

Aktuální stav legislativy v oblasti označování potravin

České Budějovice 23. listopadu 2016

Mgr. Markéta Chýlková

Novinky v národní legislativě



Vyšlo ve Sbírce zákonů

➤ **zákon č. 180/2016 Sb. – novela zákona o potravinách**

**účinnost
7. září 2016**

**prodloužené přechodné
období pro**

- **pokrm**
- **označení „česká
potravina“ a „vyrobeno
v České republice“**



Novela zákona o potravinách

➤ vyvolána nutností především implementovat tabákovou směrnici

➤ obsahuje revizi a zpřesnění požadavků potravinového práva

vyjasnění rámci povinností provozovatelů stravovacích služeb

zpřesnění ustanovení o správních deliktech

zpřesnění kompetencí (SVS, SZPI, hygiena, MO, MV)

povinnost uvádět výrobce na nápojích obsahujících více než 20 % objemových alkoholu

úpravy v §§ 7, 8 a 9a stávajícího znění zákona

deklarované informace u nebalených potravin
– údaj o čistém množství u pekařských výrobků

zákaz používat potraviny s prošlým DMT (+ výjimky)

„vyrobena v České republice“ – „česká potravina“

stanovení malého množství potravin
osvobozených od požadavku na povinné
deklarování výživových údajů



§ 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 spotřebitele 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 uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin

N E B O

- dosáhl maximálního ročního obrátu 20 mil. Kč



§ 9b - „česká potravina“ a „vyrobena v České republice“

- 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka pochází z ČR, a prvovýroba, porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly na území ČR, nebo
- součet hmotnosti složek pocházejících z ČR tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné nebo uvedené výše a výroba proběhla na území ČR; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek

- „vyrobena v České republice“ nebo slova, která mají pro spotřebitele stejný význam
- výroba proběhla na území ČR

✓ nevztahuje se na zapsané ochranné známky se slovy „česká potravina“ nebo „podle české cechovní normy“



Přímá barva	CMYK	RGB	Grayscale
 Pantone 2746	100/85/0/0	53/77/153	 0/0/0/80
 Pantone 485	0/100/100/0	205/22/29	 0/0/0/50
 Pantone BLACK	0/0/0/100	0/0/0	 0/0/0/100



§ 9a - pokrmy (= nebalené potraviny)

PPP, který provozuje stravovací službu, je povinen při uvádění nebalených pokrmů, pokrmů zabalených v místě prodeje na žádost spotřebitele a pokrmů zabalených bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej na trh způsobem podle prováděcího právního předpisu viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci, o

➤ názvu potraviny

➤ alergenech

➤ množství pokrmu

➤ DP u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem, pokud vhodným způsobem neinformuje spotřebitele, že tyto pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování

➤ podmínkách uchování, popř. o návodu k použití, u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem



➤ na pokrmy, které jsou uváděny na trh při provozování stravovací služby nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej, se nevztahují ustanoví § 7 až 9 zákona

➤ PPP, který provozuje stravovací službu, je povinen dodržovat technologické požadavky na výrobu pokrmů a jejich přípravu, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy, smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů a požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravu nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli stanovené prováděcím právním předpisem



§ 10 – prošlé potraviny

Na trh je zakázáno uvádět potraviny

- **klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,**
- **s prošlým datem použitelnosti,**
- **neznámého původu,**
- **překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminace radionuklidů stanovené v souladu s atomovým zákonem,**
- **ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem**

- **potraviny mohou být po datu minimální trvanlivosti uváděny na trh pouze tehdy, jsou-li takto označeny, odděleně umístěny a jsou-li bezpečné**

- **potraviny mohou být použitelné k jinému než původnímu použití**
- **takové potraviny mohou být uváděny na trh, pouze jsou-li bezpečné, odděleně umístěné a je-li na nich nebo v jejich bezprostřední blízkosti zřetelně označen doporučený způsob použití**

Pro výrobu potravin je zakázáno použít potraviny s prošlým datem

- **použitelnosti, nebo**
- **minimální trvanlivosti s výjimkou potravin, které jsou bezpečné**

NOVÝ



§ 11 odst. 2 – prošlé potraviny

- PPP, který uvádí na trh potraviny v provozovně s prodejní plochou větší než 400 m², je povinen potraviny, které nejsou v souladu s požadavky potravinového práva, ale jsou bezpečné, poskytnout bezplatně NO, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc klientům sociálních služeb; tyto organizace určí MZe rozhodnutím vydaným z moci úřední;
- potraviny určené klientům sociálních služeb musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně



- potraviny uváděné na trh jiným PPP, které nejsou v souladu s požadavky potravinového práva, ale jsou bezpečné, mohou být bezplatně poskytnuty NO, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc klientům sociálních služeb; tyto organizace určí MZe rozhodnutím vydaným z moci úřední;
- potraviny určené klientům sociálních služeb musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně

§ 11 odst. 3 – prošlé potraviny

- při uvádění takových na trh musí být
 - a) splněna oznamovací povinnost podle § 3 odst. 1 písm. i),
 - b) zajištěna sledovatelnost potraviny podle čl. 18 nařízení (ES) č. 178/2002 a
 - c) připojena dokumentace obsahující název potraviny, množství potraviny, informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1169/2011, účel užití potraviny a informace o tom, v čem potravina nesplňuje požadavky tohoto zákona nebo přímo použitelného předpisu EU upravujícího požadavky na potraviny; informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1169/2011 musí být srozumitelným způsobem poskytnuta také klientovi sociálních služeb.

729
tisíc tun
potravin se v ČR
ročně vyhodí

na jednu osobu tak připadá
68 kg
vyhozených potravin ročně

Nejčastěji se vyhazuje:
ovoce, zelenina, pečivo



v domácnostech

43 %

v potravinářském
průmyslu
39 %

89 milionů tun
potravin se ročně
vyhodí v EU

na jednu osobu tak připadá
120 kg
vyhozených potravin ročně

z restaurací
14 %

z obchodů
5 %

Jak to vypadá jinde?

Francie zakazuje supermarketům jídlo vyhazovat pod pokutu dva miliony korun.

V Itálii za darování jídla nabízí úřady obchodům slevu na dani za odpad.

Britské supermarketů se dobrovolně zavázaly snížit potravinový odpad o pětinu.

V Dánsku otevřeli v únoru supermarket, který nabízí zboží s prošlou záruční lhůtou nebo poškozeným obalem.

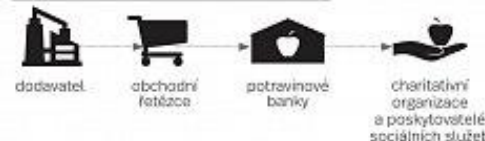
Co přináší zákon?

Supermarkety musí nabízet přebytečné jídlo potravinovým bankám. Jinak jim hrozí **pokuta až 10 milionů korun**. Platí pro obchody s prodejní plochou **více než 400 metrů čtverečních**. Bude platit **od roku 2018**.

Co se bude darovat?

Potraviny s deformovaným obalem nebo chybným označením. *Musejí být nezávadné a nesmí ohrožovat lidské zdraví.* Jídlo se především vyfotí už v supermarketech a potravinové banky je pak rozdělí s ohledem na své klienty.

Jak jídlo putuje k potřebným?



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**



§ 10 – označování masných výrobků a masných polotovarů

- označení masa podle živočišného druhu zvířat nebo podle výrazů uvedených v příloze č. 2 (tabulky 2 a 3) lze v názvu masného výrobku nebo masného polotovaru použít, obsahuje-li masný výrobek nebo masný polotovar nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě

- tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 7 (tabulky 1 až 12)

- 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 nebo výraz uvedený v příloze č. 2 tabulkách 2 a 3) masem“



§ 15 – uvádění na trh masných výrobků a masných polotovarů

- nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich nakrájení v místě prodeje
- masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem jejich prodeje jako nebalené potraviny, musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich rozbalení v místě prodeje
- zabalené nakrájené masné výrobky musí být zabaleny bez zbytečného prodlení po nakrájení v místě prodeje
- masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem prodeje jako zabalené potraviny, musí být v místě prodeje zabaleny bez zbytečného prodlení po rozbalení
- PPP zaznamenaná a eviduje datum nakrájení v místě prodeje nebo datum rozbalení, pokud byly nakrájeny před dodáním do místa prodeje
- masné výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí na trh balené nebo zabalené s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli



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 doplncích stravy

➤ odkladná lhůta končí 5.12.2016



➤ vyhláška o některých způsobech označování potravin

Ustanovení § 2 odst. 1 a 2

Informace o potravinách neobsahují žádné zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, ze kterých, při zohlednění jakým způsobem je potravina prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá že

- a) potravina nebo její složka je např. vhodná pro děti, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“,
- b) charakter potraviny je „dia“,
- c) je dietní nebo dietetická,
- d) potravina byla vyrobena podle náboženských nebo rituálních zvyklostí nebo
- e) původ nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka je vyjádřen slovy „česká potravina“ nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze této vyhlášky.

Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, které by zejména mohly

- a) vyvolat pochybnosti o neškodnosti jiných podobných potravin nebo vyvolat u spotřebitele obavy z jejich použití,
- b) vést k záměně běžných potravin s potravinami pro zvláštní výživu, nebo
- c) v odvozené nebo ve zdrobnělé formě vést k záměně potravin s potravinami, které jsou vymezeny právním předpisem upravujícím potraviny nebo nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty.

➤ vyhláška o některých způsobech označování potravin

Ustanovení § 2 odst. 3 a 4

Za zavádějící se nepovažuje, pokud

- a) je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí názvu potraviny, názvu druhu, skupiny nebo podskupiny uvedené u jednotlivých druhů potravin v právních předpisech upravujících potraviny nebo v přímo použitelných předpisech Evropské unie upravujících potraviny,
- b) je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí popisné informace, a prvků, vztahujících se ke způsobu prezentace potraviny jako celku, která jeho použití prokazatelně odůvodňuje a neuvádí spotřebitele v omyl,
- c) údaj podle odstavce 1 písm. c) odpovídá požadavkům vyhlášky o potravinách určených pro zvláštní výživu nebo nařízení o potravinách určených pro kojence a malé děti a potravinách pro zvláštní lékařské účely, nebo
- d) je údaj podle odstavce 1 písm. d) doložen dokladem vydaným příslušnými náboženskými autoritami, popřípadě kopií platného rozhodnutí o povolení k porážce zvířat pro potřeby církví a náboženských společností vydaného Ministerstvem zemědělství,
- e) jsou poskytnuty údaje podle odst. 1 písm. e) a 100 % složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka pochází z České republiky a prvovýroba, porážka zvířat a všechny fáze výroby definované v čl. 3 odst. 16 nařízení (ES) č. 178/2002 proběhly v České republice.

Informace o potravinách neobsahují údaje, jejichž pravdivost nelze dokázat.

Pamlsková vyhláška – č. 282/2016 Sb. - 5.9.2016

➤ na notifikaci (2016/225/CZ)
(16.8.2016)

➤ nabývá účinnosti 15. dnem
po vyhlášení ve Sbírce

➤ přechodné období tři
měsíce

➤ potraviny zařazené do programu „Mléko do škol“ lze ve
školách a školských zařízeních nabízet k prodeji, prodávat
nebo na ně umísťovat reklamu do 31. července 2017

➤ potraviny, které nesplňují požadavky, lze
nabízet k prodeji a prodávat do 1. dne 4.
měsíce ode dne nabytí účinnosti vyhlášky

Kategorie potravin		Nejvyšší přípustná hodnota		
		sůl (NaCl)	tuky	cukry
mléčné výrobky	mléčné výrobky včetně mléčných, jogurtových nebo kysaných nápojů s výj. sýrů, tvarohů a výrobků z tvarohu, za předpokladu min. obsahu 50 g mléčné složky na 100 g hotového výrobku	0,5	5,0	11,0
	tvarohy a výrobky z tvarohu za předpokladu min. obsahu tvarohu 50 g ve 100 g hotového výrobku	0,5	5,0	11,0
	sýry	2,0	30,0	-

§ 2 odst. 2 písm. b)

➤ definice „přidaného cukru“
(všechny monosacharidy a
disacharidy s energetickou
hodnotou vyšší než 3,5 kcal/g
pocházející z jiných zdrojů než
ovoce a zelenina a mléčné výrobky,
pokud jde o mléčný cukr; za
přidaný cukr se považují rovněž
cukry obsažené v potravinách,
zejm. med, slad, melasa, veškeré
sirupy, nebo dvakrát a více
koncentrované ovocné nebo
zeleninové šťávy, jsou-li použity
pro své sladivé vlastnosti)

Kategorie potravin	Nejvyšší přípustná hodnota (g/100 g nebo g/100 ml)		
	sůl (NaCl)	tuky	Cukry ⁸⁾
oleje a tuky ⁹⁾	0,5	30 ¹⁰⁾	
zpracované ovoce a zelenina za předpokladu minimálního obsahu 50 g ovoce a/nebo zeleniny ve 100 g, resp. 100 ml hotového výrobku,	0,5		1,0 přidaného cukru
suché skořápkové plody ¹¹⁾ a olejnatá semena ¹²⁾ nebo luštěniny ¹²⁾ a výrobky z nich za předpokladu minimálního obsahu 50 g suchých skořápkových plodů a/nebo olejnatých semen nebo luštěnin ve 100 g hotového výrobku	bez přidané soli		bez přidaného cukru
nesmažené a nigrilované masné výrobky nebo výrobky z vajec ¹³⁾ za předpokladu minimálního obsahu 10% hmot. čisté svalové bílkoviny v hotovém masném výrobku nebo 50 g vajec ve 100 g hotového výrobku z vajec	1,5	15,0	3,0 přidaného cukru
výrobky z produktů rybolovu a akvakultury ¹⁴⁾ za předpokladu minimálního obsahu 50 g masa z nich ve 100 g hotového výrobku	1,5	30,0	

Kategorie potravin		Nejvyšší přípustná hodnota (g/100 g nebo g/100 ml)		
		sůl (NaCl)	tuky	Cukry ⁸⁾
mlýnské obilné výrobky, pekařské výrobky ¹⁶⁾	chléb	1,8	5,0	5,0
	běžné pečivo	1,5	5,0	8,0
	jemné pečivo	1,3	10,0	15,0
	trvanlivé pečivo s obsahem vlákniny ¹⁷⁾ nejméně 6 g na 100 g hotového výrobku	1,0	5,0 ¹⁰⁾	10,0 přidaného cukru
	obiloviny pro přímou spotřebu nebo směsi z obilovin za předpokladu minimálního obsahu 50 g celozrnných obilovin ve 100 g konečného výrobku s obsahem vlákniny ¹⁷⁾ nejméně 6 g na 100 g hotového výrobku	1,0	5,0 ¹⁰⁾	10,0 přidaného cukru

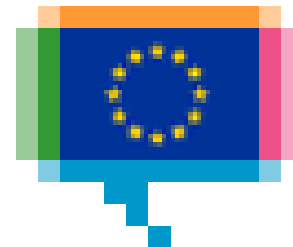


Kategorie potravin		Nejvyšší přípustná hodnota (g/100 g nebo g/100 ml)		
		sůl (NaCl)	tuky	Cukry ⁸⁾
obložené pekařské výrobky bez obsahu majonézy, dresinků, hořčice a kečupu	obložené pekařské výrobky s minimálním obsahem dvojkombinace 20% z celkové hmotnosti hotového výrobku: • ovoce, zelenina a/nebo suché skořápkové plody nebo olejnatá semena, • obiloviny nebo luštěniny, • masné výrobky, • výrobky z produktů rybolovu nebo akvakultury, • mléčné výrobky	1,0	20,0	10,0
nealkoholické nápoje ¹⁸⁾				4,0
ostatní potraviny		1,0	5,0 ¹⁰⁾	10,0 přidaného cukru

