

Sdružení českých spotřebitelů
Průvodce spotřebitele

Značky a informace na potravinách

Irena Michalová



SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ
CZECH CONSUMERS ASSOCIATION
www.regio.cz/spotrebitel



*Tato publikace byla vytvořena za finanční pomoci Evropské unie.
Její obsah nelze v žádném případě považovat za názor Evropské unie.*

*Průvodce spotřebitele, svazek č. 6 – Značky a informace na potravinách, 1. vydání
© Sdružení českých spotřebitelů, © Ing. Irena Michalová, Praha, únor 2006*

ISBN 80-239-6652-9

ZNAČKY A INFORMACE NA POTRAVINÁCH**Obsah**

0	Je náš oběd bezpečný? (Předmluva)	5
1	LEGISLATIVNÍ RÁMEC PRO POTRAVINY	7
1.1	Horizontální potravinový zákon	7
1.2	Systémy řízení kvality	7
1.2.1	HACCP	7
1.2.2	Vztah HACCP ke správným praxím a k ISO	8
1.2.3	Vztah HACCP k technické normě BRC	8
1.3	Uvádění potravin do oběhu	8
1.4	Označování potravin	9
1.4.1	Všeobecné požadavky na označení potravin	10
2	ZNAČKY A INFORMACE VZTAHUJÍCÍ SE K POTRAVINĚ	13
2.1	Informativní údaje	13
2.1.1	Informativní údaje o složení	13
2.2	Informativní údaje o použité technologii	15
2.2.1	Zvláštní způsoby balení	15
2.2.2	Ionizováno. Ošetřeno ionizací. Ošetřeno ionizujícím zářením	16
2.3	Upozornění	16
2.4	Varování	17
2.4.1	Označení alergenních složek	17
2.4.2	Ostatní varování	18
2.5	Další informace a jejich význam	18
2.5.1	Způsob použití	18
2.5.2	Údaje o trvanlivosti	18
2.6	Kód uvedený písmenem E	20
2.6.1	Barviva	21
2.6.2	Konzervans	21
2.6.3	Sladidla	22
2.6.4	Antioxidanty	22
2.6.5	Další přídatné látky	22
2.7	Označování živočišných produktů	24
2.8	Označování bioproduktů	25
2.8.1	Biopotraviny	25
2.8.2	Ekologické pěstování rostlin	26

2.8.3	Ekologický chov a výživa zvířat	26
2.9	Dobrovolné značky kvality	28
2.9.1	Klasa	28
2.9.2	Czech Made	29
3	ZNAČKY A SYMBOLY SE VZTAHEM K BALENÍ A OBALU	33
3.1	Označení množství obsahu se symbolem „e“	33
3.2	Označení odměrných obalů symbolem „obrácené epsilon“	34
3.3	Označení výrobní šarže	35
3.4	Označování obalů	35
3.4.1	Základní právní náležitosti	35
3.4.2	Normy týkající se značení obalů:	36
3.4.3	Informace na obalu	36
3.4.4	Tabulky identifikačních kódů	37
3.4.5	Nakládání s použitým obalem	39
3.4.6	Identifikace obalových materiálů	40
3.4.7	Značka ZELENÝ BOD	41

Je náš oběd bezpečný?

Dobře informovaný a poučený spotřebitel se snáze sám ochrání před riziky, kterým je vystaven a se kterými se na trhu může setkat. To neznamená, že by mu „společnost“ neměla určitým způsobem a různými nástroji napomáhat, aby snáze dosahoval na svá práva. Je ale základním předpokladem, že musí být schopen a ochoten se na takovém procesu osobně podílet.

Sdružení českých spotřebitelů (SČS), vědomo si těchto principů, se snaží zaměřením své publikační činnosti přispívat k posilování samostatnosti spotřebitele. A oblast potravin nemůže být opomíjena, naopak: pro samotné spotřebitele jsou potraviny, jejich jakost a bezpečnost, trvalým předmětem někdy obav, někdy zvědavosti, vždy ale neutechajícího zájmu.

Potravinám jsme proto již věnovali zasloužený prostor v občasníku SČS Konzument Test (č. 1/2004) a v Rádcí spotřebitele, vydaném nakladatelstvím Computer Press Brno (Rizika při nákupu zboží – označování potravin a jejich ošetření ionizujícím zářením). Tyto publikace jsou součástí kampaně našeho sdružení, probíhající pod názvem „Je náš oběd bezpečný?“. Dalším edičním počinem je předkládaná publikace, zpracovaná erudovanou odbornicí v sektoru potravin, Irenou Michalovou. Poté co SČS vydalo publikace zaměřené na používání značek na výrobcích textilu a obuvi (Průvodce spotřebitele svazek č. 3) a na elektrospotřebičích (Průvodce spotřebitele svazek č. 4), přichází obdobně zaměřená publikace z oblasti potravin.

Česká republika musela do svého právního řádu v předvstupním období transponovat velké množství předpisů, a to i v oblasti potravin. Přitom jsou potraviny sektorem, kde v posledních letech prochází i evropská potravinová legislativa hlubokými změnami, které mají zajistit, aby se ke spotřebiteli dostávaly pouze bezpečné potraviny. Od roku 2004 lze považovat legislativní oblast potravin v ČR za harmonizovanou s předpisy EU, k dalšímu i podstatnému vývoji na evropské půdě, a tedy i u nás, však nadále průběžně dochází.

Požadavky na označení výrobku nejsou ani dnes, po progresivní harmonizaci s EU, formulovány jednoduše a zcela přehledně. Konkrétní požadavky na označování potravin nalezneme v zákoně o potravinách a jeho prováděcích vyhláškách, včetně speciální vyhlášky o označování potravin. Speciﬁcké požadavky na označování jsou uvedeny i ve vyhláškách pro jednotlivé komodity, ve vyhláškách upravujících některé technologické postupy, např. vyhláška pro zmrazené potraviny, vyhláška o ošetření potravin ionizujícím zářením a v neposlední řadě vyhláška upravující označování nutričních (výživových) údajů.

Tato struktura shodná s řešením požadavků na označování potravin v předpisech ES je doplněna blokem speciálních zákonů, z nichž vyplývají některé další povinnosti označování. Je to např. zákon o obalech, o zákon o ekologickém zemědělství, zákon o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a produkty a další.

Správné označování potravin je dále komplikováno a znesnadněno tím, že požadavky, které jsou v EU uvedeny v „nařízeních“, jsou v českých předpisech legislativně řešeny odkazy na tyto evropské akty. Sestavit si komplexní obraz všech požadavků pro označení konkrétního výrobku není proto jednoduché.

Spotřebitel je nakonec doslova „zavalen“ údaji, symboly, kódy a dalšími formami informací, v nichž se těžko orientuje. Některá v podstatě neutrální oznámení považuje za varování, nepřesně si vykládá některé značky či symboly, které třeba pro něj ani nejsou přímo určené, atp. Tato brožura samozřejmě nemůže být vyčerpávající, přesto by si čtenář měl odnést dosti informací o značkách a informacích, které se zejména na balených potravinách vyskytují a používají ať již jako závazné údaje, či jako dobrovolný prostředek výrobce či dodavatele a prodejce informovat spotřebitele. Takto nabytý přehled by mu měl umožnit se snáze rozhodovat při výběru.

*Ing. Libor Dupal
Sdružení českých spotřebitelů, předseda*

Slovo o autorce:

Ing. Irena Michalová je dlouholetou odbornicí v oblasti potravin. Pracovala zejména v oboru své specializace technologie mlékárenství, později v oblastech technické normalizace (např. Český normalizační institut) i potravinové legislativy a její harmonizace s Evropskou unií (v útvaru Hlavního hygienika ministerstva zdravotnictví). Dnes působí v sektoru spotřebního družstevnictví. Příležitostně spolupracuje se Sdružením českých spotřebitelů.

1 LEGISLATIVNÍ RÁMEC PRO POTRAVINY

1.1 Horizontální potravinový zákon

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. v platném znění (úplné znění zákon č. 456/2004 Sb.) je klíčovým předpisem pro výrobce a prodejce potravin i pro spotřebitele, byť je jen součástí složitějšího potravinářského legislativního komplexu. Zákon o potravinách a prováděcí předpisy k němu, vydávané ministerstvy zemědělství a zdravotnictví, stanovují provozovatelům potravinářských podniků širokou škálu povinností. Zákon ukládá plnit závazné požadavky zejména na zdravotní nezávadnost, jakost, přepravu, skladování, resp. celý proces uvádění do oběhu potravin nebo surovin k jejich výrobě. Při výrobě a zacházení s potravinami musí být zajištěny takové hygienické podmínky a požadavky, aby potravina byla bezpečná. Mohou být používána jen taková technická a technologická zařízení a technologické postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost potravin. Další požadavky se týkají např. použití přídatných látek, potravinových doplňků, představujících nutriční faktory s významným biologickým účinkem, mezi které patří vitamíny, minerální látky, aminokyseliny a další látky s významnou nutriční hodnotou, doplňků stravy – potravin vyrobených za účelem doplnění běžné stravy spotřebitele na úroveň příznivě ovlivňující jeho zdravotní stav, potravin nového typu a dalších.

