

Za horami Orlické Záhoří, z.s.  
**Alternativa pro venkov**  
reg. č. 17/001/19210/452/010/000363

Uvádění nových produktů na trh III  
- zpracování vlastní produkce a prodej ze dvora - sýrařství, bourárna masa

6. 10. 2018 - Orlické Záhoří čp. 70



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



# Uvádění potravin živočišného původu do oběhu na regionální úrovni - SVS ČR

LEGISLATIVA pro prezentaci:

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů;
- Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů;
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy EU, ve znění pozdějších předpisů;
- Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty;
- Vyhláška č. 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení nebo jiném usmrcování, ve znění pozdějších předpisů;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění;

# Uvádění potravin živočišného původu do oběhu na regionální úrovni - SVS ČR

## LEGISLATIVA pro prezentaci:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě, a o zrušení nařízení (ES) č. 1774/2002 (nařízení o vedlejších produktech živočišného původu), v platném znění;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií, v platném znění.

# Definice

## 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.

## Registrace

Zapsání do seznamu tj. zapsání do seznamu registrovaných subjektů pod dozorem orgánů 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).

# Definice

## 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).

## Místní maloobchodní prodejna

Pro drůbeží, králičí maso a vejce:

Maloobchodní prodejna s odpovídajícím sortimentem živočišných produktů v obci, která je z obcí, v nichž je taková maloobchodní prodejna, nejbližší hospodářství chovatele.

Pro med:

Maloobchodní prodejna na území kraje, v němž se nachází stanoviště včel.

Pro těla ulovené volně žijící zvěře:

Maloobchodní prodejna na území kraje, v němž byla zvěř ulovena.

# Schválení, registrace, souhlas

Osoby, které jako podnikatelé zacházejí se živočišnými produkty, musí podle § 22 veterinárního zákona požádat o schválení a registraci, popřípadě jen registraci podniku. Žádost musí obsahovat údaje podle požadavků uvedených v § 32 vyhlášky č. 289/2007 Sb. Při podání žádosti je žadatel povinen uhradit stanovený správní poplatek ve smyslu zákona č. 634/2004 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.

Místně příslušná krajská veterinární správa nebo Městská veterinární správa v Praze (dále jen „KVS“) vykoná úřední kontrolu za účelem schválení podniku se zaměřením na ověření, zda uspořádání a 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, DDD, HACCP, správná hygienická praxe, systém kontroly vody, systémy sledovatelnosti atd.) a schválí provozní a sanitační řád.

# Schválení, registrace, souhlas

V případě, že jsou při první kontrole na místě zjištěny takové nedostatky v uspořádání a vybavení, které neumožňují vydat dočasné schválení, KVS nevyhoví žádosti provozovatele a dočasné schválení nevydá, dokud nebudou neshody vyřešeny.

Pokud nejsou shledány závažné nedostatky v uspořádání a vybavení, navrhované technologii a požadavcích na dodržování hygienických standardů ve výrobě, vydá KVS zpravidla rozhodnutí o dočasném schválení a registraci podniku, jímž mu zároveň přidělí veterinární schvalovací číslo, a to na dobu nejvýše 3 měsíců, současně vydá doklad o dočasném schválení a registraci podniku.

V průběhu stanoveného období dočasného (podmínečného) schválení sleduje veterinární dozor v podniku, jak fungují systémy (správná výrobní praxe, sanitační režimy další 3 měsíce, a to na základě vydání závazného pokynu k odstranění nedostatků. V případě, že podnik nebude schválen, pozbývá dočasné schválení platnost a podnik nesmí dále vyrábět. Podniky, kterým bylo vydáno dočasné (podmínečné) schválení, zařadí KVS do seznamu dočasně schválených podniků zveřejněném na webové stránce SVS.

# Schválení, registrace, souhlas

Rozhodnutí o konečném schválení a doklad vydá KVS v případě, že je na základě nové prohlídky provedené na místě do tří (případně šesti) měsíců od udělení dočasného (podmínečného) schválení zřejmé, že zařízení a provozní systémy splňují požadavky platných právních předpisů. Následně provádí KVS v podniku běžné kontroly.

