



Aktuality v problematice potravinářské legislativy

Ing. Naděžda Kulišťáková Cahlíková, Ph.D.

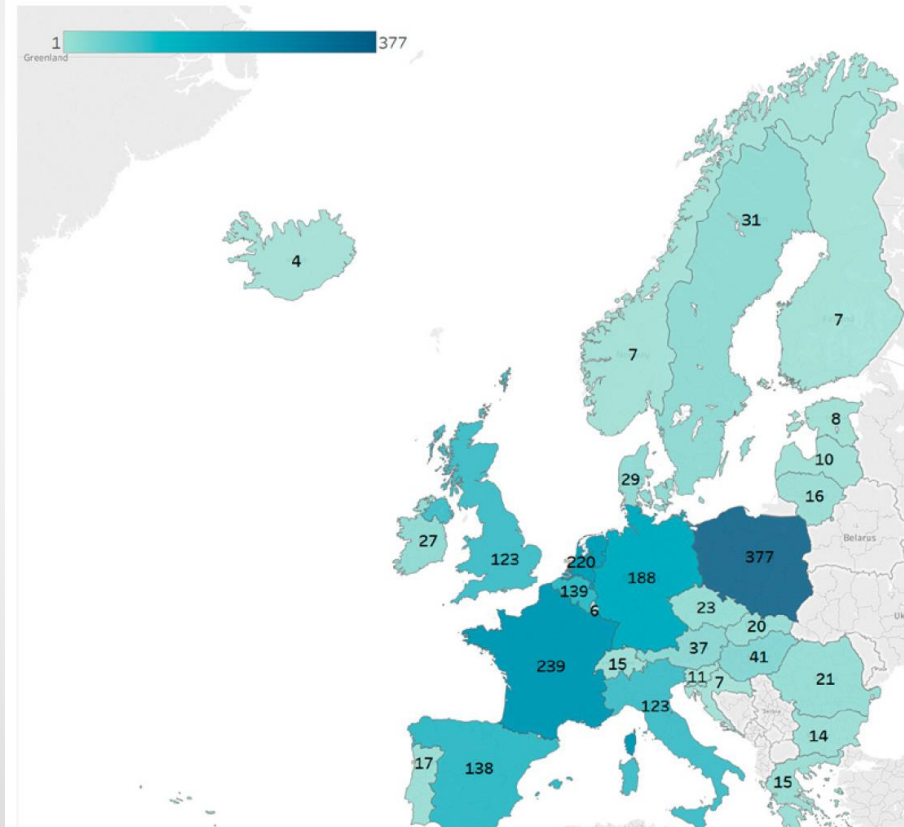
VŠCHT Praha

Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 v jednotlivých členských státech

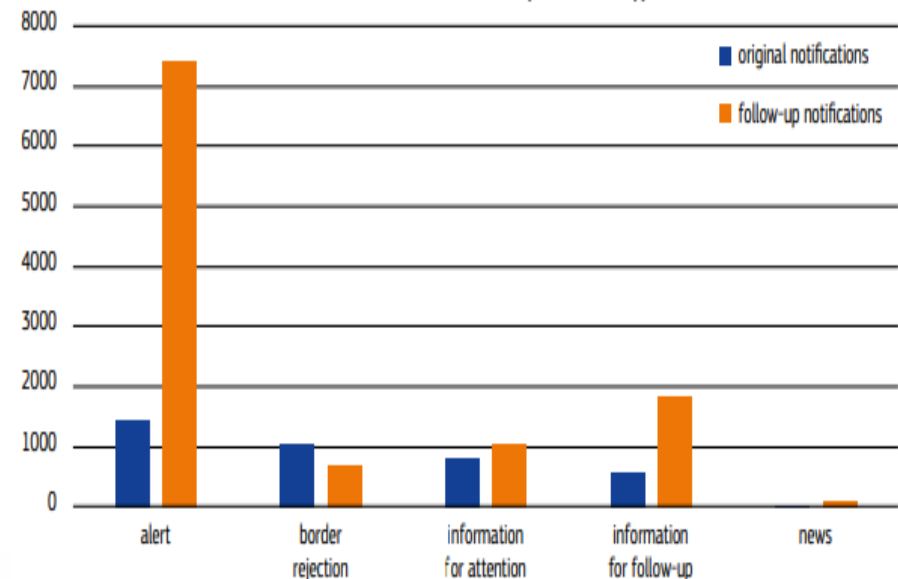
RASFF notifications by country of origin in 2020

Origin member countries in 2020⁴



- Celkem **3 862** originálních oznámení zpracovaných na úrovni Evropské unie v roce 2020
- **1430** (alert) - varování, **1056** (border rejection) – odmítnutí na hranicích, **791** (information for attention) - informační oznámení zasílané na vědomí, **572** (information for follow-up) - informační oznámení vyžadující navazující kroky, **13** (news) - novinky

2020 RASFF notification by class and type





Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

„Top 10“ oznámení RASFF v roce 2020 (země původu/oznamující země)

Top 10 number of notifications by country of origin

Number of notifications counted for each combination of hazard/product category/country.

hazard	Product category	Country of origin	Notifications
Ethylene oxide	nuts, nut products and seeds	India	296
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Poland	273
Pesticide residues	fruits and vegetables	Turkey	190
Salmonella	herbs and spices	Brazil	61
Aflatoxins	fruits and vegetables	Turkey	58
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	United States	49
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Turkey	39
Norovirus	bivalve molluscs and products thereof	France	33
Aflatoxins	Nuts, nut products and seeds	Iran	29
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Argentina	29

Top 10 number of notifications by notifying country

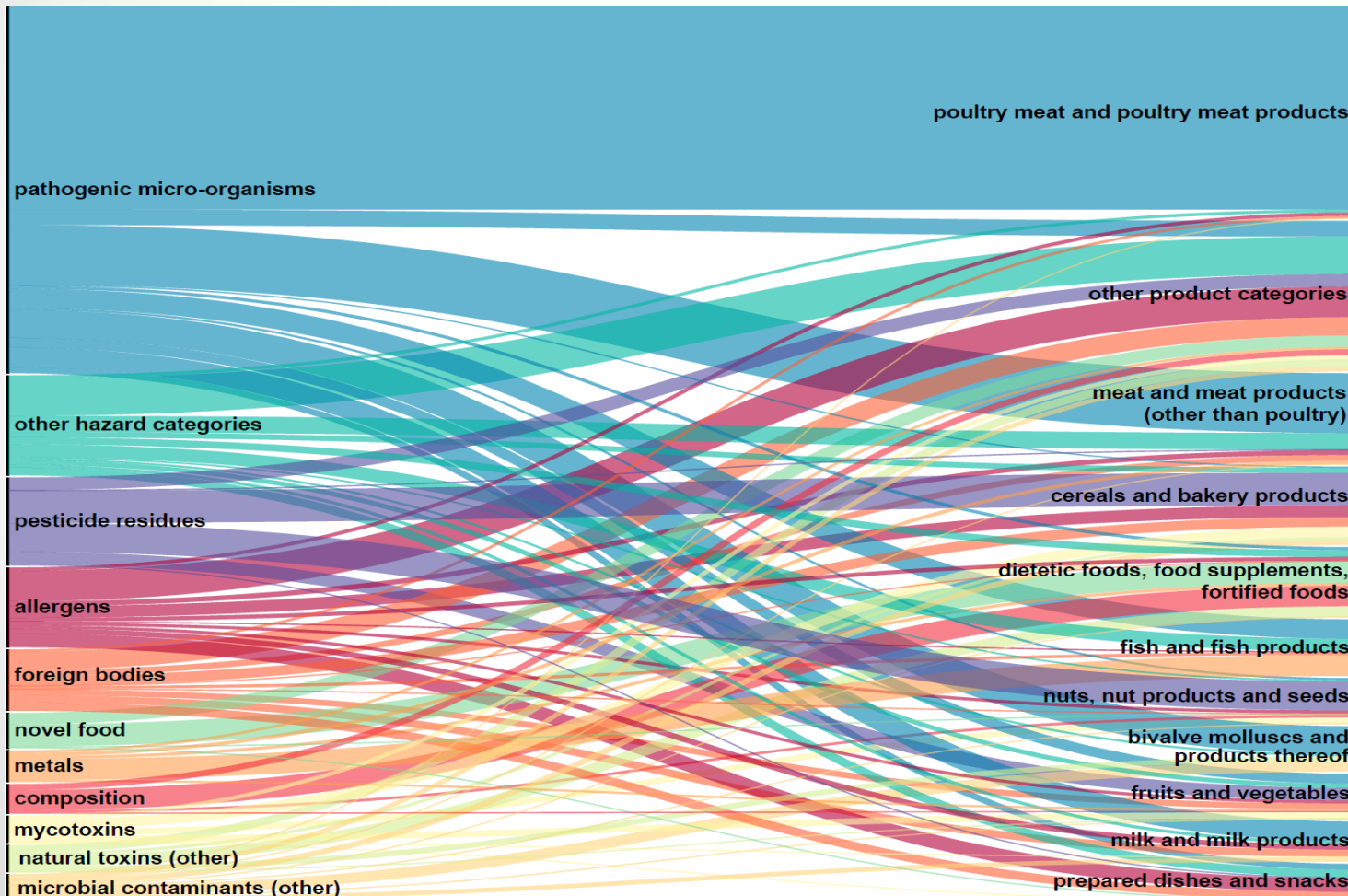
Number of notifications counted for each combination of hazard/product category/notifying country.