1.2 Systémy řízení kvality

K podpoře kvality dodávaných potravin, ale zákonného požadavku na bezpečnost potravin, slouží různé nástroje. K nim náleží systémy řízení a tzv. správné praxe.

Komplexní systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin zahrnuje vedle implementace systému řízení podle mezinárodních norem ISO 9001 a HACCP ještě využití dalších metod a nástrojů, jako jsou správná hygienická praxe a správná výrobní praxe. Tyto nástroje tvoří jeden integrovaný systém řízení.

1.2.1 HACCP

HACCP (Analýza rizik kritických řízených bodů, z angl. Harard Analyzis Critical Control Points). Představuje systém řízení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin založený na prevenci. Poskytuje systematické metody pro analyzování výrobních zemědělských a potravinářských procesů, identifikaci všemožných nebezpečí, analýzu rizik, stanovení kritických kontrolních (řízených) bodů nezbytných k zajištění kvality a nezávadnosti potravinářských produktů a důsledné řízení a kontrolu těchto kritických bodů.

Základem pro systém HACCP byl Codex Alimentarius, vyvinutý mezinárodními organizacemi: Organizací pro potraviny a zemědělství Spojených národů (Food and Agricultural Organization of the United Nations) a Světovou zdravotnickou organizací (World Health Organization).

Při uplatňování HACCP v praxi je v první fázi požadováno, aby byly identifikovány všechny činnosti, které jsou rozhodující pro bezpečnost potravin. Následně musí být vypracovány pro tyto činnosti bezpečnostní postupy, tyto dále zavedeny, posouzeny, a pokud je nutné, vylepšeny

na základě principů HACCP. Stejně tak je nutno vypracovat plán jednotlivých kroků, ve kterém jsou zřejmé souvislosti mezi kritickými body a požadovanou bezpečností potravin.

1.2.2 Vztah HACCP ke správným praktikám a k ISO

HACCP spolu s postupy *správné hygienické praxe* (GHP) a *správné výrobní praxe* (GMP) tvoří základní prvky systému řízení a zabezpečení kvality a zdravotní nezávadnosti potravin, které poskytují nástroje a metody k zajištění kvalitních a zdravotně nezávadných potravin. Zavedený postup správné hygienické praxe sleduje nezbytně nutné hygienické podmínky v průběhu celého výrobního řetězce potravin od primární produkce až k finálnímu výrobku. Postup správné výrobní praxe je nástrojem řízení a zajištění kvality potravin.

Protože pouze integrovaný systém řízení je předpokladem efektivního a účinného systému řízení, kde si je každý pracovník nejen plně vědom přesného rozsahu svých odpovědností a pravomocí, ale tyto povinnosti rovněž v praxi efektivně uplatňuje, je vhodné integrovat systém řízení a zajištění zdravotní nezávadnosti potravin do systému managementu jakosti podle ISO 9001:2000, (popř. včetně dalších systémů řízení podle ISO 14001:1996, OHSAS 18001:1999).

1.2.3 Vztah HACCP k technické normě BRC

V roce 1998 se rozhodli britští maloobchodníci spojit se za účelem, aby ze všech individuálních aktivit vytvořili jednu společnou normu pro celý sektor. Tímto způsobem vznikla technická norma British Retail Consortium Technical Standard and Protocol, krátce nazývaná BRC. Norma BRC popisuje požadavky na hygienu a bezpečnost potravin pro podniky zpracovávající potraviny, které jsou přímými dodavateli maloobchodního sektoru. Tyto požadavky jsou například v Nizozemsku velmi výrazně vyžadovány obchodním řetězcem Albert Heijn.

Dále bylo rozhodnuto, že inspekce budou prováděny nezávislými certifikačními institucemi. Tímto způsobem vznikla situace prospěšná pro všechny zainteresované strany. Výrobce nebo dodavatel musí tak projít pouze jednou kontrolou a vystavit jednu zprávu všem odběratelům. Maloobchodníci nemusí již sami provádět inspekce a mohou nabídnout zákazníkům větší záruku kvality a výrobních/dopravních podmínek značkových produktů.

Norma BRC má mnoho společných požadavků a styčných bodů s kritérii kontroly zahrnutými v HACCP. V normě BRC je tak rovněž požadována analýza rizik podle HACCP a kritické body bezpečnosti potravin (CCP's) ve výrobním procesu musí být prokazatelně zabezpečeny. Norma BRC má však vyšší požadavky na oblast hygieny a stavebně technické aspekty. Podnik certifikovaný podle HACCP musí podniknout další kroky, které musí být rovněž předmětem auditu. Audit podle BRC může být kombinován s periodickým auditem nebo auditem pro obnovení certifikace HACCP.

1.3 Uvádění potravin do oběhu

Povinnosti ve vztahu k balení potravin se týkají ochrany potravin před znehodnocením a znečištěním záměny nebo změny obsahu bez otevření nebo změny obalu, požadavků na předmě-

ty a materiály přicházející do přímého styku s potravinami. Obaly též nesmějí sensoricky ani jiným způsobem ovlivnit potravinu.

Uvádění potravin do oběhu se týká mnoho požadavků zákona. Týkají se často „logických“ podmínek, např.: Do oběhu je zakázáno uvádět potraviny jiné než zdravotně nezávadné, klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem či s prošlým datem použitelnosti, ale také např. neznámého původu, což již může někoho „překvapit“. Jak je to s potravinou s prošlou dobou minimální trvanlivosti, je nezbytné ji zlikvidovat? Nikoliv, i ty mohou být uváděny do oběhu, jsou-li takto označeny a jsou-li zdravotně nezávadné. To by měl zřejmě prodejce prokázat laboratorním protokolem, zákon však tento aspekt blíže neupravuje.

Výslovně jsou uvedeny požadavky týkající se přechovávání potravin při jejich uvádění do oběhu, např. skladovat se potraviny nebo suroviny musí v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, musí být vyloučen přímý styk potravin nebo surovin s látkami nepříznivě ovlivňujícími jejich zdravotní nezávadnost a jakost, musí být uchovávány při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem aj.

1.4 Označování potravin

Požadavky na označení výrobku ani dnes, po progresivní harmonizaci českého práva s EU, nejsou formulovány jednoduše a přehledně. Když pomineme, že obecné požadavky na označení výrobku jsou stanoveny v zákoně na ochranu spotřebitele (č. 634/1992, v platném znění), pak konkrétní požadavky na označování potravin nalezneme v zákoně o potravinách (jíž citovaný zákon č. 110/1997 Sb., v plném znění, v úplném znění zákon č. 456/2004 Sb.) a v jeho prováděcích vyhláškách. Konkretizace požadavků na označování je provedena ve vyhlášce č. 113/2005 Sb., o označování potravin. Další specifické požadavky na označování jsou uvedeny ve vyhláškách pro jednotlivé komodity, ve vyhláškách upravujících některé technologické postupy, např. vyhláška pro zmrazené potraviny, vyhláška o ošetření potravin ionizujícím zářením a v neposlední řadě vyhláška upravující označování nutričních údajů.

Tato struktura, shodná s řešením požadavků na označování potravin v předpisech EU, je doplněna blokem speciálních zákonů, z nichž vyplývají některé další povinnosti označování. Je to např. zákon o obalech, zákon o ekologickém zemědělství, zákon o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a produkty a další.

Správné označování potravin je však komplikováno a znesnadněno tím, že na požadavky, které jsou v EU uvedeny v „nařízeních“, jsou v české legislativě pouze odkazy na tyto evropské předpisy. Jejich úplné znění je nutno dohledat v Úředním věstníku Evropské unie (evropská obdoba naší Sbírky zákonů). Nařízení ES mají v členských státech EU přímou působnost a obvykle se nezavádějí do národních právních předpisů. Problémy s tím souvisejícími jsou v zásadě dva: k dané problematice bylo často vydáno několik nebo i mnoho nařízení vzájemně se doplňujících a rušících, aniž bylo vydáno kompilované znění. To velmi ztěžuje orientaci. A co více, tato nařízení z velké části nejsou dosud k dispozici v českém překladu. Sestavit si komplexní obraz všech požadavků pro označení konkrétního výrobku není jednoduché.

