



KVALITNÍ A ZDRAVÉ POTRAVINY AKTUÁLNÍ POHLED

Ing. Jindřich Fialka
Ministerstvo zemědělství ČR



CO JE KVALITA?

Význam slova „kvalita“

Kvalita = Jakost

Kvalita čili jakost je údaj o vlastnosti nějaké věci, je to soubor vlastností objektu z hlediska možného užitku

(přeneseně) dobré vlastnosti objektu z hlediska možného užitku



CO JE KVALITA?

Důležitý aspekt celkového pohledu na potravinu
(souvislost se zdravotní nezávadností, bezpečností, chuťovými vlastnostmi, organoleptickými vlastnostmi)

Bezpečnost a zdravotní nezávadnost
(dle EU legislativy dnes již nezpochybnitelné pojmy)

Co tvoří kvalitu potravin - subjektivní pohled
Základní kvalitativní znaky potravin:

- specifické vlastnosti produktů s vazbou na zeměpisný původ, produkční oblast, plemeno zvířat, metodu produkce (např. bio)
 - zvláštní přísady (suroviny)
- specifické metody produkce (souvislost s místními tradicemi a znalostmi)
 - specifické normy v rámci ochrany ŽP a welfare chovaných zvířat
- souvislost se zpracováním, obchodní úpravou a označením, zvyšujícím přitažlivost produktu pro spotřebitele.



MOŽNÉ PARAMETRY KVALITY





CO JE KVALITA?

Hygienická

Ukazatel rozhodující o použitelnosti nebo nepoužitelnosti potravy
(zdravotně nezávadná/bezpečná)

Mezní hodnoty chemických, fyzikálních a mikrobiologických rizik
– nařízení EU + prováděcí vyhlášky

Nutriční

Ukazatel, který udává, jak potravina odpovídá nutričním požadavkům

Kriteriem jsou výživová doporučení na různých úrovních

(výživové trendy, výživové doporučené dávky, výživová tvrzení)



CO JE KVALITA?

Senzorická

Ukazatel a kritérium pro spotřebitele

Ukazatel – chuť, vůně, barva, konzistence, vnější vzhled.

Informační

Základní informace – legislativa, doplňující informace – výrobce

- způsob informování, šíře poskytnutých informací, informace o využití výrobku, ověření a kontrola původu



CO JE KVALITA?

Úhel pohledu :

výrobce potravin

obchodníka – prodejce

spotřebitele

oboru (zbožíznalství potrav.komodit)

tradice – technologie, složení

legislativy - právní předpisy



Cena × Kvalita × Právní předpisy

- Spotřebitel
 - preference co nejnižší ceny („kvalita“ za rozumnou cenu)
 - (slabá) preference tuzemských potravin
- Prodejce
 - silná konkurence
 - obava ze ztráty zákazníků
 - tlak na dodavatele (výrobce)
- Výrobce (dovozce)
 - často ekonomické až existenční problémy
 - „uchýlení se k nekalým praktikám“
 - náhrada základních surovin



Dlouhodobé výsledky úředních kontrol ukazují, že:

- Bezpečnost potravin (zdravotní nezávadnost) - vysoká úroveň v ČR i EU
- Kvalita - falšování potravin (klamání spotřebitelů) - problém s velkým negativním potenciálem



KVALITA POTRAVIN – legislativní rámec

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách
– soubor charakteristických vlastností
jednotlivých druhů potravin, jejichž limity
jsou stanoveny zákony a prováděcími
vyhláškami



Zákon o potravinách

Prováděcí vyhlášky k zákonu č. 110/1997
Sb. o potravinách

pro mléko a mléčné výrobky, maso a
masné výrobky, pekařské výrobky,
nealkoholické nápoje, cukrovinky, ovoce a
zeleninu atd.

specifické národní požadavky - min. obsah
základních surovin, barva, vzhled, chuť,
složení atd.



Prováděcí vyhlášky

Komoditní vyhlášky jsou strukturovány tak, že obsahují definice vybraných pojmů, požadavky na označování, jakost, technologické požadavky a podmínky uvádění do oběhu apod.

V naprosté většině jsou v těchto komoditních vyhláškách zapracovány požadavky vycházející z bývalých (případně současných) Československých technických norem.

Tento legislativní proces byl realizován v letech 1995-1997, kdy byl přijat nový zákon o potravinách č. 110/1997 Sb., včetně výše uvedených komoditních vyhlášek.



**Vyhláška č. 326/2001 Sb.
(maso a masné výrobky)**

Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků jsou specifikovány v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13.

