

Zpracování a odbyt masa z farmy

praktická příručka



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



Vydání této brožury podpořila Celostátní síť pro venkov (CSV)

Do rukou se Vám dostává brožura zaměřená na zpracování masa, jejíž vydání podpořila Celostátní síť pro venkov (CSV).

Celostátní síť pro venkov byla v České republice zřízena Ministerstvem zemědělství v roce 2008 jako komunikační platforma za účelem propagace Programu rozvoje venkova (PRV). Hlavní myšlenkou CSV je sdílení zkušeností a poznatků a jejich předávání aktérům podílejícím se na rozvoji venkova a zemědělství. Sdružuje mnoho významných subjektů – partnerů, kteří působí na venkově a přispívají k jeho rozvoji. Jejím partnerem se můžete stát i Vy a pomoci tak rozšířit množství aktivit, které CSV realizuje.

Celostátní síť pro venkov spolupracuje se svými partnery na celé řadě zajímavých aktivit informačního a propagačního charakteru. Nejčastějšími jsou semináře a workshopy, exkurze, účast na propagačních akcích, shromažďování příkladů dobré praxe, včetně výměny zkušeností a know-how, nebo činnost tema-

tických pracovních skupin. Specifická je také příprava informačních materiálů, jako je například tato brožura. Doufáme, že Vám pomůže zorientovat se nejen v legislativě a hlavně Vás bude příklady dobré praxe inspirovat k využití Programu rozvoje venkova.

Fungování CSV je založeno na přístupu „zdola nahoru“, který umožňuje získávání zpětné vazby pro orgány státní správy. Budeme rádi, když nám na našich akcích tuto zpětnou vazbu předáte.

Mezi základní cíle CSV patří:

- Zvýšit zapojení zúčastněných stran do provádění politiky rozvoje venkova
- Zvýšit kvalitu provádění programů rozvoje venkova
- Informovat širší veřejnost a potenciální příjemce o politice rozvoje venkova a o možnostech financování
- Podpořit inovace v zemědělství, v produkci potravin, v lesnictví a ve venkovských oblastech

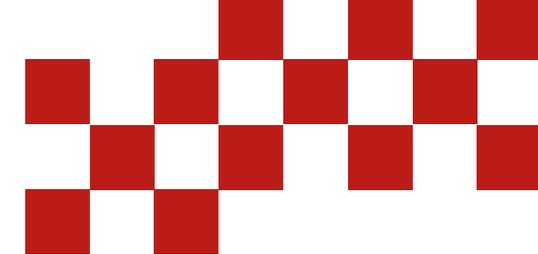
Více informací o CSV najdete na webových stránkách:

- **Státní zemědělský intervenční fond**
www.szif.cz/cs/celostatni-sit-pro-venkov
- **Ministerstvo zemědělství**
www.eagri.cz/venkov



Obsah

Úvod.....	4
Maso.....	6
Domácí porážka	10
Nezbytné pojmy a vysvětlení pro zpracování a odbyt masa.....	14
Zpracovatelské provozy	19
Orientační seznam vybavení pro prostory na zpracování masa.....	24
Příklad z praxe – možný postup realizace faremní zpracovny (bourárny)	26
Možnosti finanční podpory zemědělského podnikání a faremního zpracování v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020	28
Příklady realizací s podporou z PRV 2014–2020	34
Označování masa a masných výrobků.....	50
Jak na odbyt masa jako místního produktu.....	54
Desatero Státní veterinární správy k prodeji na farmářských trzích	58
Zdroje informací.....	60
Seznam příloh (v elektronické podobě, ke stažení)	61



Úvod

Příručka, která se vám dostává do rukou, doplňuje brožuru Zpracování mléka na farmě vydanou v roce 2019. Naší snahou je nabídnout čtenářům praktickou a přehlednou formou základní informace pro odbyt masa z farmy a jen stručně se věnujeme patřičné legislativě. K dispozici je dostatek jiných brožur a příruček detailně a velice přehledně shrnujících patřičnou legislativu, ty jsou k dispozici v přílohách. Naše příručka nenahrazuje žádný v textu uvedený zdroj, pouze z nich čerpá. Připravili jsme stručný materiál se základním přehledem informací a praktickými zkušenostmi. V případě zájmu nebo potřeby je možné čerpat z detailních brožur v příloze.

Odbyt masa koncovým zákazníkům

Prodej masa, popřípadě masných výrobků koncovým zákazníkům pomáhá nejenom pokrýt náklady, ale přinést také přiměřený zisk. Jak se znovu a znovu přesvědčujeme, při prodeji základní suroviny v nezpracovaném stavu (obilniny, mléko, živá zví-

řata apod.) se zisky „přesouvají“ ke zpracovatelům a obchodníkům.

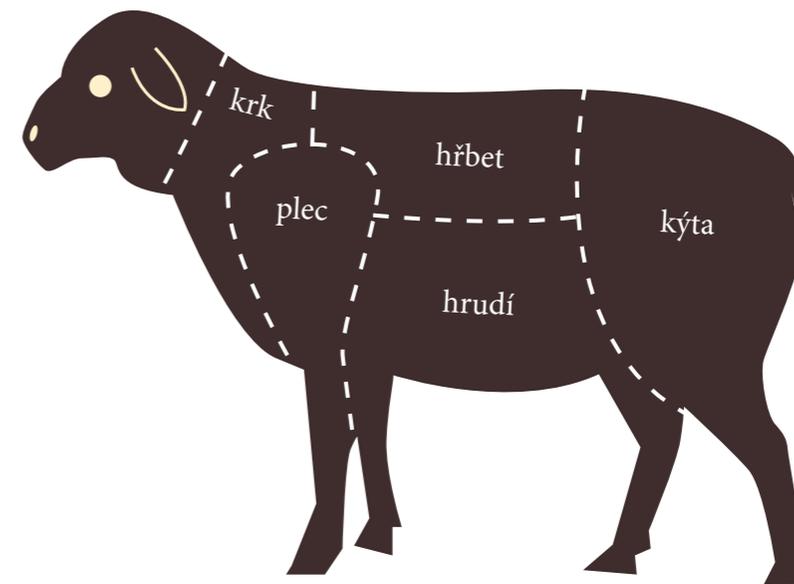
Zemědělec, který přemýšlí nad rozvojem svého podniku, by měl hledat cesty realizace produkce (odbyt produkce s přidanou hodnotou – v případě naší brožury maso v kuchyňské úpravě, masné výrobky aj.), které mu pomohou, aby alespoň část zisku zůstala u něj. Nelze si nepovšimnout stoupajícího zájmu zákazníků o chutné, tradiční a autentické potraviny z farem, z regionu jejich vzniku, z malých rodinných podniků apod. Pořádají se ochutnávky, dny otevřených dveří, soutěže regionálních potravin atd.

Přínosy odbytu vlastního masa z farmy lze shrnout takto (příklady z praxe):

- nízké výkupní ceny na jatkách,
- překupníci – cena a vývoz zvířat mimo ČR,
- komunikace s konečným spotřebitelem (nákup z farmy),
- konečný spotřebitel podpoří přímo farmáře,
- lepší finanční ohodnocení farmáře.

V brožure si na konkrétních příkladech ukážeme, jakým způsobem lze dostat svůj produkt (maso, masný výrobek) k zákazníkům. Možnosti jsou různé a jsou vybrány tak, aby si v nich každý zájemce našel případně

svou cestu, která mu bude nejvíce vyhovovat. Stručně se dotkneme i problematiky domácí porážky (která k prodeji masa neslouží) a také shrneme možnosti odbytu tzv. „ze dvora“.



Maso

Masem se podle zákona o potravinách rozumí všechny části zvířat určené k výživě lidí (výsekové maso, kosti, droby [vnitřnosti], syrové sádlo, lůj, krev). Masem v užším slova smyslu rozumíme svalovou tkáň, která vždy obsahuje určitý podíl tukové a vazivové tkáně. U nás nejvíce používanými druhy masa jsou maso vepřové, hovězí a drůbeží (z kuřat, méně z krůt, slepic, kachen, hus nebo perliček), méně maso telecí, skopové, jehněčí, kůzlečí, koňské, králičí, ze zvěřiny aj.

Z nutričního hlediska nad ostatními druhy masa nepatrně vyčnívá maso hovězí a telecí, maso drůbeží (kuřecí, krůtí) a králičí si ceníme pro nízký obsah tuku a vepřové maso je oblíbené ze sensorického důvodu. Vnitřnosti mají většinou vysokou výživovou hodnotu (vyšší obsah vitaminů a minerálních látek), ale obsahují větší množství nasycených tuků a většinou i cholesterolu, v tuku rozpustných kontaminantů (znečišťujících látek, které se dostávají do potravin zemědělskou činností a ze znečištěného životního prostředí) a těžkých kovů.

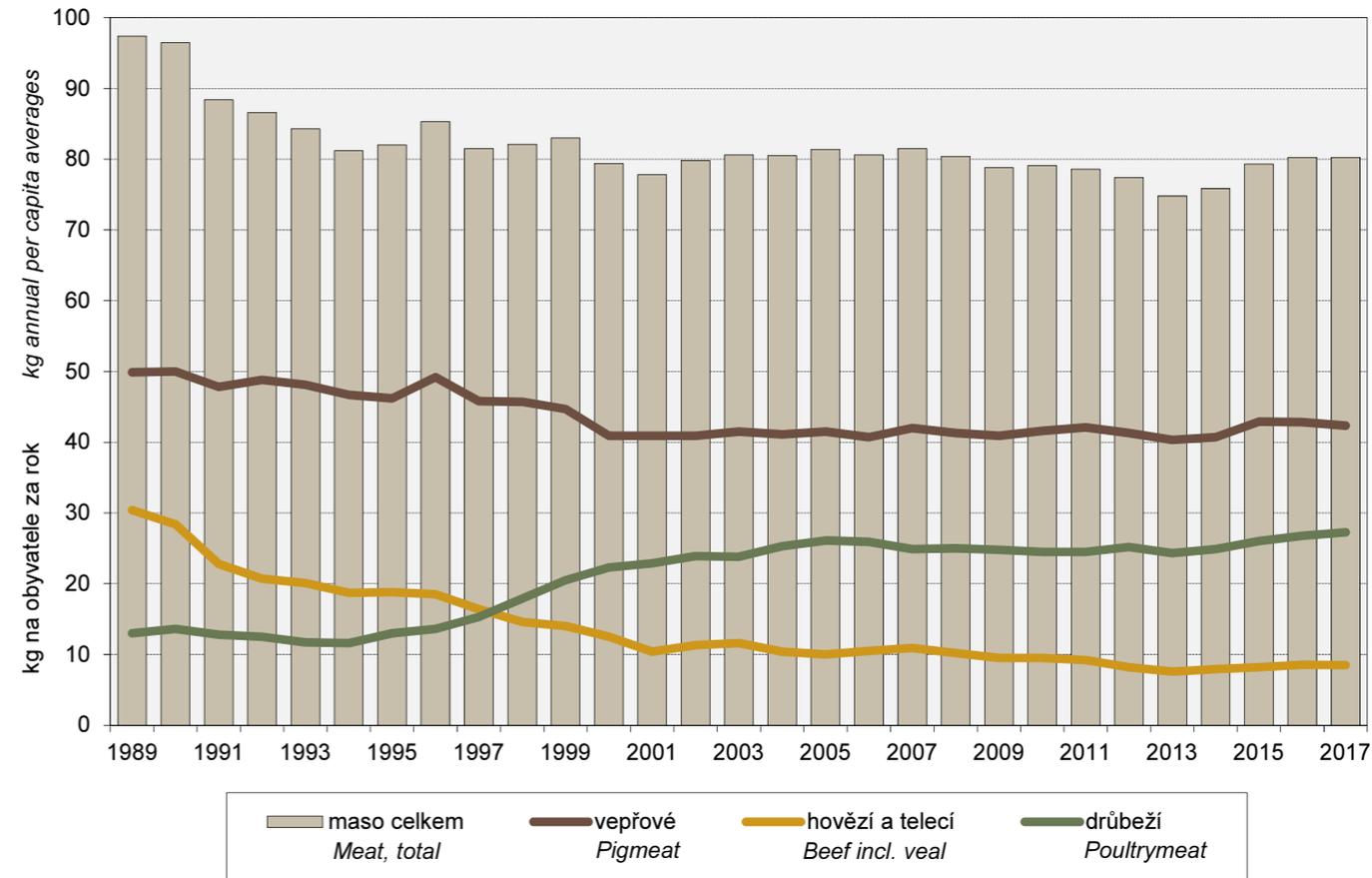
Živočišné tuky – sádlo a lůj – jsou pro lidskou výživu méně vhodné než rostlinné tuky, protože obsahují více nasycených mastných kyselin (sádlo, zejména kachní nebo husí, méně než lůj) a cholesterol. Masné výrobky (tepelně opracované i neopracované, trvanlivé – uzené, vařené, fermentované, polotovary, konzervy aj.) jsou většinou z nutričního hlediska méně vhodné potraviny než libová masa, protože většina těchto výrobků má vysoký obsah tuku a soli. **(zdroj 1, zdroj 2)**

Spotřeba masa

Spotřeba masa v hodnotě na kosti v kg zahrnuje maso vepřové, hovězí, telecí, skopové, kozí, koňské, drůbeží, zvěřinu, králičí. Vnitřnosti jsou zahrnuty ve spotřebě jednotlivých druhů masa a samostatný údaj je uveden jako doplňující informace. Maso v hodnotě na kosti je jatečná mrtvá váha masa, které bylo získáno jako půlky, čtvrtě či kusy masa. Zahrnuje i podmíněně požívatelné maso (nucený výsek).