1.4.1 Všeobecné požadavky na označení potravin

Zákon o ochraně spotřebitele č. 634/1992 Sb. uvádí (§ 10), že „prodávající musí zajistit, aby jím prodávané výrobky byly přímo viditelně a srozumitelně označeny názvem výrobku, označením výrobce nebo dovozce, popřípadě dodavatele, údaji o hmotnosti nebo množství nebo velikosti, popřípadě rozměru, dalšími údaji potřebnými dle povahy výrobku k jeho identifikaci, popřípadě užití“.

Zákon o potravinách říká (§ 6), že „(1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny balené ve výrobě, je povinen způsobem stanoveným vyhláškou potravinu řádně označit na obalu určeném pro spotřebitele nebo pro provozovny stravovacích služeb“, což přímo naznačuje, že každý výrobek, na nějž se vztahuje zvláštní vyhláška, může mít zvláštní požadavky na označení.

A takových vyhlášek je celá řada. Nicméně uvedený zákon vyžaduje několik jednotných údajů v označení potravin. Ani tento výčet však nelze chápat jako zcela jednoznačně vyčerpávající, neboť určité zvláštnosti existují (např. pro nebalené potraviny aj.).

➤ Původ

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)], povinnost označit výrobek „a) názvem obchodní firmy a sídlem výrobce nebo dovozce, nebo prodávajícího nebo balírny, ... U potravin se uvede země původu nebo vzniku potraviny v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny“.

Není ovšem příliš zřejmá interpretace, co jsou případy, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potraviny.

Pro víno réвовé byl vydán samostatný zákon i jeho prováděcí předpis. Obecná ustanovení však pro víno platí stejně jako pro ostatní potraviny.

➤ Název potraviny

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)] povinnost označit výrobek „b) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin...“ nebo „názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie“.

Každá potravina musí být označena názvem. Současně s názvem potraviny je nezbytné uvést i bližší určení – charakter potraviny, podle jednotlivých skupin. Např. Tatranka, trvanlivé pečivo nebo Modré z nebe, směs čokolády, vícedruhový dezert z mléčné a hořké čokolády.

➤ Údaj o množství výrobku

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)] povinnost označit výrobek „c) údajem o množství výrobku (objemem plnění nebo hmotností, pokud není stanoveno jinak); u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny“.

Zákon o potravinách stanovuje [§ 6(1)], že „3) Mezinárodní symbol „e“ pro označení množství potraviny lze uvést na obalu jen tehdy, pokud byly splněny požadavky stanovené zvláštním právním předpisem“, kterým je vyhláška ministerstva průmyslu a obchodu.

Balené potraviny je nutno označit množstvím. Množství se uvádí v jednotkách hmotnosti (např. kg, g), objemu (např. l, ml), příp. kusech. Pevné potraviny nacházející se v nálevu musí být ozna-

čeny nejen celkovou hmotností, ale uvedena musí být i hmotnost pevné potraviny bez nálevu. Např. Okurky v sladkokyselém nálevu – na etiketě musí být uvedena vedle celkové hmotnosti i hmotnost okurek bez nálevu; také však v případě konzervy Sardinky v zelenině je nutno kromě celkové hmotnosti obsahu konzervy uvést i hmotnost ryb.

Symbol „e“ se uvádí na potravinách, které splňují požadavky českého předpisu zavádějícího evropské směrnice týkající se metrologického ověřování a způsobu měření. Užití symbolu „e“ je blíže popsáno ve speciální části této publikace.

➤ **Trvanlivost výrobku**

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)] povinnost označit výrobek

- „d) datem použitelnosti u druhů potravin podléhajících rychlé zkáze a u druhů potravin stanovených vyhláškou,
- e) datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti u jiných než pod písmenem d) uvedených druhů potravin; výjimku tvoří potraviny, které podle vyhlášky nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti“.

Potraviny jsou označovány nejčastěji datem minimální trvanlivosti. Potraviny podléhající rychlé zkáze se obvykle značí datem použitelnosti uváděným slovy: „Spotřebujte do...“

Nezasvěcený občan však často vůbec netuší, jaký je mezi těmito označeními rozdíl. Když se do toho ještě připomene pojem „záruční doba“ neboli „záruka“, začíná být v pojmech zmatek ještě větší.

Podle vyhlášky o způsobu označování potravin (č.113/2005) musí být všechny údaje, tedy i datum, pro spotřebitele srozumitelné, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté nebo nepřerušené jinými údaji, nesmazatelné a vyjádřené v nekódované formě. Blíže k tématu viz další části publikace.

➤ **Další údaje a informace v označení**

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)] povinnost označit výrobek

- „f) údajem o způsobu skladování, ..., uvedou se konkrétní podmínky pro uchování po otevření obalu u spotřebitele, popřípadě doba spotřeby potraviny,
- g) údajem o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem,
- h) údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu“.

Zákon o potravinách uvádí [§ 6(1)] povinnost označit výrobek

- „i) údajem o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků,“.
- „l) Přídatné látky..., které se smějí vyskytovat v potravinách, a jejich kód, pod kterým jsou označovány v číselném systému Evropské unie, jejich členění do kategorií, limity a další podmínky jejich použití a označování na obalech...“.
- „j) označením šarže, nejde-li o potraviny označenou datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud toto datum obsahuje den a měsíc,

- k) údaje o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy,
- l) údajem o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením“.
- m) údajem o výživové (nutriční) hodnotě u potraviny,
- n) údajem o třídě jakosti, je-li stanovena prováděcími právními předpisy“.

Bliže k těmto údajům viz další části publikace.

➤ **Jaký jazyk může či musí být použit v označení?**

Zákon o potravinách uvádí (§ 6), že „(4) Jde-li o balení určené pro tuzemského spotřebitele, musí být údaje ... uvedeny v jazyce českém, kromě obchodního názvu potraviny a údajů, které nelze jednoznačně vyjádřit v českém jazyce“.

2 ZNAČKY A INFORMACE VZTAHUJÍCÍ SE K POTRAVINĚ

Posláním této publikace je zprostředkovat takovou informaci o konkrétních údajích, značkách, kódech apod., které běžně můžeme na etiketě potraviny nalézt. Jedná se tedy jak o údaje povinné, vyplývající ze zákona (viz předcházející), ale také dobrovolné, kterými chce výrobce či dodavatel informovat potenciálního spotřebitele nad rámec své povinnosti. Obvykle samozřejmě s cílem učinit výrobek prodejnější, proto je třeba takovým informacím správně rozumět.

V této části (2) se zaměřujeme na informace vztahující se bezprostředně k potravíně (k obsahu – tedy např. složení, výrobní postup, účel použití apod.). Speciální subkapitolku zde věnujeme také značkám kvality. V další části (3) se zaměříme na balení a obaly, resp. obalový odpad.

Všechna dále uváděná upozornění a označení v této části jsou v souladu s předpisy Evropského společenství a musí být uváděna nejen na výrobcích vyráběných v České republice, ale i dovážených, a to nejen ze zemí ES, ale i z ostatních, tzv. třetích zemí, protože se vztahují na všechny potraviny v České republice uváděné do oběhu.

2.1 Informativní údaje

2.1.1 Informativní údaje o složení

Obsahuje zdroj fenylalaninu.

Označení je určeno zejména pro osoby se zvýšenou citlivostí na aminokyselinu fenylalanin. Nejčastěji se s tímto označením setkáváme na potravinách, které obsahují sladidlo aspartam.

Bez fenylalaninu.

Označení potravin vyrobených zvláštním technologickým postupem tak, aby obsah fenylalaninu nebyl vyšší než 20 mg ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě. U potravin vyrobených ze surovin přirozeně neobsahujících fenylalanin musí být jeho obsah nulový. Potraviny bez fenylalaninu jsou určeny pro osoby s poruchami látkové přeměny.

Bez lepku. Bezlepkové potraviny.

Jako bezlepkové potraviny se označují potraviny, které jsou složeny nebo vyrobeny pouze ze surovin, které neobsahují žádné složky ze pšenice, včetně tvrdé pšenice, ječmene, žita, ova, špaldy, kamutu. Hodnota gliadinu ve finální potravíně není vyšší než 10 mg ve 100 g sušiny nebo 100 ml nápoje. Gliadin představuje jednu z frakcí glutenu (pšeničného lepku). Jako lepek se označuje bílkovinná frakce pšenice, žita, ječmene a ova a jejich zkřížených odrůd. U osob s intolerancí na lepek a narušenými funkcemi orgánů vyvolává alergie.

Potraviny s nízkým obsahem laktózy.

Obsahují nejvýše 1 g laktózy ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě. Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů.

