

## Přímý prodej zemědělských produktů

Netín, Svobodné Dvory  
2011



## Úvod do problematiky

- Proč se zaměřit na přímý prodej
- Jaké produkty se uplatňují
- Značky kvality
- Dotační podpora
- Legislativa
- Informační prameny



## Úvod do problematiky

Proč se zaměřit na přímý prodej?

- docílení lepší ceny za vyprodukované produkty
- Přenesení přidané hodnoty ze zpracovatele a obchodníka na zemědělce
- Lepší využití vlastních výrobních prostředků (čas, budovy, ..)



## Úvod do problematiky

Jaké produkty se uplatňují?

Rostlinná výroba:

- Brambory
- Ovoce a zelenina
- Obiloviny
- Zpracované produkty (mošty, šťávy, sušené ovoce...)



## Úvod do problematiky

Jaké produkty se uplatňují?

Živočišná výroba:

- Mléko
- Maso
- Mléčné produkty (sýry, máslo, tvaroh, jogurt)
- Masné výrobky
- Živá zvířata



## Prodej ze dvora

Maso:

- živá zvířata
- domácí porážka prasat, ovcí koz pro spotřebu v domácnosti (v novele se chystá i skot)

Mléčné a masné výrobky:

- malé faremní výrobní a zpracovny – prodej ze dvora a v nejbližším obchodě a na trzích

Drůbež a králíci:

Drůbeží a králičí maso (neporcované, malé množství, ze dvora, nejbližší prodejna, max. 10 ks týdně)



## Prodej ze dvora

Maso:

- živá zvířata
- domácí porážka prasat, ovcí koz pro spotřebu v domácnosti (v novele se chystá i skot)

Mléčné a masné výrobky:

- malé faremní výrobní a zpracovny – prodej ze dvora a v nejbližším obchodě a na trzích

Drůbež a králíci:

Drůbeží a králičí maso (neporcované, malé množství, ze dvora, nejbližší prodejna, max. 10 ks týdně)



## Značkové programy

Maso:

- AMA Gütesiegel (Qualitätsfleisch, Donauland Rind a Premium Rind.....)
- ALMO – Almoachsen
- Bio Ochse, Bio Kalbin
- Ja! Natürlich Jungrind

Mléko:

- Heumilch
- Omega 3



## Zančky kvality – požadavky:

Gütesiegel	Donauland Rind/Premium Rind
mladší 19 měsíců	mladší 19 měsíců
Produkční cíl: 380 bis 400 kg	Produkční cíl: 380 bis 400 kg
Zmasilost: E, U, R, Protučnění 2 und 3	Zmasilost: E, U, R, Protučnění 2 und 3
Příplatek:	Příplatek :
GS ca. 0,15 Euro pro kg JOT za studena	GS ca. 0,15 Euro pro kg JOT za studena

## Dotační podpora

Program rozvoje venkova I.3.1. Přidávání hodnoty zemědělských a potravinářských produktů

- Žadatel – mikro, malý a střední podnik
- Dotace max. 50 %
- Technologie, zařízení, hardware, software, sklady, stavební práce, projektová a technická dokumentace, nákup nemovitostí
- Nejbližší termín dalšího kola - červen 2011



## Dotační podpora

Místní akční skupiny:

Strategie obsahující fichi s opatřením I.3.1. Přidávání hodnoty zemědělských a potravinářských produktů (pozor na název fiche ve strategii)



## Informační zdroje

[www.mze.cz](http://www.mze.cz)

[www.szif.cz](http://www.szif.cz)

[www.svscr.cz](http://www.svscr.cz)

[www.bioinstitut.cz](http://www.bioinstitut.cz) (publikace - Faremní zpracování mléka v ekologickém zemědělství, Porážka a zpracování masa a masných výrobků v ekologickém zemědělství)

[www.uhlava.cz](http://www.uhlava.cz) - Jak na faremní prodej ze dvora



**Děkuji za pozornost**



## Prodej ze dvora za deset týdnů Legislativní úvod



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

Zákon o zemědělství

Živnostenský zákon

Veterinární zákon

Prováděcí vyhlášky

- K veterinárnímu zákonu
- O přizpůsobení požadavků...

