

Diverzifikace činností v podmínkách malé farmy II.

ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

Ing. Josef Rejthar
Ing. Kamila Hlůžková



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Část 1

- Kompetence v dozoru potravin
- Zákonné požadavky při registraci výroby spadající pod dozor SZPI
- Výrobní prostory - Nařízení (ES) č. 852/2004
- Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb.
- Označování potravin - Vyhláška č. 417/ 2016 Sb.
- Označování potravin - Nařízení (ES) č. 1169/2011
- Konzervované ovoce a zelenina - Vyhláška č. 397/2021 Sb.

Část 2

- Vyhláška č. 248/2018 – o požadavcích na nápoje
- Systém HACCP
- Zásady správné hygienické praxe

Kontrolní orgán SZPI

- Zákon č. 146/2002 Sb. o SZPI
- Ústřední inspektorát - Brno
- 7 krajských inspektorátů
- inspektoři členění – oblastní a odborná působnost

Kompetence v dozoru potravin

- **SZPI**
- **SVS**
- **KHS**
- **ČOI**

Zákonné požadavky při registraci výroby spadající pod dozor SZPI

WWW stránky SZPI

www.szpi.gov.cz

Na stránkách jsou informace a vodítka pro výrobce a prodejce potravin.

Hlavní kritéria pro registrace (přihlášení výroby):

- kontinuita činnosti
- stupeň organizace

Zohlednění zejména:

- povaha potravin
- množství vyráběné potravin
- propagace (nabídky na internetu)

Příklady činností

Registrace u Živnostenského úřadu

REGISTRACE U SZPI

Registraci výroby lze provést v listinné nebo elektronické podobě

WWW stránky SZPI

www.szpi.gov.cz

Na stránkách je registrační formulář

Zákon o potravinách 110/97 Sb. §3 odstavec 1 písmeno i

Povinnost vyplnit

- sídlo
- provozovnu
- IČO
- předmět činnosti
- obor (obory vyplnit dle přílohy formuláře)

Výrobní prostory – HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění - viz <https://eur-lex.europa.eu/>

A) Příloha II, kapitola II:

POŽADAVKY NA PROSTORY pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin

- požadavky na podlahy,
- povrchy stěn,
- stropy,
- okna,
- dveře,
- příslušenství pro čištění a dezinfekci

B) Příloha II, kapitola V:

POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ

Výrobní prostory –
HYGIENICKÉ POŽADAVKY

Nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění - viz <https://eur-lex.europa.eu/>

**C) Příloha II, kapitola VI:
POTRAVINÁŘSKÉ ODPADY**

**D) Příloha II, kapitola VII:
ZÁSOBOVÁNÍ VODOU**

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb.

- § 2 odstavec 1 písmeno f) – výroba potravin (čištění, třídění, upravování, opracování, včetně souvisejícího balení)
- § 3 odstavec 1 písmeno i) – registrace
- § 6 – označování potravin – balené (povinné údaje na obale potraviny)
- § 8 – označování nebalených potravin
- § 9 - označení šarže
- § 10 – zákaz uvádění potravin na trh s prošlým DP a DMT

Označování potravin

- vyhláška 417/2016 Sb.
- § 2 zavádějící informace (vhodné pro děti, domácí, čerstvé, živé, přírodní)
- § 3 česká potravina – nejméně 75% suroviny původu ČR
- § 5 označování šarže

Označování potravin - EU

- Nařízení EU č. 1169/2011 – řeší detailně označování potravin:
- **článek 9 – SEZNAM POVINNÝCH ÚDAJŮ**
 - + Příloha II – SEZNAM ALERGENŮ
 - + Příloha IV – VELIKOST PÍSMO
- **článek 18 – SEZNAM SLOŽEK = složení:**
 - uvádí se všechny složky seřazené sestupně podle hmotnosti v okamžiku výroby
 - v případě použití přídatných látek je povinnost ve složení uvést:
 - a) SPECIFICKÝ NÁZEV, popř. označení písmenem E
 - b) KATEGORII PŘÍDATNÉ LÁTKY (např. barviva, konzervanty,)
 - uvedeno v Nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách
 - řešeny kategorie a maximální množství aditiv

Vyhláška č. 397/2021 Sb. - konzervované ovoce a zelenina

- § 2 odstavec 1 - vymezení pojmů:
 - b) konzervované ovoce
 - c) kompot
 - d), e), f), g) džemy
 - h) marmelády (surovina získaná z citrusových plodů)
 - j) povidla

