

FAREMŇÍ ZPRACOVÁNÍ VE SVĚTLE HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ

Martina Filipov

FAREMŇÍ ZPRACOVÁNÍ VE SVĚTLE HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ

Martina Filipov

DISKUSNÍ SEŠIT .4



Trast pro ekonomiku
a společnost

BRNO | ČERVEN 2008

Tento text je součástí ediční řady „Diskusní sešity“ Trastu pro ekonomiku a společnost. Cílem diskusních sešitů je stimulovat širší diskusi na dané téma u odborné veřejnosti. Trast pro ekonomiku a společnost ani editor této publikace nejsou zodpovědní za prezentované názory. Publikace odráží pouze názory autora a nepředstavuje oficiální stanovisko Trastu pro ekonomiku a společnost.

Martina Filipová vystudovala Biologickou fakultu v Českých Budějovicích (1998–2004), bakalářský obor Péči o životní prostředí a magisterský obor Vegetační ekologii. Spoluzakládala a pracovala v DAPHNE ČR – Institutu aplikované ekologie v Českých Budějovicích (2003–2005) v oblasti ekologického výzkumu a aplikace jeho výsledků v ochraně přírody a na projektech zaměřených na propojování zemědělství a ochrany přírody (například hodnocení agroenvironmentálních programů). V rámci projektu Středisek udržitelného rozvoje venkova v Libereckém kraji působila v Poradenském centru pro venkov v Turnově (2005–2007). Od července 2007 pracovala jako výzkumná pracovnice v neziskové organizaci Trast pro ekonomiku a společnost.

Trast pro ekonomiku a společnost je český nezávislý think–tank. Trast podporuje odborníky a zainteresovanou veřejnost v práci na ekonomických a sociálních modelech, konceptech a praktických řešeních, podporujících sociální spravedlnost, udržitelnost a korporátní odpovědnost. Trastu chce především otevírat a rozšiřovat odbornou i veřejnou diskusi a kritiku převládajících premis neoklasické ekonomie a neoliberalismu, analyzovat důsledky a možná rizika současných politik pro sféru sociální a ekologickou a pro koncepci demokratického a právního státu a přinášet konstruktivní návrhy možných řešení, podporovat vznik, rozvoj a fungování lokálních, etických, demokratických ekonomických alternativ fungujících v praxi a přispívat k formování a rozvoji kritického myšlení v české společnosti. Jednotlivé cíle Trastu jsou naplňovány v rámci tematických programů:

Přímé zahraniční investice – Program „Přímé zahraniční investice“ systematicky pracuje na zmapování následků přímých zahraničních investic, jakožto klíčového prvku ekonomické globalizace, pro ekonomiku a společnost.

Policy Interventions – Program „Policy Interventions“ je platformou pro všechny, kteří chtějí vnášet do veřejné debaty o závažných společenských tématech nové úhly pohledu. Analyzujeme a diskutujeme např. otázky důchodové reformy v České republice.

Lokální etické a demokratické ekonomiky – Program „Lokální, etické a demokratické ekonomiky“ je zaměřen na hledání a podporu reálných ekonomických alternativ v České republice s důrazem na lokální úroveň ekonomických aktivit, který pramení z přesvědčení, že lokalizovaná ekonomická aktivita je udržitelná jak pro komunitu, tak pro životní prostředí.

Ropný zlom – Program „Ropný zlom“ je zaměřen na informování a šíření osvěty o otázkách spojených s nadcházejícím vrcholem v těžbě ropy a s tím souvisejícími socioekonomickými změnami.

© 2008 Trast pro ekonomiku a společnost
Editor: Stanislav Kutáček

OBSAH

■ Úvod.....	6
■ Materiál - na čem stavíme	6
■ Současný stav	7
■ Myšlenková východiska	8
■ Co žádají spotřebitelé	9
■ Právní předpisy pro faremní zpracování a přímý prodej	9
■ Definice pojmů	10
■ Hygienický balíček z pohledu evropského parlamentu	11
■ Povinnosti týkající se maloproducentů a jejich praktické naplňování.....	11
■ Farmář a úředník partnery	12
■ Přímý prodej produktů z prvovýroby.....	12
■ Zodpovědnost.....	12
■ Zásady správné hygienické praxe a HACCP	13
■ Prodej ze dvora - jeden metr pro malé i velké	13
■ Výrobní prostory	13
■ Mléko a mléčné výrobky	14
■ Porážky na farmách a zpracování masa	15
■ Mléčné a masné výrobky.....	16
■ Kvalita výrobků	16
■ „Papírování“	16
■ Kontroly	16
■ Informace, poradenství.....	17
■ Závěr.....	17
■ Reference	18
■ Seznam použitých zkratk	20
■ Příloha I	21
■ Dosud vydané publikace	22
■ Připravované publikace.....	22

■ Úvod

Zadání této studie vzniklo během semináře Open space o lokálních ekonomikách a udržitelném rozvoji v únoru 2007 vyplynulo z diskusí o zkušenostech s podporou místních výrobců a existujících překážkách pro jejich podnikání.

Činnost zemědělských maloproducentů a malých zpracovatelů je klíčová pro rozvoj venkova. Máme na mysli alespoň zčásti soběstačné a sebevědomé sedláky, které živí produkce kvalitních potravin namísto (dočasně bohatě) dotované „údržby krajiny“. Využívají potenciálu venkovské krajiny, přinášejí přídanou hodnotu pro ostatní obyvatele a návštěvníky (čerstvost, (bio)kvalitu, místní speciality), přispívají k udržitelné péči o krajinu. Často tvoří základ občanské společnosti v regionu, jsou vázáni na místo a tedy motivováni se o něj dobře starat. Svojí prací přispívají ke stabilitě a nezávislosti regionu, kde působí.

Na první pohled je dnes obtížné na venkově objevit výrobce a prodejce místních potravin. Často ani místní obyvatelé netuší, že v sousedství někdo prodává mléko, sýry, med nebo maso. Při důkladnějším poznání kraje však zjistíme, že v různém stupni utajení funguje celá řada drobných producentů zahrnující spektrum od domácích kuchyní až po poloprofesionální provozy. Podle jejich slov jim stávající zejména hygienické předpisy de facto znemožňují provozovat jejich činnost legálně: „Legislativa je nastavena pouze pro velké, nikoli s přihlédnutím na malé producenty“. Přitom tu je stále rostoucí poptávka po kvalitních, místních a místně specifických produktech. Proto cílem této práce bylo prozkoumat, nakolik jsou veterinární a hygienické požadavky na maloproducenty opravdovou překážkou pro faremní zpracování a rozvoj malého zemědělského podnikání na českém venkově.

■ MATERIÁL - NA ČEM STAVÍME

Základním zdrojem teoretických informací bylo studium právních předpisů z oblasti hygieny potravin. Zkušenosti z praxe jsme sbírali prostřednictvím 21 řízených rozhovorů s maloproducenty vedených na základě dotazníku (viz příloha) a dále e-mailovou, telefonickou a osobní komunikací s dalšími 25 farmáři. Získané poznatky pak byly anonymně zpracovány.

Kritérii pro výběr dotazovaných byly spektrum zpracovávaných produktů, sídlo a velikost farmy a skutečnost, zda jde o řádně registrovanou a schválenou provozovnu. Dotazovaní farmáři působí na území celkem sedmi krajů ČR a zabývají se zpracováním mléka (14 případů), prodejem masa (6) a výrobou masných výrobků (1), zpracováním bylin (1) a ovoce (2). Jednalo se o malé a střední, převážně rodinné farmy, z toho 13 zpracovatelů provozovalo svou činnost se všemi potřebnými povoleními. Zvýšenou pozornost jsme věnovali zpracování mléka, protože se v prvotním sondování problematických bodů jevílo být nejpálčivější komoditou.

Dále jsme jednali s pracovníky Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce a také se zástupci profesních svazů: PRO-BIO, Klub zpracovatelů biopotravin, Svaz chovatelů ovcí a koz,

Asociace soukromých zemědělců, EPOS Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, FOA nadační fond pro ekologické zemědělství.

Pro ověření úvodních tezí jsme uspořádali dvě diskuse u kulatého stolu na téma „Veterinární a hygienické požadavky na maloproducenty jako předpoklad rozvoje jejich podnikání se zaměřením na živočišné produkty“ (Praha 24. 1. 2008) a „Veterinární a hygienické požadavky na maloproducenty“ (Praha 9. 6. 2008) a studijní cesty do vybraných zemí EU – Německo, Lucembursko, Rakousko, Itálie, Slovinsko – zahrnující rozhovory s tamějšími farmáři a pracovníky státní veterinární správy.

