

Ovoce a ovocné produkty

pravidla pro prodej ze dvora, na trhu a dodávání do obchodu

Každý prodejce čerstvě sklizeného nebo zpracovaného ovoce je podle potravinového práva **provozovatelem potravinářského podniku**. „Potravinářským podnikem“ se rozumí veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin. Výrobci a prodejci potravin by měli být **registrováni** u místně příslušného inspektorátu Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI). Inspektorát pro jižní Čechy sídlí v Táboře. Registrace spočívá v ohlášení předmětu činnosti, sídla provozovny, resp. prodejních míst (registrační formulář je ke stažení zde: www.szpi.gov.cz).

Každý, kdo uvádí potraviny do oběhu (i bezúplatně), je zodpovědný za jejich **zdravotní nezávadnost**. Je zcela na uvážení pěstitele, výrobce nebo prodejce, jakými způsoby ji bude zajišťovat a ověřovat (předcházení rizikům kontaminace, pěstování bez používání chemie, důvěra k dodavatelům, rozborů dokládající nepřítomnost nežádoucích látek aj.). Všechna pravidla platí stejně pro prodej ze dvora, v kamenných obchodech i na tržnicích. Nerozlišuje se ani podle prodávaného množství.



Základní požadavky na jakost čerstvého ovoce (v nařízení Komise (EU) č. 543/2011):

- » celé (lze prodávat i půlené),
- » zdravé,
- » čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- » v podstatě zbavené škůdců,
- » bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- » bez cizího pachu nebo chuti.

Správné označování čerstvého ovoce

Vždy by měla být uvedena země původu. U jablek, hrušek, jahod, broskví a nektarinek je navíc potřeba uvádět jakostní třídu a u jablek a hrušek také odrůdu (viz obchodní normy uvedené v příloze 1 nařízení Komise č. 543/2011).

Správné označování zpracovaného ovoce

- » jméno a adresa firmy
- » druh a skupina potravin (např. džem, rosol, povidla – viz tabulka č. 1)
- » množství (přípustné odchylky viz tabulka č. 2)
- » datum použitelnosti (po jeho uplynutí nelze prodávat) nebo datum minimální trvanlivosti
- » složení
- » označení šarže (pokud je používáno)
- » není dovoleno používat označení „přírodní“ a „domácí“

Požadavky na zpracovnu (potravinářskou provozovnu)

- » povrchy stěn, podlah a zařízení musí být udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné,
- » používaná voda musí splňovat parametry pitné vody (doložit rozborem vody),
- » při manipulaci s potravinami zajistit, aby riziko kontaminace bylo co nejnižší.

Veškeré požadavky jsou vypsány v příloze II k nařízení č. 852/2004.

Prostorové řešení je vhodné předem konzultovat s pracovníky SZPI (kteří provozovny následně namátkově kontrolují). Bezpečnost a ochrana zdraví při práci patří do působnosti okresních hygienických stanic (např. sociální zařízení a pracovní podmínky pro pracovníky).

Zásady pro prodej na trzích

- » při prodeji nebalených potravin mít zajištěnou pitnou vodu pro mytí náradí a rukou,
- » nebalené potraviny chránit před prachem, dotykem se zemí a kontaktem s kupujícím (neměl by na ně sahat),
- » plochy, které přichází do kontaktu s potravinami, musí být omyvatelné a udržovány čisté,
- » mít přístup k sociálnímu zařízení.

Potřebuji mít pro prodej přebytků ze zahrady živnost?

Pro příležitostný prodej nikoli.

Pro soustavnou činnost za účelem zisku ano. Při pochybách je dobré konzultovat na příslušném živnostenském úřadě, každý úřad posuzuje míru soustavnosti trochu jinak. Více viz živnostenský zákon č. 455/1991 Sb.

Musím přijmy z příležitostného prodeje danit?

Ano, pokud úhrn mých příležitostných příjmů přesáhne 30.000 Kč za rok (včetně příjmů z pronájmu apod.). Pak mám povinnost uvést tyto příjmy v přiznání k dani z příjmu podávaném finančnímu úřadu do 31.3. následujícího roku. (viz zákon o daních z příjmu č. 586/1992 Sb.).



Pokud potřebujete jen občas uvařit povidla, domluvte se na pronájmu kuchyně nebo jiné zpracovny např. o víkendu nebo v odpoledních a večerních hodinách. Samozřejmě se na Vás poté vztahují všechna výše uvedená pravidla, včetně registrace provozovny (při registraci uvedete adresu provozovny, sebe jako zodpovědnou osobu a časy, kdy plánujete výrobu) a odpovědnosti za její provoz po uvedenou dobu.

