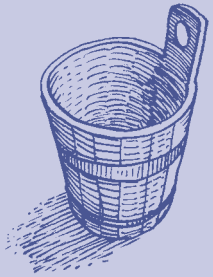
Jak se na statku vyrábí biosýr?



Mléko se začalo původně zpracovávat na sýr pro jeho delší trvanlivost. Dobrý sýr ovšem potřebuje kvalitní základní surovinu. Je tedy nutné dbát na zdravotní nezávadnost i technologickou kvalitu mléka.

Dojení
Probíhá obvykle dvakrát denně současně s krmením. Dojit lze ručně nebo strojově, do konví či potrubí. Za dodržení stanovených podmínek lze dojit v dojírně, na pastvě či ve stáji.

Sýření a zpracování sýřeniny
Do mléka, které prošlo šetrnou pasterací a které bylo upraveno na vhodnou teplotu, se přidají bakterie mléčného kvašení, případně i další speciální kultury podle druhu sýra a s časovým odstupem syřidlo, které v mléce vysráží bílkovinu.

Formování
Sýrové zrno se vkládá do forem z plastu nebo nerezu a následným prokysáváním dochází k dalšímu uvolňování syrovátky. Sýr získává požadovaný tvar a konzistenci.

Solení
Vytvarované sýry se solí krystalickou solí nebo v solné lázni. Sůl ovlivňuje nejen výslednou chuť, ale i proces zrání, a zpevňuje povrch.

Další zpracování
Výroba čerstvých sýrů je ukončena solením a balením. Ostatní sýry (měkké, polotvrdé a tvrdé) procházejí ještě dalšími výrobními postupy, především zráním.

Fotografie ukazují způsob výroby sýra na ekofarmě Držovice (www.drzovice.info).

Kdo pro vás biomléko zpracovává?

BEDNÁŘ VÁCLAV, Závist 69, 257 44 Netvořice, www.usedlost.cz
BEMAGRO, MALONTY 101, 382 91 Malonty, www.bemagro.cz
BIO VAVŘINEC S.R.O., Okrouhlice 27, Benešov 256 01, www.biovavrinec.cz
BIOFARMA BELINA, Nežichov 8, 364 01 Toužim, www.biofarmabelina.cz
BIOFARMA DoRa s.r.o., Ratibořice 1, 675 51 Jaroměřice nad Rokytnou, www.kozimleko.cz
ČÁPOVÁ LUCIE, Pelhřimovská 1033/5, 140 00 Praha 4, www.capiletka.cz
DVORSKÝ JAN, Ing., Olešenka 10, 582 22 Olešenka, www.kozidvorek.cz
Farma Hvozd, AMALTHEA s.r.o., Hvozd 59, 798 55 Hvozd, www.farmahvozd.webpark.cz
HORSKÝ STATEK ABERTAMY s.r.o., Rybničná 482, 362 35 Abertamy, www.ryzovna.cz
HORUT MIROSLAV, Sněžná 249, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, www.biofarmaroznov.cz
HRŇA ALEŠ, Mlýnářovice 55, 384 51 Volary, 388 333 011, 777 106 860
KORENEK ZOLTÁN, Ing., Hluboké Dvory 12, 679 23 Hluboké Dvory, 731 408 855, korenek.zolo@centrum.cz
KRÁLOVÁ ALENA, Stružná 72, 364 71 Bochov www.zalmanov.webnode.cz
KREJZOVÁ MILENA, PaedDr., Martinov 229, 277 13 Záryby, www.kozisyry.cz
KROPÁČKOVÁ RENATA, Nelepeč 3, 666 01 Nelepeč-Žernůvka, www.farmanelepec.cz
LANGOVÁ HANA, Stoječín – Peníkov 21, 378 81 Slavonice, www.langova.ecn.cz
LAUŠMAN JAKUB, Držovice 23, 411 45 Úštěk, www.farma.drzovice.info
LOPAUR TOMÁŠ, Kadov 4, 592 03 Kadov, 731 569 052, tomas.lopaur@seznam.cz
MENČÍKOVÁ MONIKA, Šonov 163, 549 71 Šonov u Broumova, 724 905 285, mencikovamonika@seznam.cz
NONNETIT S.R.O., Jeneweinova 300/51a, 617 00 Brno-jih, www.nonnetit.cz
ONDŘEJÍKOVÁ ANNA, Ves 66, 463 73 Černousy, www.frydlantsko.com/dvur%20hlavac
PET s.r.o., Štěpánská 704/61, 110 00 Praha 1, www.farmakosik.cz
PODSTAVEK ONDŘEJ, Borohrádek Bozetice 127, schránka 15, 517 24 Rychnov nad Kněžnou, 728 204 040
PULÍČEK JOSEF, Alšovice 46, 468 21 Pěnčín, www.kozifarmapencin.cz
ŠANCOVÁ JINDRA, Merboltice 141, 405 02 Merboltice, www.podstraznym.cz
ŠOUREK MARTIN, Plavy 133, 468 46 Plavy, www.farmafiloun.cz
ŠPATNÝ JAKUB, Bílsko 25, 387 73 Bílsko, www.kofa.ecn.cz
ŠTĚPÁNEK PAVEL, Ing., Slunečná 3, 384 51 Želnava, www.biofarma-slunecna.cz
TOBĚRNÁ MARKÉTA, Velké Albrechtice 95, 742 91 Velké Albrechtice, www.stastnakoza.cz
VOSÁTKA MIROSLAV, Hrajovice 2, 257 06 Kamberk, www.ekofarmaliza.webnode.cz

Uvedené statky nabízejí k prodeji ovčí, kozí nebo kravské mléko či mléčné výrobky ze dvora.

