



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

Aktuální zkušenosti SZPI z výkonu dozoru v minipivovarech

Michaela Mezerová
Státní zemědělská a potravinářská inspekce
michaela.mezerova@szpi.gov.cz

Jarní cena českých sládků, 16.3.2018





-
- Nařízení (ES) č. 178/2002 - obecná bezpečnost
 - Nařízení (ES) č. 852/2004 – hygiena
 - Zákon č. 110/1997 Sb. – zákon o potravinách
 - Nařízení (EU) č. 1169/2011 – obecné označování
 - Vyhláška č. 417/2016 Sb., o označování
 - Vyhláška č. 335/1997 Sb. – nápoje



Nařízení (ES) č. 178/2002

- Nařízení (ES) č. 178/2002 - obecná bezpečnost
- Čl. 16 = obchodní úprava – žádná informace, reklama, obchodní úprava... nesmí uvádět spotřebitele v omyl (u reklamy „nadsázka“)
- Čl. 17 = povinnosti – každý v potravinovém řetězci je zodpovědný za „svoji“ část produkce
- Čl. 18 = sledovatelnost
 - musí být zajištěna ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce
 - krok vpřed a krok vzad
- Čl. 19 = odpovědnost za potraviny – potravina není v souladu s požadavky na bezpečnost potravin => stažení potraviny z oběhu, informování kontrolních orgánů, případně informovat spotřebitele (pokud už se k nim potravina mohla dostat)





Nařízení (ES) č. 852/2004

- Vztahuje se na hygienu výroby piva i ostatních provozů a míst, kde se potraviny vyrábí, skladují, apod.
- Vztahuje se i na restaurace a kuchyně



Zákon o potravinách

- Zachovávat ve všech fázích výroby a uvádění na trh technologické a hygienické požadavky
- Používat jen obaly dostatečně chránící potravinu před znehodnocením a odpovídající požadavkům na materiály pro styk s potravinou



Zákon o potravinách - registrace

- Povinnost registrace – zahájení, změny, ukončení výkonu činnosti (pivovar k SZPI, restaurace na OOVZ)
- Restaurace u pivovaru – kontrola dle dohody OOVZ a SZPI
- Registrovat všechny výroby (i „přidružené“ – cider, džemy, sirupy..., prodejna, e-shop)
- Létaající pivovary
 - i bez vlastní provozovny registrace povinná (PPP zodpovědný za potravinu)
 - do HACCP zapracovat, jak je zajištěna sledovatelnost, bezpečnost výroby, apod.



Označování





Nařízení (EU) č. 1169/2011

Čl. 7 = uvádění nezavádějících informací

Všechny informace musí být přesné, jasné a srozumitelné.

Nesmí být zavádějící

1. Pokud jde o charakteristiky potravin....
2. Připisování účinků nebo vlastností, které potravina nemá.
3. Vyvoláváním dojmu, že potravina má výjimečné vlastnosti, které mají ale všechny srovnatelné potraviny
4. Vyvoláváním dojmu, že je obsažena nějaká složka, ale ta je nahrazena složkou jinou – např. alternativy sýrů, chmel x chmelový extrakt



Nařízení (EU) č. 1169/2011

Čl. 8 = povinnosti

- Každý nese svoji zodpovědnost za značení.
- Prodej pro společné stravování = povinné údaje nemusí být na etiketě, stačí v dokladech – prodejce musí být schopen pravdivě informovat spotřebitele.
- Předávání informací v rámci B2B
- Vnější obaly, v nichž je potravina uváděna na trh – název potraviny, DMT/DP, podmínky úchovy, PPP



Nařízení (EU) č. 1169/2011

Povinné údaje v čl. 9+10 = název, složení, alergeny, čisté množství, množství určitých složek, DMT/DP, podmínky úchovy a použití, PPP, původ, návod k použití, obsah alkoholu, výživové údaje

Výjimky pro alkonápoje s obsahem alkoholu nad 1,2%obj.:

- dle 1169 by se nemuselo uvádět složení, ale byl zachován národní požadavek => **POVINNÝ ÚDAJ** [viz čl. 16(4) + čl. 41]
- Pokud nejsou uvedena výživová tvrzení, nemusí se uvádět výživové údaje – pokud jsou uvedeny, mohou obsahovat pouze energetickou hodnotu nebo celou tabulku dle pravidel nařízení [viz čl. 16(4) + čl. 30(4) + čl. 36(1)]