ŠUNKA

Šunka nejvyšší jakosti: obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních; použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští

šunka výběrová: obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští

šunka standard: obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních



**Vyhláška č. 326/2001 Sb.
(maso a masné výrobky)**

SMYSLOVÉ POŽADAVKY

a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly. U sterilovaného výrobku v konzervě povoleno proměnlivé množství volného aspiku.

b) vzhled v nákroji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrný a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem

c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký



**Vyhláška č. 77/2003 Sb.
(mléko a mléčné výrobky)**

Požadavky na jakost

Např.

Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky uvedené v předpisech Evropských společenství a v příloze č. 2. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.

Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné mléčné výrobky slazené se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle zvláštního právního předpisu.⁷⁾

Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle zvláštního právního předpisu.

(7) Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení podle zvláštního právního předpisu.

(10) Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky.



Vyhláška č. 77/2003 Sb. (mléko a mléčné výrobky)

Požadavky na jakost

Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky a na druhy mikroorganismů mléčného kysání

Např. Smetana tekutá - obsah tuku (v % hmot.)

Smetana - více než 10,0 včetně

Smetana ke šlehání - více než 30,0 včetně

Smetana vysokotučná - více než 35,0 včetně



Vyhláška č. 77/2003 Sb. (mléko a mléčné výrobky)

Obsah sušiny tukuprosté (v % hm. nejméně)

Druhy živých mikroorganismů v kysaných mléčných výrobcích

Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra, Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

Klasifikace tvarohu podle konzistence a obsahu tuku v sušině

Klasifikace přírodního sýra podle zrání



Požadavky národních předpisů – právní dopad regulace

Převážná většina kvalitativních požadavků vymezených v současných národních právních předpisech nevychází z Evropského práva, tzn. tyto oblasti nejsou regulovány v Evropské unii jednotně. Každý členský stát má stanovené tyto požadavky (jakostní standardy) např. pro masné výroby, mléčné výroby, pekařské výroby samostatně (mnohdy i odlišně – různá úroveň).

Z důvodu aplikace jednoho ze základních pilířů fungování EU tj. **volný pohyb zboží**, jsou požadavky stanovené nad rámec společných požadavků práva EU (národní vyhlášky) závazné pouze pro potraviny vyrobené a uvedené na trh v zemi, která si takové požadavky stanovila (tj. české národní předpisy se vztahují na potravinářské subjekty usazené v ČR).



Požadavky národních předpisů – právní dopad regulace

Jedná se o tzv., princip vzájemného uznávání (vyplývající z principu volného pohybu zboží), podle kterého pro výrobek legálně vyrobený nebo uvedený na trh v jednom členském státě EU/Norsku/Lichtenštejnsku/Islandu/Turecku je nutné umožnit (nesmí být odmítnuta) uvádění do oběhu v ostatních členských státech (tedy např. i v ČR).

Odlišnost řešení konkrétního problému mezi členskými státy nemůže být důvodem k omezení obchodu, resp. volného pohybu zboží. Samozřejmě toto musí platit oboustranně, tedy i opačně při expedici našich potravin do zemí EU.



Schémata kvality potravin

komunikační prvek se spotřebitelem

garance splnění definovaných kvalitativních parametrů u výrobků či výrobních procesů

princip dobrovolnosti



Národní značky kvality v ČR

několik desítek systémů kvality

nevládní organizace

obchodní řetězce

spotřebitelské organizace

A stylized illustration of a cow and a sheep. The cow is brown with a long, flowing white mane and tail, standing on a green field. The sheep is white with a long, flowing white tail, standing on the same green field. The background is a solid light blue. In the bottom right corner, there is a small logo for the University of the Pacific, featuring a green triangle and the text 'UNIVERSITY OF THE PACIFIC' and 'FACULTY OF THE DIVINITY'.

MSD Farmářské fórum / 17.–18. 5. 2014
ZDRAVÁ ZVÍŘATA – KVALITNÍ POTRAVINY

MSD Farmářské Fórum



Výjimečná kvalita zaručena



MSD Farmářské fórum / 17.–18. 5. 2014
ZDRAVÁ ZVÍŘATA – KVALITNÍ POTRAVINY





KLASA

Regionální potravina

zeměpisné značení, označení původu,
zaručená tradiční specialita

Produkty ekologického zemědělství



Národní značky kvality v EU

např. Quality Food (Slovensko), Poznaj dobrá żywność (Polsko), AMA Gütesiegel (Rakousko), CMA (Německo)



**POZNAJ DOBRĄ
ŻYWNOŚĆ**





KLASA



prezentace kvalitních potravin

založena v roce 2003

od května 2007 změna pravidel, správce SZIF

podpora výrobků, které vykazují výjimečné kvalitativní charakteristiky
uděluje ministr zemědělství ČR na dobu tří let

předání certifikátu KLASA (Salima, Země živitelka apod.)



KLASA

výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky KLASA, musí minimálně **v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky**, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu.



