



**POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY**

Aktuálně v potravinářství

České Budějovice, 2. listopadu 2017

Mgr. Markéta Chýlková

Novinky v národní legislativě



Prováděcí právní předpisy k zákonu o potravinách / na notifikaci



- **návrh vyhlášky o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí**

➤ **odkladná lhůta končí 24.11.2016**

- **návrh vyhlášky o doplňcích stravy**

➤ **odkladná lhůta končí 5.12.2016**



Zákon o potravinách

§ 6 odst. 4 - malé množství potravin, které je osvobozeno od požadavku na uvádění výživových údajů

- za malé množství potravin, které je osvobozené od požadavku na povinné deklarování výživových údajů na základě přílohy V bodu 19 nařízení (EU) č. 1169/2011, se považuje množství potravin, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, kterým se rozumí potravinářský podnik nebo hospodářství provozující maloobchod přímo zásobující konečného spotřebitel na území ČR, a bylo vyrobeno v uzavřeném účetním období v potravinářském podniku, který v tomto období

- zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců, jejichž pracovní pozice uvedené v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin

NEBO

- dosáhl maximálního ročního obrátu 20 mil. Kč za poslední uzavřené účetní období



Prováděcí právní předpisy k zákonu o potravinách / na notifikaci

➤ vyhláška o některých způsobech označování potravin

- odkladná lhůta končí 16.9.2016??

➤ návrh vyhlášky o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla a hořčici

- odkladná lhůta končí 12.10.2016

➤ vyhláška o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

- odkladná lhůta končí 8.4.2016 ??

➤ návrh vyhlášky o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí

- odkladná lhůta končí 24.11.2016

➤ návrh vyhlášky o doplňcích stravy

- odkladná lhůta končí 5.12.2016



Vyšlo ve Sbírce zákonů

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

**účinnost
1. srpna 2016**

**umožněn doprodej
zásob potravin
uvedených na trh
nebo označených
podle staré vyhlášky**



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

➤ označení masa podle živočišného druhu zvířat nebo podle výrazů uvedených ve vyhlášce č. 69/2016 Sb. v tabulkách lze v názvu masného výrobku nebo masného polotovaru použít...

hovězí, vepřové,
skopové, jehněčí, kozí,
kůzlečí, koňské, hříběcí,
králičí, krokodýlí

...obsahuje-li masný výrobek nebo masný polotovar nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě (označení živočišným druhem masa v názvu výrobku) např. kančí klobása, telecí párek

...obsahuje-li masný výrobek méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu masného výrobku pouze slovy „s (název živočišného druhu) masem“, např. klobása s kančím masem, párek s telecím masem

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



- uvedení obsahu masa ve složení
- u masných výrobků již není povinné uvádět obsah tuku nebo soli
- uvedení surovin v sestupném pořadí
- výživové údaje ve formě tabulky
- v případě zařazení výrobků do soutěží (Klasa, Regionální potravina) nepoužívat zvýrazňovače chuti



Vyšlo ve Sbírce zákonů

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

**účinnost
1. ledna 2017
(1. července 2017)**

**umožněn doprodej
zásob potravin
uvedených na trh
nebo označených
podle staré vyhlášky**



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

➤ **§ 12 odst. 5 – jako „řecký jogurt“ se označí jogurt, u kterého byl zvýšen obsah sušiny odebráním syrovátky, a který obsahuje nejméně 5,6 % mléčných bílkovin, které nebyly do výrobku záměrně přidány v koncentrované formě. Na obale výrobku se uvede země původu výrobku podle nařízení (EU) č. 1169/2011**

➤ **§ 12 odst. 6 – jako „jogurt řeckého typu“ nebo „jogurt řeckého stylu“ se označí jogurt, který obsahuje nejméně 5,6 % bílkovin, čehož bylo dosaženo přidáním koncentrovaných bílkovinných mléčných složek před zahájením kysacího procesu**

- **§ 17 – mléko a mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí na trh při teplotě od 2 °C do 8 °C s výjimkou**
- *mléka, smetany a mléčných výrobků ošetřených vysokotepelem ošetřením (UHT) nebo sterilací,*
 - *zahuštěného mléka, sušeného mléka a bílkovinných mléčných výrobků, tavených sýrů, tavených sýrových výrobků a jiných tavených výrobků, které se skladují, přepravují a uvádějí na trh při teplotě stanovené výrobcem*



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



- **v případě, že je uvedena tabulka výživových hodnot u mléčných výrobků, není třeba uvést obsah tuku**
- **uvedení surovin v sestupném pořadí**
- **u mléčných výrobků, při jejichž výrobě bylo použito pouze mléko, jednotlivé složky mléka, kultury mléčného kysání, syřidlo a sůl nezbytná k jejich výrobě, a považují se za jednosložkovou potravinu, se složení uvádět nemusí**
- **pokud se nejedná u mléčných výrobků o kravské mléko, je vhodné doplnit informaci o živočišném druhu, ze kterého pochází (ovčí mléko, kozí mléko). Ve složení je povinné uvést druh zvířete, ze kterého mléko pochází**
- **kysaný mléčný výrobek, mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přídatkem mikroorganismů se označí použitou ochucující složkou**

Vyšlo ve Sbírce zákonů

- **vyhláška č. 398/2016 Sb., o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici**

**účinnost
1. července 2017**

**umožněn doprodej zásob
potravin uvedených na trh nebo
označených podle staré
vyhlášky**

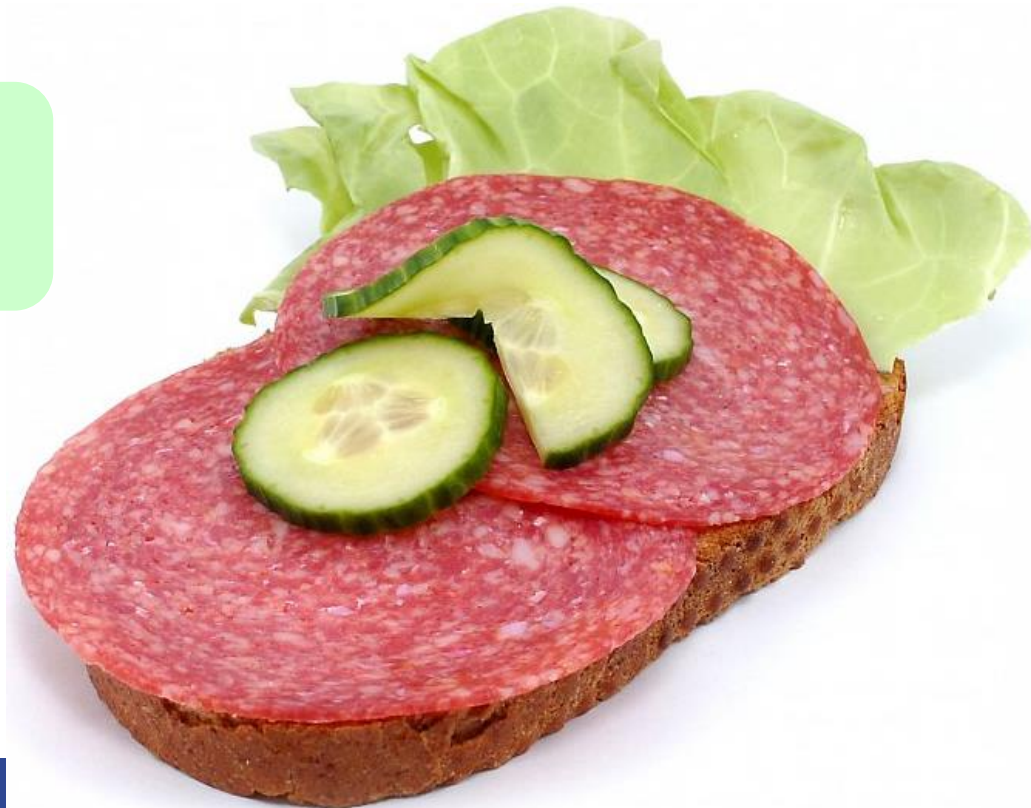


Vyšlo ve Sbírce zákonů

- **vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin**

**účinnost
1. ledna 2017
(1. července 2017)**

**umožněn doprodej
zásob potravin
uvedených na trh
nebo označených
podle staré vyhlášky**



Pozor na použití označení



"vhodná pro děti", "domácí",
"čerstvá", "živá", "čistá",
"přírodní" nebo "pravá", aj.

