

# ČESKÉ CECHONÍ NORMY – ZNAČKY KVALITY PK ČR

*Inovace a trendy v potravinářském průmyslu  
v reflexi na evropské strategie pro biodiverzitu a „od zemědělce ke spotřebiteli“*

29. 9. 2021

Dana Gabrovská

*PRV, Operace 1.1.1 Vzdělávací akce, Podpora na činnosti v oblasti odborného vzdělávání a získávání dovedností v oblasti zemědělství a lesnictví.*

*Projekt je spolufinancován Evropskou unií.*



## Značky kvality Potravinářské komory ČR





## Značky kvality Potravinářské komory ČR



Značka existuje od roku 2011, pravidla pro zařazení se měnila, po změně zákona o potravinách a vzniku značky „Česká potravina“ se mohou přihlásit výrobky, které splňují pravidla daná zákonem:

- a) 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka pochází z České republiky, a prvovýroba, porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly na území České republiky, nebo
- b) součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než uvedené v písmeni a) a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek, nebo
- c) jde o potravinu stanovenou prováděcím právním předpisem, jejíž výroba proběhla na území České republiky.

Vyhláška č. 204/2021 Sb., o seznamu potravin podle § 9b odst. 1 písm. c) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – čokolády, káva, kávoviny, extrudované, pufované výrobky z rýže



## Bezpečnost a kvalita potravin

1. Díky novému přístupu k systému řízení při výrobě nebo distribuci je lépe zajištěna bezpečnost hotového výrobku (například zlepšením komunikace v rámci systému sledovatelnosti – online dostupnost informací o výrobcích, nový přístup ke kontrole při výrobě, nové at-line nebo online analytické postupy, zlepšení systému zajištění hygieny při výrobním procesu apod.).
2. Použití aktivních nebo inteligentních obalových prvků (například antimikrobiální obaly, obaly s informativní funkcí, balení do ochranné atmosféry apod.).
3. Inovované procesy výroby, které snižují riziko vzniku kontaminantů nebo pomáhají odstranit kontaminanty během výrobního procesu (například snížení obsahu procesních kontaminantů, snížení rizika růstu patogenní mikroflóry – úprava receptury a ověření, že výrobek nepatří mezi výrobky podporující růst *Listerie monocytogenes* apod.).
4. Potraviny ojedinělé díky místu provenience (je třeba doložit, že místo provenience nebo lokálně používaný způsob výroby má vliv na vlastnosti produktu).
5. Způsob zpracování potraviny s vysokou přidanou hodnotou (např. dlouho zrající sýry, fermentované masné výrobky apod.).
6. Netradiční receptura výrobku (použití netradiční složky vedoucí ke zlepšení užitečných vlastností potraviny (například trvanlivost, sensorické vlastnosti, skladovatelnost za různých podmínek apod.), změna poměru složek).
7. Neobvyklý způsob zpracování vedoucí ke zlepšení užitečných vlastností potraviny.

## Potraviny pro zvláštní výživu



1. Potraviny, u kterých byl snížen obsah cukrů, tuku anebo soli.
2. Potraviny, u kterých byl snížena energetická hodnota .
3. Potraviny, u kterých byla změněna skladba mastných kyselin, např. snížení nebo odstranění transmastných kyselin, snížení podílu nasycených mastných kyselin, atd.
4. Potraviny, u kterých díky způsobu zpracování zůstávají zachovány dobré výživové vlastnosti surovin (např.: vitaminy, minerální látky, vláknina), případně u kterých byl zlepšen obsah obohacením či navýšením obsahu určité živiny nebo složky bohaté na danou živinu (např. navýšení obsahu vlákniny, bílkovin atd.)
5. Potraviny, které obsahují látky s pozitivním vlivem na lidské zdraví (schválené zdravotní tvrzení).

## **SYSTEM ČESKÝCH CECHOVNÍCH NOREM**

- Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů na dlouhodobé připomínky odborné i spotřebitelské veřejnosti k neexistenci standardů kvality.
- Po zrušení závaznosti československých státních norem vzniklo faktické legislativní vakuum – tedy i prostor pro nepoctivé výrobce a zejména dovozce .
- Systém českých cechovních norem nabízí řešení, které pozvedne kvalitu českých potravin a vrátí jim u spotřebitelů jejich historické renomé.
- Celý systém ČCN vychází z bývalých československých státních norem a platných vyhlášek pro jednotlivé komodity.

## **PORTÁL ČESKÝCH ČECHOVNÍCH NOREM**

Co najdeme na stránkách ČCN

- Seznam norem, seznam výrobků splňujících normy, seznam výrobců a uživatelů, články, aktuality, názory, dokumenty;
- Hodnotící komise – vysoké školy, výzkumné ústavy, státní správa, státní kontrolní orgány – dává doporučení výkonné radě;
- Výkonná rada PK ČR normy schvaluje;
- Kdo tvoří normy - odborné sekce a svazy, výrobci.

## **PORTÁL ČESKÝCH CECHOVNÍCH NOREM – SOUČASNÝ STAV**

Ke 25. 9.2021 je na webových stránkách českých cechovních norem:

- 309 norem
- 2029 potravin včetně balení zařazených na seznam výrobků splňujících podmínky českých cechovních norem.



## **Masné výrobky**

- vyšší obsah masa,
- nižší obsah tuku,
- vyšší obsah čistých svalových bílkovin,
- zákaz použití látek zvýrazňujících chuť,
- zákaz použití SOM,
- Zákaz používání E 120.