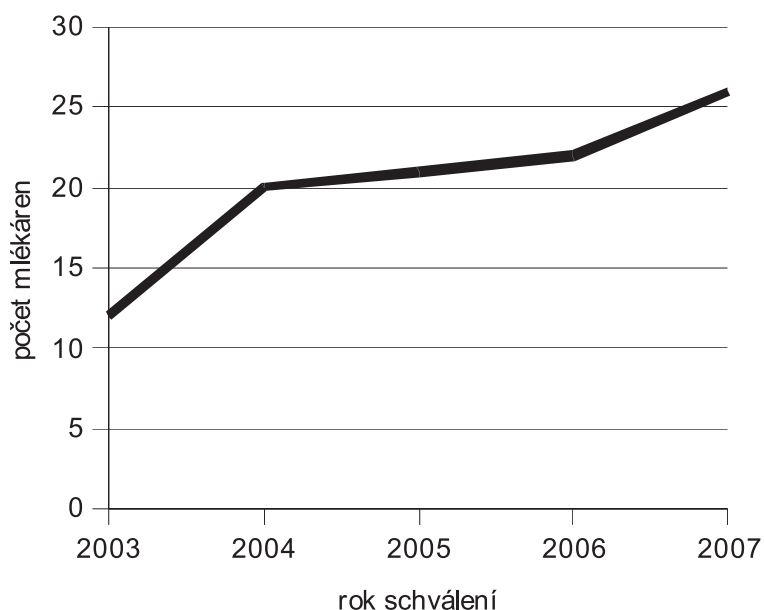
Zdrojem cenných informací z evropského kontextu byla účast na workshopu „Prosazování nových hygienických nařízeních a nové přístupy k politice ochrany spotřebitele“, který na půdě Evropského parlamentu pořádal Demeter International (Brusel 7. 11. 2007).

Dalšími zdroji podnětů od malochovatelů a stávajících či potenciálních zpracovatelů vlastní produkce byly internetové diskuse: www.prvo.cz, www.schok.cz a účast na akcích zaměřených na rozvoj šetrného hospodaření a podporu místní produkce.

■ SOUČASNÝ STAV

V posledních letech přibývá zájemců o zpracování vlastní produkce a prodej ze dvora. Často zvažují zejména výrobu sýrů a prodej masa. Počet registrovaných faremních mlékáren zvolna roste. Podle našich informací však existuje nejméně pětikrát více neregistrovaných a neschválených zpracovatelů mléka. Vesměs

by rádi své provozy legalizovali, ovšem velkou část hospodářů od jejich záměru odradí požadavky na vybavení provozovny srovnatelné s průmyslovými podniky a s tím spojené vysoké náklady. To brání stále více propagovanému rozvoji venkova, regionálních ekonomik a šetrného a ekologického obhospodařování krajiny.



kraj	rok schválení	velikost provozu		Celkový součet
		malý	velký	
Hlavní město Praha	2003	1	1	2
	2004		1	1
Jihočeský kraj	2003		11	11
	2004	2		2
	2006	1		1
Jihomoravský kraj	2003	1	7	8
	2004	1		1
Karlovarský kraj	2003		2	2
	2007		1	1
Královéhradecký kraj	2003	1	4	5
	2005		1	1
	2006		1	1
Liberecký kraj	2003	1	2	3
	2004	2		2
	2005	1		1
	2007	1		1
Moravskoslezský kraj	2003	1	3	4
	2004		5	5
	2005		1	1
	2007	1	1	2

Olomoucký kraj	2003	1	3	4
	2006		1	1
Pardubický kraj	2003	2	6	8
	2004		1	1
	2005		1	1
	2007			1
Plzeňský kraj	2003	2	4	6
	2004	1	1	2
Středočeský kraj	2003		11	11
	2004		1	1
	2005		1	1
	2007		1	1
Ústecký kraj	2003	1	2	3
	2007		1	1
Vysočina	2003		12	12
	2004	1		1
	2006		1	1
	2007	1	1	2
Zlínský kraj	2003	1	1	2
	2004	1		1
	2005		2	2
	2006		5	5
	2007		1	1
Celkem		26	98	124

malý provoz – soukromá faremní mlékárna

velký provoz – mlékárna typu a.s., nebo s.r.o.

Zdroj: SVS ČR

Cituji častý názor malochovatelů a malopěstitelů, kteří uvažují o prodeji ze dvora a zpracování vlastní produkce:

„Hygienické standardy, jak jsou nastaveny, jsou tak finančně náročné, že jsou z tohoto důvodu neproveditelné, nebo v lepším případě natolik zatěžující, že produkce se stává neprodejnou. Co udělá producent? Větší producent si to spočítá a nerentabilní podnik uzavře. Maloproducent je většinou nadšenec pro svou práci a může se uchýlit do ilegality. Kdo na tom tratí? Jedině diktující stát!!! Chtěl mít hodně a nemá nic, ani pestré krajové speciality, ani zaměstnanost na venkově a v konečném důsledku ani ty daně.“

Prodávat sýry a maso načerno sice lze, ale není to dlouhodobě ušnosné řešení. Proto jsme se snažili prostřednictvím rozhovorů s drobnými zpracovateli a s příslušnými úředníky zjistit, v čem jsou skutečné příčiny tohoto přesvědčení a jaké jsou možnosti změn současného stavu.

Pozn.: Není-li uvedeno jinak, v této studii popisujeme stav před schválením novely veterinárního zákona, kde je již zakotvena možnost odlišného přístupu k malým faremním mlékárnám – sběr informací a většina rozhovorů proběhla do jara 2008.

■ MYŠLENKOVÁ VÝCHODISKA

Cílem potravinového práva a konkrétně hygienických předpisů je zajistit bezpečnost a sledovatelnost potravin a tím vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů. Tyto cíle je však potřeba

sladit s dalšími veřejnými zájmy jakými jsou rozvoj venkova, udržitelný rozvoj regionů a s tím související životaschopnost a konkurenceschopnost drobných zemědělců a zpracovatelů. Faremní zpracování

spojené s přímým prodejem v místě je zdrojem ekonomických, sociálních a environmentálních přínosů a je neoddělitelnou součástí dlouhodobě udržitelného využívání krajiny. V neposlední řadě bude stále více nabývat na významu otázka potravinové bezpečnosti – míra soběstačnosti regionů v zásobování potravinami a to nejen jako pojistka pro případ krizové situace.

■ CO ŽÁDAJÍ SPOTŘEBITELÉ

Spotřebitelé žádají místní speciality. Chtějí chutné, zdravé a čerstvé potraviny a zároveň nákupem na farmě podpořit místní sedláky. Často hledají kvalitu bio, nebo prostě jen domácí poctivé potraviny, které člověk zná z dětství. Pro některé je to způsob poznávání kraje, pro další je důležitý dlouhodobý, téměř „rodinný“ vztah s farmářem. Kupující vítá osobní kontakt s výrobcem a možnost prohléd-

Ve hře jsou také další společenské zájmy a přínosy jako zejména:

- život a práce na venkově,
- ochrana přírody, údržba krajiny postavená na úzké spolupráci se zemědělci,
- krajové gurmánské speciality,
- rozvíjení potenciálu pro šetrnou turistiku,
- zachování plemen hospodářských zvířat.

nout si farmu, zvířata a poznat prostředí, v kterém jsou potraviny zpracovávány. Důvěra v člověka se pak u zákazníka pojí s důvěrou v kvalitu a hygienu při výrobě. Pro výrobce to představuje závazek ke stále špičkové kvalitě nabízených produktů – jediný nepovedený výrobek znamená nevratnou ztrátu zákazníků.

■ PRÁVNÍ PŘEDPISY PRO FAREMŇÍ ZPRACOVÁNÍ A PŘÍMÝ PRODEJ

Základní pravidla pro zacházení s potravinami určuje tzv. hygienický balíček, čtyři nařízení Evropského parlamentu a Rady, která od 1.1.2006 platí přímo ve všech členských zemích EU:

- Nařízení **2004/852/ES**, o hygieně potravin, které zavádí obecná pravidla pro provozovatele potravinářských podniků;
- Nařízení **2004/853/ES**, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu;
- Nařízení **2004/854/ES**, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě;
- Nařízení **2004/882/ES**, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

Tato nařízení jsou normami s přímým účinkem, to znamená, že se použijí bezprostředně a vždy přednostně, reps. pokud česká právní úprava stanoví něco jiného, použije se nařízení. Požadavky z nařízení by již neměly být nijak převáděny do českých zákonů a vyhlášek.