hazard	product category	notifying country	notifications
Ethylene oxide	nuts, nut products and seeds	Netherlands	177
Pesticide residues	fruits and vegetables	Bulgaria	162
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Netherlands	90
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Poland	70
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Lithuania	63
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	France	50
Salmonella	herbs and spices	Germany	49
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Italy	44
Aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Germany	42
Ethylene oxide	nuts, nut products and seeds	Germany	36



Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 v členských státech („top 10 hazards“)

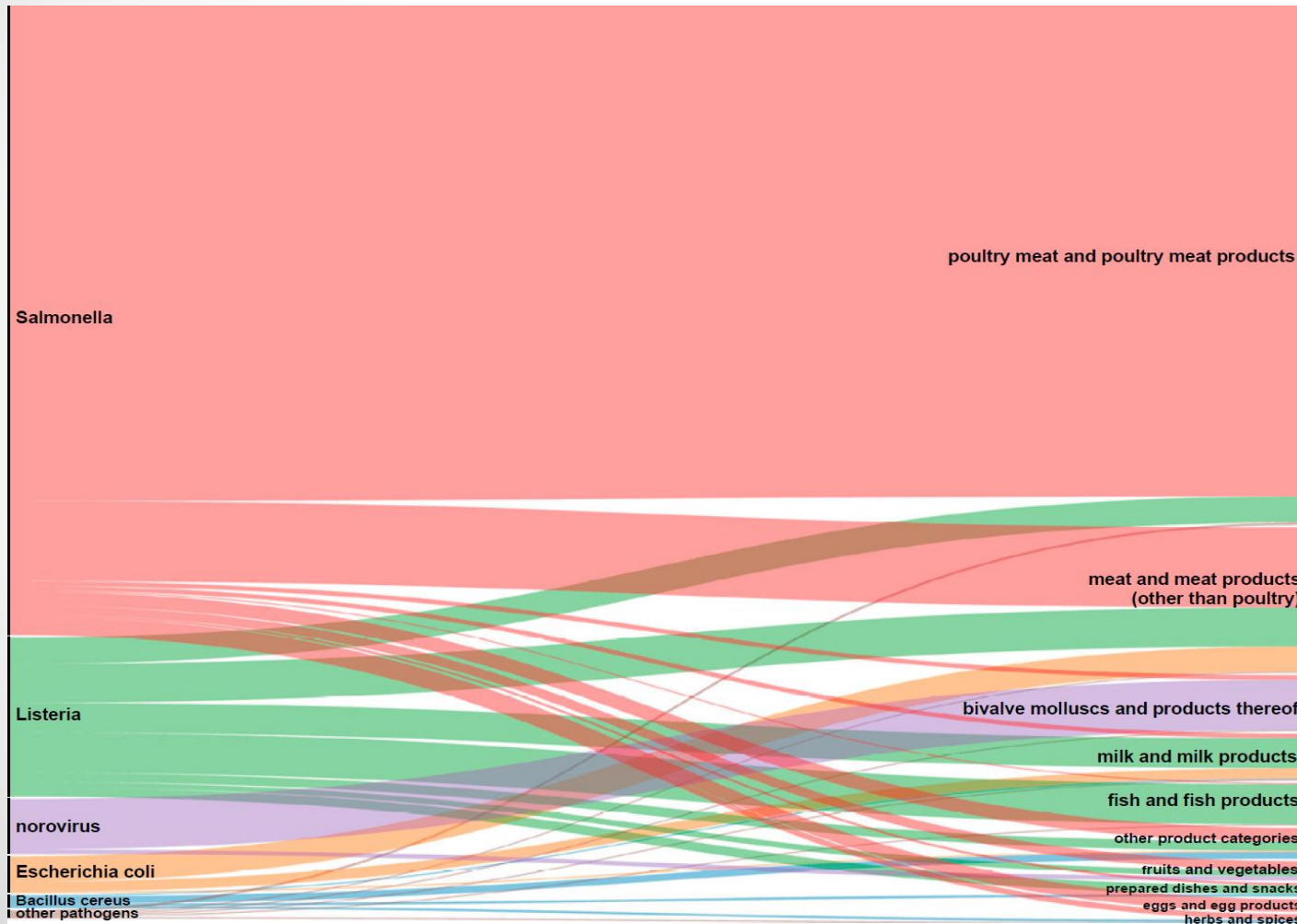


1. Patogenní mikroorganismy – (788 oznámení)
2. Ostatní kategorie nebezpečí
3. Rezidua pesticidů
4. Alergeny
5. Cizí předměty



Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 v členských státech (patogenní mikroorganismy)



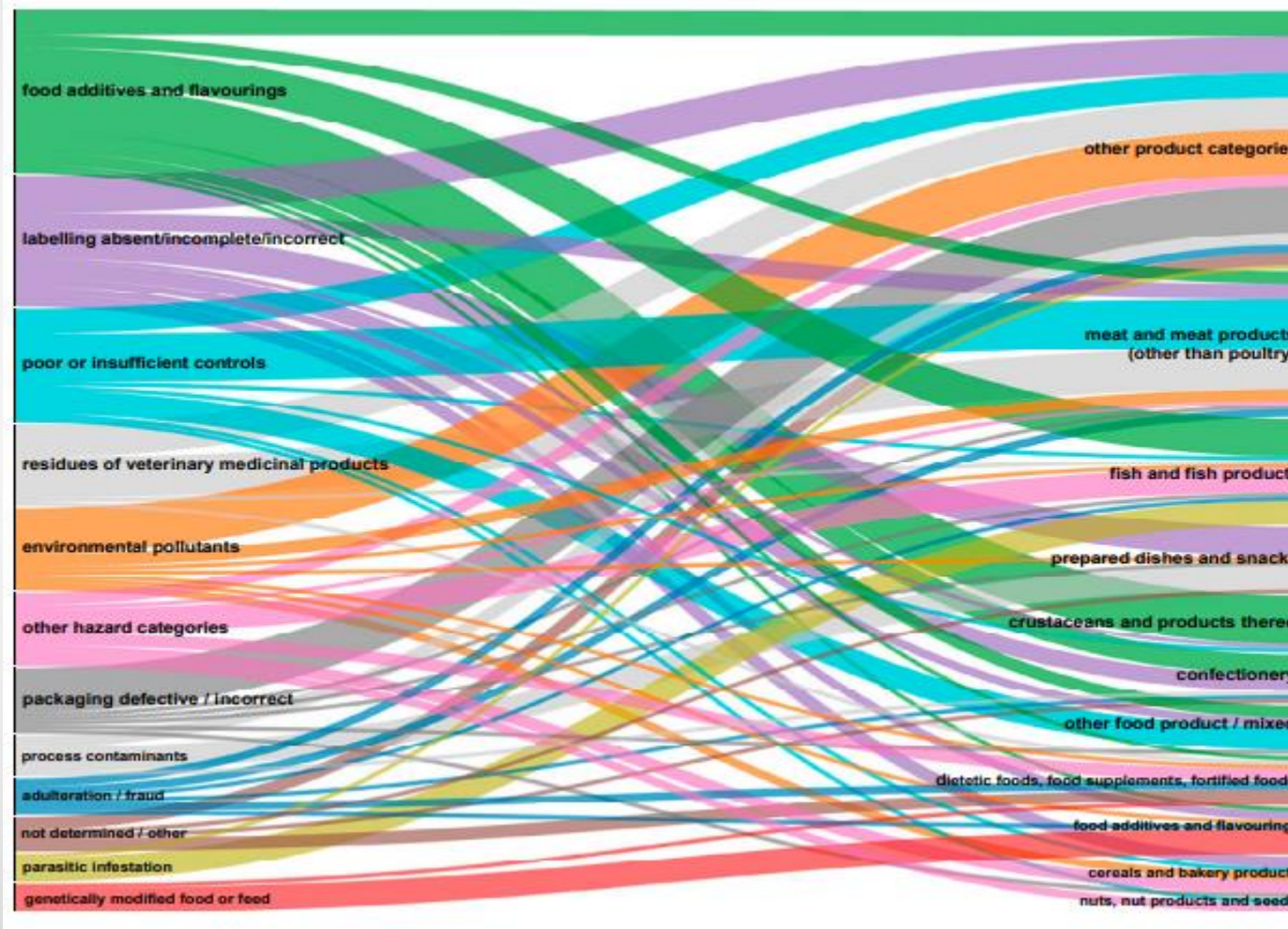
Patogenní mikroorganismy:
788 oznámení
(nárůst 37% ve srovnání s rokem 2019)

- Salmonella (537),
- Listeria monocytogenes (129)
- Norovirus (50)
- E. coli (30)



Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 v členských státech (ostatní kategorie nebezpečí)