Velikost písma

Nariadení (EU) č. 1169/2011





Etikety – souhrn povinných informací dle nařízení 1169/2011 a vyhlášky

1. Název – dle 1169/2011 zákonný název => kategorizace dle 335/1997 Sb. + údaje o provedených úpravách (pasterace, apod.)
2. Seznam složek – uvozeno „složení“
3. Vyznačení alergenů – zvýrazněním ve složení
4. Zdůrazněné složky
5. Čisté množství potraviny
6. DMT/DP
7. Podmínky úchovy – dle vyhl. 335/1997 Sb. mají být chráněny před mrazem a přímým slunečním zářením
8. PPP (jméno/obchodní název, adresa)
9. Země původu – pokud by to bylo zavádějící
10. Návod k použití, pokud by bez návodu nešlo použít ☺
11. Obsah alkoholu – dle 1169/2011 u nápojů >1,2%obj., pro ostatní ve vyhl. 335/1997Sb. – skutečná hodnota
12. Výživové údaje – pro nápoje >1,2%obj. alk. nepovinné, pokud uvedeno, pak dle 1169/2011 (všechny údaje nebo pouze energetická hodnota)
13. Povinné údaje o použití sladidel, balících plynů – příloha III nař. 1169/2011
14. informace z vyhl. 335/1997 Sb. – podskupina (kvasnicové, ochucené, pšeničné, z jiných obilovin); způsob kvašení (svrchně kvašené, kvašení v lahvi); nefiltrované; barva (tmavé, polotmavé, řezané)
15. Dobrovolný údaj o % EPM v %hm.



Název

- Dle 1169/2011 název = zákonný název
 - pokud neexistuje - vžitý název
 - pokud neexistuje – popisný název
- Nemůže být nahrazen ochrannou známkou, obchodní značkou, smyšleným názvem
- Pro pivo – dle vyhl. 335/1997 Sb.
 - Dokud nebude zveřejněna novela – nepoužívat nové značení



Ochranné známky

- Jsou součástí označování => nesmí porušovat potravinářské předpisy (evropské ani české)
- Lze zakázat používání ochranné známky, která porušuje potravinové právo – známka ale zůstane platná!!!
- „Kde není žalobce, není soudce“



Doplňující údaje k názvu

- Údaje o provedených úpravách = informace o pasteraci, filtrované/nefiltrované
- Údaje o použití sladidel, balicích plynů



Údaje o provedených úpravách



NEPLÉST „NEFILTROVANÉ PIVO“ A „KVASNICOVÉ PIVO“

Nefiltrované pivo = informace o „neprovedené“ výrobní operaci, z vyhl. 335/1997 Sb.

Kvasnicové pivo = pivo, ke kterému byly přidány kvasnice nebo rozkvašená mladina = podskupina, tj. součást zákonného názvu



Seznam složek

V ČR povinný pro všechna piva
POŘADÍ:

Uvést všechny složky

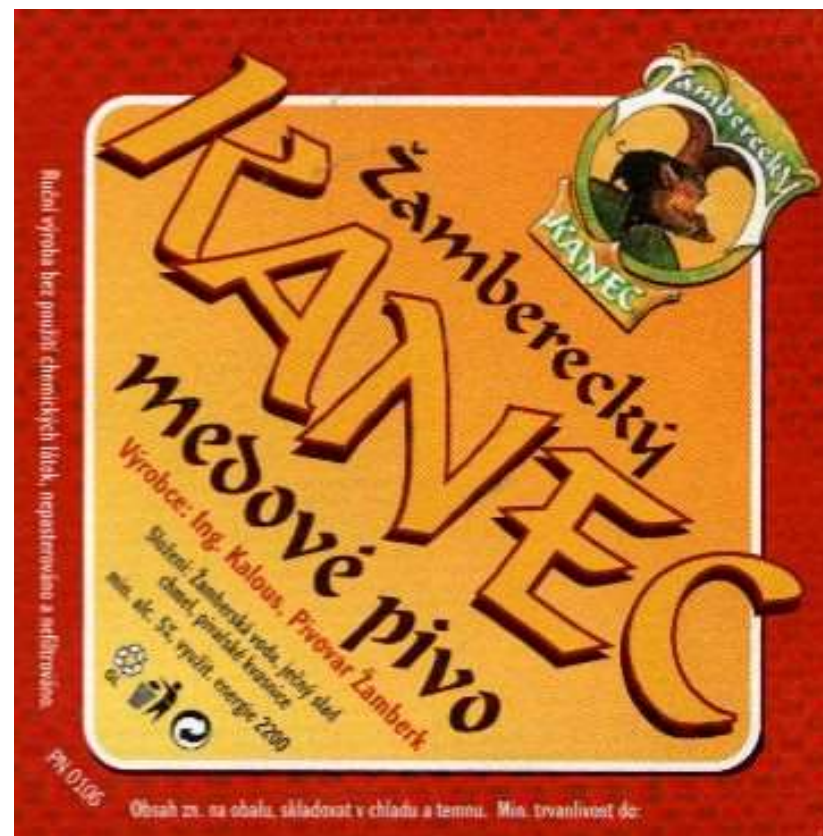
Od složky, které je nejvíce

→ po složku, které je
nejméně

OZNAČOVÁNÍ SLOŽEK:

Označení složky svým názvem –
nesmí být klamavý - chmelový
extrakt ≠ chmel

- Sladový výtažek ≠ slad





Seznam složek – kvasnice, pomocné látky

KVASNICE VE SLOŽENÍ

- Kvasnice pro výrobu = „pomocná látka“ – ve značení se neznačí!
- Kvasnice přidané => kvasnicové pivo – kvasnice se ve složení značí

POMOCNÉ LÁTKY

- dle čl. 20 nařízení 1169/2011 se látky, které nejsou použity jako přídatná látka, ale používají se jako pomocná látka a které jsou v konečném výrobku nadále přítomny (i ve změněné formě) – se ve složení neznačí
- Např. čerící činidla obsahující karagenan (E407)
 - Aditivní látka – stabilizátor, emulgátor, apod.
 - Pomocná látka – zlepšuje koagulaci bílkovin a tím urychluje/zlepšuje jejich usazování – čerící činidlo je součástí koagulátu, tj. sedimentu – v pivu max. nějaké zbytky => není aditivum, ale pomocná látka = neznačí se
- Např. čiridlo vyzina
 - Jako aditivní látka se nepoužívá
 - Pomocná látka – zlepšuje koagulaci bílkovin – výroba z měchýřů jeseterovitých ryb. Není alergen – je ve výjimkách přílohy II nařízení 1169/2011





Aditiva

- Lze přidávat jen v souladu s nařiz. 1333/2008
- Např. karamel, sladidla
- Barviva – mimo karamel – nelze přidávat
- Možnost „přenosu“ z použitých surovin – např. alkoholických nápojů u ochucených piv, nealkonápojů u radlerů
- Nepoužívat označení „přírodní barviva“





Barvicí složky

Přídavek „složek“ (NE aditiv – např. barviv) s účinkem jako aditivní látky – ve složení uvést např. barvicí složka

– Sladové výtažky, barvicí extrakty,...



Aromata

- Lze používat jen v souladu s nař. 1334/2008
- Definice „přírodní aroma“
- Značení:
 - Přírodní pomerančové aroma – splní podmínky na přírodní aroma, pochází opravdu jen z pomeranče, na etiketě lze vyobrazení pomeranče (s informací o ochucení)
 - Pomerančové aroma – původ není v pomeranči, ale výsledek je aroma pomeranče, na etiketě nelze vyobrazení pomeranče



Seznam složek - alergenů

- Zvýraznit alergen ve složení – pouze invertní písmo není zvýrazněním
- Další zvýrazňování textem na etiketě – NE