Nařízení jsou značně flexibilní, stanovují obecné podmínky a poskytují tak dostatečný prostor pro přizpůsobení požadavků místním podmínkám.

Některá témata svěřují přímo do kompetence členským zemím. Jedná se zejména o definování pravidel pro přímý prodej malých množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu a stanovení podmínek pro provozovatele podniků s malým objemem výroby.

Související nařízení:

- Nařízení 2002/178/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin – vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv;
- Nařízení 2005/2073/ES o mikrobiologických kritériích pro potraviny;
- Nařízení 2005/2074/ES, prováděcí nařízení k hygienickému balíčku.

Rámec daný evropskými nařízeními pro podmínky ČR dále upravují české předpisy:

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon),
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství a
- dále se připravuje vyhláška o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky.

■ DEFINICE POJMŮ

prvovýroba (primární produkce) – chov zvířat nebo pěstování plodin, včetně sklizně, dojení a chovu zvířat určených k produkci potravin před porážkou. Rovněž zahrnuje lov zvířat, rybolov a sběr volně rostoucích plodů;

potravinářský podnik – veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin;

fáze výroby, zpracování a distribuce – jakákoli fáze včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli, popřípadě rovněž dovoz, produkce, výroba, skladování, přeprava, distribuce, prodej a dodávání krmiv;

maloobchod – manipulace s potravinami nebo jejich zpracování a skladování v místě prodeje nebo dodávky konečnému spotřebiteli; zahrnuje distribuční terminály, provozy veřejného stravování, závodní jídelny, podnikové restaurační služby, restaurace a další podobné stravovací provozovny, obchody, distribuční centra supermarketů a velkoobchodní prodejny;

uvádění na trh – 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;

riziko – míra pravděpodobnosti nepříznivého účinku na zdraví a závažnosti tohoto účinku, vyplývající z existence určitého nebezpečí;

Rakousko

V Rakousku patří hygiena potravin do gesce Spolkového ministerstva zdraví a žen, které vydává příslušné národní předpisy ve spolupráci se Spolkovým ministerstvem zemědělství, lesnictví, životního prostředí a vodního hospodářství. Kromě vlastních zákonů vydává národní prováděcí směrnice k EU nařízením („Leitlinien“), které jsou dobrým příkladem výkladu a aplikace evropských nařízení na národní úrovni.

nebezpečí – biologické, chemické nebo fyzikální činitele v potravinách nebo krmivech nebo stav potravin nebo krmiv, které mohou mít nepříznivý účinek na zdraví;

sledovatelnost – možnost najít a vysledovat ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo látku, která je určena k přimísení do potravin nebo krmiva, nebo u níž se očekává, že takto přimísená bude (nařízení 2002/178/ES);

uváděním do oběhu se rozumí nabízení k prodeji, prodej nebo jiná forma nabídky ke spotřebě, včetně skladování a přepravy pro potřeby prodeje nebo jiné nabídky ke spotřebě (zákon č. 166/1999 Sb. § 3 odst. 1 bb);

nezpracované produkty – potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odseknuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrčeny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupány, rozemlety, zchlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny;

zpracování – jakákoli činnost podstatně měnící původní produkt, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů;

zpracované produkty – potraviny získané zpracováním nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat složky, které jsou nezbytné pro jejich výrobu nebo jim dávají zvláštní vlastnosti (2004/852/ES).

■ HYGIENICKÝ BALÍČEK Z POHLEDU EVROPSKÉHO PARLAMENTU

Zásadní změnou bylo zavedení nařízení , která platí přímo ve všech členských zemích: tzv. hygienický balíček od 1.1.2006 nahradil 17 starších směrnic, jejichž požadavky si státy zpracovávaly do vlastních zákonů. Nařízení obsahují princip kontroly „od vidlí až po vidličku“ (from farm to table), zavádí principy HACCP a především jsou natolik flexibilní, že jsou použitelná i pro malé.

Flexibilita daná nařízeními poskytuje místním úřadům dostatečný manévrovací prostor, kdy klíčovou úlohu má veterinář: měl by pomáhat s vědomím „já mám znalosti“, neměl by být vnímán jako ohrožení. Dr. Horst Schnellhardt, poslanec Evr. Parlamentu říká, že „detailní předpisy v členských zemích není to, co nařízeními zamýšleli. Pak by místo vzdělaného veterináře, který posoudí a zohlední místní podmínky, stačil člověk s metrem (přesná výše dlaždiček apod.)“. Willem Daelman, člen EU Komise a pracovník direktorátu pro veřejné zdraví a ochranu spotřebitele (DG SANCO) dodává: „naši snahou je, aby malí výrobci mohli snadno a jednoduše fungovat, dát jim právní jistotu“.

Hygiena je nedělitelná – základní standard musí platit pro všechny a hygienická opatření mají být založena na posouzení rizika. V roce 2007 v Radě probíhala diskuse, zda nestanovit hranici pro uplatňování měkčích požadavků – např. podnik do 10 pracovníků a obratu do 2 mil. €/rok. Pak by ovšem byla hygiena vymezená ekonomicky, lepší je ponechat

princip hodnocení rizik (z diskuse v rámci bruselského workshopu vyplynulo, že není důvod jej měnit).

První výsledky revize hygienických nařízení

Pracovníci DG SANCO v současnosti revidují evropská hygienická nařízení. Podle jejich zjištění nejasné nebo příliš široce definované pojmy ztěžují implementaci v členských zemích, např. široká definice maloobchodu a její různé výklady v různých zemích. Dále bude potřeba v předpisech zohlednit nové technologie ve výrobě. Fakt, že každá země rozhoduje o tom, co je tradiční, skutečně umožňuje zachovat tradiční výroby (): pojetí tradičních a malých podniků se natolik liší napříč Evropou, že je nelze definovat na úrovni EU.

Z jednání na téma hygienických předpisů v Bruselu v listopadu 2007 vyplynulo, že problémem není znění hygienických nařízení EU (hygienický balíček), problematická je jejich interpretace a uplatňování v členských zemích. Do budoucna by se Komise měla stát také poradenským orgánem ve věci implementace hygienického balíčku. Zcela nezastupitelná je pak role svazů a sdružení drobných zpracovatelů (velké podniky jsou dobře organizovány a umějí lobbovat za své zájmy). Dále je zájem podporovat flexibilní přístup veterinářů založený na vyhodnocení rizik, posilovat vlastní odpovědnosti výrobců, tak aby výsledkem byla opravdu rozmanitá Evropa.

■ POVINNOSTI TÝKAJÍCÍ SE MALOPRODUCENTŮ A JEJICH PRAKTICKÉ NAPLŇOVÁNÍ

Existují různé přístupy k nastavení pravidel: od minima pravidel zakotvených v právních předpisech (nařízení, zákony, vyhlášky), až po pokud možno jasné definice požadavků. Současná česká právní úprava zvolna upouští od přesných definic jednotlivých dílčích úkonů a přibližuje se filozofii evropských nařízeních, která určují základní rámec a pak ponechávají velký rozhodovací prostor na konkrétním úředníkovi.

Jednotná pravidla hygienického balíčku do značné míry sjednocují vzhled provozoven napříč Evropou. Přesto se při rozhovorech s úředníky a farmáři z různých zemí nezapřelo dědictví rakousko-uherského lpění na splnění všech detailů a často nekompromisní až nadřazený přístup ze strany úřadů (Rakousko, ČR). Naproti tomu velkorysejší postoje lucemburských, jihotirolských

či slovinských úředníků jsou poznat mj. vyšším sebevědomím a podnikavostí tamějších farmářů, samozřejmě při udržení vysokých hygienických standardů.

Prioritou by mělo být zachování vysoké flexibility, kterou umožňují evropská nařízení : maximální možnost přizpůsobení požadavků podmínkám farmy (úměrně potenciálním rizikům, množství produkce, způsobu prodeje a tím okruhu spotřebitelů).