SPOTŘEBA MASA V HODNOTĚ NA KOSTI (zdroj 1.)

Consumption of meat in terms of carcass weight



Spotřeba masa (v hodnotě na kosti) za rok 2017 zůstala na stejné úrovni jako v roce 2016 a činí **80,3 kg**. Došlo ke snížení spotřeby vepřového masa o 0,5 kg (-1,2 %), hovězího masa o 0,1 kg (-0,5 %) a králíčího masa o 0,1 kg (-14,8 %). Zvýšila se spotřeba drůbežího masa o 0,5 kg (+1,8 %) a zvěřiny o 0,2 kg (+17,6 %). **(zdroj 1)**

Z praktických důvodů se v brožuře budeme věnovat hlavně masu hovězímu (nejrozšířenější produkt z faremních bouráren/jatek), vepřovému a částečně také drůbežímu.

Hovězí maso

Patří mezi masa „červená“. Mladé kusy mají jemně vláknité maso, svalovina starších jedinců je hrubě vláknitá. Staří býci a dojnice mají nízký obsah vnitrosvalového tuku, takové maso bývá tvrdší a méně chutné. U jalovic a volů naproti tomu dochází k brzkému ukládání všech typů tuku, který maso výrazně prorůstá, takže při řezu je vidět mramorování. Vnitrosvalový tuk zřetelně zlepšuje chuťové vlastnosti masa, nashromáždí-li se však větší množství mezisvalového tuku, je to už vnímáno jako nežádoucí. Průměrný obsah tuku v jatečně opracovaných půlkách by proto ne-

měl přesahovat 5,7–6,2 %, libové hovězí maso obsahuje do 3 % tuku.

Hovězí maso je biologicky velmi hodnotné, má vysoký obsah esenciálních aminokyselin, železa a vitamínu B2. Je charakteristicky cihlově červené, obsah svalového barviva a výsledná barva masa však dále závisí na věku poraženého zvířete (u mladých kusů je bledě červená, u starších jedinců a zvláště býků tmavě červená), pohlaví, živé hmotnosti, plemenné příslušnosti, fyzickém zatížení konkrétního svalu a samozřejmě také na intenzitě a kvalitě výživy jatečného zvířete. **(zdroj 2)**

Vepřové maso

Patří také mezi masa červená, svalovina je prorostlá tukem. Proto má vepřové maso větší energetickou hodnotu než např. hovězí maso. Obecně platí, že stáří prasat v době porážky je cca pět až šest měsíců dle konkrétních přírůstků v době chovu. Takovýto kus dosahuje při porážce jatečné hmotnosti cca 110 kg. Tato hmotnost pak zaručuje jemnou konzistenci masa, jeho křehkost a chuť.

V současnosti převažuje průmyslový chov prasat. Zpravidla se jedná o několik plemen (např. landrace,

bílé ušlechtilé, duroc, pietrain) speciálně vyšlechtěných tak, aby všechny vlastnosti masa směřovaly k co nejlepší výtěžnosti při dalším zpracování. Dlouhodobě nejvýznamnějším dovozcem vepřového masa do ČR je Německo, odkud bylo v roce 2018 dodáno 34 % z celkového objemu vepřového masa importovaného do ČR. V posledním pětiletém období se nadále zvyšuje podíl objemu dovozu vepřového masa ze Španělska. **(zdroj 3)**

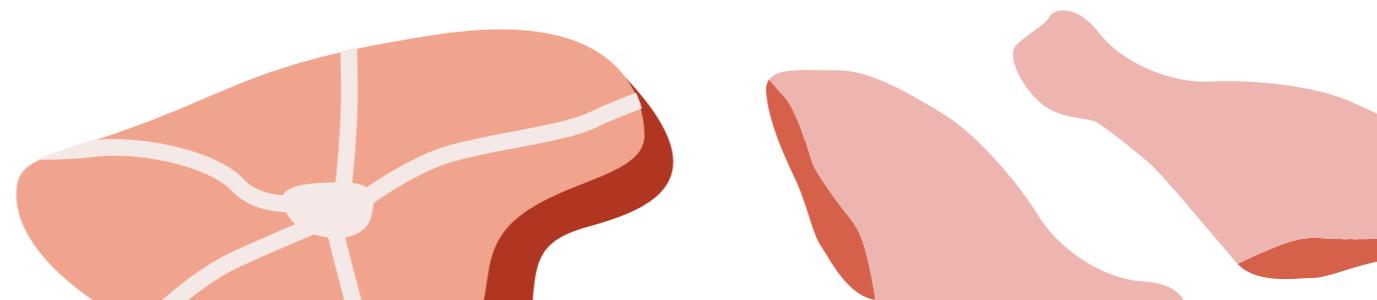
Samostatnou kapitolou je maso z plemene přeštické černostrakaté. V mase je jinak uložen tuk, má trochu jiné vlastnosti (chuť, vůně, struktura). Výrobky z něj jsou poměrně výrazné.

Drůbeží maso

Je řazeno mezi „bílé maso“ a některé druhy jsou právem považovány za nízkoenergetické a lehce

stravitelné. V porovnání s masem jatečných zvířat, nazývaným také „červené maso“, má drůbeží ve svalovině méně vaziva, a proto je jemně vláknité, křehké a lehce stravitelné. Poměrně krátké období výkrmu a vysoká intenzita růstu drůbeže předurčuje toto maso jako potravinu budoucnosti.

U drůbeže je jednou z výrazných předností minimalizování kumulace nežádoucích látek v mase v závislosti na krátké době výkrmu. Z nutričního hlediska je maso hrabavé drůbeže významné pro vysoký obsah bílkovin, esenciálních aminokyselin, minerálních látek, vápníku a fosforu a pro nízký obsah tuků. U drůbežího masa je důležitá i ekonomická výhodnost oproti masu velkých hospodářských zvířat. Uvedené skutečnosti jsou důvodem, proč mají drůbeží maso a výrobky z drůbeže vysoké předpoklady pro racionální výživu. **(zdroj 4)**



Domácí porážka

Požadavky na domácí porážku jsou dány § 21 veterinárního zákona č. 166/1999 Sb. Tímto způsobem mohou být porážena jatečná zvířata ve vlastním hospodářství chovatele s výjimkou **skotu staršího 72 měsíců**, koní, oslů a jejich kříženců.

Skot starší 24 měsíců a mladší 72 měsíců může chovatel ve vlastním hospodářství porazit nejvýše v počtu 3 kusy ročně, počet porážených zvířat mladších 24 měsíců není omezen.

Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny pouze **pro vlastní spotřebu**:

- osob tvořících domácnost chovatele, jedná-li se o maso a orgány ze **skotu**, nebo
- osob tvořících domácnost chovatele nebo osob blízkých, jedná-li se o maso a orgány **ostatních** zvířat.

Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhrazují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů **ostatních zvířat**

(jiných než skotu, tj. např. prasat) porážených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství; jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagřené nebo osoby, které spolu trvale žijí. **(zdroj 5)**

Z toho jasně vyplývá, že přístup „zabiju býka a maso rozdám po rodině a kamarádech“ je bohužel nesprávný a v rozporu s uvedenou legislativou. Ve výše zmíněném § 21 se jasně píše: „Maso a orgány jatečných zvířat z domácí porážky podléhají veterinárnímu vyšetření, stanoví-li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nakažové situaci, **a nesmí být dále uváděny na trh**“ (tedy není možné je prodávat ani rozdávat osobám, které tvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby).

Náležitosti domácí porážky

Oznámení domácí porážky předem

- domácí porážku skotu mladšího 72 měsíců nebo jelenovitých ve farmovém chovu je chovatel povinen písemně oznámit místně příslušné krajské veterinární správě (KVS) min. 3 dny před jejím konáním,
- vzor formuláře oznámení je možno nalézt na internetových stránkách www.svscr.cz, v části „Formuláře ke stažení“,
- každá domácí porážka je kontrolována dokumentačně (tj. zda došlo k odhlášení individuálně označovaných zvířat v centrální evidenci zvířat a u skotu je ověřováno, zda chovatel odeslal specifikovaný rizikový materiál do asanačního podniku). **(zdroj 5)**

Oznámení domácí porážky zpětně

- tato povinnost neplatí v případě domácí porážky skotu nebo jelenovitých ve farmovém chovu u jinak zdravého zvířete, které utrpělo zranění, jež z důvodu respektování dobrých životních podmínek zvířat brání jeho přepravě na jatky,
- v tomto případě chovatel zajistí prohlídku zvířete soukromým veterinárním lékařem, vyžádá si od něj písemné prohlášení o zdravotním stavu zvířete

a oznámí domácí porážku skotu nebo jelenovitých ve farmovém chovu neprodleně po jejím provedení.

Informace v oznámení

- jméno a příjmení chovatele,
- datum narození,
- místo trvalého pobytu, popřípadě jiná adresa pro doručování,
- adresa a registrační číslo hospodářství,
- datum a čas provedení domácí porážky skotu nebo jelenovitých ve farmovém chovu,
- počet, druh a identifikační číslo poráženého zvířete,
- jde-li o porážení skotu, také datum narození skotu a způsob zacházení se vzniklými vedlejšími produkty živočišného původu (VPŽP), tj. nezpracovatelnými živočišnými odpady,
- je vhodné uvést i telefonický nebo e-mailový kontakt na chovatele.

Ochrana porážených zvířat proti týrání

- chovatel musí při domácí porážce postupovat v souladu se zákonem na ochranu zvířat proti týrání č. 246/1992 Sb. a jeho prováděcími vyhláškami, především vyhláškou č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování,

- zejména je nezbytné zajistit, aby porážení bylo provedeno omráčením zaručujícím ztrátu citlivosti a vnímání po celou dobu vykrvování, používat bodce nebo jiné nástroje se špičatými konci je **zakázáno**,
- vykrvování zvířete musí být zahájeno bezprostředně po jeho omráčení, přičemž musí být provedeno tak, aby vyvolalo rychlé a úplné vykrvení, a to dříve, než zvíře procitne z bezvědomí,
- jatečné zpracování zvířete **před jeho vykrvením** je zakázáno, před ukončením vykrvení se nesmí provádět žádný zpracovatelský úkon na vykrvovaném zvířeti,
- skot **musí** být před usmrcením fixován, v případě vázání nesmí docházet ke škrčení nebo zraňování zvířete a musí být umožněno rychlé odvázní zvířete, zvířata **nesmí** být fixována svázáním končetin do kozelce. **(zdroj 5)**

Nakládání s vedlejšími produkty živočišného původu (VPŽP)

Musí být prováděno v souladu s požadavky legislativy (nařízení ES č. 1069/2009, o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu). Tyto produkty se rozdělují do kategorií, které se označují jako katego-

rie 1 (nejrizikovější), kategorie 2 a kategorie 3 (nejméně rizikové). Produkty musí být při porážce zvířete uloženy do nepropustné a uzavíratelné nádoby a uloženy tak, aby nemohlo dojít k jejich zneužití do doby dalšího nakládání v místě nebo předání oprávněné osobě. Pokud nejsou VPŽP předány oprávněné osobě ke zpracování, předávají se svozně lince asanačního podniku s vyplněným obchodním dokladem (dle vzoru vydaného Státní veterinární správou nebo tzv. lístek o převzetí vystavovaný technikem asanačního podniku), a to vždy minimálně ve dvou vyhotoveních. Kopii chovatel uchovává min. 2 roky od provedení porážky. Vedlejší produkty kategorie 1 musí být před předáním obarveny.