KLASA

Nadstandardní kvalitativní charakteristika a jak jí vyjádřit či kvantifikovat ?

„tradiční“ receptura

vysoký podíl ruční práce

použité suroviny (např. kvalita)

finální kvalita výrobku

nadstandardní technologické postupy při výrobě (např. technologie výroby, obaly)

výjimečné senzorické vlastnosti výrobku





KLASA



Mezi oceňované výrobky nejsou zařazeny:

- výrobky, které nemají balení
- produkty s podílem strojně odděleného masa (separátů)
- výrobky distribuované pod privátní značkou obchodních řetězců
- obsahuje-li výrobek náhražky surovin běžně používané v obdobných výrobcích (např. sója místo masa v uzeninách)



KLASA



Nejčastější chyby v žádostech

- nedostatečně charakterizovaná nadstandardní charakteristika daného výrobku
- špatné označování výrobku (včetně uvádění nepodložených výživových a zdravotních tvrzení)
- nesoulad technické dokumentace a etikety výrobku
- nedoložení rozboru z akreditované laboratoře - protokol o vyšetření dle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005)
- neúplně vyplněná technická dokumentace
- špatná čitelnost etiket



KLASA



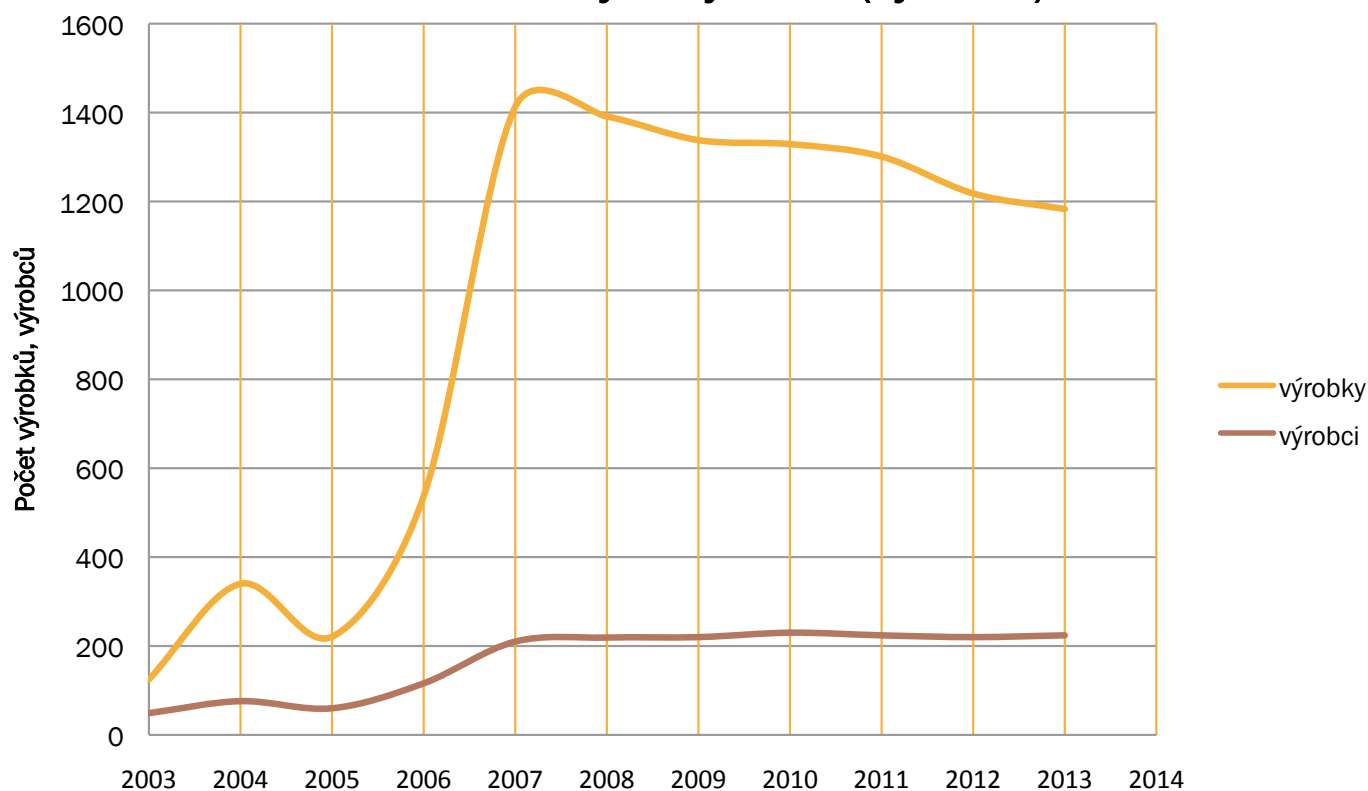
- Ocenění národní značkou KLASA
„1201 oceněných výrobků od 234 výrobců“
- Mezi oceňovanými výrobky jsou nejvíce zastoupené masné výrobky (369), mlýnské výrobky (347) a mléčné výrobky (286)