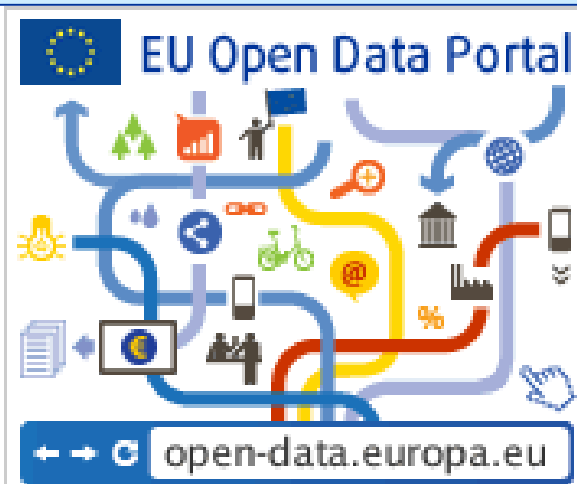


Aktuálně v evropské legislativě



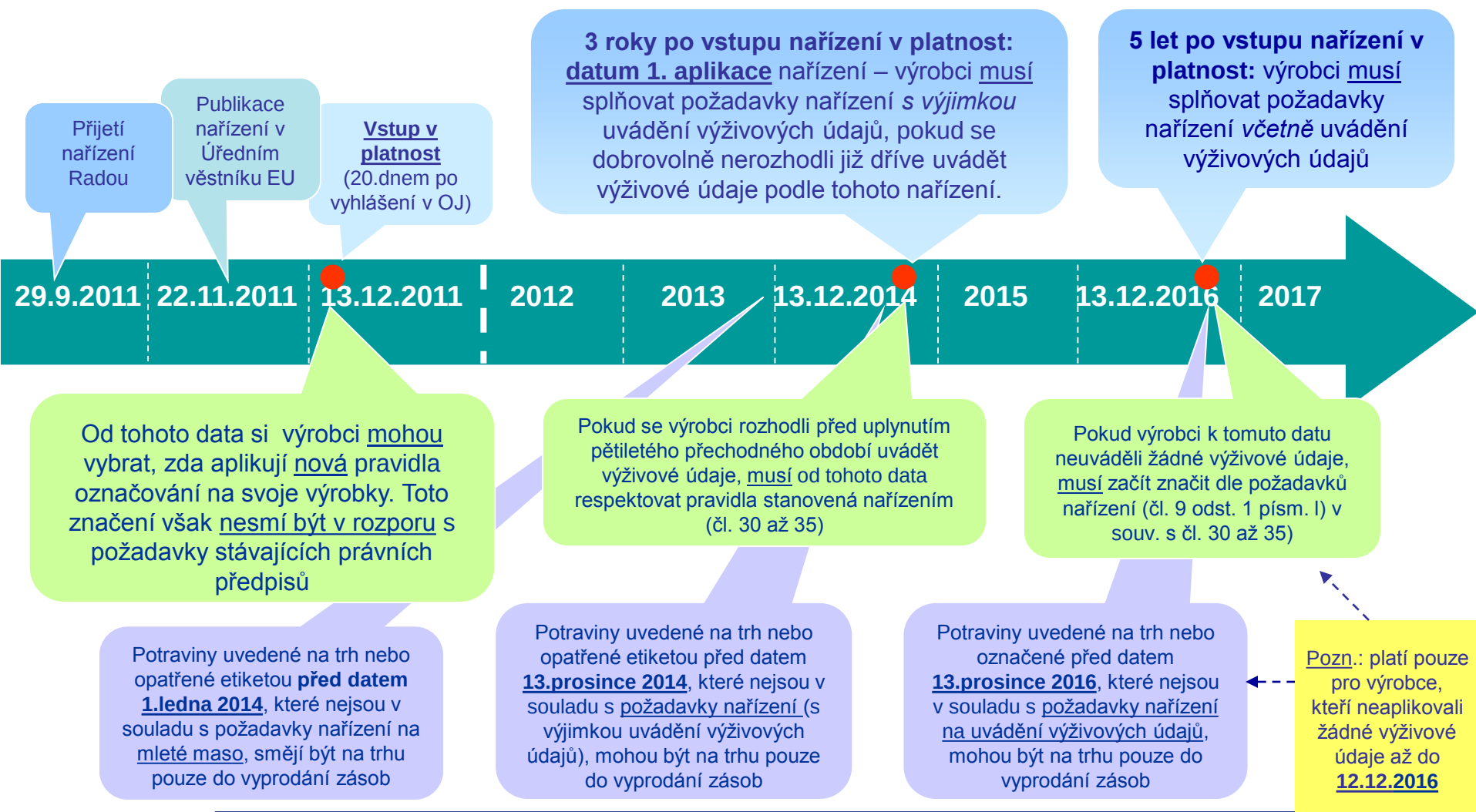


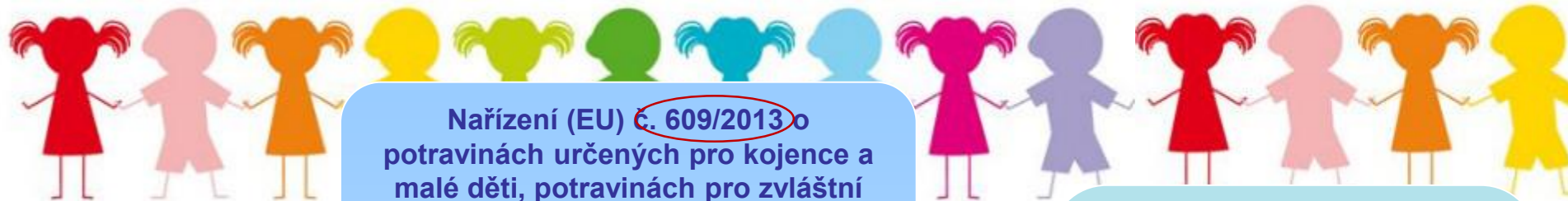
Vyšlo ve Úředním věstníku...



... a stalo / stane se použitelným

Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebiteli – přechodná období





Nařízení (EU) č. 609/2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice....

Nařízení Komise (EU) 2016/239, kterým se mění nařízení (ES) č. 1881/2006, pokud jde o maximální limity tropanových alkaloidů v některých obilných příkrmech pro kojence a malé děti

Nařízení (EU) č. 828/2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům

Nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 2016/128, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 609/2013, pokud jde o zvláštní požadavky týkající se složení a informací, které se vztahují na potraviny pro zvláštní lékařské účely

2014

13.12. 2014

2015

11.3.2016

20.7.2016

13.12. 2016

2017

2018

1.1. 2018

22.2.2019

2019

22.2.2020

2020

Nařízení (EU) č. 1169/2011, pokud se výrobci rozhodli před uplynutím pětiletého přechodného období uvádět výživové údaje, musí od tohoto data respektovat pravidla stanovená nařízením (čl. 30 až 35)

Nařízení (EU) č. 1169/2011, pokud výrobci k tomuto datu neuváděli žádné výživové údaje, musí začít značit dle požadavků nařízení (čl. 9 odst. 1 písm. l) v souv. s čl. 30 až 35)

Nařízení (EU) č. 2015/2283 o nových potravinách, o změně a zrušení...



Nový předpis pro označování lepku...

Potraviny bez lepku Potraviny s velmi nízkým obsahem lepku

- nejnověji prováděcí nařízení Komise (EU) č. **828/2014** o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům
- původně nařízení Komise (EU) č. 41/2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku
- nařízení (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení vyjmenovaných směrnic

nařízení Komise (ES) č. 41/2009
ze dne 20. ledna 2009 o složení
a označování potravin vhodných pro
osoby s nesnášenlivostí lepku

čl. 2 a 3:

- definice "potravina pro osoby s nesnášenlivostí lepku" a "lepek"
- podmínky pro označování

"velmi nízký
obsah lepku"

"bez lepku"

použitelné od 1. ledna 2012

dobrovolné označení

Bod 10 preambule: „*Mělo by být ...možné, aby potraviny obsahující složky, jež jsou přirozeně bezlepkové, byly označeny výrazy uvádějícími nepřítomnost lepku, a to v souladu s ustanoveními tohoto nařízení a jsou-li splněny obecné podmínky pro uvádění nezavádějících informací stanovených v nařízení (EU) č. 1169/2011. Informace o potravinách by zejména neměly být zavádějící vyvoláváním dojmu, že dotčená potravina má zvláštní charakteristiky, pokud všechny podobné potraviny mají tyto stejné charakteristiky.*“.

účinnost od
20.7.2016



Nařízení (EU) č. 609/2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice....

