Označování potravin
(Nařízení EP a Rady (EU) č.1169/2011)

Kamila Míková

VŠCHT PRAHA

Regulace - potraviny

Oblast regulovaná

Oblast neregulovaná

Ochrana spotřebitele

Priority EU :

✓ ochrana zdraví spotřebitelů

✓ právo na informace

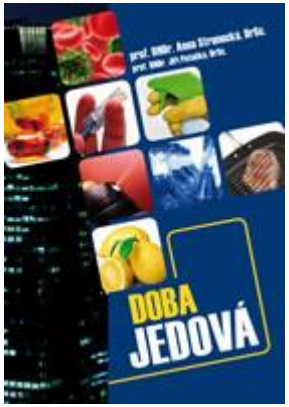
Rozhodování spotřebitelů - zdravotní, hospodářské, environmentální, sociální a etické úvahy.

Ochrana spotřebitele

- Strategie spotřebitelské politiky EU na období 2007–2013 ~ posílit postavení spotřebitelů a účinně je chránit.
- Pro účinnou hospodářskou soutěž i pro prospěch spotřebitelů je možnost informovaného výběru potravin zásadní.
- Znát základní zásady výživy a příslušné údaje o výživové hodnotě potravin.
- Vzdělávací a informační kampaně.

Ochrana spotřebitele

- Zásady výživy – desinformace ~ vycházejí z neznalosti nebo touhy po senzací
- „Výživoví poradci“, sociální sítě
- Strašení spotřebitelů (A DOST !)
- Nadhodnocování bio potravin a alternativních diet



E330 a nežádoucí účinky ???

Legislativa

- Shrnutí dosavadních předpisů do jednoho společného Nařízení - **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004**

Nařízení (EU) č. 1169/2011

- Cíl – revize a harmonizace označování
- Návrh – 2008
- Schválení Radou EU a EP – 2011
- Věstník EU – 22.11.2011

Poskytování informací o potravinách spotřebitelům; zásadní důraz je kladen na spotřebitele.

Vstup v platnost a použitelnost

- Nařízení 1169/2011/ES platné od 13. prosince 2011 se použije od 13. prosince 2014, s výjimkou výživových údajů, jenž se použijí od13. prosince 2016, a zvláštních požadavků na mleté maso, jež se použijí od 1. ledna 2014.
- Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech

Uvádění potravin do oběhu

- Informace o potravinách nesmějí být zavádějící, zejména:

  pokud jde o charakteristiky potraviny a zvláště o její povahu, totožnost, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, zemi původu nebo místo provenience, způsob výroby nebo získání

Klamání spotřebitele

Při kontrole bylo zjištěno, že výrobek neobsahoval to, co bylo deklarováno, místo lososa byl matjes a la losos a místo olivového oleje máslo, a na etiketě v obsahu byl uveden sušený sleď a máslo neuvedeno.
Inspektoři proto nařídili celou šarži klamavě označených výrobků neuvést do oběhu, popřípadě stáhnout z tržní sítě. S výrobcem bylo zahájeno správní řízení.

Těstoviny obsahovaly pouze 0,23 % vajec místo deklarovaných 10 %.

Výrobek má v názvu uvedeno „máslové lístky“,
ve složení na obalu však máslo zcela chybí a dle označení
byl použit margarín a rostlinný tuk.
Tím, že název potraviny neodpovídá jejímu složení,
se podle potravinového práva jedná o uvádění spotřebitele
v omyl a s distributorem bude zahájeno správní řízení
o uložení sankce.

100% džus
0 % ovoce

Uvádění potravin do oběhu

Je zakázáno uvádět následující tvrzení o zdravotní prospěšnosti :

- tvrzení, že výrobek předchází nemocem, léčí nebo může vyléčit nemoc u lidí* ;
- doporučení nebo vyjádření podpory od jednotlivých lékařů;
- tvrzení, která naznačují, že pokud spotřebitel nebude konzumovat tuto potravinu, ovlivní to jeho zdraví.

*Výjimka – minerální vody a potraviny pro zvláštní výživu

Označování potravin

- Uvádění v omyl :

Vlastnosti, množství, původ

- údaje které nelze dokázat
- údaje vyvolávající obavy
- zvláštní nutriční hodnota
- dieta (záměna s výrobky pro zvláštní výživu)
- zdravotní tvrzení – jen povolená
- zvláštní vlastnosti (hubnutí)

„Smažák“

Označování potravin

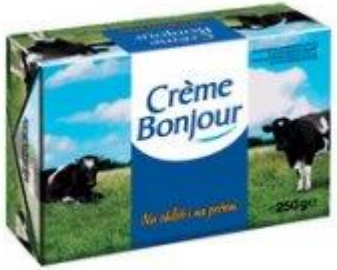
- náboženské rituály (košer)
- vyvoláváním dojmu na základě vzhledu, popisu nebo vyobrazení, že je přítomna určitá potravina nebo složka, ačkoli ve skutečnosti byla určitá přirozeně se vyskytující součást nebo běžně používaná složka v této potravině nahrazena odlišnou součástí nebo složkou - „imitace“ – stejný vzhled (chuť) ~ jiné složení („čokoládová“ pochoutka, sýr z rostlinných proteinů)

Označování potravin

- *Složení: cukr, ztužený rostlinný tuk, syrovátka, kakaový prášek min 10%, nízkotučné sušené mléko, emulgátory: sojový lecitin E322, polyglycerol polyricinoleát E476, syntetické aroma vanilín*.

Označování potravin

- nejasná skutečná povaha potraviny a odlišení od potravin, s nimiž by mohla být zaměněna - připojí se k názvu potraviny další popisné informace, které se uvedou v blízkosti názvu potraviny
- označování země původu – obchodní firma nebo adresa PPP na etiketě nepředstavuje údaj o zemi původu !!!



- **Výrobek** Creme Bonjour, 250g, roztíratelný směsný tuk
- **Zjištěný nedostatek** - označeno regálovým štítkem klamavě jako máslo (Máslo Rama **Creme Bonjour)**

- „Česká kvalita“ - PENNY MARKET (zahr.výrobky)

Země původu

- Země původu nebo místo provenience potraviny by se měla uvádět vždy, pokud by opomenutí této informace mohlo spotřebitele uvést v omyl.

Země původu - maso

V roce 2013 byl čl. 26 odst. 2 doplněn Prováděcím nařízením Komise (EU) č. 1337/2013 ze dne 13. prosince 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa.

Ovoce a zelenina

- Jablka, hrušky, citrusové plody, jahody, kiwi, paprika zeleninová, salát, endivie kadeřavá letní a endivie zimní, rajčata, broskve a nektarinky, stolní hrozny révy vinné musí být označeny:
- a) zemí původu
- b) jakostí
- c) odrůdou či tržním druhem (je-li stanoveno, např. u hub)

Označování potravin

- Označování potravin patří mezi nejsložitější oblasti v rámci potravinového práva v Evropské unii. Požadavky na označování potravin jsou upraveny jednak na horizontální úrovni, kdy jsou stanoveny obecné požadavky platné pro všechny potraviny, a dále na vertikální úrovni, kdy v různých právních předpisech se stanoví zvláštní požadavky pro určité druhy potravin (komoditní vyhlášky).

Označování potravin - národní legislativa ≈ *příklad čaj*

- Doplňující požadavky k nařízení č. 1169/2011/EU jsou stanoveny ve vyhlášce Ministerstva zemědělství č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro **čaj**, kávu a kávoviny.

Označování potravin - národní legislativa ≈ *příklad čaj*

Tato vyhláška stanovuje:

1) definice čajů (např. zelený, oolong, černý, ochucený, aromatizovaný, bylinný, ovocný)

2) členění na druhy a skupiny

3) rostliny a ovoce, které lze použít k výrobě bylinných a ovocných čajů a jejich množství

4) doplňující požadavky na označování

Označování potravin - národní legislativa ≈ *příklad čaj*

Při označování čaje se:

a) čaj pravý označí názvem skupiny (černý, zelený, polofermentovaný)
b) ochucený čaj, bylinný čaj a ovocný čaj označí názvem druhu,
c) výrobky z čaje označí názvem skupiny (čajový extrakt, instantní čaj)

Označování potravin - národní legislativa ≈ *příklad čaj*

d) u ovocných čajů, bylinných čajů a výrobků z čaje ovocného nebo bylinného uvede upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují,
e) při použití třezalky, pohanky, nebo římského kmínu uvede upozornění "u citlivých osob možnost fotosenzibilizace",
f) u aromatizovaného čaje v blízkosti názvu uvede označení "aromatizovaný" a u ovoněného čaje označení "ovoněný".

Označování

Etikety na potravinách - jasné a srozumitelné.
Pomoc spotřebitelům při výběru potraviny .
Důležitým prvkem pro maximalizaci pravděpodobnosti, že informace na etiketě budou mít vliv na spotřebitele, je snadná čitelnost textu.
Nečitelná informace o produktu je jednou z hlavních příčin nespokojenosti spotřebitelů.

09 02 2013
1204013405

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011

- stanoví obecné zásady, požadavky a povinnosti v oblasti informací o potravinách, zejména označování potravin

  (EU dosud >40 právních předpisů)

- vztahuje se na provozovatele potravinářských podniků ve všech fázích potravinového řetězce

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011

Použije se na všechny potraviny určené pro konečného spotřebitele, včetně potravin dodávaných zařízeními společného stravování a potravin určených k dodání do těchto zařízení.

Informace o potravinách

Zásady pro povinné informace o potravinách

a) informace o označení a složení, vlastnostech nebo jiných charakteristikách dané potraviny;

b) informace o bezpečném použití dané potraviny.

Informace o potravině musí být přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné.

Informace o potravinách

Zejména se jedná o informace o:

i) složení, které může být škodlivé pro zdraví určité skupiny spotřebitelů,

ii) trvanlivosti, uchovávání a bezpečném použití,

iii) dopadu na zdraví, včetně rizik a důsledků vyplývajících ze škodlivé a nebezpečné konzumace určité potraviny;

iv) informace o výživových vlastnostech umožňující spotřebitelům, včetně spotřebitelů se zvláštními požadavky na výživu, provádět informovaný výběr potraviny

Informace o potravinách

- Za informace o potravině odpovídá provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh, a není-li usazen v Unii, dovozce potraviny na trh Unie !!!
- Obchodníci – formální náležitosti, ne složení

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří nemají vliv na informace o potravinách, nesmějí dodávat potraviny, o nichž vědí nebo předpokládají, že nejsou v souladu s platnými právními předpisy.

Informace o potravinách

- Provozovatelé potravinářských podniků (obchodníci) nesmějí v podnicích, které řídí, upravovat informace připojené k potravině, pokud by tyto úpravy mohly uvádět konečného spotřebitele v omyl či jinak snížit úroveň ochrany spotřebitelů a možnost konečného spotřebitele rozhodovat se při informovaném výběru potravin.

0.148 kg
179.0Kč/kg
26.5Kč
albert

Označování balených potravin

- Značení – vnější obal :

- dobře viditelné, čitelné
- nesmazatelné, neodstranitelné
- nezakryté
- v češtině (kromě obchodního názvu)
- nesmí uvádět v omyl
- u živočišných potravin identifikační značka zdravotní nezávadnost

CZ
921
ES

Zorné pole

<u>zorné pole –</u> všechny povrchy balení, které lze číst z jednoho úhlu

<u>hlavní zorné pole -</u> zorné pole, jehož si spotřebitel při nákupu s největší pravděpodobností všimne na první pohled a které mu umožní okamžitě výrobek rozpoznat. Pokud má obal několik shodných hlavních zorných polí, považuje se za hlavní zorné pole to, které zvolil provozovatel potravinářského podniku.