Seznam složek - alergenů

- Čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011 = název alergenu musí být zvýrazněn v seznamu složek tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.
- Zároveň - čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 = označení potravin musí být pro spotřebitele přesné, jasné a nesmí být zavádějící ohledně jejího složení, povahy a vlastností.
 - složka např. "deproteinovaný škrob" spadá do výrobků z obilovin obsahujících lepek, ale lepek jako takový neobsahuje => zvýraznění složky = spotřebitel může být uveden v omyl ohledně složení výrobku
- => **složka potravin pocházející z látky nebo produktu uvedeného v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011, která alergen jako takový neobsahuje, nemusí být zvýrazněna podle požadavků čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011**
 - Složka musí být ve složení v souladu s čl. 7 odst. 2 přesně a srozumitelně popsána, takovým způsobem, aby ji spotřebitel nemohl zaměnit s látkami nebo produkty obsahujícími alergen uvedeny v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011.“



Seznam složek - QUID

Obrázek ovoce, bylin... na etiketě

= ve výrobku opravdu musí být (ovoce, šťáva, extrakt, přírodní aroma)

= Zvýraznění složky – čl. 22 nař. 1169/2011 + příl. VIII

= Uvádí se, pokud je složka

- v názvu
- nějak zdůrazněna na etiketě
- důležitá pro charakterizaci potraviny

= % se nevyžaduje

- při použití v malém množství k „ochucení“ => **u obrázku informace o ochucení**
- u složek, které nejsou podstatné pro rozhodnutí spotřebitele o koupi/nekoupi (např. medové pivo, pšeničné) = příloha VIII odst. 1 písm. a) bod iv) nař. 1169/2011



Seznam složek - QUID

Pivovar Podlesí

MEDOVINOVÉ PIVO

KORMA

medovinu dodala
Trzebešská medovina

7 BYLIN
...mimo jiné chmel a zázvor

BYLINNÝ ZÁKLAD MEDOVINY SE SKLÁDÁ ZE

7 PIVA MEDOVINY
A LAHODNĚ

Složení:
voda, ječné slady, medovina 3 %
(voda, med, koření, byliny),
chmelové produkty

Obsah alkoholu: 5,5 % obj.
Minimální trvanlivost: **Objem:** 1l

Vyrábí:
Pivovar ČZ, s.r.o. v Pivovaru Podlesí
Podlesí 139, 261 01 Podlesí

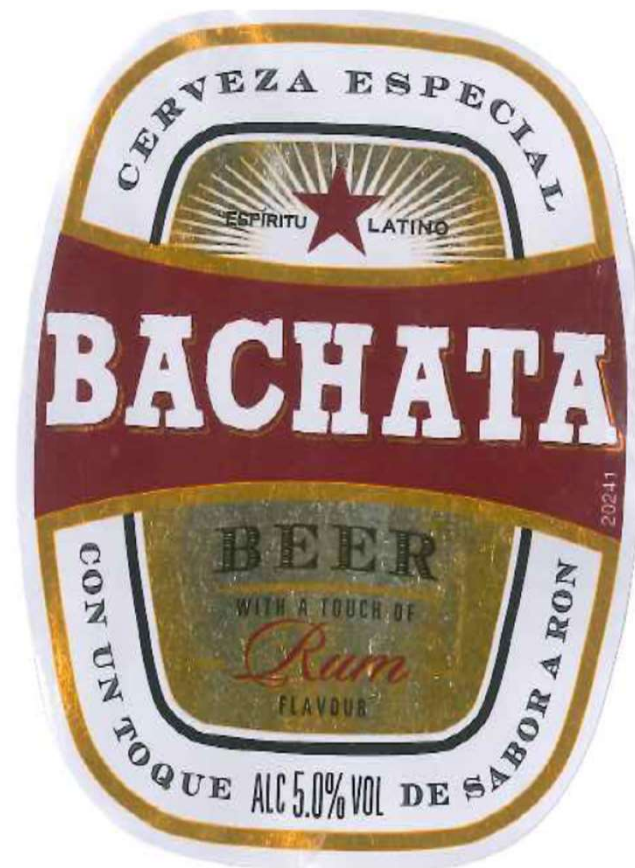
**Pivo světlý ležák, nefiltrované,
nepasterované**
Skladujte v chladnu a temnu

- Kategorizace ???
- Zdůrazněny bylinky, zejm. chmel a zázvor – bylinný základ „k ochucení“ medoviny



Pivo s kategorizovanou lihovinou

- Ochucené pivo – pivo s whisky - ANO – obsah alkoholu z whisky nesmí být větší než obsah alkoholu z piva.
- = tzv. narážky na kategorizované lihoviny - čl. 9 odst. 9 nařiz. 110/2008 + čl. 3 a 4 prováděcího nařízení 716/2013.
- Odkaz „s whisky“ kdekoli na obale = tzv. narážka a dle čl. 4 nařízení 716/2013 narážka na kategorii lihovin při obchodní úpravě potraviny nesmí být uvedena na stejném řádku jako obchodní označení. U alkoholických nápojů je narážka uvedena menším písmem, než je písmo použité pro obchodní označení a složený výraz.
- Uvádění % kategorizované lihoviny – pravidla pro QUID





Konopí do piva

- Lze použít pouze odrůdy s nízkým obsahem THC – do 0,03 %
- nikdy nelze použít vrcholíky – ty jsou vždy omamnou látkou
- I při použití správné odrůdy může vzniknout potravina, která není bezpečná





DMT/DP

(nař. 1169/2011 Čl. 24 + příl. X)

- U potravin, které se mohou rychle zkazit a mohou brzy představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví = datum použitelnosti (spotřebujte do...)
- DMT (minimální trvanlivost do + konkrétní datum den, měsíc, příp. rok
 - Nemusí se uvádět např. u ovocných vín, cidrů, nápojů s obs. alkoholu nad 10%obj.



Země původu

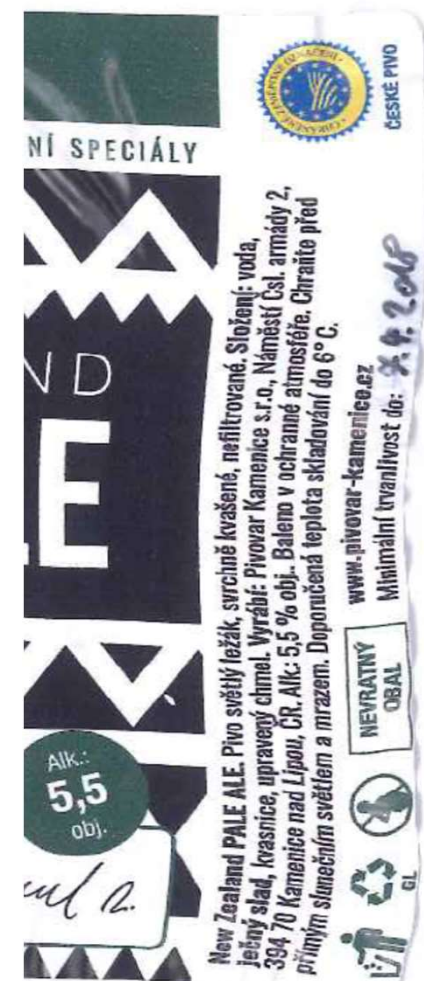
(nař. 1169/2011 čl. 26)

- Uvádět jen když by neuvedení informace o původu bylo zavádějící
- *Plán – uvádět i původ primární složky – zatím není stanoveno, jak se bude uvádět => NIC*



CHZO České pivo

- Specifikace na CHZO České pivo
 - Pro spodně kvašená piva – lehká, výčepní, ležák
- Nelze používat pro výrobky nesplňující specifikaci – čl. 12 a 13 nař. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin
 - Může používat každý kdo splní specifikaci
 - Je chráněno před zneužitím
- ČS mají zabránit neoprávněnému používání





Česká potravina

- § 3 vyhl. 417/2016
- Min. 75% celkové hmotnosti složek musí být z ČR a výroba musí proběhnout v ČR
- Pro nápoje (vč. Piva) se do toho započítává i voda – voda zde není přidávána, ale je jednou ze základních složek.





Obsah alkoholu

- Pro nápoje s obs. alk. $>1,2\%$ obj. povinný údaj „skutečný obsah alkoholu“ – čl. 9 odst. 1 písm. k) nař. 1169/2011 + příloha XII
- Číslo s max. 1 desetinným místem + %obj.
- Může být uvedeno i „alkohol“ nebo „alk.“
- Odchylky $\pm 0,5\%$ obj. (pro pivo s obs. alkoholu do $5,5\%$ obj.) nebo $\pm 1\%$ obj. (pro pivo s obs. alkoholu nad $5,5\%$ obj.)
- Uplatní se i odchylka metody