- § 2 odstavec 2 - vymezení pojmů:
 - c) pasterace - zelenina (při teplotě 80 °C – 90 °C a pH = 4 a nižší)
 - d) sterilace - zelenina (při teplotě min. 121,1 °C a pH = 4 a vyšší)

Vyhláška č. 397/2021 Sb.

příloha č. 1 - ZÁKONNÉ NÁZVY DRUHŮ A SKUPIN

příloha č. 2 – FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST:

refraktometrická sušina + kyselost *jako kyselina citrónová (%)*

§ 3 odstavec 2 písmeno d) – džemy, marmelády, rosoly, povidla:

→ uvádí se množství ovoce v gramech použité pro výrobu

100 g hotového výrobku

§ 3 odstavec 2 písmeno e) – džemy, marmelády, rosoly, povidla:

→ uvádí se celkový obsah přírodních sladidel v gramech

ve 100 g výrobku

Vyhláška 397/2021 – konzervované ovoce a zelenina

22

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

DŽEMY

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definován právním předpisem.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

U džemů je povinnost uvést **množství ovoce**, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

U džemů se uvádí **celkový obsah přírodních sladidel** obsažených ve 100 g výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené podle jejich hmotnosti stanovené při výrobě potraviny.

Přidatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přidatné látky následovaný kódem E nebo plným názvem přidatné látky.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Džemy se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potraviny prodávat za předpokladu, že je potravina prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny, a to popř. včetně podmínek skladování po otevření potraviny.

Údaj o množství se u džemů uvádí v gramech nebo kilogramech.

» Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce jiného než citrusového (např. meruňk, rybíz, jahod apod.)

» Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:

- **Džem**
- **Džem výběrový (Extra)**
- **Džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru**
- **Džem výběrový (Extra) speciální**

» Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotností podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemů použito nejméně **350 gramů ovoce na kilogram výrobku**.

» Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **450 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří rybíz (ať už červený nebo černý), jeřábiny, rakytník, kdoule, šípek, zázvor, kešu-jablko a plody mučenky (maracuja), pro které je obsah upraven speciálními požadavky.

» **Džemy a džemy výběrové (Extra)** musí obsahovat nejméně **60 g cukrů na 100 g výrobku**. **Džemy výběrové (Extra)** s označením „se sníženým obsahem cukru“ mohou obsahovat **nejvýše 41 g cukrů na 100 g výrobku** a **výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se vyžaduje obsah cukrů od 42 do 59 g.

» **Marmeládou** se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, limetky apod.)

» **Povidla** jsou potravina vyrobená z meruňk nebo jednoho nebo více druhů ovoce, a to jablek, hrušek nebo švestek, s přísadkou přírodních sladidel nebo bez přísadky, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce.



Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.

Vyhláška 397/2021 – sterilovaná zelenina

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

STERILOVANÁ ZELENINA

VÍŠ, CO JÍŠ?

21

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

STERILOVANÁ OKURKY

U sterilované zeleniny je požadavek, aby zelenina byla velikostně vyrovnaná.

Informace o složení se uvádí slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U sterilovaných okurek je uvedení teploty nepovinným údajem. Údaj může být stanoven výrobcem.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě balených potravin **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

U zpracované zeleniny s nálevem se uvádě **druh použitého nálevu**. Dá se také např. informace o tom, že je výrobek páliivý.

» Zpracovanou zeleninou jsou výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a hluboce zmrazené zeleniny.

» Jako sterilovanou zeleninu lze pak označit výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, který byl konzervovaný sterilací.

» Mléčné kvašenou zeleninou je výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení. Tento druh zpracované zeleniny musí být označen datem použitelnosti a teplotou skladování.

» Zeleninou proslazenou nebo kandovanou je potravina konzervovaná zvýšením sušiny přidávkem přírodních sladidel (např. cukru).

» Jako zelenina v soli se označuje zelenina, která byla konzervovaná přidávkem jedlé soli.

» Chemicky konzervovanou zeleninou je pak potravina konzervovaná přidávkem konzervačního prostředku.

» Zeleninou v octu je zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.

» Zeleninovým protlakem je potravina řídká až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů.

» Upravenou chlazenou čerstvou zeleninou je potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované a ochucujících přísad. Upravená chlazená zelenina se uvádí na trh uzavřená ve spotřebitelském obalu a je určena k přímému použití. Tento druh zpracované zeleniny musí být označen datem použitelnosti a teplotou skladování.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» K dobrovolným údajům na etiketě patří např. čárový kód.