- krev (kategorie 3): lze využít v domácnosti chovatele, jinak se musí předat oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku. Krev **nesmí** volně vytékat na prostranství nebo do kanalizace!
- kůže (kategorie 3): lze využít v domácnosti chovatele, jinak se musí předat oprávněné osobě,
- vyprázdněná střeva a předžaludky (kategorie 3): lze využít v domácnosti chovatele nebo musí být předány oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku (nekompostovat, nepoužívat k přímému hnojení na pozemku chovatele),

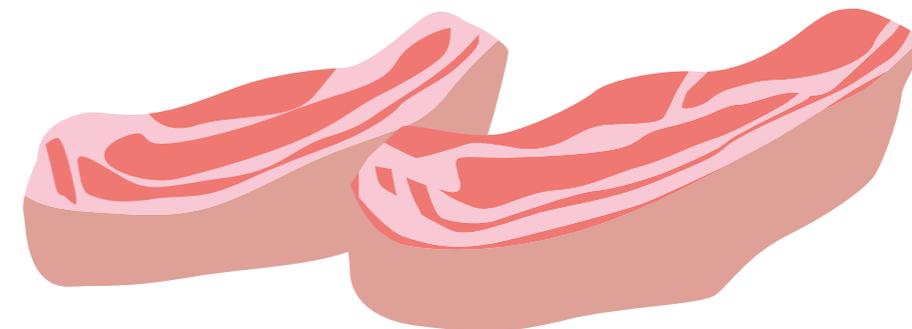
- střeva s obsahem jsou materiál kategorie 2 (nekompostovat, nepoužívat k přímému hnojení na pozemku chovatele),
- obsah žaludku, předžaludků a střev je považován za materiál kategorie 2 a může být využit k přímému hnojení na pozemku chovatele poraženého zvířete, může být kompostován nebo musí být předán oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku,
- specifikovaný rizikový materiál – SRM (kategorie 1): lebka kromě dolní čelisti, ale včetně mozku a očí a mícha skotu staršího než 12 měsíců,
- ořezy nebo další živočišné materiály (kategorie 3) vznikající při opracování poraženého zvířete (nožiny včetně paznehtů, plíce, průdušnice, aor-

ta, děloha, pohlavní orgány, jícen, bránice apod.) mohou být využity v domácnosti chovatele ke krmení masožravých zvířat (psů), jinak se musí předat oprávněné osobě. Ořezy **nejsou** určeny k lidské výživě!

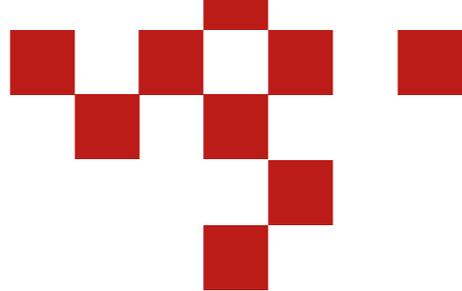
Odhlášení skotu pro domácí porážku

Chovatel předá **do 7 dnů** od porážky osobě pověřené vedením ústřední evidence skotu (Českomoravská společnost chovatelů, www.cmsch.cz, záložka „Tiskopisy, evidence“):

- kód země a identifikační číslo zvířete,
- datum domácí porážky,
- registrační číslo hospodářství,
- kód události (domácí porážka skotu 63). **(zdroj 5)**



Nezbytné pojmy a vysvětlení pro zpracování a odbyt masa



Uvádění do oběhu

Držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji, nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplatu, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové.

Prodej ze dvora

- označení používané pro přímý prodej malých množství NEZPRACOVANÝCH produktů prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu (např. čerstvé **neporcované drůbeží maso**),
- na tento prodej se **vztahuje výjimka** stanovená předpisy Evropské unie [viz ustanovení článku 1 odst. 2 písm. c) nařízení ES č. 852/2004, ustanovení článku 1 odst. 3 písm. c) nařízení ES č. 853/2004],
- tato oblast je upravena národní legislativou (ustanovení § 27a zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči).

Chovatel může v malých množstvích prodávat ve svém hospodářství „ze dvora“ mj.:

- živou drůbež a králíky,
- čerstvé drůbeží a králičí maso.

Co jsou to „malá“ množství?

Drůbeží maso

Situace se týká chovatele, který nechová ročně více než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže. Takový chovatel může prodávat chlazené kuřecí maso přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti nebo ho dodávat do místního maloobchodu. Za malé množství čerstvého drůbežího masa se považuje neporcované maso z nejvýše **10** kusů krůt, **35** kusů hus, **35** kusů kachen a **35** kusů ostatní drůbeže prodáváných nebo dodáváných v průběhu jednoho **týdne**. K masu musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinár-

ně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Králičí maso

Za malé množství čerstvého králičího masa se považuje neporcované maso z nejvýše **35** kusů králíků prodáváných nebo dodáváných v průběhu jednoho **týdne**. Takový chovatel může neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti nebo dodávat do místního maloobchodu. Při prodeji nebo dodávání neporcovaného čerstvého králičího masa **nesmí** být oddělována hlava od těla. K masu musí být připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“, případně se tato informace uvede v obchodním dokladu určeném pro dodávku do prodejny nebo zařízení stravovacích služeb tak, aby prodejce mohl informovat své zákazníky. (**zdroj 5, zdroj 6**)

Prodávat lze buď přímo konečnému spotřebiteli, a to v hospodářství, kde probíhal chov těchto zvířat, nebo na tržnicích a tržištích po celé ČR, nebo lze maso dodat do místního maloobchodu. Za maloobchod se

v tomto případě považuje buď prodejna s obdobným sortimentem (řeznictví), nebo zařízení stravovacích služeb, která se nacházejí na **území České republiky**.

Dále je v tomto zjednodušeném režimu možné prodávat nebalená vejce, syrové mléko a smetanu, včelí produkty, zvěřinu a živé ryby. Tyto však nejsou součástí naší brožury. (**zdroj 5, zdroj 7**)

Faremní zpracování

- označení používané pro zpracování zemědělské produkce zemědělským podnikatelem (**registrovaným** podle ustanovení § 2e zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství),
- na základě oprávnění podle ustanovení § 2e odst. 3 písmena e) zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství,
- zemědělskou výrobou se rozumí e) úprava, zpracování a prodej vlastní produkce zemědělské výroby, pokud je konečným produktem zemědělský produkt uvedený v příloze I smlouvy o fungování Evropské unie.

Registrace

Zapsání do seznamu registrovaných subjektů pod dozorem orgánů Státní veterinární správy. Registraci

podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se nevztahuje nařízení ES č. 853/2004 (např. maloobchodní zařízení s úpravou masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo prodejem zvěřiny, které dodává pouze konečnému spotřebiteli).

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu **oznámí** krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek **100 Kč** a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků, viz níže.

V případě podniků, u kterých je potřeba **pouze** registrace, není krajskou veterinární správou (KVS) provedena kontrola před samotným aktem zaregistrování (zapsání do seznamu). V případě registrace neplatí tři- ani šestiměsíční období dočasné registrace a ani stejně dlouhé sledování zavedených systémů (správná výrobní praxe, sanitační režimy, provozní řád zaměřený na body HACCP, dodržování technologických postupů atd.). Pokud žádost o registraci splňuje všechny požadavky, KVS podnik zaregistruje a provádí v něm

běžné kontroly. V případě, že KVS při běžné kontrole zjistí, že podnik neodpovídá požadavkům legislativy, může činnost podniku pozastavit a vymáhat odstranění nedostatků. **(zdroj 5, zdroj 6)**

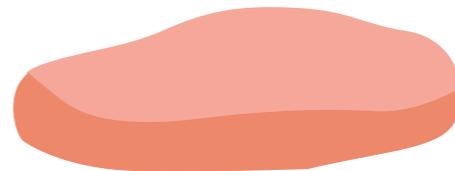
Schválení

Udělení souhlasu k výkonu určité činnosti na základě splnění podmínek stanovených veterinárním zákonem. Schválení podléhají podniky pod veterinárním dozorem, na něž se vztahuje nařízení ES č. 853/2004 (např. jatky, porcovny, bourárny, mlékárny).

Schválení vyžaduje, aby provozovatel **podal písemnou** žádost na KVS, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek (správná výrobní praxe, sanitační režimy, provozní řád zaměřený na body HACCP, dodržování technologických postupů atd.) a kde. Poté KVS provede vstupní kontrolu, a pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, KVS provoz schválí dočasně na 3–6 měsíců. Během tohoto období je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu (viz níže). Správní poplatek za schválení činí **500 Kč. (zdroj 5, zdroj 6)**

Z čeho povinnost registrace/schválení vychází?

V § 22 veterinárního zákona č. 166/1999 Sb. se říká: „Osoby, které jako podnikatelé získávají, vyrábějí, zpracovávají, ošetřují, balí, skladují, přepravují a uvádějí na trh živočišné produkty v podniku, závodě, popřípadě jiném zařízení, jež jsou pod státním veterinárním dozorem, mají v souladu s předpisy Evropské unie odpovědnost za to, aby v jednotlivých fázích potravinového řetězce nebyla ohrožena zdravotní nezávadnost živočišných produktů. Jsou povinny: a) v souladu s předpisy Evropské unie požádat KVS o schválení a registraci, popřípadě jen o registraci podniku, závodu, popřípadě jiného zařízení, oznámit KVS datum zahájení činnosti a provozovat ji až po schválení, popřípadě registraci a oznamovat KVS změny údajů rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registrace. V žádosti uvedou vedle náležitostí podle správního řádu druhy činností, které hodlají provozovat. Podmínky schválení, podmíněného schválení, pozastavení nebo odejmutí schválení jsou stanoveny předpisy Evropské unie.“

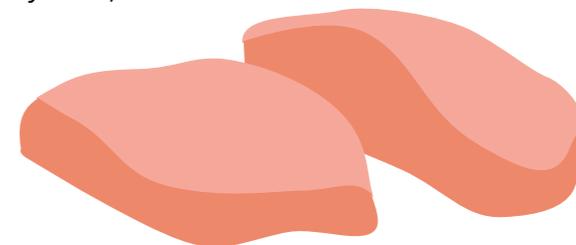


Kdy má podnik možnost registrace a kdy se musí nechat schválit?

Malé provozovny (bourárny, malé zpracovny masa) mají dle § 24a veterinárního zákona č. 166/1999 Sb. možnost registrace, pokud se v nich týdně:

- bourá méně než 5 t masa, vyjma masa drůbežního a králíčího,
- porcuje méně než 2 t masa drůbežního nebo králíčího nebo
- vyrábí méně než 7,5 t masných výrobků.

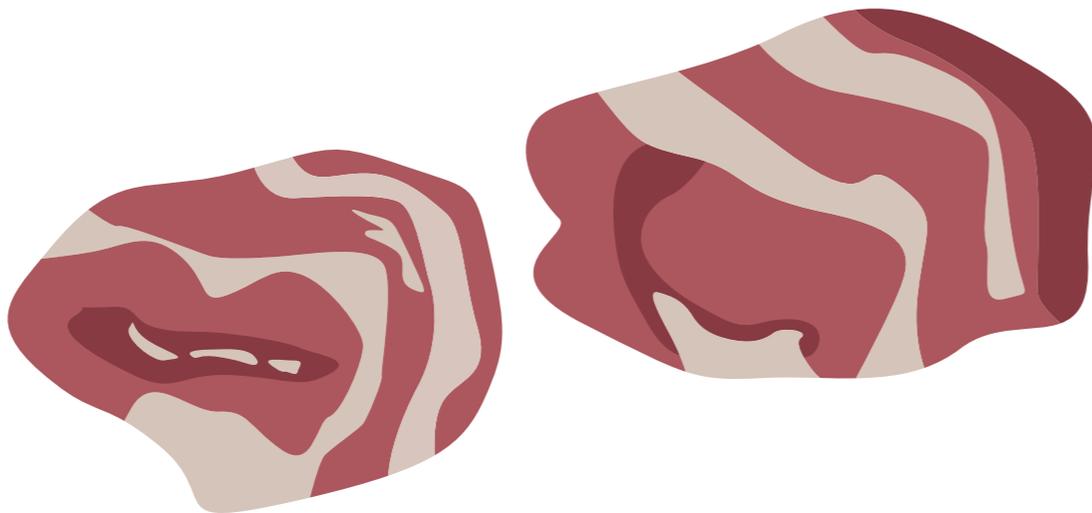
Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na schválených jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka. To znamená, že výše uvedené malé provozovny se nemusí nechat schvalovat, při splnění legislativních požadavků odešlou žádost o registraci provozu a vyčkají na zápis do patřičného registru (všechny registrované a schválené provozovny jsou k nalezení na webové stránce www.svscr.cz, v sekci „Registrované subjekty SVS“).



Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Je povoleno část vlastní produkce dodat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních, ale tyto dodávky **nesmí** překročit 35 % objemu týdenní výroby. **(zdroj 5, zdroj 6)**

V případě schválení provozovny místně příslušná KVS nebo Městská veterinární správa v Praze vykonává úřední kontrolu za účelem schválení podniku, při

kteří ověří, zda uspořádání, vybavení a navrhované výrobní procesy splňují požadavky nařízení ES č. 852/2004, č. 1069/2009 a č. 853/2004. Zároveň posoudí dokumentaci provozních systémů (provozní a sanitační řád se zaměřením na body HACCP, DDD, správná hygienická praxe, systém kontroly vody, systémy sledovatelnosti atd.) a schválí provozní a sanitační řád. Pokud je vše v pořádku, KVS provoz schválí dočasně na 3–6 měsíců. Během tohoto období je provoz pod zprůsňeným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. **(zdroj 5, zdroj 6)**



Zpracovatelské provozy

Plánování zpracovatelského provozu

Pokud plánujete zpracovatelský provoz (postup však lze využít pro jakoukoli podnikatelskou činnost), měli byste si alespoň přibližně určit základní kroky pro rozvojový plán. Velikost zpracovatelského provozu a jeho kapacitu lze odhadnout již při přípravě, např. s pomocí tzv. check-listu (lze jakkoli upravovat a doplňovat):

1. Maso od vlastních chovaných zvířat, důležité mj. z hlediska registrace/schvalování provozu, logistiky, možnosti odbytu apod. ANO/NE
2. Rozumím patřičné legislativě? ANO/NE
 - evropská legislativa,
 - národní legislativa.
3. Jsem schopen/a jednat s příslušnými úřady a argumentovat v případě neshody? ANO/NE
 - příprava projektu zpracovatelské kapacity,
 - registrace/schválení provozu.
4. Mám vhodné prostory nebo jsem schopen/a vhodné prostory zařídit/vybavit/pronajmout/rekonstruovat/postavit? ANO/NE

- napojení na předchozí bod,
 - stavební požadavky, hygiena, kolaudace prostor,
 - případné dotační požadavky.
5. Rozumím ekonomickým otázkám (náklady, výnosy, marže apod.), abych dokázal/a nastavit správnou cenu? ANO/NE
 - fixní náklady, dotace, úvěry apod.
 6. Dokážu se postarat o odbytu? ANO/NE
 - analýza území,
 - obchody, restaurace, případná spolupráce,
 - e-shop, Facebook, přímý prodej, bedýnky apod.

Odpověď ANO na jakoukoli otázku nás posouvá dále, odpověď NE nám ukazuje, na kterou oblast (okruh/problém) se musíme soustředit.

V případě, že uvažujete např. o bourárně, lze využít pro představu otázku viz níže, týkající se vybavení a zajištění bourárny a balení výsekového masa. **Pozor:** Jde pouze o příklady, okruhů k řešení může být mnohem více! Otázky se dají používat i v průběhu vy-

užívání potravinářského provozu, na úpravu pracovních postupů apod.

Checklist pro určení základního vybavení zpracovatelského provozu:

1. Maso budu prodávat výhradně na své farmě. ANO/NE (pokud **NE**, musíte mít zajištěno vozidlo vybavené chladicím zařízením se systémem měření teploty – buď přímo u chladicího agregátu, nebo pomocí externích čidel [archivují údaje a ty se zpracovávají pomocí počítačového programu])
2. Bourané maso budu prodávat balené. ANO/NE (pokud **NE**, je potřeba se zamyslet nad provozním řádem, protože hrozí zvýšené nebezpečí mikrobiální kontaminace)
3. Bourání a následné balení jatečně upraveného těla (JUT), anatomických částí (s kostí i bez kostí) je prováděno v dostatečně velké místnosti (je zabezpečen přísun obalového materiálu k baličce tak, aby nedocházelo ke křížení cest s nebaleným masem). ANO/NE (pokud **NE**, v případě malých prostor, kde toto nelze, musí být balení prováděno časově odděleně)
4. Výsekové maso se v prostoru balení zdrží pouze po nezbytnou dobu a po zabalení bude ihned pře-

sunuto do chladírny, aby nedošlo ke zvýšení jeho teploty (+7 °C, u drůbeže +4 °C) a tím ke zkrácení trvanlivosti. ANO/NE

(pokud **NE**, je potřeba myslet na úpravu organizace práce – např. časové oddělení činností – nebo na snížení teploty v místnosti)

5. Teplota masa je v průběhu bourání udržována na max. +7 °C (u drůbeže na +4 °C). ANO/NE (pokud **NE**, bude nutno použít silnější klimatiizační jednotku nebo přinášet maso do bourárny postupně v menším množství tak, aby nestihlo „zteplat“)
6. Pracovní plochy, přístroje, zařízení a přepravní nádoby na maso jsou snadno čistitelné a dezinfikovatelné. V provozu jsou přepravní nádoby umístěny tak, aby nepřišly do styku s podlahou. ANO/NE (pokud **NE**, musí být nádoby vyměněny za jiné, odpovídající požadavkům. Nádoby na maso se nesmí **nikdy pokládat přímo na zem!**)
7. Mám zajištěno zařízení pro sanitaci a dezinfekci a oddělený prostor pro jejich uložení (tlakové mytí, místnost na mycí prostředky) – může být **společný** pro porážku, bourárnu i masnou výrobu. ANO/NE (pokud **NE**, je prostor nutné oddělit – stavebně, příčkou, výklenkem apod.) (**zdroj 6**)

Doporučené požadavky na zpracovatelský prostor (jatky, bourárna, zpracovna masa)

Prostory, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu, by měly mít:

- podlahy, povrchy stěn, stropy, popřípadě vnitřní plochy zastřešení, dveře a rámy oken snadno čistitelné a dezinfikovatelné, vyrobené z dobře udržovatelných, hladkých, nepropustných a nekoro-dujících materiálů, které nepůsobí nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin (může jít i o dřevo, pokud splňuje nároky na použití v hygienických prostorech),
- podlahy konstruované tak, aby umožňovaly snadný a přímý odtok vody do kanalizačních vpustí. Odvod kondenzátu musí být sveden přímo do kanalizačního vedení,
- stěny s povrchem omyvatelným do výše nejméně 2 m, na porázkách do výše nejméně 3 m, v chladírnách a mrazárnách alespoň do výše uskladňovaných potravin (omyvatelný nemusí znamenat za každou cenu obklady stěn. Lze využít i např. omyvatelné barvy do hygienických prostor, plastové PUR [sendvičové] panely apod.),
- oblé spojnice stěn, jakož i stěn s podlahou a zkosené okenní parapety,





- veškeré rozvody vedeny skrytě pouze s vyústěním nezbytně nutných přípojek,
- dostatečnou přirozenou nebo mechanickou ventilaci a výměnu, popřípadě i filtraci a úpravu vzduchu, aby v závislosti na teplotě a technologickém procesu bylo zajištěno udržování relativní vlhkosti pod rosným bodem, aby nedocházelo ke kondenzaci vodních par a aby byly odstraněny nežádoucí pachy, pára, kouř a jiné nečistoty z ovzduší,
- dostatečné přirozené nebo umělé osvětlení,
- dostatečný počet vhodně umístěných a vybavených zařízení na mytí, sušení a dezinfekci rukou s tekoucí pitnou, studenou a teplou vodou, popřípadě vodou předmíchanou na přiměřenou teplotu. Dále zařízení na čištění a dezinfekci nástrojů, nářadí, nádob a pracovních pomůcek s tekoucí vodou o teplotě alespoň +82 °C, jakož i dostatečný počet toalet se splachovacím zařízením a šaten pro zaměstnance umístěných tak, aby byl vyloučen přímý vstup z těchto míst na pracoviště,
- místnosti pro expedici výrobků,
- místnosti pro mytí, dezinfekci a skladování vratných a nevratných obalů, přepravek, provozních a skladovacích nádob,

- uzamykatelnou místnost pro ukládání čisticích a dezinfekčních prostředků,
- prostory a zařízení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků,
- kafilerní box (trezor),
- zařízení k odvádění tekutých a pevných odpadů. **(zdroj 5, zdroj 6)**

Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky vyrobené s využitím dřeva lze používat jen:

- při výrobních operacích, při nichž je to nutné z technologických důvodů a není nebezpečí kontaminace výrobků,
- v prostorech, v nichž tyto předměty přichází do styku pouze s hygienicky balenými potravinami živočišného původu.

Technologická zařízení a stroje musí být rozmístěny tak, aby snadný přístup k nim umožňoval jejich řádné čištění a dezinfekci i provádění oprav.

Provozy, v nichž se zachází s potravinami živočišného původu, musí být zásobeny pitnou vodou pod tlakem a teplou vodou **v takovém množství,**

aby byla plně pokryta její potřeba v průběhu výrobního procesu.

Není-li dále stanoveno jinak, nesmí být teplota v masných provozech:

- vyšší než +25 °C v teplých provozech,
- vyšší než +4 °C v chladírnách (teplota není vyžadována v chladírnách červeného masa nebo masných výrobků a polotovarů. Záleží na druhu skladovaného zboží a dodržení vnitřních teplot),
- vyšší než -12 °C v provozních mrazírnách,
- vyšší než -18 °C ve skladovacích mrazírnách,
- **vyšší než +12 °C v ostatních provozech,** v nichž se zachází s potravinami živočišného původu (faremní bourárny).

Technologická zařízení, stroje, nástroje, nářadí, nádoby a pracovní pomůcky, které přichází do styku s potravinami živočišného původu, musí být konstruovány a vybaveny tak, aby:

- jejich povrchy byly hladké, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné,
- nepodléhaly korozi a nepůsobily nepříznivě na zdravotní nezávadnost potravin. **(zdroj 6)**

Orientační seznam vybavení pro prostory na zpracování masa

Bourárna

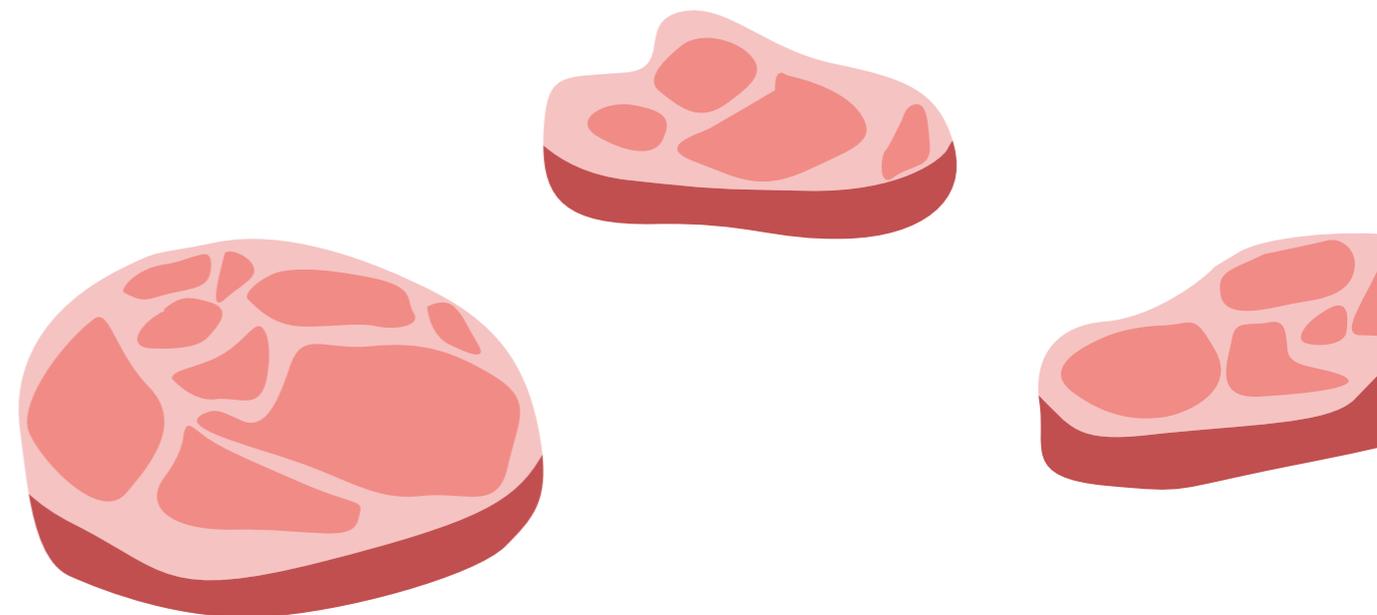
- trubková dráha pro přísun JUT a masa z chladírny, v případě, že je potřeba. Zvířecí trupy nejsou lehké a je potřeba myslet na usnadnění manipulace s nimi,
- bourací stůl s dřevěnou nebo plastovou pracovní částí,
- umyvadlo s teplou vodou,
- sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekač), po dohodě s KVS se lze zařídit i jinak,
- podložky pod přepravky na vybourané maso a droby (přepravky nesmí ležet přímo na zemi), ideálně přepravky s kolečky, pojízdné podložky pod přepravky apod.,
- nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené),
- mycí a dezinfekční tlakové zařízení, po dohodě s KVS se lze zařídit i jinak,
- klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny vybouraného masa.