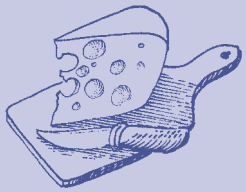
Leták vytvořila PRO-BIO LIGA ve spolupráci s Českou Technologickou platformou pro ekologické zemědělství za financování Ministerstva zemědělství.

BIOspotrebitel.cz ČTPEZ MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
www.biospotrebitel.cz / www.ctpez.cz / www.eagri.cz

Biomléko z faremního zpracování

PRODUKTY EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ
ZKUSTE BIO

Proč nákup ze dvora?



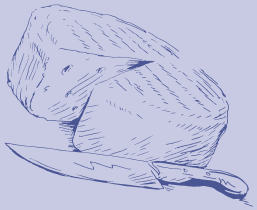
Nákup biopotravin na statku či ze dvora nám spotřebitelům přináší především:

- **spojení produktu s osobou sedláka** a s místem produkce,
- **poznání způsobu a místa vzniku** vašeho nákupu,
- **čerstvost** a „zralost“ produktů,
- **sezónní a rozmanité potraviny** méně známých druhů a odrůd, tedy i chutí
- **podporu místních zemědělců**, kteří jsou nedílnou součástí venkova.

Nákup na ekostatku je přínosný i pro životní prostředí a celou společnost:

- zvířata jsou zde chována s ohledem na jejich přirozené potřeby, s dostatkem prostoru, vhodným krmivem, bez nadbytečné medikace, atd.
- ekozemědělství láká mladé lidi k práci na venkově a ekofarmy se často stávají místními společenskými centry a přinášejí místním obyvatelům zaměstnání a prostředky,
- nákup ze dvora snižuje negativní dopady dopravy na životní prostředí a lidské zdraví.

Proč je bio lepší?



V ekologickém zemědělství je zvířatům chovaným na mléko zajištěna celková životní pohoda, tedy:

- dostatek prostoru a přístup do venkovního výběhu a v létě na pastvu po větší část roku,
- volnost pohybu a možnost odpočinku ve vzdušné stáji na suchém, podestlaném loži,
- snadný přístup ke krmivu a čerstvé vodě,
- společnost ostatních zvířat,
- preventivní péče o zdraví a kondici chovaných zvířat.

V ekologickém chovu je zakázáno:

- preventivní používání antibiotik, chemoterapeutik a jiných chemicky syntetizovaných léčiv
- stimulace říje pomocí hormonálních látek
- přenos embryí
- používání krmiv z konvenčního zemědělství, výslovně pak s genetickými modifikacemi (GMO)
- trvalé vazné ustájení, celoroštové podlahy a umělé řízení denního režimu zvířat ve stáji
- provádění svévolných úprav vzhledu zvířat, např. odrohování dospělých jedinců

Prodej syrového mléka a zpracování

Prodej syrového kozího a kravského mléka je na farmě možný pouze konečnému spotřebiteli. Spotřebitel by se na farmě měl dozvědět, že jde o syrové mléko a že je třeba jej před použitím převařit.

Ve faremní mlékárně je pak biomléko vždy šetrně zpracováno s cílem zachovat jej v co nejpřirozenějším stavu. Sedlák má povinnost podrobit mléko šetrné pasteraci, aby se zabránilo mikrobiální kontaminaci. Na rozdíl od velkopodnikového zpracování bývá mléko z faremní mlékárny málokdy tzv. standardizováno (tj. rozděleno na plazmu a smetanu) a odtučněno, nebo homogenizováno*.

* Homogenizace je protlačení mléka přes trysky pod vysokým tlakem a teplotou s cílem srovnat obsah tuku v každé „molekule“ na stejný tvar a obsah, čímž se ale v podstatě roztříští přirozená struktura tukových částic.

Značení biopotravin na statku

I při prodeji ze dvora si můžete ověřit, že zemědělec skutečně hospodaří podle zásad ekologického zemědělství.

Stačí si od sedláka, který deklaruje prodej biopotravin, vyžádat tzv. certifikát o původu bioproduktu vydaný jednou z kontrolních organizací. Na něm musí být uvedeny údaje o statku a také výrobky, které se smějí prodávat se známkou bio.

Pokud zemědělec na statku prodává balené biopotraviny, musejí i ty být označeny v souladu s požadavky zákona, tedy nést evropské logo pro biopotraviny (Eurolist), tuzemskou „biozebru“ a také kód kontrolní organizace.

Kódy kontrolních organizací

- ABCert AG, kód na obalu: CZ-BIO-002
- BIOKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003
- KEZ, o.p.s., kód na obalu: CZ-BIO-001