V případě podniků, u kterých je potřeba pouze registrace, není KVS provedena kontrola na základě žádosti o registraci a ani následné tří, případně šesti, měsíční sledování zavedených systémů (správná výrobní praxe, sanitační režimy, HACCP, dodržování technologických postupů atd.). Pokud žádost o registraci splňuje všechny požadavky, KVS podnik zaregistruje a provádí v podniku běžné kontroly. V případě, že KVS při běžné kontrole zjistí, že podnik neodpovídá požadavkům legislativy, KVS může činnost podniku pozastavit a vymáhat odstranění nedostatků.



# Schválení, registrace, souhlas

Souhlas KVS je vyžadován v případě, že chce chovatel prodávat malé množství syrového mléka a syrové smetany. Souhlas je vydán na základě žádosti chovatele a znalosti podmínek v hospodářství místně příslušné KVS.

# Prodej malého množství produktů z prvovýroby a malého množství potravin živočišného původu

Některé činnosti, jako např. prodej malých množství vlastních produktů prvovýroby, lze provádět případně bez vědomí veterinární správy, tedy bez schválení nebo registrace.

Podmínky prodeje malých množství vlastních produktů prvovýroby jsou stanoveny v § 27a a § 27b veterinárního zákona a blíže specifikovány ve vyhlášce č. 289/2007 Sb.

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

- Živou drůbež a králíky
- Čerstvé drůbeží a králičí maso
- Syrové mléko a smetanu
- Čerstvá nebalená vejce
- Včelí produkty
- Zvěřinu
- Živé ryby

A pokud jsou splněny následující podmínky, nevyžaduje se schválení, případně ani registrace od KVS:

# Nebalená čerstvá vejce

Chovatel může v malých množstvích prodávat nebalená čerstvá vejce pocházející z vlastního hospodářství konečnému spotřebiteli, a to buď přímo ze dvora v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, anebo do místní maloobchodní prodejny. Tato vejce nesmí být dále uváděna do oběhu.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být prodána chovatelem v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti přímo jednomu konečnému spotřebiteli, se podle § 14 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje nejvýše 60 vajec.

Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být předmětem jedné dodávky těchto vajec chovatelem do maloobchodní prodejny, se podle § 14 odst. 5 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje nejvýše 60 vajec v průběhu 1 týdne.

Čerstvá vejce nesmí být balená a mohou být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž doba minimální trvanlivosti vajec je 28 dnů od data snášky.

# Nebalená čerstvá vejce

Čerstvá vejce, dodávaná chovatelem v malých množstvích do místní maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, musí být prosvícená a musí k nim být připojena dobře viditelná informace pro spotřebitele o minimální trvanlivosti vajec a o jménu, popř. jménech, chovatele a adrese chovu, kde byla vejce vyprodukována.

Jsou-li malá množství čerstvých vajec prodávána v tržnici nebo na tržišti, anebo do místní maloobchodní prodejny, musí být označena kódem producenta. To však neplatí pro vejce z hospodářství chovatele, který chová nejvíce 50 nosnic.

# Nebalená čerstvá vejce

Kód producenta se skládá z:

1) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:

- „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
- „2“ pro vejce nosnic v halách,
- „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
- „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,

2) registračního kódu státu,

3) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

Během skladování a prodeje nesmí být vejce vystavována přímému slunečnímu záření a musí být uchovávána při nekolísavé teplotě v rozmezí teplot od plus 5 °C do plus 18 °C.

Malé množství nebalených čerstvých vajec lze prodávat bez registrace u KVS.

# Včelí produkty

Včelí produkty mohou být prodávány konečnému spotřebiteli chovatelem, jestliže pocházejí od jeho vlastního včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu.

Pokud se jedná o med, propolis nebo mateří kašičku, musí pocházet od zdravého včelstva.

Uvádění potravin živočišného původu do oběhu na regionální úrovni - SVS ČR.

Med musí být přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření.

Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání a uchovává se při teplotě do 0 °C.

# Včelí produkty

Za malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem v domácnosti chovatele, hospodářství chovatele, na stanovišti včel, v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo k dodání medu chovatelem do maloobchodní prodejny na území příslušného kraje, v němž se nachází stanoviště včel, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, se podle § 15 odst. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje množství nepřevyšující 2 tuny ročně. Tento med nesmí být uváděn dále do oběhu.

V maloobchodní prodejně, v tržnici nebo na tržišti musí být med označen:

- jménem, příjmením chovatele, adresou bydliště,
- druhem medu podle původu,
- množstvím
- v maloobchodní prodejně navíc i datem minimální trvanlivosti.

Malé množství včelích produktů lze prodávat bez registrace u KVS.

# Živé ryby

Z vlastního chovu může chovatel prodávat malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury přímo ve svém hospodářství.

Za malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, určených k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli se podle § 11a vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje takové množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

Prodávat živé ryby a jiné živočichy pocházející z akvakultury lze bez registrace u KVS.



# Zvěřina

Dodávat zvěřinu lze bez registrace u KVS, registrováno musí být pouze maloobchodní zařízení určené pro zacházení se zvěřinou (dle § 27b odst. 1 písm. c) veterinárního zákona).

Uživatel honitby může prodávat nebo dodávat ulovenou volně žijící zvěř v kůži nebo peří (dále jen „zvěř“), vyšetřenou proškolenou osobou, v malých množstvích

- přímo konečnému spotřebiteli,
- do maloobchodní prodejny v rámci příslušného kraje, která ji prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být ke zvěři prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Zvěř byla vyšetřena proškolenou osobou
- určena po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“. Vzor upozornění je uveden v příloze č. 4 vyhlášky č. 289/2007 Sb.

# Zvěřina

od 1. 1. 2012 také do maloobchodního zařízení, které bylo KVS registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a které je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena, nebo krajů sousedních.

Podmínky pro tento prodej jsou připravovány

- novela vyhlášky č. 289/2007 Sb. a vyhlášky č. 128/2009Sb.

Lovec může zvěř vnímavou na trichinelózu prodávat nebo dodávat konečnému spotřebiteli

po negativním vyšetření na přítomnost svalovce (trichinel) provedeném

- laboratoří, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření,
- nebo státním veterinárním ústavem,
- anebo laboratoří, které bylo KVS vydáno povolení pro tento druh vyšetření podle § 50 odst. 3 zákona.

# Zvěřina

Předmětem prodeje zvěře v maloobchodní prodejně je pouze tělo zvěře, které:

- je provázeno plombou a lístkem o původu zvěře vydanými podle zvláštního právního předpisu),
- je uchováváno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení, nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení,
- je skladováno odděleně od zboží jiného druhu.

Pro prodej zvěře přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti platí povinnost, že tělo ulovené volně žijící zvěře je uchováváno při teplotě od 0 °C do 7 °C po dobu nejdéle 7 dnů od data ulovení, nebo při teplotě od 0 °C do 1 °C po dobu nejdéle 15 dnů od data ulovení.

Za malé množství zvěře, určené k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo místní maloobchodní prodejně, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, se považuje nejvýše 30 % kusů skutečně odlovené zvěře ročně v dané honitbě. Tímto způsobem prodávaná zvěř, nesmí být dále uváděna do oběhu.

# Zvěřina

## Způsob prvotního vyšetření ulovené volně žijící zvěře proškolenou osobou

Proškolená osoba - je fyzická osoba, která absolvovala specializované školení se zaměřením na vyšetřování těl ulovené volně žijící zvěře, stanovené předpisy Evropské unie, a získala tak osvědčení o způsobilosti k této činnosti.