Nařízení EU

- 852/2004
- 853/2004



## Zákon o zemědělství

### § 2e

#### Podnikání v zemědělství

- (1) **Zemědělským podnikatelem** podle tohoto zákona je fyzická nebo právnická osoba, která hodlá provozovat zemědělskou výrobu jako soustavnou a samostatnou činnost vlastním jménem, na vlastní odpovědnost, za účelem dosažení zisku, za podmínek stanovených tímto zákonem
- (2) **Fyzická osoba provozující drobné pěstitelské a chovatelské činnosti**, anebo prodávající nezpracované rostlinné a živočišné výrobky, nepodléhá evidenci zemědělského podnikatele podle tohoto zákona.
- (3) Zemědělskou výrobou včetně hospodaření na vodních plochách se rozumí  
rostlinná výroba .....  
živočišná výroba zahrnující **chov hospodářských zvířat** za účelem získávání, zpracování a výroby živočišných produktů, .....  
**úprava, zpracování a prodej vlastní produkce** zemědělské výroby

## Živnostenský zákon

Živnost řemeslná – mlékárenství

*Přejímka a technologické zpracování syrového mléka.*

*Výroba mléčných výrobků a polotovarů, zejména mléka tekutého a ochuceného, sušeného a zahuštěného, smetany, másla, sýrů, tvarohů, kysaných výrobků a jogurtů, mražených krémů, zmrzlinových směsí.*

*Výroba a zpracování bílkovinných mléčných výrobků, laktózy, syrovátky a mléčných krmných směsí.*

*V rámci živnosti lze dále provádět výrobu zmrzlin na bázi mléka. Úpravu mlékárenských výrobků k bezprostřední spotřebě (koktejly, pomazánky, zmrzlina) a doplňkový prodej pečiva, pokud jsou prováděny v provozovně, v níž je provozována předmětná živnost. Míchání mléčných krmných směsí.*



## Veterinární zákon

§ 27a

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



## Veterinární zákon

§ 1 prvovýroby podle odstavce 1, musí zajistit, aby tyto produkty byly

- a) vyráběny v **čistém prostředí** s používáním zařízení a pracovních nástrojů a pomůcek udržovaných v čistotě,
- b) **chráněny** před vlivy, které by mohly nepříznivě působit na jejich zdravotní nezávadnost, zejména **před kontaminací**.

## Prováděcí vyhláška k vet. zákonu č. 289/2007

- (1) Syrové mléko nesmí být uváděno do oběhu k přímé lidské spotřebě s výjimkou jeho prodeje v hospodářství přímo konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích (dále jen "přímý prodej syrového mléka").
  - (2) Předmětem přímého prodeje syrového mléka může být pouze syrové mléko, které
    - a) pochází od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka,
    - b) bylo získáno hygienickým způsobem v hospodářství, v němž jsou dodržovány hygienické požadavky stanovené zákonem a požadavky uvedené v odstavci 3.
  - (3) Hygienické požadavky na výrobu syrového mléka, požadavky na prostory a vybavení, na hygienu během dojení, sběru a přepravy a na hygienu personálu stanovené předpisy Evropských společenství platí pro hospodářství, z něhož pochází syrové mléko, které je předmětem přímého prodeje, obdobně.
  - (4) Předmětem přímého prodeje syrového mléka nemůže být syrové ovčí a kobyli mléko.
  - (5) Přímý prodej syrového mléka musí být prováděn v místnosti oddělené od stájí, vybavené chladicím zařízením, ve které je na viditelném místě upozornění "Syrové mléko, před použitím převařit". Je-li z hospodářství dodáváno mléko do sběrného střediska, standardizačního střediska nebo podniku pro ošetření mléka, musí být místnost sloužící k přímému prodeji syrového mléka oddělena od mléčnice.
  - (6) Není-li syrové mléko určené k přímému prodeji prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 C a zchlazené prodáno do 24 hodin po nadojení.
  - (7) Za malé množství syrového mléka, určeného k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje takové množství tohoto mléka, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.



## Vyhláška o přizpůsobení požadavků... 128/2009

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

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

Definuje co je to „omezená a okrajová činnost“ :

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

Upřesňuje postup:

- Podnik požádá: Jakou výjimku, proč, jak bude zajištěna bezpečnost potravin
- KVS provede kontrolu, ověří splnění parametrů (litry, %) a rozhodne

## EU nařízení č. 852/2004

*PŘÍLOHA I OBECNÉ HYGIENICKÉ PŘEDPISY PRO PRVOVÝROBU*

*PŘÍLOHA II OBECNÉ HYGIENICKÉ POŽADAVKY PRO VŠECHNY  
PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ (KROMĚ  
PRVOVÝROBY)*

- Kapitola 1: Obecné požadavky na potravinářské prostory (kromě prostor uvedených v kapitole 3)
- Kapitola 2: Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin ( s výjimkou prostor pro stravování a prostor uvedených v kapitole 3)
- Kapitola 3: Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), **prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh**, a na prodejní automaty