Výživové údaje na 100 g	
Energie	341 kJ / 81 kcal
Tuky	0,3 g
- tuky nasycené	0,1 g
Sacharidy	2,7 g
- z toho cukry	0,3 g
Bílkoviny	0,8 g
Sůl	1,9 g

Údaj o čistém množství potraviny se uvádí v gramech či kilogramech. Jelikož se jedná o potraviny v nálevu, uvádě se také čistá hmotnost pevného podílu po odkapání.

Pokud je potravina v nálevu a nálev se běžně nekonzumuje, mohou se **výživové údaje** vztáhnout jen k části potraviny bez nálevu. Tato skutečnost musí být ovšem jasně a srozumitelně pro spotřebitele uvedena. Pokud není uvedeno, že se výživové údaje vztahují jen k části potraviny bez nálevu, je nutné usuzovat, že se vztahují k potravine jako celku.

STERILOVANÁ OKURKY

Složení: okurky, voda, ocet, kvasný lihový, cukr, křen, mrkev, cibule, sůl, hořčičné semeno.

Skladujte při teplotě 0 °C do +30 °C a dlejte před přímým slunečním světlem. Po otevření skladujte při teplotě +4 °C do +8 °C a spotřebujte do pěti dnů.

Výživové údaje na 100 g

Energie 341 kJ / 81 kcal

Tuky 0,3 g

- tuky nasycené 0,1 g

Sacharidy 2,7 g

- z toho cukry 0,3 g

Bílkoviny 0,8 g

Sůl 1,9 g

Vokálková a syn. a.s. U Libuny 293, 198 00 Kolín

Minimální trvanlivost do: 18. 10. 2020

Hmotnost: 670 g

Hmotnost pevného podílu: 360 g

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.

Vyhláška 248/2018 – o požadavcích na nápoje

§2 pí. a) nealkoholický nápoj – obsah alkoholu nejvýše 0,5 %

pí. e) ovocná nebo zeleninová šťáva

pí. g) přírodní ovocnou nebo zeleninovou šťávu – ošetřena pouze šetrnou metodou (teplota do 35 C, ošetření vysokým tlakem, ošetření šokovým mražením)

pí. o) limonáda

Označování

§ 5 – pro nápojový koncentrát obsahující více jak 50 % hmotnostních cukrů lze použít název „sirup“

§ 6 ovocnou šťávu vyrobenou přímým lisováním lze označit slovem „mošt“

Zákonné názvy nealko nápojů – příloha č. 2 vyhlášky

Vyhláška 248/2018 – o požadavcích na nápoje

24

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

LIMONÁDA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Limónáda, k jejíž výrobě byla použita ovocná nebo zeleninová šťáva nebo její koncentrát, se označí jako **limonáda s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťavy**.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky znázorněna některá složka potraviny (např. malinová šťáva), pak se uvede ve složení její % zastoupení. Pokud je použita šťáva z koncentrátu, uvede se tato informace ve složení.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Informace o složení se uvazuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Přidatné látky se označují názvem funkční skupiny přidatné látky, za kterou následuje buď E-kód, nebo plný název přidatné látky.

Údaj o čistém množství se u limonád uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Limónáda se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti **možné konzumovat**.

U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než 18 měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» **Nealkoholický nápoj** je nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových alkoholu.

» **Limónáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Limónáda je zpravidla sycena oxidem uhličitým.

» **Minerální vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Minerální voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.

» **Pramenitou vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Pramenitá voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.

» **Sodovou vodou** je nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l.

» **Pitnou vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek aromat, popřípadě též obohacený doplňkem stravy. Pitná voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.

» Je-li u limonády, minerální vody ochucené, pramenité vody ochucené nebo pitné vody ochucené **obsah oxidu uhličitého nižší než 2 g/l**, uvede se **údaj**, že uvedené nápoje **sou nesycené**.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Hodnota na 100 g	
Energetická hodnota	100 g / 25 kcal
Tuky	0 g
Sacharidy	11 g
Objem	0,5 l

Mínimální trvanlivost do: 4.12.2024
Limo Malinová, a.s.
Italská 5, 231 45 Hustopeče

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

Vyhláška 248/2018 – o požadavcích na nápoje

23

OZNAČOVÁNÍ POTRAVINNÁPOJEVÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Označit nápoj jako „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu, je možné pouze u ovocné a zeleninové šťávy.