Proškolená osoba provede vyšetření těl zvěře, co nejdříve po jejím ulovení. Během vyšetření se posuzují výživný stav, povrch těla, zejména se zřetelem na výskyt výrazných změn na kůži a osrstění způsobených ektoparazity, zánětlivých změn na kůži a poranění pokousáním, a dále, jde-li o:

- a) velkou volně žijící zvěř, vyšetří se tělní otvory a jejich okolí, výstelka tělních dutin, vnitřní orgány, svalovina a na hlavě zejména sliznice dutiny ústní a jazyk,
- b) zajíce a divoké králíky, vyšetří se oči, tělní otvory a jejich okolí, břišní krajina a vnější pohlavní orgány, nebo
- c) zvěř pernatou, vyšetří se oči a tělní otvory.

# Zvěřina

Proškolená osoba v záznamech uvede:

- Údaje o místě a době ulovení,
- Údaje o výsledcích vyšetření

Údaje o tom, kam byla tato zvěř dodána:

- identifikační údaje lovce, kterými jsou jméno, popřípadě jména, příjmení a adresa bydliště, jde-li o fyzickou osobu, nebo název, sídlo, identifikační číslo a umístění organizační jednotky, jde-li o právnickou osobu, a evidenční číslo plomby datum a výsledek vyšetření zvěře slovy:

1. BEZE ZMĚN; jestliže nebyly nalezeny žádné znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, nebo
2. SE ZMĚNAMI; jestliže byly nalezeny znaky, které by mohly znamenat, že maso zvěře představuje zdravotní riziko, a pořadové číslo, evidenční číslo osvědčení a podpis.

Vzor záznamu vedeného proškolenou osobou je uveden v příloze č. 5 k vyhlášce

č. 289/ 2007 Sb.

# Syrové mléko a syrová smetana

Chovatel může v malých množstvích prodávat se souhlasem KVS syrové, mlékárensky neošetřené mléko a syrovou smetanu v místě výroby nebo prostřednictvím prodejního automatu, který je umístěn na území kraje, v němž se nachází chov zvířat, z něhož syrové mléko pochází, nebo krajů sousedních, přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti.

Syrové mléko musí pocházet od zdravého zvířete z hospodářství úředně prostého tuberkulózy a úředně prostého nebo prostého brucelózy, jež nevykazuje žádné příznaky nakažlivého onemocnění přenosného mlékem na člověka.

Chovatel zajistí, že syrové mléko splňuje požadavky a kritéria stanovená pro prvovýrobu syrového mléka a mleziva předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a zajistí vyšetření syrového mléka stanovená prováděcím právním předpisem ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí, při:

- podání žádosti KVS o souhlas k prodeji syrového mléka,
- každé změně chovu zvířat a každé změně způsobu získávání, ošetřování a zpracovávání syrového mléka, která by mohla ovlivnit jeho zdravotní nezávadnost, nejméně však jednou ročně

# Syrové mléko a syrová smetana

Mezi takové změny patří například změna typu dojení, změna dojicího zařízení, změna způsobu ustájení (a to i v průběhu roku - stáj - zima × pastva - léto) a podobně.

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.

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.

Za malé množství syrového, mlékárensky neošetřeného mléka a syrové smetany, určené k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli, se podle § 13 odst. 7 vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje takové množství tohoto syrového mléka nebo syrové smetany, které odpovídá obvyklé denní spotřebě tohoto mléka v domácnosti daného spotřebitele.

# Syrové mléko a syrová smetana

Chovatel, který prodává syrové mléko, je povinen zpracovat a dodržovat provozní a sanitační řád a na požádání jej předložit KVS. Zjistí-li KVS, že chovatel při prodeji syrového mléka postupuje v rozporu se zákonem nebo předpisy Evropské unie, souhlas chovateli odejme.

Chovatel, který prodává syrové kravské mléko, musí dále zajistit, že syrové mléko prodávané spotřebiteli splňuje kritérium pro obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v syrovém kravském mléce určeném k výrobě mléčných výrobků, které je stanoveno předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

Aby bylo možné konstatovat, že kravské mléko odpovídá kritériím stanoveným pro prvovýrobu syrového mléka a mleziva předpisy Evropské unie upravujícími zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu musí být pravidelně, nejméně dvakrát měsíčně vyšetřeno na celkové počty mikroorganismů - CPM (limit je 100 000 kolonie tvořících jednotek - KTJ v 1 ml, vyjádřeno v klouzavém geometrickém průměru za dva měsíce - to znamená, že výsledek se vypočítává ze čtyř vyšetření). Dále musí být mléko jedenkrát měsíčně vyšetřeno na počet somatických buněk; (limit je 400 000, vyjádřeno v klouzavém geometrickém průměru za tři měsíce - to znamená, že výsledek se vypočítává ze tří vyšetření).