KLASA



Počet oceněných výrobků (výrobci)





KLASA



Kontrola dodržování výrobků označených KLASA

- pravidelná kontrola dozorových orgánů
- první kontrola nově oceněných výrobků probíhá vždy **nejpozději do 6 měsíců** od udělení značky
- protokoly z těchto kontrol zasílají jednotlivé inspektoráty automaticky administrátorovi značky

Kontroluje:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Státní veterinární správa



KLASA

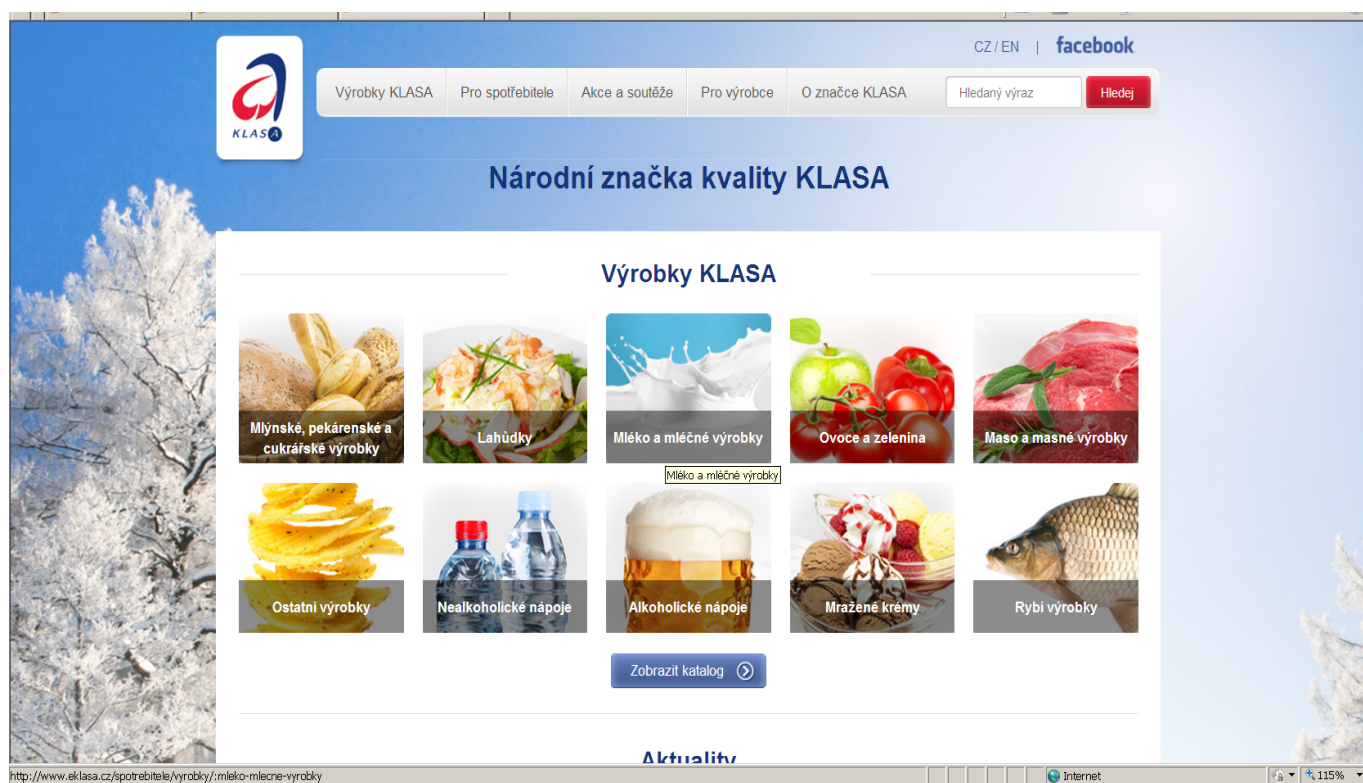
Státní zemědělský a intervenční fond
– oddělení podpory značek KLASA a Regionální potravina

www.szif.cz
www.eklasa.cz

Slavnostní předávání certifikátů KLASA
(3-4 ročně)



WWW.EKLASA.CZ





REGIONÁLNÍ POTRAVINA



Společný projekt „Regionální potravina“

- Ministerstvo zemědělství
- Potravinářská komora ČR
- Agrární komora ČR
- Asociace krajů ČR