Potraviny bezlaktózové.

Obsahují nejvýše 10 mg laktózy ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě

a zároveň neobsahují galaktózu. Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů.

Potraviny s nízkým obsahem bílkovin.

Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů. Potraviny takto označené obsahují nejvýše 2 g bílkovin na 1000 kJ.

Potraviny s nízkým obsahem sodíku.

Obsahují nejvýše 120 mg sodíku ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě. Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů.

Potraviny s velmi nízkým obsahem sodíku.

Obsahují nejvýše 40 mg sodíku ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě. Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů.

Potraviny bez sodíku.

Obsahují nejvýše 5 mg sodíku ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě. Jsou určeny pro osoby s poruchami přeměny látkové, potravinovými alergiemi nebo intolerancemi a narušenými funkcemi orgánů.

Obsahuje kofein.

Uvádí se na potravinách, které obsahují kofein a kde jeho přítomnost spotřebitel nemusí předpokládat. Např. na ovocných čajích, které vedle sušeného ovoce obsahují i čaj černý nebo zelený, nebo na cukrovinkách obsahujících kávový extrakt.

Černý čaj, zelený čaj ani káva toto označení neobsahují, neboť kofein je jejich přirozenou součástí a spotřebitel očekává, že obsahují kofein. Na těchto potravinách se naopak vyznačuje, že kofein neobsahují, např. káva bez kofeinu.

S vysokým obsahem kofeinu.

Informace se uvádí na nealkoholických nápojích nebo koncentrátech určených k přípravě nealkoholických nápojů, pokud obsahují více než 150 mg kofeinu v 1 litru nápoje. Označení musí být umístěno v blízkosti názvu nápoje. Za upozorněním na vysoký obsah kofeinu musí být uveden skutečný obsah kofeinu vyjádřený v miligramech na 100 ml nápoje. Tímto upozorněním se neoznačují všechny druhy kávy, kávových extraktů, čaje a výrobků z čaje. Nutno dodat, že šálek běžně připravené kávy obsahuje 60–80 mg kofeinu.

Se sladidlem (sladidly)

Jako sladidla jsou označovány látky se sladkou chutí: sorbitol E 420, mannitol E 421, isomalt E 953, maltitol E 965, laktitol E 966, xylitol E 967, acesulfam K E 950, aspartam E 951, kyselina cyklamová a její soli E 952, sacharin a jeho soli E 954, thaumatín E 957 a neohesperidin DC E 959. Mohou být používána s cílem udělit potravinám sladkou chuť a dále k přípravě stolních sladidel. Každé stolní sladidlo musí být označeno:

„Stolní sladidlo na bázi...“, následuje uvedení názvu sladidla. Stolní sladidla obsahující aspartam

musí být navíc označen informací: „Obsahuje zdroj fenylalaninu.“

Sladidla nesmějí být používána pro výrobu potravin pro kojence a malé děti, včetně potravin pro zvláštní lékařské účely určené pro kojence a malé děti.

Za sladidla se nepovažují potraviny se sladkou chutí, jakými jsou cukr a med, disacharidy, kterými jsou např. sacharóza, galaktóza a monosacharidy (včetně fruktózy).

S přírodním sladidlem a sladidlem

Nejznámějším přírodním sladidlem je med. Sladké vlastnosti vykazují i některé rostliny a jejich produkty. Na potravinách musí být označeny.

S cukrem a sladidlem

Označení je součástí názvu potravin, které jsou slazeny cukrem v kombinaci se sladidly – viz výše.

„Výrodek se sníženým obsahem využitelné energie“

Touto informací je označena potravina, u níž byl snížen obsahu využitelné energie nejméně o 30 % ve srovnání s využitelnou energií poskytovanou podobnými výrobky.

„Výrodek bez přidaného cukru“

Těmito slovy se označuje výrobek, ke kterému nebyly při výrobě přidány monosacharidy, disacharidy a jiné potraviny používané pro své sladivé vlastnosti.

Obsah soli

Obsah soli se vyznačuje na výrobcích, které obsahují více než 2,5 % soli (NaCl). Upozornění na vysoký obsah soli se nevyznačuje u dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků, u kterých je obsah soli před konzumací snížen zředěním nebo se konzumují pouze jako dochucující složka.

Jedlá sůl s jódem

Označení obohacení jedlé soli jódem, jodizace (jodizovaná sůl) lze uvádět na obalech s jodlou solí pouze v případě, že obohacení činí více než 20 mg jódu v jednom kilogramu soli a zároveň není vyšší než 34 mg.

2.2 Informativní údaje o použité technologii

2.2.1 Zvláštní způsoby balení

Vakuové balení

Když k potravinám nemůže kyslík, potraviny nemohou oxidovat a bakterie a plísně nemají příznivé podmínky pro svůj rozvoj. Čerstvé potraviny balené do speciálního plastového obalu, z něhož je odčerpán kyslík, vydrží v lednici dva týdny až několik měsíců. Vakuování se využívá k balení salámů, sýrů nebo kávy.

Baleno v ochranné atmosféře

Vytvoření ochranné atmosféry snižuje obsah kyslíku v obalu, čímž se dosahuje prodloužení trvanlivosti potravin. Ochranná atmosféra zároveň umožňuje uchovat barvu, chuť a tvar potravin i množství vitaminů a minerálů. Využívá se zejména pro balení čerstvých hotových pokrmů. Modifikovat atmosféru znamená změnit poměr složek, ze kterých je složena normální atmo-

sféra (kyslík, dusík atd.), podle typu potravin, které se mají tímto způsobem uchovat, a hlavně podle mikroorganismů, jimž chceme zabránit v rozmnožování.

- Pro uzeniny, pekárenské výrobky, majonézy a některé druhy sýrů se používá atmosféra složená ze směsi dusíku (E 941) a oxidu uhličitého.
- Pro balení kávy a pražených arašídů je používán čistý dusík.
- Stále větší uplatnění nachází balení čerstvého masa do speciální směsi zaručující zachování barvy čerstvého masa.
- V oblasti nápojů je nejvíce používán oxid uhličitý pro dosycování a inertizaci piva, limonád a vod. Stále častější začíná být také čepování piva směsí dusíku a oxidu uhličitého nebo čepování vína pomocí dusíku. Pro vinařský průmysl a zpracovatele rostlinného oleje a sirupů technologie umožňují snížení obsahu vnitřního vázaného kyslíku v nápoji a následně skladování v dusíkové atmosféře.
- Pokud si má výrobek uchovat své vlastnosti, je nutné, aby obal zůstal neporušený. Proto je důležité, aby zákazník byl při nákupu pozorný, vyhnul se poškozeným nebo propíchnutým obalům. Potraviny zabalené v ochranné atmosféře musí být uloženy ve správných podmínkách: v lednici při maximální teplotě 4 °Celsia. Výhodou obou procesů je, že potraviny si uchovávají svou chuť i množství vitamínů a minerálů.

2.2.2 Ionizováno. Ošetřeno ionizací. Ošetřeno ionizujícím zářením

Touto informací se označují potraviny a suroviny ošetřené ionizujícím zářením. Označovat je nutno i potraviny, které nebyly ošetřeny ionizací, ale obsahující alespoň jednu složku, která ošetřena ionizací byla. Označení se vztahuje nejen na potraviny určené pro konečného spotřebitele, ale i pro společné stravování. Současně je na obalu uveden název a adresa ozařovny provádějící ošetření nebo její referenční číslo přidělené při schválení jejího provozu. Ionizace představuje jeden ze způsobů, jak snížit celkový počet mikroorganismů, a tím prodloužit dobu trvanlivosti. Tento údaj tedy není varováním, ale pouhým informováním o použité technologii.

2.3 Upozornění

S jakými upozorněními se můžeme na potravinách setkat a za jakých podmínek se takto označují:

Nadměrná konzumace může vyvolat projímavé účinky.

Upozornění je uvedeno na všech potravinách, které obsahují více než 10 % sladidel polyalkoholických cukrů. Jako polyalkoholické cukry jsou označována sladidla sorbitol (E 420), mannitol (E 421), isomalt (E 953), maltitol (E 965), laktitol (E 966) a xylitol (E 967).

Může u citlivých osob vyvolat projímavé účinky.

¹ K této problematice vydalo Sdružení českých spotřebitelů speciální publikaci u nakladatelství Computer Press Brno – Dupal, Michalová, Novák, Rizika při nákupu zboží, označování potravin a jejich ošetření ionizujícím zářením, 2005. V tomto smyslu není česká legislativa v souladu s evropskými směrnici: viz L. Dupal: Studie k vývoji v EU, Hotově balené zboží, 2005, k dispozici u ústředí SČS nebo www.regio.cz/spotrebitel (sekce Dokumenty).