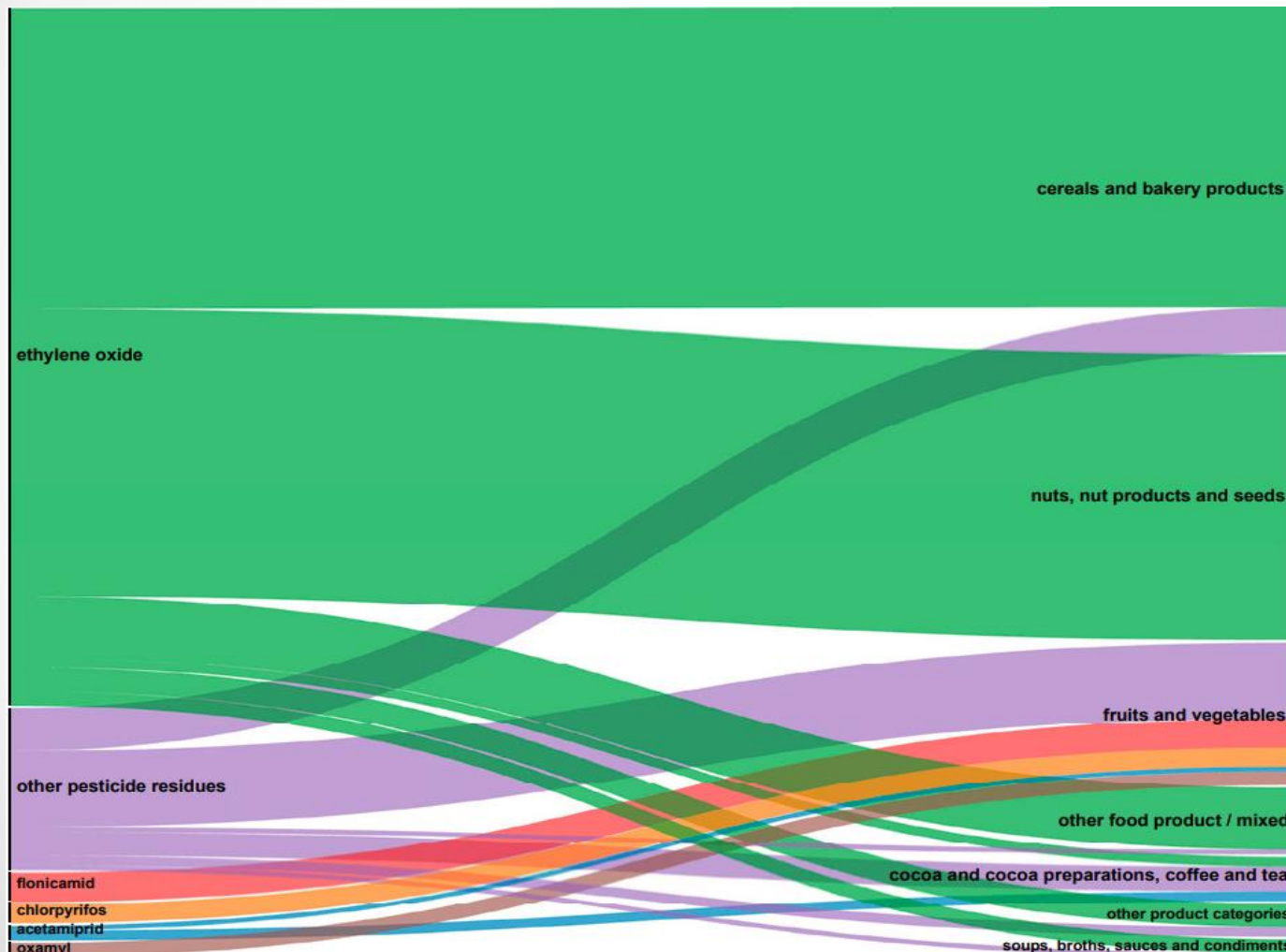
Ostatní kategorie nebezpečí:

- Přídavné látky a aroma (32) – nejčastěji hlášen siričitan v koryšcích
- Chybí označení/ je neúplné/ nesprávné (28)
- Špatné nebo nedostatečné kontroly (23)



Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 v členských státech (rezidua pesticidů)



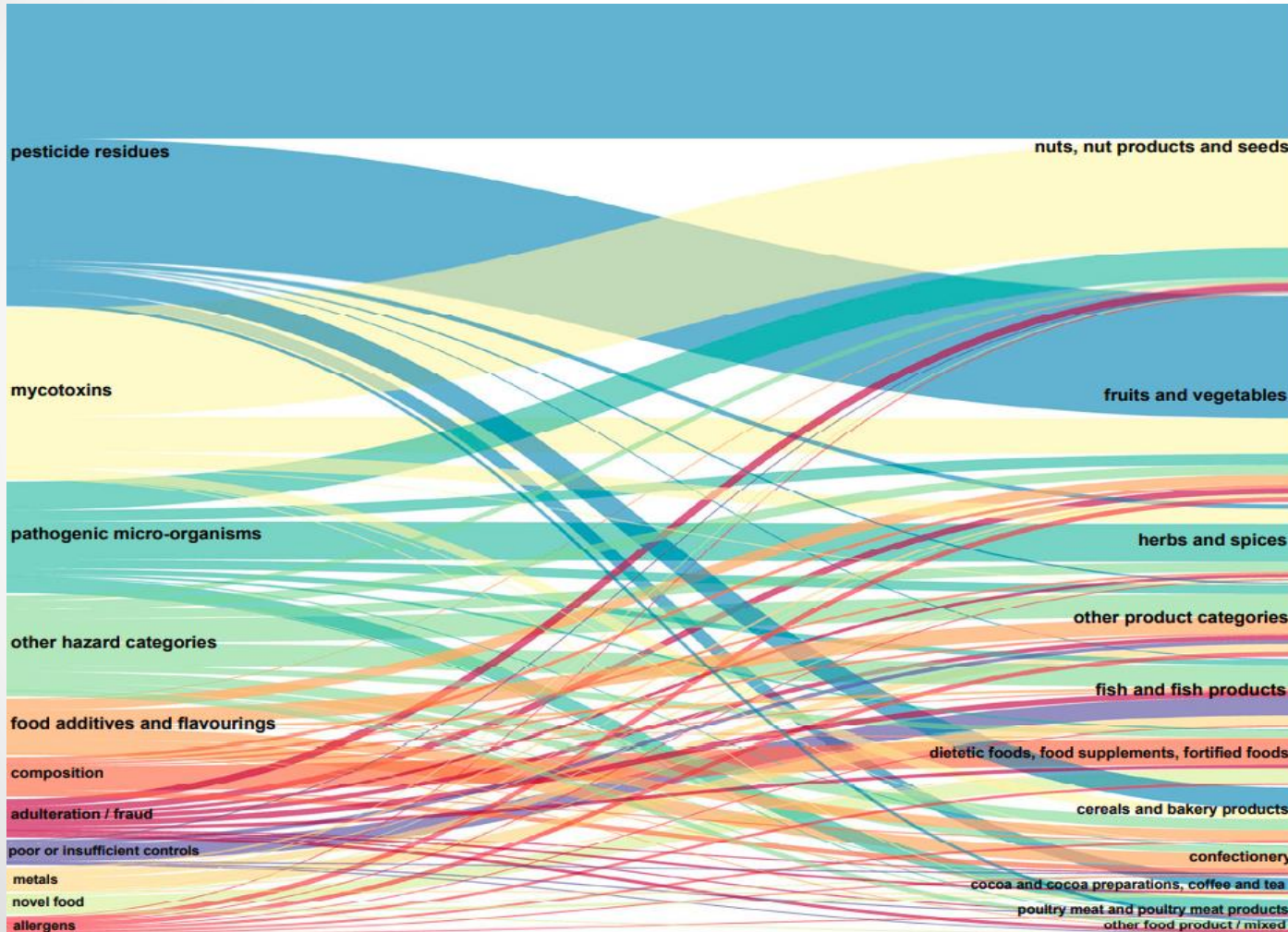
Rezidua pesticidů:
166 oznámení
(nárůst o 492%):
ethylenoxid

- obiloviny a pekařské výrobky
- ořechy, výrobky z ořechů a semen



Souhrnná zpráva RASFF za rok 2020

Oznámení RASFF v roce 2020 z nečlenských zemích („top 10 hazards“)



