

# Obsah

---

<b>Předmluva</b> . . . . .	<b>3</b>
<b>1 Přehled právních norem</b> . . . . .	<b>4</b>
<b>2 Bio certifikace</b> . . . . .	<b>7</b>
2.1 Právní předpisy pro ekologické zemědělství . . . . .	7
2.2 Zpracování . . . . .	7
2.3 Vstupní suroviny . . . . .	7
2.4 Skladování surovin a biopotravin . . . . .	8
2.5 Certifikace biopotravin . . . . .	8
2.6 Označování biopotravin . . . . .	10
<b>3 Vlastní provoz</b> . . . . .	<b>12</b>
3.1 Plánování provozu . . . . .	12
3.2 Stavebně-technické požadavky – checklist . . . . .	14
3.3 Zpracování vstupní suroviny: čištění a požadavky na jakost . . . . .	17
3.4 Provozní pokyny – postupy . . . . .	18
3.5 Další povinnosti . . . . .	21
<b>4 Moštování</b> . . . . .	<b>22</b>
4.1 Úvod . . . . .	22
4.2 Nároky na vstupní surovinu . . . . .	22
4.3 Požadavky na vybavení . . . . .	22
4.4 Pracovní postupy/možnosti/receptury . . . . .	25
4.5 Možnosti balení . . . . .	26
<b>5 Zpracované ovoce a zelenina</b> . . . . .	<b>27</b>
<b>6 Konzervování</b> . . . . .	<b>28</b>
6.1 Džemy, ovocné pomazánky a kompoty . . . . .	28
6.2 Zeleninové omáčky, sterilovaná zelenina a kvašená zelenina . . . . .	31
6.3 Povidla . . . . .	32
<b>7 Sušení ovoce a zeleniny</b> . . . . .	<b>33</b>
7.1 Sušení obecně . . . . .	33
7.2 Švestky . . . . .	33
<b>8 Balení a značení</b> . . . . .	<b>35</b>
8.1 Obecná část, platná pro všechno zpracované ovoce a zeleninu . . . . .	35
8.2 Jednotlivé skupiny zpracovaného ovoce a zeleniny . . . . .	38
8.3 Zelenina . . . . .	40
8.4 Sirupy a jiné nápoje . . . . .	41
<b>9 Finanční podpory pro vybudování malé provozovny</b> . . . . .	<b>42</b>
<b>Závěr</b> . . . . .	<b>43</b>
<b>Přílohy</b> . . . . .	<b>44</b>