Upozornění se uvádí na potravinách pro redukční diety, pokud potravina připravená podle návodu vede k příjmu více než 20 g vicesytných alkoholů (polyolů) za den.

2.4 Varování

2.4.1 Označení alergenních složek

Počet osob, které mají zvýšenou citlivost vůči některým potravinám, stále stoupá. Proto na doporučení Světové zdravotnické organizace WHO byla v rámci celého Evropského společenství přijata pravidla o označování alergenních složek v potravinách. V souladu s předpisy Evropského společenství se od roku 2004 i na obalech potravin v ČR označuje přítomnost alergenních složek, za které jsou považovány:

- obiloviny obsahující lepek. Těmi jsou pšenice, žito, ječmen, oves, pšenice špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z obilovin;
- koryši a výrobky z nich;
- vejce a výrobky z nich;
- ryby a výrobky z nich;
- jádra podzemnice olejné (arašídů) a výrobky z nich;
- sójové boby (sója) a výrobky z nich;
- mléko a výrobky z něj (včetně laktózy);
- suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a queensland a výrobky z nich;
- celer a výrobky z něj;
- hořčice a výrobky z ní;
- sezamová semena (seznam) a výrobky z nich;
- oxid siričitý a siričitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l vyjádřeno jako oxid siričitý.

Tomuto označení je nutno věnovat pozornost zejména u výrobků, kde spotřebitel ze samotného názvu potraviny nepředpokládá, že potravina některou z uvedených alergenních složek může obsahovat. Např. na hořké čokoládě bez přidaných ořechů nebo mléka se můžeme setkat s upozorněním „Může obsahovat stopy jader lískových ořechů, mléčné a pšeničné bílkoviny“. Toto upozornění uvádějí některé firmy z preventivních důvodů, pokud nemohou při kontinuální výrobě vyloučit, že se v průběhu výroby nemohly do daného výrobku dostat stopy ořechů a dalších složek z předcházející výroby.

Upozornění na alergizující složky se neuvádí, pokud název výrobku jednoznačně odkazuje na alergenní složku, např. na výrobku Mléčná čokoláda s lískovými ořechy.

Obsahuje lékořici.

Alergenní složkou v lékořici (*Glycyrrhiza glabra*) je kyselina glycyrrhizová. Ve vyšší koncentraci může působit i na zvýšení tlaku. Upozornění na alergenní složku se uvádí na cukrovinkách

nebo nápojích, které obsahují kyselinu glycyrrhizovou nebo její amonnou sůl nebo lékořici v koncentraci 10 mg/l nebo vyšší.

2.4.2 Ostatní varování

Nevhodné pro těhotné ženy.

Varování se uvádí na potravinách, které obsahují více než 800 µg (RE) vitamínu A v denní dávce. Označení bývá uváděno zejména na doplňcích stravy (např. tablety obsahující vitamíny a minerální látky).

Osoby trpící vysokým tlakem by se měly vyvarovat nadměrné spotřeby.

Upozornění se uvádí na:

- cukrovinkách, které obsahují kyselinu glycyrrhizovou nebo její amonnou sůl nebo lékořici (Glycyrrhiza glabra) v koncentraci 4 g/l nebo vyšší;
- nápojích, které obsahují kyselinu glycyrrhizovou nebo její amonnou sůl nebo lékořici (Glycyrrhiza glabra) v koncentraci 50 mg/l nebo vyšší;
- nápojích, které obsahují více než 1,2 % (objemová procenta) alkoholu a kyselinu glycyrrhizovou nebo její amonnou sůl nebo lékořici (Glycyrrhiza glabra) v koncentraci 300 mg/l nebo vyšší.

2.5 Další informace a jejich význam

2.5.1 Způsob použití

Aroma

Slovem aroma se označuje látka určená k aromatizaci potravin, která je chemicky definována a vyvolává vjem vůně a chuti. Na obalech se můžeme setkat s označením buď pouze aroma nebo blíže specifikované:

přírodní aroma označující látku získanou ze surovin rostlinného nebo živočišného původu fyzikálními procesy (např. destilace, extrakce rozpouštědly), ale i enzymovými nebo mikrobiálními postupy,

přírodně identické aroma označuje látku získanou chemickými postupy (syntézou nebo izolačními kroky chemické povahy), která je chemicky identická s látkou přirozeně přítomnou v rostlinných nebo živočišných zdrojích,

umělé aroma označuje látku získanou syntézou, která není chemicky totožná s látkami přítomnými ve zdrojích rostlinného nebo živočišného původu.

2.5.2 Údaje o trvanlivosti

Minimální trvanlivost do ...

Datem minimální trvanlivosti (best before) se označují potraviny, jejichž trvanlivost je zpravidla delší než 14 dnů a déle a které nejsou tzv. zdravotně rizikové. Údaj o délce doby minimální trvanlivosti nemusí být doprovázen údajem o podmínkách skladování. Mnohdy se setkáváme

s neúplným označením, tzn. není uveden buď den nebo měsíc nebo rok. Ve kterých případech je to přípustné?

- Pokud má potravinu trvanlivost 3 měsíce a méně, stačí uvést den a měsíc, nemusí být v datu minimální trvanlivosti rok.
- Pokud má potravinu trvanlivost delší než 3 měsíce, ale ne více než 18 měsíců, stačí uvést pouze měsíc a rok, nemusí být v datu minimální trvanlivosti den.
- Pokud má potravinu trvanlivost delší než 18 měsíců, stačí uvést pouze rok, nemusí být v datu minimální trvanlivosti den a kalendářní měsíc.

Jejich prodej po „projití“ je možný za podmíněk, že jsou:

- zdravotně nezávadné,
- zřetelně označeny a
- prodávány odděleně od regulérního zboží.

Nutno zmínit i potraviny, které mají dobu minimální trvanlivosti (dále DMT) poměrně dlouhou, např. konzervy – sterilované zboží, délka DMT 1 až 2 roky, pouze však v originálním balení. Po otevření je nutno takovou potravinu buď okamžitě zkonzumovat, nebo uchovat a spotřebovat podle pokynů na obalu. Takovými pokyny bývají označení „Po otevření uchovejte při teplotě do 4°C“ a „Spotřebujte do 24 hodin po otevření“.

Datum minimální trvanlivosti nemusí být uváděno v případech:

- a) čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a konzumních brambor neloupaných, nekrajených nebo jinak neupravených. To neplatí pro naklíčená semena a podobné výrobky, např. klíčky luštěnin,
- b) konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů s obsahem alkoholu 10 a více objemových procent, s výjimkou emulzních lihovin (např. vaječný krém),
- c) vín, likérových vín, šumivých vín, aromatizovaných vín a podobných výrobků, jakož i u výrobků získaných z jiného ovoce než z hroznu, a dále v případech nápojů, které jsou vyrobeny z hroznů nebo hroznového moštu,
- d) pekařských výrobků určených ke spotřebě do 24 hodin po výrobě,
- e) jedlé soli,
- f) přírodních sladidel v pevném stavu,
- g) cukrovinek vyrobených výhradně z přírodních sladidel nebo z cukru a barviv nebo látek určených k aromatizaci,
- h) žvýkaček a podobných výrobků určených ke žvýkání,
- i) kvasného octa,
- j) limonád, ovocných šťáv, ovocných nektarů a alkoholických nápojů, pokud se tyto potraviny nacházejí v nádobách o obsahu nad 5 litrů a pokud jsou určeny pro provozovny stravovacích služeb,
- k) jednotlivých porcí nebalené zmrzliny.

Spotřebujte do ...

Datem spotřeby (use by...) se označují potraviny, které snadno podléhají zkáze, které je nutno udržovat za stanovených, zejména teplotních podmínek. Uvedení podmínek skladování je nezbytnou součástí označení. Potraviny takto označené (např. jogurty, čerstvé sýry, tvarohy, cukrářské a lahůdkářské zboží, některé uzeniny, mražené zboží) nesmí být uváděny do oběhu po dosažení data spotřeby uvedeného na obalu. Po „projití“ doby spotřeby se nesmí dále nabízet k prodeji nebo prodávat. Takto označené potraviny je nutno zlikvidovat, neboť mohou představovat zdravotní riziko.

2.6 Kód uvedený písmenem E

E...

Velkým tiskacím písmenem E doprovázeným tří nebo čtyřmístnou číslicí (tzv. éčko) se označují přídavné látky určené k přidávání do potravin při výrobě, balení, přepravě nebo skladování, čímž se samy nebo jejich vedlejší produkty stávají nebo mohou stát součástí potraviny. Zpravidla se nepoužívají samostatně, ani jako potravina, ani jako charakteristická potravní přísada. Přídavné látky lze použít, jen je-li to technologicky zdůvodněné.