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



- podpora malých a středních producentů potravin
- cílem je představit to nejlepší z potravinářské produkce v jednotlivých krajích ČR
- značku uděluje ministr zemědělství od roku 2010



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



- nová značka kvality Regionální potravina
- kladen důraz především na původ potraviny v daném regionu
- Regionální potravina pro účely tohoto systému je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek), který je vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



- princip udělení značky na základě soutěže
- soutěže o značku Regionální potravina se vyhlašují jednou ročně v každém ze 13 krajů České republiky
- vítěz získá certifikát a právo užívat značku „Regionální potravina“ daného kraje po dobu 4 let
- podíl místních surovin musí tvořit minimálně 70 %
- hlavní složka musí být stoprocentně domácího původ



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



- Pravidla pro udělování značky jsou uvedena v „Metodice pro udělování značky Regionální potravina“
- Skládá se ze 3 částí:
 - Obecná (platí pro všechny kraje)
 - Specifická
 - Regionální
- Regionální pravidla si může stanovit každý kraj samostatně



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



Značka se uděluje pouze vítěznému výrobku v 9 kategoriích:

- 1.Masné výrobky tepelně opracované
- 2.Masné výrobky trvanlivé
- 3.Sýry včetně tvarohu
- 4.Ostatní mléčné výrobky
- 5.Pekařské výrobky včetně těstovin
- 6.Cukrářské výrobky včetně cukrovinek
- 7.Alkoholické i nealkoholické nápoje (s výjimkou vína)
- 8.Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě
- 9.Ostatní



REGIONÁLNÍ POTRAVINA



Regionální potravina ocenila již 373 produktů
(4 odebrané + proces dalšího odebrání)

- Rok 2010 - oceněno 71 výrobků
- Rok 2011 - oceněno 99 výrobků
- Rok 2012 - oceněno 103 výrobků
- Rok 2013 - oceněno 100 výrobků

Více informací na www.regionalnipotravina.cz



www.regionalnipotravina.cz



Dnes je: 13.1.2014 Svátek má Edita

Hledej

[Podrobné hledání](#)

O projektu | Oceněné regionální potraviny | Pro výrobce | Pro spotřebitele | Akce | Kontakt

Ochutnejte to nejlepší z našich krajů!

Chcete mít při nákupu jistotu, že jste si vybrali kvalitní a poutivé výrobky z domácí produkce? Značka Regionální potravina již čtvrtým rokem seznamuje spotřebitele s oceněnými regionálními potravinami a zároveň tak podporuje malé a střední producenty z regionů.

Přehled všech krajských vítězů včetně informací o jejich producentech naleznete v **Katalogu potravin oceněných značkou regionální potravina** (ke stažení ve formátu pdf; 9,8 MB).

Regionální potravina - spoty a videa

Středočeský kraj

Novinky

9.1.2014
Výrobci Regionálních potravin se zúčastní veletrhu v Brně

5.12.2013
Poslední lednička ze spotřebitelské soutěže má svého majitele

28.11.2013
Přihlaste se na 2. ročník festivalu krajských specialit a regionální potraviny – RegFoodFest

27.11.2013
Zajděte si do obchodu pro vánoční dárek od Regionální potraviny

25.11.2013
Další lednička má svého majitele

Další novinky

Tip pro Vás

[Holba Šerák](#)

REG FOOD FEST

FESTIVAL KRAJOVÝCH SPECIALIT A REGIONÁLNÍ POTRAVINY

Regionální potravina na Regiontour 2014

Držitelé značky Regionální potravina



Regulace na úrovni EU

Základním pravidlem vyplývajícím z předpisů EU je výroba a uvádění do oběhu bezpečných a zdravotně nezávadných potravin

EU reguluje oblast informování spotřebitele, tj. předpisy EU stanovují např. obecné požadavky pro oblast označování potravin. Poskytování informací o složení potraviny je prostřednictvím evropského předpisu závazné pro všechny členské státy EU.

Spotřebitel tak při výběru potravin má k dispozici detailní informace o složení potravin (jak základní suroviny, tak pomocné látky, přídatné látky, aroma apod., sestupné pořadí, obsah zdůrazněné složky, přítomnost alergenu atd.).



Předpisy EU

Nařízení EP a Rady EU č. 178/2002, základní předpis potravinového práva

Nařízení tzv. „hygienického balíčku“ č. 852, 853, 854, 882/2004

Nařízení EP a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Nařízení EP a Rady EU č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty



Právní předpisy EU

Kromě požadavků na bezpečnost potravin a hygienu jsou evropským potravinovým právem regulovány další oblasti. Jedná se o regulaci pro obchod, podmínky pro označování a jakostní a kvalitativní parametry. Horizontálním přepisem v této oblasti je nařízení (ES) č. 1234/2007 (jednotné nařízení o společné organizaci trhů pro oblast s vepřovým masem, s vejci, s drůbežím masem, se surovým tabákem, s mlékem a mléčnými výrobky, se skopovým a kozím masem, s obilovinami, s rýží, pro roztíratelné tuky).

