

ZPRACOVÁNÍ MLÉČNÉ PRODUKCE

*Projekt : Diverzifikace činností
v podmínkách malé farmy*



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



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

ZÁKLADNÍ POJMY

Registrovaná minimlékárna
Schválená a registrovaná mlékárna

Registrovaná minimlékárna

- Provoz, který produkuje mléko a mléčné výrobky pro vlastní prodejnu, resp. pro prodej vlastních produktů na tržišti a tržnici, resp. jen **35%** produkce bude prodávat jinému maloobchodnímu zařízení a bude zpracovávat mléko pouze z vlastního chovu, bude pouze registrován (viz vyhláška č. 128/2009 Sb.);
- Na registrované (maloobchodní) podniky se vztahuje pouze nařízení. (ES) č. 852/2004, a vyhlášky č. 128/2009 Sb.

Schválená a registrovaná mlékárna

- Provoz, který zpracovává **(i) jiné mléko, než z vlastního chovu** nebo pokud má výrobce záměr uvádět produkty na trh jinak než prostřednictvím vlastního maloobchodu nebo na tržišti a tržnici
- nebo zpracovávající větší množství mléka než je stanoveno vyhláškou č. 128/2009 Sb. musí být schválen a registrován
- Výrobní kapacita této mlékárny **není formálně omezena**,
- Rovněž distribuce produkce **nepodléhá žádným omezením**

Přestože se na tyto mlékárny již vztahují **požadavky nařízení (ES) č. 853/2004**, i tyto mlékárny mohou využívat některá přizpůsobení požadavků. Většinu z nich lze pro tyto účely rovněž považovat za podniky s malým objemem výroby, za který lze považovat 10 tun mléka denně.

- Pokud podnik zpracovává i mléko, nepocházející z vlastní produkce, musí být provozovatel kromě registrace zemědělského podnikatele i **držitelem živnostenského oprávnění pro živnost řemeslnou mlékárenství**.

Žádost

- formou příloh k žádosti musí být vždy předložen **provozní a sanitační řad** (podle ustanovení § 33 vyhlášky č. 289/2007 Sb.),
- **dokumentace ke zdroji pitné vody**
- **doklad o podnikání** (registrace zemědělského podnikatele při zpracování vlastního mléka, živnostenský list při zpracování (i) nakupovaného mléka, výpis z OR u právnické osoby)
- **Stavební úřad**
- **Hygiena**

HACCP

V každém potravinářském provozu musí být zaveden **system správné výrobní praxe** jako základ nezávadné výroby a system založen na **analýze nebezpečí (HACCP)**.

Oba systemy (správné výrobní praxe a HACCP) jsou vzájemně propojené a doplňují se, nemusí se od sebe v dokumentaci a dokumentech striktně oddělovat.

V minimlékárnách se **nevyžaduje zpracování systému HACCP v plném rozsahu**.