Podmínky a používání označení velkým písmenem E je shodné v ČR i v celé EU.

Za přídavné látky se nepovažují látky, které jsou samy potravinami nebo které jsou přirozenými složkami potravin, například cukry, pomocné látky, aromatické látky, vitaminy, minerální látky, stopové prvky, jedlá želatina nebo jedlá sůl. Přídavné látky, které lze používat, jsou stanoveny. Stanoveno je rovněž množství přídavných látek, které lze do jednotlivých potravin použít. Podle charakteru buď nejvýše do hodnoty tzv. nejvyššího povoleného množství nebo je lze použít v množství tzv. nezbytně nutném k dosažení zamýšleného technologického účinku při zachování zásad správné výrobní praxe.

Přídavné látky lze použít pouze tehdy, pokud je jisté, že jejich přidání do potravin bude prokazatelně prospěšné pro spotřebitele, pokud účelu použití nelze dosáhnout jinými ekonomicky a technologicky použitelnými prostředky, jež nepředstavují zdravotní riziko pro spotřebitele. Používají se k zachování výživové hodnoty potraviny; zvýšení trvanlivosti potravin nebo zlepšení jejich organoleptických vlastností za předpokladu, že se tím nezmění charakter, složení nebo jakost potravin, aby nemohl být spotřebitel uveden v omyl, a jako pomoci při výrobě, zpracování, přípravě, úpravě, balení, dopravě nebo skladování potravin za předpokladu, že přídavná látka nesmí být použita k zakrytí závadných surovin nebo nežádoucích (včetně nehygienických) postupů nebo prací.

Přídavné látky a jejich deriváty musí být toxikologicky testovány k posouzení jejich možných zdravotních rizik. Při tom je třeba vzít v úvahu i jakýkoliv jejich kumulativní, synergický nebo

zesilující účinek a dále projevy intolerance organismu k látkám pro něj cizím.

Všechny přídatné látky musí být trvale sledovány. Na základě nových odborných informací a měnících se podmínek jejich použití je lze v případě potřeby kdykoliv přehodnotit. Při povolování přídatných látek musí být

- stanoveny druhy potravin, do kterých lze tyto látky přidávat, a podmínky jejich použití,
- jejich množství omezeno na nejnižší množství potřebné k dosažení požadovaného účinku,
- zohledněna akceptovatelná denní dávka nebo odhad pravděpodobného příjmu přídatné látky ze všech zdrojů. Toto platí i pro přídatné látky přítomné v potravinách určených pro zvláštní výživu.

Přídatné látky se podle účelu použití zařazují do níže uvedených kategorií. Zařazení přídatné látky do kategorie je provedeno na základě její hlavní funkce, kterou přídatná látka v potravině obvykle plní. Zařazení přídatné látky do určité kategorie však nevylučuje možnost použití této látky pro další účely.

2.6.1 Barviva

Barviva E 100 až E 180 jsou látky, které udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo které rekonstruují barvu, která byla poškozena či zeslabena během technologického procesu.

Nejčastěji používaná barviva:

Na přírodní bázi jsou to např. E 100 kurkumin, E 101 riboflavin, E 140 chlorofyly, E 150 karamel, E 160 karoteny, E 162 batanin (extrakt z červené řepy). Jejich množství používané do potravin není omezeno, používají se v tzv. nezbytném množství.

Mnohá barviva jsou však syntetická. Lze je použít pouze do stanovených potravin a ve stanoveném množství, tzv. nejvyšším přípustném množství. Mezi syntetická barviva patří E 104 chinolinová žluť, E 122 azorubin, E 127 erythrosin, E 171 titanová běloba a další.

Ne do všech potravin však lze barviva přidávat. Existuje také celá řada potravin, do nichž se žádná barviva vůbec používat nesmějí. Jsou jimi například balené vody, mléko vč. zahusťeného, smetana, oleje živočišného i rostlinného původu, mouka, chléb, těstoviny, cukry, ovocné a zeleinové šťávy a nektary, maso, ryby, drůbež, káva, čaj, koření, víno, med, vinný ocet, čerstvé sýry, máslo. Zakázáno je rovněž používání barviv do kojenecké a dětské výživy.

2.6.2 Konzervans

Konzervační látky E 200, E 202, E 203, E 210 – 224, E 226 – 228, E 249 – 263, E 270 – 297 jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů. E 230 – 233 jsou fungicidní látky používané k povrchovému ošetření ovoce proti plísním, E 234 a E 235 jsou antibiotika používaná v potravinářství a E 242 je látka s mikrobicidním (mikroby usmrcujícím) účinkem.

Nejčastěji používané konzervanty:

E 200 kyselina sorbová včetně E 202 a E 203 sorbanu draselného a sodného a E 210 kyselina

benzoová a její soli sodné, draselné a vápenaté E 211, E 212 a E 213. Můžeme se s nimi setkat ve většině nealkoholických nápojů, zejména limonád. Konzervační látky se používají do džemů, rosolů, marmelády, konzervují se výrobky z ovoce a zeleniny, sušené ovoce, proslazené ovoce, bramborové těsto, medovina, roztíratelné tuky, margarín, hořčice, aspiky, vaječné produkty a řada dalších.

Označení E 220 až E 228 zahrnuje oxid siričitý a siričité soli. Bez nich se prakticky neobejde žádná výroba vín. Velmi často se používají ke konzervaci koryšů a hlavonožců, sušených ryb, trvanlivého pečiva, křupek, bramborového těsta, sušeného ovoce a zeleniny, džemů, rosolů, studených omáček, ovocných šťáv, nápojových koncentrátů, piva i želatiny.

Za označením E 249 až E 252 se skrývají soli dusitanů a dusičnanů nezbytných při nakládání masa, např. pro výrobu uzených mas včetně šunky a dalších masných výrobků.

2.6.3 Sladidla

Sladidla E 420 – E 959 jsou látky, které udělují potravinám sladkou chuť a které nepatří mezi monosacharidy a disacharidy.

Nejčastěji používaná sladidla:

Jedním z neznámějších a nejpoužívanějších sladidel je aspartam E 951 a sacharin E 954. Z důvodů lepší výsledné chuti se velmi často používají ve směsích, a to nejčastěji s acesulfamem K E 950 a od roku 2001 i s kyselinou cyklámovou a její vápenatou a sodnou solí E 951 a E 952. Největším odběratelem sladidel je bezesporu nápojový průmysl. Setkat se s nimi můžeme téměř ve všech potravinách se sníženou energetickou hodnotou, např. trvanlivé pečivo, cukrovinky, džemy, rosoly, mražené krémy, žvýkačky.

2.6.4 Antioxidanty

Antioxidanty jsou látky, které prodlužují údržnost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací, jejímiž projevy jsou např. žluknutí tuků a barevné změny potravin.

Nejčastěji používané antioxidanty:

Proti žluknutí tuků a olejů, sádla i žvýkaček, sypkých a dehydratovaných směsí pro přípravu moučnicků, polévek, studených omáček, předvařených cereálií i sušených brambor. Přírodními antioxidanty jsou např. tokoferoly. Jiné označení alfa-tokoferolu je vitamín E, se kterým se můžeme setkat ve funkci přídavné látky pod označením E 307.

Každá přídavná látka musí být uvedena ve složení a označena vždy funkcí-kategorií, pro kterou je do potravin přidávána (dále označeno tučně). Za tímto označením následuje buď název nebo číselné označení dané přídavné látky.