Hlavní zorné pole

Čitelnost

- Čitelnost - fyzický vzhled informace, jehož prostřednictvím je informace vizuálně přístupná pro běžnou populaci a který je určen různými prvky, mimo jiné velikostí písma, odstupy mezi písmeny, odstupy mezi řádky, tloušťkou tahů písma, barvou písma, druhem písma, poměrem mezi výškou a šířkou písmen, povrchem materiálu a výrazným kontrastem mezi písmem a pozadím.

ARNEX
SOČINA
TEPELNĚ OPRACOVANÝ VÝROBEK
NEOBSAHUJE LEPEK
LOUTE PŘI TEPLOTĚ DO 15°C
hové maso 50%, hovězí maso 20%,
stabilizátor E450, E451, E250, koření,
koření,regulátor kyselosti E575,
,antioxidační prostředky E300, E316,
glukóza, E120, řepný cukr,
ózа, obsah tuku max.50%.

Lions Brand
250 g
Lot:
10090-234
GARLAND FIGS

arax
RÝŽE LOUPANÁ
KULATOZRNNÁ
Min. trvanlivost do
18/05/2013
Hmotnost
500g

Čitelnost

- Výška písma (malého písmene "x„) – min. 1,2 mm (v případě obalů, jejichž největší plocha je menší než 80 cm2, činí výška písma nejméně 0,9 mm).
- V případě obalů, jejichž největší plocha je menší než 10 cm2, je povinné uvádět na obalu nebo etiketě pouze název, alergeny, množství, datum a energetickou hodnotu.

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Největší plocha a velikost písma...

Největší plocha = zorné pole etikety (tj. větší strana etikety)

větší než **80 cm²** (čl. 13 odst. 2)

- všechny povinné údaje podle čl. 9 odst. 1
- velikost písma **1,2 mm**

menší než **80 cm²** (čl. 13 odst. 3)

- všechny povinné údaje podle čl. 9 odst. 1
- velikost písma **0,9 mm**

menší než **25 cm²** (příloha V)

- výjimka z nutričního značení (čl. 16 odst. 3)

menší než **10 cm²** (čl. 16 odst. 2)

- povinnost uvádět pouze
  - název potraviny
  - alergeny
  - čisté množství
  - datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti
  - → + seznam složek na žádost spotř.

lahve k opakovanému použití (čl. 16 odst. 1)

- název potraviny, alergeny, čisté množství, datum min. trvanlivosti nebo použitelnosti a výživové údaje

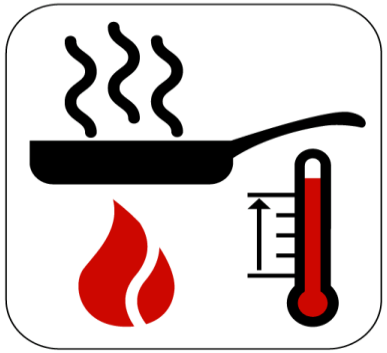
Největší plocha

Velikost písma se vztahuje k největší ploše - zakřivení !!!

Čitelnost

PK doporučuje ***nepoužívat*** :

- časté podtrhávání
- příliš zhuštěné písmo
- stylizované a dekorativní fonty
- příliš mnoho symbolů
- barvy se stejnými tonálními kontrasty
- obaly, které mohou znehodnotit čitelnost
- nesnadno dostupné části obalů (ohyby,klipsy)



Copyright © International Association for Food Protection

Seznam povinných údajů –

Nařízení (EU) č. 1169/2011

a) název potraviny;

b) seznam složek;

c) každou látku nebo pomocnou látku způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě;

d) množství určitých složek nebo skupin složek;

Seznam povinných údajů

Nařízení (EU) č. 1169/2011

e) čisté množství potraviny;

f) datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti;

g) zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití;

h) jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku ;

Seznam povinných údajů

Nařízení (EU) č. 1169/2011

i) zemi původu nebo místo provenience v určených případech (čl. 26);

j) návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít;

k) u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových skutečný obsah alkoholu v procentech objemových;

l) výživové údaje (nové).

Další povinné údaje může stanovit národní legislativa.

GARLIC

Označování balených potravin

- 1) obchodní jméno a sídlo (země) PPP (výrobce, dovozce, prodejce, balírna)
- 2) název potraviny :

zákonný název – komoditní vyhláška

vžitý název – čabajka, métský salám

popisný název – u potravin neuvedených v komoditní vyhlášce se název odvozuje od suroviny nebo technologie (lososová pomazánka, jahodové knedlíky, rybí salát…)

Označování balených potravin

- název potraviny – druh, skupina, podskupina (viz komoditní vyhlášky) a způsob úpravy (uzená, sterilovaná, v prášku …)

- Např.

Druh: luštěnina

Skupina : hrách žlutý

Podskupina : předvařený

drůbeží maso

krůtí prsa

chlazená

Údaje připojené k názvu potraviny

- V případě masných výrobků, masných polotovarů a produktů rybolovu obsahujících přidané bílkoviny odlišného původu, včetně hydrolyzovaných bílkovin, musí název potraviny obsahovat údaj o přítomnosti těchto bílkovin a o jejich původu.

Bratwurst – bílá grilovací klobása

drůbeží maso (strojně oddělené, 50%)
pitná voda
vepřové sádlo
vepřová kůže
vepřové maso (5%)
bramborový škrob
jedlá sůl s jódem (max 2,8%)
E250 Dusitan sodný
rýžové otruby (stabilizované)
E450 Difosforečnany (sodné, draselné a vápenaté)
směs koření
extrakty koření
dextróza
hořčičné semínko ((bílé hořčice))
celer
extrakt z droždí
aroma
petrželová nať
E262 Octany sodné
E500 Uhličitany sodné (Uhličitan sodný, hydrogenuhličitan sodr
soda, Soda Bikarbona)
E315 Kyselina erythorbová (Kyselina isoaskorbová)
E412 Guma guar

Údaje připojené k názvu potraviny

- Masné výrobky, masné polotovary a produkty rybolovu, jež mohou vyvolávat dojem, že jsou vyrobeny z jednoho celistvého kusu masa či ryby, avšak ve skutečnosti jsou tvořeny různými kusy spojenými jinými složkami, včetně přídatných látek a potravinářských enzymů, či dalšími prostředky, musí být označeny následujícím údajem:
- v češtině : "ze spojovaných kousků masa" a "ze spojovaných kousků rybího masa";

Údaje připojené k názvu potraviny

- V případě masného výrobku a masného polotovaru, který má podobu krájeného masa, kusu masa, plátku masa, porce masa nebo jatečně upraveného těla zvířat, musí název potraviny obsahovat údaj o přítomnosti vody do ní přidané, pokud množství přidané vody představuje více než 5 % hmotnosti konečného výrobku („křehčení“). Stejná pravidla se použijí v případě produktů rybolovu a upravených produktů rybolovu, které mají podobu krájeného masa, kusu masa, plátku masa, porce masa, filé nebo celého produktu rybolovu.

95g

308

Označování balených potravin

- 3) údaj o množství - g, kg, ml, l, kusy (čisté množství bez obalu)

u více dílčích balení hmotnost a celkový počet

potraviny v nálevu – hmotnostní podíl

Označování balených potravin

hmotnostní odchylky – jen jsou-li uvedeny v komoditní vyhlášce

(Při uvádění obsahu alkoholu v procentech objemových jsou přípustné kladné a záporné odchylky)

Označování balených potravin

- Symbol „ **e** “ - skutečné množství se neodchyluje od deklarovaného víc než o přípustné odchylky dané vyhláškou (vyhl. č. 328/2000 Sb.)
- Měření každé šarže – vyhodnocení podle statistických kriterií
- Kalibrovaná měřidla (zákon č. 505/1990 Sb. o metrologii)
- Dokumentace, archivace

Označování balených potravin

- Symbol „e“ představuje záruku, že informace o hmotnosti tohoto produktu odpovídá evropským pravidlům pro označování průměrné hmotnosti výrobků.

Označování balených potravin

- 4) šarže : L + kód, datum výroby, spotřeby, DMT
- 5) datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti a datum zmrazení

Datum použitelnosti (spotřeby) - v případě potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a mohou tedy po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví - po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou

Označování balených potravin

- Datum minimální trvanlivosti - datum, do kterého si potravina uchovává své specifické vlastnosti při správném způsobu uchovávání (min. doba, kdy se potravina nemění)
- Datum zmrazení - před datem se uvede výraz "Zmrazeno dne …“ (den, měsíc a rok)

Označování balených potravin

≈ datum použitelnosti (spotřeby) – „spotřebujte do“ + podmínky skladování (komod. vyhláška nebo výrobce) + trvanlivost a podmínky skladování po otevření výrobku

Označování balených potravin

≈ datum minimální trvanlivosti

(den, měsíc, rok)

Datum se nevyžaduje např. u: čerstvého ovoce a zeleniny, lihovin, vína, nebaleného pečiva, žvýkaček, nečokoládových cukrovinek, sladidel, soli, octa …

Označování balených potravin

- 6) údaj o způsobu použití – ředění, tepelná úprava, ohřev, zvláštní výživa (postup, návod)
- 7) údaj o určení pro zvláštní výživu
- 8) složení – složky se uvádí sestupně podle hmotnosti (<2% -tyto složky mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami).

Složka = jakákoliv látka (včetně aditiv, l. k aromatizaci, vody), použitá při výrobě a zůstávající jako součást potraviny (ne rezidua)

MASEM PLNĚNÉ TĚSTOVINY
MASOM PLNĚNÉ ČESTOVINY
V RAJČATOVÉ OMÁČCE - ZMRAZENÉ
V PARADAJKOVEJ OMÁČKE - MRAZENÉ
Masem plněné těstoviny v rajčatové omáčce - zmrazené
SLOŽENÍ:
Složení: rajčata 26,5%, voda, hovězí maso 18,3%, tvrdá pšenice (semolina), vejce, rostlinný tuk částečně hydrogenovaný (řepkový a palmový), cibule, sýr ementál (2,3%), pšeničná mouka, odstředěné sušené mléko, celer, mrkev, sůl, modifikovaný bramborový škrob, cukr, bílé víno, olivový olej, koření, česnek, masový vývar, muškátový květ, bobkový list
NÁVOD K PŘÍPRAVĚ:
bez rozmrazení a předehřátí

emco
Kukuřičné lupínky
Extrudovaný výrobek
Složení:
Kukuřice 91 %, cukr, sůl, ječmenný slad.
Návod k přípravě:
Upozornění:
výrobek může obsahovat stopy ořechů a arašídů.
Sáček vždy pevně uzavřete, aby kukuřičné lupínky zůstaly dlouho čerstvé a křupavé.
Skladujte v suchu.

Označování balených potravin – způsob použití

Bramborové taštičky: Brambory 66,5 %, řepkový olej, sůl, bramborový škrob, dextrósa.
Smetanovo-sýrová směs 17 % (smetanový sýr, zakysaná smetana, jogurt, bramborový škrob, bazalka, sůl, pepř), rajčata 5 %, mozzarella 3 %.