➤ *kojenec vs. malé dítě*

➤ *počáteční kojenecká výživa vs. pokračovací kojenecká výživa*

➤ *obilný příkrm vs. potraviny pro malé děti*

➤ *potraviny pro zvláštní lékařské účely*

➤ *náhrada celodenní stravy*

➤ *potraviny pro sportovce*

➤ *mléčné nápoje a podobné výrobky určené malým dětem*

➤ *Komise předloží zprávu*



Nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 2016/128, kterým se doplňuje nařízení (EU) č. 609/2013, pokud jde o zvláštní požadavky týkající se složení a informací, které se vztahují na potraviny pro zvláštní lékařské účely

➤ *nutričně kompletní potraviny se standardním složením*, které, jsou-li používány podle pokynů výrobce, mohou být jediným zdrojem pro výživu osob, pro něž jsou určeny

➤ *nutričně kompletní potraviny s upraveným nutričním složením* určeným pro choru, poruchu nebo zdravotní stav, které, jsou-li používány podle pokynů výrobce, mohou být jediným zdrojem výživy osob, pro něž jsou určeny

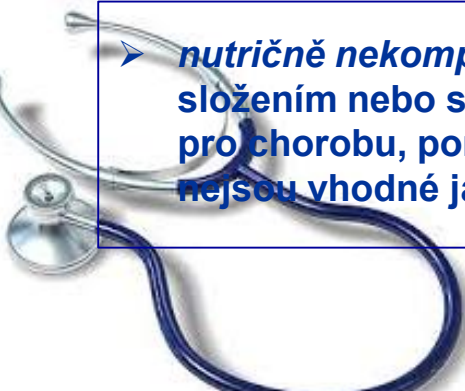
➤ *nutričně nekompletní potraviny* se standardním složením nebo se složením nutričně upraveným pro chorobu, poruchu nebo zdravotní stav, které nejsou vhodné jako jediný zdroj výživy

➤ zvláštní požadavky na informace o potravinách

➤ zvláštní požadavky na výživové údaje

➤ omezení pro používání výživových a zdravotních tvrzení

➤ zvláštní požadavky na potraviny pro zvláštní lékařské účely vyvinuté tak, aby vyhovovaly výživovým požadavkům kojenců



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 potravinou 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

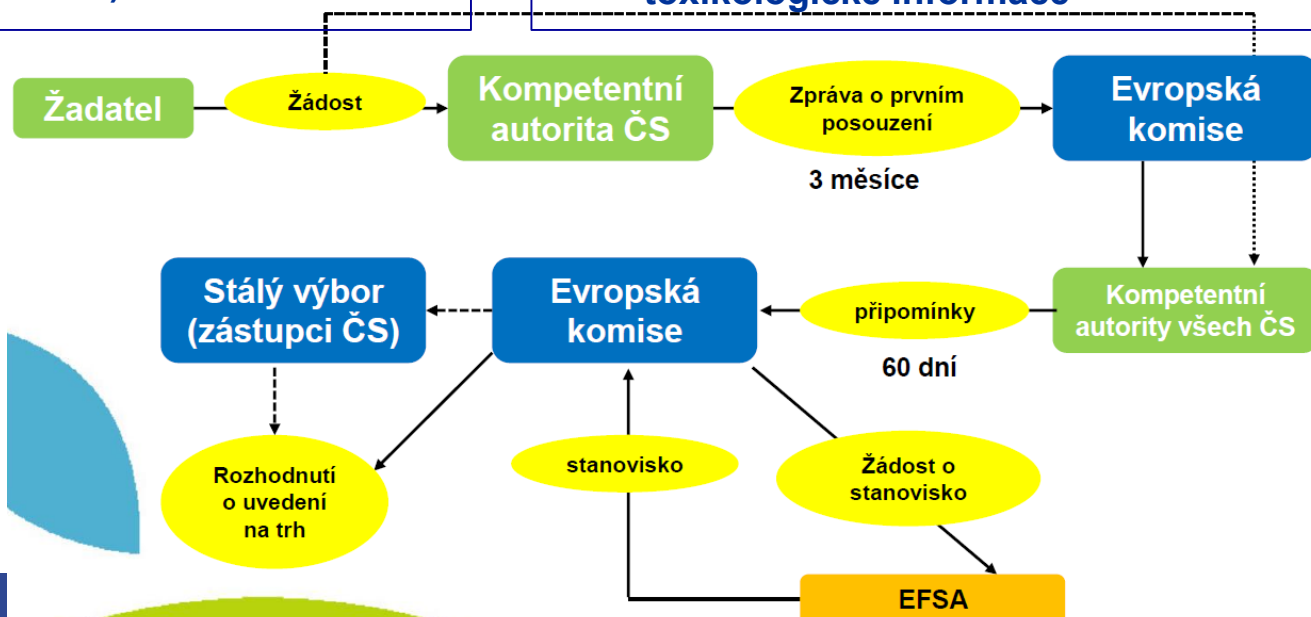
- nové PNT (čl. 4 nařízení (ES) č. 258/1997)

➤ 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 přírodně
- bez sladidel; bez umělých přípravků
- přirozeně sladké, s přírodní sladkou chutí (z rostliny stévie), se sladkou chutí rostlinného původu



PNT : Potraviny ošetřené UV zářením

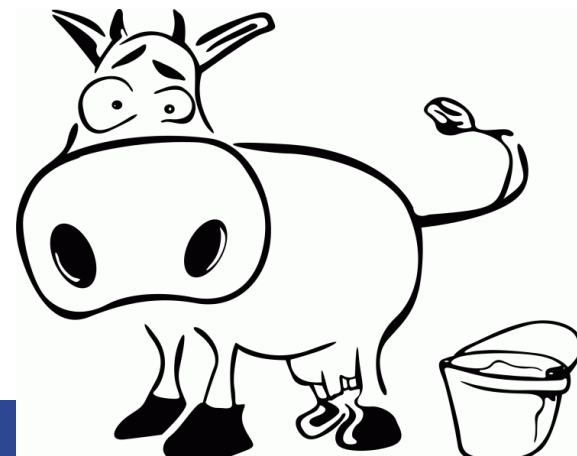
- prováděcím rozhodnutím Komise (EU) 2016/398 bylo povoleno uvedení chleba ošetřeného UV na trh jako nové potraviny

- 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

doc. Marie Borkovcová & kol.

- 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)

HMYZ NA TALÍŘI

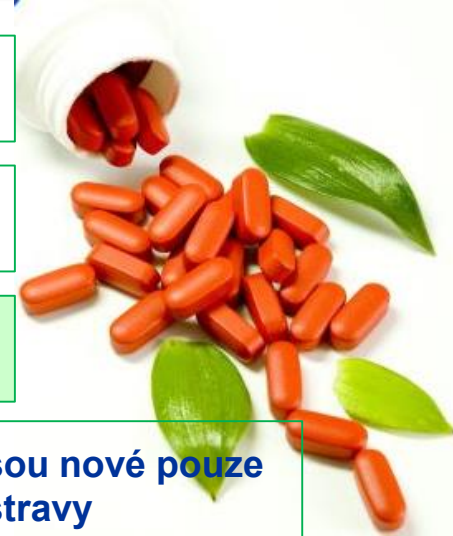


- FAO + alternativní zdroje bílkovin
- EFSA – „profilování rizika“
- v Evropě nejsou systematicky sbírána data
- substrát: rizika – patogenní bakterie, viry, parazité, kontaminanty (může kumulovat těžké kovy)...



Doplňky stravy vs. PNT

- doplněk stravy může obsahovat složku, která je tzv. nová
- doplněk stravy ... pro sportovce, na hubnutí apod.
- povolení pro trh v USA = neplatí pro trh v EU
- např. agmatin sulfát, malinové ketony apod.
- některé složky nejsou nové pouze ve formě doplňku stravy



afety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

Hledat

Disclaimer | Cookies | Legal notice | Contact | Search English (EN)

 **FOOD**

Novel Food catalogue

European Commission > Food Safety > Food > Novel food > Novel food catalogue > Search

HEALTH **FOOD** ANIMALS PLANTS

Follow us on Twitter

NOVEL FOOD

Legislation

Authorisations

Novel food catalogue

Search

Novel Food catalogue - Search

Product Name

Quick Search

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z ALL



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.