2.6.5 Další přídavné látky

Kyseliny zvyšují kyselost potravin nebo jí udělují kyselou chuť a regulátory kyselosti, které mění či udržují kyselost či alkalitu potravin;

tavicí soli mění vlastnosti proteinů při výrobě tavených sýrů za účelem zamezení oddělování

tuku. Bez jejich přítomnosti nelze vyrobit žádný tavený sýr, v současné době se používají převážně polyfosforečnany E 452;

látky zvýrazňující chuť a vůni jsou látky, které zvýrazňují již existující chuť nebo vůni potravin. Nejznámějšími jsou kyselina glutamová a její soli E 621 až E 625. Běžně jsou přidávány zejména do dehydratovaných výrobků, kořenících přípravků, studených omáček apod.;

zahušťovadla jsou látky, které zvyšují viskozitu potravin. Často používaným zahušťovadlem je např. arabská guma E 414;

želírující látky jsou látky, které udělají potravině texturu tím, že vytvářejí gel. Typický představitel je agar E 406 nebo kyselina alginová a její soli E 400 až E 404;

modifikované škroby jsou látky získávané chemickými změnami jedlých škrobů v nativním stavu nebo škrobů předtím pozměněných fyzikálními nebo enzymovými postupy nebo pozměněných působením kyselin, zásad nebo bělicích činidel;

stabilizátory umožňují udržovat fyzikální vlastnosti potravin. Mezi stabilizátory patří látky, které umožňují udržování homogenní disperze dvou nebo více nemísitelných látek v potravině. Dále sem patří látky, které stabilizují, udržují nebo posilují existující zbarvení potravin;

emulgátory umožňují tvorbu stejnorodé směsi dvou nebo více nemísitelných kapalných fází nebo tuto směs udržují. Přírodními emulgátory jsou např. lecitiny E 322 nebo mono- a diglyceridy mastných kyselin E 471;

nosiče a rozpouštědla se užívají k rozpouštění, ředění, disperzi (rozptylování) a jiné fyzikální úpravě přídatné látky, potravního doplňku nebo aromatu, aniž přitom mění jejich technologickou funkci nebo mají vlastní technologický efekt. Jejich použití usnadňuje manipulaci, aplikaci nebo použití přídatné látky;

kyprící látky jsou látky nebo směsi látek, které vytvářejí plyny, a tak zvyšují objem těsta,

protispěškové látky jsou látky, které snižují tendenci jednotlivých částic potravin ulpívat vzájemně na sobě;

lešticí látky jsou látky, které po nanesení na vnější povrch udělují potravině lesklý vzhled nebo vytvářejí ochranný povlak. Povlaky, které jsou jedlé nebo které jsou snadno odstranitelné, se nepovažují za lešticí látky;

balicí plyny jsou plyny jiné než vzduch, které se zavádí do obalu před, během nebo po plnění potravin do obalu, a propelanty, kterými jsou plyny jiné než vzduch, které vytláčují potraviny z obalu. Snad nejčastěji používaným balicím plynem je dusík E 941. Balicí plyny tvoří ochrannou atmosféru např. v obalech s kávou a jsou používány i některými výrobci balené vody k prodloužení její udržitelnosti;

odpěňovače jsou látky, které zabraňují vytváření pěny nebo snižující pěnění,

pěnotvorné látky jsou látky, které umožňují vytváření stejnorodé disperze plynné fáze v kapalné nebo tuhé potravině;

zvlhčující látky jsou látky, které chrání potraviny před vysycháním tím, že působí proti účinkům vzduchu s nízkou relativní vlhkostí. Dále jsou to i látky, které podporují rozpouštění práškovitých potravin ve vodném prostředí;

plnidla jsou látky, které přispívají k objemu potraviny, aniž významně zvyšují její energetickou hodnotu;

zpevňující látky činí tkáň ovoce a zeleniny pevnými nebo křehkými nebo tuto pevnost udržují a dále látky, které reakcí se želírujícími látkami ztužují gely.

2.7 Označování živočišných produktů



Dosavadní značka



Nová značka

Všechny živočišné produkty – maso, mléko, vejce, med, ryby, koryši – musí být označeny symbolem, nejčastěji se setkáváme s oválem, v jehož:

- horní části je velkými písmeny zkratka země původu, v našem případě Česká republika nebo zkratka CZ,
- v dolní části velkými písmeny zkratka EHS, resp. od 1. 1. 2006 pouze ES
- ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku.

Za samozřejmou, i když ne zcela vždy dodržovanou možno považovat povinnost, že číslice a písmena musejí být dostatečně čitelná a materiál použitý ke značení (barva) musí vyhovovat hygienickým požadavkům. Jde-li o barvu, musí jít o „potravinářskou“ barvu.

U mléčných výrobků se můžeme setkat s kruhovým razítkem, kterým se označují výrobky určené pouze pro trh v ČR, rovněž s CZ a schvalovacím číslem a v dolní části je místo zpracování – územně správní jednotka (kraj).

Od 1. 1. 2006 nabývají účinnosti tzv. **hygienické balíčky** - mj. Nařízení Evropského parlamentu (EP) a Rady č. 853/2004/ES a 854/2004/ES. Podle těchto předpisů dojde ke změně (nahrazení) výše uvedeného údaje ve značce zdravotní nezávadnosti „EHS“ údajem „ES“. Provozovatelé potravinářských podniků mohou podle Nařízení EP a Rady č. 853/2004 ES přílohy II oddílu I části B nadále používat zásoby a materiál, které objednali před vstupem tohoto nařízení v platnost, a to až do vyčerpání zásob nebo nutnosti výměny.

Státní veterinární správa v souladu se zákonem o veterinární péči (č. 166/2001 Sb.) vede a zveřejňuje na své webové stránce seznam schválených podniků s přidělenými veterinárními schvalovacími čísly a pravidelně je aktualizuje.

2.8 Označování bioproduktů

Název značky: BIOPOTRAVINA

Název značky: BIO BIOPRODUKT



2.8.1 Biopotraviny

Jako **biopotravina** se označuje potravina, která byla vyrobena více než z 95 % z bioproduktů a na kterou kontrolní orgán vydal osvědčení o biopotravině. Označuje se grafickým znakem a identifikačním kódem kontrolního orgánu. Potravinu lze označit také sloven „eko“ nebo „bio“. Pro výrobu biopotravin se musí používat pouze stanovené postupy, materiály a prostředky.

O druhu a množství biopotravin musí každý výrobce vést evidenci a musí zajistit, aby nedošlo k míchání nebo záměně bioproduktů nebo biopotravin s jinými produkty nebo potravinami. Biopotraviny i bioprodukty musí být skladovány a přepravovány odděleně.

Každý, kdo hodlá uvádět do oběhu bioprodukty nebo biopotraviny, je povinen tuto skutečnost písemně oznámit neprodleně ministerstvu zemědělství. Ministerstvo vede seznamy těchto osob a zveřejňuje je ve Věstníku ministerstva zemědělství. Obdobně to platí i pro dovozce. Každá dodávka bioproduktů nebo biopotravin musí být doložena osvědčením o ekologickém původu.

Ověřování je prováděno nezávislým inspekčním a certifikačním orgánem akreditovaným Českým institutem pro akreditaci, o.p.s. Značka je vydávána zpravidla na 1 rok.

Vývoj nových produktů klade na firmy velké nároky. Zatímco dříve stačilo, aby biopotraviny byly „zdravé“ a pokud možno co nejvíce „přírodní“, dnes, pokud chce firma získat širokou spotřebitelskou základnu, musí se zaměřit také na estetiku, chuť, pohodlnost a atraktivní marketingový koncept. Kritéria pro hodnocení výrobků byla tomuto trendu přizpůsobena a posuzují proto celkový koncept výrobku, od výběru ekologických surovin, výroby a zpracování, výhod pro zákazníky, chuť a obal výrobku přes celkový vzhled až po použitý marketingový mix. Rozhodujícím faktorem je celkový dojem a potenciál uplatnění výrobku na trhu.

Bioproduktem se označuje surovina rostlinného nebo živočišného původu pocházející z ekologického zemědělství a produkty a výrobky, které je možno použít v ekologickém zemědělství.

Ekologické zemědělství je typ zemědělského hospodaření, který dbá na životní prostředí formou omezení či zákazů používání látek a postupů, které zatěžují, znečišťují nebo zamořují životní prostředí nebo zvyšují rizika kontaminace potravinového řetězce, a který zvýšeně dbá na

vnější životní projevy, chování a na pohodu chovaných hospodářských zvířat.

Na ekofarmě je zakázáno pěstovat či chovat geneticky modifikované organismy nebo používat geneticky modifikované organismy a produkty.