Porážka

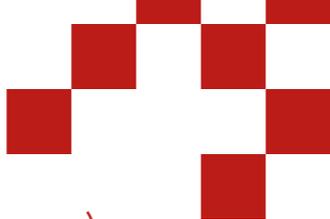
- omračovací klec a omračovací pistole,
- vozíky na těžké kusy,
- vykrvovací zařízení a stůl (podle druhů porážených zvířat),
- pařicí vana (podle druhů porážených zvířat),
- vrátek na zvedání těžkých kusů, resp. stahování kůže,
- pila na půlení (sekač),
- trubková dráha se závěsnými háky na JUT,
- nádoby na vyjmuté střevní komplety a droby před veterinárním vyšetřením,
- nádoby na nepoživatelné odpady s víkem (barevně nebo slovně označené),
- sterilizátor s termostatem na nože, ocílku, pilu (sekač), po dohodě s KVS se lze zařídit i jinak,
- podložky pod přepravky na maso a droby (přepravky nesmí ležet přímo na zemi), ideálně přepravky s kolečky, pojízdné podložky pod přepravky apod.,

- mycí a dezinfekční tlakové zařízení, po dohodě s KVS se lze zařídit i jinak,
- klimatizační a chladírenská jednotka do chladírny masa. **(zdroj 6)**

Seznam není detailní ani definitivní, při realizaci farmního zpracovatelského prostoru záleží na vašich potřebách, provozních zvyklostech a dohodě s místně příslušnou KVS.



Příklad z praxe – možný postup realizace faremní zpracovny (bourárny)



1. krok

Místně příslušný stavební úřad (SÚ): návštěva je nezbytná, ať už půjde o novostavbu, rekonstrukci, či vnitřní úpravy stávající budovy. Pracovníkům SÚ budete prezentovat svůj záměr (základní informace, stávající stav a plán stavby apod.) a zjišťovat, zda je dle územního plánu možný. SÚ vám na základě dodaných informací sdělí, jaké další kroky podniknete, zda je nutný např. územní souhlas, stavební povolení/ohlášení stavby apod.

Dozvíte se také, od jakých dotčených organizací (KHS, HZS apod.) bude SÚ chtít vyjádření (závažná stanoviska), může mít i další požadavky dle místních potřeb a zvyklostí.

Místně příslušná krajská veterinární správa (KVS): při prezentaci záměru nezapomeňte na základní informace o vašem hospodářství, půdorys, zamýšlený počet zpracovávaných zvířat, vzdálenost jatek, úmysl re-

gistrace/schválení provozu, provozní záležitosti apod. V prezentovaném plánu bude v případě bourárny důležité mj. navrhnout popis cesty jatečních trupů od vchodu do budovy bourárny k samotnému zpracování/bourání (pozor na křížovou kontaminaci).

Místně příslušná krajská hygienická stanice (KHS): zde bude potřeba prezentovat plán stavby (stávající stav + plánovaný stav), včetně plánu činnosti. Lze použít stejný plán jako v případě KVS, důraz bude kladen na základní hygienické požadavky (kde bude výlevka, dřez apod.). V plánu bude opět důležitý popis cesty jatečních trupů od vchodu ke zpracování.

Místně příslušný hasičský záchranný sbor (HZS): půdorys zamýšlených prostor by měl obsahovat návrh rozvodů elektřiny (technická zpráva, revize), umístění hasičského přístroje; požárně bezpečnostní zpráva.

2. krok

Příprava projektové dokumentace: zakres stávající situace, návrh finální verze bourárny (umístění zařízení, chladičového boxu, ponky, pracovních stolů, rozměry apod.), technická zpráva.

Při přípravě projektové dokumentace je vhodné průběžně komunikovat s výše uvedenými organizacemi (hlavně s KVS) tak, aby v dokumentaci byly zohledněny všechny relevantní připomínky.

3. krok

Hotovou projektovou dokumentaci je potřeba dodat všem výše uvedeným organizacím. V případě, že je vše v pořádku, obdržíte kladná závazná stanoviska, že s realizací bourárny lze začít. V případě, že je potřeba něco opravit či dodat nějaké podklady, obdržíte výzvu. Pečlivost při realizaci předchozích kroků napomůže k hladkému průběhu přípravy podkladů.

4. krok

Fyzická realizace bourárny: dle vašich plánů a možností, dle schválených podkladů. V případě, že je nutné provést nějaké úpravy v rozporu se schválenou dokumentací, neprodleně komunikujte s dotčenými organizacemi.

5. krok

Po realizaci zpracovatelského provozu (bourárny) informujte výše uvedené organizace o tom, že akce proběhla v souladu s podklady (pokud neproběhla nějaká schválená změna).

Z výše uvedených organizací se dostaví pověřený pracovník. Ten s vámi projde realizovaný zpracovatelský prostor a v rámci svých povinností vypracuje podklady, aby bylo možné vydat závazné stanovisko pro SÚ.

6. krok

V případě, že je vše v pořádku a obdrželi jste závazná stanoviska pro SÚ, proběhne kolaudace prostor ze strany SÚ. Kolaudační rozhodnutí nebo jiný dokument od SÚ je podklad pro KVS, jako součást dokladů k registraci bourárny (půdorys, vybavení, provozní řád, sanitární a hygienický řád apod.).

Je potřeba myslet na to, že se nejedná o závazný postup. Vždy je potřeba vše projednat s místně příslušnou KVS. Na jednotlivých požadavcích se lze v rámci jednání shodnout, každá situace má řešení. **Nevzdávejte se!**

Možnosti finanční podpory zemědělského podnikání a faremního zpracování v rámci Programu rozvoje venkova 2014–2020

Díky Programu rozvoje venkova 2014–2020 je v tomto programovacím období možné čerpat téměř 3,5 miliardy eur (více než 96 miliard korun). Z toho je 2,3 miliardy eur (cca 62 miliard korun) z unijních zdrojů a 1,2 miliardy eur (cca 34 miliard korun) z českého rozpočtu (www.eagri.cz/dotace).

Pro běžného žadatele je poměrně složité se v dokumentu (cca 700 stran textu) vyznat a najít vhodnou podporu pro jeho projekt. Některá opatření Programu rozvoje venkova byla bohužel v době přípravy této brožury (léto–podzim 2019) již **vyčerpána**, proto v brožuře uvádíme pouze operace 4.2.1, 16.3.1 a 16.4.1, které bylo **možné v podzimním 8. kole** využít, viz níže.

Pozor: Dotaci lze využít POUZE na způsobilé (uznatelné) výdaje. Zjednodušeně řečeno, pokud stroj (technika, stavební výdaj) nebyl v seznamu způsobilých výdajů, NEBYLO možné ho v rámci dotace zakoupit, i kdyby byl pro rozvoj podniku sebestopřebnější! Toto platí pro všechny operace v PRV 2014–2020.

4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

- stroje, nástroje a zařízení pro zpracování zemědělských produktů, finální úpravu, balení, značení výrobků (včetně technologií souvisejících se sledovatelností produktů),
- výstavba, modernizace a rekonstrukce budov (včetně manipulačních ploch a bouracích prací **nezbytně nutných** pro realizaci projektu),

- investice do skladů zpracovaných surovin, výrobků a druhotných surovin vznikajících při zpracování s výjimkou odpadních vod,
- investice vedoucí ke zvyšování a monitorování kvality produktů,
- investice související s uváděním vlastních produktů na trh (výstavba a rekonstrukce prodejen, pojízdné prodejny, stánky, prodej ze dvora, vybavení prodejen, dopravní prostředky pro dovoz ke konečnému spotřebiteli),
- investice do zařízení na čištění odpadních vod ve zpracovatelském provozu.

Žadatelé mohli podávat projekty od 100 tis. Kč do 30 mil. Kč v záměrech a) zemědělské podniky, b) zpracovatelské podniky, c) výrobci pekařských, cukrářských a jiných moučných výrobků. Dotace byla 40 % ze způsobilých (uznatelných) výdajů [35 % střední podniky a 45 % mikro- a malé podniky v zámeřu c)].

Tip: Toto opatření napomáhá k rozvoji místních trhů a zkrácení dodavatelských řetězců (úspěšný žadatel získává možnost dodávat své produkty přímo koncovým zákazníkům, do místních obchodů apod.).

16.3.1 Sdílení zařízení a zdrojů

- spolupráce minimálně dvou subjektů při společném sdílení zařízení a zdrojů,
- pomoc malým hospodářským subjektům ve venkovských oblastech s cílem společně nalézt úspory v rozsahu, kterých nedosahují, pokud působí samostatně,
- podporovány jsou společné investice na realizaci projektu,
- v případě spolupráce v odvětví lesnictví jsou podporovány také výdaje na vypracování lesního hospodářského plánu pro sdružený lesní majetek.

Záměry

- a) spolupráce v oblasti zemědělské prvovýroby,
- b) spolupráce v oblasti zpracování zemědělských produktů na zemědělské a nezemědělské produkty a jejich uvádění na trh,
- c) spolupráce v odvětví lesnictví.

Výše dotace

- záměr a) a b): 45 % z uznatelných výdajů, projekty 500 tis. Kč – 12 mil. Kč,
- záměr c) 50 % z uznatelných výdajů, projekty 100 tis. Kč – 7 mil. Kč.

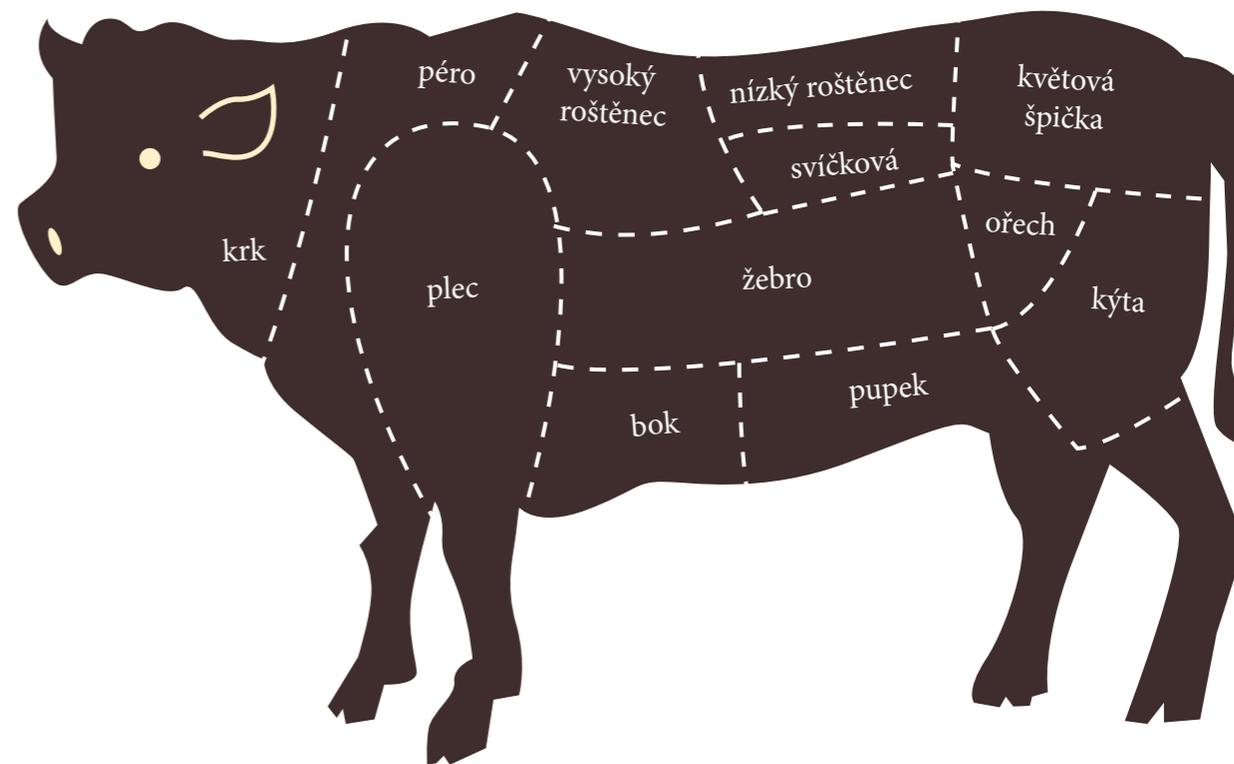
Způsobilé výdaje

- a. spolupráce v oblasti zemědělské prvovýroby
 - společné pořízení zemědělských strojů pro živočišnou nebo rostlinnou výrobu,
 - výstavba, modernizace a rekonstrukce společně využívaných zemědělských staveb (včetně technologie, nezbytných manipulačních ploch a bouracích prací),
- b. spolupráce v oblasti zpracování zemědělských produktů na zemědělské a nezemědělské produkty a jejich uvádění na trh
 - společné pořízení strojů, technologií a zařízení pro zpracování zemědělských a ostatních produktů zemědělského podniku, finální úpravu, balení, značení výrobků (včetně technologií souvisejících s dohledatelností produktů), včetně dopravních prostředků,
 - výstavba, modernizace a rekonstrukce společně využívaných budov pro potravinářství (včetně technologie, nezbytných manipulačních ploch a bouracích prací),
- c. spolupráce v odvětví lesnictví
 - výdaje na vypracování lesního hospodářského plánu pro sdružený lesní majetek,
 - společné pořízení strojů a technologií pro obnovu,

výchovu a těžbu lesních porostů včetně následného soustředování dříví a zpracování potěžebních zbytků.