## EU nařízení č. 852/2004

*Obecné požadavky na potravinářské prostory.....*

*Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), **prostory užívané především jako soukromý obytný dům, v němž se však pravidelně připravují potraviny k uvedení na trh, a na prodejní automaty***

- b) povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a korozivzdorných netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;*
- c) odpovídajícím způsobem zajištěno čištění, a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;*
- e) k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody;*
- f) k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů (ať kapalných nebo pevných);*
- g) k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;*
- h) potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace*



## **EU nařízení č. 853/2004**

*ODDÍL IX: SYROVÉ MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY*

*KAPITOLA I SYROVÉ MLÉKO – PRVOVÝROBA*

*I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA*

*II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA*

*III. KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO*



## I. HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBU SYROVÉHO MLÉKA

***Syrové mléko musí být získáno od zvířat:***

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

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

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

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



## Na webu SVS najdeme:



- Základní informace >>
- Adresář organizací SVS ČR >>
- Zákazy a omezení >>
- Informační systém >>
- Informace z legislativy >>
- Publikace SVS ČR >>
- Zdraví zvířat >>
- Pohoda zvířat - welfare >>
- Formuláře ke stažení >>
- Krajské veterinární správy >>
- Laboratorní diagnostika >>
- Schválené subjekty >>
- Tiskové zprávy >>
- Veřejné zdraví >>
- Zajímavé odkazy >>
- Zaměstnání >>
- Obchodování s vet. zbožím >>

### Národní ozdravovací program od IBR

07.08.2008

Zde budou postupně umístovány informace týkající se průběhu ozdravování skotu od infekční bovinní rinotracheitidy a seznamy hospodářství ozdravených nebo prostých IBR.

- [Seznamy hospodářství prostých a ozdravených od IBR](#)
- [Zhodnocení NOP od IBR v České republice 2008](#)

Programy tlumení výskytu salmonel	2006
Katarální horečka ovcí (Bluetongue)	2007
BSE v ČR	dat a nařízené vakcinace na rok 2007
Cestování se psy, kočkami a fretkami	dat a nařízené vakcinace na rok 2006
Klasický mor prasat (KMP)	im od infekční rinotracheitidy v ČR
Kontroly zdraví zvířat a vakcinace	metoda eliminační bez vakcinace
Mor včelího plodu	metoda eliminační s vakcinací
Národní ozdravovací program od IBR	metoda radikální
Pohotovostní plán	markerových vakcín proti IBR registrovaných v ČR (září 2006)
Prevence a tlumení varroázy včel	licích vyšetření na IBR
Ptačí chřipka	10/2005 k IBR (ve znění změn a doplňků ke dni 4.9.2006)
Svod zvířat	vní ozdravovací program od IBR v ČR
Vzteklina v ČR	ogické vyšetření na IBR - sdělení
	je - př. č. 3 MN 10/2005
	od IBR
	hu k IBR
	k předávání digitálních seznamů vakcinovaných, vzorkovaných a

- [Povrzení zadosti chovatelů o podporu na částečnou úhradu nákladů](#)