Konvektomat – 13 minut **Fritéza** – 6-8 minut **Trouba** – 15-20 minut
Pánev –10 minut **Gril** –15 minut

Označování balených potravin

složení

- **Přídatné l.** se uvádějí názvem nebo kódem E + číslo a **uvedením** kategorie (konzervant, barvivo, sladidlo, emulgátor, zahušťovadlo, regulátor kyselosti…)
- „Směsná složka“ - složka, která je sama vyrobena z více než jedné složky ~ rozklíčovat
- Zvýrazněná složka (v názvu nebo grafice) nebo důležitá pro charakterizaci potraviny – uvádí se v %

Složení

Vídeňské párky

Složení: vepřové maso; hovězí maso; voda; sojová emulze; kolagenní emulze; škrob bram.; stabilizátor E450, E451,směs přírodního koření; antioxidant E301; potr. barvivo E120; dusitan.solicí směs obohacená jódem (jedlá sůl + konzervant E250)

Tatarská omáčka

Složení

Rostlinný olej, voda, zeleninová směs (okurky, hořčice, voda, ocet, cibule, cukr, worcestrová omáčka, pažitka, konzervant sorbát draselný, jedlá sůl, koření), pasterovaná vejce, cukr, ocet, modifikovaný kukuřičný škrob, jedlá sůl, regulátor kyselosti (kyselina vinná), antioxidant (BHA), calcium disodium EDTA.

Označování balených potravin

složení

- „Směsná složka“ - složka, která je sama vyrobena z více než jedné složky (např. majonéza, ovocná náplň, směs ovoce apod.) může být zařazena do seznamu složek pod vlastním pojmenováním, pokud tak stanoví právní předpisy nebo pokud je dlouhodobě užívané, nebo podle celkové hmotnosti složek za předpokladu, že bezprostředně následuje výčet jejích vlastních složek

Složení:
marinované sleďové filety, majonéza (olej, voda, vejce, ocet, sůl, cukr, škrob, E412, E415-zahušťovadla), cibule, sterilovaná zelenina (karotka, cuketa, celer, hrášek), worchester, cukr, sůl

Složení

řepkový olej (součást majonézy)
voda (součást majonézy)
jogurt (součást majonézy)
vejce (součást majonézy)
ocet (součást majonézy)
sůl (součást majonézy)
cukr (součást majonézy)
E412 Guma guar (součást majonézy)
E415 Xanthan (součást majonézy)
kukuřičný modifikovaný škrob (součást majonézy)
E954 Sacharin (součást majonézy)
sleďové filety (marinované, 30%)
cibule (marinovaná)
zelí (sterilované)
okurky
mrkev
hrášek
sůl
pepř
E202 Sorban draselný(Sorbát draselný)
E211 Benzoan sodný (Benzoát sodný)

Označování – příkl.

Actimel višeň

Složení : mléko, cukr, višňová složka 5% (višně 35%, acerola koncentrát, cukr, tapiokový modifikovaný škrob, aroma), jogurtová kultura a Lactobacillus casei defensis. Obsah tuku nejméně 0,8%.

Mléčná čokoláda s lískovými oříšky

Složení: cukr, kakaové máslo, sušená smetana,
sekané lískové oříšky 10%, kakaová hmota,
sušené plnotučné mléko, emulgátor: sójový lecitin, vanilka.
Podíl kakaové části: min. 27%. Podíl mléčné části: min. 20%.

www.fv-cafe.cz

JOGURT TROPICKÉ OVOCE VANILKA

SLOŽENÍ :

bílý jogurt (mléko, živá jogurtová kultura),
ananas - marakuja - Bourbon vanilka (celkem 9 %), **NE !**
přírodní třtinový cukr, rýžový škrob, citrónová šťáva.
Všechny suroviny pocházejí z kontrolovaného
ekologického zemědělství.

Označování balených potravin

- Souhrnné názvy složek (pokud nejsou uvedeny v názvu) – např. olej*, škrob, škrobový sirup, drůbeží maso, ryby, salám, šunka, sýr, mouka*, strouhanka, cukr, koření a bylinky nebo jejich směsi (do 2%), zelenina, mléčné bílkoviny, žvýkačková báze, víno …

Označování balených potravin

- Oleje - tyto složky mohou být uvedeny v seznamu složek společně pod označením „rostlinné oleje“ a bezprostředně doplněny o údaje o jejich konkrétním rostlinném původu s dovětkem „v různém poměru“. V takovém případě se rostlinné oleje uvedou v seznamu složek v pořadí podle celkové hmotnosti přítomných rostlinných olejů.

- K údaji o ztuženém oleji se musí připojit výraz „plně ztužený“ nebo „částečně ztužený“.
- Totéž rostlinné tuky.

Označování balených potravin

- Tuk“ spolu s přídavným jménem „živočišný“, nebo uvedením konkrétního živočišného původu.
- „Mouka“ s následným výčtem druhů obilí, ze kterých byla vyrobena, uvedených v sestupném pořadí podle hmotnosti.

Označování balených potravin

- Složkou nejsou l. pomocné, rozpouštědla a nosiče aromat, potravinářské přídatné látky a enzymy,které jsou v dané potravině obsaženy proto, že byly obsaženy v jedné nebo více složkách této potraviny a již neplní technologickou funkci (v souladu se zásadou přenosu)

Označování balených potravin

- Voda: pokud se během výrobního procesu používá výhradně k tomu, aby složka použitá v koncentrovaném nebo sušeném stavu byla rekonstituována do svého původního stavu, nebo v případě nálevu, který se běžně nekonzumuje.
- Složky se neuvádí u jednosložkových potravin – např. čerstvé ovoce a zelenina, máslo, kysané mléko a smetana, sýry, maso, luštěniny, ocet, sycené vody

Označování balených potravin

- Další povinné údaje :

- sušené potraviny ~ zda se uvedené složení vztahuje k suché nebo obnovené potravině

- obohacené potraviny ~ deklarované množství po celou životnost

- pořadí složek se nemusí uvádět u směsí s rozdíly v zastoupení < 10%

Složení

mrkev
květák
petržel
pórek
fazolové lusky
hrášek
růžičková kapusta
V proměnlivém poměru

Označování balených potravin

- látky k aromatizaci ~ označí se „aroma“ (přírodní, přírodně identické, umělé); chinin, kofein
- negativní tvrzení ~ např. neobsahuje lepek
- snížený obsah živiny ~ o méně než 30%
- zvýšený obsah živiny ~ o více než 30 %, vitamíny a minerální l. min. 15 % RVH /100 g, ml (nápoje 7,5 %)

RVH – referenční výživová hodnota

Označování balených potravin

- „baleno v ochranné atmosféře“
- „se sladidlem (sladidly)“- tento údaj se připojí k názvu potraviny
- „s cukrem (cukry) a sladidlem (sladidly)“- tento údaj se připojí k názvu potraviny

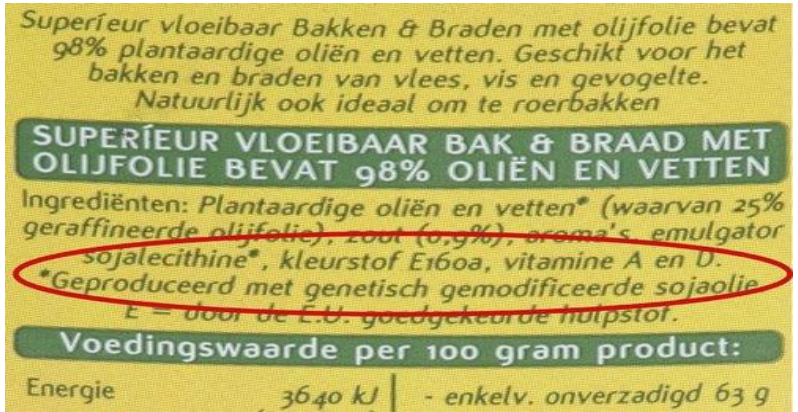
o 30% kalorií méně
bez přidaného cukru
Haas
Light Puding
e24g
KAKAOVÝ V PRÁŠKU
SE SLADIDLEM / S NÁHRADNÝM SLADIDLOM

Věneček se sladidlem

Označování balených potravin – pokr.

- 9) údaje o potravinách nového typu :

- informace o charakteristickém znaku
- informace o postupu, kterým byla změna dosažena
- GMO → „obsahuje GMO“ nebo „vyrobeno z GMO“ + název složky



Potraviny nového typu

- Nařízení č. 258 / 97 / ES

- obsahují GMO
- jsou vyrobené z GMO, ale již je neobsahují
- mají novou nebo modifikovanou primární molekulární strukturu
- skládají se z MO, hub, řas nebo jsou z nich izolované

Potraviny nového typu

- potraviny z nových rostlin nebo živočichů (klonovaných – GM kuře proti AI)
- potraviny vyrobené dosud nepoužívanými postupy (změny ve složení nebo struktuře)

- ***Srovnávají se s rovnocennými potravinami*** (vlastnosti, složení, nutriční hodnota, účinky)

Potraviny nového typu

Příklady :

* riboflavin z *Bacillus subtilis*
* glukosamin z *Aspergillus niger*
* astaxantin z *Haematoxoccus pluvialis*
* olej z řas (DHA)
* šťáva z plodů noni
* fytosteroly v mléčných výrobcích a tucích
* vysokotlaká sterilace, nanotechnologie

Potraviny nového typu

- Všechny složky vyskytující se v podobě umělých nanomateriálů musí být jasně uvedeny v seznamu složek. Za názvy těchto složek se v závorce uvede slovo "nano".
- Povinné uvádění veškerých nano-složek, tzn. těch o velikosti do 100 nm, by zahrnovalo i přirozeně přítomné látky v nano-velikosti (např. v mléčných výrobcích, v majonézách aj.) ??

Alergeny

- Označování určitých látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost - uvádějí se v seznamu složek
- Název látky nebo produktu je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, např. typem či stylem písma nebo barvou pozadí (musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku) – PK doporučuje zvýraznění písma, ne odkazy a barevné pozadí

Lísková jádra v mléčné čokoládě

Složení:

mléčná čokoláda (cukr, kakaové máslo, sušené mléko, kakaová hmota, rostlinný tuk, mléčný tuk, sušená syrovátka, laktóza, emulgátory: slunečnicový lecitin a polyglycerol-polyricin-oleát, aroma), jádra lískových ořechů pražená 19 %, leštící směs (tapiokový škrob, cukr, leštící látka: šelak, rostlinný olej, kyselina: kyselina citrónová, konzervant: kyselina sorbová).

Obsah kakaové sušiny v mléčné čokoládě nejméně 25 %.

Vedle kakaového másla obsahuje čokoláda rostlinné tuky.

Může obsahovat stopy arašídů, jiných ořechů, obilovin obsahujících lepek, sóji a sezamu.

Alergeny

- Údaj o přítomnosti alergenu lze opakovat (nebo není-li seznam složek uveden), uvede se slovem „obsahuje“ a následně název látky nebo produktu ze seznamu alergenů v příloze II
- Pokud se alergen vyskytuje ve více složkách, musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku nebo pomocnou látku.