Parametry jsou nastaveny v závislosti na konkrétní normě

## Masné výrobky – Jemný párek

### ČSN

- hovězí maso přední výrobní
- hovězí maso zadní výrobní
- vepřové libové maso
- vepřové maso libové II
- vepřové výrobní bez kůže
- vepřové kůže
- dusitanová nebo dusičnanová směs, pšeničná mouka hrubá, pepř mletý, muškátový ořech, pitná voda
- potravinářské bílkovinné koncentráty

#### Požadavky:

voda max. 61 %

tuk max 33 %

sůl 2,1 +/- 0,6 %

### ČCN

#### Povinné složky:

- vepřové maso, hovězí maso (použije se jedna z těchto základních surovin nebo jejich libovolná kombinace),
- obsah masa minimálně 65 % hmotnostních,
- obsah tuku maximálně 35 % hmotnostních

#### Přípustné složky:

- voda
- jedlá sůl (alternativně též jiné soli, např. KCl)
- dusitanová sůl
- cukr
- koření a přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti)

#### Nepřípustné složky:

- nepřipouští se použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin a zvýrazňovačů chuti, E 120.

## Masné výrobky – Šunka

### ČSN

- vepřové maso libové z kýty
- dusitanová nakládací směs
- pitná voda
- polyfosfátové přípravky max. 0,1 %
- Kyselina askorbová nebo isoaskorbová nebo jejich soli
  
- obsah tuku max. 13 %
- obsah dusitanů max. 100 mg/kg
- Obsah bílkovin min. 18 %
- poměr voda/bílkoviny max. 4,0 %
- obsah soli max. 3,0 %

### ČCN

#### Povinné složky:

- Šunka z vepřového masa musí být vyrobena z vepřové kýty či z masa vepřové kýty.
- Šunka vyrobená z masa jiného živočišného druhu musí být v názvu označena příslušným živočišným druhem a částí jatečného těla, ze které pochází.
- Šunka musí být celosvalová (surovina nesmí být zrněná).
- Minimální obsah masa 90 % hmotnostních pro šunky nejvyšší jakosti a 83 % pro šunky výběrové.
- Povoluje se tukové krytí nebo krytí kůží.

#### Přípustné složky

- voda
- jedlá sůl (alternativně též jiné soli, např. KCl)
- dusitanová sůl
- cukry
- Koření;
- extrakty z koření, cibule a česneku získané neselektivní extrakcí;
- kouřové aroma;
- tekutý kouř;
- zelenina (ochucovací složky) a přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti a E120)

#### Nepřípustné složky:

- Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy euchemy), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), veškerých přípravků zvyšujících obsah bílkovin (rostlinného i živočišného původu) a zvýrazňovačů chuti a E120.

## Masné výrobky – Dunajská klobása

### ČSN

#### Suroviny:

- hovězí zadní výrobní nejméně 10,3 %
- vepřové libové nejvíce 31,9 %
- vepřové výrobní bez kůže nejméně 57,8 %

#### Příspěvky:

- solící směs
- pepř černý mletý
- paprika sladká
- kmín mletý
- česnek

#### Požadavky:

- sůl 2,8 +/- 0,6 %
- voda 28 %
- tuk max. 54 %
- bílkoviny min. 18 % (= 99- (voda+tuk+sůl))

### ČCN

#### Povinné složky:

- vepřové maso, hovězí maso;
- celkový obsah masa minimálně 125 g na 100 g hotového výrobku;
- podíl hovězího masa musí činit nejméně 10 % z celkové hmotnosti masa použitého ve výrobku.

#### Přípustné složky

- jedlá sůl (alternativně též i jiné soli, např. KCl),
- dusitanová sůl,
- cukry,
- koření,
- česnek,
- extrakty z koření, cibule a česneku získané neselektivní extrakcí,
- česnek,
- kouřové aroma,
- tekutý kouř,
- startovací kultury a voda na jejich suspenzi
- přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti a E120)

Nepřipouští se použití strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, vlákniny a zvýrazňovačů chuti a E120.

## Masné výrobky – Šunkový salám ČCN

### ČSN

#### Suroviny:

- vepřové maso libové
- hovězí maso zadní výrobní
- vepřové maso výrobní bez kůže

#### Přísady:

- solicí směs
- mouka
- cukr
- pepř mletý
- muškátový ořech
- pitná voda

#### Požadavky

- sůl 2,83+/- 0,6 %
- voda 70 %
- tuk max. 20 %

#### Povinné složky:

- vepřové maso, hovězí maso (použije se jedna z těchto základních surovin nebo jejich libovolná kombinace)
- **obsah masa minimálně 80 % hmotnostních**
- **obsah tuku maximálně 20 % hmotnostních**

#### Přípustné složky:

- voda;
- jedlá sůl (alternativně i jiné soli, např. KCl);
- dusitanová sůl;
- cukry;
- koření;
- extrakty z koření, cibule a česneku získané neselektivní extrakcí;
- kouřové aroma;
- tekutý kouř;
- bramborový škrob;
- česnek;
- přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti a E 120).

#### Nepřípustné složky:

strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, rostlinných bílkovin, živočišných bílkovin, vlákniny a zvýrazňovačů chuti. Zákazem použití živočišných bílkovin se rozumí povinné výhradní použití autentického masa jako základní výrobní suroviny, přičemž přídavek jakýchkoliv bílkovinných přísad živočišného původu není povolen. Zákaz použití rostlinných bílkovin se nevztahuje jen na autentické přírodní koření a česnek.

## Masné výrobky – Poličan

### ČSN

#### Suroviny:

- hovězí maso zadní výrobní speciálně upravené
- vepřové maso libové speciálně upravené
- vepřové maso libové výrobní bez kůže

#### Přísady:

- pepř mletý
- hřebíček
- paprika sladká mletá
- Paprika pálivá
- Česnek
- cukr
- solicí směs

#### Požadavky

- sůl 3,9+/- 0,6 %
- voda 32 %
- tuk max. 57 %
- Obsah bílkovin minimálně: 15 %
- Obsah dusitanů maximálně 100 mg/kg

### ČCN

#### Povinné složky:

- vepřové maso, hovězí maso;
- celkový obsah masa (včetně hovězího) minimálně 130 g na 100 g hotového výrobku;
- podíl hovězího masa musí činit nejméně 10 % z celkové hmotnosti masa použitého ve výrobku.