Výživové údaje

- Pro nápoje s obsahem alk. > 1,2%obj. nejsou povinné – ZATÍM!
 - Dle Zprávy EK k značení složení a výživových údajů u nápojů s obs. alk. > 1,2%obj. se reálně uvažuje o povinném značení výživových údajů

ALE

- Příl. V bod 19 nař. 1169/2011 – osvobozeny jsou všechny potraviny dodávané výrobcem v malém množství přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů přímo zásobujících konečného spotřebitele
- Definice § 6 odst. 4 zákona o potravinách:
 - Místní maloobchod = jakýkoli maloobchod na území ČR
 - výrobce splnil podmínku, že v posledním uzavřeném účetním období předcházejícím okamžiku, kdy byla potravina vyrobena
 - a) zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin, **nebo**
 - b) dosáhl maximálního ročního obrátu 20 000 000 Kč



Výživové údaje

- Nealko a nízkoalkoholické pivo:
 - Plná výživová tabulka
- Ostatní piva bez výživového tvrzení
 - Výživová tabulka je nepovinná – pokud uvedena:
 - Plná tabulka dle nařízení 1169/2011
 - NEBO
 - Pouze energetickou hodnotu



Informace o EPM

uvedení čísla/slovního údaje
naznačujícího extrakt původní mladiny
(BEZ UVEDENÍ JEDNOTKY) je možné –
ale je považováno za „zpřesnění“ a
pivo bude laboratoří vyhodnoceno na
toto číslo

- Např. *obchodní název*: 10/Desítka –
skupina „výčepní pivo“ (*s možností
extraktu původní mladiny 7-10%hm.*)
- v laboratoři bude hodnoceno na
extrakt původní mladiny 10%hm.
- **Uvedení čísla se ° nebo jen % =
nesprávné označení**





Informace o EPM



obsah alkoholu
4,5% obj.

ČESKÝ
RUDOLEC

VLADYKA

pivo z Česke Kanady

11%
nepasterovaný a nefiltrovaný
světlý ležák



Vyhláška č. 417/2016 Sb., o označování

- Informace nesmí obsahovat zavádějící údaje - „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „čistý“, „přírodní“, „pravý“ - § 2 odst. 1 písm. a)
- Není zavádějící (§ 2 odst. 4 písm. a) a b))
 - pokud je to součást názvu druhu, skupiny, podskupiny nebo v přímo použitelných předpisech EU
 - Pokud je to součást popisné informace, použití je odůvodněné a neuvádí spotřebitele v omyl
- Tyto části platí od 1.7.2017



Čerstvé pivo



Čerstvé pivo – čerstvější
nenajdete

Stáčírna v Praze

Výroba Sedlec-Prčice

www.vitekzprčice.cz

Poctivé

Nefiltrované kvasnicové

Přírodní aktivní slady

Kouzlo v tom, že každá
várka je jiná...



E-shop

- Balené potraviny – nař. 1169/2011 – čl. 14
 - Před dokončením nákupu musí být poskytnuty všechny informace mimo DMT/DP
 - Získání informací nesmí být pro spotřebitele dalším nákladem
 - Ve chvíli doručení musí být poskytnuty všechny povinné údaje
- Zabalené, nebalené a pokrmy – § 3 odst. 1 písm. p) zákona 110/1997 Sb.





Rozbory vody v pivovaru

- V případě odběru z vodovodního řádu není počet a rozsah rozborů nikde stanoven, výrobce by měl mít stanoveny v HACCP. K ověření se doporučuje provést jednou ročně velký rozbor.
- V případě odběru vody z vlastní studně je nutné se řídit počtem stanoveným ve vyhlášce 252/2004 Sb.