16.4.1 Horizontální a vertikální spolupráce mezi účastníky krátkých dodavatelských řetězců (KDR) a místních trhů

- spolupráce minimálně dvou subjektů, která vede k vytváření a rozvoji KDR a místních trhů,
- tvorba podnikatelského plánu spolupráce a společných investic na realizaci projektu a společné propagace KDR nebo místního trhu,
- společný prodej v místní prodejně, společný prodej ze dvora, společná organizace přímého prodeje spotřebiteli (např. bedýnkový prodej) apod.,
- podpora na vytvoření a rozvoj KDR se týká pouze dodavatelského řetězce, který zahrnuje **maximálně** jednoho zprostředkovatele mezi zemědělcem a spotřebitelem,
- vytvoření a rozvoj místního trhu bude podporován pouze v případě, že se činnosti zpracování a prodeje konečnému spotřebiteli odehrávají v okruhu 75 km od zemědělského podniku, z něhož produkt pochází,
- žadatel/příjemce dotace/spolupracující subjekty musí mít společně uzavřenou smlouvu o spolupráci.



Záměry

- spolupráce v oblasti KDR nebo místních trhů zaměřená na zemědělské produkty (produkty uvedené v příloze I smlouvy o fungování EU), s výjimkou produktů rybolovu a akvakultury,
- spolupráce v oblasti KDR nebo místních trhů zaměřená na zemědělské i nezemědělské produkty (produkt určený k lidské spotřebě [k požívání], který se nenachází v příloze I smlouvy o fungování EU – např. pečivo, cukrářské výrobky apod.), s výjimkou produktů rybolovu a akvakultury.

Výše dotace

- 50 tis. Kč – 6 mil. Kč,
- záměr a): 50 % z výdajů na spolupráci a přímých investičních výdajů,
- záměr b): 50 % z výdajů na spolupráci, dotace z investičních výdajů je odstupňována následovně: 25 % výdajů velké podniky, 35 % střední podniky a 45 % malé podniky.

Způsobilé výdaje

Výdaje na spolupráci:

- náklady na propagační činnosti KDR nebo místního trhu (propagace v médiích, náklady na tisk letáků,

plakátů, reklamní tabule). Propagační činnosti se musí vztahovat na příslušný KDR nebo místní trh jako celek. Podporu **nelze** poskytnout na propagační činnosti, které se vztahují pouze na jednotlivé produkty vycházející z KDR nebo místního trhu.

Přímé investiční výdaje

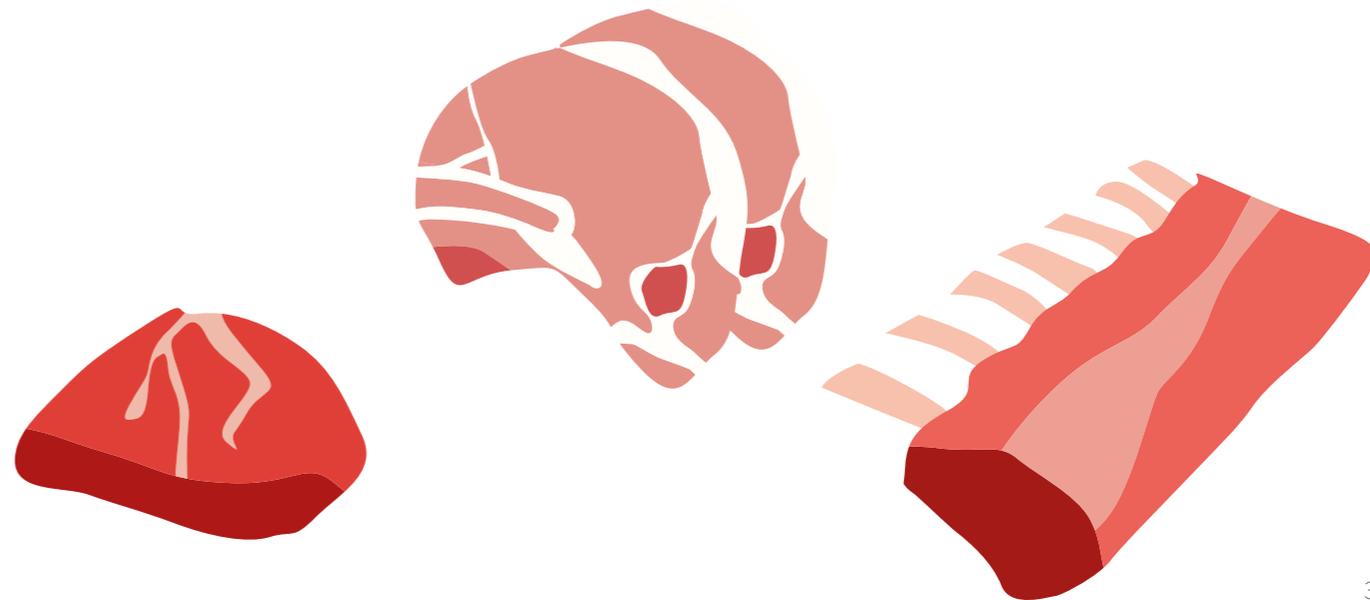
- pořízení technologií, zařízení a vybavení souvisejících se společným prodejem (vybavení prodejny, pořízení prodejního stánku, vybavení tržiště, investice do technologie na úpravu produktů k prodeji, investice vedoucí ke zvyšování a monitorování kvality produktů, společná pojízdná prodejna),
- nová výstavba či modernizace nemovitého majetku v souvislosti s projektem (včetně technologií, nezbytného zázemí pro zaměstnance – šatny, sociální zařízení),
- investiční náklady na pořízení e-shopu v souvislosti s projektem (jen pořízení počítačového hardwaru a softwaru).

Na financování menších projektů či méně zkušeným žadatelům lze doporučit další opatření.

19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje

S administrací projektů pomáhají místní akční skupiny (MAS), které si chystají a vyhlašují výzvy ve vlastních termínech. Obsah výzvy odpovídá strategii rozvoje daného území, a proto se u jednotlivých MAS liší. Každá MAS má vlastní rozpočet, finanční prostředky jsou však samozřejmě nižší než ve „velkém“ Programu rozvoje venkova 2014–2020.

Pravidla pro jednotlivé fiche (opatření, v rámci kterých lze žádat o dotace) mají svá specifika. Stejně jako ve „velkém“ PRV je zde možné kofinancovat investice do prvovýroby, zpracování zemědělských produktů apod. Více viz webové stránky každé MAS, bližší informace a kontakty najdete na webu Národní sítě místních akčních skupin ČR www.nsmascr.cz.



Příklady realizací s podporou z PRV 2014–2020

Z praktického hlediska jsme vybrali 4 příklady, jak ve faremních podmínkách postupovat, aby bylo možné legálně nabízet maso či masné výrobky koncovým zákazníkům. Postupovali jsme od finančně a logisticky jednoduššího způsobu směrem k sofistikovaným řešením. Nutno poznamenat, že prezentované příklady byly vždy realizovány tak, aby vyhovovaly danému zemědělci, a jsou vždy obrazem jeho možností a cílů.

Každou možnost je nutné pečlivě zvážit a případně „následování“ návodu zasadit do vlastních možností, viz např. text **Plánování zpracovatelského provozu**. Něco jiného bude vyhovovat větší farmě s vyšším počtem chovaných kusů dobytka, která se bude nacházet u velkého města, jiný způsob zvolí menší farma v turisticky zajímavém regionu s větší vzdáleností od významných měst.

Prvním příkladem je farma pana Bureše bez vlastních zpracovatelských kapacit, realizující odbyt balíčkováného masa zákazníkům na základě spolupráce s jiným zemědělcem. Tím je farma se schválenými jatkami, kde zvířata zabijí, maso nechají ve čtvrtích nebo trupech vyzrát a v bourárně odborně rozbourají až do balíčků dle objednávky. Pan Bureš si pak balíčkované a označené maso přebere a v chladicím přívěsu, určeném pro rozvoz a krátkodobé skladování, rozváží koncovým zákazníkům. Tato možnost je finančně nejméně náročná, zahrnuje však nutnost najít externího dodavatele, který splňuje nejenom všechny legislativní požadavky (schválené jatky, bourárna apod.), ale také odvede službu ve vysoké kvalitě ke spokojenosti objednatelů a koneckonců i jeho zákazníků.



Název žadatele: Ranč 33 Kristýnka

Název projektu: Modernizace zemědělské techniky a oprava střechy skladu sena + Pořízení pojízdné prodejny

Operace: 4.1.1 Investice do zemědělských podniků a 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

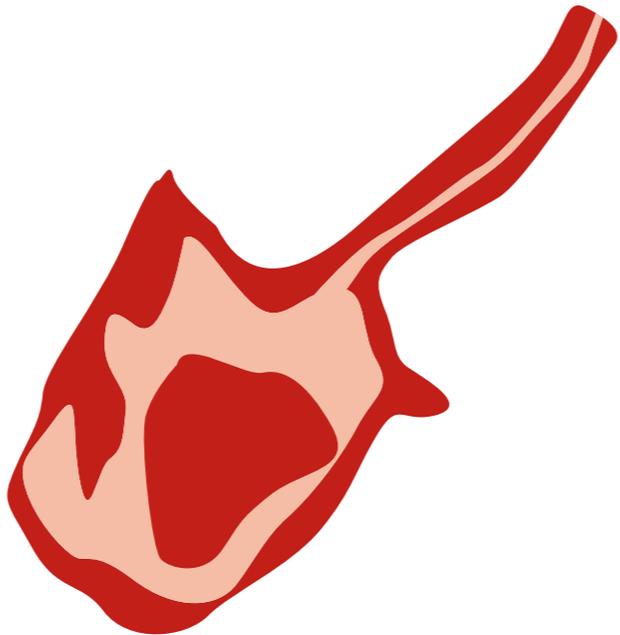
Číslo projektu: 16/003/0411a/451/004417, 17/005/0421a/452/004346

Farma hospodaří na výměře cca 21 ha převážně trvalých travních porostů (TTP) a zabývá se živočišnou výrobou v oblasti paseného masného dobytka a ovcí. Součástí farmy je i několik koní v zájmovém chovu. Je chován skot masných plemen aberdeen angus a kříženci charolais a limousine (4 matky + telata). Ovce jsou v kontrole užitekosti a jedná se o kombinované plemeno romney marsh (15 bahnic + beran + jehňata).

K realizaci projektů pana Bureše přivedla snaha zásobovat konkrétní koncové spotřebitele produktem se zvýšenou přidanou hodnotou – balíčkováným masem. Vše funguje výborně a podle předchozích představ pana Bureše, který si pochvaluje i spolupráci

v regionu. V plánu má další rozšiřování živočišné výroby o dojnice (vlastní zpracování mléka), popřípadě by chtěl přidat pěstování a prodej zeleniny v malém.

Na farmě realizovali i několik dalších projektů z PRV, konkrétně operace 4.1.1 Investice do zemědělských podniků a 19.2.1 Podpora provádění operací v rámci komunitně vedeného místního rozvoje.



Dalším příkladem je farma, kde realizují odbyt masa z vlastní bourárny. Majitelé farmy manželé Chovančákoví se inspirovali na praktických seminářích na farmách a rozhodli se jít „klasickou“ cestou – zvíře je zabito na jatkách, převezeno zpět na farmu a rozbouráno v bourárně, nejdříve najatým řezníkem, posléze si paní domu vše dočistí do kuchyňské úpravy. Tuto možnost zvolili proto, že chtějí mít kontrolu nad výsledným produktem – masem. Zákazníci si jezdí pro maso na farmu na základě předchozích objednávek. Bourárna je registrovaná, na farmě si velmi pochvalovali komunikaci s místně příslušnou KVS jak při přípravě projektu, tak při samotné stavbě.

Název žadatele: Robert Chovančák

Název projektu: Bezva maso z Ludvíkova

Operace: 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Číslo projektu: 15/001/0421a/780/000678

Pan Chovančák chová hovězí dobytek v podhorské oblasti CHKO Jeseníky již od roku 2003. Farma se rozkládá převážně v údolí Bílé Opavy, v krajině nedotčené těžkým průmyslem ani zemědělskými chemikáliemi.





Pan Chovančák obhospodařuje převážně TTP, s manželkou se specializují na chov charolaiského skotu, jehož maso patří k jednomu z nejkvalitnějších druhů z hovězího dobytka ve světě.