Předpokladem využívání flexibility jsou kvalifikovaní veterináři v terénu, kteří dovedou zohlednit podmínky konkrétní farmy a využít flexibilitu danou právními předpisy ve prospěch farmáře. „Za výjimky nepostihovat ty, kdo je udělí ... Nejdůležitější je ocenění a pochvala za to, co povolí. Teď se to tutlá, místo aby to bylo opačně.“

Významná je pružnost (flexibilita) evropských nařízení, která umožňuje požadavky uzpůsobit podmínkám daného podniku a společně s pracovníky veterinární správy hledat přijatelná řešení – hygienicky vyhovující a ekonomicky únosná pro danou farmu. Přitom je třeba mít stále na zřeteli cíle hygienických předpisů, tedy bezpečnost a sledovatelnost potravin a vysokou úroveň ochrany lidského zdraví a zájmů spotřebitelů. A také skutečnost, že primární odpovědnost za bezpečnost potravin nese provozovatel potravinářského podniku.

Dosud platily stejné podmínky pro malé i velké podniky (oddělené prostory, dokumentace, odběry

vzorků). Není žádoucí udělovat výjimky jako pravidlo, ale regulérní zmírnění požadavků u malovýrobců. Hojně bylo diskutováno, jak vymezit místní prodej a zda je to vůbec potřeba. Má se vztahovat pouze na prodej ze dvora a v nejbližším okolí a pak co je nejbližší okolí: např. okruh do cca 50 km, nebo okres? Nakonec pro účely prodeje produktů z prvovýroby zůstalo u definice místní maloobchodní prodejny, za kterou se považuje prodejna s odpovídajícím sortimentem v obci, která je z obcí, v nichž je taková maloobchodní prodejna, nejbližší hospodářství chovatele (novela veterinárního zákona 182/2008, § 27a odst. 2).

■ FARMÁŘ A ÚŘEDNÍK PARTNERY

Vztah zemědělce-zpracovatele a příslušných úředníků postavený na vzájemném partnerství a důvěře je základem dobré spolupráce. Jednání státních úředníků se liší člověk od člověka, lze se setkat s mimořádnou vstřícností, ochotou poradit a nemalou morální podporou, ale také s odměřeným až hrubým jednáním z pozice moci. Dotazovaní provozovatelé schválených podniků byli vesměs s přístupem úředníků spokojeni. Někteří z nich však později v průběhu rozhovoru přiznali, že je potřeba používat psychologii: dělat na úřadu trochu hloupého, dát úředníkovi pocítit jeho důležitost a pak je možné jednat jako partneři. Překvapivě i u těch, jejichž provozy jsou považovány za ukázkové, jsme se setkali se snahou raději ustoupit a spl-

nit požadavky veterinářů (vybudovat další místnost, přikoupit bezdotykové baterie), než si z nich vytvořit nepřátele, jelikož budoucí provoz mlékárny nebo zpracovny masa je závislý na schválení a kontrolách veterinární správy „raději být hloupý sedlák a nevyčínat“.

Jednou z příčin někdy nepřiměřeně přísného přístupu úředníků je pravděpodobně skutečnost, že jim schází zkušenosti s malovýrobou, a tudíž i jistota, že i v malém lze dosáhnout vysokým hygienickým standardům. FaremŇí zpracovny u nás vznikají teprve od 90. let a stále jsou to jednotlivé provozy, v některých krajích nejsou vůbec. Dosud si tedy téměř každý začínající musel sám obhájit své výrobní postupy a prostorové řešení, srovnatelných provozů bylo minimum.

■ PŘÍMÝ PRODEJ PRODUKTŮ Z PRVOVÝROBY

Nařízení 2004/852/ES a 2004/853/ES se nevztahují na případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli. Nařízení 2004/853/ES se navíc nevztahuje na maloobchod. Jinak je vyžadováno schválení a registrace podniku.

Pravidla pro přímý prodej malých množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu si stanoví členské státy (dle Nařízení 2004/852/ES, čl. 1 odst. 3). V České republice problematiku upravuje zákon č. 166/1999 Sb. § 22 a vyhláška č. 289/2007 Sb.

■ ZODPOVĚDNOST

Podle potravinového práva nese hlavní odpovědnost za bezpečnost potravin výrobce - provozovatel potravinářského podniku (2004/852/ES, čl.

1 odst. 1a). Právě proto je velmi důležité správné nastavení vnitřní kontroly výrobních postupů.

■ ZÁSADY SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE A HACCP

Potravinářské podniky (kromě těch, které se zabývají pouze primární produkcí) by měly používat systém analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP, z angl. Hazard Analysis and Critical Control Point), který zavádí Codex Alimentarius (mezinárodní standardy pro potraviny).

Vypracování a používání vnitrostátních pokynů pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP je podporováno, avšak pro provozovatele potravinářských podniků je jejich používání dobrovolné (Nařízení 2004/852/ES, l. 7).

Dobrým příkladem jsou rakouské národní „směrnice“ (Leitlinien) se zásadami správné hygienické praxe, které podrobněji rozpracovávají zásady z hygienického balíčku. Tyto směrnice mají charakter doporučení a obsahují odborná stanoviska stálého výboru

pro hygienu („Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses“). Jsou psány formou checklistů, konkrétních otázek zjišťujících, zda podnik daný požadavek splňuje nebo ne, případně, jaká opatření musí učinit. Vydává je Spolkové ministerstvo zdraví a žen (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen).

Zajímavé je srovnání přístupu k zavádění systému HACCP v různých zemích. V Jižním Tirolsku a Slovinsku byli dotazovaní zpracovatelé přesvědčeni, že jim principy HACCP pomáhají a jsou užitečným nástrojem pro vlastní kontrolu výrobních procesů. To zejména díky kvalitní poradenské práci jihotirolského spolku Sennereiverband, resp. slovinských úředníků. Jinde považují zásady HACCP především za další formální záležitost, kterou je nutné dokládat (ČR, Rakousko).

■ PRODEJ ZE DVORA - JEDEN METR PRO MALÉ I VELKÉ

Pro všechny potraviny uváděné na trh v ČR (jakýmikoli cestami) platí stejné zákonné požadavky. Pro malou faremní zpracovnu mléka platí stejné požadavky jako pro velkou mlékárnu! Obdobně je tomu u zpracování masa.

Přitom zpracování na farmě se vyznačuje:

- zpracováním velmi malých množství ,
- do styku s potravinami přichází omezený počet osob, obvykle se jedná o rodinné farmy nebo farmy s malým počtem zaměstnanců ,
- důraz je kladen na kvalitu (nekvalitní a závadné výrobky odradí místní zákaznící, kteří jsou základem udržitelnosti místního prodeje).

To vše omezuje rizika kontaminace. Případné následky jsou pak relativně snadno kontrolovatelné (na omezeném území a v omezeném okruhu zákaznících).

Kolik je malé množství

Prodej malých množství produktů z prvovýroby je vyňat z působnosti evropských nařízení a obdobně na podniky s malým objemem výroby se může vztahovat řada úlev. Jak však rozlišit malou a velkou provozovnu? Nabízí se zohledňovat objem produkce, zpracovávání výhradně vlastních surovin, podnik bez zaměstnanců (kromě rodinných příslušníků). Ale potřebujeme vůbec přesnou definici?

Evropská nařízení to ponechávají na rozhodnutí členských zemí. Ve zkoumaných zemích množství limity nejsou stanoveny, nebo jsme je nebyli schopni zjistit. Například v Rakousku je hranice malého množství stanovena pouze u masa drůbeže a králíků: méně než 10 000 kusů drůbeže nebo 5 000 králíků ročně pro přímý prodej v malém.

■ VÝROBNÍ PROSTORY

Za neodpovídající výrobní kapacitě jsou považovány zejména požadavky na oddělené prostory i ve velmi malých provozech, kde by hygienické nároky byly splnitelné časovým oddělením výrobních fází. Například nutnost zřídit ve faremní mlékárně oddělenou balírnu (přestože při balení již v místnosti není žádný rozpracovaný výrobek), zvláštní místnost se šatnou,

oddělené mytí rukou a náradí. U středně velkých provozů (cca od kapacity 100 l mléka/den) bývají vyžadovány dvoje oddělené převlékárny, dvě sprchy, dvě WC (vždy „špinavé“ a „čisté“), mít zvlášť umývárnu nádobí, nebo dokonce laboratoř na míchání syřidel. Celkem jedenáct až třináct místností, přičemž srovnatelné provozy v zahraničí (Německo, Lucembursko,

Slovensko, Rakousko) budované v posledních letech, tedy za platnosti stejných předpisů, sestávají z jedné velké místnosti – vlastní sýrárny, zrací místnosti a/ nebo chladicího boxu (podle typu výroby) a expedice. Pokud byla provozovna součástí obytného domu, nebylo nutné řešit zvláštní šatnu a sociální zázemí. Příliš malé oddělené prostory se jednak mġjí účinkem při sanitaci (udrŹují se hůř než větší nerozdělený prostor), jednak zvyšují investiční náklady.