Další vertikální právní předpisy regulují detailněji oblast kvality, označování a podmínek uvádění do běhu pro vejce, ovoce a zeleninu, drůbeží maso, mléčné výrobky, olivový olej, ryby, hovězí maso.



Společná organizace trhu EU

- stanovení pravidel pro obchod
- podmínky pro označování
- jakostní a kvalitativní parametry

Nařízení (ES) č. **1308/2013**

(společná organizace trhů se zem. produkty)
s vepřovým masem, s vejci, s drůbežím
masem, se surovým tabákem, s mlékem a
mléčnými výrobky, se skopovým a kozím
masem, s obilovinami, s rýží, pro roztíratelné tuky



Olivový olej – nařízení č. 20/2012

Rozdělení do kategorií – výběrová jakost olivového oleje, panenský olivový olej, olej se směsí rafinovaného oleje, olej z pokrutin

Metody získávání olejů

Organoleptické vlastnosti – vůně, chuť

Označení původu oleje



Vejce – nařízení č. 589/2008

Definice

Jakostní znaky pro vejce

Podmínky skladování

Třídění vajec třídy A podle hmotnosti

Informace na přepravních obalech

Označování vajec k dodávkám do zahraničí, k dodávaných přímo potravinářskému průmyslu, kód producenta

Označení na vejcích třídy B

Označení data minimální trvanlivosti



Drůbeží maso – nařízení č. 543/2008

- Definice jatečně upravených těl drůbeže, dělené drůbeží maso
- Podmínky uvádění na trh
- Rozdělení tříd jakosti A, B
- Značení způsobu chovu
- Vymezení záporných hmotnostních odchylek



Ovoce a zelenina– nařízení č. 543/2011

- zrušilo nařízení č. 1580/2007
- pro stanovené druhy OZ (celkem 10x) platí zvl. obchodní normy – Příloha I (část B)
 - ostatní druhy OZ – všeobecná obchodní norma
- Příloha I (část A) (nařízení (ES) č. 1228/2008)
 - min. požadavky na jakost, označování, odchylky, balení apod.
- výjimky z dodržení obchodních norem



Schémata kvality potravin

- ochrana názvů produktů před zneužíváním a napodobováním
- podpora rozmanitosti zemědělské produkce
- slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci na trhu mezi běžně dostupnými výrobky
- důraz na zvláštní povahu produktů



Schémata kvality potravin v EU

první schémata v 30. letech 20. století v Evropě

80. léta 20. století – systémový přístup v EU –
označování vín

1992 – EU vytvořila systém chráněných značek
(označení původu)



Schémata kvality potravin v EU

Filosofie EU

- Ochrana názvů produktů před zneužíváním a napodobováním
- Podpora rozmanitosti zemědělské produkce
- Důraz na zvláštní povahu produktů



Schémata kvality potravin v EU

Nařízení (EU) č. 1151/2012

- systém vznikl v EU až v roce 1992 (původně nařízení (EHS) 2081/1992, nařízení (ES) 509/2006 a 510/2006) s cílem ochránit názvy kvalitních zemědělských výrobků a potravin, které si získaly věhlas v EU i ve světě
- zeměpisné označení a označení původu, zaručené tradiční speciality
- zápis do rejstříku (cca 1400 CHZO/CHOP, 50 ZTS)
- produkce /zpracování/ příprava probíhající ve vymezené zeměpisné oblasti
- zapojení třetích zemí do procesu registrace



Schémata kvality potravin v EU

Databáze DOOR

[Evropská komise](#) > [Zemědělství a rozvoj venkova](#) >
[Zemědělství a potraviny](#) > [DOOR](#)

země, druh produktu, druh žádosti, datum, stav

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>



Úřad průmyslového vlastnictví | Označení původu a zeměpisná označení Společenství
http://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepis...