Informace o složení se uvazuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o způsobu úpravy potraviny.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Šťávy a nektary se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.



Energie	11 kJ / 27 kcal
Tuky	<0,0 g
s a z toho nasycené mastné kyseliny	<0,0 g
Sacharidy	9,7 g
s z toho cukry	9,7 g
Bílkoviny	<0,0 g
Soj	0,0 g

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Údaj o množství se u šťáv uvádí v mililitrech nebo litrech.

» **Ovocná nebo zeleninová šťáva** se vyrábí ze zralého, zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmrazeného ovoce nebo zeleniny, a to z jednoho nebo více druhů. Do ovocné a zeleninové šťávy nesmí být přidán cukr.

» **Ovocná nebo zeleninová šťáva**, která je vyrobena z koncentrátu, musí být na obalu označena slovy „z koncentrátu“.

» **Nektar** se vyrábí z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda, popř. cukr nebo med. Aroma, dužina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přípravku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly. U ovocného nektaru musí být uveden min. obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy „podíl ovocné složky nejméně... %“, která jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název výrobku.

» **Minerální voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.

» **Praménitá voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z praménité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.

» **Pitná voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody obsahující pouze přídatky aromatu, popřípadě též obohacený doplňkem stravy.

» **Limonáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.

» Pro **nápojový koncentrát** obsahující více než 50 % hmotnostních cukrů lze použít název sirup.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.

System HACCP

Nařízení (ES) č. 852/2004, v platném znění - viz <https://eur-lex.europa.eu/>

- Analýza rizika a kritické kontrolní body

(článek 5 nařízení č. 852/2004):

- - identifikace všech rizik
- - stanovení kritických kontrolních bodů (dále jen „CCP“)
- - stanovení limitů v kritických bodech
- - stanovení monitorovacích postupů
- - stanovení nápravných opatření
- - vytvoření dokladů a záznamů

Zásady správné hygienické praxe

Provozovny s určitým stupněm organizace a kontinuity.

Nemusí zpravidla zavádět plný systém HACCP.

Bezpečnost potravin může být zajištěna dodržováním „Zásad správné hygienické praxe“

Založeny na principu HACCP.

V 10 bodech - Příjem zboží – Úklid a sanitace je kontrolována bezpečnost potravin.

Jedenkrát za dva roky prováděno ověření funkčnosti systému a vyhodnoceny záznamy

Uvádění výživových hodnot

Nařízení (EU) 1169/2011 článek 29.

Osvobození u malých výrobců -Roční obrat max. 20 000 000, Kč

- - maximálně 10 zaměstnanců

Řeší § 6 ,odst.4 Zákona 110/97 O potravinách a tabákových výrobcích

Požadavky odběratelů (řetězce, internetový obchod)

Možno stanovit laboratorně, popřípadě využití přepočtu dle tabulky výživových hodnot.

Uvádění výživových hodnot

30

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Výživové údaje se vyjadřují na 100 g nebo u tekutých potravin na 100 ml.

Může být použito slovo „energie“ nebo „energetická hodnota“.
kJ = kilojouly, kcal = kilokalorie
1 kcal = 4,18 kJ

Sacharidy se rozumějí všechny sacharidy, které jsou metabolizovány v lidském organismu, vč. polyalkoholů.

Cukry tvoří podмноžinu sacharidů, kterými se rozumí všechny monosacharidy (např. glukóza) a disacharidy (např. sacharóza) s výjimkou polyalkoholů.

Soli se rozumí obsah ekvivalentu soli vypočtený podle vzorce: sůl = sodík × 2,5. V těsné blízkosti výživových údajů se může nacházet formulace uvádějící, že sůl je v potravine obsažena výlučně v důsledku přirozené se vyskytujícího sodíku.

Vitamíny a minerální látky (zde např. vápník) mohou být v tabulce uvedeny jen, pokud jich potravina obsahuje významné množství, tj. nejméně 15 % referenční hodnoty příjmu pro produkty jiné než nápoje a nejméně 7,5 % pro nápoje. Rovněž je nutné uvést také procentuální vyjádření referenční hodnoty příjmu.