Alarmující je zjištění, Źe zvláštġ v případě malých kombinovaných provozů se jedná o nenávratné

investice. Výjimkou jsou faremní mlékárny s kapacitou více než 200 l mléka za den, jejichŹ provozovatelé vědí, Źe se jim vloŹené peníze vrátí. V ostatních případech jde o investice do vzdálené budoucnosti, do rodinného majetku či z přesvědčení, Źe to je pro dobrou věc a majitelé přiznávají, Źe návratnost nesmġjí počítat. V případě jedné středně velké faremní mlékárny její zemědělský poradce spočítal, Źe náklady na vybudování mlékárny zatġžují kaŹdý kilogram sýra částkou cca 200 Kč na deset let dopředu.

■ MLÉKO A MLĚČNĚ VÝROBKY

Přímý prodej syrového mléka a syrové smetany

EU

Členský stát smġ z vlastního podnětu a při dodrŹení obecných ustanovení Smlouvy zachovat nebo stanovit vnitrostátní pravidla, jimiŹ:

- a) zakazuje nebo omezuje na svġm území uvádġt na trh syrové mléko nebo syrovou smetanu určené k přímé lidské spotřebġ, nebo
- b) povoluje se schválením příslušného orgánu používat syrové mléko, které nesplňuje kritéria na obsah mikroorganismů a somatických bunġk stanovená v oddílu IX přílohy III k výrobġ sýrů s dobou zrání alespoň 60 dnů a mlġčné výrobky získané v souvislosti s výrobou takových sýrů, pokud to neohroŹí dosaŹení cílů tohoto nařídění. (Nařídění 2004/853/ES, čl. 10 odst. 8)

ČR

U nás je moŹný přímý prodej malých množství mléka pouze v místě výroby. K tomu se váŹe povinnost registrace u Krajské veterinární správy (KVS) a zajištění laboratorního vyšetření mléka min. jednou za 6 mġsíců. Malé množství mléka určené k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli je specifikováno jako množství, které odpovídá obvyklé denní spotřebġ v domácnosti daného spotřebitele.

Není-li mléko prodáno do 2 hodin po nadojení, musí být zchlazeno na 8 °C a prodáno do 24 h po nadojení. Prodej se musí odehrávat v místnosti, která je oddġlena od stájí, s viditelným upozornġním „Syrové mléko, před použitím převařit“. Pokud se z hospodářství dodává mléko i do mlékárny, musí být místnost pro prodej syrového mléka oddġlena od mlġčnice.

Syrové ovčí a kobyli mléko lze používat jen jako surovinu k dalšímu zpracování. Naproti tomu v severních zemích lze používat dokonce i mlezivo. (zákon č. 166/1999 Sb. § 27a písm. e), vyhláška č. 289/2007 Sb., § 13)

Rakousko

Malé množství mléka (není blíŹe určeno) lze prodat přímo konečnému spotřebiteli nebo v místních maloobchodních prodejnách, které zásobují přímo konečného spotřebitele (s upozornġním, Źe má být převařeno) anebo zařídġním hromadného stravování (s výjimkou škol a mateřských škol), která je smġ použít pouze pro přípravu jídel a nápojů, které prochází dostatečnou tepelnou úpravou. MoŹný je také prodej prostřednictvím certifikovaných automatů na mléko.

Mléko je moŹné prodat v den nadojení a ve dvou následujících dnech, smetanu v den nadojení a následující den. (BGBl. II Nr. 108/2006 §1–3, BGBl. II Nr. 106/2006 § 2–5)

Zpracování mléka

ČR

Prodávat (a uvádġt do obġhu obecnġ) lze jen mlġčné výrobky z výroby schválené a registrované Krajskou veterinární správou. Vybudovat předpisovou mini-mlékárnu stojí 0,5 až cca 2,5 mil. Kč, což pro drobné chovatele představuje nenávratnou investici. Ti, kteří takovou provozovnu budují, jsou odkázáni na dotace, pŹġčky a na příjmy z jiné než zemědělské činnosti.

Pro výrobu mlġčných výrobků lze použít mlékárensky neošetřené mléko, pokud to vyžaduje schválený technologický postup (zákon č. 166/1999 Sb. §

20 odst. 4 písm. a). Ovšem v praxi naprosto převládá výroba z pasterovaného mléka. Jednak to představuje jistotu ochrany zdraví spotřebitele, jednak docílit schválené výroby z nepasterovaného mléka představuje značné vyjednávací úsilí.

Rakousko

Zpracování mléka je prostorově oddělené od

dojení a skladování mléka a mělo by se uskutečňovat v samostatné místnosti. Ve stejných místnostech je možné vyrábět nebo zpracovávat další produkty – např. chléb, marmeládu, maso a masné výrobky – pokud budou tyto činnosti časově oddělené a mezi nimi bude provedeno čištění a dezinfekce.

(Směrnice správné hygienické praxe pro faremní zpracování mléka, s. 5)

■ PORÁŽKY NA FARMÁCH A ZPRACOVÁNÍ MASA

Přímo ze dvora lze prodat pouze živá zvířata. Jatečná zvířata (tj. hospodářská zvířata určená k porážce, jatečnému zpracování a k lidské výživě) musí být porážena na jatkách. Výjimkou jsou drůbež a králíci. Tam také podléhají povinnému vyšetření před a po porážení úředním veterinářem. Následné bourání masa a prodej jsou možné již přímo na farmě.

Podmínka porážky na jatkách je zakotvena již v evropských předpisech. Přestože přepravazvířat na často vzdálená jatka nesvědčí welfare zvířat, z diskusí s pracovníky veterinární správy vyplývá, že prozatím není ochota povolovat budování malých porážecích míst přímo na farmách, na jejichž stavbu a vybavení by se vztahovaly mírnější požadavky. Zřejmě tak přetrvává poměrně běžná současná praxe, kdy farmář prodává živé zvíře, zatímco kupující si z farmy odváží naporcované maso.

Domácí porážka

ČR

Domácí porážka v hospodářství chovatele je možná (s výjimkou skotu vč. telat, koní, oslů a jejich kříženců a jelenovitých z farmového chovu) jen v případě, že jsou maso a orgány zvířat určeny pouze pro spotřebu v domácnosti chovatele. (§ 21 odst. 1,2,5). Maso a orgány jatečných prasat, ovcí a koz, jakož i malých jatečných zvířat, určených ke spotřebě v domácnosti chovatele, podléhají veterinárnímu vyšetření:

- a) požádá – li o jejich vyšetření chovatel, nebo
- b) stanoví – li tak krajská veterinární správa se zřetelem k nálezové situaci. (zákon č. 166/1999 Sb. § 21 odst. 2, vyhláška č. 375/2003 Sb., § 62)

Platné předpisy dávají větší volnost v uvádění do oběhu masa lovené zvěře než doma zabitého jehněte či

kůzlete. Když si vyložíte veterinární zákon do důsledku, nesmíte ani dát sousedovi výslužku ze zabijačky. Přitom chovy domácích zvířat jsou pod dohledem jak chovatele, tak veterinární správy. Ovcím se jednou ročně dělají krevní testy, chovatelé svá zvířata pravidelně ve vlastním zájmu sledují. Vyšetření volně žijící zvěře provádí proškolená osoba co nejdříve po ulovení. (§ 21 odst. 7)

Mobilní jatka

Nařízení 2004/853/ES v preambuli (odst. 18) předpokládá existenci mobilních jatek: „*Je vhodné, aby se strukturální a hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení vztahovaly na všechny typy zařízení, včetně malých obchodních zařízení a mobilních jatek.*“ Mobilní jatka jsou od jara 2008 v provozu také v ČR. Hodnotit, jak se osvědčí, je zatím předčasné.