Právní upozornění | Často kladené otázky | Vyhledávání | Kontakt | Login 3C/3CG

čeština (cs)

Evropská komise > Zemědělství a rozvoj venkova > Zemědělství a potraviny > DOOR > Browse

- Latest [registered](#) designations
- Latest [published](#) designations
- Latest [applied](#) designations

10 rows view 1 - 16 from 40 rows 1 2 3 4

Číslo dokumentu	Země	Název	Druh žádosti	Date	Stav:	
CZ/PGI/0105/01036	Česká republika	"Českokobudějovické pivo"	CHZO	14/05/2013	Zveřejněna	
CZ/PGI/0105/01093	Česká republika	Lomnické suchary	CHZO	14/02/2013	Podána	
CZ/PGI/0105/00884	Česká republika	Jihoceská Niva	CHZO	05/02/2013	Zveřejněna	
CZ/PGI/0105/00983	Česká republika	Jihoceská Zlatá Niva	CHZO	07/12/2012	Zveřejněna	
CZ/TSG/0007/00836	Česká republika	Pražská šunka	ZTS	19/09/2012	Zveřejněna	
CZ/PGI/0005/0436	Česká republika	Chelčicko — Lhenické ovoce	CHZO	24/05/2012	Zaevidována	
CZ/PGI/0005/0381	Česká republika	Karlovarské oplatky	CHZO	29/07/2011	Zaevidována	
CZ/PGI/0005/0397	Česká republika	Karlovarské trojhránky	CHZO	29/07/2011	Zaevidována	
CZ/PGI/0105/0366	Česká republika	Hořické trubičky	CHZO	08/07/2011	Podána	
Multi/TSG/0007/0042	Multi-country	Liptovská saláma / Liptovský salám	ZTS	22/02/2011	Zaevidována	
Multi/TSG/0007/0044	Multi-country	Lovecký salám / Lovecká saláma	ZTS	22/02/2011	Zaevidována	
Multi/TSG/0007/0051	Multi-country	Spíšské párky	ZTS	22/02/2011	Zaevidována	
Multi/TSG/0007/0055	Multi-country	Špekáčky / Špekačky	ZTS	22/02/2011	Zaevidována	
CZ/TSG/0007/00842	Česká republika	Pomazánkové máslo	ZTS	22/12/2010	Podána	
CZ/PGI/0005/0399	Česká republika	Olomoucké tvarůžky	CHZO	05/08/2010	Zaevidována	
CZ/PGI/0005/00801	Česká republika	VALAŠSKÝ FRGÁL	CHZO	04/04/2010	Podána	

10 rows view 1 - 16 from 40 rows 1 2 3 4

Internet 120%



Chráněná označení původu





Chráněné zeměpisné označení





Zeměpisné označení a označením původu

název regionu, určitého místa nebo ve výjimečném případě celé země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, které pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země a jejichž kvalita nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštnostmi zeměpisného prostředí zahrnující přírodní a lidské činitele.



Rozdíl mezi zeměpisným označením a označením původu

Označení původu: Všechny fáze výroby, zpracování a příprava musí probíhat ve vymezené oblasti

Zeměpisné označení: Ve vymezené oblasti musí probíhat alespoň jedna z fází výroby, tj. produkce, zpracování nebo příprava



CHZO/CHOP v ČR

ČR má v současné době registrováno **23 výrobků CHZO** a v systému **6 výrobků CHOP**
(Úřední Věstník EU)

CHZO/CHOP: piva: Budějovické pivo, Budějovický měšťanský var, České pivo, Českobudějovické pivo, Brněnské pivo nebo Starobrněnské pivo, Znojenské pivo, Březnické pivo

pekařské produkty: Karlovarské oplatky, Karlovarský suchar, Karlovarské trojhránky, Hořické trubičky, Lomnické suchary, Pardubický perník, Štramberské uši, Mariánsko-lázeňské oplatky, Valašský frgál

živočišné produkty: Pohořelický kapr, Třeboňský kapr

rostlinné produkty: Nošovické kysané zelí, Český kmín, Chamomilla Bohemica, Všecká cibule, Žatecký chmel, Chelčicko-Lhenické ovoce

sýry: Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva, Olomoucké tvarůžky



Zaručená tradiční specialita





Zaručená tradiční specialita

Cíl - aby nedocházelo k vytváření nerovných podmínek hospodářské soutěže, měl by mít každý producent včetně producentů ze třetí země možnost používat buď **zapsaný název spolu se zvláštním označením** a případně se symbolem Společenství, který je přiřazen označení „zaručená tradiční specialita“, nebo **zapsaný název jako takový**, pokud zemědělský produkt nebo potravina, kterou produkuje nebo zpracovává, **splňuje požadavky odpovídající specifikace**



Pojem “Tradiční”

výraz „tradiční“ - prokázané používání na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi; toto období by se mělo rovnat časovému úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tedy nejméně 30 let.

„zaručená tradiční specialita“ tradiční zemědělský produkt nebo tradiční potravina, jejíž zvláštní povaha je uznávána Společenstvím, a to zápisem do rejstříku podle tohoto nařízení;



ZTS V ČR

Český svaz zpracovatelů masa (ČR)

Slovenský zväz spracovateľov mäsa (SR)

Společné žádosti o zápis TSG pro vybrané masné výrobky

Špekáček, Lovecký salám, Spišské párky Liptovský salám

Informování EK o výsledku jednání – Pražská šunka



**Nařízení (EU) č. 1169/2011
o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

Cílem nařízení je poskytnout konečnému spotřebiteli základ, aby mohl učinit informovaný výběr (konečný spotřebitel by měl snadno porozumět informacím uvedeným na označení, jednoduché a srozumitelné údaje).