Výrazy lze uvést za
předpokladu, že . . .

- jsou stanoveny prováděcím právním předpisem nebo předpisem EU:

Např.

Čerstvé máslo, čerstvé mléko, čerstvé ovoce a zelenina, čerstvé pečivo

- pokud budou řádně odůvodněny a doplněny popisnou informací, která spotřebiteli vysvětlí, proč je potravinu deklarována jako například „vhodná pro děti“ nebo „domácí“

- výčet termínů není vyčerpávající a je tak pouze indikativního charakteru jaké termíny jsou zejména považovány za zavádějící na základě čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011.

Zdroj:



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Před legislativním procesem...

Novela vyhlášky č. 333/1997 Sb., pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta potravin

Náměty na úpravu:

- Doplnění definice skupiny mlýnských obilných výrobků - **otrub**
- Doplnění definice podskupiny mlýnských obilných výrobků – **grahamová mouka**
- Úprava definice podskupiny mlýnských obilných výrobků dle rozměru zrna – **rýže dlouhozrnná, kulatozrnná a střednězrnná**
- Úprava definice skupiny mlýnských obilných výrobků – **těstoviny semolinové s možností přídavku vajec**
- **Doplnění čerstvých těstovin**
- **Doplnění zapékaného müsli**
- Úprava definice jemného pečiva v obsahu tuku a možnosti užití stabilních náplní
- **Vypuštění definice macesů jako pekařského výrobku**
- **Doplnění definice kvasu jako produktu přírodního kvašení a stabilního kvasu fyzikálně a chemicky upraveného – zásadního požadavku Svazu pekařů a cukrářů**

Novela vyhlášky č. 333/1997 Sb., pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta potravin

Náměty na úpravu:

- Doplnění **definice pekárny a prodejny s pekárnou**
- Označení **chléb kvasový** (kváskový) pro chléb s použitím kvasu
- Označení **chléb s kvasem** (kvasového typu) pro chléb vyrobený ze stabilního kvasu
- Úprava požadavků pro označení **selského chleba dle podílu žitné mouky**
- Úprava přípustných **záporných hmotnostních odchylek** pro pekařské výrobky a jejich doplnění pro 10 ks



Zdroj:

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Vyšlo ve Sbírce zákonů

- vyhláška č. 396/2016 Sb., kterou se mění vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozборы prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly

**účinnost
1. ledna 2017**

**výše náhrad za vzorky odebrané před
datem účinnosti se řídí původním
zněním**



Aktuality z EU



Zpráva EK o povinném uvádění složek a výživových údajů na etiketách alkoholických nápojů

čl. 16 nařízení
(EU) č. 1169/2011

→ aniž jsou dotčeny jiné předpisy Unie vyžadující uvedení seznamu složek nebo povinných výživových údajů, nejsou údaje podle č. 9 odst. 1 písm. b) a l) povinné v případě nápojů, jejichž obsah alkoholu je vyšší než 1,2 % objemových

→ Komise do 13.12.2014 vypracuje zprávu o uplatňování čl. 18 a čl. 30 odst. 1 na produkty uvedené v tomto odstavci a zaměří se na to, zda by se měl v budoucnu na alkoholické nápoje vztahovat zejm. požadavek na uvádění informací o energetické hodnotě, a na důvodu pro možné výjimky, s ohledem na potřebu zajistit soulad s jinými příslušnými politikami EU; Komise zváží, zda by nebylo vhodné navrhnout definici pojmu „alkoholické limonády“

→ Komise tuto zprávu příp. doplní legislativním návrhem určujícím pravidla pro seznam složek nebo povinné výživové údaje pro tyto produkty



→ EK očekává přijetí samoregulačních opatření do 1 roku – pak proběhne vyhodnocení



Alcohol labelling

A discussion document on policy options



A glass of beer (250 ml) of 5% ABV contains approximately 110 calories.



A glass of red wine (125 ml) of 13% ABV contains approximately 115 calories.



A serving of whisky (25 ml) of 40% ABV contains approximately 110 calories.



ALCOHOL MAY HARM THE UNBORN BABY



DON'T SERVE ALCOHOL TO MINORS



ALCOHOL SLOWS YOUR REACTION TIME - DON'T DRINK AND DRIVE



ALCOHOL CAN CAUSE LIVER CIRRHOSIS



ALCOHOL CAN CAUSE MENTAL HEALTH PROBLEMS



DON'T DRINK WHILE OPERATING MACHINERY



ALCOHOL CAN CAUSE CANCER

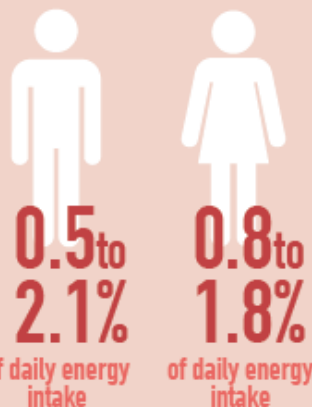


ALCOHOL CAN CAUSE DEPENDENCE

Zpráva EK k transmastným kyselinám

WHO IS AFFECTED?

Average intakes of trans fats



Recent reports indicate decreasing intakes in many European countries.

Average daily intake of trans fats is **below 1%** of daily energy intake

in  9 EU countries for which data was available

BUT

population groups may exceed or be at risk of exceeding levels recommended by the World Health Organization

citizens 18-30yrs

participants of a study in Spain

low income citizens

participants of a British low income diet and nutrition survey

university students

participants of a study in Croatia

DEVELOPMENT SINCE MID 1990s

INCEPTION IMPACT ASSESSMENT

TITLE OF THE INITIATIVE	Initiative to limit industrial trans fats intakes in the EU		
LEAD DG – RESPONSIBLE UNIT – AP NUMBER	SANTE E1	DATE OF ROADMAP	11/10/2016
LIKELY TYPE OF INITIATIVE	Commission Regulation		
INDICATIVE PLANNING	3rd quarter 2017		
ADDITIONAL INFORMATION	-		

FURTHER INVESTIGATION NEEDED:



- collecting more information
- developing a fuller analysis of the magnitude of the problem and the different possible solutions
- analysing the option of introducing a legislative limit of industrial trans fats

Litva: maximální limity TFA v potravinách

- 2017/279/LT
- maximální limit pro TFA kromě kromě stanovených výjimek bude 2 g na 100 g celkového obsahu tuku;



- v potravinách s celkovým obsahem tuku nižším než 3 % bude maximální limit pro TFA 10 g na 100 g celkového obsahu tuku;
- tyto požadavky se nevztahují na živočišné tuky a potraviny s obsahem přírodních transmastných kyselin;
- nařízení se vztahuje na potraviny uvedené na trh v Litevské republice včetně potravin dodávaných zařízeními hromadného stravování