25 g termékben ve/w/v 25 g
50 kJ/132 kcal
1,4 g
15,0 g
7,3 g

Svájci tejcsokoládé mézes mandula nugáttal (10%). Összetevők: cukor, zsíros tejpor, kakaóvaj, kakaómassza, méz (3,0%), tejzsír, mandula (1,6%), emulgeálószer (szójalecitin), tojásfehérje por, aroma. Tejcsokoládában kakaó szárazanyag legalább 28%. **TARTALMAZ TEJET, MANDULÁT, SZÓJÁT, TOJÁST.** Švýcarská mléčná čokoláda s medovo-mandlovým nugátem (10%). Složení: Cukr, sušené plnotučné mléko, kakaové máslo, kakaová hmota, med (3,0%), mléčný tuk, jádra sladkých mandlí (1,6%), emulgátor (sojový lecitin), vaječný bílek, aroma (vanilin). V mléčné čokoládě obsah kakaové sušiny nejméně 28%. **OBSAHUJE MLÉKO, JÁDRA SLADKÝCH MANDLÍ, SÓJU, VEJCE.** Szwajcarska czekolada mleczna z nugatem miodowo - migdałowym (10%). Skład: Cukier, pełne mleko w proszku, tłuszcz kakaowy, miazga kakaowa, miód (3,0%), tłuszcz mleczny, migdały (1,6%), emulgator: lecytyna sojowa, białko jaja, aromat: wanilina. Masa kakaowa w czekoladzie mlecznej minimum 28%. **ZAWIERA MLEKO, MIGDAŁY, SOJĘ, JAJA.** Švajčiarska mliečna čokoláda s medovo-mandľovým nugátom (10%). Zloženie: Cukor, sušené plnotučné mlieko, kakaové maslo, kakaová hmota, med (3,0%), mliečny tuk, mandle (1,6%), emulgátor (sójový lecitín), vaječný bielok, aróma (vanilín). V mliečnej čokoláde kakaová sušina najmenej 28%. **OBSAHUJE MLIEKO, MANDLE, SÓJU, VAJCE.**

Forgalmazza: Kraft Foods Magyarország Kft., 1117 Budapest, Irinyi József u. 4-20. Kraft Fogyasztói Szolgálat: 1502 Budapest, 112 Pf. 158. Tel.: 06-40-200-516
• Export: Kraft Foods World Travel Retail LLC, CH-8152 Glattpark - Switzerland

MADE IN SWITZERLAND **www.toblerone.com** Származási hely: Svájc

Szárnaz,
Chraníte
miejscu

...ककोरिए और वसा की मात्रा एक औसत वयस्क के लिए, 2000 kcal ऊर्जा-मूल्य वाले आहार के आधार पर / ...rgie a Živin pro průměrného dospělého člověka přepočítaný na příjem 2000 kcal / *GDA = Wskazane Dzienne Spożycie ...rnościnej dorosłej osoby obliczone w odniesieniu do diety 2000 kcal / *GDA = DDM = Odporučané denné množstvo ...dospelého človeka prevzatých na denný príjem 2000 kcal.

℮ 100 g

PAP

Tobler

7

TOBLERONE
www.tobler.hu

Which ingredients can cause a problem?

Peanuts

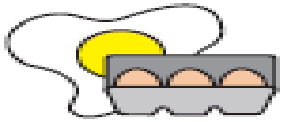
Nuts

Milk

Soya

Mustard

Lupin



Eggs

Fish

Shellfish

Gluten

Sesame seeds

Celery

Sulphur dioxide

Alergeny

- 10. LÁTKY NEBO PRODUKTY VYVOLÁVAJÍCÍ ALERGIE NEBO NESNÁŠENLIVOST

- 1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:

a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy

b) maltodextrinů na bázi pšenice [1];

c) glukózových sirupů na bázi ječmene;

d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

Alergeny

- 2. Korýši a výrobky nich
- 3. Vejce a výrobky z nich

- 4. Ryby a výrobky z nich, kromě:

a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;

b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čiřicí prostředek u piva a vína

- 5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich

Alergeny

- 6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku;

b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji;

c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;

d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji

Alergeny

- 7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:

a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;

b) laktitolu

- 8. Skořápkové plody, konkrétně: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů

Alergeny

- 9. Celer a výrobky z něj
- 10. Hořčice a výrobky z ní
- 11. Sezamová semena a výrobky z nich
- 12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l,
- 13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
- 14. Měkkýši a výrobky z nich

Společnost Tesco Stores ČR a.s. stahuje z trhu výrobek s obchodním názvem "Tesco Mražený krém s rostlinným tukem vanilkový s mléčnou čokoládou a mandlemi",
datum minimální trvanlivosti (DMT) 05.04.13, balení 120 ml.
Důvodem stažení potraviny je přítomnost arašídů,
které nejsou jako potencionální alergen uvedeny na obale.

Alergeny

- sdělení typu: „Může obsahovat arašídy“, „Může obsahovat stopy pšeničné mouky“ apod.
- Jedná se o tzv. preventivní značení - dobrovolné informace, které provozovatel poskytuje v rámci odpovědného přístupu.
- Cílem preventivního značení je spotřebitele upozornit na riziko nezáměrné kontaminace potraviny alergenní složkou. Preventivní značení se používá pouze v případě, kdy alergenní složka nebyla vědomě použita při výrobě potraviny a **potravina přesto obsahuje malá množství alergenní složky, která zůstanou ve výrobku po realizaci všech preventivních opatření k zabránění kontaminace alergenní složkou.**

Označování balených potravin

- 11) údaje o nepříznivých účincích

Např. :

Chinin → nevhodné pro těhotné ženy

Polyoly (sladidla) → projímavé účinky

Sůl > 2,5% - uvést množství

Etanol > 1,2% - uvést obsah

Kofein > 150 mg/l – „s vysokým obsahem kofeinu“

Medvědice lékařská – těhotné ženy, ledviny

Lékořice – osoby s vysokým tlakem

Označování balených potravin - upozornění

- „obsahuje aspartam (zdroj fenylalaninu)“ se uvede na etiketě v případě, že aspartam nebo sůl aspartamu-acesulfanu jsou na seznamu složek uvedeny pouze pod svým číslem E
- „obsahuje zdroj fenylalaninu“ se uvede na etiketě v případě, že aspartam nebo sůl aspartamu-acesulfanu jsou na seznamu složek uvedeny pod svým specifickým názvem

Složení

pitná voda

E290 Oxid uhličitý

E330 Kyselina citronová

aroma

E950 Acesulfam K

E951 Aspartam

E954 Sacharin

E122 Azorubin (CI potravinářská červeň 3, Karmoisin)

E300 Kyselina L-askorbová (Vitamín C)

E202 Sorban draselný(Sorbát draselný)

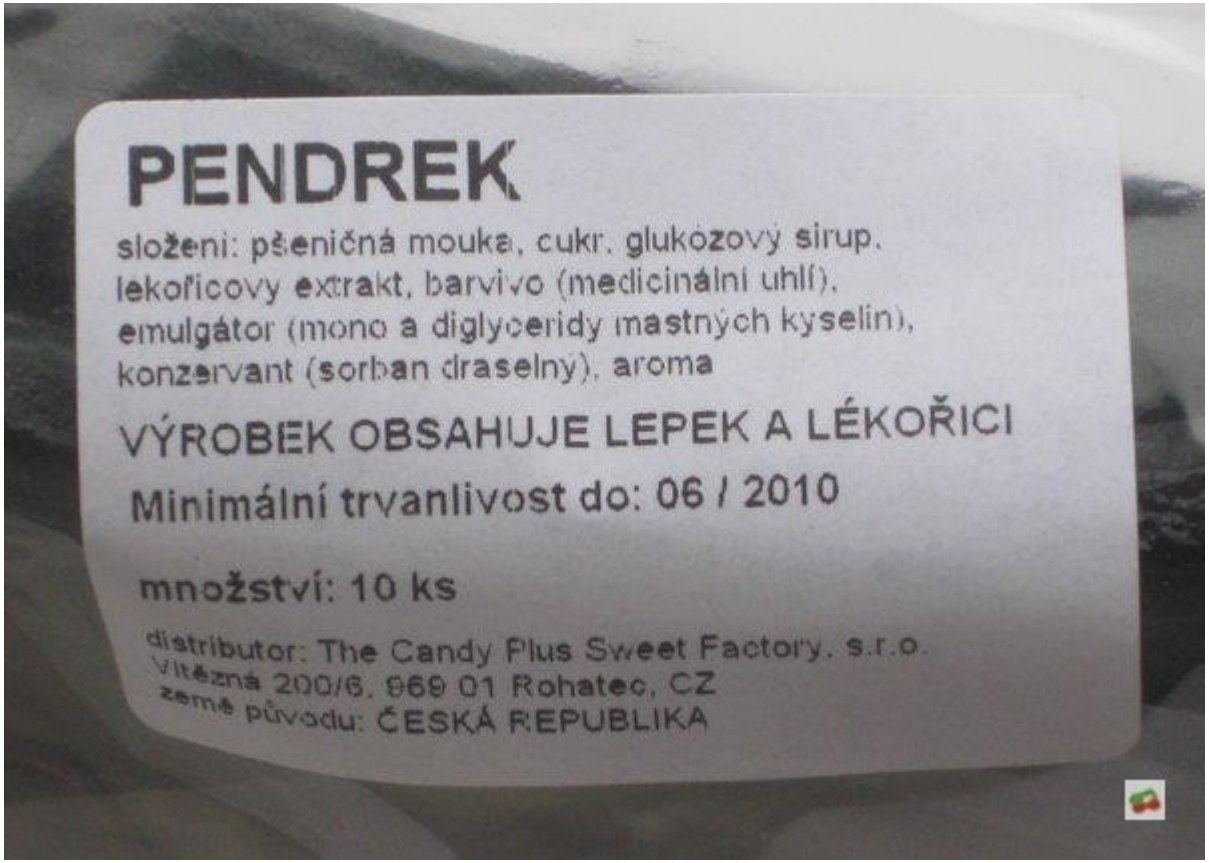
Označování balených potravin - upozornění

- „nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky“ (polyoly)
- údaj „obsahuje lékořici“ se připojí bezprostředně za seznam složek, pokud není výraz „lékořice“ již uveden v seznamu složek nebo v názvu dané potraviny. Není-li uveden seznam složek, připojí se tento údaj k názvu dané potraviny.
- Údaj „obsahuje lékořici – osoby s vysokým krevním tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby“ se připojí bezprostředně za seznam složek.

Belgická mléčná čokoláda s lískovými ořechy bez přidaného cukru, slazená maltitolem. Maltitol je přírodní sladidlo (polysacharid), získané z kukuřičného škrobu.

Vedlejší účinky

Nadměrná konzumace může mít laxativní efekt.


PENDREK
složení: pšeničná mouka, cukr, glukózový sirup,
lékořicový extrakt, barvivo (medicinální uhlí),
emulgátor (mono a diglyceridy mastných kyselin),
konzervant (sorban draselný), aroma
VÝROBEK OBSAHUJE LEPEK A LÉKOŘICI
Minimální trvanlivost do: 06 / 2010
množství: 10 ks
distributor: The Candy Plus Sweet Factory, s.r.o.
Vítězná 200/6, 969 01 Rohatec, CZ
země původu: ČESKÁ REPUBLIKA

Označování balených potravin - upozornění

- Údaj „vysoký obsah kofeinu – není vhodné pro děti a těhotné nebo kojící ženy“ se uvede ve stejném zorném poli jako název nápoje, za nímž v závorkách následuje odkaz na obsah kofeinu vyjádřený v mg na 100 ml.
- V případě doplňků stravy se obsah kofeinu vyjadřuje na jednu porci doporučenou na označení pro denní spotřebu.

Označování balených potravin

- 12. Země původu nebo místo provenience je povinné :

pokud by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečné země původu nebo místa provenience potraviny, zejména pokud by informace připojená k potravině nebo etiketa jako celek jinak naznačovala, že potravina je z jiné země původu nebo místa provenience;

Česká kvalita

Označování balených potravin

Bude vydán (do 5 let) seznam produktů, u nichž bude uvádění země původu povinné – návrh :

a) jiné druhy masa než hovězí - místo narození zvířete; místo chovu; místo porážky;

b) mléko; mléko použité jako složka v mléčných výrobcích;

c) nezpracované potraviny;

d) jednosložkové produkty;

e) složky, které tvoří více než 50 % potraviny

f) maso požité jako složka

Komise musí do 13. 12. 2013 přijmout prováděcí pravidla pro označování původu - COOL (country of origin labelling) – ALE chceme to ?

Označování balených potravin

- Je-li uváděna země původu nebo místo provenience potraviny a nejedná se o stejnou zemi nebo místo, z nichž pochází její primární složka:

a) uvede se rovněž země původu nebo místo provenience dané primární složky, nebo

b) uvede se, že se země původu nebo místo provenience primární složky liší od země původu nebo místa provenience potraviny.