Pivo s přídavkem probiotik

- Je to „potenciální PNT“ (nař. 2015/2283) = > důkazní břemeno na PPP = PPP musí prokázat, že potravina byla uváděna na trh před 15.5.1997 a byla vyrobena postupem, který byl používán před 15. květnem 1997 a tento postup tedy není považován za „nový“
- Na trh lze uvádět pouze schválené PNT =>
 - PPP musí v součinnosti doložit, že potravina byla na trh uváděna před 15.5.1997
 - Pokud nedoloženo = potenciální PNT (konzultace s Mze)
 - Pokud PNT/potencionální PNT – žádost o posouzení na EK (do vyřešení nelze uvádět na trh)



Výsledky kontrol

Hodnocení na místě	Z toho N	Hodnocení v laboratoři	Z toho N
327	54	200 (bez CHZO)	11
	4x v obchodě = 2x bez značení v češtině, 2x „večerka“; 50x v SpS – nejčastěji špatný objem čepovaného nápoje		9x EPM 2x jiný analyt



Restaurace - hygiena

- Zhruba každá 3. naše kontrola zjišťuje ve stravování porušení hygienických předpisů
- Loni uzavřeno 59 provozoven společného stravování (37,8%) – ↓ - v r. 2015 uzavřeno 144 provozoven (65,2%)
- Nejčastější nedostatky:
 - Nedostatečné čištění výrobních zařízení – výrobny zmrzlin, ledu, fritáky
 - Nedostatečná výměna fritovacích olejů
 - Nedostatečný úklid VŠECH prostor, skladování věcí nesouvisejících s přípravou pokrmů (kola, nepoužívaná zařízení, apod.) = zhoršení možnosti úklidu
 - nedostatečná údržba – oprýskané omítky, opadané kachličky, plísně,...
 - Nefunkční přívod teplé vody
 - HACCP je pouze formální



