytí. Úklid by měl mít posloupnost: mechanické odstranění hrubých nečistot, aplikace dezinfekčního/mycího přípravku, ořetí přípravku, omytí čistou vodou (platí pro plochy určené pro přímý styk s potravinami). Poté můžeme zahájit finální zpracování. Tento postup platí pro všechny případy mytí nikoliv pouze po předmytí zeleniny.

Ve výrobě je možno používat textilní čistící „hadříky“, pokud jejich hygieničnost zajišťujeme pravidelným vyvařením. Velmi nevhodné jsou pěnové houbičky, u kterých není možno zajistit hygieničnost téměř žádným způsobem.

Skladování potravin

Skladování surovin, obalů a finálních výrobků je potřeba provádět odděleně (a ideálně s popisky, nejen pro případnou kontrolu). Je také potřeba mít na paměti, že ani balené potraviny nesmí být skladované přímo na podlaze – za dostatečné zvednutí se považuje rámcově 5 cm od podlahy, což je možno zajistit umístěním na palety, lehké plastové palety (ideální i na údržbu a mytí) nebo vytvořením jednoduché police na trámčích/střešních latích.

Pokud skladujeme surovinu v prostředí se řízenou teplotou a máte zavedený HACCP, pak je potřeba kontrolovat tuto teplotu v souladu s HACCP a vést o kontrole záznam. Pokud máme více zařízení (chladicích skladů/lednic/mrazáků), pak je potřeba je označit štítky s názvem nebo číslem a vést záznamy o kontrole pro každý z nich.

Odpady

S odpady je potřeba nakládat v souladu s provozním řádem nebo podle zásad správné hygienické a provozní praxe – obecně jsme povinni skladovat zvlášť odpad komunální a biologický v uzavíratelných nádobách, které jsou jasně označené. Nádoby musí být z potravinářského plastu a musí zajistit, že nemůže jejich obsahem dojít ke kontaminaci výroby a to obsahem nebo škůdci. Biologický odpad můžeme v případě faremního zpracování likvidovat kompostováním na vlastním pozemku. Odvoz na kompost je potřeba provádět po ukončení činnosti v uzavřených nádobách a takovým způsobem, aby nemohlo dojít ke kontaminaci suroviny nebo výrobků.

Škůdci

Deratizace a dezinsekce musí být prováděna podle Brožury HACCP je-li zavedena nebo v souladu se zásady správné provozní a hygienické praxe. Proti hmyzím škůdcům je potřeba mít všechny otevíratelné otvory opatřeny sítěmi, a pokud jimi opatřeny nejsou, je potřeba zabránit jejich otevírání např. sundáním kličky u okna. V případě, že máte provozovnu umístěnu tak, že je velký tlak létacích škůdců, kteří se mohou dostat dovnitř třeba přes vchodové

dveře a chodbu, pak je vhodné zvážit takový účinný způsob de-sinsekce, aby nemohl padající hmyz znečistit provozovnu/pracovní plochy. Většinou stačí model UV lampy s integrovaným podnosem na spadlé kusy. I tak se vyhněte umístění nad pracovní plochy a volte raději polohu např. nade dveřmi, nad oknem nebo někde stranou pracovních a varných ploch. Proti lezoucímu hmyzu je potřeba provádět ošetření mimo provozovnu, v přilehlých prostorech nebo až venku. A zajistit neprůchodnost konstrukce např. pro mravence. Také proti hlodavcům je nutno zajistit ochranu primárně umístěním signalizačních pastí, které neusmrcují a provádět jejich kontrolu v souladu s provozním a sanitačním řádem, podle toho je potřeba postupovat v případě výskytu škůdce v pasti.