1. Rezidua pesticidů
2. Mykotoxiny
3. Patogenní mikroorganismy
4. Ostatní kategorie nebezpečí
5. Přídavné látky a aroma



Zjištění nadlimitního obsahu ethylenoxidu v sezamu

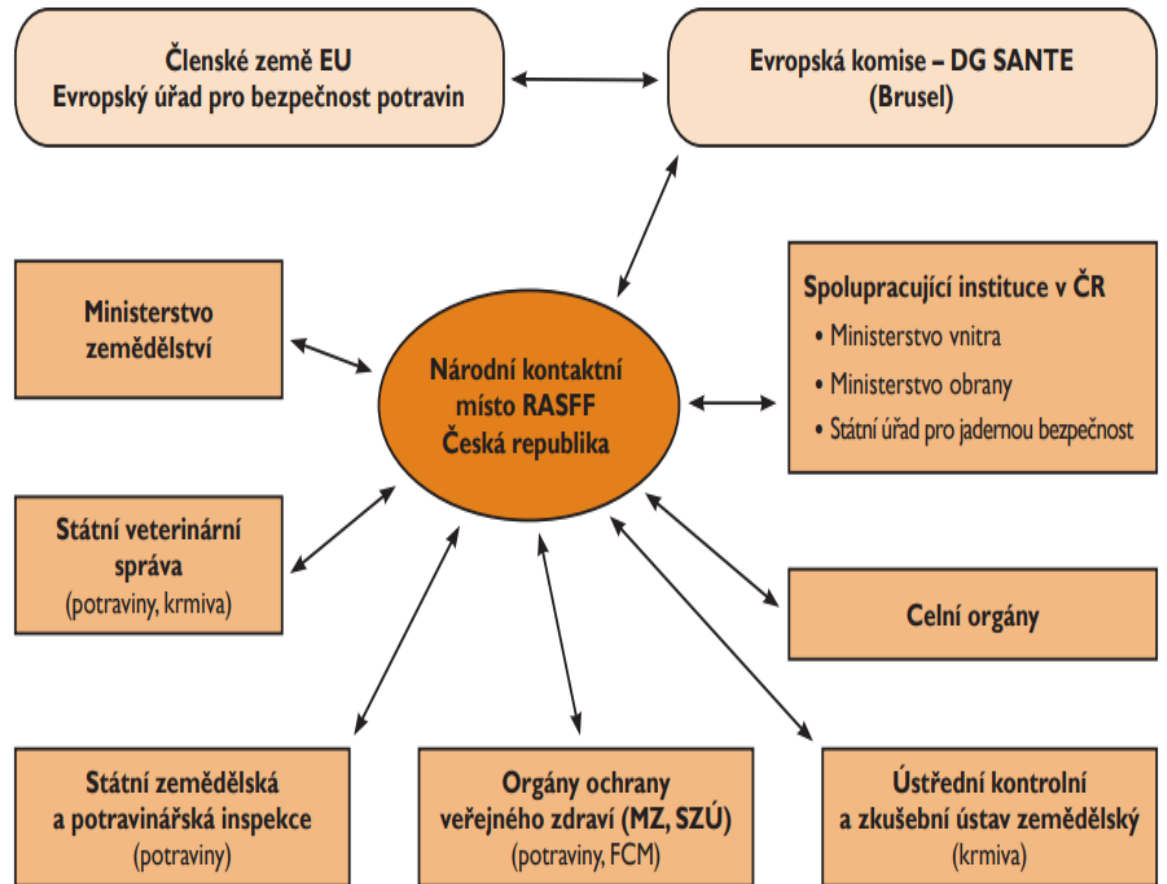
Postup provozovatele potravinářského podniku v případě zjištění nevyhovujícího sezamového semene z důvodu nadlimitního obsahu ethylenoxidu

- metodika SZPI (aktualizovaná ke dni 24.8.2021)
- pro množství překračující limit 0,05 mg/ kg a na případ jeho zpracování do výrobků (směsi olejnatých semen, pekařské směsi, pekařské výrobky atd.)
- další postup – dle toho, zda provozovatel potravinářského podniku **přijal nevyhovující surovinu** (sezamové semeno) a **měl či naopak neměl** informaci o nadlimitním obsahu ethylenoxidu v množství překračujícím 0,05mg/kg - a následně surovinu zpracoval.
- <https://www.szpi.gov.cz/clanek/postup-provozovatele-potravinarskeho-podniku-v-pripade-zjisteni-nevyhovujiciho-sezameveho-semene-z-duvodu-nadlimitniho-obsahu-ethylenoxidu.aspx>

Zpráva o činnosti systému RASFF v České republice za rok 2020

Roční zpráva o činnosti RASFF v ČR obsahuje

- vysvětlení fungování RASFF
- zhodnocení jeho funkčnosti
- vyhodnocení jednotlivých typů oznámení
- **Pracovní skupina** pro koordinaci postupů v rámci sítě RASFF
- Pracovník národního kontaktního místa při SZPI zastupuje ČR na jednáních pracovní skupiny RASFF při Evropské komisi

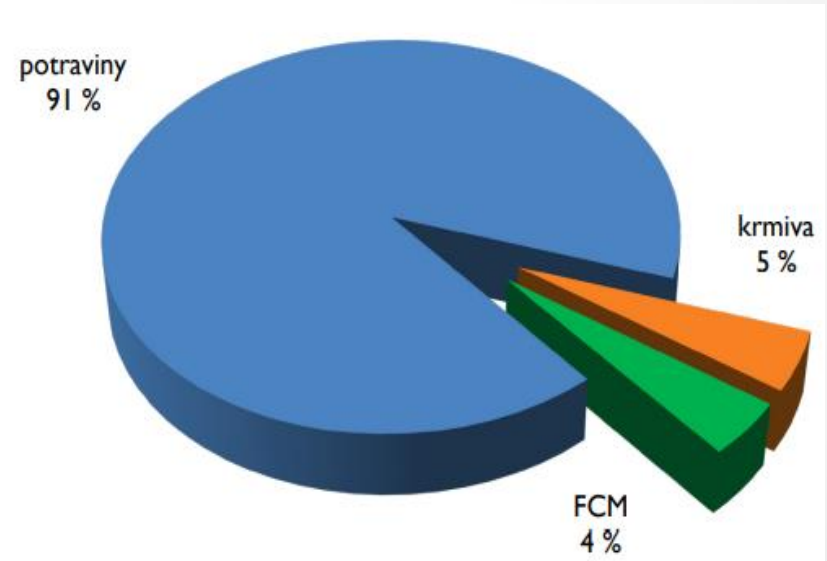




Zpráva o činnosti systému RASFF v České republice za rok 2020

Statistika oznámení v roce 2020

- V roce 2020 se České republiky týkalo celkem **279** oznámení (z celkového počtu **3 862** originálních oznámení zpracovaných na úrovni EU)
- U těchto oznámení byla ČR uvedena jako:
 - země původu
 - dodavatel
 - nebo byl do ČR výrobek distribuován
- Podíl oznámení týkajících se **potravin (91%)**, **krmiv (5%)** a **FCM (4%)** na celkovém počtu oznámení týkajících se ČR v roce 2020
- Počet oznámení v kategoriích:
 - **Varování, Informace, Odmítnutí na hranicích a Novinka** byl v ČR v poměru **150 : 118 : 10 : 1**