Maso drůbeže a králíků

Prodej čerstvého masa drůbeže a králíků je vcelku bezproblémovým. Lze je porazit a prodat přímo na farmě, nebo následně dodat do místního maloobchodu. Vyšetření masa není vyžadováno. Zbytečně omezujícím se jeví být pouze nově stanovený týdenní limit pro prodej ze dvora (vyhláška 289/2007 Sb. § 10 a § 11). Například u krocanů či hus, což je drůbež s delší dobou výkrmu, zvláště pokud by se chovala extensivně a ekologickým způsobem. Předpokládaná porážka a prodej celé produkce je podzim a to se pak producent není schopen vejít to limitu 10 ks/týden. Naopak třeba během 1 měsíce musí porazit většinu odchovaných kusů a expedovat je (husy na Martina).

■ MLÉČNÉ A MASNÉ VÝROBKY

Pro zpracování mléka a masa jsou klíčová nařízení 2004/852/ES a 2004/853/ES. Nařízení se nevztahují na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu. Nařízení 853/2004 se navíc nevztahuje na maloobchod, tudíž ani na faremní zpracovatele, pokud své mléčné a masné výrobky prodávají přímo konečnému spotřebiteli nebo jinému maloobchodnímu zařízení.

Malé faremní mlékárny a zpracovny masa, které prodávají své výrobky pouze na místní úrovni (prodej ze dvora, v nejbližším obchodu a na trzích), by tedy měly respektovat především hygienické požadavky z přílohy II nařízení 2004/852/ES.

Pokud jde o masné výrobky, v novele veterinárního zákona (§ 24a) se výslovně uvádí, že nařízení 2004/853/ES a 2004/854/ES se nevztahuje na provozovny, ve kterých se připravuje maso a vyrábějí masné výrobky určené pro přímý prodej spotřebiteli v místě provádění uvedených činností, pokud se v nich týdně:

- a) nebourá více než 5 t masa, vyjma masa drůbežího a králíčího,
- b) neporcuje více než 2 t drůbežího nebo králíčího masa, nebo
- c) nevyrábí více než 7,5 t masných výrobků.

■ KVALITA VÝROBKŮ

Nedořešené zůstávají pojmy zdravotně závadný vs. nevyhovující normám, To je obzvlášť důležité, jelikož překročení velmi striktních norem může být pro producenty likvidační.

Paradoxem je, že výrobky z domácích kuchyní a minimlékáren, které nesplňují požadované hygi-

enické nároky, se umisťují na prvních místech při hodnocení výrobků na ČZU Praha (Faremní zpracování mléka) a MZLU v Brně (Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků) a získávají ocenění jako Výrobek roku v různých krajích. To dokládá fakt, že i v malém lze vyrobit vysoce kvalitní potraviny.

■ „PAPÍROVÁNÍ“

Neúměrně k velikosti provozovny a potenciálním rizikům je vyžadována řada dokumentů, které by měly opodstatnění tam, kde pracují zaměstnanci. Jde zejména o plán školení zaměstnanců (i pro dva rodinné příslušníky), smlouvu s deratizátorem (jiný veterinář ji pro stejný provoz nevyžadoval), provozní řád, sanitální řád, HACCP.

Časté je též zdvojování evidencí – například zápis o provedené sanitaci - přitom je frekvence sanitací popsána v sanitálním řádu; záznamy o teplotě a době pasterace a zároveň kontrola fosfatázovým testem. Požadavky kontrolujících úředníků do detailu popisovat samozřejmosti: v dokumentaci HACCP, v záznamech o provedených nápravných opatřeních apod.

■ KONTROLY

Téměř všichni registrovaní zpracovatelé přiznali, že žijí v neustálém strachu z možných kontrol, vydání všanc momentální náladě příchozího kontrolora. Důvodem je nepřehlednost existujících požadavků z různých oblastí a vědomí, že při nejlepší vůli nelze všechny tyto a jejich časté změny obsáhnout a splnit (kromě hygienických a veterinárních předpisů přímo souvisejících s výrobou potravin přibývá povinností, kterým musí vyhovět každý zemědělec). „Kdyby chtěli jít kontroloři do důsledků, tak by museli 90 % provozov-

ven zavřít.“ Naštěstí se převážná většina úředních kontrol snaží hledat řešení přijatelná i pro malozpracovatele. Ovšem atmosféra strachu a nejistoty zůstává.

Probíhající kontroly se zaměřují na kontrolu souvisejících evidencí a pracovních podmínek (stěry, provozní záznamy) namísto prvořadé kontroly výrobku na výstupu (např. návrh pořídít od každého výrobku jeden kontrolní vzorek a ten uchovávat po celou dobu trvanlivosti). Důraz by měl být kladen na kvalitu surovin a kvalitu výrobků.

■ INFORMACE, PORADENSTVÍ

Snad největší slabinou současného stavu je dostupnost informací. Zcela schází poradci specializovaní na faremní pracování a prodej ze dvora, nebo i jen kvalitní příručky jak vybudovat a provozovat faremní mlékárnu, prodej masa ze dvora apod. Roli poradců zčásti plní někteří profesionální zemědělské poradci, pracovníci poradenských center pro venkov v Libereckém kraji (do roku 2007, nyní již jen na Frýdlantsku), jihočeská ROSA, o.p.s. - společnost pro ekologické informace a aktivity (pořádáním kurzů domácího zpracování mléka a masa a vydáváním příruček). Edici příruček věnovanou zpracování bioproduktů zahájil Bioinstitut (zpracování ovoce vyšlo v roce 2006, v přípravě je zpracování masa). Příležitostně se tématu věnuje čtvrtletní Zpravodaj Svazu chovatelů ovcí a koz.

Lepší informovanost by řešila řadu potíží. Například by pomohlo srozumitelně popsat základní požadavky a principy. Je třeba také odborné školení potenciálních farmářů zpracovatelů tak, aby bylo docíleno maximálních vědomostí v okruhu syrařství a zpracování mléka - odborné publikace, školení, kurzy.

V ČR citelně chybí zástupce malých zpracovatelů jako partner pro jednání zejm. se SVS a zastupitel zájmů malých producentů. Zvolna se nyní formuje pracovní skupina či platforma řešící tyto záležitosti.

Dobrým příkladem v oblasti zpracování mléka může být práce německého spolku Verband für handwerkliche Milchverarbeitung, jihotyrolského Sennereiverband Südtirol, nebo slovinského Združenje malih sirarjev.

Sennereiverband Südtirol, Bolzano

Velmi podnětné bylo setkání s Dr. Bertramem Stecherem, poradcem z jihotyrolského Svazu zpracovatelů mléka Sennereiverband Südtirol. Svaz nabízí propracovaný servis, poradenství přímo na farmách a kompletní služby pro farmáře (laboratorní rozborů za zvýhodněné ceny, informace o změnách a povinnostech, kurzy...). Kromě toho zastupuje zájmy farmářů na regionální i mezinárodní úrovni. Na svou činnost dostává finanční podporu od regionální vlády.

Podle názoru pana Stechera je sám farmář slabý v diskusi s úřady. Právě v tom je významná role svazu, který stále více hájí zájmy malých a středních farmářů, přestože původně byl založen ve třicátých letech jako sdružení velkých mlékáren. Důležité je také těsné propojení svazu se státní veterinární správou. Sídlí ve stejné budově, takže farmář se při jedné návštěvě setká současně s veterinářem i s poradcem svazu, případně je při jednání s veterinářem odkázán v některých otázkách na svaz a opačně.

■ ZÁVĚR

Problémem není evropský „hygienický balíček“

Cílem předkládané studie bylo ověřit, zda a do jaké míry představují hygienické a veterinární požadavky opravdové bariéry pro faremní zpracování a rozvoj místních trhů. Během rozhovorů se zpracovateli, s úředníky státní správy a se zástupci zemědělských organizací jak v České republice, tak ve vybraných zemích EU (Německo, Lucembursko, Rakousko, Itálie, Slovinsko) jsme získali následující poznatky, které jsme se snažili prověřit při dalších jednáních a zejména při diskusích u kulatého stolu uspořádaných pro tento účel.

Z provedeného průzkumu vyplývá, že problémem není znění hygienických nařízení EU (hygienický balíček), problematická je spíše jejich interpretace a uplatňování v členských zemích. Jednotná pravidla hygienického balíčku sice do značné míry sjedno-

ují vzhled provozoven napříč Evropou, přesto jsou v různých zemích a také v různých krajích platňovány odlišné přístupy například k otázce zavádění principů HACCP, k prostorovému uspořádání a vybavení podniků a v oblasti kontrol.