Smíšený provoz

Pokud máte již provozovnu na zpracování mléka/masa, tj. řádně kolaudovanou nebo vedenou podle vyhlášky, ale hlavně řádně dozorovanou SVS, a uvažujete i o rostlinné výrobě a máte volnou kapacitu, pak zvažte následující: SZPI akceptuje vybavení a provedení standardní i malé provozovny pro živočišnou výrobu jako dostatečné z hlediska výroby potravin rostlinného původu, ale je potřeba provést vždy kompletní a velmi důkladnou sanitaci při přechodu z živočišné na rostlinnou a naopak (opravdu důkladnou). Také je potřeba oddělit skladovací prostory, zvláště ty s řízenou teplotou (tj. nesmí se nám potkat mléko s jablky v jedné lednici - ani v jedné provozovně) – samozřejmě vše lze oddělit časově! (Zvláště se SVS svůj záměr vždy pečlivě zkonzultujte). Ideálním příkladem je například kozí farma – po zasušení koz až do opětovného začátku dojení je provozovna úplně prázdná a není nejmenší problém provést pořádnou sanitaci a zahájit sezónu zpracování rostlinných výrobků. Samozřejmě možný sortiment už bude v zimní době omezený, ale i tak může taková činnost přispět k ekonomice farmy. Ale i časové oddělení v kratším horizontu je zcela možné – například zpracovatelé masa v pondělí mohou porážet, úterý a středa zpracovat na finální řeznické výrobky, čtvrtek sanitace a pátek a sobota rostlinná výroba a v neděli opět sanitace. Časové postupy je nutno přizpůsobit potřebám farmy.

Z návštěv Rakouska i Vy určitě znáte spoustu statků či vinařů, kteří v pondělí mají zabíjačku, v úterý výrobu o velikosti většího kumbálu vyčistí a podle potřeby ve středu a čtvrtek zavařují džemy, v pátek ráno opět vyčistí a začnou vařit pro ubytované hosty a dělat občerstvení na heurige. V neděli odpoledne opět vyčistí a podle potřeby pokračují – např. v pondělí pro změnu budou stáčet med (o tom, že do toho ještě pálí vlastní pálenku nebo vyrábí medovinu už ani nemluví). Na statku se i díky tomu užívá celá rodina, děti v zemědělství zůstávají a vesnice se nevyliďňují. To už jsem zabrousila trochu mimo, ale i tohle jsou pozitivní vedlejší přínosy rozvoje malého zpracování, případně jeho využití ve spojení s agroturistikou.

Provozní záznamy a kniha receptur

Záznamy o výrobě vedeme v provozním deníku, což v případě malé výroby může být sešit vždy na příslušný rok (pevný nebo s kroužkovou vazbou, pro možnosti oprav). Vedeme je stručně, jasně a čitelně. Informace, které zahrneme, by měly obsahovat následující:

Příklad na hruškovém džemu (recept je vymyšlený!)

Datum: 23. 11. 2017

Počet: 55 sklenic po 200 g

(Pokud máme zavedený HACCP pak i „Pasterizační teplota 85 °C po dobu 20 minut dosažena“)

<i>Surovina</i>	<i>Množství</i>	<i>Původ</i>
Hrušky	10 kg	naše
Cukr	3 kg	Supermarket XY
Pektin citrusový	30 g	Dodavatel AB
Badyán	40 g	Dodavatel AB
Skořice	80 g	Dodavatel AB
Citronová kůra sušená	100 g	Dodavatel AB

Přesnější identifikace původu suroviny není u malého provozu nutná, neboť dokladů o nákupu surovin není tolik. Ale je potřeba mít na paměti, že sledovatelnost původu potravin je potřeba zajistit i případě uplatňování daňového paušálu. Doklady o nákupu nepotřebujeme pro účetnictví/daňovou evidenci, ale musíme je schovat k provozním záznamům!

Navíc pro bio certifikaci je potřeba sledovat toky na skladu, tj. množství surovin musí odpovídat vstupům do výroby. Samozřejmě je nutné vzít v úvahu případné ztráty. Musíme také mít platné certifikáty ke všem surovinám (nebo alespoň mít zkontrolováno, zda je výrobce/dodavatel má – např. kontrolou v Registru ekologických podnikatelů na eagri.cz) a zkontrolované doklady, zda je na nich správně a řádně uvedený kód kontrolní organizace.

Receptura – příklad:

Hrušky omyjeme, oloupeme, odstraníme jádřince a v případě potřeby vykrájíme. Pak nakrájíme na kostičky o straně přibližně 2 cm. Dáme do hrnce a uvedeme k varu a vaříme na mírném ohni 1 hodinu, pak přidáme cukr smíchaný s pektinem. Rychle provaříme a do připravených vyvařených sklenic ihned plníme. (Pozn. tak aby nemohlo dojít ke kontaminaci várky případnou rozbitou sklenicí, tj. nedržíme sklenici nad uvařeným džemem, ale vždy vedle!). Po plnění pasterizujeme po dobu 20 minut při 85 °C.

Pak vyjmeme z hrnce a chladíme na vzduchu (Pozn. - sklenice vyskládané na stůl/do polic s dostatečnými vzduchovými mezerami). Každá várka je do etiketování označena názvem a datem výroby (šarží, případně počtem sklenic).