Protože se jejich známí a lidé z okolí opakovaně ptali po možnosti koupit si na farmě maso, navštívili Chovančákově několik praktických seminářů na farmách, kde provozovali bourárny, připravili žádost o dotaci z Programu rozvoje venkova 2014–2020 a v roce 2017 zrealizovali vlastní bourárnu. O kvalitě masa od Chovančákových svědčí i udělená značka „Jeseníky originální produkt“.

Chovančákově bourárnu vybudovali, aby byli soběstační a především aby se dostalo na trh čerstvé maso přímo od farmáře. Zájem je veliký, po přípravě od řezníka se vše připraví přesně podle požadavků zákazníků. Využívaná kapacita je cca 6 zvířat ročně, v plánu je bourání max. 2x měsíčně.



Třetí možnost, jak maso dostat k zákazníkům, je vybudování kombinace faremní jatky/bourárna. Velmi často se říká, že je to kombinace vhodná pouze pro velké farmy, jak z důvodů finančních, tak logistických a legislativních. Pro farmu z našeho příkladu to neplatí, na základě spolupráce s kvalitním poradcem byl připraven projekt faremních jatek s bourárnou. Jedná se o možnost pro ty, kteří mají na farmě prostor a chtějí se masu věnovat od usmrcení zvířete až po prodej masa konkrétním zákazníkům.

Název žadatele: Rodinná farma Bílkovi s.r.o.

Název projektu: Rozšíření a stabilizace mikropodniku

Operace: 6.1.1 Zahájení činnosti mladých zemědělců (ZČMZ)

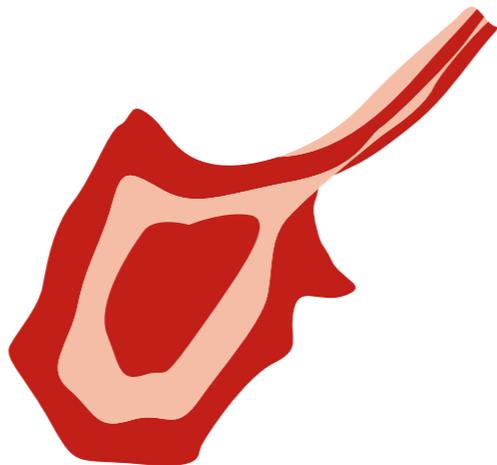
Číslo projektu: 16/002/06110/453/001053

Farma vznikla převzetím a rekonstrukcí prostor a technologií od bratra žadatele. Cílem byl rozvoj rodinné farmy, zaměřené na chov hospodářských zvířat: skotu, prasat, ovčí. Záměrem žadatele bylo zpracování vlastní produkce a odbyt masa koncovým zákazníkům, ideálně z regionu.





Pan Bílek v současné době obhospodařuje cca 91 ha zemědělské půdy, jak orné, tak TTP. V rámci dotace ZČMZ byla rekonstruována hospodářská budova, kde jsou ustájena zvířata. Nad rámec dotace žadatel zrealizoval faremní porážku s bourárnou masa. Smyslem realizovaných aktivit byla snaha nabídnout zákazníkům kvalitní maso. Pan Bílek na základě zkušeností kolegů a svých vlastních analýz věděl, že o kvalitní maso je zájem, a věřil, že na trhu uspěje. Většina masa je prodávána koncovým zákazníkům, část i do blízkého restauračního zařízení.



Čtvrtou a také „nejpropracovanější“ možností je propojení faremních jatek, bourárny a zpracovny masa s vlastní prodejnou. Toto spojení zajišťuje absolutní kontrolu nad celým cyklem a možnost experimentovat s recepturami, případně propojit svou produkci s vlastní restaurací, agroturistikou apod.

Název žadatele: Václav Vacík
(Galloway farma Roupov)

Název projektu: Výrobní uzenin

Operace: 4.2.1 Zpracování a uvádění na trh zemědělských produktů

Číslo projektu: 15/001/0421a/232/001805

Galloway farma Roupov se nachází ve stejnojmenné obci nedaleko Přeštic na Plzeňsku a je primárně zaměřena na chov přibližně 300 kusů masného skotu plemene galloway a shorthorn. K farmě náleží cca 260 ha půdy. Vedle luk a pastvin je součástí výměry i přibližně 70 ha orné půdy, na které vedle krmných plodin pěstují např. pšenici, oves nebo tritikále, vše v režimu ekologického zemědělství.

Součástí hospodářství jsou i moderní jatka, bourárna a prodejna vlastního masa a uzenin či moderní

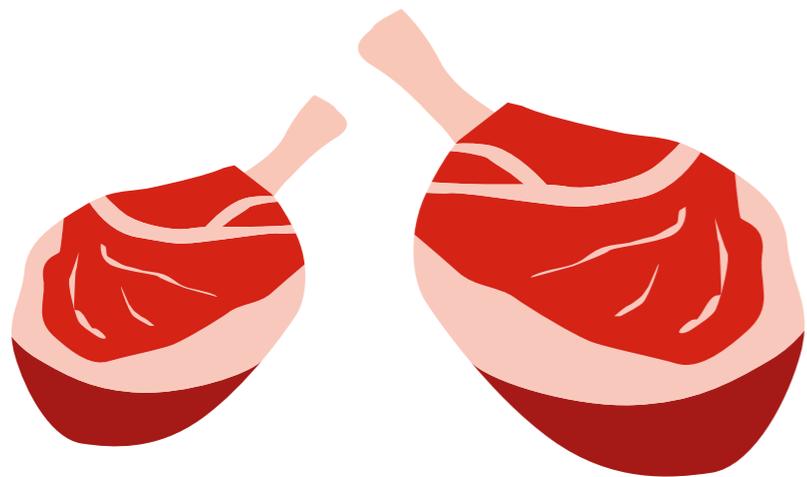


penzion, uvedený do provozu v roce 2012. Výrobní uzenin byla vybudována jako logický krok, postupně navazující na jatky a bourárnu, v provozu je od roku 2017. Celý tento systém umožňuje porazit skot a ovce bez stresující cesty na vzdálená jatka, takže je možné předejít uvolnění stresových hormonů do svalů zvířete a zajistit tak, vedle kvalitního welfare zvířat, co nejlepší prvotní podmínky pro další zpracování. Je to jediný možný způsob prodeje, který zajistí rentabilitu specifického masa plemene galloway.

Důležitým momentem pro chuť a kvalitu masa je zrání v chladicích boxech. Probíhá po dobu přibližně deseti

dní při teplotě 0–2 °C a dochází při něm k uvolnění svaloviny. Maso zkréhne, plně rozvine svou specifickou chuť a vůni a dostane krásnou tmavě červenou až červenohnědou barvu. Při tomto procesu se z něj odpaří až 7 % vody.

Pan Vacík se snaží uvádět na trh kvalitní bio i konvenční produkty za rozumnou cenu, přičemž základ tvoří velký podíl hovězího masa z mladých býčků a jalovic. Masné výrobky jsou primárně na objednávku (stejně jako maso) a v blízké budoucnosti nemá v plánu systém prodeje měnit, protože se pro farmu ukázal jako nejvhodnější a ekonomicky nejefektivnější.



Označování masa a masných výrobků

Pro označování masa a výrobků z něj je důležitá vyhláška o požadavcích na maso a masné výrobky č. 69/2016 Sb.

Označování masa

Následující informace neplatí pro nedělené ani dělené jatečně upravené tělo drůbeže. Maso je nutné označit názvem skupiny a dle živočišného druhu, u hovězího masa detailněji (viz níže). **(zdroj 7)**

Skupina masa

- výsekové maso,
- kosti,
- krev,
- droby,
- syrové sádlo, syrový lůj,
- mleté maso,
- maso zvěře ve farmovém chovu,
- zvěřina.

Kategorie masa

1. hovězí maso:
 - mladý býk: maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
 - býk: maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců,
 - volek: maso z kastrováných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců,
 - jalovice: maso z neotelených zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců,
 - kráva: maso ze zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců, která se již otelila,
2. telecí maso,
3. vepřové maso: maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasnic a maso selat,
4. skopové maso: maso ovcí,
5. jehněčí maso: maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
6. kozí maso: maso koz,
7. kůzlečí maso: maso kůzlat ve věku nejvýše 12 měsíců,

8. koňské maso: maso koní,
9. hříběcí maso: maso hříbat ve věku nejvýše 18 měsíců,
10. králičí maso: maso králíků,
11. krokodýlí maso: maso krokodýlů, získané dle vyhlášky č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa.

Označování masných výrobků

Dle již zmíněné vyhlášky č. 69/2016 Sb., konkrétně přílohy č. 6, rozeznáváme následující skupiny masných výrobků:

1. tepelně opracované masné výrobky: výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty +70 °C po dobu 10 minut. Patří sem např. párky, špekáčky, měkké salámy, dušené šunky, slaniny apod.,
2. tepelně neopracované masné výrobky: výrobky určené k přímé spotřebě bez další úpravy, u nichž neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku. Patří sem např. čajovky nebo métský salám,
3. trvanlivé tepelně opracované masné výrobky: výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty +70 °C po dobu 10 minut a prošly navazu-





jícím opracováním (zráním, uzením nebo sušením), minimální trvanlivost byla prodloužena na 21 dní při teplotě skladování +20 °C. Patří sem např. salám vysočina,

4. fermentované trvanlivé masné výrobky: tepelně neopracované výrobky určené k přímé spotřebě, u kterých v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení došlo k jejich vysušení. Minimální trvanlivost byla prodloužena na 21 dní při teplotě skladování +20 °C. Patří sem např. salámy (herkules, poličan apod.), klobásy, sušené šunky a pršuty,
5. kuchyňské masné polotovary: částečně tepelně opracovaná masa nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek určené k tepelné kuchyňské úpravě,
6. polokonzervy: pasterované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech působení teploty odpovídající +100 °C po dobu 10 minut),
7. konzervy: sterilované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech působení teploty odpovídající +121 °C po dobu 10 minut). **(zdroj 7)**

Základní požadavky na označování masa a masných výrobků

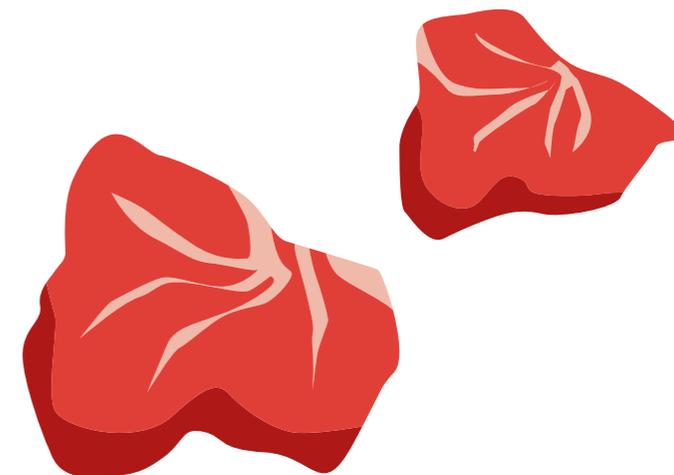
1. identifikace výrobce, balírny, dovozce nebo prodávajícího,



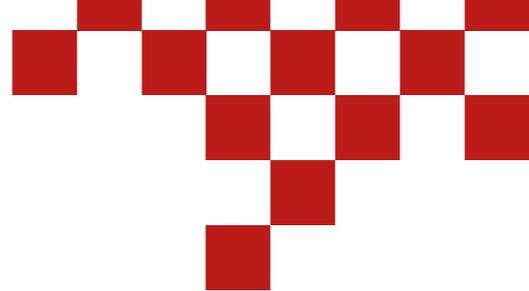
2. název výrobku, název druhu výrobku: maso, masný výrobek, příp. název skupiny (viz výše),
3. údaj o množství výrobku: v gramech nebo kilogramech, pozor na přípustné odchylky,
4. údaje o složení výrobku podle použitých surovin a přídatných látek: údaje se řadí **sestupně** (tj. na prvním místě složka s nejvyšším zastoupením) podle obsahu v době výroby a musí být uvedeny slovem „složení“. Složky tvořící méně než 2 % množství konečného výrobku mohou být uvedeny v různém po-

řadí a ve složení výrobku se zřetelně označí případná přítomnost alergenních složek. **(zdroj 7)**

Vzhledem k tomu, že tato brožura je věnována primárně masu, doporučujeme bližší informace o masných výrobcích a jejich označování dohledat v brožurách v příloze a v příslušné legislativě.