Primární složka – tvoří ≥ 50 %

Označování balených potravin

- Prohlášení :

1) **„Země původu Česká republika, primární složka z Německa“**
2) **„Země původu Česká republika, primární složka se liší od země původu“**

(použití závisí na přijetí prováděcích aktů EK - do 13.12.2013)

Výživové údaje (zdroj FLABEL)

Výživové údaje sleduje 9% (Francie) - 27% (UK) a chápe 40% (Švédsko) – 90% (UK); 27% ČR ≈ průzkum ve vybraných evropských zemích

Většina spotřebitelů, kteří uvádí, že si přečtou nutriční informace se zajímá o kalorie, tuk a cukr.
O sůl a nasycené tuky se zajímají pouze spotřebitelé v UK.
Aditiva jsou často zmiňována spotřebiteli v Maďarsku, Francii a Polsku, o vlákninu se zajímají ve Švédsku, o bílkoviny v Maďarsku a o vitaminy v Polsku.
Nejčastěji uváděným zdrojem výživových informací jsou výživové tabulky na obalech, informace GDA a přehledy potravinových přísad.

5) Co je pro Vás nejdůležitější při nákupu potravin?

(hodnocení známkováním od 1 do 9, kdy 1 je nejdůležitější)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Cena	54.2%	10.2%	8.2%	7.6%	6.4%	2.6%	5.1%	2.3%	3.4%
Vzhled potraviny (čerstvost)	50.2%	21.3%	9.2%	4.4%	3.5%	1.1%	1.6%	1.7%	7%
Dřívější zkušenost	43.1%	26.4%	12.5%	2.6%	3.9%	1.8%	1.8%	3.1%	4.8%
Země původu	28.9%	16.7%	17.1%	4.6%	11.6%	4.4%	6.2%	4.2%	6.3%
Složení výrobku	27.3%	21.1%	19.9%	7.9%	7.9%	3.5%	4%	3.5%	4.9%
Výrobce	17.8%	15.3%	16.9%	11.4%	15.5%	6%	5.8%	5.3%	6%
Výživové hodnoty potravin	13%	13.4%	20.8%	10.4%	16.7%	7.6%	6.7%	3.3%	8.1%
Označení výrobku značkou kvality	13.9%	15.1%	19.6%	9.3%	14.4%	7%	6.2%	5.3%	9.2%
Známost/znalost výrobku (reklama)	10%	10.9%	13.9%	8.1%	14.6%	6.3%	8.8%	7.2%	20.2%
Atraktivita obalu	6%	3.2%	8.5%	9%	13.4%	8.6%	10.4%	12.7%	28.2%

* nejvyšší hodnota

* nejnižší hodnota

zdroj: SANEP.cz

Výživové údaje ~ nové značení
referenční hodnoty příjmu

- Všechny potraviny - lepší informovanost spotřebitele
- Povinné údaje (na 100g (ml) nebo na porci) :

energie	průměr		
tuky	max.	sacharidy	průměr
nasycené MK	max.	cukry	min.
bílkoviny	průměr	sůl	max.

Údaje o energetické hodnotě a obsahu živin se vztahují na potravinu ve stavu, v němž je prodávána nebo po úpravě.

Výživové údaje

- Výživové údaje - vztah k ostatním právním předpisům (čl. 29) :

  Označování výživových údajů se nevztahuje:

  - *na doplňky stravy* (vyhláška č. 225/2008 Sb.)

  - *na minerální vody* (vyhláška č. 275/2004 Sb.)

  Označování výživových údajů se použije současně s požadavky na:

  - *potraviny určené pro zvláštní výživu* (vyhláška č. 54/2004 Sb.)

Výživové údaje

- Obsah povinných výživových údajů je možné doplnit o uvedení množství jedné nebo více z těchto živin:

a) mononenasycené mastné kyseliny;

b) polynenasycené mastné kyseliny;

c) polyalkoholy;

d) škrob;

e) vláknina,

f) veškeré vitaminy nebo minerální látky

Nesmí se uvádět cholesterol *(není živina) a* **TFA**

Výživové údaje

- „tuky“ se rozumějí veškeré lipidy, včetně fosfolipidů;
- „nasycenými mastnými kyselinami“ se rozumějí mastné kyseliny, které neobsahují dvojnou vazbu;
- „trans mastnými kyselinami“ se rozumějí mastné kyseliny s nejméně jednou nekonjugovanou dvojnou vazbou uhlík-uhlík v transkonfiguraci;
- „mononenasycenými mastnými kyselinami“ se rozumějí mastné kyseliny s jednou dvojnou cis-vazbou;
- „polynenasycenými mastnými kyselinami “ se rozumějí mastné kyseliny se dvěma nebo více dvojnými vazbami oddělenými nejméně jednou cis, cis-methylenovou skupinou

Výživové údaje

- „sacharidy“ se rozumějí všechny sacharidy, které jsou metabolizovány v lidském organismu, včetně polysacharidů;
- „cukry“ se rozumějí všechny monosacharidy a disacharidy přítomné v potravině, s výjimkou polyalkoholů;
- „polyalkoholy“ se rozumějí alkoholy obsahující více než dvě hydroxylové skupiny;

Výživové údaje

- „bílkovinami“ se rozumí obsah bílkovin vypočtený podle vzorce: bílkovina = množství celkového dusíku podle Kjeldahla × 6,25;
- „solí“ se rozumí obsah ekvivalentu soli vypočtený podle vzorce: sůl = sodík × 2,5;
- „vlákninou“ se rozumějí uhlovodíkové polymery s třemi nebo více monomerními jednotkami, které nejsou tráveny ani vstřebávány v tenkém střevě lidského organismu

DENNÍ REFERENČNÍ HODNOTY PŘÍJMU VITAMINŮ A MINERÁLNÍCH LÁTEK (U DOSPĚLÝCH OSOB)

Vitamin	j.mn.	DDD	Vitamin	j.mn.	DDD
Vitamin A	(µg)	800	Niacin	(mg)	16
Vitamin D	(µg)	5	Vitamin B6	(mg)	1,4
Vitamin E	(mg)	12	Kys. listová	(µg)	200
Vitamin K	(µg)	75	Vitamin B12	(µg)	2,5
Vitamin C	(mg)	80	Biotin	(µg)	50
Thiamin	(mg)	1,1	K.pantothenová	(mg)	6
Riboflavin	(mg)	1,4			

DENNÍ REFERENČNÍ HODNOTY PŘÍJMU VITAMINŮ A MINERÁLNÍCH LÁTEK (U DOSPĚLÝCH OSOB)

Min. látka	j.mn.	DDD	Min. látka	j.mn.	DDD
Draslík	(mg)	2000	Měď	(mg)	1
Chlor	(mg)	800	Mangan	(mg)	2
Vápník	(mg)	800	Fluor	(mg)	3,5
Fosfor	(mg)	700	Selen	(µg)	55
Hořčík	(mg)	375	Chrom	(µg)	40
Železo	(mg)	14	Molybden	(µg)	50
Zinek	(mg)	10	Jod	(µg)	150

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Povinné

Nepovinné

Výživové údaje			
	Na 100g / 100ml	**Na porci**	**%** ref.hodnot příjmu(GDA*)
Energetická hodnota	kJ / kcal	kJ / kcal	%
Tuky	g	g	%
z toho			
Nasycené mastné kyseliny	g	g	%
- mononenasycené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny)	g[1]	g	
- polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny)	g[1]	g	
Sacharidy	g	g	%
z toho			
- **cukry**	g	g	%
- polyalkoholy	g[1]	g	
- škroby	g[1]	g	
Vláknina	g[1]	g	
Bílkoviny	g	g	%
Sůl	g	g	%

	Na 100g / 100 ml	**Na porci**	% ref.hodnot příjmu**(DDD)**
Vitaminy a minerální látky	**obsah + %**	**obsah + %**	**%**

[1] U dobrovolně uváděných nutrientů je hodnota na 100 g povinná pouze, pokud PPP uvede v souladu s nařízením nepovinné nutriční údaje.

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

Chýlková, M. PKČR, 2012

Výživové údaje

- Výživové údaje se uvádí ve stejném zorném poli (tabulka, řada)
- V hlavním zorném poli lze opakovat tyto údaje (velikost písma 1,2 mm, i v jiném formátu než tabulka nebo řada) :

- energetická hodnota; nebo
- EH spolu s množstvím tuku, nasycených mastných kyselin, cukrů a soli

TESCO
Pizzeria
HAM & MUSHROOM
ITALIAN STYLE
Keep frozen
Chronić przed rozmro
Uchovejte hluboce zm
Fagyasztva tárolan
Uchovajte hlbokozm
Half of a pizza contains
Calories 385 19%
Sugar 3.1g 3%
Fat 12g 17%
Saturates 5.4g 27%
Salt 2.9g 48%
of your guideline daily amount

TESCO
light choices...
PIZZA ŠUNKOVÁ
420g
218kcal 11%
1,6g 2%
2,8g 4%
0,9g 5%
0,9g 15%

Stanovení nutriční hodnoty

- Bílkoviny, sacharidy, tuky (vláknina, sodík, vitamíny, minerální l.) – rozbor, receptury, literární údaje ~ průměrné hodnoty
- Energetická hodnota – výpočet
- Přepočítávací koeficienty (pro 1 g) :

- sacharidy	17 kJ / 4 kcal
- polyoly	10 kJ / 2,4 kcal
- bílkoviny	17 kJ / 4 kcal
- tuky	37 kJ / 9 kcal
- alkohol	29 kJ / 7 kcal
- org. kyseliny	13 kJ / 3 kcal

Stanovení nutriční hodnoty

- „průměrnou hodnotou“ se rozumí hodnota, která nejlépe vyjadřuje množství určité živiny obsažené v dané potravině s ohledem na výkyvy v průběhu roku, spotřebitelské zvyklosti a jiné faktory, které mohou způsobit kolísání skutečných hodnot
- Komise EU – návrh metodiky :

- tolerance
- akceptovatelné rozdíly mezi uváděnou hodnotou a úředním kontrolním nálezem
- zaokrouhlování

Energie

- **Požadavky na denní příjem energie se pohybují v rozmezí:**
- 2200 až 2400 kcal (9240 až 11 340 kJ) pro dospělého muže
- 1800 až 2200 kcal (7560 až 9240 kJ) pro dospělou ženu !
- 1500 až 2000 kcal (6300 až 8400 kJ) pro děti

Referenční hodnoty příjmu RHP (DDD,GDA* už ne)

energie	2 000 kcal (8 400 kJ)	tuky	70 g
bílkoviny	50 g	nasycené MK	20 g
celk. sacharidy	260 g	vláknina	25 g
cukry	90 g	Na / sůl	2,4g/6g

Hodnoty pro ženy, uvažují se nově i hodnoty pro děti

Na obalu se uvádí množství a % RHP

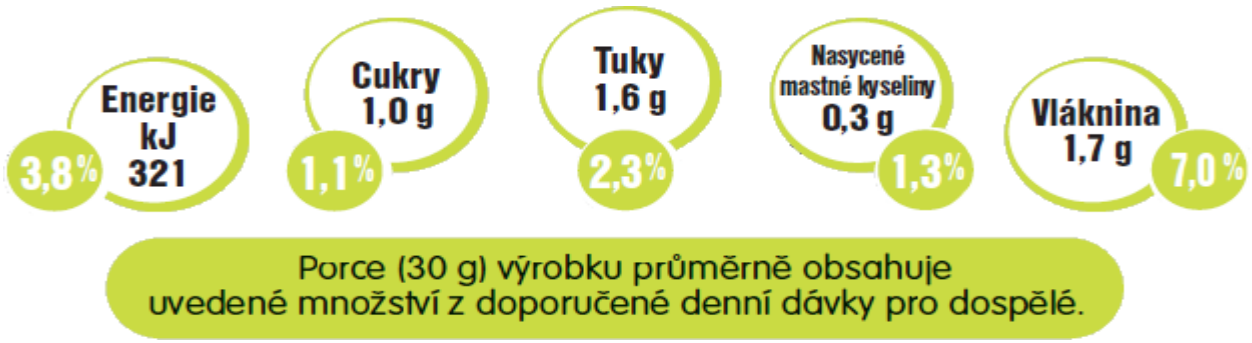
může se uvést, že sůl je v potravině obsažena výlučně v důsledku přirozeně se vyskytujícího sodíku

Guideline Daily Amounts – doporučené denní množství

Referenční hodnoty (GDA*)

energie	1 700 kcal (7 140 kJ)	tuky	60 g
bílkoviny	22 g	nasycené t.	20 g
celk. sacharidy	230 g	vláknina	15 g
jedn. sacharidy	85 g	sůl	3,5 g

Hodnoty navržené pro děti 4 – 8 let



Ikonky GDA – doporučená denní množství používají se od r. 2006 jako referenční hodnoty příjmu typických nutrientů (≈ porce)

Konfederace potravinářského a nápojového průmyslu EU (FoodDrinkEurope)

legislativa EU je připouští

Ikonky GDA – různá grafika

Nutriční hodnota

- Jednotlivé údaje se musí nacházet ve stejném zorném poli (písmo).
- Údaje se uvádějí v tabulce s přiřazenými číselnými hodnotami, je-li dostatek místa. Při nedostatku místa se údaje uvedou v řadě za sebou.
- Členské státy mohou PPP doporučit, aby používali jeden nebo více dalších způsobů vyjadřování nebo uvádění výživových údajů.