Prioritou zachování flexibility

Prioritou by mělo být zachování vysoké flexibility, kterou umožňují evropská nařízení: maximální možnost přizpůsobení požadavků podmínkám farmy (úměrně potenciálním rizikům, množství produkce, způsobu prodeje a tím okruhu spotřebitelů). Předpokladem využívání flexibility jsou kvalifikovaní veterináři v terénu, kteří dovedou zohlednit podmínky konkrétní farmy a využít flexibilitu danou právními předpisy ve prospěch farmáře.

Současná česká právní úprava již zvolna upouští od přesných definic jednotlivých dílčích úkonů a přibližuje se filozofii evropských nařizení, která určují základní rámec a pak ponechávají velký rozhodovací prostor na konkrétním úředníkovi. Přesto si však široký manévrovací prostor v některých případech příliš zužujeme – například definicí místní maloobchodní prodejny nebo maximálními limity pro prodej králíčího a drůbežího masa.

Přežijí pouze velcí

Nutno přiznat, že současný stav je dlouhodobě neudržitelný: výroba potravin soustředěná do velkokapacitních provozů, zatímco provoz malých zpracovatelských farem je na hranici lidských a finančních kapacit. Pouze faremní mlékárny s kapacitou více než 200 l mléka za den mohou počítat s návratností vložených investic. Menší, kombinované provozy

nemohou při současném nastavení ekonomických vztahů přežít. Jejich provozovatelé vědí, že se jim vložené peníze nevrátí.

Zároveň je velmi obtížné založit malý podnik a pomalu se vypracovat – to vidíme jako vážnou překážku rozvoje malých producentů a zpracovatelů na venkově. A přitom jsou to právě oni, kdo tvoří základ venkovských komunit. Kromě toho jsou nenahraditelným prvkem potravinové soběstačnosti regionů, která bude v blízké budoucnosti stále potřebnější.

V Česku chybí sdružení malých zpracovatelů

V ČR citelně chybí zástupce malých zpracovatelů jako partner pro jednání zejména se Státní veterinární správou a obhájce zájmů drobných producentů. Dobrým příkladem v oblasti zpracování mléka může být práce německého spolku Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. a jihotirolského Sennereiverband Südtirol.

■ REFERENCE

- A. Fink-Keßler, N. Fuchs 2006. Die Geister, die ich rief ... Über Hygiene und Verbraucherschutz, Der kritische Agrarberich t 2006.
- J. Kadlec, V. Lačňák 2006. Zpracování bioproduktů v podmínkách prvovýrobce. Požadavky na bezpečnost výroby, platné předpisy. Bioinstitut, Olomouc, 32 s.
- Poradenské listy spolku Sennereiverband Südtirol: Routineuntersuchungsplan für Hofkäsereien 2008, HACCP, Untersuchung der Rohmilch, Untersuchung von Alpkäse und Alpbutter.
- V. Povolná 2007. Povinnosti malých zpracovatelů živočišných produktů (masa a masných výrobků a mléka a mléčných výrobků). Nařízení ES a vnitrostátní právo. Trast pro ekonomiku a společnost, Brno, 35 s.
- ROSA, o.p.s. 2006. Místní produkty – produkce a zpracování potravin v malých provozech, česká a rakouská zkušenost. České Budějovice (sborník příspěvků z konference), 30 s.
- R. Rozsypal, J. Dovrtěl 2007. Příčiny stagnace produkce biopotravin a návrh doporučení k nápravě, ms., EPOS Spolek poradců v ekologickém zemědělství ČR, Brno, 13 s.
- Sennereiverband Südtirol 2008. Tätigkeitsbericht 2007. Bozen, 31 s. (www.suedtirol.info)
- Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. (www.milchhandwerk.info)
- Združenje malih sirarjev (www.kmeckisiri.com)

PRÁVNÍ PŘEDPISY

EU

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, které zavádí obecná pravidla pro provozovatele potravinářských podniků,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě,

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin- vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a krmiv
- Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 prováděcí nařízení k hygienickému balíčku

ČR

- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)
- Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

Rakousko

- BGBl. I Nr. 13/2006 zákon o bezpečnosti potravin a ochraně spotřebitele (Lebensmittelsicherheitsund Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG)
- BGBl. II Nr. 108/2006 nařízení o přímém prodeji potravin (Verordnung über die Direktvermarktung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung) stanovuje podmínky pro přímý prodej malých množství potravin konečnému spotřebiteli nebo v místních maloobchodních prodejnách, které zásobují přímo konečného spotřebitele; týká se volně žijících ryb a planě rostoucích rostlin, syrového mléka a syrové smetany, vajec, zvěřiny, drůbeže a králíků.
- BGBl. II Nr. 3/2007 změna nařízení o přímém prodeji potravin – týká se pouze zvěřiny (Änderung der Lebensmittel-Direktvermarktungsverordnung)
- BGBl. II Nr. 91/2006 nařízení o přizpůsobení vybraných předpisů o hygieně potravin (Verordnung über die Anpassung bestimmter Lebensmittelhygienevorschriften (Lebensmittelhygiene-Anpassungsverordnung)) - umožňuje změkčení některých požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004: s ohledem na používání tradičních postupů a na strukturální nároky na podniky
- BGBl. II Nr. 106/2006 nařízení o syrovém mléce a syrové smetaně (Verordnung über Rohmilch und Rohrahm (Rohmilchverordnung))

ZÁSADY SPRÁVNÉ HYGIENICKÉ PRAXE

Zásady z hygienického balíčku podrobněji rozpracovávají národní „směrnice“ (Leitlinien) se zásadami správné hygienické praxe. Vydává je Spolkové ministerstvo zdraví a žen (Bundesministerium für Gesundheit und Frauen). Zpracování mléka a masa se týkají tyto:

- Směrnice správné hygienické praxe a používání HACCP pro jatka a bourárny prasat, skotu, ovcí, koz a koní a pro provozy s výrobou masných výrobků (z 19.12.2005) (Leitlinie für eine gute Betriebspraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Schlachthöfen und Zerlegungsbetrieben für Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen und Pferde sowie Herstellungsbetrieben von Fleischerzeugnissen (Bauliche – und einrichtungsmäßige Voraussetzungen, Gute Verfahrenspraxis und Anwendung der HACCP-Grundsätze im Sinne der VO (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004). Anlage 1)
- Směrnice správné hygienické praxe pro faremní zpracování mléka (z 19.12.2005) (Leitlinie für eine gute Hygienepaxis für bäuerliche Milchverarbeitungsbetriebe. Anlage 5) - vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004
- Směrnice správné hygienické praxe při zpracování mléka na salaších (z 19.12.2005) (Leitlinie für eine gute

Hygienepraxis bei der Milchverarbeitung auf Almen. Anlage 6) - cílem je zaručení vysoké úrovně ochrany spotřebitele co se týče bezpečnosti potravin při používání tradičních postupů v oblastech s obtížnými topografickými poměry – se ztíženým přístupem k proudu nebo vodě (materiál vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a č. 853/2004) - zásady pro ruční zpracování mléka bez tepelné úpravy

- Směrnice o mikrobiologických kritériích pro mléko a mléčné výrobky (z 20.11.2006) (Leitlinie über mikrobiologische Kriterien für Milch und Milchprodukte)
- Směrnice pro maloobchody (Leitlinie für Einzelhandelsunternehmen)

Německo

- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Tierische Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV Tier)
- Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung
- Verordnung mit lebensmittelrechtlichen Vorschriften zur Überwachung von Zoonosen und Zoonoseerregern

Jižní Tirolsko

- Richtungsweisende Angaben zu den strukturellen Erfordernissen sämtlicher Herstellungsbetriebe von Produkten tierischer Herkunft – výklad k požadavkům na vybavení a zařízení provozovny.

■ SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

DG SANCO...Direktorát pro veřejné zdraví a ochranu spotřebitele

HACCPsystém analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)

KVSKrajská veterinární správa

SVS ČRStátní veterinární správa

■ PŘÍLOHA I

Dotazník pro řízení rozhovory s faremními zpracovateli

1. Popis farmy

rozloha (ha): louky a pastviny, orná, sady, les;

počet, druh a plemeno zvířat:

plodiny:

výrobky:

prodejní místa:

počet pracovníků: rodinných příslušníků, zaměstnanců (mimo rodinu)

Jak dlouho hospodaříte?

Jaký podíl Vašich příjmů pochází ze zemědělství?