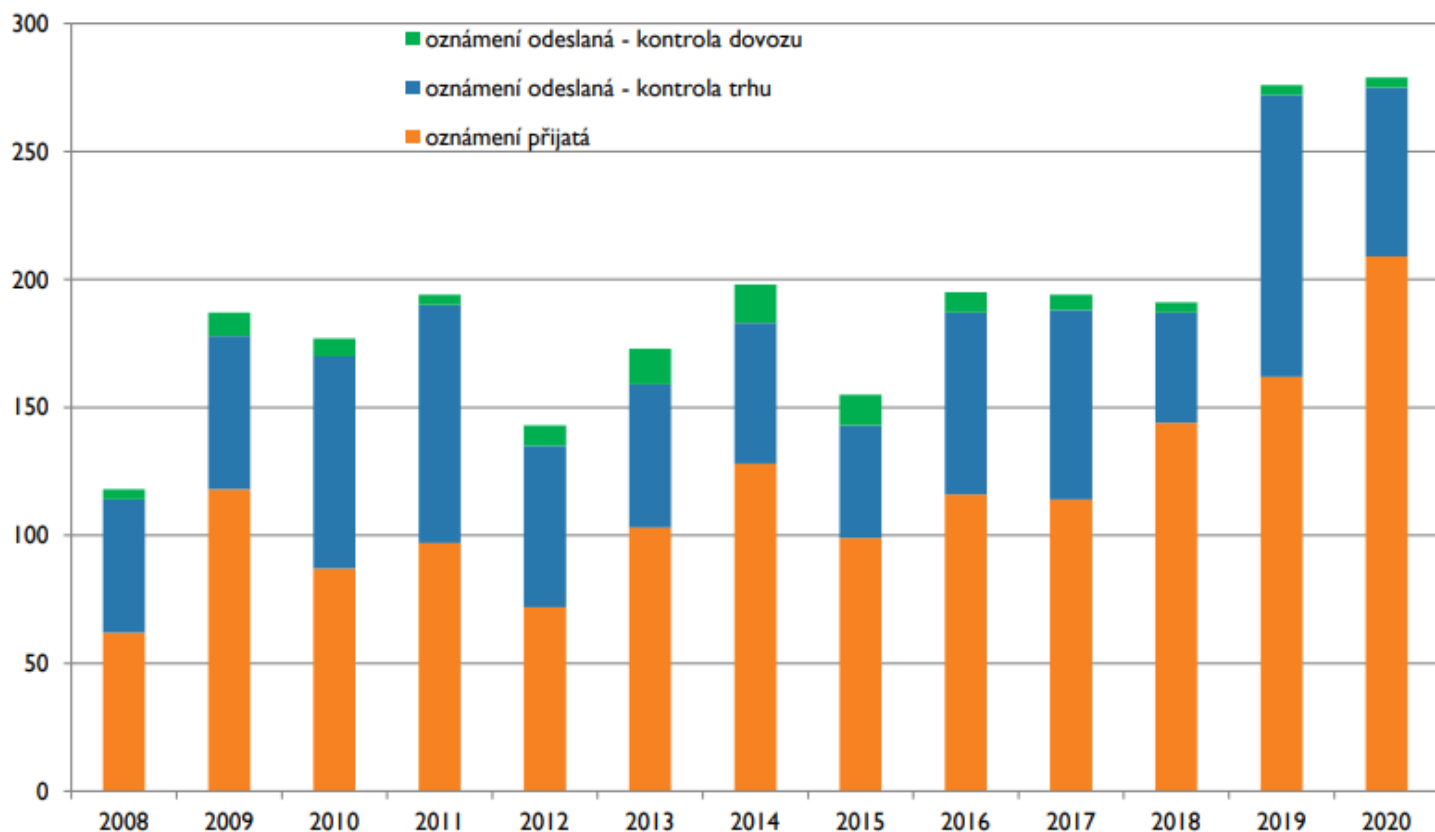


Zpráva o činnosti systému RASFF v České republice za rok 2020

Vývoj počtu oznámení týkajících se České republiky od roku 2008

V roce 2020

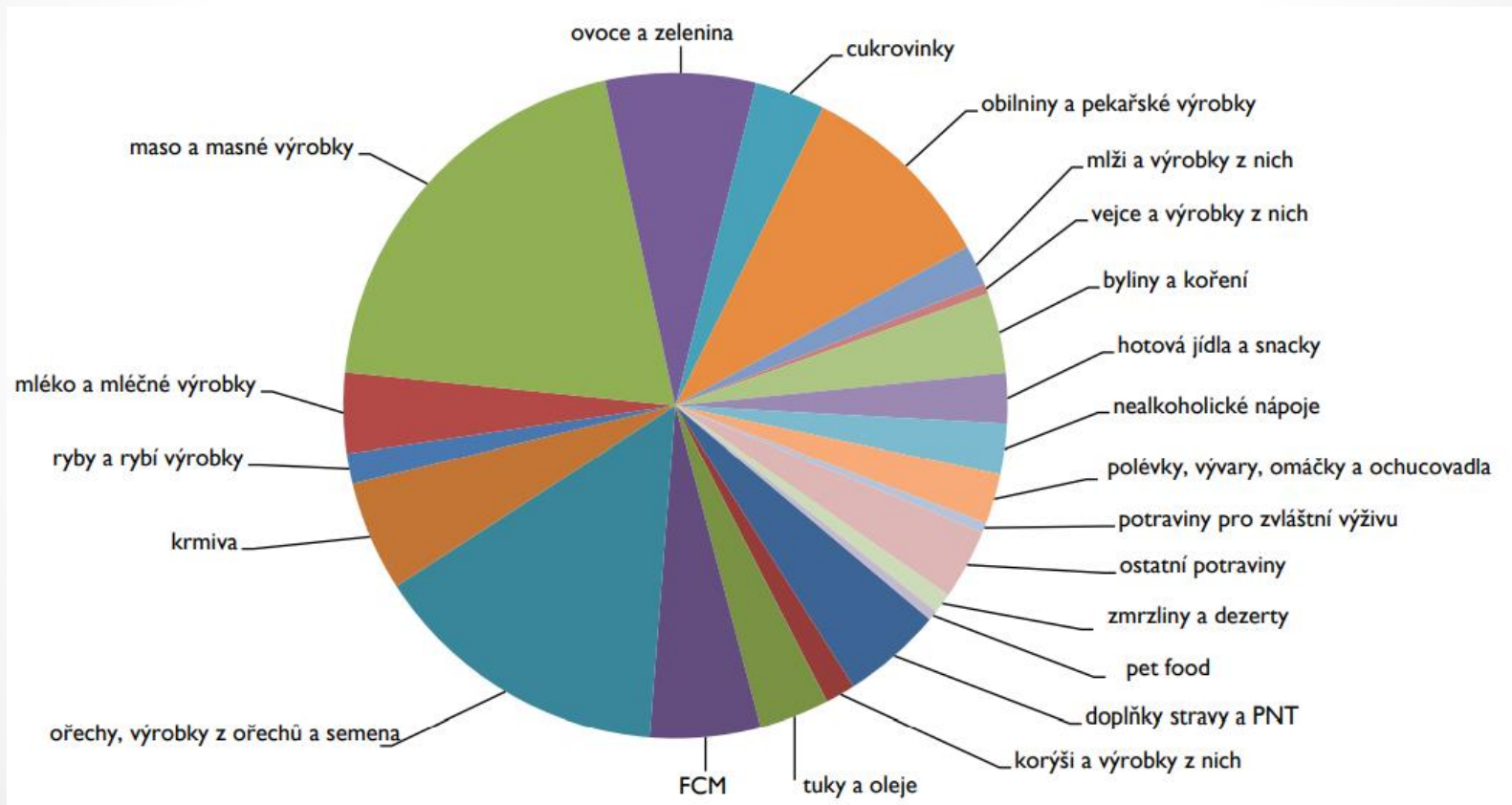
- navýšení o 47 oznámení přijatých (29 %)
- snížení o 44 oznámení odeslaných v rámci kontroly trhu (40 %).



Oznámení přijatá systémem RASFF v ČR

Oznámení přijatá v roce 2020, rozdělená dle kategorie nevyhovujícího výrobku

- Celkem 209 přijatých oznámení

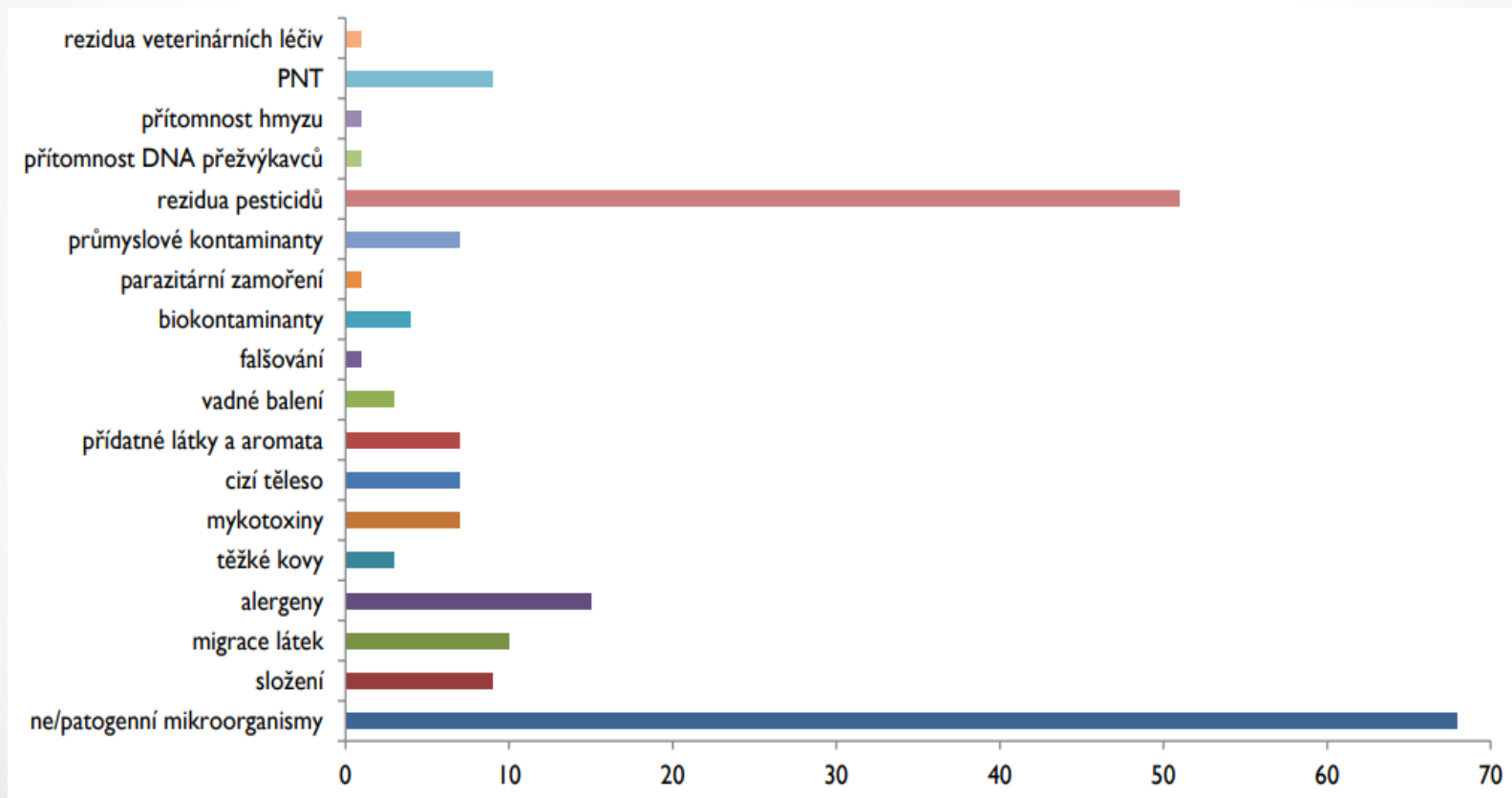


Zdroj: Zpráva o činnosti systému RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA (RASFF) v České republice za rok 2020



Oznámení přijatá systémem RASFF v ČR

Oznámení přijatá v roce 2020, rozdělená podle typu nebezpečí

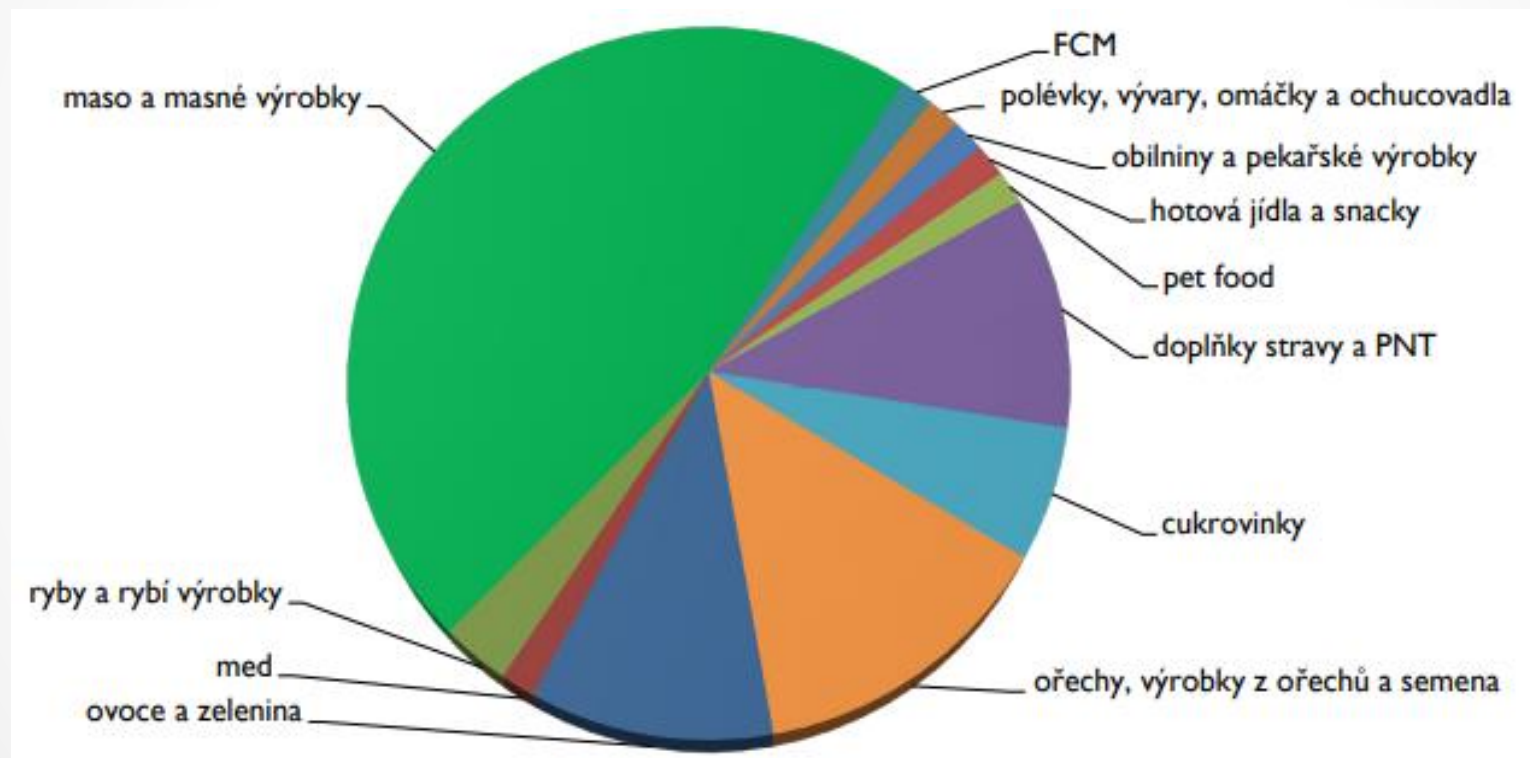


Zdroj: Zpráva o činnosti systému RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA (RASFF) v České republice za rok 2020

Oznámení odeslaná systémem RASFF v ČR

Oznámení odeslaná v roce 2020, rozdělená dle kategorie nevyhovujícího výrobku

- Celkem 66 oznámení v kategorii kontrola trhu (o 44 oznámení méně než v roce 2019)

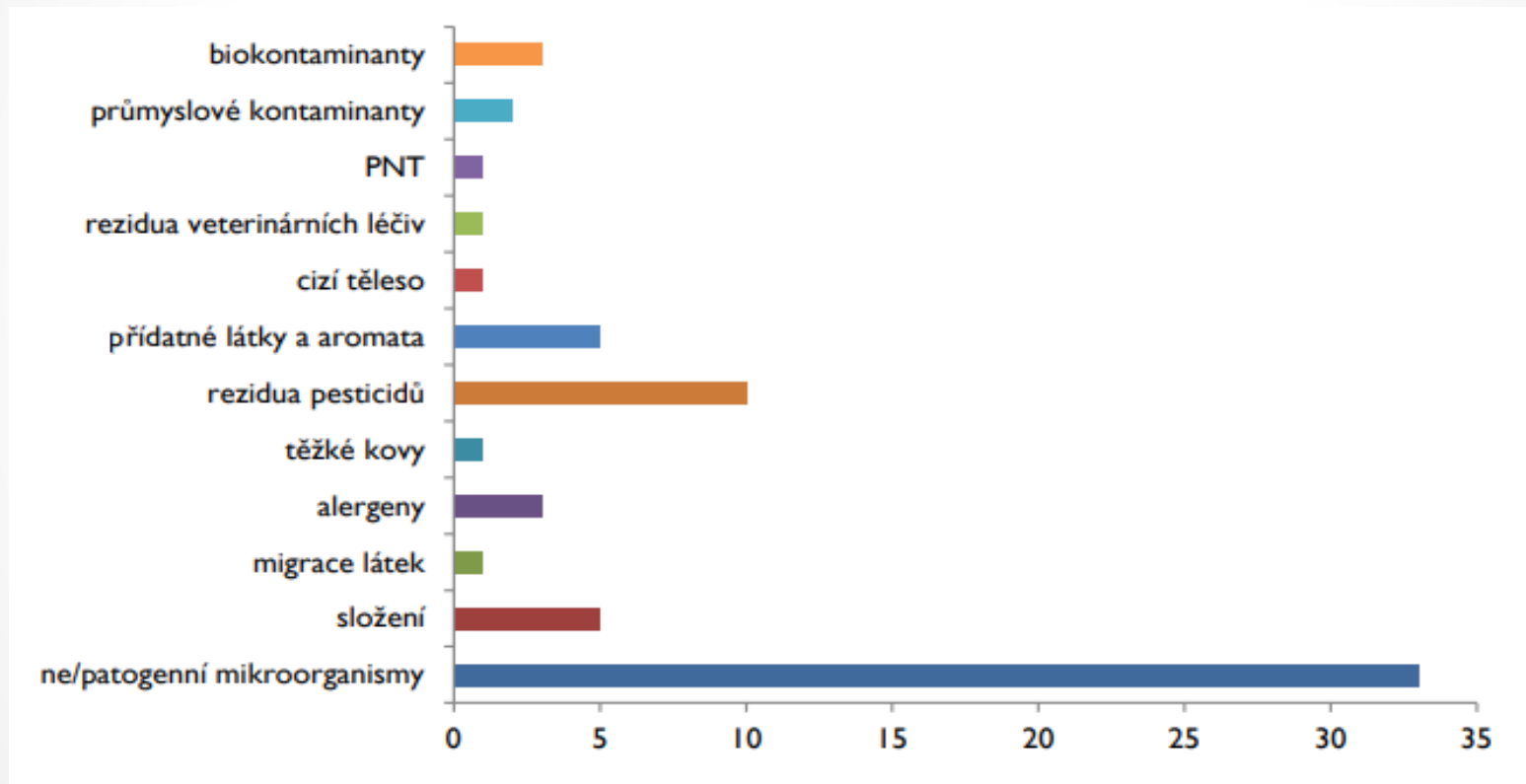


Zdroj: Zpráva o činnosti systému RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA (RASFF) v České republice za rok 2020



Oznámení odeslaná systémem RASFF v ČR

Oznámení odeslaná na základě kontroly trhu v roce 2020, rozdělená podle typu nebezpečí



Zdroj: Zpráva o činnosti systému RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA (RASFF) v České republice za rok 2020



Oznámení odeslaná systémem RASFF v ČR

Oznámení týkající se kontroly dovozu

- Celkem byly v roce 2020 ze vstupního bodu ČR na trh EU **odmítnuty 4** nevyhovující zásilky

Datum	Produkt	Nebezpečí	Země původu	Dozorový orgán
16. 07. 2020	pistácie	aflatoxiny	Írán	SZPI, GŘC
03. 08. 2020	doplněk stravy (konopné sáčky)	nepovolené složky (konopné květenství a konopný extrakt)	USA	SZPI, GŘC
04. 09. 2020	podzemnice olejná	aflatoxiny	Čína	SZPI, GŘC
10. 12. 2020	pražená lisková jádra	nevyhovující kontrola totožnosti u zásilky	Turecko	SZPI, GŘC



ČR jako země původu v hlášení RASFF

- V roce 2020 byla Česká republika označena jako země původu ve **20** případech z celkových **271** oznámení (Oznámení přijatá a Oznámení odeslaná týkající se kontroly trhu).
- **Nejčastějším nebezpečí:**
 - přítomnost nepovolených látek (PNT, ethylenoxid, cannabidiol),
 - nedeklarování alergenu
 - nadlimitní obsah mykotoxinů
 - nadlimitní obsah reziduí pesticidů.



Přehled hlášení RASFF podle země původu (týkající se ČR)

Země původu	Počet oznámení	Kategorie výrobku	Nebezpečí
Polsko	71	maso a masné výrobky; doplňky stravy; ovoce a zelenina; krmiva; ořechy, výrobky z ořechů a semena; potraviny pro zvláštní výživu; ryby a rybí výrobky	složení, ne/patogenní mikroorganismy, rezidua pesticidů, těžké kovy, biokontaminanty
Indie	28	byliny a koření; ořechy, výrobky z ořechů a semena	ne/patogenní mikroorganismy; rezidua pesticidů
ČR	20	doplňky stravy; obilniny a pekařské výrobky; hotová jídla a snacky; maso a masné výrobky; ořechy, výrobky z ořechů a semena; zmrzliny a dezerty; krmiva; mléko a mléčné výrobky; cukrovinky; ostatní potraviny; ovoce a zelenina	mykotoxiny; těžké kovy; rezidua pesticidů; cizí těleso; alergeny; složení; PNT; ne/patogenní mikroorganismy; značení
Německo	15	krmiva; pet food; doplňky stravy; tuky a oleje; polévky, vývary, omáčky a ochucovadla; obilniny a pekařské výrobky; ořechy, výrobky z ořechů a semena; cukrovinky; hotová jídla a snacky; nealkoholické nápoje	ne/patogenní mikroorganismy; biokontaminanty; alergeny; složení; rezidua pesticidů; cizí těleso
Čína	14	FCM; ovoce a zelenina; ořechy, výrobky z ořechů a semena; krmiva	migrace látek; cizí těleso; rezidua pesticidů; přídatné látky a aroma; ne/patogenní mikroorganismy; mykotoxiny



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

- **NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2021/382** ze dne 3. března 2021, kterým se mění **přílohy** nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. **852/2004** o hygieně potravin, pokud jde o:
 - řízení potravinových alergenů
 - přerozdělování potravin a
 - kulturu bezpečnosti potravin



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Řízení potravinových alergenů

- Komise pro **Codex Alimentarius** přijala v září 2020:
 - Kodex zásad v oblasti řízení potravinových alergenů pro provozovatele potravinářských podniků (**CXC 80-2020**)
 - včetně doporučení týkajících se **omezování potravinových alergenů** v potravinovém řetězci (založeného na obecných hygienických požadavcích)
- Nezbytné zavést požadavky správné hygienické praxe s cílem zabránit přítomnosti nebo omezit přítomnost látek vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 v zařízeních, dopravních prostředcích a/nebo kontejnerech používaných pro sklizeň, přepravu nebo skladování potravin



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Řízení potravinových alergenů

- Příloha I nařízení (ES) č. 852/2004 se mění takto:
 - Zařízení, dopravní prostředky a/nebo kontejnery používané pro sklizeň, přepravu nebo skladování některé z látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost (viz. příloha II nařízení (EU) č. 1169/2011) se **nesmí používat** pro sklizeň, přepravu nebo skladování žádných potravin, které uvedenou látku nebo produkt neobsahují, pokud **nebyly vyčištěny a zkontrolovány** (alespoň z hlediska **nepřítomnosti viditelných zbytků** uvedené látky nebo produktu).



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Přerozdělování potravin

- Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ pro spravedlivý a zdravý potravinový systém šetrný k životnímu prostředí, je klíčovou součástí iniciativy **Zelená dohoda** pro Evropu.
- Jedním z cílů strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“, který přispěje k dosažení **oběhového hospodářství**, je omezení plýtvání potravinami.
- **Přerozdělování** přebytečných **potravin** k lidské spotřebě, (zejména **darováním potravin** - pokud je to bezpečné)
 - **nejlepší využití** požitelných potravinových zdrojů
 - **předcházení plýtvání** potravinami.



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Přerozdělování potravin

- Provozovatelé potravinářských podniků **mohou přerozdělovat** potraviny pro účely jejich **darování**, jsou-li splněny tyto podmínky:
 - potraviny **nejsou škodlivé** pro zdraví a **jsou vhodné** k lidské spotřebě – provedení kontroly
 - v případě potravin s datem použitelnosti („**spotřebujte do**“), **před** uplynutím uvedeného data
 - v případě potravin s datem **minimální trvanlivosti**, **do** uvedeného data **a po** uvedeném datu, nebo
 - v případě potravin, u nichž nemusí být datum minimální trvanlivosti uvedeno, **kdykoli**



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Přerozdělování potravin

- Provozovatelé potravinářských podniků **vyhodnotí možnost darování** se zohledněním alespoň těchto aspektů:
 - datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti zajišťuje **dostatečnou zbývající dobu** použitelnosti pro bezpečné přerozdělení potravin a jejich použití konečným spotřebitelem
 - neporušenost dalšího balení (je-li použito)
 - **řádné skladovací a přepravní podmínky** (včetně příslušných požadavků **na teplotu**)
 - případně **datum zmrazení**
 - **organoleptické podmínky**
 - zajištění **sledovatelnosti** (pro živočišné produkty)



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Kultura bezpečnosti potravin

- Komise pro **Codex Alimentarius** přijala v září 2020:
 - přepracované znění své globální normy **Všeobecné zásady hygieny potravin (CXC 1-1969)**
 - dokument zavádí jako obecnou zásadu pojem **„kultura bezpečnosti potravin“**
 - kultura bezpečnosti potravin **zvyšuje** bezpečnost potravin zlepšováním informovanosti a chování zaměstnanců v potravinářských zařízeních
 - **očekávání** (spotřebitelů a obchodních partnerů), že potraviny vyrobené v EU **splňují** normu **CXC 1-1969**



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Kultura bezpečnosti potravin

Provozovatelé potravinářských podniků **zavedou** náležitou kulturu bezpečnosti potravin, kterou **dodržují** a **prokazují** splněním následujících požadavků:

- závazek vedení, v souladu s bodem 2, a všech zaměstnanců k bezpečné výrobě a distribuci potravin;



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Kultura bezpečnosti potravin

- závazek vedení a všech zaměstnanců k bezpečné výrobě a distribuci potravin
- **vedení** směřující k výrobě bezpečných potravin a **zapojení** všech zaměstnanců **do postupů** týkajících se bezpečnosti potravin
- **povědomí** všech zaměstnanců o **nebezpečích**, jež ohrožují bezpečnost potravin, a o **významu** bezpečnosti a hygieny potravin
- otevřená a jasná **komunikace mezi** všemi **zaměstnanci** podniku v rámci jedné činnosti i v rámci po sobě jdoucích činností, včetně sdělování odchylek a očekávání
- **dostupnost** dostatečných **zdrojů** k zajištění bezpečné a hygienické manipulace s potravinami



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Kultura bezpečnosti potravin

- Závazek vedení zahrnuje:
 - zajištění jasného **informování** o úlohách a **odpovědnostech** v rámci každé činnosti potravinářského podniku
 - zachování **integrity** systému hygieny potravin **při plánování a provádění změn**
 - **ověření**, že **kontroly** jsou prováděny **včas a účinně** a že **dokumentace je aktuální**
 - zajištění, aby byla k dispozici **odpovídající školení** pro pracovníky a aby fungoval **dohled** nad pracovníky
 - zajištění **souladu** s příslušnými **regulačními požadavky**
 - **podpora** soustavného **zlepšování** systému řízení bezpečnosti potravin v podniku, případně **s přihlédnutím k vývoji** v oblasti **vědy, technologií** a osvědčených postupů



Novela příloh nařízení č. 852/2004 o hygieně potravin

Kultura bezpečnosti potravin

- Při provádění kultury bezpečnosti potravin se přihlíží k typu a velikosti potravinářského podniku



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

- **Zákon č. 174/2021 Sb.**, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony

Hlavní změny:

- zákaz dvojí kvality potravin
- zpřesnění oznamovací povinnosti provozovatele potravinářského podniku
- uvádění složení a alergenů na regálové etiketě
- **úprava pravidel označování výrobce**
- **úprava pravidel nakládání s rozbalenými potravinami**
- **úprava pravidel pro vyřazování potravin**
- zpřísnění podmínek pro používání označení „Česká potravina“,
- zpřesnění mechanismu pro poskytování potravin neziskovým organizacím maloobchodem, úprava pravidel kontroly