Průměrné nutriční hodnoty na 100 g výrobku Priemerné nutričné hodnoty na 100 g výrobku	
Energetická hodnota	284 kJ (67 kcal)
Bílkoviny/Bielkoviny	4,9 g
Sacharidy z toho cukry	10,3 g 4,5 gg
Tuky z toho nasycené/nasýtené mastné kyseliny	0,7 g 0,2 gg
Vláknina	6,5 g
Sodík	0,21 g

* GDA – Doporučené denní množství. Pro dospělou osobu je průměrný přísun energie 2000 kcal. Doporučené denní množství se může lišit v závislosti na věku, pohlaví a fyzické aktivitě.
* GDA – Odporúčané denné množstvo. Pre dospelú osobu je priemerný prísun energie 2000 kcal. Odporúčané denné množstvo sa môže líšiť podľa veku, pohlavia a fyzickej aktivity.

Křupavá p… pro děti i dosp…

Složení:

Pšeničná z… glukózový sirup, med (2 %), ztužený rostlinný tuk, emulgátor: lecitin, karamel, vitamíny.

Nutriční hodnoty

Výživová hodnota:	ve 100 g	1 porce á 30 g
Energetická hodnota	1 639 kJ 387 kcal	493 kJ 116 kcal
Bílkoviny	7,8 g	2,3 g
Sacharidy	81,0 g	24,3 g
Tuky	3,5 g	1,1 g

Uvedené hodnoty jsou průměrné.

Vitamíny

Minimální obsah vitamínů:	ve 100 g	% DDD*
Vitamín B1	1,1 mg	78,6 %
Vitamín B2	1,3 mg	81,3 %
Vitamín B6	1,5 mg	75,0 %
Kys. pantothenová	4,6 mg	76,7 %
Kys. listová	153 µg	76,5 %
Niacin	13,5 mg	75,0 %
Vitamín B12	0,76 µg	76,0 %

*DDD – doporučená denní dávka

Návod k přípravě / na prípravu:

…vé kartě
…y, které
…né kytičky.
…ůžete napsat
…S r. o.
…00 Praha 10
…svou adresu:
…ce o Emco klubu
…lo lince 267 182 102.

Současná verze

Průměrně obsahuje	ve 100 g	v 1 kelímku	% GDA *
Využitelná energie	367 kJ	440 kJ	5
Využitelná energie	87 kcal	105 kcal	5
Bílkoviny	3 g	4 g	9
Sacharidy	10 g	13 g	5
z toho Cukry	10 g	13 g	15
Tuk	3 g	3 g	5
Nasycené mastné kyseliny	2 g	2 g	12
Vláknina	0 g	0 g	0
Sodík	60 mg	72 mg	3
Vápník	125 mg	150 mg	-

* 1 balení obsahuje 21% doporučené denní dávky vápníku.

GDA - Guideline Daily Amounts

Nově

Průměrně obsahuje	ve 100 g	v 1 kelímku 120 g	% RHP porce
Využitelná energie	422 kJ	507 kJ	6
Využitelná energie	100 kcal	120 kcal	6
Tuky	2.9 g	3.4 g	5
Nasycené mastné kyseliny	1.8 g	2.2 g	11
Sacharidy	14.3 g	17.2 g	6
z toho Cukry	14.2 g	17.0 g	19
Bílkoviny	4.3 g	5.2 g	10
Sůl	1.70 g	84 mg	4
Vápník	155 mg	186 mg	23

Verze
od 2016

	na 100 g	na porci /30 g	% RHP
Energie	446 kcal/1859 kJ	134 kcal/559 kJ	7
Tuky	29,3 g	8,8 g	13
- z toho nasycené mastné kyseliny	18,8 g	5,6 g	28
Sacharidy	38,4 g	11,5 g	7,4
- z toho cukry	33,1g	9,9 g	11
Vláknina	1,7 g	0,5 g	2
Bílkoviny	7,2 g	2,2 g	4
Sůl	0,22 g	0,067 g	1
Vitamin E	1,5 mg (15 % DDD)	0,4 mg (4% DDD)	
Vitamin B2	0,24 mg (15 % DDD)	0,07 (4% DDD)	
Vitamin B12	0,35 µg (35 % DDD)	0, 1 µg (10 % DDD)	
Vápník	149 mg (18 % DDD)	44 mg (5 % DDD)	
Fosfor	177 mg (22 % DDD)	53 mg (6 % DDD)	
Hořčík	45 mg (15 % DDD)	13 mg (4 % DDD)	

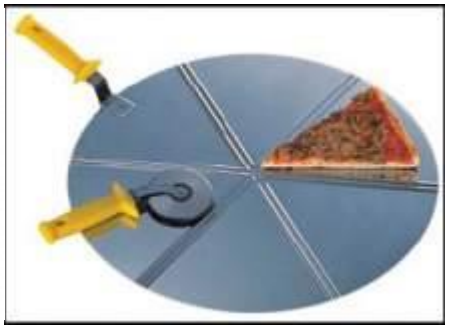
Nutriční hodnota

- Energetickou hodnotu* a obsah živin lze vyjádřit na jednu porci nebo jednotku spotřeby, pokud je to snadno srozumitelné pro spotřebitele a pokud je na etiketě vyznačena velikost porce nebo jednotky spotřeby a je na ní uveden počet porcí nebo jednotek obsažených v balení, v těchto případech:
- navíc k vyjádření na 100 g nebo 100 ml

* EH musí být vždy uvedena na 100 g nebo ml !!!

Porce

- Porce – krajíček, šálek, tyčinka …
- srozumitelné vyjádření a kvantifikace (1 lžička = 15g, 1 šálek = 250 ml, „typická porce“, pro 4 osoby …)
- Musí být uvedeno, kolik porcí je v balení (1, více oddělených, více neoddělených)



'JEDNODUCHO TO NAJLEPŠIE'

HELLMANN'S®

Tatárska OMÁČKA

Ilustračné foto

=15ml

kcal 70 4% GDA*

VIM, ČO JÍM VIEM, ČO JEM

ZDROJ OMEGA-3 KYSELIN

OMEGA 3

Každá polievková lyžica 15 ml výrobku obsahuje z odporúčaného denného množstva pre dospelú osobu*

kcal	70 4%
cukor	0,6 g 1%
tuk	8 g 11%
nasýtené MK**	0,6 g 3%
sodík	0,07 g 3%

Klasická tatárska omáčka

Nařízení (EU) č. 1169/2011

- Nutriční údaje – vyjádření údajů v přepočtu na jednu porci nebo spotřební jednotku (čl. 33)

- Vyjádření na porci nebo spotřební jednotku - lze **NAVÍC** u potravin označených
- EH a obsah živin - na 100g nebo 100ml
- obsah vitamínů a min.látek – v % referenčních příjmů na 100g nebo 100ml
- navíc EH a obsah živin v % referenčních hodnot příjmů
- EK – přijme pravidla na vyjadřování na jednu porci nebo jednotku spotřeby pro určité potraviny

Nutriční hodnota

Průměrné výživové hodnoty	ve 100 g	v 1 porci (75 g)	% GDA* v jedné porci
Energetická hodnota	1340 kJ / 317 kcal	1005 kJ / 238 kcal	12 %
Bílkoviny	11 g	8,3 g	17 %
Sacharidy	65,5 g	49,1 g	18 %
z toho cukry	1,8 g	1,4 g	2 %
Tuky	1,2 g	0,9 g	1 %
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g	0,2 g	1 %
Vláknina	11,7 g	8,8 g	35 %
Sůl	0,003 g	0,002 g	0,08 %

Minimální trvanlivost do: / Minimálna trvanlivosť do: 30·01·2013

Skladujte v suchu, chraňte před přímým slunečním zářením. / **Skladujte** v suchu, chráňte pred priamym slnečným žiarením.

Průměrné / Priemerné výživové hodnoty ve / v 100 g výrobku		
Energetická hodnota	1430 kJ / 341 kcal	
Bílkoviny / Bielkoviny	7,3 g	
Sacharidy	69,7 g	
Tuky	3,2 g	
Vitamín E	18,6 mg	186 % DDD
Vitamín C	51,1 mg	85 % DDD
Vitamín B1	2,89 mg	206 % DDD
Vitamín B2	2,61 mg	163 % DDD
Vitamín B6	2,78 mg	139 % DDD
Vitamín B12	0,95 µg	95 % DDD
Niacin / Niacín	18,8 mg	104 % DDD
Biotin	0,36 mg	240 % DDD
Kys. listová	516 µg	258 % DDD
Kys. pantotenová / pantoténová	17 mg	283 % DDD

DDD – doporučená denní dávka / odporúčaná denná dávka

21 PAP

8 590421 334249

Nutriční hodnota

- Další způsoby vyjadřování a uvádění údajů :