Kontaminanty



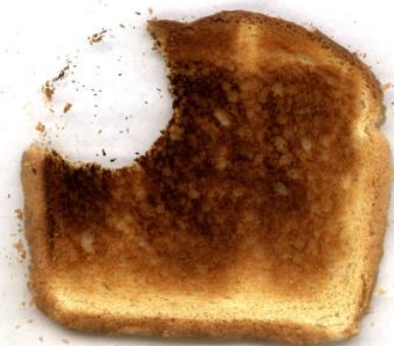
Kontaminanty v potravinách

- potravinu, která obsahuje kontaminant v množství, které je neakceptovatelné z hlediska veřejného zdraví a zejména pak v určité toxikologické koncentraci, nesmí být uvedena na trh
- koncentrace kontaminantu musí být na nejnižší úrovni, které lze rozumně dosáhnout dodržováním doporučených správních výrobních postupů
- pro účely ochrany veřejného zdraví byly stanoveny pro určité kontaminanty maximální koncentrace, a to v nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách a které platí od 1.3.2007
- problematika kontaminantů je na úrovni EK dlouhodobě sledována a diskutována
- kromě vyjmenovaných kontaminantů je předmětem poměrně velkého zájmu akrylamid



Akrylamid

- zjištěn v široké škále potravin, včetně potravin vyráběných průmyslově, ve stravovacích zařízeních i v domácnostech
- nalezen v základních potravinách jako např. chlebu nebo bramborách, jakož i v bramborových lupíncích, sušenkách, snídaňových cereáliích nebo kávě
- při teplotách vyšších než 120 °C - množství závisí na teplotě, době pečení a receptuře



- EK dlouhodobě sleduje hladinu akrylamidu v různých potravinách - veřejná konzultace
- konečné stanovisko EFSA přijal 4. června 2015 („Acrylamide in food is a public health concern“)

- návrh nařízení - povinnost PPP zavádět a používat Code of practice
- PPP se podle své činnosti zařadí do příslušné skupiny a podle toho se bude řídit příslušným ustanovením Code of practice - četnost analýz vzorků, přičemž náhradou za analýzu akrylamidu může být posouzení jiných atributů, např. barvy produktu



Nikl

- doporučení Komise (EU) 2016/1111 o monitorování niklu v potravinách
- 2016 až 2018 - monitoring v cereáliích, cereálních výrobcích, v kojenecké výživě, v pokračovací výživě, potravinách pro kojence a malé děti, v doplňcích stravy, v potravinách pro speciální výživu pro děti, v luštěninách, ořechách, olejnatých semenech, v mléku a mléčných výrobcích, v alkoholických i nealkoholických nápojích, v cukru a cukrovinkách (včetně kakaa a čokolády), v ovoci, v zelenině a v zeleninových výrobcích (včetně hub), v sušeném čaji, v nálevech a v mlžích

Furany

- EK požádala EFSA o vědecké stanovisko zdravotního rizika přítomnosti furanu a jeho methylovaných analogů v potravinách
- tvoří se v potravinách během teplotních procesů
- vyskytují se v mnoha potravinách (např. káva, konzervované potraviny, potraviny v lahvích, potraviny pro děti obsahující maso a různé druhy zeleniny)



Meruňková jádra / amygdalin

- amygdalin je hlavním kyanogenním glykosidem, který se vyskytuje v meruňkových jádrech a degraduje se na kyanid žvýkáním nebo rozmělněním, přičemž se jedná o kyanid s vysokou akutní toxicitou u lidí
- EFSA stanovil jako akutní referenční dávka (ARfD) 20 µg/kg těl. hm.
- odhad maximálního množství meruňkových jader, které mohou být konzumovány bez překročení ARfD je 0,06 g u batolat a 0,37 g u dospělých
- k překročení akutní referenční dávky dochází již při konzumaci jednoho malého jádra v případě batolat, u dospělých lidí se jeví bezpečná konzumace tří malých jader
- limit pro kyanid v meruňkových jádrech a odvozených produktech (ve smyslu mleté, drcené, pasty) bude 20 mg/kg pro konzumenty pro přímou spotřebu (jádra hořkých mandlí budou samostatně řešena později)
- PPP bude mít povinnost vést evidenci o provedených zkouškách, což by mělo poskytnout záruky shody s nastavenými limity



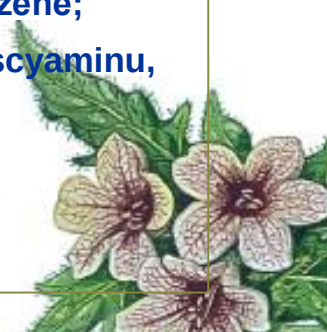
3-MCPD estery a jejich glycidylestery

- tzv. procesní kontaminanty, které vznikají při výrobě a přípravě potravin
- pro 3-MCPD stanovena hodnota tolerovatelného denního příjmu ve výši 0,8 µg/kg těl. hm. za den
- pro 2-MCPD a estery glycidolu hodnota TDI stanovena není
- doporučení Komise o monitorování přítomnosti 2- a 3-MCPD, 2- a 3-MCPD esterů mastných kyselin a glycidylesterů mastných kyselin v potravinách (2014/661/EU)
- analytická metoda na stanovení jednotlivých MCPD esterů a jejich glycidylesterů
- EFSA – zpráva k výskytu látek monochlopropandiolů, volných i esterově vázaných, a esterů glycidolu v potravinách, jako jsou rostlinné tuky a oleje, bramborové lupínky, jemné a trvanlivé pečivo nebo produkty kojenecké výživy
- návrh nařízení Komise – max. limity – účinnost 4 měsíce od publikace v OJ



Tropanové alkaloidy

- nařízení Komise (EU) 2016/239, kterým se mění nařízení (ES) č. 1881/2006, pokud jde o maximální limity tropanových alkaloidů v některých obilných příkrmech pro kojení a malé děti
- je vhodné stanovit maximální limit pro (–)-hyoscyamin a (–)-skopolamin v obilných příkrmech pro kojení a malé děti obsahujících proso, čirok, pohanku nebo produkty z nich odvozené;
- vzhledem k tomu, že z analytických důvodů není vždy možné rozlišit enantiomery hyoscyaminu, je vhodné stanovit maximální limit pro atropin a skopolamin;
- jelikož při syntéze tropanových alkaloidů v rostlinách vznikají (–)-hyoscyamin a (–)-skopolamin, a nikoli (+)-hyoscyamin, odrážejí výsledky analýzy přítomnosti atropinu v potravinách rostlinného původu výskyt (–)-hyoscyaminu.



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

Potraviny ⁽¹⁾		Maximální limit (µg/kg)	
„8.2	Tropanové alkaloidy (*)		
		Atropin	Skopolamin
8.2.1	Obilné příkrmy a ostatní příkrmy určené pro kojení a malé děti obsahující proso, čirok, pohanku nebo produkty z nich odvozené ⁽²⁹⁾	1,0 µg/kg	1,0 µg/kg

(*) Tropanové alkaloidy, na něž se odkazuje, jsou atropin a skopolamin. Atropin je racemická směs (–)-hyoscyaminu a (+)-hyoscyaminu, přičemž pouze (–)-enantiomer hyoscyaminu vykazuje anticholinergické účinky. Vzhledem k tomu, že z analytických důvodů není vždy možné rozlišit enantiomery hyoscyaminu, jsou maximální limity stanoveny pro atropin a skopolamin.“

Výživové údaje



Od 13.12.2016 – nová povinnost – uvádění výživových údajů

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

Vysvětlivky:

- povinný údaj
- dobrovolný údaj



na 100 g/100 ml		% *	% *
		na 100 g/100 ml	na porci
Vitamín (např. vitamín C)	µg/mg	%	%
Minerální látka (např. vápník)	µg/mg	%	%

Referenční hodnoty příjmu pro energetickou hodnotu a vybrané živiny jiné než vitamíny a minerální látky u dospělých osob

Energetická hodnota	8400 kJ/2000 kcal
Tuky celkem	70 g
Nasycené mastné kyseliny	20 g
Sacharidy	260 g
Cukry	90 g
Bílkoviny	50 g
Sůl	6 g

* Referenční hodnota příjmu



Výživové údaje na 100 g/100 ml	
Energetická hodnota	kJ/kcal
Tuky	g
z toho	
- nasycené mastné kyseliny	g
- mononenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: monoenoové mastné kyseliny)	g
- polynenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: polyenoové mastné kyseliny)	g
Sacharidy	g
z toho	
- cukry	g
- polyalkoholy	g
- škroby	g
Vláknina	g
Bílkoviny	g
Sůl	g

Vitamíny a minerální látky, které mohou být uváděny, a jejich referenční hodnoty příjmu:

Vitamín A (µg)	800	Draslík (mg)	2000
Vitamín D (µg)	5	Chlor (mg)	800
Vitamín E (mg)	12	Vápník (mg)	800
Vitamín K (µg)	75	Fosfor (mg)	700
Vitamín C (mg)	80	Hořčík (mg)	375
Thiamin (mg)	1,1	Železo (mg)	14
Riboflavin (mg)	1,4	Zinek (mg)	10
Niacin (mg)	16	Měď (mg)	1
Vitamín B6 (mg)	1,4	Mangan (mg)	2
Kyselina listová (µg)	200	Fluor (mg)	3,5
Vitamín B12 (µg)	2,5	Selen (µg)	55
Biotin (µg)	50	Chrom (µg)	40
Kyselina pantothenová (mg)	6	Molybden (µg)	50
		Jód (µg)	150

Vitamíny a minerální látky, které mohou být uváděny, a jejich referenční hodnoty příjmu:

Vitamín A (μg)	800	Draslík (mg)	2000
Vitamín D (μg)	5	Chlor (mg)	800
Vitamín E (mg)	12	Vápník (mg)	800
Vitamín K (μg)	75	Fosfor (mg)	700
Vitamín C (mg)	80	Hořčík (mg)	375
Thiamin (mg)	1,1	Železo (mg)	14
Riboflavin (mg)	1,4	Zinek (mg)	10
Niacin (mg)	16	Měď (mg)	1
Vitamín B6 (mg)	1,4	Mangan (mg)	2
Kyselina listová (μg)	200	Fluor (mg)	3,5
Vitamín B12 (μg)	2,5	Selen (μg)	55
Biotin (μg)	50	Chrom (μg)	40
Kyselina pantotenová (mg)	6	Molybden (μg)	50
		Jód (μg)	150



Regulované výživové údaje

Výživové údaje

		na 100 g/100 ml	% *
			na 100 g/100 ml
Energetická hodnota	kJ/kcal		%
Tuky	g		%
<i>z toho</i>			
- nasycené mastné kyseliny	g		%
- mononenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: monoenové mastné kyseliny)	g		
- polynenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: polyenové mastné kyseliny)	g		
Sacharidy	g		%
<i>z toho</i>			
- cukry	g		%
- polyalkoholy	g		
- škroby	g		
Vláknina	g		
Bílkoviny	g		%
Sůl	g		%

* Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)



Otázky a odpovědi
k nařízení (EU) č. 1169/2011
o poskytování informací
o potravinách spotřebitelům

Podle zákona o evidenci tržeb je prodávatel povinen předložit Vám doklad, že poklady za prodávatele byly v den vydání tohoto dokladu předloženy. Pokud nepředložíte doklad, je možné, že prodávatel bude povinen zaplatit pokutu.

Výživové údaje

		na 100 g/100 ml	na porci	% *	% * na porci
				na 100 g/100 ml	na porci
Energetická hodnota	kJ/kcal	kJ/kcal		%	%
Tuky	g	g		%	%
<i>z toho</i>					
- nasycené mastné kyseliny	g	g		%	%
- mononenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: monoenové mastné kyseliny)	g	g			
- polynenasycené mastné kyseliny (nebo lze také uvést: polyenové mastné kyseliny)	g	g			
Sacharidy	g	g		%	%
<i>z toho</i>					
- cukry	g	g		%	%
- polyalkoholy	g	g			
- škroby	g	g			
Vláknina	g	g			
Bílkoviny	g	g		%	%
Sůl	g	g		%	%

* Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)
1 porce = (např. 1 krajíček, 1 plátek nebo 250 ml apod.) Balení obsahuje XY porcí.

- primárně se VÚ uvádějí v tabulce
- pokud se ani při zvětšení ETIKETY nevejdou do tabulky, přípouští se lineární forma

Regulované výživové údaje

STANOVENÍ

Uvedené hodnoty jsou průměrné a vycházejí z výsledků

- analýzy výrobce dané potraviny;
- výpočtu s použitím známých nebo skutečných průměrných hodnot použitých složek, nebo
- výpočtu s použitím obecně zjištěných a přijímaných údajů.



Příklad výpočtu energetické hodnoty - houbové rizoto

Složení: 150 g rýže
250 g syrových žampionů
35 g cibule

česká databáze:

150 x 14,89 kJ/g (tj. 1489 kJ/100 g) = 2233,5 kJ
250 x 0,98 kJ/g = 245 kJ
35 x 1,64 kJ/g = 57,4 kJ

Energetická hodnota celkem:

2 535,9 kJ



Vybrané zahraniční databáze chemického složení potravin dostupné na internetu

FAO	http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/en/
Finsko	www.fineli.fi
Dánsko	www.foodcomp.dk
Irsko	www.ucc.ie/en/ifcdb
USA	www.nal.usda.gov
Japonsko	database.food.sugiyama-u.ac.jp
ČR	www.nutridatabase.cz

naměřená hodnota by se měla PO
CELOU DOBU trvanlivosti pohybovat v
rozmezí přípustných odchylek

dánská databáze:

150 x 15,26 kJ/g = 2289 kJ
250 x 1,03 kJ/g = 257,5 kJ
35 x 1,91 = 66,85 kJ

2613,35 kJ

Regulované výživové údaje

STANOVENÍ

Uvedené hodnoty jsou průměrné a vycházejí z výsledků

- analýzy výrobce dané potraviny;
- výpočtu s použitím známých nebo skutečných průměrných hodnot použitých složek, nebo
- výpočtu s použitím obecně zjištěných a přijímaných údajů.

Vybrané zahraniční databáze chemického složení potravin dostupné na internetu

FAO	http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/en/
Finsko	www.fineli.fi
Dánsko	www.foodcomp.dk
Irsko	www.ucc.ie/en/ifcdb
USA	www.nal.usda.gov
Japonsko	database.food.sugiyama-u.ac.jp
ČR	www.nutridatabase.cz



Výživové údaje vs. QUID

Přípustné odchylky uvádění výživových údajů

Výrobky, jejichž výživová hodnota je ovlivněna řadou faktorů

- Pokyny EK
- akceptovatelné rozdíly mezi nutričními hodnotami uvedenými na obale potravin a hodnotami zjištěnými při úředních kontrolách
- bez ohledu na způsob odvození údajů o výživové hodnotě by měli PPP jednat tak, aby zajistili vysoký stupeň přesnosti těchto údajů
- uvedené hodnoty by se měly přibližovat průměrným hodnotám ve více šaržích potravin a neměly by být stanoveny na horní ani dolní hranici rozmezí přípustných odchylek
- naměřená hodnota by se měla po celou dobu trvanlivosti pohybovat v rozmezí přípustných odchylek od uvedené hodnoty



Přístup SZPI

- SZPI bude při úředních kontrolách posuzovat akceptovatelné rozdíly mezi nutričními hodnotami uvedenými na obale potravin a nutričními hodnotami zjištěnými při úředních kontrolách ve vztahu k údajům o živinách nebo k nutričnímu označování podle přípustných odchylek stanovených v Pokynech

KORIGENDA k nařízení:
„energie“ / „energetická
hodnota“

Grafická vyjádření na potravinách



Údaje na potravinách a grafická vyobrazení je nutné posuzovat z hlediska průměrného spotřebitele

rozsudek ESD C-446/07 bod 61, rozsudek ESD C-210/96 bod 31:

- otázku, zda označení potravin v konkrétním případě uvádí spotřebitele v omyl, je nutné ve smyslu ustálené judikatury ESD posuzovat z hlediska průměrného spotřebitele

- 
- při zkoumání předpokládané reakce průměrného spotřebitele je nutné respektovat výklad tohoto pojmu Soudním dvorem v tom smyslu, že průměrný spotřebitel zpravidla vnímá označení jako celek a nezkoumá jednotlivé detaily
 - celkový dojem u průměrného spotřebitele tedy vytváří označení jako celek a není možné z takového označení při posuzování klamavosti vyjmout pouze obrazový nebo slovní prvek (bez zohlednění ostatních prvků v označování)

- 
- znázorňování ovoce na etiketách produktů (nealko nápojů, sirupů apod.) s příchutí, které neobsahují ovocnou šťávu ani přírodní aroma, může být v souladu s právními předpisy
 - etiketa však musí být provedená tak, aby nedošlo k uvedení průměrného spotřebitele v omyl s ohledem na složení takto označeného výrobku
 - vyobrazení na etiketě musí zabezpečit, aby spotřebitel vnímal grafický prvek ovoce, který je na ní umístěný, jen jako bližší popis druhu příchutě, a ne jako samostatnou složku takto označeného výrobku (ovoce, ovocná šťáva)

Upozornění ke grafickým vyjádřením

Obrázky

marketingová
vyobrazení

realistické
ovoce vs.
stylizované

spojení obrázku a
aroma



- Rozsudek ESD ze dne 4. června 2015 v řízení BVV proti Teekanne GmbH&Co.
- na obale potraviny nelze obrazově zdůrazňovat složky, které se v potravině nevyskytují
- nelze zdůrazňovat ovoce, pokud jsou v potravině přítomna jen uměle vyrobená aroma nebo jde o směs přírodních aromat dávajících dohromady příchutí ovoce (ale z daného ovoce v potravině NIC není přítomno)

- ovocný čaj neobsahuje složky vanilky či malin ani z nich získané látky určené k aromatizaci
- seznam složek: ibišek, jablko, listy sladké ostružiny, pomerančová kůra, šípek, přírodní látka určená k aromatizaci s příchutí vanilky, citrónová kůra, přírodní látka určená k aromatizaci s příchutí maliny, ostružiny, jahoda, borůvka, bez



Klikva vs. brusinka



Vaccinium macrocarpon
(klikva velkoplodá)

Stanovisko SZPI:

„...je na místě vyžadovat název klikva u čerstvého ovoce či ve složení u zpracované vícesložkové potraviny (např. sušené klikvy, džus z klikvy apod.)...“

„...použití lidového nebo obchodního názvu americká/kanadská brusinka je přípustné pouze v případě, že z označení potraviny bude zjevná spojitost se zákonným názvem klikva, což bude vysvětleno nejlépe v hlavním zorném poli, pokud je jako název použitý lidový/obchodní název americká/kanadská brusinka (např. formulace: klikva je známa jako americká brusinka).“

Vaccinium vitis-idaea
(brusnice brusinka)



Povinné versus nepovinné údaje



- informace o potravinách nesmějí být zavádějící...
 - vlastnosti, charakteristika...
 - povyšování v rámci jedné kategorie...
 - nahrazení běžně přítomných složek...