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

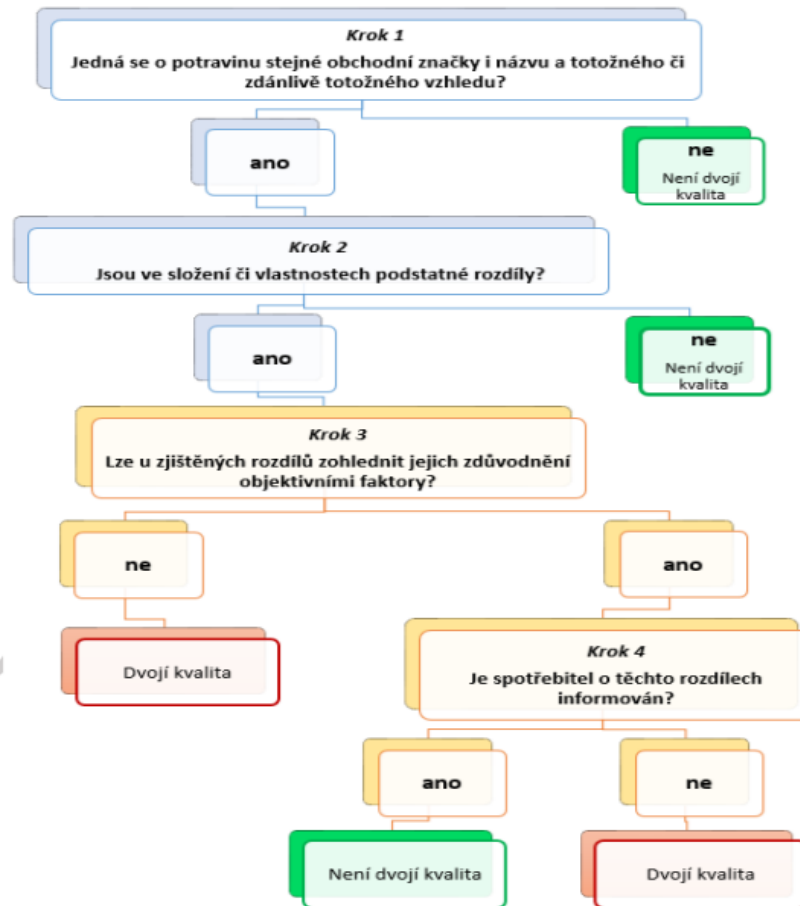
Zákaz dvojí kvality potravin

- zásadní změna – ČR jako první země v EU přijala národní právní předpis, který definuje „dvojí kvalitu“
- **výrobky dvojí kvality** - výrobky zaměnitelné za výrobky horší kvality vyrobené v členských zemích EU (určené pro evropský trh)
- dozor nad dodržováním zákazu dvojí kvality má SZPI
- účinnost od 12.5.2021
- **Pracovní materiál SZPI, verze 4, Základní principy kontroly dvojí kvality potravin (27.7.2021)**
 - <https://www.szpi.gov.cz/clanek/zakladni-principy-kontroly-dvoji-kvality-potravin.aspx>



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Rozhodovací proces při kontrole dvojí kvality potravin





Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Zpřesnění oznamovací povinnosti provozovatele potravinářského podniku

- **Kromě** povinnosti oznámit příslušnému dozorovému orgánu zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti (nejpozději v den, kdy tyto skutečnosti nastaly)
- **Nově** doplněna povinnost uvést: **konkrétní činnosti**, které provozovatel potravinářského podniku provozuje.
- Účinnost od 12.5.2021



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Povinnost uvádět složení a alergeny na regálové etiketě

- nově stanoveno, že **na regálové etiketě** se podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, jde-li o potravinu nabízenou k prodeji **samoobslužným prodejem**, bude muset být uveden:
 - **seznam složek**, které potravina obsahuje
 - seznam **každé látky** nebo pomocné látky uvedené na seznamu látek **způsobujících alergie nebo nesnášenlivost**, kterých bylo použito při výrobě nebo přípravě potraviny a jsou v konečném výrobku stále přítomny, byť v pozměněné podobě
 - Účinnost od 12.5.2021



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Úprava pravidel označování výrobce

- poskytnutí informace o jejím výrobcí **výrazem „výrobce:“** nebo výrazem, který má pro spotřebitele stejný význam, pokud za touto informací následuje jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.
- pokud se **sídlo** provozovatele potravinářského podniku a jeho **provozovna**, ve které byla potravina vyrobena, nacházejí v různých zemích, uvede se také **název země**, ve které se nachází provozovna, a to uvozený výrazem: **„provozovna“**
- Účinnost od: **1.10.2021**



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Nakládání s rozbalenými potravinami

- *povinnost provozovatele potravinářského podniku **přiměřeně zkrátit** datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti uvedené na obalu potraviny, pokud byla **rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí spotřebiteli***
- *Povinnost stanovit i podmínky jejího dalšího uchování tak, aby nedošlo ke zhoršení jakosti a bezpečnosti potraviny*
- ***uchovat** v místě prodeje jednotlivých částí potraviny (po dobu jejich uvádění na trh) **původní obal** potraviny nebo **etiketu**, které obsahují povinné informace, popřípadě **čitelnou a srozumitelnou kopii obalu nebo etikety***
- novelou rozšířena povinnost **zaznamenání data rozbalení potraviny**
- Účinnost od: **1.10.2021**



Novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Vyřazování potravin

- ..kromě neprodleného vyřazení potravin z dalšího uvádění na trh také **povinnost potravin odděleně umístit a připojit informaci o jejich vyřazení**
- **Nově** musí také být **vyřazeny potraviny**, které:
 - obsahují látky v rozporu s požadavky na složení doplňků stravy nebo látky zakázané při výrobě potravin podle vyhlášky o doplňcích stravy a složení potravin
 - mají **prošlé datum minimální trvanlivosti** a **nejsou bezpečné**
 - jsou **balené do obalů**, které **nechrání potraviny před znehodnocením**
- Účinnost od: **1.10.2021**



Novela přílohy III nařízení č. 853/2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu

- **Nařízení** Komise v přenesené pravomoci (EU) **2021/1374** ze dne 12. dubna 2021, kterým se mění **příloha III** nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu.

Vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Vydáno dne: 20. 8. 2021

Účinné od: 9. 9. 2021



Novela přílohy III nařízení č. 853/2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu

- Soulad s cíli strategie „Od zemědělce ke spotřebiteli“ a záměrem zavést spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy jako součást Zelené dohody pro Evropu
- zajištění bezpečné **redistribuce potravin osobám v nouzi** (potravinovými bankami a dalšími charitativními organizacemi) po jejich **zamrazení** v maloobchodě
- zajištění **bezpečného darování**
- **předcházení plýtvání potravinami**



Novela přílohy III nařízení č. 853/2004 o zvláštních

hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu

- Provozovatelé potravinářských podniků, kteří vykonávají **maloobchodní činnost**, mohou maso s cílem jeho **redistribuce pro účely potravinových darů zmrazit** (v souladu s danými podmínkami)
- v případě masa (označeného datem použitelnosti „spotřebujte do“), se maso **zmrazí před** uplynutím uvedeného data
- zmrazí se na teplotu **–18 °C nebo nižší**
- **datum zmrazení bude zaznamenáno** a uvedeno buď na **etiketě**, nebo **jiným způsobem**
- zmrazení proběhne v souladu s veškerými podmínkami, které pro **zmrazení** a další použití jako potraviny stanoví příslušné orgány



Novela přílohy III nařízení č. 853/2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu

- Zlepšování řádného zacházení se zvířaty ve strategii Komise „Od zemědělce ke spotřebiteli“, která je součástí Zelené dohody pro Evropu
- sílící požadavky na **schválení porážky** některých domácích kopytníků **v hospodářství**, ze kterého pocházejí
- **zamezení** možnému **nedodržení zásad** řádného zacházení se zvířaty během jejich **převzetí a přepravy**
- možnost schválení **mobilních jatek** příslušnými orgány členských států



Kontaminanty v potravinách

- Na úrovni Evropské komise, DG SANTE (Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin) **probíhá diskuze o limitech** vybraných kontaminantů v potravinách
- Byly **zveřejněny návrhy hodnot** (pouze pro informaci o současném stavu projednávání v červenci 2021), nejedná se o schválené maximální limity
- **Návrhy hodnot** pro kontaminanty:
 - Ochratoxin A, Aflatoxiny, Deoxynivalenol, Kyanogenní glykosidy, Glykoalkaloidy, Akrylamid, Rtuť, Arsen atd.



EFSA doporučení - informace pro spotřebitele

- Nástroj vyvinutý odborníky EFSA (Evropský úřad pro bezpečnost potravin)
- Pomůcka při rozhodování o poskytování dalších údajů spotřebiteli (kromě data spotřeby nebo data minimální trvanlivosti) **po otevření obalu potravin**
- Definování postupů pro bezpečné rozmrazování potravin
- *Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking), SCIENTIFIC OPINION, EFSA Journal, 21.11.2020*
- *Guidance on date marking and related food information: part 2 (food information), SCIENTIFIC OPINION, EFSA Journal, 10.3.2021*

Jasně informace na obalech mohou **pomoci snížit plýtvání** potravinami v EU

(Jedním z cílů strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ – provede **revizi pravidel pro označování „spotřebujte do“ a „minimální trvanlivost“** – 4. čtvrtletí 2022)

EK



Děkuji za pozornost.
Dotazy?

nadezda.cahlikova@vscht.cz

Mobil: 603 256 649