#### Přípustné složky

- jedlá sůl (alternativně i jiné soli, např. KCl);
- dusitanová sůl;
- cukry;
- koření;
- extrakty z koření, cibule a česneku získané neselektivní extrakcí;
- česnek;
- kouřové aroma;
- tekutý kouř;
- startovací kultury a voda na jejich suspenzi a přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti)

## Tlačenka

## Masné výrobky – Tlačenka Drůbeží tlačenka

### Povinné složky

- vepřové maso, drůbeží maso, příp. vepřové droby a vepřová krev (použije se vždy vepřové nebo drůbeží maso, případně masový vývar, použití masového vývaru, vepřových drobů a vepřové krve závisí na individuální receptuře výrobce);
- obsah masa minimálně 65 % hmotnostních;
- obsah tuku maximálně 35 % hmotnostních;

### Přípustné složky

- voda;
- jedlá sůl (alternativně též jiné soli, např. KCl);
- koření;
- zelenina (ochucovací složky);
- přídatné látky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (s výjimkou zvýrazňovačů chuti)

### Povinné složky

- drůbeží maso;
- drůbeží vývar;
- vepřová želatina.

### Přípustné složky

- drůbeží kůže;
- voda;
- jedlá sůl;
- koření.

### Nepřípustné složky

- strojně oddělené maso a drůbeží strojně oddělené maso
- rostlinné bílkoviny (nevztahuje se na autentické přírodní koření)
- přídatné látky

## **Mléčné výrobky**

SYROVÉ KRAVSKÉ MLÉKO – základní norma pro všechny mléčné výrobky:

Dle výsledků akreditovaných laboratoří kontroly jakosti mléka smí být:

- Počet somatických buněk (PSB) v mléce maximálně 300 000 v 1 ml při klouzavém geometrickém průměru za 3 měsíce (EU legislativa 400 000)
- Celkový počet mikroorganismů v mléce (CPM) maximálně 50 000 v 1 ml při klouzavém geometrickém průměru za 2 měsíce (EU legislativa 100 000)

Obsah nutričně významných složek (aritmetický průměr při nejméně 4 vzorcích za měsíc):

bílkoviny nejméně 32g/l

mléčný tuk nejméně 35g/l



## **Mléčné výrobky**

- sýry – minimální doba zrání, omezení a zákaz přídavných látek;
- jogurty – podmínka použití obou mikroorganismů jogurtových kultur v určeném poměru; ideální poměr obou mikroorganismů je 1:1;
- ochucené ovocné jogurty – minimální podíl ovocné složky:

pro ovoce typu jahody, borůvky, maliny, broskve, meruňky apod. min. 4,5 % ,  
pro citrusové plody min. 1 % a pro tropické ovoce typu banány, kiwi, ananas  
atd. min. 2 % ve finálním výrobku;

ostatní ochucené jogurty budou řešeny individuálně při přihlášení výrobku

- ochucené tradiční pomazánkové – při použití ochucující složky šunka lze použít pouze šunku nejvyšší jakosti nebo šunku výběrovou.

## Mléčné výrobky

### Tradiční pomazánkové – neochucené

#### Povinné složky

- smetana;
- sušené mléko;
- škrob nebo modifikovaný škrob do 1,5 % hm.

#### Přípustné složky

- sušené podmásli nebo sušená; syrovátka;
- jedlá sůl.

### Nepřípustné složky

- přídatné látky (barviva, emulgátory, konzervanty, stabilizátory, zahušťovadla) neuvedené v povinných a přípustných složkách,
- aromata,
- rostlinný tuk

## Mléčné výrobky

### Sýry eidamského typu (s různým obsahem tuku a sušiny)

#### Povinné složky

- mléko
- jedlá sůl
- mlékárenské kultury – směs mezofilních kultur
- syřidlo

#### Přípustné složky

- chlorid vápenatý (pomocná látka)

### Nepřípustné složky

- veškeré složky nespecifikované v povinných a přípustných složkách
- zejména konzervanty
- glukono-delta-lakton
- lysozym
- rostlinný tuk
- barviva
- dusičnany
- kasein
- kaseináty

## Mléčné výrobky

### Sýry eidamského typu uzené (s různým obsahem tuku a sušiny)

#### Povinné složky

- Sýr eidamského typu podle ČCN

#### Přípustné složky

- kouř z tvrdého dřeva (např. bukové štěpky)

### Nepřípustné složky

- tekutý kouř, kouřové aroma

### Nadstandard

- surovina odpovídá cechovní normě „Sýr eidamského typu“, Sýr musí projít procesem uzení na bázi nedokonalého spalování dřeva, nesmí obsahovat kouřové aroma, obsah PAH 1,0 µg/kg benzo[a]pyrenu a 10 µg/kg pro sumu 4 PAH.

## Mléčné výrobky

### Jogurt bílý zrající v tanku

#### Povinné složky

- mléko, smetana nebo jejich směsi a jogurtová kultura (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*) v optimálním poměru 1:2 až 2:1), kde četnost živých mikroorganismů musí být nejméně  $10^7$  na 1 gramu výrobku na konci doby použitelnosti výrobku

#### Přípustné složky

- sušené mléko
- zahuštěné mléko
- koncentráty mléčných bílkovin
- podmásolí a dodatečné mikrobiální kultury, kde četnost živých mikroorganismů musí být nejméně  $10^6$  na 1 gram výrobku na konci doby použitelnosti výrobku

## Mléčné výrobky

### Jogurt bílý zrající v tanku

#### Nepřípustné složky

- škrob;
- želatina;
- zahušťující látky;
- mléko a mléčné složky nesmí být nahrazeny nemléčnou složkou;
- přidané konzervační látky;
- barviva;
- aromatické látky.