Kolik % činí prodej výrobků (potravin)?

Kolik % tvoří dotace?

Jaké dotace jste získal/a? (SAPS, Top-Up, LFA, agroenvi, OP Zemědělství, Program péče o krajinu...)

Kolik času Vám zabere vlastní zpracování produkce a kolik času věnujete starosti o prodej (hodin denně nebo týdně)?

2. Máte schválenou provozovnu?

ANO: Jak probíhala procedura schvalování? Jak dlouho trvala (od prvního kontaktu se SVS po vydání „Dokladu o schválení a registraci“)? Kdo a jak Vám (ne)pomohl, (ne)poradil (úředníci SVS, kolegové zpracovatelé...)? Které požadavky pro Vás byly obtížně splnitelné a proč? Popište vícenálkady, které byly podle vás zbytečné:

- vybavení a místnosti, které nepoužíváte nebo byste se obešel/a bez nich
- zařízení, u kterého existuje levnější nebo účinnější alternativa
- cesty na úřady, jednání – konkrétní témata, potřebná vyjádření apod.

Potřeboval/a jste prosadit jiné řešení než povolují předpisy? Jaké? Získal jste výjimku? Na co přesně?

V čem jste se s úředníky nedohodl/a podle Vašich představ? Proč?

Vyjmenujte „problémové body“ - kroky, které musíte dělat (podle požadavků předpisů) a považujete je za zbytečné v malém provozu, významně neovlivňují kvalitu výsledného výrobku.

NE:

Usiloval/a jste o registraci provozovny? Co Vás odradilo?

Za jakých podmínek byste Vaši výrobu zlegalizoval/a? Co by se muselo změnit?

3. Právní předpisy

Máte konkrétní návrhy, jak změnit současný veterinární zákon a příslušné vyhlášky, aby nediskriminovaly drobné zpracovatele?

Jak by podle Vás mělo být definováno:

a) malé množství výrobků (podle komodit, které prodáváte)

b) místní trh (prodej pouze ze dvora, v nejbližší maloobchodní prodejně, na území okresu, kraje...)?

4. Zájmové organizace

Jste členem nebo spolupracujete s nějakým svazem, sdružením zemědělců a zpracovatelů apod.? Jak a v čem Vám pomáhají? V čem se sám/a angažujete?

V čem byste uvítal pomoc či podporu a jakou formou?

5. Vybavení provozovny

Zaměřit se na řešení těchto prvků (popsat, zda je ve zvláštní místnosti, časově oddělené, technické řešení apod. + zejména odchylky od vyžadovaných standardů):

- balírna
- zvlášť místnost se šatnou,
- oddělené mytí rukou a náradí, přičemž na mytí náradí je speciální mycí místnost.

Dále u zpracování mléka:

- zvláštní prostor na mléčnici,
- zvlášť chladnička na sýry a zvlášť na mléko.

Úprava místností:

- zaoblené rohy,
- výše obkladu stěn,
- vodovodní baterie neovládané ručně.

Je něco, na co jsme zapomněli, co byste ještě rád/a doplnil/a či upřesnil/a?

Jakékoli další postřehy a komentáře:

■ DOSUD VYDANÉ PUBLIKACE

Petr Gočev: Co opravňuje vertikální přerozdělování? Imanentní kritika neoklasického a neoliberálního přístupu. Autor v tomto kvalitním, bezmála šedesátistránkovém textu ukazuje, že dovedením argumentů neoklasické a neoliberální ekonomie do důsledků dospějeme k preferenci poměrně vysoké míry progresivního vertikálního přerozdělování. Tím, že se autor omezil na imanentní kritiku, zbavil se možnosti použít některé argumenty ve prospěch vertikálního přerozdělování, opírajících se o přístupy nacházející se za obzorem neoklasické ekonomie a liberální politické filosofie. Limity vyplývající z omezení daných formou imanentní kritiky mu však umožnily formulovat argumenty, které mohou být přijaty ekonomickým mainstreamem. 59 stran, vydáno v roce 2006. ISBN 80-239-71-84-0.

Ladislav Feierabend: Venkovské družstevnictví do roku 1952. Překlad knihy významného meziválečného družstevního činovníka Ladislava Feierabenda *Agricultural Cooperatives in Czechoslovakia* (Mid-European Studies Center, New York, 1952), která mapuje venkovské družstevnictví v Československu od dob první republiky do počátku 50. let. Jedná se nejen o cenný historický dokument, ale zejména o inspiraci pro dnešek – výpověď o fungující „alternativní ekonomice“, kterou dnes pod nánosem nacismu, socialismu a úzce pojatého kapitalismu jen těžko hledáme. Publikace dlouholetého ředitele Kooperativy a ministra v Londýnské vládě, sepsaná srozumitelným jazykem a vybavená řadou čísel a tabulek, zčásti vyplní toto bílé místo na ekonomické mapě. Přeložila Naďa Johanisová. Vyjde v r. 2007.

Penězům na stopě. Měření vašeho dopadu na místní ekonomiku pomocí LM3. Podrobná metodika pro měření lokálního multiplikátoru. České příklady, vzory dotazníků. Lokální multiplikátor, vyvinutý v britské New Economics Foundation (NEF), pomáhá popsat míru lokalizace místní ekonomiky (obce, regionu), tedy nakolik se peníze uvnitř takto definované ekonomiky „otácejí“ a kolik jich utíká nenávratně pryč. Výpočet lokálního multiplikátoru je prvním krokem k uvědomění si významu lokální ekonomiky pro dosažení udržitelného rozvoje. 93 stran, vydáno v roce 2008. ISBN 978-80-254-1690-7.

Pavla Žížalová: TPCA: případová studie. Studie ukázala, že investice Toyota-Peugeot-Citroën přinesla mnoho důležitých pozitiv, zejména prostřednictvím svých ekonomických dopadů a snížení nezaměstnanosti. Na druhé straně však získané informace neukazují na žádné významné nepřímé pozitivní transfery, jako jsou např. přenosy technologií a know-how do místních firem, vedoucí ke zvýšení jejich konkurenceschopnosti a ještě vyšší poptávce po výzkumně-vývojových aktivitách a/nebo zvyšování kvalifikace. Můžeme tedy shrnout, že pokud charakter investice nemíří k lokalizaci nových aktivit s vyšší přidanou hodnotou, nebo intenzivnější spolupráci s místními firmami, je pozitivní vliv dané investice na regionální ekonomiku spíše krátkodobý. Zatímco negativní vlivy, zmíněné převážně v předchozí části, mají převážně dlouhodobý charakter (např. dopravní a hluková zátěž, atd.). 29 stran, vydáno v roce 2008. ISBN 978-80-254-2223-6.

PŘIPRAVOVANÉ PUBLIKACE

Naďa Johanisová: Kde peníze jsou služebníkem, ne pánem – hledání ekonomiky přátelské k lidem a přírodě. Knižní vydání seriálu Z ekonomického kapsáře Nadi Johanisové, který od konce r. 2003 vycházel v časopise Hnutí Duha Sedmá Generace. Seriál skončil koncem roku 2005, má dvacet krátkých kapitol, je psaný lehkým zábavným stylem, a zabývá se jak některými paradoxy současného ekonomického myšlení, tak zejména konkrétními ekonomickými alternativami, jak se s nimi autorka seznámila u nás i během ročního pobytu v Británii. Vyjde v roce 2008

Jitka Uhlířová: Co přinesly projekty v Hostětíně? Analýza modelových projektů udržitelného rozvoje. Rozsáhlá studie, hodnotící hostětínské projekty z perspektivy ekonomické, sociální a environmentální udržitelnosti. Dílčí analýzy svépomocných solárních systémů, moštárny, biomasové výtopy, seminárního centra Hostětín, šetrného veřejného osvětlení. Vyjde v roce 2008.

Podpořeno grantem z Islandu, Lichtenštejska a Norska v rámci Finančního mechanismu EHP a Norského finančního mechanismu prostřednictvím Nadace rozvoje občanské společnosti.

Na výzkumu a vydání publikace se podílela Nadace Open Society Fund Praha.



Trast pro ekonomiku a společnost

Faremní zpracování ve světle hygienických předpisů

Martina Filipová

Editor a technický redaktor: Stanislav Kutáček
Sazba: Petr Kutáček

1. vydání, 2008, náklad 200 výtisků.
Tisk: Voštěp, s. r. o., Brno

ISBN 978-80-904148-3-9



9

788090414839