Seznam povinných údajů (čl. 9)

- název potraviny
- seznam složek
- alergenní látky**
- množství složky nebo skupiny složek
- čisté množství potraviny
- datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti
- podmínky uchování nebo podmínky použití
- jméno nebo obch. název a adresa PPP
- země původu nebo místo původu**
- návod k použití
- obsah alkoholu - nápoje nad 1,2 % alkoholu
- výživové údaje**



Způsob uvádění povinných údajů

Povinné údaje podle čl. 9

- vyjádření slovy a čísly
- **navíc** rovněž piktogramy nebo symboly
- slovní vymezení, pokud je stanoveno („složení:...", „obsahuje ..." atd.)



Způsob uvádění povinných údajů (čl. 13)

-dobře viditelné, snadno čitelné, nesmazatelné, nesmějí být žádným způsobem zakryty, zastřeny jiným textem, kontrast mezi tiskem a pozadím atd.

-velikost písma „x“ – 1,2 mm – údaje dle čl. 9 (př. IV)

-výjimky pro použití min. velikosti písma – obaly jejichž největší plocha je menší než 80 cm² – 0,9 mm

-název, množství, obsah alkoholu – stejně zorné pole (kromě skleněných lahví k opakovanému použití nebo největší plocha menší než 10 cm²)



Název potraviny (čl. 17)

Názvem potraviny je její zákonný název. Pokud takový název neexistuje, je názvem potraviny její vžitý název a v případě, že neexistuje nebo se nepoužívá, uvede se popisný název dané potraviny.

Název potraviny nesmí být nahrazen názvem chráněným jako duševní vlastnictví, obchodní značkou nebo smyšleným názvem.

Příloha VI – povinné údaje připojené k názvu potraviny



Seznam složek (čl. 18)

Seznam složek se nadepíše nebo uvede patřičným nadpisem obsahujícím slovo „**složení**“.

Seznam složek obsahuje všechny složky potravy **seřazené sestupně** podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potravy.

Složky se označují svým specifickým názvem (příloha VII) – sýr, koření, maso atd.

Směsná složka – výčet vlastních složek (kromě směsi koření a bylin – do 2%)

Použití zkratk – pojmenování složek ve složení



Plýtvání s potravinami

- 90 milionů tun ročně v Evropě
- k plýtvání dochází v celém řetězci
- 40 % na úrovni obchodu a spotřebitele

<http://ec.europa.eu/food/food/sustainability>



„Minimální trvanlivost do“ a **„Spotřebujte do“** na obalech potravin, aneb jak správně porozumět, abychom ušetřili peníze a neplýtvali potravinami.

„Minimální trvanlivost do“ označuje datum, do kterého si potravinu uchová svoji deklarovanou kvalitu.

> Potraviny lze bezpečně konzumovat i po uvedeném datu **„Minimální trvanlivost do“** a to za podmínky, že jsou respektovány pokyny pro skladování a že není poškozen obal; potraviny však mohou ztratit svoji původní chuť a texturu.

> Datum **„Minimální trvanlivost do“** se objevuje na široké řadě chlazených, mražených, sušených (těstoviny, rýže), konzervovaných a jiných potravin (rostlinný olej, čokoláda atd.).

> Dříve než se rozhodnete potravinu po uplynutí data **„Minimální trvanlivosti do“** vyhodit, tak zkontrolujte, zda je obal neporušený a zda potravinu stále ještě nevypadá, nevoní a nechutná dobře.

> Jestliže jste potravinu s označením data **„Minimální trvanlivosti do“** otevřeli, řiďte se případnými pokyny jako **„Po otevření spotřebujte do tří dnů“**.



Více informací o možnostech, jak omezit plýtvání potravinami, naleznete na ["http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm"](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm) i o ["http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm"](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm) ["http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm"](http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm)



Výživové údaje (čl. 30)

Povinné údaje - 7 položek

- energetická hodnota
- množství
 - tuků
 - nasycených mastných kyselin
 - sacharidů
 - cukrů
 - bílkovin
 - soli



Výživové údaje – platnost (čl. 54)

- povinné od 13.12. 2016
- povinně uvedené 1169/2011 nebo 450/2004
- dobrovolně uvedené: 13.12. 2014 – 13.12 2016
- dobrovolně uvedené před 13.12. 2014
- tvrzení, obohacené + NO od 13.12. 2014
- vyčerpání zásob



DĚKUJI ZA POZORNOST