- povinné informace o potravině nesmí být skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem či vyobrazením

- informace o potravině musí být přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné



- použije se i na související reklamu a obchodní úpravu potravin (tvar, vzhled, balení, obalové materiály, způsobe jejich úpravy či místo vystavení...

**NEPOVINNÉ ÚDAJE NESMÍ BÝT
NA ÚKOR TĚCH POVINNÝCH**



Dobrovolně uváděné výživové údaje

Regulované dobrovolné výživové údaje

GDA

referenční hodnoty
příjmu

rozsah výživových
údajů

Neregulované dobrovolné výživové údaje

(chybí prováděcí akty)

porce

*jednotka
spotřeby*

Grafická vyjádření výživových údajů

grafické vyjádření pro
číselnou hodnotu

grafické vyjádření
živin



Neregulované dobrovolné výživové údaje (chybí prováděcí právní akty)

- nutriční údaj na porci / jednotku spotřeby je **dobrovolný**;
- požadavky na porci / jednotku spotřeby:

➤ porce / jednotka spotřeby musí být pro spotřebitele **jednoduše rozeznatelná** (např. 1 krajíček, ½ tohoto balení, každá tyčinka...)

➤ porce / jednotka spotřeby musí být na obalu **kvantifikována** (např. 1 porce = 1 krajíček)

➤ musí být uvedeno, kolik porcí / jednotek balení spotřeby **obsahuje** (např. 1 balení obsahuje 3 porce)



Příklad
500 ml = 2  250 ml

DOPORUČENÍ:

- porce by měly být komunikovány konzistentně napříč značkami a sektory
- vizuální měřítko a ikony můžou spotřebiteli pomoci



Dobrovolně uváděné výživové údaje

Grafická vyjádření výživových údajů

grafické vyjádření pro
číselnou hodnotu

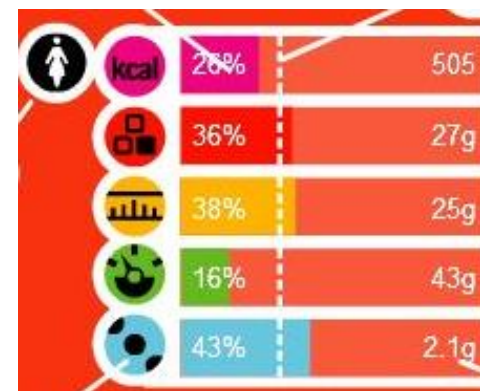
grafické vyjádření
živin

➤ povinné údaje ve smyslu čl. 9 odst. 1 nařízení (EU) č. 1169/2011 se uvádějí slovy a čísly

➤ mohou být ve smyslu čl. 35 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1169/2011 vyjádřeny piktogramy nebo symboly, pokud je jejich cílem např. usnadnit spotřebiteli pochopení příspěvku nebo významnosti potravin pro obsah energie a živin v jejich stravě

➤ grafické vyjádření pomocí různých symbolů nebo koláčových grafů mohou být použity pouze NAVÍC k číselnému vyjádření a nemůže nahradit informace uvedené v číslech

➤ symbolické znázornění živin může být použito NAVÍC pouze tehdy, předchází-li takovému vyjádření slovní pojmenování konkrétní živiny podle požadavku uvedeného v příloze XV nařízení (EU) č. 1169/2011



Při uvádění výživových údajů je nutné brát v úvahu i požadavky uvedené v jiných právních předpisech... například...

Doplňky stravy

- vyňaty z povinného uvádění výživových údajů
- podrobnosti upraveny ve směrnici 2002/46/ES (resp. vyhlášce č. 225/2008 Sb.)

Přírodní minerální vody

- vyňaty z povinného uvádění výživových údajů
- podrobnosti upraveny ve směrnici 2009/54/ES (resp. vyhlášce č. 275/2004 Sb.)

Obohacené potraviny

- výživové označování výrobků, do kterých byly přidány vitamíny a minerální látky a na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 1169/2011, je povinné



Dobrovolná označení regulovaná jinými právními předpisy, které mohou mít dopad do uvádění výživových údajů

Zdravotní tvrzení	Výživová tvrzení	Srovnávací tvrzení	Označení aromat	Označení produkce	Označení jakosti
vápník přispívá k normální činnosti svalů Bylo prokázáno, že beta-glukan z ječmene snižuje hladinu cholesterolu v krvi.	bez cukru zdroj vlákniny plus vápník	se sníženým obsahem sodíku LIGHT	přírodní vanilkové aroma přírodní aroma	organický BIO produkt ekologického zemědělství	čerstvý živý <i>přírodní</i> poctivý
Tvrzení o složkách bez lepků pro malé děti					
další ?					



Uvádění výživových údajů a souvislost s jinými právními předpisy



Dobrovolná označení regulovaná jinými právními předpisy - příklady

Výživová tvrzení

bez cukru

bez cukrů

bez přídavku cukrů

Výživové tvrzení (???)

s probiotiky / obsahem
probiotik

Nespecifická zdravotní tvrzení

spěšná ke zdraví

na zdraví

Zdravá potravina

Zdravější

Výživová tvrzení

s nízkým obsahem tuku

LIGHT

bez tuku

Srovnávací tvrzení

smějí se srovnávat pouze potraviny stejné
kategorie, s přihlédnutím k sortimentu potravin
dané kategorie

ny pro zvláštní
výživu

bez laktózy / s nízkým obsahem laktózy

se sníženým obsahem laktózy

~~DIA~~ / vhodné pro diabetiky

Uvádění výživových údajů a souvislost s jinými právními předpisy

Zdravotní tvrzení

- používání výživových a zdravotních tvrzení je přípustné pouze pokud je živina nebo jiná látka, k níž se tvrzení vztahuje v konečném produktu obsažena ve významném množství, které je vymezeno v právních předpisech EU...

Výživová tvrzení

- povinnost uvádět výživové údaje se odvíjí od konce přechodného období uvedeného v nařízení (EU) č. 1169/2011, tj. od 13. prosince 2014

Srovnávací tvrzení

stávající čl. 7 nařízení (ES) č. 1924/2006:

- povinnost uvádět výživové údaje je vztahena pouze k výživovým tvrzením
- je-li uvedeno zdravotní tvrzení, použije se přiměřeně...
- v případě doplňků stravy se údaje o výživové hodnotě poskytují v souladu s čl. 8 směrnice 2002/46/ES

čl. 7 nařízení (ES) č. 1924/2006 ve znění čl. 49 nařízení (EU) č. 1169/2011:

- povinnost uvádět výživové údaje je vztahena jak k výživovým tvrzením, tak i ke zdravotním tvrzením
- povinnost uvádět výživové údaje je vztahena ke všem výrobkům
- není zde výjimka pro doplňky stravy

- čl. 49 nařízení (EU) č. 1169/2011 mění pouze první dva pododstavce čl. 7 nařízení (ES) č. 1924/2006, takže výjimka pro doplňky stravy pro uvádění výživových údajů zůstává zachována !!!





DOBIJ SI BATERKY !