# Syrové mléko a syrová smetana

Při prodeji mléka konečnému spotřebiteli musí mléko odpovídat stejným parametrům, jako při zpracování v mlékárně. To znamená, že ve vzorku odebraném z automatu, nebo z nádoby, ze které je nabízeno spotřebiteli, nesmí být CPM vyšší, než 300 000 KTJ v 1ml. Tato hodnota se stanovuje přímo, nepočítá se průměr!

Předpis nestanovuje frekvenci vzorkování, je na provozovateli, zda a jak často se bude o splnění tohoto limitu přesvědčovat.

Podrobnější podmínky pro vyšetření syrového mléka ke zjištění přítomnosti patogenních mikroorganismů ohrožujících zdraví lidí a pro prodej syrového mléka prostřednictvím prodejního automatu jsou stanoveny v novele vyhlášky č. 289/2007 Sb.

Při prodeji malého množství syrového mléka a smetany je vyžadován souhlas KVS!

# Čerstvé drůbeží maso

Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé drůbeží maso v malých množstvích buď přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejbližších k jeho hospodářství, nebo také do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli.

V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství čerstvého drůbežího masa, určeného k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo dodání do místní maloobchodní prodejny, se podle § 10 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb. považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu 1 týdne celkem. Toto maso nesmí být uváděno dále do oběhu.

Při prodeji malého množství čerstvého drůbežího masa je třeba registrace u KVS.

# Čerstvé králičí maso

Chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli, a to ve svém hospodářství, anebo v tržnici nebo na tržišti, nejblíže k jeho hospodářství.

Dále je může prodávat do místní maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění:

„Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Za malé množství čerstvého králičího masa, určeného k prodeji přímo konečnému spotřebiteli nebo dodání do místní maloobchodní prodejny se podle § 11 odst. 3 vyhlášky č. 289/2007 Sb., považuje maso z nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu 1 týdne celkem. Toto maso nesmí být uváděno dále do oběhu.

Při prodeji čerstvého králičího masa nesmí být oddělována hlava od těla.

Při prodeji malého množství čerstvého králičího masa je třeba registrace u KVS.

# Provozování maloobchodu s výrobou potravin živočišného původu

Vyhláška č. 128/2009 Sb. umožňuje výrobu masných, mléčných, vaječných a rybích výrobků a jejich dodávání do místní maloobchodní prodejny nebo na trh, aniž by zařízení muselo být schváleno KVS.

Maloobchodní zařízení, v kterých jsou tyto činnosti prováděny, podléhají registraci u KVS.

Pokud vyrábí a dodávají své výrobky jiným zařízením, podléhají schválení.

Pokud však jiným zařízením dodávají pouze omezené množství vlastních výrobků, mohou být pouze registrována.

Omezenou a okrajovou činností na místní úrovni se podle § 7 odst. 2 a 3 vyhlášky č. 128/2009 rozumí činnost, při které jsou dodávány potraviny jen do blízkého maloobchodního zařízení nebo na trh v rámci kraje a v sousedních krajích.

Splní-li zařízení následující podmínky, může svoji činnost provozovat pouze na základě registrace u KVS a není vyžadováno schválení:

# Provozování maloobchodu s výrobou potravin živočišného původu

## Maso a masné výrobky

Porcuje drůbeží nebo králičí maso max. 1,5 t/týden

Bourá maso domácích kopytníků max. 3,5 t/týden

Vyrábí max. 4,5 t/týden masných výrobků

Jinému zařízení dodává max. 35 % své týdenní produkce

## Mléko a mléčné výrobky

Zpracovává denně nejvýše 500l syrového kravského mléka, 100l syrového kozího mléka nebo 50l syrového ovčího mléka na mléčné výrobky.