✓ neuvádějí spotřebitele v omyl

✓ usnadňují pochopení

✓ spotřebitel jim rozumí

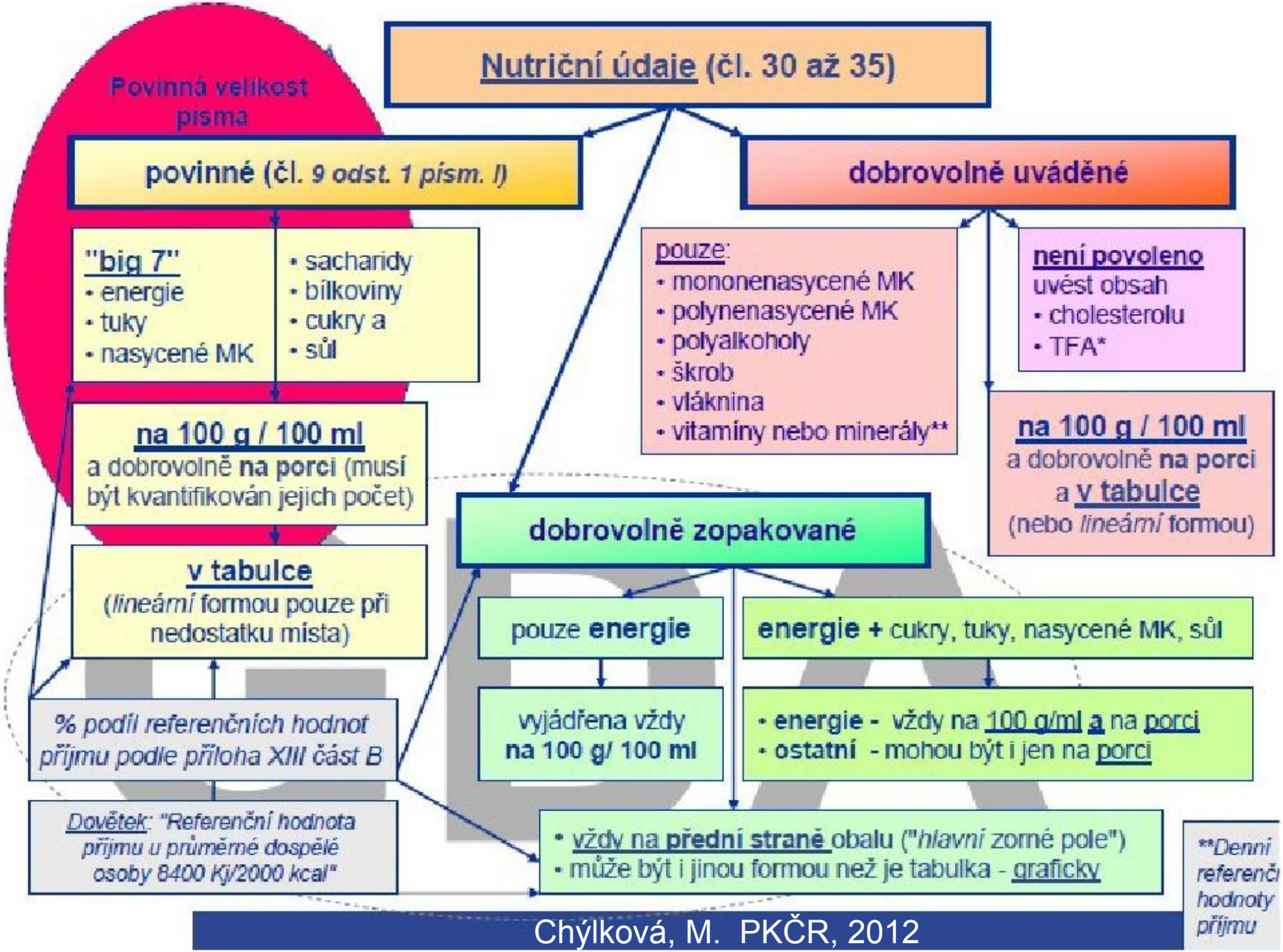
✓ nevytvářejí překážky volnému pohybu zboží

Nutriční hodnota

- ***Výjimku z nutričního označování bude mít 19 kategorií:***
  - nezpracované jednosložkové produkty,
  - zpracované produkty, jejichž zpracování souvisí jen s dozráváním, a jedná se jen o jednosložkové,
  - vody určené ke spotřebě lidmi (i s přídavkem CO2 nebo aromatu),
  - byliny, koření a jejich směsi,
  - sůl a náhrady soli,
  - stolní sladidla,
  - produkty patřící pod směrnici 1999/4/ERS týkající se kávy, kávovin a extraktů z nich,

Nutriční hodnota

- - čaje bylinné, ovocné, pravé bez jiných přísad než jsou aromata, která neovlivňují nutriční hodnotu,
  - kvasné octy a jejich náhrady (i aromatizované),
  - ochucovadla,
  - přídatné látky, pomocné látky, enzymy,
  - želatina,
  - složky pro výrobu ovocných pomazánek,
  - droždí,
  - žvýkačky,
  - produkty, jejichž největší plocha na obalu je menší než 25 cm2, potraviny dodávané v malém množství producentem přímo konečnému spotřebiteli nebo distribuované přímo místními prodejnami.



Chýlková, M. PKČR, 2012

Nutriční hodnota

- Nejasnosti - potravinářská komora

- jak zjistit údaje do tabulky nutričních hodnot – flexibilita, tolerance
- údaje, které nejsou nařízením povoleny
- definice porcí
- jak mají vypadat ikonky GDA ?
- je nutné vždy uvádět energii jako kcal/kJ ?
- je nutné vždy uvádět *„ Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby 8400 kJ/2000 kcal“ ?*

Výživová a zdravotní tvrzení

- 13) Výživová a zdravotní tvrzení lze při označování a obchodní úpravě potravin a v reklamě na potraviny uváděné na trh používat pouze v případě, že:

- a) nejsou nepravdivá, dvojsmyslná nebo klamavá;
- b) nevyvolávají pochybnosti o bezpečnosti nebo výživové přiměřenosti jiných potravin;

Výživová a zdravotní tvrzení

- c) nenabádají k nadměrné konzumaci určité potraviny nebo nadměrnou konzumaci neomlouvají;
- d) neuvádějí nebo nenaznačují, ani z nich nevyplývá, že vyvážená a různorodá strava nemůže obecně zajistit přiměřené množství živin;

Výživová a zdravotní tvrzení

- e) neodkazují na změny tělesných funkcí, které by mohly u spotřebitelů vzbuzovat strach nebo které by mohly zneužívat jejich strachu, pomocí textu nebo prostřednictvím obrazového, grafického či symbolického znázornění.

Označování balených potravin

výživová tvrzení + zdravotní tvrzení

Výživová tvrzení jsou přípustná pouze tehdy, pokud jsou uvedena v příloze a jsou v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 podmínkami stanovenými v tomto nařízení.

Označování balených potravin

Výživová tvrzení :

- **přirozeně bezlepkové** obsahují nejvýše 1 mg gliadinu/100 g nebo 100 ml sušiny,
- **bezlepkové** obsahují nejvýše 10 mg gliadinu/100 g sušiny nebo na 100 ml nápoje,
- **s nízkým obsahem laktózy** obsahují nejvýše 1 g laktózy/100 g nebo 100 ml,
- **bezlaktózové** obsahující nejvýše 10 mg laktózy/100 g nebo 100 ml,
- s **nízkým obsahem bílkovin** obsahující nejvýše 2 g bílkovin/1000 kJ,

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

Tvrzení (nebo formulace s obdobným významem)	**Podmínka týkající se výrobku**
nízkoenergetický; s nízkou energetickou hodnotou; s nízkým obsahem energie	obsahuje nejvýše 40 kcal (170 kJ)/100 g nebo nejvýše 20 kcal (80 kJ)/100 ml; pro stolní sladidla platí limit 4 kcal (17kJ)/porci, odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (1 kávová lžička)
se sníženým obsahem energie	obsah energie je snížen nejméně o 30 %, přitom musí být uvedeno, co vedlo ke snížení energie
bez energetické hodnoty	obsahuje nejvýše 4 kcal (17 kJ)/100 ml; pro stolní sladidla platí limit 0,4 kcal (1,7kJ)/porci, odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (1 kávová lžička)
s nízkým obsahem tuku	obsahuje nejvýše 3 g tuku/100 g nebo nejvýše 1,5 g tuku/100 ml, (v případě polotučného mléka až 1,8 g tuku/100 ml)
bez tuku	obsahuje nejvýše 0,5 g tuku/100 g nebo 100 ml; údaje jako „X% bez tuku“ jsou zakázány
bez nasycených tuků	obsahuje nejvýše 0,1 g nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin / 100 g nebo 100 ml

s nízkým obsahem nasycených tuků; s nízkým obsahem nasycených mastných kyselin	obsahuje nejvýše 1,5 g nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin/100 g u tuhých potravin nebo 0,75 g/100 ml u tekutých potravin; celkový obsah nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin nesmí představovat více než 10 % energetické hodnoty
s nízkým obsahem cukru	obsahuje nejvýše 5 g cukrů/100 g u tuhých potravin nebo 2,5 g/100 ml u tekutých potravin
bez cukru	obsahuje nejvýše 0,5 g cukrů/100 g nebo 100 ml
bez přídavku cukrů	nebyly přidány žádné mono- nebo disacharidy nebo jiné potraviny používané kvůli svým sladivým vlastnostem; pokud jde o přirozeně přítomné cukry v potravině má být ještě uvedeno: „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“
s nízkým obsahem sodíku/soli	obsahuje nejvýše 0,12 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g nebo 100 ml; v případě vod, s výjimkou přírodních minerálních vod spadajících pod směrnici 80/777/EHS, nesmí být překročena hodnota 2 mg sodíku/100 ml
s velmi nízkým obsahem sodíku/soli	obsahuje nejvýše 0,04 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g nebo 100 ml; toto tvrzení nesmí být použito pro přírodní minerální vody ani ostatní vody
bez sodíku/bez soli	obsahuje nejvýše 0,005 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g
zdroj vlákniny	obsahuje nejméně 3 g vlákniny/100 g nebo nejméně 1,5 g vlákniny/100 kcal

přírodní/přirozený	před příslušným výživovým tvrzením lze použít slovo „přirozeně/přirozený“, pokud potravina přirozeně splňuje obecné podmínky pro použití daného výživového tvrzení

Označování balených potravin

Zdravotní tvrzení - jen vědecky podložená

Jedná se o tvrzení, která popisují nebo odkazují na:

a) význam živiny nebo jiné látky pro růst a vývoj organismu a jeho fyziologické funkce

b) psychologické a behaviorální funkce

c) snižování nebo kontrolu hmotnosti nebo snížení pocitu hladu či zvýšení pocitu sytosti anebo na snížení množství energie obsažené ve stravě

d) tvrzení o snižování rizika onemocnění

e) tvrzení týkající se vývoje a zdraví dětí

Označování balených potravin – příklady zdrav. tvrzení

Národní seznam zdravotních tvrzení

(nařízení (ES) č. 1924/2006, článek 13 a 14 – schvaluje Evropská komise)

Niacin: vliv na energetický metabolismus, normální funkci nervového systému, udržování normálního stavu kůže a sliznicních membrán, snížení (redukce) únavy a vyčerpání, zachování normálních psychologických funkcí za podmínky nejméně 15% DDD

vliv na podporu kostí, zubů, vlasů a nehtů,na koncentraci LDL, HDL cholesterolu,triglyceridů, přispívá k normálnímu proudění (toku) krve

Označování balených potravin – příklady zdrav. tvrzení

Chrom : přispívá k zachování normálního metabolismu makronutrientů, zachování normální hladiny glukózy v krvi za podmínky nejméně 15% DDD

přispívá k udržení a dosažení normální tělesné hmotnosti

přispívá k snížení únavy a vyčerpání

Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bb-12

imunitní obrana proti patogenům, pokles potencionálně patogenních mikroorganismů zažívacího traktu, přirozené imunitní funkce,

Označování balených potravin – příklady zdrav. tvrzení

Kyselina alfa – linolenová: vliv na hladinu cholesterolu v krvi za podmínky nejméně 300mg v denní dávce

udržení normálního krevního tlaku,vliv na vývoj mozkových funkcí, molekulární prekurzor regulující buněčné funkce, udržení normální srdeční funkce, zlepšení nálady

Schválena jen asi třetina návrhů – většinou vitamíny, min. látky…, neschváleny byliny, probiotika …

Důvody neschválení - nedostatečné vědecké důkazy a nedostatečná identifikace posuzovaných látek

Označování balených potravin – příklady zdrav. tvrzení

Stanovisko panelu NDA úřadu EFSA (EFSA-Q-2012-00002) :

- flavanoly v kakau „pomáhají udržovat endoteliární dilataci cév, což přispívá k zdravému toku krve“ u obecné dospělé zdravé populace.
- Byla prokázána závislost mezi konzumací flavanolů z čokolády a uvedeným účinkem. K dosažení účinku má být denně konzumováno 200 mg flavanolů, což odpovídá 2,5 g kakaového prášku s vysokým obsahem flavanolu nebo 10 g čokolády z takového kakaa.