#### Nadstandard

Při fermentaci je důležité udržet poměr laktobacilů a streptokoků a vytvořit podmínky pro vznik požadovaného množství metabolitů

kyselina mléčná: 0,85-1,20 %

acetaldehyd: 10-16 mg/kg

biacetyl: 1-2 mg/kg

Ideální poměr obou mikroorganismů je 1:1, ale může být posunut mírně jak ve prospěch laktobacilů, tak ve prospěch streptokoků, nicméně ve výrobku musejí být zastoupeny vždy oba mikroorganismy jogurtové kultury. Konečný poměr obou druhů je pak nejvíce ovlivněn dobou kultivace, teplotou inkubace a velikostí inokula a určuje výslednou chuť výrobku.

### Pařený sýr

#### **Povinné složky**

- mléko podle ČCN "Syrové kravské mléko",
- sůl,
- mlékárenské kultury,
- syřidlo.
- toto platí vždy, tedy i v případě výroby z polotovaru. kterým může být sýr eidamského typu, viz technol.postup, **nálev (jen v případě sýru s nálevem)**: pitná voda, jedlá sůl

#### **Přípustné složky**

- chlorid vápenatý (pomocná látka),
- ochucující složky typu koření, směs koření, bylinky,
- bez přídavných látek.
- **nálev (jen v případě sýru s nálevem)**: regulátor kyselosti (např. kyselina citronová)

### Pařený sýr

#### **Nepřípustné složky**

- všechny výše nespecifikované.

#### **Technologický postup**

- a) pro případ, kdy je surovinou syrové kravské mléko: přejímka syrového mléka, pasterace, standardizace tuku, předkysání (nepovinné), temperace na sýřící teplotu, přídavek mlékárenské kultury, zasýření, srážení, zpracování koagulátu, oddělení syrovátky, kysání, paření, tvarování, chlazení, v případě potřeby solení, závěrečná úprava tvaru, balení, případně balení do nálevu, skladování při 2- 8 °C, expedice.
- b) pro případ, kdy je surovinou sýr eidamského typu: mletí polotovaru, hnětení a paření, tvarování, chlazení a solení, závěrečná úprava tvaru, balení, skladování při 2- 8 °C, expedice.
- c) v případě sýru s nálevem – balení do nálevu
- polotovarem je: Sýr eidamského typu“ , dle ČCN2015-12-22-0019, u kterého neproběhl proces zrání.



## **Lahůdkářské výrobky**

- zákaz použití barviv a sladidel, zákaz použití méně hodnotných tuků (palmový, kokosový tuk, částečně ztužené tuky)
- ve výrobcích s dobou použitelnosti do 5 dnů včetně dne výroby nesmí být použity kyseliny benzoová, sorbová ani jejich soli.
- použití majonézy vyrobené podle ČCN

## Lahůdkářské výrobky

### Majonéza salátová pro lahůdkářské výrobky

#### Povinné složky

- olej řepkový min. 70 %,
- žloutky pasterované nejméně 3 %,
- ocet kvasný lihový,
- jedlá sůl

#### Přípustné složky

- pitná voda,
- cukr,
- plnotučná hořčice pro lahůdkářské výrobky podle ČCN,
- koření,
- škrob,
- guarová guma a xanthan,
- betakaroten.

#### Nepřípustné složky

- konzervační látky,
- barviva kromě betakarotenu,
- aroma.

## **Lahůdkářské výrobky**

### Rybí salát

#### Povinné složky

- marinované sledové filety nejméně 40 %,
- majonéza podle ČCN Salátová majonéza nejméně 30 %,
- cibule, okurky sterilované, hrášek sterilovaný, mrkev sterilovaná

#### Přípustné složky

- jedlá sůl, koření, cukr, konzervační látky pro výrobky s prodlouženou trvanlivostí – dle platné legislativy

#### Nepřípustné složky

- barviva, sladidla s výjimkou cukru,
- ve výrobcích s dobou použitelnosti do 5 dnů včetně dne výroby nesmí být použity kyseliny benzoová, sorbová a jejich soli.

## Lahůdkářské výrobky

### Zavináče

#### Povinné složky

- marinované sledové filety (marinované v kyselém nálevu) nejméně 40 %
- zeleninová náplň (cibule, zelí okurky, paprika) nejméně 25 %

#### Přípustné složky

- pitná voda, cukr, jedlá sůl
- ocet kvasný lihový, koření
- konzervační látky pouze pro výrobky s prodlouženou trvanlivostí – dle platné legislativy

### Nepřípustné složky

- ve výrobcích s dobou použitelnosti do 5 dnů včetně dne výroby nesmí být použity kyseliny benzoová, sorbová, ani jejich soli, sladidla s výjimkou cukru

## Lahůdkářské výrobky

### Ruské vejce

#### Povinné složky

- majonézový (bramborový, vlašský, pochoutkový nebo pařížský) salát podle ČCN
- vejce vařené nejméně **14 %**
- šunka výběrové třídy jakosti
- okurka sterilovaná
- paprika sterilovaná

#### Přípustné složky

- majonéza podle ČCN Salátová  
majonéza pro lahůdkářské výrobky

- cukr
- sůl
- ocet kvasný lihový
- koření
- petržel kadeřavá čerstvá nebo jiná zeleninová ozdoba

#### Nepřípustné složky

- masné výrobky obsahující  
strojně oddělené maso

## Čokolády

- vyšší obsah celkové kakaové sušiny, kakaového másla, mléčného tuku než udává legislativa;
- povolen jen mléčný tuk a kakaové máslo; u čokoládových bonbonů je povolen palmový olej s certifikací RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil);
- zákaz použití jiných aromat než přírodních.



## Čokoládové výrobky

Čokoládové bonbony formované

Povinné složky

- Hořká čokoláda nebo mléčná čokolád nebo bílá čokoláda

Přípustné složky

- přírodní vanilkový extrakt,
- jiné ovocné nebo lískooříškové aroma,
- višně v alkoholu,
- nativní chmel,
- lískooříšková náplň,
- suché skořápkové plody,
- sušené ovoce (proslazené, kandované).

Nepřípustné složky

- V čokoládě nesmí být přítomné jiné rostlinné tuky než kakaové máslo, na výrobu náplně se smí použít palmový olej s certifikací RSPO

Nadstandardní parametry

- Minimální obsah kakaové sušiny v hořké čokoládě 70 %
- celkový obsah čokolády minimálně 30 % celkové hmotností výrobku

## **Pekařské výrobky**

- omezení nebo zákaz přídatných látek.

Ve srovnání s legislativou:

- vyšší podíl žitné mouky u pšenično-žitných a žitno-pšeničných výrobků;
- vyšší podíl jiných obilovin než pšenice a žita - tzv. vícezrnné složky - luštěniny nebo olejniny u vícezrnných výrobků;
- vyšší podíl celozrnné složky u celozrnných výrobků.
- preference kvasů.
- omezení přídatných látek



## Mlýnské výrobky

### Pšeničná mouka chlebová

#### Povinné složky

- pšenice potravinářská – minimální požadavky dle ČSN 461100-2

#### Přípustné složky

- žádné

#### Nepřípustné složky

- žádné

#### Technologický postup

- Mlýnský výrobek získaný postupným mletím pšenice a tříděním podle velikosti částic a obsahu minerálních látek (popel).
- Zrno pšenice je před vlastním mletím čištěno na speciálních strojích, kde se odstraňují příměsi a nečistoty, zrno se kondicionuje a odstraňují se vrchní obalové části zrna.

#### Nadstandardní parametry

- Vlhkost nejvýše 15 %; Popel v sušině nejvíce 1,15 %; Mokrý lepek v sušině nejméně 27,0 %. Granulace: - propad sítem 257  $\mu$ m nejméně 96,0 %; - propad sítem 162  $\mu$ m nejméně 75 %; Číslo poklesu nejméně 180 s; - bez přídavných látek /např. kyseliny askorbové/. Plísně max. 1 x 10 na třetí; Koliformní bakterie max. 1 x 10 na druhou; Dále podle Nařízení ES č. 2073/2005 v platném znění Salmonella – negativní/25g. Bílkoviny 11 g/100g výrobku; Sacharidy 71 g/100g výrobku; - z toho cukry 2,1; Tuky 1,3 g/100 g; - z toho nasycené mastné kyseliny 0,3g/100g výrobku; Sůl  $\leq$ 0,01 g/100g výrobku; Vlákna: 3,5 g/100g výrobku. Energetická hodnota: 1465 KJ/ 345 Kcal Obsahuje lepek. Neobsahuje jiné alergenů ani jejich stopy. Neobsahuje geneticky modifikované organismy.

## **Pekařské výrobky**

### Máslová vánočka s rozinkami a mandlemi

#### **Těsto – povinné složky**

- **pšeničná mouka hladká světlá**
- máslo nejméně 15 % vztaženo na hmotnost mouky,
- rozinky nejméně 10 % vztaženo na hmotnost mouky,
- cukr nejméně 15 % vztaženo na hmotnost mouky,
- vaječné žloutky pasterované nejméně 1 % nebo odpovídající množství vaječných žloutků sušených vztaženo na hmotnost mouky,

## **Pekařské výrobky**

### Máslová vánočka s rozinkami a mandlemi

**POSYP:** mandle loupané (celé, sekané, lupínky) nejméně 4 % vztaženo na hmotnost mouky.

**MAŠLOVÁNÍ:** vejce a/nebo vaječná melanz a/nebo nevaječný mašlovací přípravek (obvykle na bázi luštěninové mouky).

#### **Přípustné složky**

##### **TĚSTO:**

- sladová mouka a/nebo sladový extrakt z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);
- sušené mléko a/nebo sušená syrovátka příp. jiné sušené mléčné produkty;
- proslazené ovoce;
- aroma;
- vanilínový cukr a další cukry např. glukóza, dextróza, aj.;
- sušený pšeničný kvas;
- rostlinné vlákniny (bramborová, pšeničná, řepná, psyllium aj.);
- instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin (např. pšeničná, kukuřičná, rýžová aj.);
- luštěninové mouky a/nebo luštěninové bílkoviny;
- enzymy;
- látka zlepšující mouku kyselina askorbová E300 nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly);

## **Pekařské výrobky**

### Český kvasový chléb

#### **Povinné složky**

- pšeničná mouka chlebová v množství **nejvýše 60 %** z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků;
- žitná mouka chlebová v množství **nejméně 40 %** z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků, její podstatná část ve formě kvasu;
- pitná voda;
- jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem.

#### **Přípustné složky**

- kmín celý a/nebo kmín drcený nebo jiné druhy tzv. chlebového koření (například koriandr, fenykl, anýz, kardamon a jiné);

#### **Nepřípustné složky**

- jiné složky než jsou uvedeny v povinných a přípustných složkách.

#### **Technologický postup**

- výroba kvasu; výroba těsta nepřímým způsobem vedení na kvas; zrání těsta; tvarování; kynutí; pečení; chlazení, popř. krájení a balení.

## **Pekařské výrobky**

### Žitný kvasový chléb

#### **Povinné složky**

- žitné mlýnské obilné výrobky v množství nejméně 95 % z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků; její část ve formě žitného kvasu;
- pitná voda;
- jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem.

#### **Přípustné složky**

- droždí čerstvé;
- pšeničná mouka chlebová v množství nejvýše 5 % z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků;
- sladová mouka a/nebo sladový extrakt z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);
- kmín celý a/nebo kmín drcený nebo jiné druhy tzv. chlebového koření (například koriandr, fenykl, anýz, kardamon a jiné);
- pšeničný lepek;
- sušený žitný a/nebo pšeničný kvas;
- bramborové produkty (např. vločky, kaše nebo mouka);
- rostlinné vlákniny (bramborová, pšeničná, řepná, psyllium aj.);
- instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin (např. pšeničná, kukuřičná, rýžová aj.);
- látka zlepšující mouku kyselina askorbová E300 nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly);
- enzymy.

#### **Nepřípustné složky**

- přídatné látky jiné než kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly).

#### **Technologický postup**

- výroba kvasu; výroba těsta nepřímým způsobem vedení na kvas; zrání těsta; tvarování; kynutí; pečení; chladnutí, popř. krájení a balení.

## **Pekařské výrobky**

### Žitný kvasový chléb

#### Senzorické požadavky

##### **Vzhled**

- Pravidelně formovaný klenutý chléb daný tvarem formy
- Vrchní kůrka hnědá, lesklá nebo moučená nebo s prasklinami typickými pro daný výrobek; nepřipálená
- Spodní kůrka čistá; nepřipálená.
- Střída rovnoměrně pórovitá, barva po použitých složkách.

##### **Vůně a chuť**

- Typická chlebová a výrazná po žitném kvasu; slabě po kmínu případně po dalším koření; bez cizích příchutí a pachů.

##### **Konzistence**

- Kůrka dobře propečená.
- Střída dobře propečená, pružná, měkká.

##### **Nadstandardní parametry**

- Žitné mlýnské obilné výrobky v množství nejméně 95 % z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků. Chléb zakyselený výhradně žitným kvasem. Neobsahuje žádné přídavné látky s výjimkou kyseliny askorbové.

## **Pekařské výrobky**

### Vícezrnný chléb

#### **Povinné složky**

- pšeničná mouka a/nebo žitná mouka a/nebo další mlýnské výrobky ze pšenice a žita;
- mlýnské výrobky z jiných obilovin než z pšenice a žita a/nebo pseudoobiloviny a/nebo luštěniny a/nebo olejnin v celkovém množství nejméně 7 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků;
- jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem;
- pitná voda.

#### **Přípustné složky**

- žitný kvas a/nebo pšeničný kvas, sušený žitný a/nebo pšeničný kvas;
- sladová mouka a/nebo sladové extrakty z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);
- kmín nebo jiné koření kmín celý a/nebo kmín drcený nebo jiné druhy tzv. chlebového koření (například koriand, fenykl, anýz, kardamon a jiné);
- droždí čerstvé;
- rostlinný olej a/nebo vepřové sádlo;
- pšeničný lepek;
- bramborové produkty (např. vločky, kaše nebo mouka);
- rostlinné vlákniny (bramborová, pšeničná, řepná, psyllium aj.);
- instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin (např. pšeničná, kukuřičná, rýžová aj.);
- látka zlepšující mouku kyselina askorbová E 300 nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly);
- enzymy.

## **Pekařské výrobky**

### Vícezrnný chléb

POSYPY A OBALY: kmín celý;

- mlýnské produkty (například vločky, trhanky);
- semena olejin;
- mák – podle ČCN Český modrý mák, (ČCN 2019-01-14-0415);
- žitná mouka;
- sůl hrubá a jiné složky podle receptury výrobce.

#### **Nepřípustné složky**

- Přídavné látky jiné než kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. prášek ze sušené aceroly).

#### **Technologický postup**

- výroba těsta nepřímým/přímým způsobem vedení;
- zrání těsta;
- tvarování;
- kynutí;
- pečení;
- chlazení;
- popř. krájení a balení



## **Pekařské výrobky**

### Veka tuková

#### **Povinné složky**

- pšeničná mouka hladká světlá;
- pitná voda;
- jedlá sůl nebo jedlá sůl obohacená jódem.

#### **Přípustné složky**

- čerstvé droždí;
- rostlinný olej a/nebo sádlo vepřové a/nebo margarín nejméně 3 % a nejvýše 5 % vztaženo na hmotnost mouky; pro margarín platí tyto parametry: obsah tuku min. 80 %, obsah transmastných kyselin max. 2 %, bez konzervačních látek;
- cukr nejméně 1 % a nejvýše 3 %, vztaženo na hmotnost mouky; příp. glukóza, dextróza a jiné cukry;
- pšeničný kvas a/nebo pšeničný omládek;
- sušený pšeničný kvas;
- mléko sušené odstředěné a/nebo sušená mléčná syrovátka, příp. jiné sušené mléčné produkty;
- sladová mouka a/nebo sladový extrakt z různých obilovin (např. z ječmene, pšenice, žita aj.);
- rostlinné vlákniny (bramborová, pšeničná, řepná, psyllium aj.);
- pšeničný lepek;

## **Pekařské výrobky**

### Veka tuková

- instantní (bobtnavé) mouky z různých obilovin (např. pšeničná, kukuřičná, rýžová aj.);
- bramborové produkty (např. vločky, kaše nebo mouka).
- kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. prášek z aceroly);
- enzymy;
- kromě olejů a tuků ostatní složky v margarínu (např. voda, cukr, sůl, ocet, citronová šťáva aj.);
- přídatné látky v margarínu (emulgátory, regulátory kyselosti, antioxidanty, aroma a barviva – karoteny (E160), riboflavin (E101) a jiná barviva kromě syntetických žlutí (E102, E104 a E110).

### **Nepřípustné složky**

- Přídatné látky jiné než kyselina askorbová nebo její přírodní zdroje (např. acerola).

### **Technologický postup**

1. výroba těsta nepřímým nebo přímým způsobem - dle použitého zařízení
2. zrání těsta
3. dělení
4. tvarování
5. kynutí
6. pečení
7. chladnutí
8. odběr do přepravek
9. popř. krájení a balení.