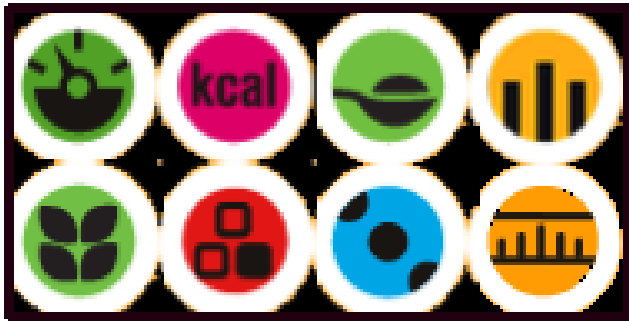
Zpráva EK k dalšímu vyjadřování výživových údajů

- čl. 35 odst. 5 nařízení (EU) č. 1169/2011
- EK předloží do 13. prosince 2017 Evropskému parlamentu a Radě zprávu o využívání dalších způsobů vyjadřování a uvádění údajů, o jejich vlivu na vnitřní trh a vhodnosti další harmonizace těchto způsobů vyjadřování a uvádění údajů

- ČS za tímto účelem Komisi poskytnou důležité informace o používání těchto dalších způsobů vyjadřování a uvádění na trhu na jejich území
- Komise může připojit návrh právního předpisu
- Komise může přijmout prováděcí právní akty



Historicky: různé přístupy



SERVES 2 - HALF PIZZA PROVIDES

CALS	SUGAR	FAT	SAT FAT	SALT
495	9.0g	18.3g	9.2g	2.00g
25%	10%	26%	46%	33%

OF YOUR GUIDELINE DAILY AMOUNT

- LOW** FAT 7.7g per serving
- LOW** SATURATES 2.0g per serving
- HIGH** SUGAR 42.2g per serving
- MED** SALT 2.0g per serving

Per serving

FAT	7.7g
SATURATES	2.0g
SUGAR	42.2g
SALT	2.0g

■ HIGH ■ MEDIUM ■ LOW

- LOW** FAT 7.7g Per serve
- LOW** SAT FAT 2.0g Per serve
- HIGH** SUGAR 42.2g Per serve
- MED** SALT 2.0g Per serve



NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E

Une portion (190g) apporte :

Energie	Matières grasses	Acides gras saturés	Sucres	Sel
1839kJ 437kcal	15,0g	8,7g	5,1g	2,3g
22%	21%	44%	6%	38%

% de l'Apport de Référence (AR) d'un adulte
Energie pour 100g : 968 kJ/230 kcal

TRÈS SOUVENT

RÉGULIÈREMENT EN PETITE QUANTITÉ

OCCASIONNELLEMENT OU EN PETITE QUANTITÉ

MODÉRÉMENT



Francie : Nutri-score (5C)

- **„Nutri-score“ (5C)** – schéma testované v uplynulých několika měsících bylo vyhodnoceno jako nejefektivnější pro spotřebitele



z pohledu zlepšování nutriční kvality jeho spotřebního koše;

- schéma bude doporučeno k **dobrovolnému** používání
- rychlé hodnocení kvality nutričního příjmu dané potraviny
- FR řetězce uzavřely dohodu, že je budou používat

- **čl. 35 odst. 1 + 2 nařízení (EU) č. 1169/2011**

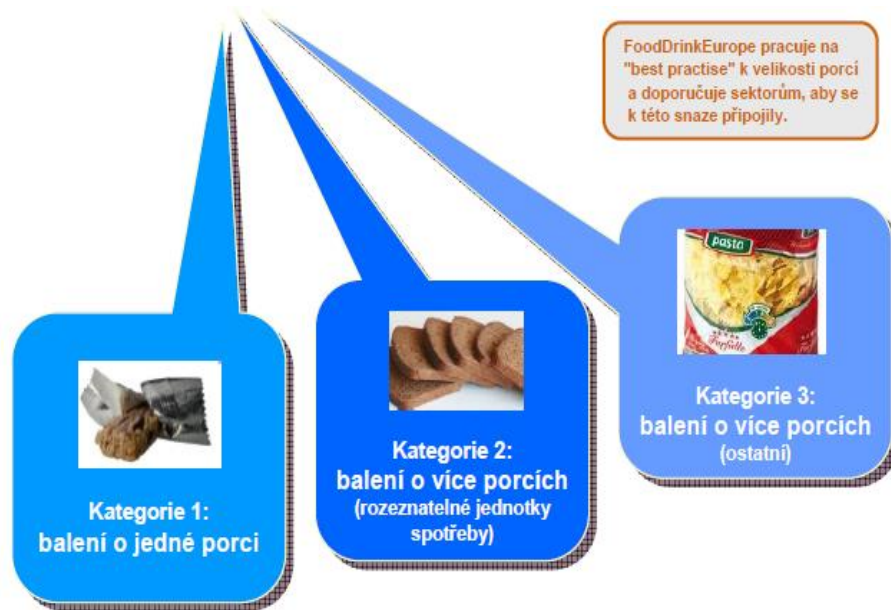
- **čl. 35 odst. 5 nařízení – Komise předloží do 13. 12. 2017 zprávu o využívání dalších způsobů vyjadřování VÚ**

- **odkladná lhůta prodloužena do 25. října 2017 – a DÁL ?**

Výživové údaje na přední straně obalu

Výživové údaje	na 100 g/100 ml
Energetická hodnota	kJ/kcal
Tuky	g
<i>z toho</i>	
- nasycené mastné kyseliny	g
Sacharidy	g
<i>z toho</i>	
- cukry	g
Bílkoviny	g
Sůl	g

povinné vs. dobrovolné



- všechny nutrienty uváděné povinně nebo dobrovolně mohou být navíc:
 - vyjádřeny **odlišně** než na 100 g/100 ml (čl. 32 odst. 2), jako **RI** (čl. 32 odst. 4) nebo na **porci / jednotku spotřeby** (čl. 33); *a/nebo*
 - poskytnuty **odlišnou formou** vyjádření, než je tabulka nutričních hodnot doplněná číselným vyjádřením (čl. 34 odst. 2),
→ a to pomocí **grafického znázornění** nebo **symbolů** za podmínek uvedených v čl. 35 odst. 1 písm. a) až g)

Označování země původu



Francie: označování původu (2 roky)

- FR 2. ledna 2017 spustila dvouletý zkušební systém povinného označování země původu pro maso a mléko a mléčné produkty v hotových pokrmech (EK systém schválila 7/2016)
- pokud pokrm obsahuje více než 8 % masa nebo více než 50 % mléka, původ těchto surovin musí být uveden na obalu výrobku;
- potraviny obsahující 100 % francouzského mléka / masa mohou být označeny „*Produit d'origine française*“ (francouzský výrobek)

- podle Belgie povinnost, aby společnosti uváděly původ těchto surovin v potravinách, negativně dopadá na belgický export;
- podle Belgie klesl od zavedení tohoto systému belgický export masa a mléka a mléčných výrobků již o 17 %, klesající trend vykazuje i nadále;
- Belgie v této záležitosti ostře vystoupila na Radě v 7/2017 a je připravena přesvědčit Komisi, aby v této otázce začala jednat, a aby vypracovala dopadovou studii tohoto systému značení na fungování vnitřního trhu;
- k Belgii se připojila i ČR, Nizozemí nebo Německo. Lucembursko se dokonce vyjádřilo v tom smyslu, že systém značení, který zavedla Francie, je zcela nelegální. Systém naopak podpořila Itálie a Slovinsko.

Portugalsko: označování původu

- portugalský ministr zemědělství na Radě ministrů dne 23. ledna 2017 potvrdil plány Portugalska stran zavedení systému povinného značení původu pro mléko;
- zatím není jasné, zda se bude značení týkat pouze mléka, nebo i mléčných výrobků

...GR, FI, RO,
HU...