### DŮLEŽITÉ

**Místa vstupu pro zvířata v zájmovém chovu** **NOUVE**

**Nový virus chřipky - "mexická" chřipka** **NOUVE**  
Informace o mexické chřipce

**Bluetongue**  
Informace pro chovatele

**Programy tlumení výskytu salmonel**  
V reprodukčních chovech drůbeže a v chovech nosnic

**Dovoz potravin pro osobní spotřebu do Společenství** **NOUVE**

**Cestování se psy, kočkami a fretkami**  
Informace k cestování s vašimi mazlíčky

**Tlumení varroázy včel**



## II. HYGIENA HOSPODÁŘSTVÍ PRO PRODUKCI MLÉKA

A. Požadavky na *prostory a vybavení*

**(důležité => náklady)**

B. *Hygiena během dojení, sběru a přepravy*

C. *Hygiena personálu*



## Požadavky na prostory a vybavení

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

## Hygiena během dojení, sběru a přepravy

1. Dojení musí být **prováděno hygienicky**, a zejména musí být zajištěno,
  - a) aby byly před zahájením dojení struky, **vemeno a přilehlé části čisté**;
  - b) aby u každé jednotlivé krávy byly u mléka zkontrolovány organoleptické nebo fyzikálně-chemické abnormality, a to dojičem nebo metodou poskytující podobné výsledky, a aby mléko vykazující takové abnormality nebylo použito k lidské spotřebě;
  - c) aby mléko zvířat, která vykazují klinické známky choroby vemene, nebylo použito k lidské spotřebě jinak než podle pokynů veterinárního lékaře;
  - d) aby byla identifikována zvířata, která se podrobila léčbě, která může vést k přenosu reziduí do mléka, a aby mléko od takových zvířat nebylo do konce předepsané ochranné lhůty použito k lidské spotřebě;
  - e) aby koupele nebo postřiky struku byly použity, pouze pokud to schválil příslušný orgán a způsobem, který nevede k nepřijatelným hladinám reziduí v mléce.
2. Bezprostředně po nadojení musí být mléko **umístěno na čistém místě**, které je navrženo a vybaveno tak, aby se zamezilo jeho kontaminaci. Musí být ihned ochlazeno na teplotu 8 °C nebo nižší v případě, když je sváženo každý den, nebo na teplotu 6 °C nebo nižší, pokud svoz není prováděn každý den.
3. Během přepravy musí být zachován chladicí řetězec a při dodání mléka do provozovny nesmí teplota zchlazeného mléka překročit 10 °C.
4. Provozovatelé potravinářských podniků **nemusí** dodržet požadavky na teplotu uvedené v bodech 2 a 3, pokud mléko splňuje kritéria uvedená v části III a
  - a) **mléko je zpracováno do 2 hodin po nadojení**,
  - b) je vyšší teplota nezbytná z technologických důvodů souvisejících s výrobou určitých mléčných výrobků a příslušný orgán ji schválí.



## Hygiena personálu

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

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



## KRITÉRIA PRO SYROVÉ MLÉKO

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

ii) syrové mléko jiných druhů:

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)  $\leq 1\,500\,000$

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

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

Obsah mikroorganismů při 30 °C (na ml)  $\leq 500\,000$

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

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

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

Co s tím???????

Toto nařízení se nevztahuje na:

- a) prvovýrobu pro soukromé domácí použití;
- b) domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu;
- c) případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství výrobků z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli;

**Děkuji za pozornost**



## Přímý prodej zemědělských produktů

František Němec - rolník

Zemědělec, realizátor projektu „Najdi si svého farmáře“

Netín, Svobodné Dvory,

březen 2011



## František Němec

- 150 ha, 100 orné půdy a 50 trvalých travních porostů
- 130 ks hovězího dobytka, 70 dojnic a 50 jalovic
- obilí, pícniny, kukuřice, mák
- diverzifikace, zpracování mléka



## Proč přímý prodej

- docílení lepší ceny za vyprodukované produkty
- Přenesení přidané hodnoty ze zpracovatele a obchodníka na zemědělce
- Lepší využití vlastních výrobních prostředků (čas, budovy, ..)



## Podnikatelský záměr

- Výběr produktu
- Kvalita, regionální produkt
- Prodej ze dvora
- Propagace a marketing
- Dotace a jejich využití
- Legislativa a dostupné informace



## Kvalita a původ výrobku

- Konkurenční výhoda
- Možnost odlišení se od konkurence
- Regionální zaměření
- Zážitek z farmy



## Propagace a marketing

- reklamní články
- Zapojení do projektu „Najdi si svého farmáře“
- Regionální produkt
- Regionální tisk



**Děkuji za pozornost**



## Přímý prodej zemědělských produktů

David Smetana  
Netín, Svobodné Dvory  
2011



## Jak jsem začal hospodařit

- 1991 začátek hospodaření



## Proč jsem začal s prodejem.

Lepší zpeněžení výrobků.

Okamžitý příjem.

Navázání kontaktu se zákazníkem

Zpracování a zhodnocení výrobku.

Využití prostor a budov.

Duplicitní efekt- pension



## Co prodávám

Jaké produkty prodávám.

Rostlinná výroba:

- Brambory
- Zelenina
- Zpracované produkty /krouhané zelí/



## Jak jsem začal.

1991- brambory

2000 krouhané zelí

2008 doplňky ke krouhanému zelí



## Využití dotací

Zpracování zeleniny

Pension



## Problémy s prodejem

Konkurence

Kvalita

Supermarkety

Dovozy z Polska



## Podpora prodeje

Inzeráty

Webové stránky

Sponzoring / plesy /

Dárky

Reklama na autě

Osobní kontakt

Výstavy



## Kontakt

David Smetana

777 74 14 74

[info@smetanuvstatek.cz](mailto:info@smetanuvstatek.cz)

[www.smetanuvstatek.cz](http://www.smetanuvstatek.cz)



**Děkuji za pozornost**

David Smetana