Uvádění výživových údajů a souvislost s jinými právními předpisy

Obohacené potraviny

- nařízení (ES) č. 1925/2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin
- pravidla pro obohacování potravin

➤ vzhledem k tomu, že ve směrnici 2002/46/ES byla přijata podrobná pravidla o doplňcích stravy s obsahem vitamínů a minerálních látek, neměla by se ustanovení tohoto nařízení týkající se vitamínů nebo minerálních látek vztahovat na doplňky stravy (bod 5 preambule)

➤ ustanovení tohoto nařízení týkající se vitamínů a minerálních látek se nevztahují na doplňky stravy, na něž se vztahuje směrnice 2002/46/ES (č. 1 odst. 2)

➤ přidávání vitamínu nebo minerální látky do potraviny musí vést k přítomnosti daného vitamínu nebo minerální látky alespoň ve významném množství (čl. 6 odst. 6)

➤ významné množství stanoveno v bodě 2 části A přílohy XIII nařízení (EU) č. 1169/2011

➤ výživové označování výrobků, do kterých byly přidány vitamíny a minerální látky a na něž se vztahuje toto nařízení, je povinné, přičemž poskytované údaje musí obsahovat informace podle čl. 30 odst. 1 nařízení (EU) č. 1169/2011 a celkové množství vitamínů a minerálních látek v okamžiku přidání do potraviny



Další možné souvislosti (?)

**Tvrzení o
vhodnosti
pro určité osoby**

DIA



dětský



- požadavky na potraviny určené pro osoby s poruchou metabolismu sacharidů (diabetiky) zrušeny
- kategorie potravin NEEXISTUJE
- označení „dia“, „vhodné pro diabetiky“ apod. je NEPŘÍPUSTNÉ

- podmínky pro označení potravin vhodných pro určité skupiny spotřebitelů neexistují
- neexistuje ani definice takové kategorie spotřebitelů
- nutno posuzovat případ od případu podle obecně vnímaných pravidel konkrétního označení

- konkrétní podmínky pro používání označení „dětský / dětská“ upraveny nejsou
- obecné pravidlo, že způsob označení nesmí uvádět spotřebitele v omyl
- PPP by měl být schopen doložit, proč potravinu takto označil

Nepovolená označení

Povyšování výrobků

Bez konzervačních látek

Bez éček

Neobsahuje nebezpečná éčka

Bez umělých éček

Alergeny

Bez alergenů

Vhodné pro alergiky

Nepůsobí alergie

Bezpečnost potravin

Vyrobena v závodě se schváleným systémem HACCP

Posouzeno na bezpečnost

Bezpečná potravina



Nepovolená označení

Povyšování výrobků

Bez konzervačních látek

Bez éček

Neobsahuje nebezpečná éčka

Bez umělých éček

➤ tvrzení nesmí být zavádějící a uvádět spotřebitele v omyl

➤ nelze povyšovat jeden výrobek nad druhý, pokud to není možné

➤ tvrzení nesmí navozovat dojem, že určitá potravina je s ohledem na obsah určitých látek bezpečnější než potravina jiná

➤ nelze zdůrazňovat nepřítomnost určité látky v potravině, pokud nesmí být v dané potravině vůbec přítomna

➤ neexistuje kategorie „umělých“ nebo „nebezpečných“ éček

➤ posoudit situaci podle okamžiku použití přídatné látky při výrobě, kdy nebyla přídatná látka přidána (a to ani jako součást jedné ze složek) a podle výsledného stavu, kdy přídatná látka mohla vzniknout až během procesu výroby potraviny



...konzervační látka vs. konzervant



Nepovolená označení

Alergeny

Bez alergenů

Vhodné pro alergiky

Nepůsobí
alergie

➤ žádný právní předpis neobsahuje pravidla pro takové označení

➤ nutné vycházet z obecných požadavků na označování potravin, kdy uváděné údaje nesmí být zavádějící a nesmí uvádět spotřebitele v omyl [čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011]

➤ přestože existuje v současné době uzavřený seznam alergenů uvedený v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011, nelze dopředu vyloučit, že konkrétní potravina nevyvolá u některých spotřebitelů alergii nebo intoleranci



Nepovolená označení

Bezpečnost potravin

Vyrobeno v závodě
se schváleným
systémem HACCP

*Posouzeno
na
bezpečnost*

Bezpečná
potravina

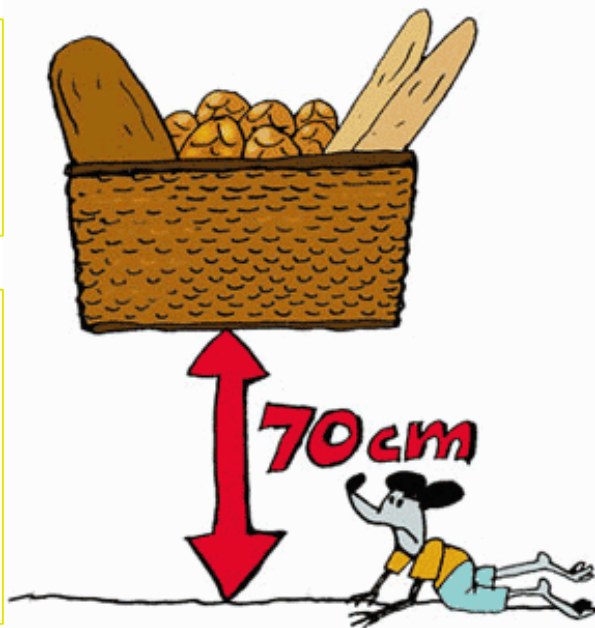


➤ všechny potraviny uvedené na trh v EU musí být bezpečné [čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002]

➤ aniž jsou dotčena specifitější ustanovení potravinového práva, nesmí označování, propagace a obchodní úprava potravin nebo krmiv, jejich tvar, vzhled nebo balení, použité obalové materiály, způsob jejich úpravy a místo vystavení, jakož i informace poskytované o nich jakýmkoli médiem uvádět spotřebitele v omyl [čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002]

➤ PPP jsou povinni plnit požadavky potravinového práva [mj. provádět analýzu a hodnocení rizika - čl. 17 ve spojení s čl. 6 nařízení (ES) č. 178/2002]

➤ PPP jsou povinni vytvořit a zavést jeden nebo více stálých postupů založených na zásadách HACCP a postupovat podle nich [č. 5 odst. 1 nařízení (ES) č. 853/2004]



Aktuálně se SZPI



Nová témata pro jednání se SZPI / 6.10.2016

- označování „bez lepku“ / umístění označení „bez lepku“
- označování složek, které již nejsou alergeny
- označování potravin s přírodním vanilkovým aroma
- označování sójového lecitinu
- označení protihrudkující látky v soli
- označování potravin „s příchutí“
- označování slovy „grahamový“
- označení kakaa ve složených výrobcích



Stále chyby v označování...





Eggcheese

Eggcheese, tepelne opracovaný, vakuovo balený vaječný výrobok
Zloženie: vaječný bielok (94%), voda, jedlá soľ. **Informácie pre alergikov:** alergény sú v zložení vyznačené **tučným** písmom. Skladujte pri teplote od +4 °C do +8 °C. Po otvorení ihneď spotrebujte. **Použitie:** Výrobok je určený na prípravu pokrmov teplej a studenej kuchyne. Je vhodný pre zdravú a racionálnu výživu. Môže čiastočne alebo úplne nahradiť mäso. Neobsahuje lepok a cholesterol. Uvoľnená kvapalina je súčasťou ochranného prostredia a nie je chybou výrobku.

Shmaky, tepelne opracovaný, vakuovo balený vaječný výrobok
Zloženie: vaječný **bielk** (94%), voda, jedlá súľ. **Informácie pre alergikov:** alergény sú v zložení vyznačené **tučné**. Skladujte pri teplote od +4 °C do +8 °C. Po otvorení ihneď spotrebujte. **Použitie:** Výrobok je určený pro prípravu pokrmů teplé a studené kuchyně. Je vhodný pro zdravou a racionální výživu. Může částečně nebo úplně nahradit maso. Neobsahuje lepek a cholesterol. Uvolněná kapalina je součástí ochranného prostředí a není na závadu výrobku.

Hmotnosť/ Hmotnost: **100 g**

Balenie/ Balení obsahuje 1 porciu/ porci

Výživové údaje	Na 100 g výrobku	% RP*/ RHP** na 100g
Energia/ Energet. hodnota	231 kJ / 55 kcal	3,0
Tuky	0,3 g	< 1,0
z toho nasýtené/ nasycené mastné kyseliny	0,2 g	1,0
Sacharidy	1,5 g	1,0
z toho cukry	0 g	0
Bielkoviny/Bilkoviny	11,6 g	23,0
Soľ/Soľ	0,4 g	7,0
Cholesterol	0,01 g	–

RP* – referenčný príjem priemerného dospelého (8400 kJ/2000 kcal) /
RHP** – referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)

8 588004 533011

DĚKUJI ZA POZORNOST

Mgr. Markéta Chýlková

chylkova@foodnet.cz

Potravinářská komora České republiky

Federation of the Food nad 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>