Kontroly

Státní zemědělská a potravinářská inspekce kontroluje zdravotní nezávadnost (splnění požadavků na obsah cizorodých látek a mikrobiologických požadavků, tj. nepřítomnost listerií a salmonel), smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost, úplnost a správnost označení, data použitelnosti a minimální trvanlivosti, zda nejsou označeny klamavě nebo nabízeny klamavým způsobem, atd.

Nejdůležitější předpisy, doporučeníhodné k prostudování:

Nařízení ES č. **852/2004** o hygieně potravin: příloha I obsahuje obecné **hygienické předpisy pro prvovýrobu**; příloha II hygienické **požadavky na potravinářské prostory** (včetně stánků na trhu a pojízdných prodejen).

Zákon č. **110/1997** Sb. o potravinách.

Vyhláška č. **157/2003** Sb. stanovuje **požadavky pro zpracované ovoce**, obsahuje **definice** džemu, marmelády, povidel ad.

Vyhláška č. **113/2005** Sb. o **označování** potravin.

Nařízení EU č. **1169/2011** o poskytování informací o potravinách spotřebitelům: sjednocuje požadavky na označování, které budou platit od 13.12.2014 a zavádí povinnost uvádět výživové údaje od 13.12.2016.

Zde uvedené informace jsou aktuální k 1.4.2014. Změny v potravinovém právu lze přehledně najít na www.bezpecnostpotravin.cz.

Tabulka č. 1 – Členění na skupiny a minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny (příloha č. 2 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.)

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl ovoce (v g v 1 kg potraviny)	Poznámka
Zpracované ovoce	Džemy výběrové (Extra) Džemy výběrové (Extra) speciální Džemy výběrové (Extra) méně sladké	všeobecně	450	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	350	
		ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Džemy	všeobecně	350	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
	Rosoly výběrové (Extra)	všeobecně	450	
		z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	350	
		ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Rosoly	všeobecně	350	
		z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
Marmelády	všeobecně	200	z toho min. 75 g pocházející z endokarpu	

Zpracované ovoce	Povidla	slazená ze švestek	1700	k výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lektvar a dřeň ze sušených švestek
		slazená ze švestek a jablek	2200	podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75%
		slazená z jablek	3000	
		slazená z hrušek a jablek	3200	podíl ovocné sušiny z jablek nejméně 30%
	Klevely	všeobecně	1500	
		z meruněk	730	
		z jahod	640	
	Kaštanový krém		380	podíl ovoce musí být vnesen kaštanovým krémem
	Ovocný protlak			
	Sušené ovoce			
	Proslazené ovoce nebo kandované ovoce			
	Ovoce v lihu (ovocná bowle)	v plechovém obalu	220	
		ve skleněném obalu	450	
Upravené chlazené čerstvé ovoce				

Tabulka č. 2 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení (příloha č. 3 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.)

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50	9
51 až 500	6
501 až 1000	5
nad 1000	3



MAS Pomalší o.p.s.

je obecně prospěšná společnost, která sdružuje veřejný, soukromý a neziskový sektor a jejíž činnost vychází z principů metody LEADER. Působí na území 27 obcí Jihočeského kraje o rozloze 333,76 km² s 23 206 obyvateli. Základním cílem MAS Pomalší je zlepšování kvality života a životního prostředí ve venkovských oblastech posílením ekonomického potenciálu a zhodnocením přírodního a kulturního dědictví venkova. Jedním z nástrojů k dosažení těchto cílů je aktivní získávání a rozdělování dotačních prostředků.

Projekt spolupráce Venkovské tradice v krajině II si vzal za cíl posílit místní tradice setkávání obyvatel při různých příležitostech.

V projektu byly podpořeny tyto akce:

- » zdělávací semináře a kurzy na téma pěstování a uchování místních odrůd ovocných stromů
- » veřejné společenské akce a soutěž
- » výstavba chlebové nabíjecí pece
- » výsadba ovocné aleje
- » založení experimentální plochy na pěstování původních odrůd obilí
- » jednodenní výukový program pro žáky 1. stupně základních škol
- » publikace „Staré a krajové odrůdy hrušní Českokrumlovska“, Kuchařka české a moravské vesnice II, pravidla prodeje ovoce a výrobků z něj a propagační leták – vše k dispozici elektronicky na <http://www.maspomalsi.cz/leader/projekty-spoluprace-2/venkovske-tradice-v-krajine-ii/>

Název projektu: Ovoce a ovocné produkty

Zpracování textu: Martina Filipová

Grafická úprava: Pavel Jaloševský



MAS Pomalší o.p.s.



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí