



ODBORNÝ WEBINÁŘ PK ČR

Označení kvality a certifikace v reflexi na evropské strategie pro biodiverzitu a „od zemědělce ke spotřebiteli“

Ing. Jindřich Pokora, Ing. Simona Mrkvicová



Co je kvalita?

-Kvalitní potravina = očekávání spotřebitele

-Lze ji chápat jako souhrn všech vlastností, kterými daná potravina splňuje očekávání každého jednotlivého spotřebitele.

-Kvalita má vždy úzkou vazbu na konkrétního spotřebitele a potravina, která vyhovuje jednomu, nemusí vyhovovat jinému. Právní předpis neurčuje kvalitu. Jedná se o stanovenou nejnižší možnou úroveň vlastností potravin. Zákon chrání sociálně nejslabší skupinu spotřebitelů a do určité míry i menší PPP

-Malí a středně velcí PPP mají zřejmě jedinou cestu jak se prosadit na trzích - vyšší jakostí a ověřeným původem může být jednou z cest pro tuzemské potravinářství.



CENA KVALITA PRÁVNÍ PŘEDPISY

Nelze mít současně potraviny: dostatek x kvalitní x levné (nedotované)

SPOTŘEBITEL – kvalita za rozumnou cenu

PRODEJCE – silná konkurence = tlak na výrobce (dovozce)

VÝROBCE – možné existenční problémy = snížení kvality

Kvalita se nedá „vykontrolovat“, musí se „vyrobit“ a nepoškozená „prodat“.



„Kvalita“ v České republice

- Problém dostupnosti potravin ustupuje postupně před problémem zvyšujících se požadavků na kvalitu.
- České potraviny splňují požadavky právních předpisů na výborné úrovni. PPP se začínají zaměřovat na nadstandardní požadavky části spotřebitelů.
- Falšování potravin není v ČR systémovým problémem. Zjištěné nejakostní nebo falšované potraviny jsou spíše potvrzením úspěšnosti kontrolní činnosti dozorových orgánů.



Od označování ke značkám...

„Poskytování informací o potravinách usiluje o vysokou úroveň ochrany zdraví a zájmů spotřebitelů poskytnutím základu, který konečnému spotřebiteli umožní informovaný výběr potravin a jejich bezpečné použití“

Dobrý úmysl poskytnout spotřebiteli potřebné údaje. A jako většina dobrých úmyslů to dopadlo jako vždy....

Realita – rozumí tomu na MZe, SVS, SZPI, výrobci, pár lidí z obchodu a několik spotřebitelů. Většina spotřebitelů kupodivu nemá právní nebo chemické vzdělání, neví co jsou kalorie nebo azobarviva ...

Proto by ti, co nastavují pravidla pro označování měli vždy myslet na to, že **označování je komunikace mezi výrobcem a spotřebitelem – laikem.**

Možná nadešel čas věnovat se výživovým návykům v rodinách, ve školách, podobně jako by stálo za to věnovat se finanční gramotnosti nebo občanské „sebeobraně“ vůči úřadům.



- Značka není jen slovo. Je to i tvar obalu, materiál, etikety, barvy a pak také písemné informace (ty pak zejména u méně známých výrobků)
- **ZNAČKA** by být měla zárukou určité trvalé kvality = garance (slib spotřebiteli)
- **ZNAČKA** má ulehčovat výběr = zjednodušený kvalifikovaný výběr
- **ZNAČKOU** prodejce spotřebiteli slibuje určitou kvalitu = důvěryhodnost



Porušení takového „slibu“ je proto závažnější než porušení „běžného“ označení.



ZNAČKY KVALITY

Národní značky kvality

KLASA



Regionální potravina



Česká potravina



Evropské značky kvality

Zaručená tradiční specialita (ZTS)



Chráněné označení původu (CHOP)



Chráněné zeměpisné označení (CHZO)





Česká potravina



§ 9b odst. 1 zákona „česká potravina“

- pokud je na obale nebo na regálové etiketě vlajka ČR, státní znak ČR, logo Česká potravina apod. tedy obrázky naznačující, že země původu je ČR, dále nápis Česká potravina atd. je kontrola zaměřená na původ složek v ČR a proběhnutí všech fází výroby v ČR.

§ 9b odst. 2 zákona „vyrobena v České republice“

- pokud je na obale nebo regálové etiketě pouze slovní spojení naznačující, že potravina byla vyrobena v ČR, je kontrola zaměřena pouze na to, zda výroba proběhla na území ČR.
- Původ složek již není podstatný (může být mimo ČR).





Česká potravina



Na obale je vyobrazení české vlajky a slova „vyrobena v České republice“

Bude aplikován § 9b odst. 1 písm. b)

Pozn. Vlajka má přednost!

Výrobek tedy musí splnit § 9b odst. 1 písm. b) – výroba proběhla na území ČR a zároveň 75 % složek je z ČR.



Na regálové etiketě bylo vyobrazení srdce v barvách české vlajky a slovní spojení „Z lásky k Česku“.

Text: "Z lásky k Česku" společně se stylizací vlajky České republiky do tvaru srdce jsou považovány za slovní a grafickou informaci vyvolávající dojem, že země původu potraviny je Česká republika.

V ČR se však pepř nepěstuje (SZPI nemá registrovaného žádného prvovýrobce pepře v České republice) a navíc přímo na obale potraviny je uvedeno, že se pepř pěstuje v tropických oblastech.



Regionální potravina z pohledu SZPI



„Regionální potravina“ je produkt určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli. Produkt je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin.



Regionální potravina musí být :

- vyrobena v příslušném regionu
- obsahovat **min. 70% podíl surovin z daného regionu**, nebo je-li to z objektivních důvodů nutné, z ČR, s **odůvodněním, proč nepochází surovina z daného regionu**
- **hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu.**



Hlavní důraz je kladen na zhodnocení:

POPISU NADSTANDARDNÍCH KVALITATIVNÍ CHARAKTERISTIKY

SLOŽENÍ VÝROBKU

PŮVOD POTRAVIN A DOSLEDOVATELNOST SUROVIN

SENZORICKÉ POŽADAVKY

TECHNOLOGICKÉ POSTUPY

DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ

Následná kontrola uvedených kritérií po celou dobu udělení značky.



Mechanismus kontroly Regionální potraviny



Kontroly se řídí stejnými principy jako ostatní kontroly, které SZPI provádí.

Kontrola povinností stanovených **právními předpisy** probíhá obvyklým způsobem. Kontrola **nadstandardních požadavků**, nad rámec právních předpisů, které vyplývají z Metodiky. PPP se k dodržování dobrovolně zavázali.

- Předložení příslušné dokumentace, shoda veškerých surovin s etiketou výrobku, u nebalených potravin s použitou recepturou výrobku.
- Posouzení, zda-li potravina odpovídá popsaným nadstandardním charakteristikám spolu se sensorickým hodnocením na místě.

Veškeré změny nutno hlásit ve změnovém formuláři SZIF!





Kontrola souladu technické dokumentace a předložené výrobní dokumentace

Regionální potravina
Část B
Technická dokumentace výrobku

OBCHODNÍ NÁZEV výrobku	
Soutěžní KATEGORIE VÝROBKU dle Metodiky	
ZÁKONNÝ NÁZEV výrobku dle platné legislativy (neexistuje-li, uvádě se vžitý název nebo poplpený název)	
SLOZENÍ VÝROBKU Uvést všechny použité suroviny vč. přídatných látek, viz etiketa výrobku. U základních surovin určujících charakter výrobku uvést procentuální zastoupení a původ v daném kraji. Pokud nepochází surovina z daného kraje, uvést její faktický původ a zdůvodnění této skutečnosti.	
Popis kvalitativní NADSTANDARDNÍ CHARAKTERISTIKY	
ZÁKLADNÍ ZNAKY technologického postupu	
FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY ¹	

Regionální potravina
Část B
Technická dokumentace výrobku

TYPY A VELIKOSTI BALENÍ výrobku (včetně charakteristiky použitého obalu)	
ZPŮSOB DISTRIBUCE výrobku (včetně podmínek skladování)	
SEZNAM MÍST PRODEJE výrobku (včetně uvedení adresy prodeje)	
Obchodní jméno žadatele (PO) nebo jméno a příjmení žadatele (FO)	
Kontaktní osoba Jméno a příjmení	
Kontaktní osoba Telefon	
Kontaktní osoba Email	

Kontrola splnění všech kvalitativních kritérií, které byly předpokladem a podmínkou pro udělení značky „Regionální potravina“.

¹ Povinné uvedení pouze u masných výrobků (obsah soli a tuku), mléčných výrobků (dle druhu výrobku podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., např. konkrétní údaj o obsahu tuku, tuk v sušnině, sušina).

Příloha k části B:
U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny do soutěže.
U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



Výsledky úřední kontroly 2020



- **105 kontrol** potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina
- zkontrolováno **72 šarží**
- **pouze 1 výrobek nevyhověl**

Jednalo se o výrobek:

Hřebečská medovina – Bylinná hořká, dezertní, alk. 12 % obj., která nevyhověla požadavkům na jakost ve znaku kyseliny těkavé.

- zjištěn obsah těkavých kyselin v množství 2,09 g/l, když horní mez pro obsah těkavých kyselin je stanovena na hodnotu nejvýše 1,6 g/l.

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Masné výrobky	1
Přírodní sladidla	4
Čokoláda, cukrovinky	1
Nealkoholické nápoje	3
Pivo	14
Vína jiná než révová	1
Jedlé tuky, oleje	1
Luštěniny, olejnatá semena	1
Zpracované ovoce	5
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	7
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	4
Výrobky z brambor	1
Pekařské výrobky	18
Cukrářské výrobky a těsta	9
Zmrzliny, mražené krémy	2
Celkem	72



Výsledky úřední kontroly 2019



- **116 kontrol** potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina
- **zkontrolováno 77 šarží** takto oceněných potravin
- **dvě nevyhovění.**

Jednalo se o výrobky:

- **Míša dort**, výrobce Pekárny Blansko a.s., Zborovecká 1193/10, 678 01, Blansko
 - použito **55 % surovin ze zemí EU**
- **Horecký jablečný zákusek**, výrobce Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35
 - původ nakoupených surovin pro výrobu oceněné potraviny **nebyl dle doložených faktur z daného regionu ČR**

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Studená kuchyně	3
Lihovarnické výrobky	1
Nealkoholické nápoje	4
Pivo	8
Vína jiná než réвовá	2
Jedlé tuky, oleje	2
Zpracované ovoce	9
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	3
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	2
Mlýnské obilné výrobky	1
Pekařské výrobky	23
Cukrářské výrobky a těsta	16
Zmrzliny, mražené krémy	2
Káva, kávoviny, čaj	1
Celkem	77



Výsledky úřední kontroly 2018



- **140 kontrol** potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina
- **zkontrolováno 94 šarží** takto oceněných potravin
- **dvě šarže byly nevyhovující.**

Jednalo se o výrobky:

- **Džem z českých malin**, výrobce Berry servis, s.r.o., 71, 28201 Břežany II
nevyhověl ve znaku sušina refraktometrická (54%), u džemů je nutná hodnota refraktometrické sušiny min. 60%.
- **Džem z kvalitních českých jahod**, výrobce Berry servis, s.r.o., 71, 28201 Břežany II
nevyhověl ve znaku sušina refraktometrická (49%), u džemů je nutná hodnota refraktometrické sušiny min. 60%.

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Zvláštní výživa, doplňky stravy	1
Studená kuchyně	2
Lihovarnické výrobky	1
Přírodní sladidla	1
Nealkoholické nápoje	6
Pivo	11
Vína jiná než réвовá	1
Jedlé tuky, oleje	1
Zpracované ovoce	15
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	3
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	2
Čerstvé ovoce	6
Mlýnské obilné výrobky	2
Těstoviny	1
Pekařské výrobky	21
Cukrářské výrobky a těsta	19
Káva, kávoviny, čaj	1
Celkem	94



Možné nedostatky zjišťované při kontrole



Výrobek není vyroben ze surovin pocházejících z daného regionu nebo ČR

- **změna distributora**, český distributor neznamena českou surovinu
- zánik výrobce, který dodával jednu ze surovin a neohlášení nového SZIFu

Výrobce změní údaje na etiketách, složení výrobku

- neohlášení ve změnovém formuláři

Použití loga RP po vypršení lhůty pro jeho použití

- nejen na etiketě baleného výrobku, ale i v **nabídkovém katalogu, webových stránkách, regálové liště nebalených potravin**

Výrobce vyrobí potravinu „pouze na soutěž“

- dále se již nevyrábí/neuvádí do oběhu, vyrábí nepravidelně
- **je nutno udržet stejnou kvalitu u všech vyrobených šarží oceněné potraviny!**



Klasa z pohledu SZPI



„Klasa“ výrobek má vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují přidanou hodnotu výrobku a jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům na trhu.

Po udělení loga si výrobci neoddechnou.



- výroba je každoročně kontrolována ze strany dozorových orgánů
- produkt musí být do tržní sítě dodáván
 - pravidelně,
 - s nezměněným složením,
 - a v odpovídající konzistentní kvalitě.



Kontrola souladu technické dokumentace s předloženou výrobní dokumentací



KLASA – Část B Specifické podmínky výrobu

Je výrobek přihlášen poprvé? (Prosím zaškrtněte jednu z možností.)	ANO <input type="checkbox"/>	NE <input type="checkbox"/>
--	------------------------------	-----------------------------

Držitel České cechovní normy vyplní pouze pole označené *

Technická dokumentace výrobku

NÁZEV VÝROBKU	*
ZÁKLADNÍ POPIS A CHARAKTERISTIKA VÝROBKU <i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i>	
POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU <i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i>	*
MĚRITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE	*
SLOŽENÍ POTRAVINY <i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat)</i> U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVÉST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.	*
VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI <i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i>	*
ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA <i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i>	*

DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCEŇENÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM. <i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i> DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM	*
ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU	
FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY	*
VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU <i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i>	*
ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU <i>(včetně podmínek skladování)</i>	*
OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)	
REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU <i>(u potravin živočišného původu)</i>	
ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN	
Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení	
Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon	
Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail	

Kontrola splnění všech kvalitativních kritérií, které byly předpokladem a podmínkou pro udělení značky „KLASA“.

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.



Výsledky úřední kontroly 2020



- **68 kontrol** KLASA
- zkontrolováno **114 šarží** oceněných potravin

Všechny šarže byly vyhovující.

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Studená kuchyně	1
Lihovarnické výrobky	1
Přírodní sladidla	3
Čokoláda, cukrovinky	10
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	2
Nealkoholické nápoje	5
Jedlé tuky, oleje	4
Luštěniny, olejnatá semena	1
Zpracované ovoce	2
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	9
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	9
Čerstvé ovoce	1
Výrobky z brambor	5
Mlýnské obilné výrobky	30
Těstoviny	2
Pekařské výrobky	25
Cukrářské výrobky a těsta	2
Pokrm-y-gastro	2
Celkem	114



Výsledky úřední kontroly 2019



- **123 kontrol** KLASA
- **zkontrolováno 171 šarží** oceněných potravin
- pouze **jedna šarže nevyhověla.**

Jednalo se o výrobek:

- **PERNERKA MOUKA POHANKOVÁ CELOZRNNÁ JEMNÁ**, výrobce: Mlýn Perner Svijany spol. s r.o., Svijany 17, 463 46 Svijany
- obsahovala alergen (lepek) v množství 2601 mg/kg potravin.

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Zvláštní výživa, doplňky stravy	2
Studená kuchyně	8
Lihovarnické výrobky	2
Přírodní sladidla	5
Čokoláda, cukrovinky	1
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice	4
Nealkoholické nápoje	15
Jedlé tuky, oleje	3
Luštěniny, olejnatá semena	2
Zpracované ovoce	1
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	23
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	9
Čerstvé ovoce	27
Škrob, škrobové výrobky	1
Mlýnské obilné výrobky	20
Těstoviny	6
Pekařské výrobky	35
Cukrářské výrobky a těsta	1
Zmrzliny, mražené krémy	1
Káva, kávoviny, čaj	3
Vejce, vaječné výrobky	2
Celkem	171



Výsledky úřední kontroly 2018



- **108 kontrol** KLASA
- **zkontrolováno 207 šarží** oceněných potravin

Všechny šarže byly vyhovující.

Komodity	Zkontrolované potraviny – počet šarží (vzorků)
Zvláštní výživa, doplňky stravy	10
Studená kuchyně	16
Lihovarnické výrobky	3
Přírodní sladidla	1
Kakao, směsi kakaa s cukrem	1
Čokoláda, cukrovinky	11
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, hořčice	1
Nealkoholické nápoje	18
Jedlé tuky, oleje	4
Luštěniny, olejnatá semena	1
Zpracované ovoce	3
Zpracovaná zelenina, zpracované houby	15
Čerstvá zelenina, čerstvé houby	10
Brambory	1
Výrobky z brambor	5
Mlýnské obilné výrobky	37
Pekařské výrobky	48
Cukrářské výrobky a těsta	3
Káva, kávoviny, čaj	11
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených	5
Pokrmý-gastro	3
Celkem	207

Získané výsledky ukazují na velmi dobrý standard jakosti potravin oceněných značkami kvality.

Výrobci takto oceněných potravin byli při kontrolách ve velké většině případů vstřícní, dobře spolupracovali a byli dobře obeznámeni se svými povinnostmi vůči předpisům i vůči značkám kvality.



Česká cechovní norma z pohledu SZPI



ČCN má být základní normou, která stanoví kvalitativní parametry potravin, pro níž byla zpracována a z níž vyplývají nadstandardní parametry.

Pro jednotlivé potraviny definuje:

- konkrétní povolené výrobní postupy a
- jednoznačné kvalitativní znaky, které jsou kontrolovatelné.

JE TAK VYTVOŘEN PROSTOR PRO DOZOROVÉ ORGÁNY KE KONTROLE DODRŽOVÁNÍ PRAVIDEL.



Česká cechovní norma z pohledu SZPI



Mléčná čokoláda

Nadstandardní parametry

- Minimální obsah celkové kakaové sušiny 30 %
- Obsah mléčné sušiny min. 16 %
- Obsah mléčného tuku min. 4 %

Požadavky vyhlášky

- Minimální obsah celkové kakaové sušiny 25 %
- Obsah mléčné sušiny min. 14 %
- Obsah mléčného tuku min. 3,5 %

Těstoviny vaječné

Nadstandardní parametry

- kvalita použitých surovin (vlastní vyrobené suroviny
- bylinky, koření, zelenina, houby)
obsah vaječné směsi minimálně 2 %

Požadavky vyhlášky

- e) těstovinami vaječnými těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce nebo vaječné výrobky,

ČCN zaručují kvalitu **vyššími požadavky** ve srovnání se současnou platnou legislativou.



Nejčastější nedostatky - obecně

Výrobce není registrován u příslušného orgánu dozoru (SZPI nebo SVS)

- dle čl. 6 odst. 2 nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin a § 3 odst. 1 písm. i) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích je PPP povinen oznámit zahájení činnosti příslušnému orgánu dozoru

Výrobce chybně vyplní přihlašovací dokumenty či uvede neúplné informace

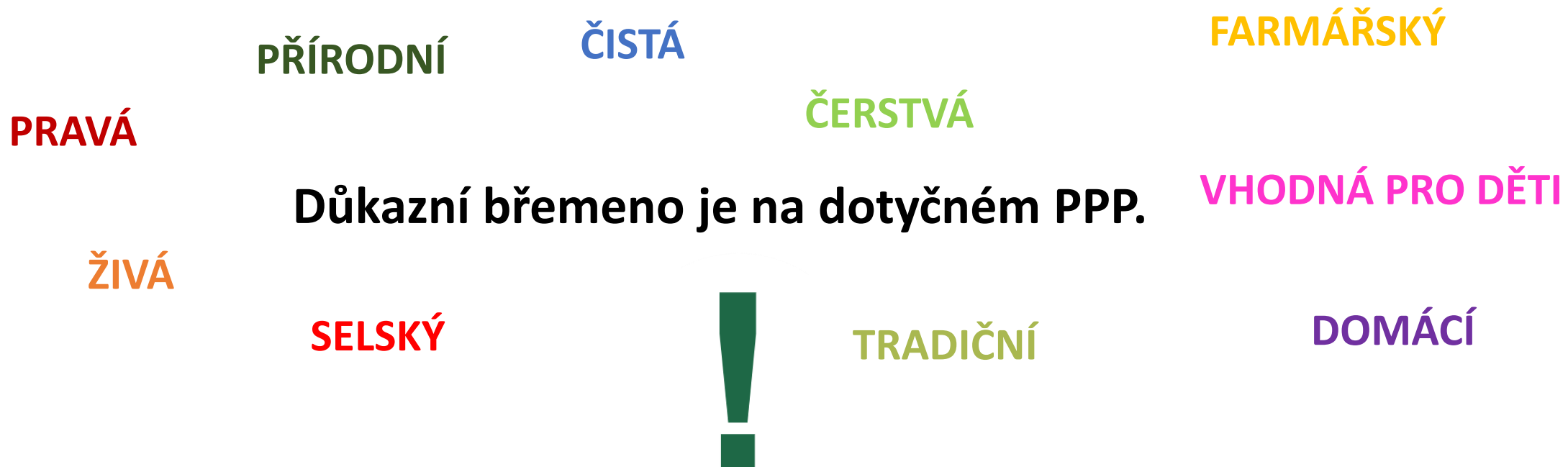
- formuláře dostupné na webu SZPI: <http://www.szpi.gov.cz/dokumenty-ke-stazeni.aspx>

Přihlašování výrobků s nesoulady v označování

- *SZPI byla na kontrole, ale nic nezjistili....*
- *Bylo nám uděleno ocenění a SZPI potom zjistila nesoulad...*
- PPP je povinen dodržovat požadavky platných právních předpisů nehledě na značku kvality – přístup se může měnit



Jak se vypořádat s výrazy, které nám kvalitu vnucují?



V případě použití výrazu musí být jeho použití na potravině pro spotřebitele odůvodnitelné a zároveň musí být respektována všechna ustanovení čl. 7 nařízení 1169/2011.

Toto zároveň neznamená, že použití výrazu lze vždy odůvodnit a tudíž jej používat.

Způsob označování výrobku nesmí uvádět spotřebitele v omyl vyvoláním dojmu, že výrobek vykazuje zvláštní charakteristické vlastnosti, když ve skutečnosti tyto vlastnosti mají všechny podobné výrobky.



Když to napíšu anglicky nebo francouzsky, tak tam může být cokoli...

NATURE

FRESH

PURE

HOME



**Máslové sušenky bez másla,
budou vždy máslové sušenky bez másla.**



A ZASE TY NÁZVY...

Názvem potraviny je její zákonný název. Pokud takový neexistuje, použije se její vžitý název, pokud se nepoužívá, uvede se popisný název dané potraviny.

Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole:

Absence zákonného názvu potraviny (obchodní x zákonný název)

Koláč s ovocnou náplní x jemné pečivo s cukrem a sladidlem ze zmrazeného polotovaru

Špatné zařazení do kategorií dle vyhlášek

- neuvedení druhu, skupiny, příp. podskupiny
- specifická označení u pekařských výrobků:
 - máslové,
 - vaječné,
 - kakaové,
 - ořechové výrobky

Druh	Skupina
chléb	pšeničný žitný žitnopšeničný pšeničnožitný celozrný grahamový vícezrný speciální
běžné pečivo	pšeničné žitné žitnopšeničné pšeničnožitné celozrné grahamové vícezrné speciální
jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky trvanlivé pečivo ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebröt krekry extrudované výrobky pufované výrobky obilné celozrné lupínky zapékané müsli



MLÉKO

JOGURT

KEFÍR

BURGER

ŘÍZEK

Pro **POSOUZENÍ DOVOLENOSTI POUŽÍVÁNÍ VÝRAZŮ** při označování potravin je v první řadě třeba se zabývat otázkou, zda a případně jaké ochrany používají dané názvy - zda lze považovat takové označení za zákonný název, či jinak vyhrazený název.

SMETANA

ŠPEKÁČEK

MASO

Jestliže je však zdánlivě podobným případům poskytována relevantními právními předpisy zcela odlišná forma a míra právní ochrany, nemůže SZPI tuto skutečnost opomíjet, či snad dokonce jednotný přístup právní regulaci nadřazovat!

STEAK

MÁSLO

SÝR

PÁREK

KLOBÁSA



Některé výrazy mají výslovnou ochranu!!

Tvrzení jako:

- současný **spotřebitel je lépe informovaný** o rostlinných alternativách živočišných výrobků,
- alternativy živočišných výrobků mají **vyšší cenu** a **odlišný způsob nabízení**,
- **roste počet spotřebitelů** vyhledávajících rostlinné alternativy živočišných výrobků,
- vyšší **zájem médií** o alternativní stravování.

Nejsou důvodem, proč by potraviny čistě rostlinného původu **mohly nést označení vyhrazené pro potraviny živočišného původu** a to zvláště v případech, **kdy tyto názvy jsou platnými právními předpisy vyhrazeny pouze pro produkty živočišného původu.**

Vitariáni

Pulovegetariáni

Laktoovovegetariáni

Fruktariáni

Semivegetariáni

Pescovegetariáni

Ovovegetariánství



Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole - seznam složek:

- Směsné složky **nemají rozepsané podsložky** - nutné uvést kompletní složení směsné složky – možné alergeny!
- Složení je nepřehledné – **špatné ukončování závorek**
- **Použití jiné složky než deklarované na obale**
- Složky ve složení potraviny **nejsou uvedeny sestupně dle hmotnosti**
- Složky bývají **uvedeny pouze obecně**:
 - Složení: ovoce (přitom se jedná o meruňkový džem)
 - Složení: **mouka,..** (nutno ji specifikovat – **pšeničná, žitná,..**) – možný alergen

15 rybích prstů z tresky pestré, prakticky bez kostí, krájených z bloků, smažených do křupava, před smažením jednotlivě odnímatelných, hluboce zmražených. Treska pestrá (Theragra chalcogramma), odlov (B) severozápadním Pacifikem (FAO 61) Ochotským mořem, (A) severovýchodním Pacifikem (FAO 67) Beringovo moře/ Aljašský záliv.
Složení: filety z **tresky pestré** (65%), **pšeničná** mouka, rostlinné oleje (slunečnice, **znásilnění** v různém poměru) pitná voda, jedlá sůl, koření, kvasnice.
Při -18 °C minimální trvanlivost do konce: viz údaj na boku obalu.

Picante (rajčica, sir, šunka, špek, ljuti feferoni, vrhnje
Picante (tomato, cheese, ham, bacon, hot pepperoni)
Picante (Tomaten, Käse, Schinken, Speck, scharfe Peper
Picante (rajčata, sýr, šunka, slanina, rozzlobené koláče)

Složení : **pšeničn** mouka 70%, kuří oko škrob 15%, rýžová mouka 5%, cukr, Sůl, Zvedání agenta (E500(ii)), emulgátor (E450(i)), glutamátu sodného (E621), zahušťovadlo (E412)
Zutaten: **Weizenmehl** 70%, Maisstärke 15%, Reismehl 5%, Zucker, Salz, Backtriebmittel (E500(ii)), Emulgator (E450(i)), Geschmackverstärker (E621), Verdickungsmittel (E412)

Schogetten vzdušná vanilka
Složení: cukr, kakaové máslo, sušené plnotučné mléko, sušené odstředěné mléko, kakaová hmota, palmový tuk, sladké sušené syrovátky (mléčný), laktóza, mléčný tuk, emulgátor (lecitin (sójový)), přírodní aroma (vanilin) (0,1%), přírodní aroma. Obsahuje rostlinné tuky na máslo CACA. ZELENINY, NUTS, GLUTEN A **OČNI DILY**





Nejčastěji zjišťované nedostatky v označování přídatných látek:



– uvádějí se **názvem nebo kódem E** spolu s uvedením **KATEGORIE PŘÍDATNÉ LÁTKY**

Pokud je přídatná látka zároveň alergenem, správný způsob označení tedy je:

- emulgátor: „sójový lecitin“ a nikoli pouze ! „E 322“ !
- není uvedena **kategorie přídatné látky**
- nejsou uvedeny **všechny aditivní látky** nebo jsou uvedeny **nepřesně**
- není v seznamu složek uvedena **v pořadí dle použitých složek při výrobě**
- je použita **látka**, která **není schválená**

KONZERVANT

BARVIVO

SLADIDLO

EMULGÁTOR

ZAHUŠŤOVADLO

„Bez škodlivých éček“





Nejčastější nedostatky v označování alergenů:

- **nebývají zvýrazněny** ve složení
- jsou **vedeny formou zkratk**
- **v opakované informaci** jsou uvedeny **látky, které nejsou v seznamu složek**
- v preventivním označení jsou **vyjmenovány veškeré látky** ze seznamu v příloze II
- je uveden údaj „bez alergenů“
- není rozepsáno složení směsné složky (**podložky jsou alergeny**)
- ve složení **uvedeno pouze mouka**, bez specifikace druhu (např. pšeničná)
- **zvýraznění není dostatečné**
- zjištěno **množství překračující mnohonásobně limit pro stopy**

Tvaroh, cukr, smetana, ochucovací přípravek (cukr, rostl. olej, mléko, glukózový sirup, modifikovaný škrob: E1414, syrovátka, aroma, rostl. tuk, zahušťovadlo: E401, emulgátor: E472a, barvivo: /E141, E150c, E101/, reg. kyselosti: E341, **pš. mouka**), poleva (karamel: /cukr, glukozo-fruktozový sirup, voda/, modifik. škrob, zahušťovadlo: agar, konzervant: sorban draselný, aroma, okyselovadlo: E 330, barvivo: výtažek z konšeliny)

Složení: voda, ječný slad, chmel. Obsah alkoholu 3,9 % obj.
Obsahuje alergeny: obiloviny obsahující lepek, oxid siřičitý.

Nepasterováno, nefiltrováno, skladujte v chladu do 5 °C a temnu.
Spotřebujte do 21 dnů od data stočení.

Cukrářská výroba STAUBERT BOHUSLAV
Pávovská 35, Jihlava 586 01 tel: 723 079 051
<http://www.agenturastaubert.cz>
PRAŽENÉ ARAŠIDY SE SEZAMEM
Hmotnost: 100g

Složení: cukr, arašidy /podzemnice/, sezam

Alergeny: cukr, arašidy

Skladujte v suchu a chladu.

Nevystavovat přímému slunci.



Nevyhovující kontrolní zjištění u veganských produktů

Důvody:


- výroba probíhá společně s výrobou produktů obsahujících mléko a mléčné výrobky,
- nevěnování pozornosti čistotě vstupních surovin,
- nedostatečné věnování pozornosti čištění linek,
- nesprávná manipulace s výrobní hmotou, která byla použita pro „proplach“ zařízení,
- skladování surovin v porušených obalech.

Česko / Potraviny | Provozovny | Rizikové weby | Tematické kontroly | www.szpi.gov.cz | Textová verze | Připomínky | Novinky | @ | RSS |

potraviny na pranýři nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny | **STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE** | Státní veterinární správa | MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání potravin: [Hledej](#) [Rozšířené hledání >](#) [Podání podnětu](#)

[Domů](#) / [Potraviny](#) / Donut KARAMELOVÝ LOTUS VEGAN



Maloobchod 13. 10. 2020

Místo kontroly:
Pink Bakery Group, s.r.o.
Brno (Dornych 404/4, 602 00 Brno)
IČ: 07633891

Skupina potravin: Pekařské výrobky / Jemné pečivo

Donut KARAMELOVÝ LOTUS VEGAN
Kategorie: Nebezpečné potraviny

Nevyhovující parametr:
> mléčná bílkovina


Výrobek obsahoval alergen - mléčnou bílkovinu, který nebyl uvedený v označení. Výrobek byl označen jako "Vegan".
Výrobek může způsobit vážné zdravotní komplikace lidem alergickým na mléčnou bílkovinu.

Česko / Potraviny | Provozovny | Rizikové weby | Tematické kontroly | www.szpi.gov.cz | Textová verze | Připomínky | Novinky | @ | RSS |

potraviny na pranýři nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny | **STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE** | Státní veterinární správa | MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání potravin: [Hledej](#) [Rozšířené hledání >](#) [Podání podnětu](#)

[Domů](#) / [Potraviny](#) / Donut ARAŠÍDOVÉ MÁSLLO VEGAN



Maloobchod 13. 10. 2020

Místo kontroly:
Pink Bakery Group, s.r.o.
Brno (Dornych 404/4, 602 00 Brno)
IČ: 07633891

Skupina potravin: Pekařské výrobky / Jemné pečivo

Donut ARAŠÍDOVÉ MÁSLLO VEGAN
Kategorie: Nebezpečné potraviny

Nevyhovující parametr:
> mléčná bílkovina

Výrobek obsahoval alergen - mléčnou bílkovinu, který nebyl uvedený v označení. Výrobek byl označen jako "Vegan".
Výrobek může způsobit vážné zdravotní komplikace lidem alergickým na mléčnou bílkovinu.



Potraviny označené jako „bez lepku“, „nízký obsah lepku“ dle nařízení (EU) č. 828/2014

Alternativní způsoby označení

Účelem nařízení (EU) č. 828/2014 je **SJEDNOTIT** způsob poskytování informací o nepřítomnosti lepku či sníženém obsahu lepku v potravinách

Jsou-li použita tvrzení, musí být tyto informace uvedeny pouze prostřednictvím tvrzení a v souladu s podmínkami podle přílohy nařízení (EU) č. 828/2014.


To v praxi znamená, že jak u balených potravin, nebalených potravin tak i u POKRMŮ musejí být dobrovolné výrazy odkazující na bezlepkovost doplněny tvrzeními „bez lepku“ nebo „nízký obsah lepku“.


- vyobrazení symbolu přeškrtnutého klasu apod.

Pondělí 2.8.2021

MENU 105, - při rozvozu 115, - Objednávejte prosím Napajedla 8-9. 45hod;
Otrokovice, Malenovice, Zlín-Louky 8-10. 45hod. Děkujeme.

Jamí zeleninová (bezlep)	40 Kč
Sambar - indická hrachová s kokosem (bezlep)	40 Kč
1. Halušky se zelím, sójové škvarečky (lepek, sója)	90 Kč

 = Bez lepku (může obsahovat stopy lepku)

 = Gluten free (may contain traces of gluten)



Přirozeně bezlepkové potraviny

U přirozeně bezlepkových potravin, nebo které ani lepek obsahovat nemohou (složení dáno legislativou), lze tuto informaci uvést pouze v případě, že bude doplněna informací, která spotřebiteli osvětlí, že se nejedná o zvláštní vlastnost tohoto výrobku, ale že ji mají i podobné potraviny:

- „pohanková mouka je přirozeně bezlepková surovina“,
- „bez lepku stejně jako ostatní bílé jogurty“,
- nebo jiným sdělením obdobného významu,

aby bylo zřejmé, že potravina nemá žádné speciální vlastnosti, protože všechny podobné potraviny lepek neobsahují!

Informace o potravinách by zejména neměly být zavádějící vyvoláváním dojmu, že dotčená potravina má zvláštní charakteristiky, pokud všechny podobné potraviny mají tyto stejné charakteristiky.



Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole

- Datum bývá nečitelné (např. tvarohy ve staniolové fólii)
- Datum umístěné ve svaru sáčku
- Datum bývá přelepeno cenovkou nebo bývá uvedeno příliš malým písmem
- Datum bývá vyjádřeno např. ve formě 020306 a spotřebitel tak neví, co údaj znamená
- DMT/DP – překryto cenovkami, bezpečnostními prvky, nečitelné, smazané, vyškrábané
- Snadno oddělitelná přelepka - odlepuje se / odpadává
- DMT nahrazeno datem výroby

Datem minimální trvanlivosti

„minimální trvanlivost do ...“,
„minimální trvanlivost do konce...“



Datum použitelnosti

„spotřebujte do...“.



Jak uvádí čl. 24 nařízení 1169/2011, pokud potravinu vyžaduje zvláštní podmínky uchování nebo použití, je potřeba je na etiketě uvést...

Rýžové nudle - Miên Dong
Vyrobeno z mouky a vody čistého pohybu.
Manuální. zdrženlivost nudle v teplé vodě 40 až 50 * C po dobu 5-10 minut. Vezměte je ven do kanalizace. ponechte prostor pro uvážení zákazníka.
1-vařené s kuřecím vývarem, kachna, prase, ...
2-Teprve poté, co vařené
Skladování: Skladujte na suchém, chladném místě, mimo dosah přímého slunečního záření.
Datum ukončení platnosti: na obalu

Kokosový nektar, s dužinou
Obsah ovoce: nejméně 80%
Upozornění: Pijte pomalu, aby nedošlo k polykání.
90% voda, cukr.

Může obsahovat stopy ryb a koryšů. Baleno v ochranné atmosféře. Chraňte obal před poškozením. Návod k přípravě: Vařte v dostatečném množství osolené vody (100 g těstovin na 100 l vody) po dobu 5-6 minut. Poté scedte a servírujte dle chuti. Skladujte při teplotě do +7°C. Po otevření uchovávejte v chladničce a zkonsumujte do 3 dnů. Spotřebujte do: viz zadní strana obalu. Vyrobeno v Itálii. (SI) Torteloni - sveče
lajčne testovano, obsahuje 31% masnoga polnila. Sestavina: pšenični durum zrnob



Označování země původu primární složky

Účinnost: 1. 4. 2020

Je-li uváděna země původu nebo místo provenience potraviny a NEJEDNÁ SE o stejnou zemi nebo místo, z nichž pochází její primární složka, uvede se rovněž země původu nebo místo provenience dané primární složky, nebo se alespoň uvede, že se země původu nebo místo provenience primární složky liší od země původu nebo místa provenience potraviny.

Pokud není indikován původ, není potřeba uvádět ani původ primární složky!

Dobrovolné výrazy a informace:

*„Vyrobeno v ČR“,
„Vyprodukováno v ČR,“
vlajky,
mapky,
názvy měst, krajů*

a podobně **jsou indikace místa původu nebo země původu** a mohou nařízení spustit

Označování země původu celé potraviny

- Informace odkazuje na Francii
- Potravina byla ale vyrobena v ČR

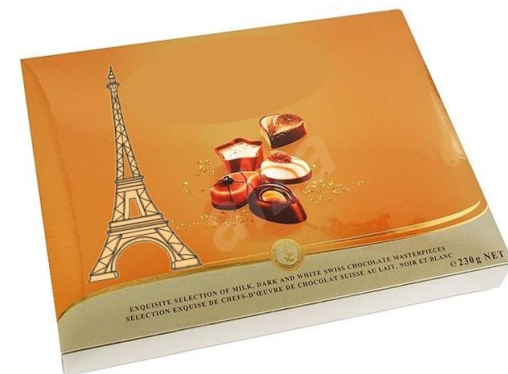


- Skutečná země původu je ČR



- **Země původu ČR musí být na obale uvedena**, např. slovy .:

*Vyrobeno v České republice NEBO
Země původu Česká republika*



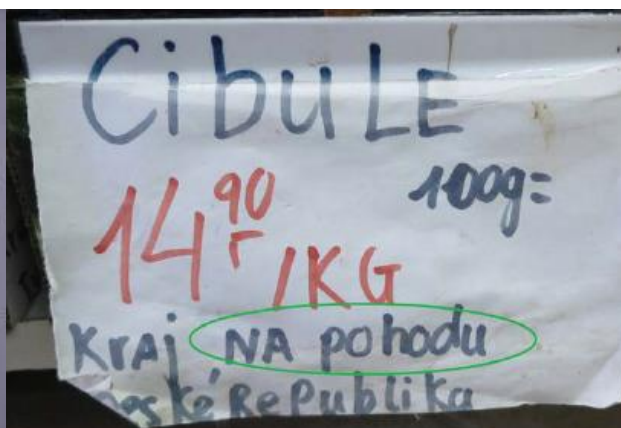
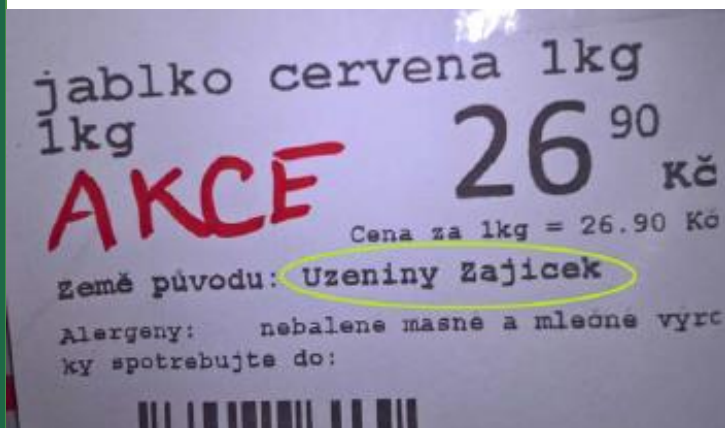


NEBALENÉ POTRAVINY - Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole:

Pečivo a cukrářské výrobky – název potraviny, výrobce, zdůrazněná složka, složení

Masné a mléčné výrobky – název potraviny, další požadavky jako třída jakosti

Ovoce a zelenina – země původu, odrůda a třída jakosti





NEBALENÉ POTRAVINY - Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole:

Na váhové etiketě často vyjíždí údaje, které:

- nejsou povinné,
- jsou ve zkratkách,
- údaje nejsou srozumitelné,
- na etiketě není dostatek místa,
- tudíž chybí část údajů,
- není aktualizován seznam složek,
- seznam složek se liší,
- je uveden jiný obsah masa.





Velmi častý dotaz na SZPI

Předmět: zatajování výrobce

„Pokud vím, tak na obalech výrobků musí být vždy uveden výrobce. Na mražených výrobcích zakoupených v Lídlu v Čakovicích je uvedený pouze distributor (německá firma) a prodejce (Lidl). Z popisu na obalu máme podezření, že jde o výrobky z Polska, které je zdrojem neustálých skandálů ohledně jedů a pesticidů v potravinách.“

„Jaký číselný kód na výrobku (potravině) používá Polsko a důvod, proč není uveden výrobce potravin?“

Právní předpisy nestanovují, aby byla na etiketách balených potravin povinně uváděna hospodářská aktivita provozovatele potravinářského podniku, tedy jestli se jedná o výrobce, prodejce, dovozce apod.

Podle Nařízení (EU) č. 1169/2011, je povinným údajem u balených potravin dle čl. 9 písm. h) jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku uvedeného v čl. 8 odst. 1 nařízení.

Článek 8 odst. 1 nařízení uvádí: *„Za informace o potravině odpovídá provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravinu uváděna na trh, a není-li usazen v Unii, dovozce potravin na trh Unie“.*



Legislativa ČR:

Zákon č. 110/1997 Sb., v platném znění, o potravinách a tabákových výrobcích

Prováděcí předpisy k zákonu č. 110/1997 Sb.:

Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin

Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Vyhláška č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin

Vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování

Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony

Vyhláška č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí

.... celkem 25



VODÍTKA K APLIKACI LEGISLATIVY

Vodítka (QaA) k nařízení (EU) č. 1169/2011

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2018:196:FULL&from=EN>

Označování množství složky - QUID

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121(01)&from=EN)

Označování alergenů

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1213(01)&from=EN)

Výživové údaje

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_cs.pdf

Primární složka

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX:32018R0775>

Označování stop alergenů

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/narodni-doporuceni-pro-uvadeni-informaci-o-moznem-a-nezamernem-vyskytu-latek-nebo-produktu-vyvolavajicich-alergie-nebo-nesnasenlivost-v-potravinach.aspx>

Označování „bez E“ a „bez přidaných E“

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/stanovisko-mze-svs-a-szpi-ke-zpusobu-dobrovolneho-oznacovani-bez-e-nebo-bez-pridanych-e-a-vyjadreni-s-podobnym-vyznamem-ke-dni-1-4-2020.aspx>

Děkuji za pozornost!

www.szpi.gov.cz



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**