Itálie: označování původu (3/2017-3/2019)

- povinnost uvádět původ surovin i zemi, ve které byly potraviny baleny;
- pokud suroviny, zpracování i balení výrobku proběhlo v Itálii, výrobek ponese označení např. „Milk origin: Italy“ (Původ mléka: Itálie), pokud ale tyto kroky proběhly v různých zemích, měl by výrobek nést označení „Milk origin: EU countries and/or non-EU countries“ (Původ mléka: Země EU a/nebo země mimo EU)

Itálie: označování původu pro rýži a těstoviny

- italský ministr zemědělství a ministr průmyslu dne 20. července 2017 podepsali dekret, kterým zavádí národní systém povinného značení země původu pro rýži a těstoviny;
- systém bude implementován na zkušební dobu dvou let s cílem podpořit italskou zemědělskou produkci;
- podle Itálie by Evropská unie měla podobné systémy značení země původu zavést ve všech členských státech EU;
- vůči italskému systému už vyjádřila obavy Kanada, která do Itálie vyváží tvrdou pšenici na výrobu těstovin;
- v souvislosti s preferencí lokální produkce mezi spotřebiteli by ale mohlo dojít k poklesu zájmu o těstoviny vyrobené z kanadské pšenice

Alergeny



Nová vodítka EK / 13.7.2017




➤ oznámení Komise ze dne 13.7.2017 týkající se poskytování informací o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, jak je uvedeno v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

➤ cílem je pomoci podnikům a vnitrostátním orgánům při uplatňování nových požadavků týkajících se poskytování údajů o přítomnosti

- aniž jsou dotčena stávající ustanovení Unie platná pro konkrétní potraviny⁵, *není možné* dobrovolně *opakovat* informace o alergenech mimo seznam složek, nebo použít slovo „obsahuje“ a následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II, nebo použít symboly nebo tabulky s textem
- (viz 47. bod odůvodnění, čl. 21 odst. 1 ve spojení s čl. 36 odst. 1 nařízení)



Nová vodítka EK / 13.7.2017

- 
- příloha II se netýká pouze uvedených látek a produktů, ale také výrobků z nich
 - mikroorganismy, které byly živeny substrátem, který je složkou potraviny uvedené v příloze II, by neměly být považovány za produkty získané z těchto substrátů




Složení: mléko, ochucující složka 10% (cukr, banánová dřeň, koncentrát jablečné šťávy, pšeničná krupice, žitné otruby, aroma), cukr, mléčná bílkovina, živá jogurtová kultura, probiotická kultura:
Bifidobacterium a Lactobacillus acidophilus.



nebo
např.

Složení: Mléko, ochucující složka 10% (cukr, banánová dřeň, koncentrát jablečné šťávy, pšeničná krupice, žitné otruby, aroma), cukr, mléčná bílkovina, živá jogurtová kultura, probiotická kultura:
Bifidobacterium a Lactobacillus acidophilus.



Nová vodítka EK / 13.7.2017

- 
- pokud produkt obsahující některou z obilovin uvedených v Příloze II (např. oves) splňuje příslušné požadavky nařízení (EU) č. 828/2014, může být u výrobku použito označení „bez lepku“ nebo „velmi nízký obsah lepku“.
 - *obiloviny* uvedené v příloze II však nadále *musí být uváděny a zvýrazňovány* v seznamu složek v souladu s články 9 a 21 nařízení

- 
- 
- pro splnění toho, že se jedná o alergen, musí být splněny 2 podmínky – musí se jednat o obilovinu vyjmenovanou v bodě 1. přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 a zároveň taková obilovina musí obsahovat lepek (viz. dikce „obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito atd...“)
 - deproteinovaný pšeničný škrob není alergen a *nemusí být ve složení zvýrazněno slovo pšeničný*; podmínkou však vždy je uvést, proč se o alergen nejedná (v tomto případě je uvedeno, že se jedná o deproteinovaný škrob)

Kontaminanty



Meruňková jádra / amygdalin

- **nařízení Komise (EU) 2017/1237 změnou kontaminantového nařízení [nařízení (ES) č. 1881/2006]**
- **maximální limit kyseliny kyanovodíkové v nezpracovaných celých, rozdrcených, rozemletých, rozloupnutých a rozsekaných meruňkových jádrech uváděných na trh pro konečného spotřebitele**
- **již platí !!!**



V oddíle 8 řílohy nařízení (ES) č. 1881/2006 se doplňuje nová položka, která zní:

„8.3	Kyselina kyanovodíková, včetně kyseliny kyanovodíkové vázané v kyanogenních glykosidech	
8.3.1	Nezpracovaná celá, rozdrcená, rozemletá, rozloupnutá a rozsekaná meruňková jádra uváděná na trh pro konečného spotřebitele ⁽⁵⁴⁾ ⁽⁵⁵⁾	20,0

⁽⁵⁴⁾ „Nezpracované produkty“ podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1).

⁽⁵⁵⁾ „Uvádění na trh“ a „konečný spotřebitel“ podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).“

3-MCPD estery a jejich glycidylestery

Potraviny (1)		Maximální limity (µg/kg)
4.1	3-monochloropropandiol (3-MCPD)	
4.1.1	Hydrolyzované rostlinné bílkoviny (30)	20
4.1.2	Sójová omáčka (30)	20
4.2	Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol	
4.2.1	Rostlinné oleje a tuky dané na trh pro koncového konzumenta nebo pro použití jako přísada do potravin s výjimkou potravin v 4.2.2	1000
4.2.2	Rostlinné oleje a tuky určené pro výrobu potravin pro děti a zpracovaných obilných výrobků	500
4.2.3	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa (v prášku) (29)	75 do 31. 12. 2019 30 od 1. 1. 2020
4.2.4	Počáteční a pokračovací kojenecká výživa (tekutá) (29)	10,0 do 31.12.2019 4,0 od 1. 1. 2020

➤ pokud bude před 1. 4. 2019 jasné, že není možné dosáhnout nižších hodnot od roku 2020, může být rozhodnuto o posunutí data, od kdy by měly platit přísnější ML

➤ z důvodů vyšších nálezů 3-MCPD esterů v doplňcích stravy, které obsahují rybí olej (olej z celé ryby nebo z rybích jater) bude diskutována možnost zavedení ML pro tuto komoditu

Akrylamid

- nařízení Komise, kterým se zmírňují opatření a referenční množství pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách

Dotčené výrobky:

- hranolky a další smažené výrobky z krájených brambor,
- bramborové lupínky, snacky, krekry a jiné výrobky z bramborového těsta,
- chléb,
- snídaňové cereálie (s výjimkou ovesné kaše),
- jemné pečivo: keksy, sušenky, suchary, cereální tyčinky, oplatky, suchary, knäckerbroty, náhražky chleba, perník apod.,
- pražená káva a instantní (rozpustná) káva,
- náhražky kávy,
- potraviny pro malé děti a obilné příkrmy určené pro kojence a malé děti

- stanoveny srovnávací hodnoty pro výše zmíněné výrobky, které by neměly být překračovány
- tyto hodnoty nejsou maximálním limitem, jsou indikátorem toho, že nově zavedená opatření jsou účinná



Zdroj: <http://goodfries.eu/en/>

Povinnosti - chléb

- PPP zajistí, aby byl chléb pečený do světlejší výsledné barvy tak, aby se snížila tvorba akrylamidu, s přihlédnutím k individuálnímu návrhu výrobků a technickým možnostem
- PPP prodlouží dobu fermentace kvasnic, s přihlédnutím k návrhu výrobku a technickým možnostem, a sníží tepelný vstup optimalizací teploty a doby pečení, co nejvíce je to možné
- PPP poskytnou pokyny k pečení pro chléb, který má být dopečen doma, v rozpékacích zařízeních, maloobchodních prodejnách nebo ve stravovacích zařízeních
- PPP nahradí složky, které mohou potenciálně zvýšit množství akrylamidu v konečném výrobku, pokud je to kompatibilní s návrhem výrobku a technickými možnostmi, což zahrnuje, např. použití ořechů a semen pražených spíše při nižších než při vyšších teplotách



- PPP nahradí fruktózu glukózou, zejména v recepturách obsahujících hydrogenuhličitan amonný (E503), pokud to návrh výrobku umožňuje a nakolik je to možné

- ke snížení množství asparaginu u výrobků s nízkým obsahem vlhkosti použijí PPP asparaginázu, pokud je to možné a s přihlédnutím k receptuře výrobku a jeho složkám, obsahu vlhkosti a procesu



Povinnosti – jemné pečivo

- PPP použijí tepelný vstup, tj. kombinaci času a teploty, která je nejefektivnější pro zmírnění tvorby akrylamidu při dosažení cílových vlastností výrobku
- PPP zvýší obsah vlhkosti v konečném výrobku s přihlédnutím k dosažení cílové jakosti výrobků, požadované doby trvanlivosti a norem v oblasti bezpečnosti potravin
- výrobky budou pečeny do světlejší výsledné barvy konečného výrobku s přihlédnutím k dosažení cílové jakosti výrobků, požadované DMT a norem v oblasti bezpečnosti potravin
- při vývoji nových výrobků vezmou PPP při posuzování rizika v úvahu velikost a povrchovou plochu konkrétního kusu výrobku, s přihlédnutím k tomu, že malá velikost výrobku potenciálně vede k vyšším množstvím akrylamidu z důvodu působení tepla

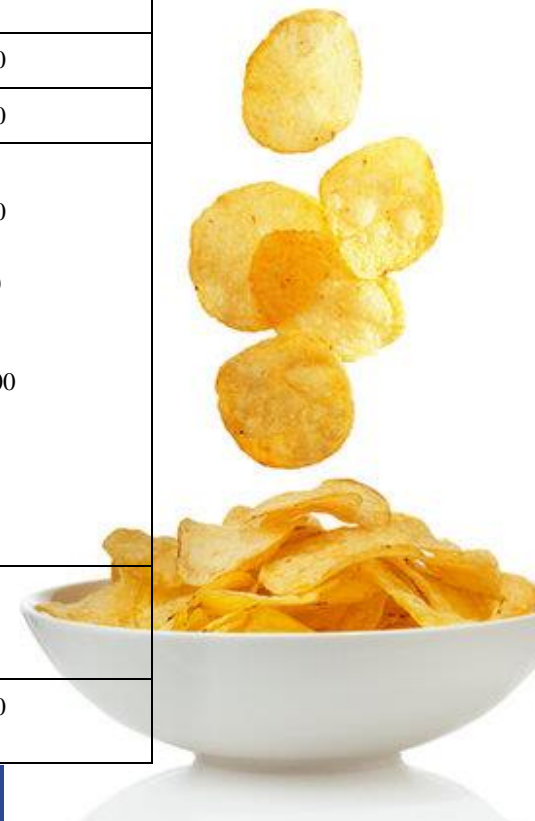


- vzhledem k tomu, že některé složky používané při výrobě jemného pečiva mohou být tepelně zpracovány několikrát (např. předem zpracované kusy obilovin, ořechy, semena, sušené ovoce apod.), což má za následek zvýšení množství akrylamidu v konečných výrobcích, upraví PPP návrh výrobků a postupů tak, aby byly v souladu s referenčními množstvími akrylamidu
- PPP nepoužijí spálené výrobky k opakovanému zpracování

Referenční množství pro přítomnost akrylamidu v potravinách podle čl. 1 odst. 1 (příloha IV)

Potravina	Referenční množství [μg/kg]
Hranolky (k přímé spotřebě)	500
Bramborové lupínky z čerstvých brambor a z bramborového těsta Bramborové krekry Jiné bramborové výrobky z bramborového těsta	750
Měkký chléb	
a) Pšeničný chléb	50
b) Měkký chléb, jiný než pšeničný chléb	100
Snídaňové cereálie (kromě ovesné kaše)	
– výrobky z otrub a celozrnné cereálie, zrna pufovaná v pufovacím dělu	300
– pšeničné a žitné výrobky (*)	300
– výrobky z kukuřice, ovsa, pšenice špaldy, ječmene a rýže (*)	150
(*) jiné než celozrnné cereálie a/nebo jiné než otrubové cereálie. Obilovina přítomná v největším množství určuje kategorii.	

Sušenky a oplatky	350
Krekry s výjimkou bramborových krekřů	400
Křupavý chléb	350
Perník	800
Výrobky podobné ostatním výrobkům této kategorie	300
Pražená káva	400
Instantní (rozpustná) káva	850
Náhražky kávy	
a) náhražky kávy výhradně z obilovin	500
b) náhražky kávy ze směsi obilovin a čekanky	(*)
c) náhražky kávy výhradně z čekanky	4 000
(*) referenční množství, které se použije na náhražky kávy ze směsi obilovin a čekanky, zohledňuje relativní podíl těchto složek v konečném výrobku.	
Potraviny pro malé děti, obilné příkrmky pro kojence a malé děti, kromě sušenek a sucharů ¹	40
Sušenky a suchary pro kojence a malé děti ²	150



Akrylamid – výsledky CZ TEST

- pšenično-žitné chleby

	815	619	758	267	462	575	951	888	456	331	516	915	198	101
bílkoviny (g/100g)	6,99	7,06	7,7	7,2	7,53	8,11	7,09	6,66	7,13	7,28	6,49	7,9	7,32	7,07
akrylamid (µg/kg)	45	<30	62	30	30	37	54	75	38	58	50	52	31	33
Deoxynivalenol(µg/kg)	129	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100	<100
ochratoxin A (µg/kg)	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,25	<0,27	<0,25	<0,25	<0,25
Zearalenon (µg/kg)	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10	<10
NaCl (g/100g)	1,3	1,04	1,33	1,2	1,16	1,31	1,17	1,13	0,98	1,21	1,11	1,36	1,24	1,36

limity	
ochratoxin A (µg/kg)	3
DON (µg/kg)	500
ZON (µg/kg)	50
akrylamid	není



Potraviny nového typu



Nařízení (EU) 2015/2283 o nových potravinách, o změně nařízení (EU) č. 1169/2011 a o zrušení nařízení (ES) č. 258/97 a nařízení Komise (ES) č. 1852/2001

- „*novými potravinami*“ se rozumí jakékoli potraviny, které se ve významné míře nepoužívaly k lidské spotřebě v Unii před 15. květnem 1997, bez ohledu na den přistoupení členských států k Unii, a které spadají alespoň do jedné z kategorií uváděných v nařízení

- „*historií bezpečného používání jako potraviny ve třetí zemi*“ se rozumí skutečnost, že bezpečnost dané potraviny byla potvrzena údaji o jejím složení a zkušenostmi s jejím soustavným používáním v obvyklé výživě podstatného počtu obyvatel minimálně jedné třetí země po dobu alespoň 25 let před oznámením

- „*tradiční potravina ve třetí zemi*“ se rozumí nová potravina, jak je definována v čl. 3 odst. 2 písm. a), jiná než nové potraviny uvedené v písm. a) bodech i),iii), vii, viii), ix) a x) tohoto odstavce, která pochází z prvovýroby, jak je definována v čl. 3 bodu 17 nařízení (ES) č. 178/2002, a má ve třetí zemi historii bezpečného používání jako potravina



Uvádění PNT na trh

(... MZe ... Mgr. Karolína Mikanová)

➤ *autorizace*

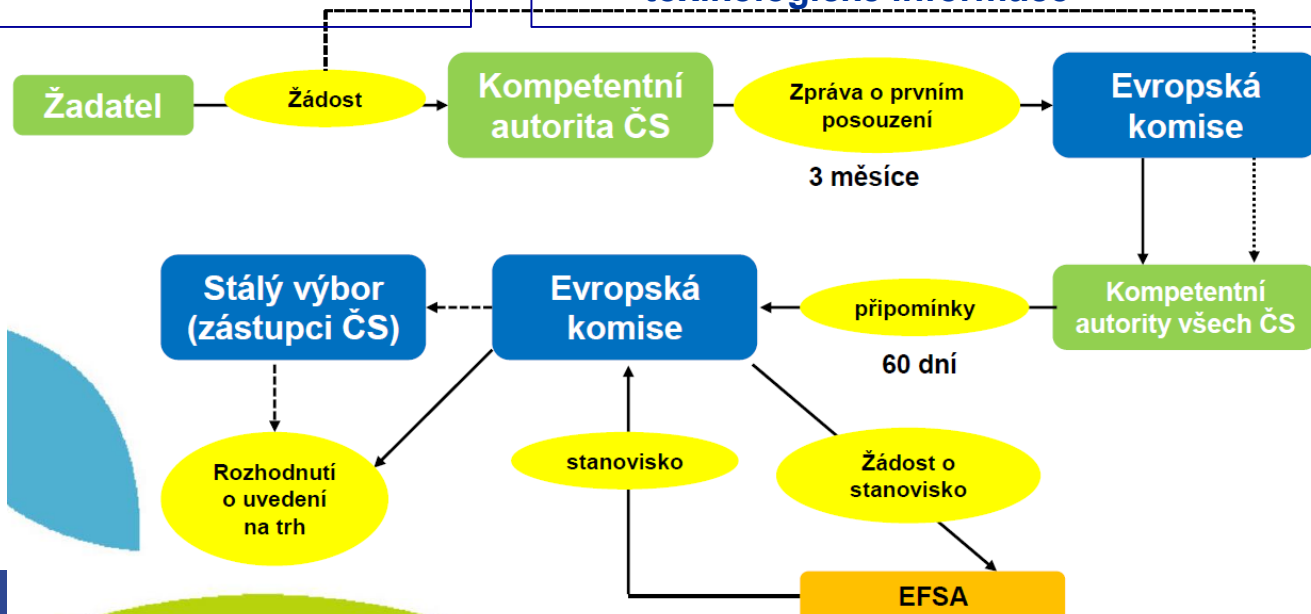
- nové PNT (čl. 4 nařízení (ES) č. 258/1997)

➤ *notifikace*

- PNT rovnocenné těm, které již byly k uvedení na trh schváleny
- PNT rovnocenné běžným potravinám (čl. 5 nařízení (ES) č. 258/1997)

➤ požadavky na autorizaci podle doporučení Komise č. 97/618/ES

- samotný zdroj PNT (specifikace – rod, druh, chemické složení)
- proces produkce
- historie organismu použitého jako zdroje, dřívější expozice člověka (např. kulturní zvyklosti)
- očekávaný rozsah použití
- výživové informace
- mikrobiologické informace
- toxikologické informace



10 November 2016

Nutrition

print

Tweet

Share

Share

Novel and traditional food: guidance finalised



EFSA has published two guidance documents on **novel food** and **traditional food** from third countries to help ensure that these foods are safe before risk managers decide whether they can be marketed in Europe.

EFSA developed the guidance following the adoption of the [new European regulation](#) on novel food in November 2015. The regulation, which replaces the previous one from 1997 and comes into effect in January 2018, introduces a centralised assessment and authorisation procedure. EU risk managers will decide on the market authorization of novel foods and may ask EFSA to conduct a scientific **risk assessment** to confirm their safety.

What are novel and traditional foods?

Subject area

Nutrition

NDA
Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies

Related topics

Novel Food

Related News

[Vitamin D: EFSA sets dietary reference values](#)

Nutrition

published: 28 Oct 2016

[Dietary reference values: advice on](#)

We use cookies on this site to enhance your user experience

By clicking any link on this page you are giving your consent for us to set cookies.

OK, I agree

No, give me more info

PNT : Chia semínka

POUŽITÍ SEMEN CHIA (*SALVIA HISPANICA*)

Pekařské výrobky	ne více než 10 %
Snídaňové cereálie	ne více než 10 %
Ovocné, ořechové a semenné směsi	ne více než 10 %
Balená chia prodávaná samostatně	ne více než 15 g denně

Článek 1

Semena chia (*Salvia hispanica*), jak jsou specifikována v příloze I, mohou být uvedena na trh v Unii jako nová složka potravin pro použití stanovená v příloze II.

Semena chia (*Salvia hispanica*) prodávaná samostatně mohou být nabízena konečnému spotřebiteli pouze v balené formě.

Článek 2

Při označování potravin obsahujících semena chia (*Salvia hispanica*) povolených tímto rozhodnutím se použije označení „semena chia (*Salvia hispanica*)“.

V případě balených semen chia (*Salvia hispanica*) se vyžaduje další označení, které bude zákazníka informovat, že doporučený denní příjem je nejvýše 15 g.



PNT : Stévie



- E960 steviol-glykosidy jsou povolenou přídatnou látkou dle nařízení (EU) č. 1131/2011 + nařízení (EU) 2016/1814
- steviolglykosidy jsou získávány složitým fyzikálně-chemickým procesem z rostliny *Stevia rebaudiana*
- výroba steviolglykosidů je také rozdílná od způsobu výroby extraktů z bylin
- způsob výroby je popsán v nařízení (EU) č. 231/2012 → E960 nelze považovat za extrakt z rostliny *Stevia rebaudiana*

- rostlina *Stevia Rebaudiana* Bertoni a její sušené listy = neschválená potravinová novinka dle Rozhodnutí Komise 2000/196

- název potraviny musí být doprovázen povinným označením „se sladidlem / sladidly“ ve smyslu bodu 2.1 přílohy III nařízení (EU) č. 1169/2011

- na etiketě by neměla být graficky znázorněna rostlina stévie, pokud není v její blízkosti uvedeno, že výrobek obsahuje steviolglykosidy



Stévie – označování (SZPI)

ANO

- se stevioglykosidy z rostliny stévie/se steviolglykosidy z částí rostliny *Stevia rebaudiana*
- se sladidly z rostliny stévie; s rebaudiosidem A/ se steviosidem
- steviolglykosidy se přirozeně vyskytují v listech stévie
- se sladidly přírodního / rostlinného původu
- se steviolglykosidy rostlinného původu, se steviolglykosidy získanými z přírodních surovin

NE

- se stévií
- s extrakty ze stévie
- s přírodními sladidly
- slazeno přírodními látkami, slazeno přirodně
- bez sladidel; bez umělých přípravků
- přirozeně sladké, s přírodní sladkou chutí (z rostliny stévie), se sladkou chutí rostlinného původu



PNT : Potraviny ošetřené UV zářením

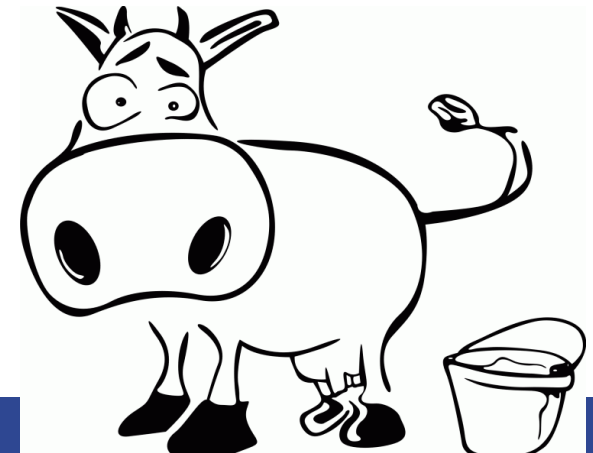
- prováděcím rozhodnutím Komise (EU) 2016/398 bylo povoleno uvedení chleba ošetřeného UV na trh jako nové potraviny

- chléb ošetřený UV může být uveden na trh jako nová potravina s nejvyšším přípustným obsahem 3 µg vitaminu D2 na 100 g, aniž jsou dotčena zvláštní ustanovení nařízení (ES) č. 1925/2006
- k označení na etiketě potravin se doplní tato slova: „vitamin D vyprodukovaný pomocí ošetření UV“



- prováděcím rozhodnutím Komise (EU) 2016/1189 bylo povoleno uvedení mléka ošetřeného UV zářením na trh jako nové potraviny

- mléko ošetřené UV zářením může být uvedeno na trh jako nová potravina při dodržení maximálních množství uvedených v předmětném rozhodnutí
- označení mléka ošetřeného UV zářením na etiketě potravin musí znít: „ošetřeno UV zářením“.



PNT : Hmyz

- hmyz je PNT
- jeho uvedení na trh je možné pouze po provedení vědeckého hodnocení rizik, pokud nemají prokázanou historii konzumace
- historii konzumace má pouze „mite cheese“ („Milbenkäse“)

- přístup jednotlivých členských států se liší (NL, BE, FR – povoleny hmyz a hmyzí produkty na základě hodnocení národních autorit)

doc. Marie Borkovcová & kol.

HMYZ NA TALÍŘI



- FAO + alternativní zdroje bílkovin
- EFSA – „profilování rizika“
- v Evropě nejsou systematicky sbírána data
- substrát: rizika – patogenní bakterie, viry, parazité, kontaminanty (může kumulovat těžké kovy)...





This product was on the market as a food or food ingredient and consumed to a significant degree before 15 May 1997. Thus its access to the market is not subject to the Novel Food Regulation (EC) No. 258/97. However, other specific legislation may restrict the placing on the market of this product as a food or food ingredient in some Member States. Therefore, it is recommended to check with the national competent authorities.



According to information available to Member States competent authorities this product was used only as or in food supplements before 15 May 1997. Any other food uses of this product have to be authorised pursuant to the Novel Food Regulation.



There was a request whether this product requires authorisation under the Novel Food Regulation. According to the information available to Member States' competent authorities, this product was not used as a food or food ingredient before 15 May 1997. Therefore, before it may be placed on the market in the EU as a food or food ingredient a safety assessment under the Novel Food Regulation is required.



There was a request whether this product requires authorisation under the Novel Food Regulation. Further information is required.

Judikatura ESD



Potraviny pro vegetariány / C-422/16



- podstatou řízení o předběžné otázce bylo rozhodnout, zda čistě rostlinné produkty smějí nést označení „sýr“ nebo „mléko“
- podle ESD jde o matení spotřebitele
- týká se především různých náhražek pro vegetariány jako „máslo“ z tofu nebo rostlinný „sýr“

- žádost o rozhodnutí o předběžné otázce na základě čl. 267 SFEU proti TofuTown.com GmbH
- výklad čl. 78 a přílohy VII části III – Rozhodnutí 2010/791/EU (Definice, označení a obchodní názvy – ‚Mléko‘ a ‚mléčné výrobky‘ – Názvy používané při propagaci čistě rostlinných potravin a jejich uvádění na trh)



Výjimky – rostlinné výrobky

- rozhodnutí Komise ze dne 20. prosince 2010, kterým se stanoví seznam produktů uvedených v bodě III odst. 1 druhém pododstavci přílohy XII nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 (2010/791/EU)



Například:

- kakaové maslo
- vtačie mlieko
- maslova hruška
- hamkaas



Portion cups / C-113/15

- Nejvyšší správní soud Bavorska podal žádost k ESD o předběžné stanovisko k označování potravin balených jako „portion cups“ (jednoporcové medy, marmelády apod.)
- generální advokátka ve svém stanovisku ve věci C-113/15 uvádí, že na tyto potraviny je nezbytné nahlížet jako na normální balené potraviny
- všechny povinné údaje tudíž musí být přímo na obalu nebo etiketě připojené k obalu – chyběl údaj o *zemi původu medu*
- odlišný přístup, než je uveden v bodě 2.1.3 otázek a odpovědí EK
- ...jednotlivé porce dotčeného medu nejsou baleny v místě prodeje na požádání spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej...
- neuplatní se ani kritérium plochy do 10 cm²



Portion cups / C-113/15

I. 5. Kde mají být uvedeny povinné údaje požadované podle čl. 9 a 10 nařízení v případě skupinového balení, které je prodáváno do zařízení společného stravování podle čl. 8 odst. 7 nařízení a které se skládá z jednotlivě balených jednotek ?

V případě skupinových balení, která jsou prodávána do zařízení společného stravování a která se skládají z jednotlivě balených jednotek, musí být povinné údaje uvedeny přímo na skupinovém balení nebo na etiketě, která je k němu připojena. Pokud však jednotlivě balené jednotky (ve skupinovém balení) představují prodejní jednotky určené konečnému spotřebiteli, musí být povinné informace uvedeny rovněž na každé jednotlivé prodejní jednotce.

Je-li největší plocha těchto jednotlivých prodejních jednotek menší než 10 cm², jsou povinné informace, které musí být uvedeny na balení nebo na etiketě, omezeny na tyto údaje:

- název potraviny;
- každou látku nebo pomocnou látku uvedenou na seznamu v příloze II nebo odvozenou z látky či produktu uvedených na seznamu v příloze II způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;
- čisté množství potraviny;
- datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti.

Seznam složek se uvede jinými prostředky nebo se poskytne na žádost spotřebitele.

Vzhledem k různým formám dodávání potravin konečnému spotřebiteli v zařízeních společného stravování je třeba uvést, že by se za prodejní jednotky neměly považovat kelímky obsahující jednu porci (např. džem, marmeláda, hořčice), které se hostům zařízení společného stravování podávají jako součást jídla. V těchto případech proto postačuje, aby byly informace o dané potravine uvedeny na skupinových baleních.

(Bod 2.1.3 Q&A)



Judikatura ČR



Džemy / NSS / 6 As 122/2017 / 12.7.2017

➤ kasační stížnost týkající se označování slovy „DŽEM Meruňka s kousky ovoce“ a „DŽEM Zahradní směs s kousky ovoce“ → nevyhověly tabulce 1 přílohy č. 4 k vyhlášce č. 157/2003 Sb.

➤ laboratorním rozbořem zjištěn 40 % obsah refraktometrické sušiny, zatímco dle vyhlášky je u džemů poměr refraktometrické sušiny nejméně 60 %

➤ „... uvedením chybné informace dochází ke klamání spotřebitele a snížení možnosti vybrat si zboží podle vlastní preference, ať už se týká jakéhokoliv druhu uvedených údajů...“

➤ „... název nelze užít k označení jiného výrobku, než takového, který splňuje příslušné požadavky na složení a jakost (jakýkoli jiný výklad by ve výsledku činil požadavky na označování potravin zbytečnými)...“

➤ původní pokuta 550 tis. Kč snížena na 390 tis. Kč → NSS nepovažuje tuto pokutu za zjevně nepřiměřenou...



Na závěr časté dotazy...





Brussels, 21 June 2016

**NOTE TO THE MEMBERS OF THE STANDING COMMITTEE ON PLANTS, ANIMALS, FOOD
AND FEED TO ACHIEVE A HARMONISED IMPLEMENTATION OF THE EU LEGISLATION**

**Subject: Labelling of substances having a technical function in the production of
 bakery wares.**

Regulation (EC) No 1333/2008 on food additives authorises the use of several additives as flour treatment agents. These are substances, other than emulsifiers, which are added to the flour to improve its baking quality. Those comprise phosphoric acid and phosphates (E 338 – 452), ascorbic acid and ascorbates (E 300 – 301) and L-cysteine (E 920). These additives, although authorised in food category 6.2.1 Flours, do not have a function in the flour, but during the preparation of the dough. They contribute to the stability of the dough, the structure of the crumb and the volume of the bread, which will be remaining characteristics of the bread. The composition of the dough and the composition of the bread are the same.

Those substances are used for a technological purpose in the manufacturing and processing of bakery wares, in which they are present as such or as a by-product, and of which the effect remains in the final product. Therefore they are considered to be used as food additives.

In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers, they have to be included in the list of ingredients. The exemption rules on labelling foreseen by Article 20 of that regulation do not apply in this case.

EK: uvádění zlepšujících látek

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Food Additives

Welcome

Homepage

Additives

Categories

Legislation

Documents

Homepage

Homepage

Introduction

Welcome

Welcome to the database on Food Additives.

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.



Getting started

- [Food additives database user guide](#)  (02/02/2017)
- [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- [Flash Demo \(pdf version\)](#)  (11/11/2011)

Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the document and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website:

http://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

© DG SANTE 2017 - Page generated in 0.124 seconds

EK: uvádění zlepšujících látek

Results (130 documents found)

Document type	Reference	File name	Version
» information	Food categories	<u>change descriptors FC 14.1.5 for consultation (DOCX)</u>	07/09/2016
» information	Interpretation communication Standing Committee	<u>Use of copper sulphate (CuSO4) in cucumber preparation (DOC)</u>	21/06/2016
» information	Interpretation communication Standing Committee	<u>Labelling of additives in bakery ware (DOC)</u>	21/06/2016
» information	Interpretation communication Standing Committee	<u>Use of alkalisng substances in processing of cocoa products (DOC)</u>	21/06/2016
» information	Interpretation communication Standing Committee	<u>Use of caramel colours on meat products (DOC)</u>	21/06/2016

Version	Additional information
07/09/2016	
21/06/2016	Copper sulphate, cucumber preparation, E 141
21/06/2016	bakery ware, labelling, flour treatment agents
21/06/2016	Alkalisng substances, cocoa powders, carbonates, hydroxides, magnesium oxide
21/06/2016	Caramel colours, meat product, surface treatment, coatings

Příloha III nařízení (EU) č. 1169/2011 – doplňkové povinné údaje: „Nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“

2.4 Potraviny obsahující více než 10 % přidaných polyalkoholů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008

„nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“

➤ Příloha I nařízení (EU) č. 1169/2011

9. „polyalkoholy“ se rozumějí alkoholy obsahující více než dvě hydroxylové skupiny;

➤ skupina IV Polyoly podle nařízení (ES) č. 1333/2008

- E 420 *sorbitol*
- E 421 *mannitol*
- E 967 *xylitol*
- E 968 *erythritol*
- E 965 *maltitol*
- E 966 *laktitol*
- E 953 *isomalt*



Sladká
FAKTA
o cukrech a sladidlech
aneb čím si osladit život

Publikace Platformy pro reformulace

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=substance.view&identifier=4

Additives

Search Additives

Search criteria

E No.

INS No.

Additive name or synonym

Clear all

Search

Results (387 additives found)

	E No.	INS No.	Additive name
1	Group I		Group I. Additives
2	Group II		Group II. Food colours authorised at <i>quantum satis</i>
3	Group III		Group III. Food colours with combined maximum limit
4	Group IV		Group IV. Polyols
5	E 100		Curcumin
6	E 101		Riboflavins
7	E 102		Tartrazine
8	E 104		Quinoline Yellow
9	E 110		Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S
10	E 120		Cochineal, Carminic acid, Carmines
11	E 122		Azorubine, Carmoisine
12	E 123		Amaranth
13	E 124		Ponceau 4R, Cochineal Red A
14	E 127		Erythrosine
15	E 129		Allura Red AC
16	E 131		Patent Blue V
17	E 132		Indigotine, Indigo carmine
18	E 133		Brilliant Blue FCF
19	E 140		Chlorophylls and Chlorophyllins
20	E 141		Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins
21	E 142		Green S
22	E 150a		Plain caramel
23	E 150a-d		Caramels
24	E 150b		Caustic sulphite caramel
25	E 150c		Ammonia caramel

Additives > Internal Ref. No. : 00004

Internal Ref. No.: 00004

General data

Internal Ref. No.	00004		
Additive name	Group IV, Polyols		
Synonym name(s)			
E No.	Group IV	INS No.	
Group	Yes		
Composition of the group	<ul style="list-style-type: none"> + Sorbitols (E 420) + Mannitol (E 421) + Isomalt (E 953) + Maltitols (E 965) + Lactitol (E 966) + Xylitol (E 967) + Erythritol (E 968) 		

Note: The data shown on this screen may change during the application process.

Created by SANCO_E_3_FAD on 11/11/2011, modified

Authorisation of the use of this additive in Food Additives

The additive is authorised to be used in the following category(ies):

- + [Flavoured fermented milk products including heat-treated products \(1.4\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)

Individual restriction(s) / exception(s) quantum satis , only energy-reduced products or with no added sugar

- + [Edible ices \(3\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Jam, jellies and marmalades and sweetened chestnut puree as defined by Directive 2001/113/EC \(4.2.5.2\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Other similar fruit or vegetable spreads \(4.2.5.3\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Cocoa and Chocolate products as covered by Directive 2000/36/EC \(5.1\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Fine bakery wares \(7.2\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)
- + [Desserts excluding products covered in category 1, 3 and 4 \(16\)](#) (legislation: [1129/2011](#), applicable as from 01/06/2013)

Vanilka vs. vanilka



Stanovisko MZe / jaro 2016:
„...potraviny s vanilkovým extraktem lze označit slovy „vanilkový“ ... (grafické vyjádření se akceptuje i pro přírodní vanilkové aroma)...

NEDOŘEŠENO



Nové stanovisko MZe/SZPI/SVS/ leden 2017:

- *...potraviny s vanilkovým extraktem NELZE označit slovy „vanilkový“, ale pouze slovy „s příchutí...“ ... (vyjádření grafické vyjádření se akceptuje)...*
- *označení „vanilkový“ se akceptuje pouze v případě, je-li jako složka přidán lusk apod.*



**BIO WELLNESS ČAJ - NA ZHEBNUTÍ
20 SÁČKŮ**

Složení: bio zelený Vaj (prokázané detoxikační vlastnosti), bio skořice, bio ženšen, bio zázvor, bio ovoce acai

Dovozce: Feel Nature s.r.o., Petrohradská 3, 101 00 Praha 10, Výrobc: Pro The English Tea Shop Ltd, Londýn, pěstováno a baleno na Sri Lance, PŘÍPRAVA: Postupujte dle pokynů a piktogramů pro jednotlivé čaje. Osladte dle libosti. Vychutnávejte!

Spotřebujte do: datum uvedenéYna dně krabičky 10/2019



CZ-BIOQ001



Best Before/Spotřebujte do/Mindestens haltbar bis/
A consommer de préférence avant le/Ten minste houdbaar tot/
Melhor antes/Consumir preferencialmente antes de/
Parasta ennen/

Lot No:

10/2019
16277 528 (973 F3 1)

gengibre e Açaí
canela(20%), ginse
zenado num local

ngibre y Azaí
ica(20%), ginseng
nico(4%) (Conser

English Te
ire House, 1 D
Lo



MILUJEME
ČESTINU

DĚKUJI ZA POZORNOST

Mgr. Markéta Chýlková

chylkova@foodnet.cz

Potravinářská komora České republiky

Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic

Počernická 96272, 108 00 Praha 10 – Malešice

tel./fax: (+420) 296 41 11 87

info: <http://www.foodnet.cz>