Jinému zařízení dodává max. 35% své týdenní produkce. Mléko musí pocházet z vlastního chovu!

Dodává-li jiné maloobchodní zařízení toto mléko nebo mléčné výrobky přímo konečnému spotřebiteli, musí být při prodeji tohoto mléka umístěno na viditelném místě upozornění

Syrové mléko před použitím převařit“

# Provozování maloobchodu s výrobou potravin živočišného původu

## Vejce a vaječné výrobky

Používá k výrobě potravin určených k přímému dodání konečnému spotřebiteli vaječné výrobky, zpracovaná nebo tekutá vejce.

Anebo vaječné výrobky, zpracovaná nebo tekutá vejce zpracovává na potraviny, které obsahují také rostlinné produkty a které jsou před spotřebou podrobeny tepelnému nebo jinému ošetření, jež zaručuje, že budou zničeny patogenní mikroorganismy.

## Produkty rybolovu

Zpracovává produkty rybolovu max. 100 kg/týden. Jinému zařízení dodává max. 35 % své týdenní produkce.

## Zvěřina

Uživatel honitby může v malých množstvích těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří dodávat do maloobchodního zařízení, které bylo KVS jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou a které je na území kraje, v němž byla zvěř ulovena, nebo krajů sousedních.

Podrobnější podmínky stanoveny v novele vyhlášky č. 128/2009 Sb.

# Historie výroby sýrů v ČR

- ▶ Základy k umění výroby dnešních evropských sýrů položili staří Římané. Ve svých obrovských domech s mnoha místnostmi totiž mohli ovlivňovat jednotlivé fáze zrání sýrů. K významným faktorům, které daly vzniknout velké rozmanitosti druhů a chutí, patřily také vlhkost, teplo a průvan, stejně jako kouř z kamen, omývání sýrů a přidávání bylinek. K výrobě sýra používali nejrůznější druhy mléka - za nejdůležitější bylo považováno mléko ovčí, kravské a kozí, ale zpracovávalo se také mléko kobyly a oslic. Z kulinářské příručky známého římského gastronomo Columelly, kterou napsal kolem roku 50 n. l., vyplývá, že Římané již používali „coagulum“, tedy syřidlo, které pocházelo ze čtvrtého žaludku kůzlete nebo jehněte. V příručce rovněž vysvětluje použití soli, která měla sýr vysušit a zakonzervovat jej pro delší trvanlivost při transportu.
- ▶ Sýr býval u nás kdysi obecně rozšířeným pokrmem, i poslové kněžny Libuše prý zastihli Přemysla Oráče, jak právě pojídá chléb se sýrem - a byli jím také pohoštěni. Staročeské „kozy syrečky“ bývaly výnosným exportním zbožím a byly požadovány i pro svatbu krále Vladislava v roce 1502. Slavné olomoucké tvarůžky zůstávají s oštěpkou a brynzou stálou specialitou. Na Slovensku byl dán podle sýra i název městu. Jde o Kežmarok, jehož jméno vzniklo z německého Kasemarkt - trh sýrů.

# Kurzy výroby sýrů

Sýry nejsou jen doménou průmyslu, může je dělat každý, kdo je ochotný se tímto oborem zabývat a koho to baví. Je možné si vyrobit jogurt, čerstvý sýr, plísňový sýr, domácí tvaroh, ba i tvrdé a polotvrdé bochníky sýra. Na internetu je široká škála nabídek těchto kurzů. V cyklu kurzů „VÝROBA SÝRŮ“ se naučíte dělat sýry dobře, snadno a s radostí. Obsáhnete kompletní sortiment, včetně zakysaných výrobků. Je jedno, zda se budete sýrařstvím živit, nebo je budete dělat „jen tak pro sebe“. Když pochopíte podstatu, množství nerozhoduje.