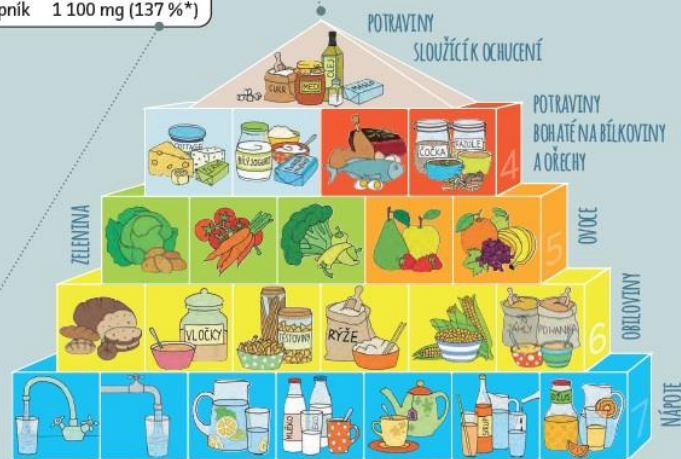
*Referenční hodnota příjmu (RHP) má představovat optimální složení každodenní vyvážené stravy pro zdravého jedince, slouží pouze jako orientační hodnota, která byla stanovena pro zdravého člověka s průměrnou hmotností a fyzickou aktivitou. Zkratku RHP lze na etiketách potravin použít tehdy, pokud je na balení plně vysvětlena a spotřebitelé ji mohou snadno nalézt společně s prohlášením „Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8 400 kJ/2 000 kcal)“.

Výživové údaje na 100 g	
Energie	1 108 kJ / 265 kcal
Tuky	16 g
> z toho nasycené mastné kyseliny	10,3 g
Sacharidy	1,2 g
> z toho cukry	1,2 g
Bílkoviny	28,9 g
Sůl	2,1 g
Vápník	1 100 mg (137 %*)

TABULKA VÝŽIVOVÝCH ÚDAJŮ

Potravinová pyramida je způsob grafického znázornění skupin potravin založený na jejich výživové hodnotě. Pyramida je rozdělena typicky do čtyř pater. Zařazení potravin do patra určuje, jak často by měl člověk danou potravinu konzumovat: čím vyšší patro, tím méně často.

Více informací k výživové pyramidě



(Zdroj: Státní zdravotní ústav Praha, 2018)

VÍŠ, CO JÍŠ?

» **Tabulka výživových údajů** obsahuje **sedm základních výživových hodnot** (v tabulce tučně). Výživové hodnoty musejí být na balení potravin **uvedeny povinně** a v daném pořadí. Pro některé potraviny existuje výjimka a výživové hodnoty na nich **uvedené být nemusí**. Jsou to například: nebalené potraviny (pečivo, v obchodě nakrájené sýry a masné výrobky aj.), nezpracované potraviny (čerstvé maso, zelenina, ovoce aj.), pokrmy podávané ve stravovacích službách, potraviny s obalem menším než 25 cm², žvýkačky, droždí, káva, čaj, sůl, ocet, želatina, potravinářské přídatné látky, vody, do kterých nebylo přidáno nic kromě CO₂ či aromatu, potraviny dodávané výrobcem v malém množství a jiné.

» Ve výjimečných případech, pokud není na obale potraviny dostatek místa, nemusí být údaje uvedeny v tabulce, ale mohou být v řadě za sebou.

» Základních sedm výživových údajů může být dobrovolně doplněno o množství jedné nebo více těchto živin: **mononenasyčených mastných kyselin, polynenasycených mastných kyselin, polyalkoholů, škrobu, vlákniny, vitamínů a minerálních látek**.

» Výživové údaje představují **uzavřený seznam** obsahující údaj o energetické hodnotě a vyjmenovaných živinách a nelze do něj doplňovat žádné další výživové údaje (např. údaj týkající se cholesterolu, transmastných kyselin apod.).

» Hodnoty výživových údajů lze mimo vyjádření na 100 g nebo na 100 ml navíc vyjádřit také v přepočtu na porci nebo jednotku spotřeby.

» **Na obale potraviny je možné vybrané výživové údaje zopakovat.** Opakovat je možné samotný údaj o energetické hodnotě nebo údaj o energetické hodnotě spolu s množstvím tuků, nasycených mastných kyselin, cukrů a soli. Tyto opakované údaje musí být uvedeny v hlavní zorném poli. Jiné výživové údaje opakovat nelze.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

Kontakty - konzultace

kamila.hluzkova@szpi.gov.cz

josef.rejthar@szpi.gov.cz