Certifikace biopotravin rostlinného původu

Ing. Jan Dehner, ředitel KEZ,o.p.s.

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 se provádí 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

Evidence v REP na MZE ČR

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 píceň minimálně dva roky před jejich použitím jako krmiva pocházejícího z EZ nebo v případě víceletých plodin jiných než píceň 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.

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 biopotraviny, 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:

Vzorek sušených jablek

Zjištěné hodnoty:

- acetamiprid v množství 0,008 mg/kg (± 0.003 mg/kg);
- boscalid v množství 0,043 mg/kg (± 0.017 mg/kg);
- carbendazim v množství 0,009 mg/kg (± 0.004 mg/kg);
- donine v množství 0,082 mg/kg (± 0.033 mg/kg);
- fenpyroximate v množství 0,006 mg/kg (± 0.002 mg/kg);
- indoxacarb v množství 0,007 mg/kg (± 0.003 mg/kg);
- methoxyfenozide v množství 0,014 mg/kg (± 0.006 mg/kg);
- pirimicarb (suma pirimicarb a desmethyl pirimicarb vyjádřená jako pirimicarb) v množství 0,009 mg/kg (± 0.004 mg/kg);
- propargite v množství 0,255 mg/kg (± 0.077 mg/kg); pyraclostrobin v množství 0,019 mg/kg (± 0.008 mg/kg); pyrimethanil v množství 0,005 mg/kg (± 0.002 mg/kg);
- tetrahydrophthalimide (THPI) v množství 0,047 mg/kg (± 0.014 mg/kg);
- thiacloprid v množství 0,005 mg/kg (± 0.002 mg/kg);
- trifloxystrobin v množství 0,01 mg/kg (± 0.004 mg/kg)

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 označení HI 000, H2001, H2006, H2008 a barva na silnice H2202, barva na báze H2203, epoxysterová barva S2363, sanitární barva S2993, polystyrenový lak SI 815, 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 ÚKZÚZ
- 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
- 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 s složkou jiného než ekologického původu nebo složkou z období přechodu;
 - potraviny získané z plodin v období přechodu obsahují pouze jednu složku plodiny zemědělského původu.
- 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
- 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 činnidla, 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
- Klíčové slovo 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 dezinsekce
 - zdravotní stav pracovníků

Značení vstupní suroviny k výrobě biopotravin

Vstupní surovina k výrobě biopotravin (např. mouka, sušené bio-produkty 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, jednosložkové: např. maso, mléko, vejce, ovoce, zelenina
- Ekologická složka nesmí být přítomna se shodnou složkou konvenční nebo z přechodného období
- Potravin y získané z plodin v období přechodu obsahují pouze jednu složku plodiny zemědělského období
- 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.
- 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

- 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 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.

Ekofarma Bílý mrak

Ekofarma Bílý mrak leží v méně známém koutu Královehradeckého kraje v malé osadě Šachov, která správně spadá pod několik kilometrů vzdálené městečko Borohrádek.

Rodina Susova, která zde hospodaří, postupně dává dohromady starý, léta neudržovaný statek, který před více než 11 lety s jejich příchodem znovu ožil a s přibývajícími dětmi (Ondra, Ríša a Klárka) a zvířaty je na něm stále veseleji.:-)

Radek Sus se velmi intenzivně věnuje výsadbě a péči o neintenzivní sady a díky své "duši" krajináře, i úpravám v krajině – například budování několika tůní pod statkem. Rovněž se starají o staré ovocné sady a doplňkově chovají ovce a husy.

Jak už vyplývá z názvu ekofarma, splňuje veškerá zemědělská činnost na farmě požadavky ekologického hospodaření.

Od listopadu 2013 provozují také ubytování v celkem 8 pokojích, které jsou uspořádány flexibilně – pro malé i větší skupiny.

Kontakty

Mgr. Diana Benšová

Ekostatek Vlkaneč
diana@ekostatek.cz
566 01 Vysoké Mýto
T: 602 139 849

Ing. Jan Dehner

ředitel KEZ o.p.s.

Poděbradova 909, 537 01 Chrudim
Telefon: 469 625 026 kl. 37
Fax: 469 625 027
e-mail: jan.dehner@kez.cz

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

Nemocniční 1852/53
787 01 Šumperk

Telefon: 583 216 609
E-mail: pro-bio@pro-bio.cz