# Jak si doma vyrobit vlastní sýr

Sýry je možné připravovat jednak z tvarohu, jednak ze sýřeniny získané enzymatickým působením syřidla.  
Varianta I

Ingredience: Na počátku cesty k sýru stojí mléko, musí jít o mléko čerstvé, ne nějaké vysoce trvanlivé, odtučněné a všeho zbavené. Dále potřebujete startovací kulturu, syřidlo, camembertskou kulturu, případně chlorid vápenatý (pro kupovaná homogenizovaná mléka). Dále budete potřebovat hrnec, ve kterém budete dělat sýr, několik lžic a lžiček, metličku, dlouhý nůž, naběračku, teploměr, kus plátna na odkapání sýřeniny.

Postup: Mléko zahřejte ve vodní lázni na 37 °C. Do zahřátého mléka vmíchejte startovací kulturu, třeba jogurt Hollandia, a to 3 lžice. Nechte ho hodinu až dvě přiklopené bez míchání při 37 °C. Domácí mléko vytvoří vždy krásnou sýřeninu, u kupovaného mléka je lepší vmíchat před syřidlem pár kapek chloridu vápenatého, sýřenina bude pevnější. Syřidlo rozmíchejte v převařené vychladlé vodě. Na 2 litry mléka lžičku syřidla do panáka vody. Panáka nalijte do mléka za stálého míchání metličkou, po minutě začněte míchat v opačném směru, aby se mléko ustálilo, a přiklopte. Sýřenina by měla vzniknout do hodiny, lze počkat i dvě hodiny, déle už to nemá cenu, v případě stálé tekutosti musíte svůj pokus vzdát. Sýřenina se dlouhým nožem nakrájí na čtverečky kolmo a pak i v ostrém úhlu vůči dnu hrnce, aby vznikly zhruba stejné centimetrové kusy, nechá se chvíli ustát, aby vystoupila syrovátka. Sýrové zrno slijte přes lněné plátno, zavažte a nechte odkapat půl hodiny. Výsledkem je základní sýrová hmota, výchozí surovina k výrobě nejrůznějších sýrů.

# Jak si doma vyrobit vlastní sýr

## Varianta II - bez syřidla

Ingredience: 1 kg tvarohu, 1 l mléka, 1 lžička jedlé sody, 1 lžíce másla, kmín, sterilovaná zelenina, čerstvá zelenina, hrášek, paprika, vejce natvrdo - vše dle chuti

Postup: Tvaroh vložíme do hrnce a zalijeme mlékem. Přivedeme téměř k varu, aby se tvaroh v mléce jemně natavil. Netrvá to příliš dlouho. Pak mléko i s tvarohem slijeme, tedy lépe řečeno syrovátku, protože mléko se srazí. V cedníku nám zbyde natavený tvaroh, který vložíme do hrnce, ve kterém již máme lžíci másla. Osolíme, můžeme přidat kmín nebo vlastní koření dle chuti a jedlou sodu. Hmotu v hrnci postupně zahříváme. Tvaroh se začne pomalu tavit. V tuto chvíli už je třeba mít připravenou formičku, nejlépe teflonovou na biskupský chlebíček, či srnčí hřbet, plastovou krabičku, hrníček, cokoli. Pokud chcete zkusit barevný sýr typu rolády, je třeba mít připravený hrášek, kukuřici, kapie na kousky, vejce natvrdo, vše hezky promíchat a přidat k sýru těsně před naléváním do formy. Vše je pak nutné nechat uležet do druhého dne v chladu.

# Jak si doma vyrobit vlastní sýr

Recept na sýr s pomocí citronu

Ingredience: 2 litry mléka, 2 lžice citronové šťávy, sůl (podle chuti)

Postup: Mléko nalijeme do kameninové nádoby, přidáme citronovou šťávu a směs zvolna zahříváme asi na 94 °C nebo těsně pod bod varu. Zahřáté mléko odstavíme z ohně, přikryjeme a necháme v klidu, dokud se mléko nesrazí, což může trvat 30 minut až dvě hodiny, podle teploty v místnosti. Potom vyložíme větší cedník čistou utěrkou, přes kterou přelijeme sražené mléko. Pak rohy utěrky svážeme a sýr necháme nejlépe v chladničce, až se všechna syrovátka scedí. Takto upravenou hmotu můžeme ochutit bylinkami.