## Ostatní komodity

### Těstoviny

#### Povinné složky

- pšeničná mouka
- voda
- vaječná směs (minimální obsah sušené vaječné směsi 2 %)

#### Přípustné složky

- sušená zelenina
- houby
- koření
- bylinky
- kakao

#### Nepřípustné složky

- barviva

## Ostatní komodity

### Masové konzervy

#### Povinné složky

- maso podle živočišného druhu uvedeného v názvu výrobku (min. 80 %)

#### Přípustné složky

- vepřové kůže použité jako pojivo v maximálním množství 8 %;
- sůl a dusitanová solící směs;
- želírující látka: karagenan (E407)
- koření a extrakty koření;
- česnek;
- pitná voda.

### Nepřípustné složky

- strojně oddělené maso, přítomnost masa jiného živočišného druhu, než je v názvu,;
- fosfáty.

### Nadstandard

- vysoký obsah masa (min.80 %) – vyšší než jsou požadavky Vyhlášky č. 326/2011 pro vybrané masové konzervy;
- výrobky nesmí obsahovat strojně oddělené maso;
- nižší obsah tuku (max.25 %);
- bez fosfátů.

## Ostatní komodity

Český modrý mák

### Povinné složky

- Semena jednoleté formy máku setého modrosemenného (*Papaver somniferum* L.), olejného typu, získávaná z potravinářských odrůd registrovaných v ČR (aktuálně zapsaných ve Státní odrůdové knize), a navíc se týká odrůd Major, Opal, Gerlach, Orfeus, které nejsou vyjmenované ve Státní odrůdové knize.

### Přípustné složky

- Obsah morfinových alkaloidů: nejvýše 20 mg/kg Vlhkost: nejvýše 8,0 % hmotnosti; Semena nevybarvená, tmavá až černá: nejvýše 5,0 % hmotnosti; Příměsi a nečistoty celkem: nejvýše 8,0 % hmotnosti; Semena nezralá rezavé barvy: nejvýše 5,0 % hmotnosti; Poškozená semena: nejvýše 3,0 % hmotnosti; Olejnatost: vyšší než 40 %. Není povolena termostabilizace.

### Nepřípustné složky

- Nesmí obsahovat živé i mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje a anorganické nečistoty. Nesmí obsahovat zdravotně závadná a mechanicky porušená semena (nad rámec uvedené tolerance).

### Technologický postup

- Pěstování na vhodných pozemcích ve vymezených oblastech chráněných proti silným větrům, na vhodných půdách, kdy doba setí musí proběhnout nejpozději do 20. dubna s hloubkou setí maximálně 2 cm. Sklizeň semen může být mechanizovaná (zpravidla v konvenčním zemědělství), kdy se mák sklízí buď s makovinou, od které se semena separují až před prodejem, nebo bez makoviny, případně ruční (především v ekologickém zemědělství). Směs makoviny a máku musí být dosušena v halách s aktivním větráním, aby při přepravě na větší vzdálenosti a při skladování nezplesnivěl.

## Ostatní komodity

### Český modrý mák mletý

#### Povinné složky

- Mák modrý s ČCN Český modrý mák (ČCN 2019-01-14-0415).

#### Přípustné složky

- nejsou definovány.

#### Nepřípustné složky

- Jiné složky než mák modrý s ČCN Český modrý mák (ČCN 2019-01-14-0415).

#### Technologický postup

- 1. mletí semen jednoleté formy máku setého modrosemenného;
- 2. možnost termostabilizace s následným povinným označením na obale výrobku;
- 3. balení.

## Ostatní komodity

### Hluboce zmrazené mořské ryby

- **Povinné složky**
- Svalovina ryb nepravidelné velikosti a tvaru, seříznutá laterálně od páteře a žeber, bez ploutví, zmrazena pouze jednou, na moři. Jedná se o kvalitu seafrozen. V případě porcí je surovina zmrazována přímo na lodi do bloků, v případě filet do bloků, kdy jsou jednotlivé vrstvy filet proloženy folií (interleaved), nebo jsou zmrazovány jednotlivě (IQF)
- **Přípustné složky**
- Rybí svalovina v kvalitě PBI (pin bone in) nebo PBO (pin bone out). V případě porcí řezaných z bloků filety bez kůže, v případě jednotlivých filet s kůží, či bez.
- **Nepřípustné složky**
- Jiné složky, např. jedlá sůl v obsahu vyšším než je přirozený výskyt, přidaná voda, potravinářská aditiva. Mletá rybí svalovina. V případě filet se nepřipouští skládané, či formované filety. Nepřipouští se surovina splňující definici „ze spojovaných kousků rybího masa“
- **Technologický postup**
- Odlov, zpracování a zmrazení ryb probíhá volně na moři. Surovina je v případě filet přebalována v ČR, v případě vakuově balených porcí řezaných z bloků je v ČR prováděno i řezání.
- Sensorické požadavky

## Ostatní komodity

Kapr obecný – celý kuchaň s hlavou, (trup, porce, filet, půlka)

### Povinné složky

- Vykuchaný kapr bez hlavy (hlava je oddělena od těla včetně lopatkového pásma a základu prsních ploutví) bez ocasního násadce, ploutví, šupin

### Přípustné složky

- Vyčnívající žeberní kůstky

### Nepřípustné složky

- Zbytky šupin, oplachová voda, zbytky orgánů, krev, přídavné látky a ostatní složky

### Technologický postup

- Odchov ryb probíhá v polointenzivních podmínkách rybníčního prostředí nebo v akvakultuře, opracování ryb včetně usmrcení probíhá podle normy (ČSN 56 9602 Pravidla správné hygienické praxe – Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich); skladování -1°C až +5°C

### Senzorické požadavky

#### Vzhled

- Vzhled: pevná elastická svalovina, otisk prstu rychle mizí.

