**Závěry z legislativního semináře VÚPS – ČMSMP**

Hlavním tématem legislativního semináře byla přednáška ing. Michaely Mezerové, v níž vysvětlila postoje ČZPI k probíhajícím změnám legislativy v oblasti značení potravin a kontrol ČZPI v příštím roce. Z její přednášky vybíráme hlavní body :

**Základní potravinářská legislativa : tzn. kde co hledat**

Nařízení 178/2002 – obecné požadavky potravinového práva

* Bezpečnost – čl. 14
* Klamání – čl. 16
* Povinnosti PPP – čl. 17
* Sledovatelnost – čl. 18
* Odpovědnost PPP za potraviny – čl. 19

Nařízení 852/2004 – hygiena

Zákon 110/1997 Sb. – zákon o potravinách – od 1.1.2015 platí novela

* Povinnosti výrobce potravin PPP - § 3 – např.
* dodržovat požadavky na jakost a bezpečnost potravin
* technologické a hygienické požadavky v celé fázi výroby (tzv. od vidlí po vidličku)
* Značit výrobky v češtině
* Registrace u SZPI

**Značení potravinářských výrobků řeší především**

Zákon o potravinách

Vyhláška o označování 1169 / 2011

Vyhláška 335/1997 Sb.

Dotazy a odpovědi k vyhlášce 1169/2011 najdete v češtině na adrese

<http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_cs.pdf>

Funguje to, i když je to dost nepřehledné a složité

**Definice ke značení:**

* Informace o potravinách – **u piva nesmí obsahovat zdravotní tvrzení a to ani v reklamním materiálu – odpovídá výrobce, tedy Vy**
* Etiketa
* Zorné pole – vše co se na etiketě dá přečíst z jednoho zorného úhlu
* Hlavní zorné pole – to zorné pole, kterého si spotřebitel všimne nejdříve
* Čitelnost – vzhled informace daný např. velikostí písma, odstupy mezi řádky, kontrastem podkladu a textu atd.
* Zákonný název, vžitý název a popisný název

**Co na etiketě piva musí být povinně :**

* Název potraviny **– zákonný název např. světlý svrchně kvašený pšeničný ležák**  
  legislativa názvů by se měla co nejdříve změnit, ale zatím musíme dodržovat všechny blbosti, které nám vyhláška 110/1997 ukládá
* Složení – např. Voda, **Ječné** slady (může být vícero druhů), chmelové produkty, kvasnice – v pořadí dle procentuálního obsahu v pivu. Vody je nejvíc, potom slad, chmel a nakonec kvasnice. Do složení nemusí být uvedeny:
* Přídatné látky a enzymy přenosem – pokud už v konečném výrobku neplní technologickou funkci – např. enzymy ve varně
* Nosiče a látky používané obdobným způsobem - např. křemelina
* Látky, které nejsou aditivem, ale které jsou používány obdobně jako pomocné látky a v konečném výrobku jsou nadále přítomny (i ve změněné formě)

**POZOR** – alergen musí být uveden vždy!!! – není stanoven limit

* Zdůraznění alergenů – odlišit od ostatního textu zvýrazněním, podtržením, či jinak  
  V případě piva – **ječné** slady, **pšeničné** slady
* Čisté množství potraviny – u nás objem např**. 0,33 l** nebo **0,5 l**
* DMT/DP – musí být napsáno **Minimální trvanlivost do ………………**Formulace ve smyslu trvanlivost 30 dnů a označení dne stočení už se neuznává.
* Zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití - např. Skladovat v chladu, temnu
* Jméno/obchodní název a adresu PPP dle čl. 8 – adresa dle Obchodního rejstříku
* Obsah alkoholu – pro nápoje s obsahem alkoholu nad 1,2% obj. např. 4,8 % obj. Uvádí se na jedno desetinné místo s tolerancí +- 0,5 % obj. u piva s obsahem do 5,0 % obj. a s tolerancí +- 1,0 % obj. při obsahu nad 5,0 % obj.
* Výživové údaje – **u piva být nemusí**
* Pasterace – pokud bylo pivo pasterováno, musí to být uvedeno
* Vyhláška 335/1997 Sb. rozlišuje pivo:
* Kvasnicové – pivo s přídavkem kvasničné kultury nebo rozkvašené mladiny
* Pokud nebyla provedena filtrace – jde o pivo „nefiltrované“
* Kvasnicové pivo – do složení se uvede přídavek kvasnic nebo rozkvašené mladiny,
* U nefiltrovaného piva kvasnice ve složení uvádět nemají - má být uvedena:

Povinná informace (§13 odst. 1 písm. d) vyhl. 335/1997 Sb.) – nefiltrované

Doplňující informace - zákal je způsoben zbytky kvasnic a nejedná se o kvalitativní vadu.

V případě uvádění na trh před prodejem spotřebiteli nebo prodeji pro společné stravování. To znamená do hospod mohou být n na obale - krytce sudu jen některé údaje a zbytek musí být v obchodních dokladech (balící list, faktura)

– minimálně: název, DMT/DP, podmínky úchovy nebo použití, PPP

**Zatím to prakticky nikdo z nás nedělá, ale ČZPI to bude od 1. ledna kontrolovat !!!**

**Povinné Informace musí být viditelné, snadno čitelné, nezakryté**

* **Pro povinné informace povinná minimální velikost písma, malé x o výšce 1,2 mm**
* **Povinný kontrast zatím není stanoven – bude posuzováno případ od případu**
* **Název + množství + obsah alkoholu – musí být v jednom zorném poli  
  - pokud jsou uvedeny víckrát – pak alespoň jednou ve stejném zorném poli**
* **Čitelnost – obecná definice v čl. 2 odst. 1 písm. m) nařízení   
  - zkrátka se to musí dát přečíst bez lupy**

Jakmile uvedete informaci typu „Desítka“ či „Dvanáctka“ ať už textem nebo číslicí, ČZPI bude kontrolovat, zda to má opravdu požadovanou původní stupňovitost mladiny (EPM). Tedy “Desítka“ musí mít 10,00 – 10,99 % EPM a „Dvanáctka“ 12,00 – 12,99 % EPM.

Do budoucna se chystá změna vyhlášky tak aby označení a technologie odpovídaly zaběhlým terminologiím – piva deklarovaná odbornou literaturou jako tmavá/pšeničná, by měla být tmavá/pšeničná, *Ale* by mělo být pouze svrchně kvašené atd.

**Dalším bodem bylo rozšíření působnosti orgánů Hygieny a ČZPI. To pro nás znamená, že od 1.1.2015 mohou orgány ČZPI v restauračních  minipivovarech kontrolovat i kuchyňská zařízení a naopak Hygiena může kontrolovat minipivovar.**

**Pro nás to znamená, konec skladování masa a zeleniny v ležáckých sklepích a chmele v kuchyňských lednicích. Zkrátka dodržovat hygienické a technologické předpisy v obou provozech.**

**ČZPI bude po nás chtít tři zásady :**

* + **Dodržovat požadavky legislativy na označování – obecné i na pivo**
  + **Dodržovat informace poskytnuté spotřebiteli na etiketě**
  + **Dodržovat technologické postupy**

**Tak ať se Vám to všem v roce 2015 daří.**

**Ještě dvě připomínky na konec :**

**Evidence výroby by měla umožnit dohledat u výrobní šarže hotového výrobku, kdy byl vyroben, uvařen a z čeho (přehled surovin, od koho a jaké měly složení). To platí pořád, ale ještě to nikdo u nás nekontroloval. Velké pivovary by nás na tom snadno mohly nachytat. Podívejte se, oni prodávají něco o čem ani nevědí kdy a z čeho to uvařili. Zkuste si v tom udělat systém a pořádek.**

**Od 13.12.2014 platí označování alergenů v jídelních lístcích, ale zatím se nikdo moc nezamýšlí nad tím, že pivo obsahuje také alergen (ječný slad – lepek) a tudíž to v restauraci musí být někde oznámeno, stejně jako alergeny v jídlech.**