# Jak si doma vyrobit vlastní sýr

## Recept na sýr tvarůžky

Ingredience: 1 kg nízkotučného tvarohu (měkký, balený jako máslo), 1-2 kolečka originálních olomouckých tvarůžků, 3 lžíce soli, kmín, pivo nebo mírně osolená voda

Postup: Tvaroh dáme do mísy (ne kovové), ke které máme poklici, přidáme sůl, nadrobno nakrájená kolečka tvarůžků a kmín. Vše důkladně promícháme a necháme v teple zrát asi 1 týden (pokud je teplo, může to trvat i kratší dobu), musí nám vzniknout mazlavá hmota, je nutné vše alespoň jednou denně promíchat, vzniklá hmota jde po týdnu mazat na chleba, a pokud ji nesníme jen tak (je totiž moc dobrá), můžeme pokračovat ve výrobě tvarůžků. Naposledy pořádně promícháme již hodně voňavou hmotu, nabereme si jí trochu do ruky a vytvarujeme z ní malý koláček nebo váleček (ale ten se někdy láme), čím nižší placka bude, tím rychleji pak dozrává a bude k jídlu. Skládáme buď na talíře, nebo na nerezovou mřížku (ne na železo, obtiskly by se černé proužky). Jestliže je dáme na talíře, je nutné každý den výrobky otočit, zrají asi 4 dny. Oschlé tvarůžky vykoupeme v pivě nebo slané vodě a dáme do chladna, nejlépe asi do teploty kolem 14 až 18 °C. Každý den, nebo alespoň obden, je vykoupeme v pivě nebo slané vodě a za 7 až 10 dní máme vlastní tvarůžky.

# Jak si doma vyrobit vlastní sýr

## Domácí výroba kozího sýra

Ingredience: 10 litrů kozího mléka (ze kterého vznikne asi 1,4 kg měkkého sýra), smetanová kultura nebo bílý jogurt, chlorid vápenatý, syřidlo, bylinky, chilli, česnek nebo kopr - podle chuti, sůl

Postup: Nejdříve mléko přeced'te, poté jej nalijte do nerezového hrnce a vložte do něj potravinářský teploměr. Zahřejte na teplotu 65 °C a při této teplotě udržujte cca půl hodiny. Mléko je třeba nechat vychladnout na teplotu 32 °C. Pak přidejte smetanovou kulturu anebo obyčejný bílý jogurt (je možné nahradit i zakysanou smetanou). Dále se do mléka přidává chlorid vápenatý (dávkování je uvedeno na lahvičce). Po dalších 30 minutách vytáhněte z mléka teploměr, přidejte syřidlo (objednat se dá třeba přes internet, stejně jako smetanová kultura), které je třeba mírně naředit vodou. Mléko opatrně promíchejte a asi po minutě míchání nechte dalších 50 minut stát. Během této doby probíhá proces sýření a syrovátka se oddělí od základu sýra. Ztuhlou hmotu nakrájejte ostrým nožem „cik cak“ (postupujeme pomalu a opatrně) na malé kousky. Vznikne takzvané zrno, které se oddělí od syrovátky. Přeced'te přes plátno do nádoby nebo formiček. Ve formičkách můžeme syrovou hmotu dochutit bylinkami, chilli kořením, česnekem nebo koprem. Po odtečení syrovátky přiklopte formy dalším sítem a vše obraťte. Sýr se musí obrátit znovu za hodinu a naposledy za další čtyři hodiny. Hmota by měla zrát nejlépe celou noc. Ráno se ze sýrů odstraní formy a sýry se vykoupou v plastové vaničce se šesti litry vody, v níž je rozpuštěn asi kilogram soli. Vzniklý sýr se podobá tvarohu a má čerstvou svěží chuť.

Děkuji za pozornost

Ing. Libor Matyáš