Jak na odbyt masa jako místního produktu



Jak již bylo řečeno v kapitole Zpracovatelské provozy, při přemýšlení o možnosti zpracování masa na farmě je vhodné si uvážlivě odpovědět na několik základních bodů:

- co chci nabízet: maso, masné výrobky,
- množství, jaké chci ve svém provozu zpracovávat: množství masa dle legislativy, bourárna/jatky apod.,
- jakým způsobem budu prodávat: pouze z farmy, prostřednictvím místních maloobchodů, restauračních zařízení, trhů apod.,
- kdo bude můj zákazník: obyvatelé velkých měst, obyvatelé venkova, návštěvníci farmy, hosté restauračních zařízení apod.,
- cena, za jakou budu své produkty nabízet: zohledňujte vnitropodnikové ceny, režii, zisk/marži apod.

Produkt

Jde-li o maso (masný výrobek) z vaší farmy, měli byste ho takto zákazníkům prezentovat. Snažte se pouká-

zat na prostředí, ve kterém zvířata žijí, na péči, kterou jim věnujete (dostatek prostoru, životní podmínky apod.). Pokud hospodaříte např. v režimu ekologického zemědělství nebo ve speciálních podmínkách (např. spásání přírodních památek, hospodaření v národním parku/chráněné krajinné oblasti apod.), zmiňte to. Pro některé zákazníky – a jejich počet stále zvyšuje – jsou tyto skutečnosti důležité.

Množství

Jiným způsobem z hlediska odbytu bude postupovat ten, kdo ve své bourárně zpracovává jeden kus hovězího dobytka za měsíc, jinak ten, kdo vybudoval jatky a zpracovnu masa pro desítky kusů za rok. V úvahu je potřeba brát rozlohu farmy, množství zvířat, časové možnosti farmáře/spolupracující osoby/zaměstnanců, znalosti, finanční možnosti farmy apod.

Způsob prodeje

Již od začátku jakéhokoli plánování prodeje faremních produktů je nutné se zamyslet, jak budete prodávat. Zda přímo z farmy, kdy budete v častém kontaktu se zákazníky, kteří za vámi budou jezdit, nebo na farmářských trzích, které se konají v pevných termínech, např. každý měsíc nebo jinak. Zajímavým způsobem prodeje je využití místních maloobchodních prodejen, pozor však na správnou motivaci a informovanost prodejců vašeho zboží. V poslední době se v diskusích na seminářích ukazuje jako velmi progresivní možnost osobního prodeje produktu, který zpracuje smluvní zpracovatel (u masa spřátelená farma s jatkami a bourárnou nebo spolupracující řezník s prostory splňujícími legislativní požadavky). Na jedné straně vám takto odpadá potřeba finančně a kapacitně řešit zpracovatelské provozy, na straně druhé se můžete plně věnovat prodeji koncovým zákazníkům, např. formou rozvozu apod., jako jeden z našich příkladů v kapitole **Příklady realizací s podporou z PRV 2014–2020.**

Zákazníci

V analýze je potřeba se zaměřit také na blízkost velkých měst, možnost případné dopravy vlastních pro-



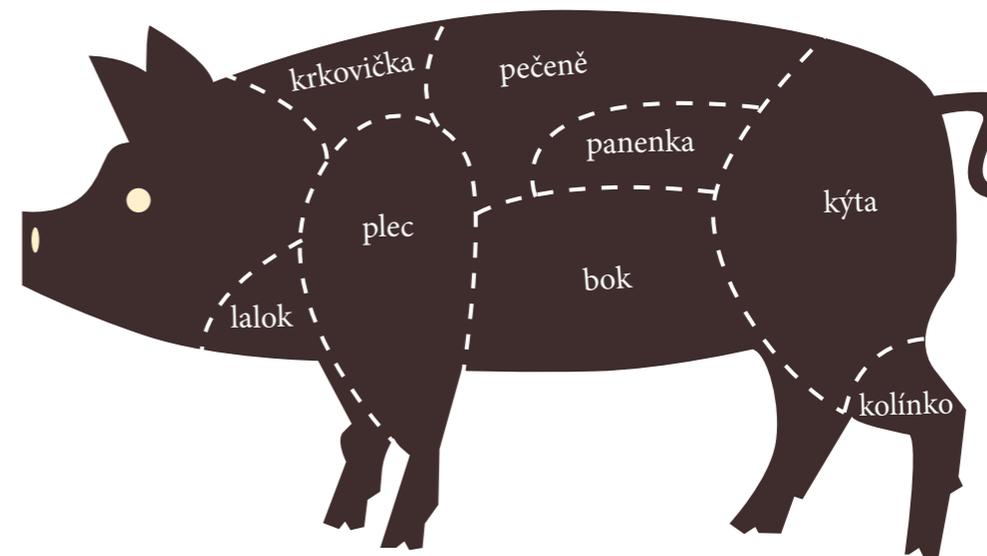


duktů do města nebo naopak na příjezdové možnosti na vaši farmu. Otázka „kdo bude můj zákazník“ částečně vyplývá již z předchozích bodů. Toto stanovení je důležité, protože není možné vyhovět všem zákazníkům, ať již z hlediska časového, prostorového, nebo kapacitního apod. V případě obyvatel velkých měst mohou být požadavky na balení, cenu, dopravu a další služby diametrálně odlišné od těch, které bude potřeba splnit při odbytů na venkově nebo do restauračních zařízení.

Cena

Správné stanovení ceny je posledním, nikoli však nejméně důležitým „dílkem do skládačky“. Cena musí odpovídat vašim potřebám (režie, přiměřený zisk apod.), ale také očekávání a možnostem zákazníků. Pokud tedy chci prodávat prémiový produkt (např. kvalitní vyzrálé maso), bude tomu odpovídat také cena (příliš nízká je podezřelá) a určitý typ zákazníků, kteří tento produkt dokážou ocenit a jsou ochotni za něj zaplatit.

Cena vždy musí pokrývat vaše vynaložené náklady (pozor např. na vnitropodnikové ceny) s přiměřeným ziskem. Produkt, který bude dlouhodobě ztrátový a bude nutné jej financovat z jiných zdrojů farmy, vás bude velmi zatěžovat.



Desatero Státní veterinární správy k prodeji na farmářských trzích

Krajská veterinární správa (KVS) dozoruje trhy konané na místě schváleném obcí, jejichž konání bylo obcí povoleno a příslušná krajská veterinární správa schválila provozovateli tržní řád, nebyl-li vydán formou nařízení obce.

1. Chovatelé mohou prodávat produkty zvířat z vlastního chovu, které nebyly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném výrobním podniku, a to za těchto podmínek:
 - maso z drůbeže a králíků (musí být vykucháno, u králíků nesmí být oddělena hlava) maximálně z 10 kusů krůt, 35 kachen, 35 hus týdně a maximálně 35 kusů ostatní drůbeže nebo králíků týdně, maso musí být uloženo při teplotě maximálně +4 °C. Maso musí být čitelně označeno nápisem „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“,
 - syrové mléko a smetanu pomocí prodejního automatu (automat musí být registrován u KVS),

- čerstvá a označená vejce s uvedením jména a adresy chovatele v maximálním množství 60 kusů jednomu konečnému spotřebiteli,
 - včelí produkty označené jménem, příjmením a adresou chovatele a u medu druhem a množstvím,
 - živé ryby (usmrcování a další opracování ryb musí být nahlášeno příslušné KVS 7 dní předem).
2. Je **nepřípustné** prodávat maso z domácí porážky provedené v hospodářství (mimo drůbež a králíky) a výrobky z tohoto masa.
 3. Ostatní prodejci potravin a surovin živočišného původu musí zajistit, aby jimi prodávané potraviny a suroviny byly získány ve schváleném a registrovaném, popřípadě jen registrovaném podniku. Jejich povinností je udržovat je na stanovených teplotách. Prodejce je povinen tuto teplotu kontrolovat:
 - +7 °C pro maso vepřové, hovězí, skopové a velké zvěře,
 - +4 °C pro maso drůbeže, králíků a drobné zvěře,

- +3 °C pro vnitřnosti,
 - +5–18 °C pro vejce (nekolísavá teplota),
 - +2–8 °C pro mléčné výrobky jiné než UHT, sterilované a sušené,
 - 0 °C pro čerstvé chlazené ryby (teplota tajícího ledu),
 - ostatní výrobky musí být uloženy při teplotách stanovených výrobcem.
4. U potravin podle bodu 3 musí být prodávající vždy schopen na místě doložit původ produktů. Potraviny musí být označeny podle platné legislativy.
 5. Označení potraviny, že je „vhodná pro děti“, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“ je možné, nesmí však být zavádějící.
 6. Prodávat potraviny s prošlou dobou použitelnosti je **nepřípustné**.

7. Potraviny musí být po celou dobu uvádění do oběhu chráněny před jakoukoli kontaminací a před přímým vlivem klimatických podmínek.
8. Všechny předměty a zařízení, které přicházejí přímo do styku s potravinami, musí být čisté a nesmí představovat nebezpečí kontaminace, rovněž dopravní prostředky a nádoby používané pro přepravu potravin musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
9. Osoby manipulující s potravinami musí dodržovat požadavky na osobní hygienu a musí nosit čistý oděv, při prodeji nebalených potravin, zejména masa, musí být k dispozici zdroj pitné vody k mytí rukou.
10. Potravinářské a jiné odpady musí být z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji odstraňovány, aby nedocházelo k jejich hromadění, a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace. **(zdroj 8)**



Zdroje informací

1. **Český statistický úřad**, spotřeba masa, 2017. [Dostupné zde](#)
2. **Wikipedie**: Otevřená encyklopedie: Maso [online]. c2019 [citováno 28. 1. 2020]. [Dostupné zde](#)
3. **VALIŠ, Libor**. Situační a výhledová zpráva: Vepřové maso, MZe, 2018, ISBN 978-80-7437-508-1. [Dostupné zde](#)
4. **MATES, František**. Jak poznáme kvalitu? Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky, Česká technologická platforma, 2015, ISBN 978-80-88019-05-3. [Dostupné zde](#)
5. **SEDLÁČKOVÁ, Lenka, VÁŇA, Jan**. Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů, SVS, 2018. [Dostupné zde](#)
6. **Státní veterinární správa ČR**, Úhlava o.p.s., **SMETANA, Pavel**, ASZ ČR. Jak na prodej ze dvora, ASZ, 2012. [Dostupné zde](#)
7. **KATINA, Jan**. Označování masných výrobků, Česká technologická platforma, 2010, ISBN 978-80-904633-0-1. [Dostupné zde](#)
8. **Státní veterinární správa**, www.svscr.cz
9. **Ministerstvo zemědělství**, www.eagri.cz
10. **Státní zemědělský intervenční fond**, www.szif.cz
11. **MAS Brána Vysočiny z.s.**, cyklus seminářů Management podniku od A do Z, sborník pracovních listů, 2019. [Dostupné zde](#)

Seznam příloh (v elektronické podobě, ke stažení)

- ↓ Příloha 1 Nařízení EU č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům
- ↓ Příloha 2 Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin
- ↓ Příloha 3 Příručka Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů, SVS, 2018
- ↓ Příloha 4 Příručka Porážka a zpracování masa a masných výrobků v ekologickém zemědělství, Bioinstitut, 2008
- ↓ Příloha 5 Příručka Jak poznáme kvalitu? Česká technologická platforma pro potraviny
- ↓ Příloha 6 Příručka Jak na prodej ze dvora, Asociace soukromého zemědělství ČR, 2012
- ↓ Příloha 7 Příručka pro provozovatele potravinářského podniku – zákon o potravinách
- ↓ Příloha 8 Příručka pro provozovatele potravinářského podniku – potravinové právo EU
- ↓ Příloha 9 Příručka pro provozovatele potravinářského podniku – označování potravin
- ↓ Příloha 10 Příručka pro provozovatele potravinářského podniku – datum spotřeby a minimální trvanlivosti
- ↓ Příloha 11 Příručka pro provozovatele potravinářského podniku – Česká potravina
- ↓ Příloha 12 Nařízení EU č. 1308/2013, o společné organizaci trhu se zemědělskými produkty
- ↓ Příloha 13 Nařízení EU č. 852/2004, o hygieně potravin
- ↓ Příloha 14 Nařízení EU č. 853/2004, o hygieně živočišných potravin
- ↓ Příloha 15 Nařízení EU č. 854/2004, o úředních kontrolách

Ke stažení: <https://1url.cz/XzLMe>



Zpracování a odbyt masa z farmy, praktická příručka

Příprava a zpracování textu: Milan Kouřil

Fotografie: Ranč 33 Kristýnka (obálka, str. 35, 37), Rodinná farma Bílkovi (str. 42–45), Galloway farma Roupov (str. 46, 47, 49), Milan Kouřil (str. 21–22, 38–41, 51–53, 55–56, 59, vnitřní obálka)

Grafické zpracování: Juraj Zeman, design.georgius.cz

Vydal: Státní zemědělský intervenční fond, RO Brno, Kotlářská 931/53, Brno, Celostátní síť pro venkov

Náklad: 1 000 ks

Rok vydání: 2020