#### Vůně a chuť

- specifická pro daný druh ryby, vůně může být až neutrální, nepřijatelný je kyselý nebo slabě nepříjemný zápach

#### Konzistence

- žádoucí je pevná až elastická konzistence, nežádoucí je měkká až rozbředlá

#### Nadstandardní parametry

- celkový podíl 100 % ryby; chov ryby: Česká republika



## Ostatní komodity

Ostatní sladkovodní ryby – celé kuchaň s hlavou, (trup, porce, filet, půlka)

### Povinné složky

- Vykuchaná ryba s hlavou, bez šupin (s výjimkou lososovitých ryb a lína)

### Přípustné složky

- nejsou

### Nepřípustné složky

- Zbytky šupin, oplachová voda, zbytky orgánů, krev, přídatné látky a ostatní složky. Povrch těla je bez výrazného mechanického poškození, bez parazitů.

### Technologický postup

- Odchov ryb probíhá v polointenzivních podmínkách rybníčního prostředí nebo akvakultury, opracování ryb včetně usmrcení probíhá podle normy (ČSN 56 9602 Pravidla správné hygienické praxe – Ryby, vodní živočichové a výrobky z nich); skladování -1°C až + 5°C

### Senzorické požadavky

#### Vzhled

- Vzhled: pevná elastická svalovina, otisk prstu rychle mizí.

#### Vůně a chuť

- specifická pro daný druh ryby, vůně může být až neutrální, nepřijatelný je kyselý nebo slabě nepříjemný zápach

#### Konzistence

- žádoucí je pevná až elastická konzistence, nežádoucí je měkká až rozbředlá

#### Nadstandardní parametry

- celkový podíl 100 % ryby; chov ryby: Česká republika

#### Rozhodčí metody

- V případě sporu bude jako rozhodčí metoda uplatňována metoda, kterou uznávají a používají dozorové orgány České republiky.

## Ostatní komodity

### Kečupy

- vysoký obsah rajčatové suroviny: Refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou min. 12 % (nad rámec 7 % požadovaných legislativou);
- výroba bez použití konzervačních látek a zahušťovadel.

### Extra džemy jednodruhové méně sladké

- nižší obsah cukrů (max. 52 %) – legislativa povoluje až 59 %;
- chuť džemu je dána pouze zvýšeným množstvím ovoce, nepřipouští se jakákoliv dodatečná aromatizace.

## **Ostatní komodity**

### Česká vejce konzumní skořápková, třída A

- Produkce vajec kura domácího z farem v hospodářství registrovaném v ústřední evidenci zvířat.

### Vizovická slivovice bílá a zlatá

- K výrobě je možné použít pouze čerstvé švestky vypěstované v mikroregionu „Vizovicko“.

## Ostatní komodity

**ZVĚŘINA** - vyjmenované partie masa, podmínky technologického zpracování, podrobné nadstandardní parametry např.: vstupní surovina je doprovázena „lístkem o původu zvěře“. To zajišťuje, že zvěřina bylo ulovena na území ČR. Ulovený kus musí být označen nesnímatelnou plombou a číslo plomby musí být uvedeno na doprovázejícím lístku o původu zvěře. Plomba je po zpracování uloveného těla uchovávána nejméně jeden rok po skončení údržnosti, tj. po uplynutí data spotřeby/minimální trvanlivosti výrobku. Maso je nabízeno pouze v kuchyňské úpravě s tukovým krytím do výše 1 mm přípustného do 15 % plochy.

Maso z kusů střelených na měkko nesmí být použito.

**BALENÉ VODY, KROMĚ PŘÍRODNÍCH MINERÁLNÍCH VOD** – nadstandardní parametry: obsahu sodíku nepřekračující limit 20 mg/l; balená voda je vyráběna z podzemního zdroje vody; voda je pojmenována podle zdroje a tento název musí být 1,5x větší než jakýkoliv další text na etiketě, musí být na první pohled výrazný a jasně čitelný. Výrobce musí mít zavedený certifikovaný HACCP a potvrzený certifikací v rámci vyšších standardů jako IFS, BRS, ISO 22000, FSSC 22000 apod.

## **ROK 2021**

### **Český mošt**

Nadstandardní parametry:

- SISPO certifikace dodavatele suroviny;
- vyrobeno lisováním za studena (ne z koncentrátu).

### **Kysané zelí a kysané zelí ve slaném nálevu**

Nadstandardní parametry:

- hlávkové zelí vypěstované v systému IPZ (Integrovaná produkce zeleniny)

### **Vaječné melanže, tekutý bílek a žloutek**

Nadstandardní parametry:

- vejce pochází z produkce vajec kura domácího z farem v hospodářství registrovaném v ústřední evidenci zvířat.

## **ROK 2021**

### **Jemné pečivo:**

- Kokosky
- Perník na strouhání a strouhaný perník
- Sněhové pečivo bílé
- Sněhové pečivo bílé nebo barevné, sypané barevným krystalovým cukrem nebo máčené či stříkané tmavou tukovou polevou
- Tvarovaný perník a plněný perník

### **Trvanlivé pečivo:**

- Jihočeské zelňáky

## **ROK 2021**

Revize norem na masné a mléčné výrobky:

Masné výrobky – povoleny složky:

- Kouřové aroma;
- Tekutý kouř;
- Extrakty koření získané neselektivní extrakcí;
- Bramborový škrob – u některých výrobců;
- U fermentovaných výrobců povolena startovací kultura.
  
- Zákaz E 120

# budoucnost

Normy na rybí výrobky

Normy na mražené výrobky

Normy na nealkoholické nápoje

Normy na bramborové lupínky a kreky

Hotové pokrmy

Lahůdkářské výrobky



# závěr

System Českých cechovních norem jako dobrovolný systém certifikace zemědělských produktů v souladu s požadavky Sdělení Komise – Obecné zásady osvědčených postupů EU k dobrovolným systémům certifikace pro zemědělské produkty a potraviny (2010/C 341/04)

Rok 2017

# závěr

Obchodní řetězce

Co znamenají pro výrobce

Co znamenají pro spotřebitele



# Děkuji za pozornost