Nedostatečný úklid





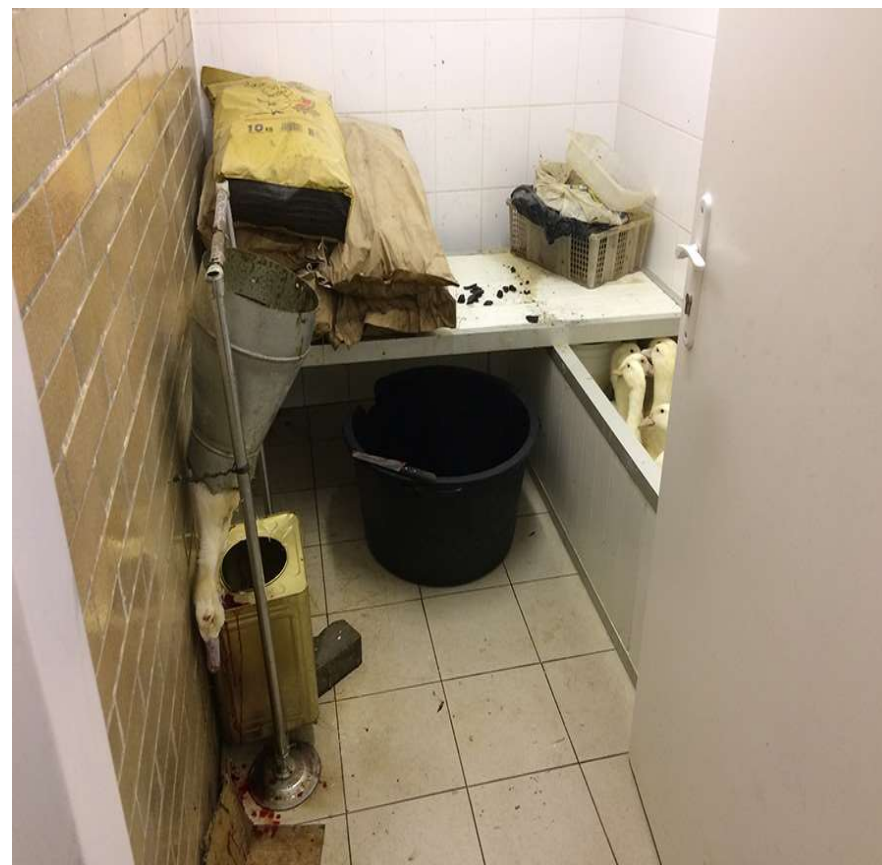
Neudržované a zaplísňené prostory





Věci nesouvisející s potravinami







Náhrada za tekoucí vodu





Znečištěné zařízení





Nevhodné skladování potravin



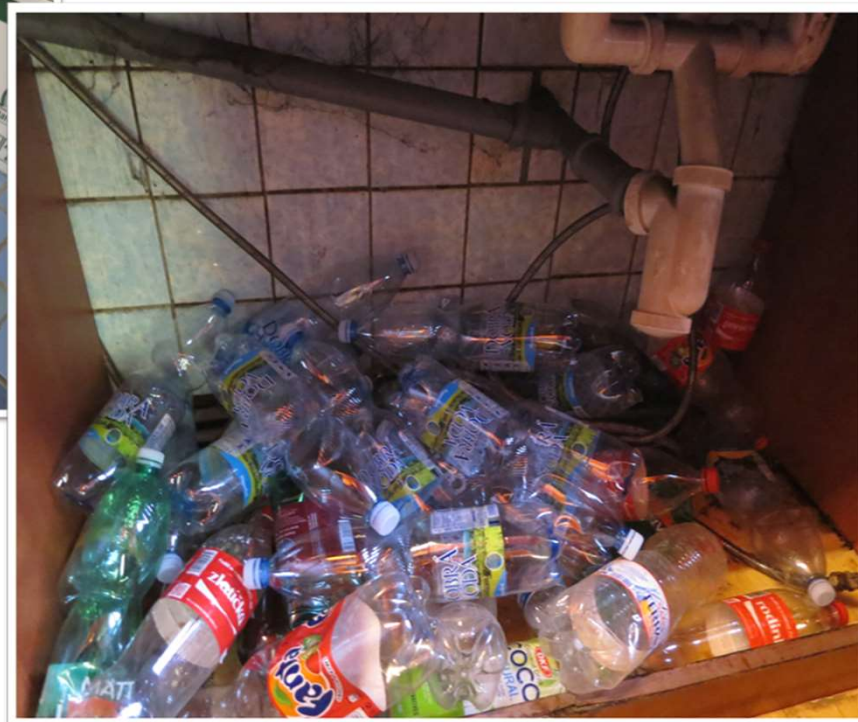


*Potraviny neoznačené,
bez možnosti identifikace,
bez obalu volně ložené v mrazícím zařízení*





Nedostatečná likvidace odpadů





Restaurace – značení pokrmů

§ 9a zákona o potravinách

- Povinnost viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci
- Název potraviny (dle 1169/2011)
- O alergenech
- O množství pokrmu
- O DP a podmínkách úchovy u pokrmů stanovených prováděcím předpisem (ten zatím není!)



Restaurace - alergený

Neposkytnutí informací o alergenech – spíše ojediněle

- *Na provozovně vyvěšen pouze seznam alergenních látek dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 - bez jakékoliv další informace pro spotřebitele*
- *Uvedeno upozornění o možnosti vyžádat si informace, avšak obsluha nebyla schopna na žádost inspektora tyto informace poskytnout*
- *Uvádění zavádějících informací např. sdělení typu „Naše pokrmy obsahují všechny alergený“*

Nedostatky s možnými vážnými dopady pro spotřebitele s alergií, intolerancí

- Informace pro spotřebitele nesouhlasily se složením a označením surovin určených k přípravě pokrmů
- Informace o alergenech nejsou aktualizovány
- Dodatečné nestandardní úpravy – použití surovin neuvedených v receptuře
- Nezáměrná kontaminace při přípravě pokrmu



Restaurace - klamání spotřebitele

V jídelní lístku deklarováno:

Pizza Margherita

sekaná rajčata, **mozzarella**, čerstvá bazalka

V jídelním lístku, na nabídkové tabuli deklarováno:

„**těstoviny se smetanovou omáčkou**“
„**pizza na smetanovém základě**“
„**svíčková na smetaně**“

Při kontrole zjištěno:

- **Pizzatop - potravinářský výrobek s rostlinným tukem**
- složení: voda, palmový olej (rafinovaný), škrob, sýr, sůl, tavící soli: E450, E452, aroma

Při kontrole zjištěno použití potravin: **Gran cucina-rostlinný krém**

složení: voda, rostlinný palmový tuk (23%), práškové podmásli (mléčný derivát), modifikovaný kukuřičný škrob (E1442), maltodextrin, emulgátor: sójový lecitin E322, stabilizátory: E412, E410.

Parmazán, parmská šunka, šunka, Kofola, ovocná šťáva, rum, Plzeň jako 12°, ...



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

Děkuji za pozornost

michaela.mezerova@szpi.gov.cz

www.szpi.gov.cz

www.potravinynapranyri.cz