Zdravotní tvrzení

- **Zdravotní tvrzení** jsou zakázána, pokud neodpovídají obecným požadavkům v kapitole II Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a zvláštním požadavkům v této kapitole a pokud nejsou schválena v souladu s tímto nařízením a obsažena v seznamu schválených tvrzení stanovených v článcích 13 a 14.

Zdravotní tvrzení

- Tvrzení , na něž EFSA nedala pozitivní vědecký názor nesmí být na trhu ! (2012)
- Posouzeno 2760 tvrzení→ 345 pozitivní stanovisko EFSA (87,5% negativní výsledek)

Označování balených potravin – pokr.

- 14) jakostní třída (pokud je dána komoditní vyhláškou – ovoce, vejce…)
- 15) údaj o ozáření
- 16) grafika – odpovídá složení (nebo uvést „doporučený způsob servírování“)

Dobrovolné informace

Pro informace o potravinách poskytované dobrovolně platí tyto požadavky:

a) nesmějí uvádět spotřebitele v omyl;

b) nesmějí být nejednoznačné ani matoucí pro spotřebitele;

c) musí být tam, kde je to vhodné, podloženy příslušnými vědeckými údaji.

Dobrovolně poskytované informace o potravinách nesmějí být uvedeny na úkor prostoru pro povinné informace o potravinách !

emco
FERDA
Obilné kuličky s kakaem
+7
vitamínů
bez barviv
375 g

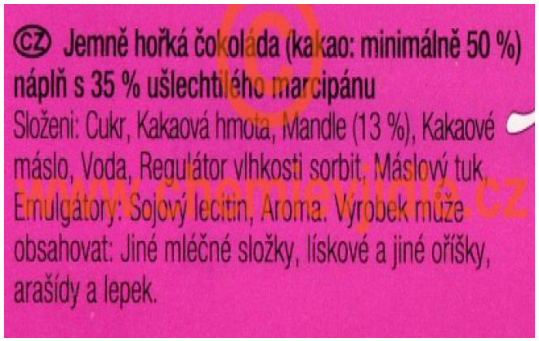
ANO

emco
Mysli
na zdraví
pro princezny
Originální hračka v každém balení
325 g

?

Dobrovolné informace

- informace o možném a nezáměrném výskytu látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v potravinách;
- informace o vhodnosti potraviny pro vegetariány nebo vegany;
- Chráněné názvy
- Značky (Klasa)



Chléb šumava 1/2 600g

čerstvý chléb pšenično žitný

MADER a synové, s.r.o.

Složení: Pšeničná mouka, žitná mouka, voda, sůl, droždí, přípravek zlepšující mouku (pšeničná mouka, zahušťovadlo E412, emulgátor E471, vločky z brambo-rové kaše, regulátor kyselosti E170, pšeničná sladová mouka, rostlinný tuk, sušená syrovátka látka zlepšující mouku E300, enzymy), kmín 0,2%.

Alergologické informace: Výrobek obsahuje obiloviny (lepek), mléko a může obsahovat korýše, měkkýše SO2, vejce, ryby, arašídy, sóju, suché skořápkové plody, celer, hořčici, sezam, vlčí bob.

Uchovávejte v suchu při teplotě do +30°C

Země původu: ČESKÁ REPUBLIKA

TAKTO NE !

Označování výrobků s chráněnými názvy (nařízení EU)

♦ ochrana zeměpisných označení

Zeměpisné označení = název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, která:

- pochází z tohoto regionu, určitého místa nebo země
- má určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu
- **jedna z fází** produkce, zpracování nebo přípravy probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti

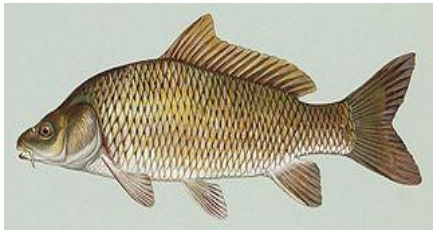
Označování výrobků s chráněnými názvy (nařízení EU)

♦ označení původu zemědělských produktů a potravin

Označení původu = název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny :

- pocházející z tohoto regionu, určitého místa nebo země
- jakost nebo vlastnosti jsou dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele
- **všechny fáze** produkce, zpracování a přípravy probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti

Chráněné názvy - příklady



žatecký chmel

Označování výrobků s chráněnými názvy (nařízení EU)

- zaručené tradiční speciality – vyznačují se zvláštní povahou = vlastnost nebo soubor vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravina jasně odlišuje od jiných podobných produktů nebo potravin téže kategorie (zápis v rejstříku ES)

"tradiční„- prokázané používání na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi (min. 30 let)

Zaručené tradiční speciality

špekáček

lovecký salám

Bio potraviny

- **Etikety na bio potravinách ze zemí EU musí být povinně označeny jednotným unijním logem**.
- U tohoto loga musí být uveden kód země, kde bio potravina prošla závěrečnou kontrolou – v případě České republiky je to CZ. Za kódem státu je zkratka BIO nebo EKO, případně ORG či ÖKO, odkazující na ekologický způsob produkce podle zažité praxe v různých zemích. Kód je uzavřen třímístným číslem kontrolní organizace pověřené v daném státě dozorem nad bio produkcí. V Česku jsou takové kontrolní organizace tři:

- Kontrola ekologického zemědělství (KEZ) - kód CZ-BIO-001,
- ABCERT AG kód CZ-BIO-002 a
- BIOKONT - kód CZ-BIO-00

národní

České značky – KLASA (ne jen pro „české výrobky“)

Značka Klasa – základní podmínky získání :

✓výrobcem je fyzická nebo právnická osoba
✓přihláška + technická dokumentace k výrobku, (např. parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, požadavky na zákl. surovinu…)
✓certifikát ISO nebo certifikát HACCP
✓pravidla správné výrobní a hygienické praxe
✓držitel značky je povinen označit výrobek logem KLASA
✓národní značku uděluje výrobku ministr zemědělství ČR na dobu tří let

Cca 1200 výrobků (270 výrobců)

České značky - Český výrobek

„Český výrobek –garantováno Potravinářskou komorou ČR“:

- ✓ výrobek musí být vyroben na území ČR, podíl složek a surovin, případně omezení jejich původu se stanovuje individuálně

České značky – Regionální potravina

- regionální potravina je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek) určený ke konzumaci konečnému spotřebiteli, který zvítězil ve své kategorii v příslušném regionu (kraji) a je vyroben a pochází zejména z tuzemských surovin
- podniky do 250 zaměstnanců - na 4roky
- cca 370 výrobků

¤ farmářské trhy

České značky - Regionální potravina

Příklady :

Zlínský kraj :

Soubor frgálů

Krásná Haná-sýr typu gouda

Jihočeský kraj :

Lhenická ovocná šťáva jablko-jahoda

Zlatá niva

Kapr uzený porcovaný

Další značky (Nařízení (ES) 41/2009)

Lze

Nařízení (ES) č. 1924/2006

Nelze

Éčka: E 300, E 322, E 160 a

Certified E- Friendly Food (CEFF)

Označování potravin – pokr.

- Potraviny balené v prodejnách – všechny podstatné údaje jako u potravin balených výrobcem (název, kdo zabalil, složení, alergeny, množství, trvanlivost, podmínky skladování, upozornění…)

albert Quality

Pomazánka rybí

Složení:

Spotřebujte do: 01.08.2012

Výrobce: DELIKA lahůdky, s.r.o., U hřiště 654/21a, 625 00 Brno, Česká republika.
Vyrobeno pro AHOLD Czech Republic, Slavíčkova 1a, 638 00 Brno.

Skladujte při teplotě od 0 °C do +5 °C.

hmotnost	140g
cena/kg	135,00 Kč
cena	18,90 Kč

8 595038 406464

SM Mimoň
TESCO 471 24, Husova 661

TESCO STORES ČR a.s., IČ: 45 30 83 14, Vršovická 1527/68b, Praha 10, PSČ: 100 00
Sp. Zn. B 1377 u rejstř. soudu v Praze.

EIDAM. SALAMOVY SYR 30%T. V. S.
Eidam uz., neuz

EIDAM-SALAMOVY SYR
SKLADUJTE PRI TEPLOTE 4-8 °C
TUK V SUSINE 30%, SUSINA 50%
SLOZENI: MLEKO, JEDLA SUL, MLEK. KULTURY,
BARVIVO ANNATO

Balano: 17.03.2012 Spotřebujte do: 21.03.2012

cz
51930
51

190,0 Kč/kg
0,118 kg
22,4 Kč

2 812581 001189

Označování potravin – pokr.

- Nebalené potraviny – upravuje novela zákona o potravinách č. 139/2014 Sb.

Nebalené potraviny

- Provozovatelé potravinářských podniků zajistí v podnicích, které řídí, aby informace týkající se nebalených potravin určených pro konečného spotřebitele nebo k dodání do zařízení společného stravování byly předány provozovateli potravinářského podniku, který potraviny přebírá, aby bylo možno poskytnout povinné informace o potravinách konečnému spotřebiteli, pokud to bude nutné.

Nebalené potraviny

Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebalenou potravinu, je povinen tam, kde je tato potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli, v její těsné blízkosti případně v blízkosti místa nabízení k prodeji viditelně umístit snadno čitelný údaj:

- ✓ obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil

Nebalené potraviny

- ✓ název potraviny
- ✓ *údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech*
- ✓ *údaj o třídě jakosti*
- ✓ *zemi nebo místo původu*
- ✓ údaj o nepříznivých účincích

Nebalené potraviny

Některé další povinné údaje již *nemusí být deklarovány přímo v těsné blízkosti* potraviny. Postačí jejich uvedení v blízkosti místa samotného prodeje. Půjde např. o prostor zahrnující prodejní pult a jeho blízké okolí anebo o různé formy katalogů, elektronických pultíků apod.

Nebalené potraviny

- *datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti*
- *každou látku způsobující alergie nebo nesnášenlivost, která byla použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, byť v pozměněné podobě*

Nebalené potraviny

- *způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném uchování mohla být ohrožena bezpečnost nebo zhoršena jakost*
- *případně další údaje, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo veterinární zákon*

Nebalené potraviny

PPP je povinen na vyžádání spotřebitele sdělit nebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje o složení potraviny (+ množství významných složek)

Nebalené pokrmy

Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh ***pokrmy*** při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele je povinen viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci o:

- ✓ názvu potraviny
- ✓ alergenech

Nebalené pokrmy

u jídel, u kterých podle názvu zákazník nepozná, co obsahují, bude muset být uvedeno přesné složení. U jídel s nejasnými názvy, jako třeba katův šleh, budou muset uvést, co pokrm obsahuje.

katův šleh

tajemství šéfkuchaře

J Í D E L N Í L Í S T E K

od 17.11. do 21.11.
ZŠ

PONDĚLÍ

STÁTNÍ SVÁTEK

ÚTERÝ **polévka bramborová**

1,9 **džuveč, dýňový kompot**
čaj vanilkový

STŘEDA **1,9** **polévka fazolová**

1 **vepřové maso v mrkvi, brambory**
ovoce, čaj malinový

ČTVRTEK **1,9** **polévka drůbeží s fridátovými nudlemi**

1,3,7 **kuře na paprice, houskové knedlíky**
čaj pomerančový

PÁTEK **1,9** **polévka zeleninová**

1 **pizza**
ovoce, čaj citronový

Seznam alergenů - číselný přehled

Změna jídelního lístku vyhrazena !!!!!!!