2.8.2 Ekologické pěstování rostlin

Je povinností:

- a) Obdělávat půdu šetrným způsobem. Přímá ochrana rostlin se provádí fyzikálními, biotechnologickými a biologickými metodami, jako jsou:
 - pletí, vláčení, plečkování či podryvání,
 - v osevních postupech se střídají plodiny odolnější vůči plevelům s plodinami méně odolnými,
 - mělce kořenící rostliny se střídají s hluboce kořenícími,
 - plodiny trpící stejnými škodlivými činiteli se zařazují v dostatečném časovém odstupu podle druhu škodlivého činitele.
- b) Používat pouze hnojiva a další látky povolené pro ekologické zemědělství. V ekologickém zemědělství se přednostně používají statková hnojiva pocházející z ekologického zemědělství. Minerální hnojiva se mohou použít pouze v případě, že agronomické zkoušení půd prokáže pokles obsahu živin pod stanovenou hranici. Je zakázáno používat hnojiva z klecového chovu drůbeže nebo králíků, čistírenské kaly a odpadní vody.
- c) Používat pouze rozmnožovací materiál určený pro ekozemědělství.
- d) Používat pouze stanovené přípravky a ostatní prostředky na ochranu rostlin.
- e) Ekologický podnikatel nesmí souběžně s produkcí bioproduktů produkovat stejné suroviny rostlinného nebo živočišného původu jinou zemědělskou výrobou. Na ekofarmě je souběžná produkce zakázána.
- f) Trvalé travní porosty se pravidelně, nejméně jednou ročně, sklízí nebo spásají. Travní hmota, pokud není spasena, se sklízí jako krmivo nebo se zpracovává do kompostu.
- g) Zatížení pastvin a výběhů a organizace pastvy nesmí způsobovat devastaci ploch a likvidaci drnu. Napajedla, místa na krmení i odpočívadla musí být upravena tak, aby nedocházelo k rozbahňování terénu.
- h) Veškeré zemědělské stroje a dopravní prostředky musí být udržovány čisté a v dobrém technickém stavu, aby neobsahovaly látky, které by mohly kontaminovat bioprodukty.
- i) Je zakázáno spalování slámy a trávy na volném ohni.
- j) Každoročně musí ekologický podnikatel oznámit kontrolnímu orgánu (ÚKZUZ) svůj plán pěstování rostlin s rozvržením na jednotlivé pozemky.

2.8.3 Ekologický chov a výživa zvířat

Je povinností:

- a) Chovat pouze druhy a plemena hospodářských zvířat adaptovaná na místní podmínky s ohledem na zachování jejich zdraví a využívat přirozené systémy chovu.

- b) Vytvořit podmínky ochrany zdraví, prevence onemocnění a péče o hospodářská zvířata, zajistit zvířatům ustájení a životní podmínky odpovídající jejich etologickým a fyziologickým potřebám.
- c) V případě onemocnění zvířat nebo podezření na onemocnění zajistit zákrok veterinárního lékaře a přednostně použít přírodní a homeopatické přípravky.
- d) Zajistit, aby skladovací prostory pro chlévskou mrvu, močůvku a kejdu neohrožovaly životní prostředí a zdroje.
- e) Přednostně používat přirozenou plemenitbu.

Je zakázáno:

- a) Trvalé ustájení zvířat v uzavřených prostorách bez přístupu do výběhu nebo na pastvu.
- b) Trvalé vazné ustájení skotu a klecové chovy.
- c) Krmit mláďata savců krmnými směsmi ze sušeného mléka.
- d) Používat hormonální látky, stimulanty růstu a jiné zásahy do přirozeného růstu a vývoje zvířat.

V ekologickém zemědělství lze používat pouze stanovená krmiva, krmné suroviny, krmné směsi, doplňkové látky, premixy a další látky. Jako objemové krmivo se pro skot používá zejména seno, sláma, siláž, senáž a čerstvá píče. Pro dospělé zvíře musí tvořit nejméně 60 % z celkového příjmu sušiny.

Podávání veterinárních přípravků, léčiv a veterinární zákroky lze v ekologickém zemědělství použít pouze v případě, kdy dojde k takovému narušení zdravotního stavu nebo onemocnění zvířete, kterému se nepodařilo zamezit předcházejícími preventivními opatřeními.

Stavby pro ustájení zvířat musí umožňovat přirozenou ventilaci a osvětlení a mít dostatečný prostor pro jejich pohyb a zabezpečení pohody. Prostory pro ležení musí plně umožňovat přirozený způsob odpočinku včetně přirozeného způsobu vstávání a uléhání. Musí zvířatům umožňovat péči o vlastní tělo včetně vyhýbání znečištění, vzájemného čištění a drbání vhodnými předměty, kontakt a chování odpovídající sociální struktuře hejna nebo stáda.

Ohrady a oplocení pozemků nesmí být zhotoveny z předmětů s ostrými hranami a hroty, zejména z ostnatého drátu.

Podmínky ekologických chovů jsou stanoveny pro skot, ovce, kozy, prasata, drůbež a králíky. Pro všechny tyto druhy jsou stanoveny ještě bližší konkrétní požadavky na chov a výživu. Např. v chovu telat není dovoleno podávat náhražky mléka a mléčné krmné směsi, musí jim být umožněn kontakt s ostatním skotem a nesmí se jim nasazovat náhubky. Kozy a ovce se musí chovat ve stádu, které tvoří minimálně 3 zvířata. V chovu prasat musí být kanec ustájen tak, aby ho ostatní chovná prasata mohla slyšet, cítit a pokud možno i vidět.

Zvláštní požadavky ekologického pěstování a chovů jsou stanoveny i pro sběr rostlin a jejich plodů, chov včel a ryb.

2.9 Dobrovolné značky kvality

2.9.1 Klasa

Název značky : KLASA



Národní „značka domácí kvality“ vychází z Národního programu podpory potravin. Uvádí se na potravinářských nebo zemědělských produktech, které pochází z tuzemských surovin a jsou stoprocentně zpracovány v České republice. Značku uděluje ministr zemědělství ČR výrobkům na základě doporučení odborné skupiny, jejíž tým tvoří marketingové agentury na podporu domácích potravin při Ministerstvu zemědělství ČR. Její tým tvoří marketingoví odborníci delegovaní Potravinářskou komorou ČR a Agrární komorou ČR jmenovaní ministrem zemědělství a předseda jí náměstek ministra pro potravinářskou výrobu.

Až do současné doby bylo oceněno cca 400 výrobků od více než 70 podniků. Značka je udělována při různých příležitostech, např. celostátní výstavě Země živitelka.

Pro získání loga je stanoveno 7 přísných a zároveň transparentních podmínek, poskytujících spotřebitelské veřejnosti záruku, že každý takto označený výrobek pochází ze stanoveného minimálního objemu tuzemských surovin a je stoprocentně zpracován v České republice. Zároveň musí být při jeho výrobě bezvýhradně plněny stanovené technologické postupy a výrobek musí splňovat nebo překračovat všechny kvalitativní a bezpečnostní normy platné pro výrobu potravin v ČR a v Evropské unii. V podmínkách udělení značky je zakotven i program kontroly jednotlivých výrobků od jejich vzniku přes zpracování a přepravu až po jejich prodej.

Kritéria udělení

Výrobcem je fyzická nebo právnická osoba, která má sídlo na území ČR a která bude oceněný výrobek pravidelně dodávat do tržní sítě.

Výrobce předložil spolu s přihláškou i technickou dokumentaci k danému výrobku, která obsahovala parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, požadavky na základní surovinu a hlavní znaky technologického postupu.

Přihlášený potravinářský výrobek musí splňovat požadavky zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění, včetně prováděcích vyhlášek ministerstva zemědělství k tomuto zákonu.

Výrobce musí být držitelem certifikátu ISO nebo certifikátu systému kritických bodů a musí předložit certifikát vydaný certifikačním orgánem.

Spotřeba tuzemských surovin pro výrobu přihlášených potravin a zemědělských produktů musí

splňovat následující podíly na celkové spotřebě surovin:

- 90 % - mléčné, masné, drůbeží, rybí a mlynářské výrobky, těstoviny, chléb a běžné pečivo,
- 70 % - ostatní výrobky.

U výrobků (např. nápojů) není při výpočtu procentní zastoupení surovin kalkulováno s přidanou vodou.

U výrobků, kde je nezbytné použít suroviny z dovozu, protože se v ČR nedají vyprodukovat, zejména

- cukrovinky s obsahem kaka, ořechů a suchých plodů,
- ovocné šťávy a džusy,
- výrobky z mořských ryb,

podíl domácí suroviny musí tvořit nejméně 40 %.

Podíl národní práce na výrobě musí představovat 100 %. Výrobce tuto skutečnost dokládá čestným prohlášením.

Výrobce je povinen dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u zpracovaných výrobků, respektive správné zemědělské praxe u zemědělských produktů. Tuto skutečnost projevuje u potravinářských výrobců SZPI, u zemědělských podniků příslušná zemědělská agentura ministerstva zemědělství.

Výrobky, kterým byla udělena Značka domácí kvality, jsou pravidelně vyhlášovány ministerstvem zemědělství. Seznam výrobků, které mohou být tímto logem označeny, je uveden na webových stránkách MZ a je aktuálně doplňován. Kontrolou nad správností použití je pověřena Státní potravinářská a zemědělská inspekce.

2.9.2 Czech Made

Značka CZECH MADE „Značka kvality“



(Na zpracování této kapitoly spolupracovala Ing. Zuzana Galajdová, pracovnice Sdružení pro Cenu České republiky za jakost a spolupracovnice Sdružení českých spotřebitelů)

Značka CZECH MADE je značka pro kvalitní výrobky (od roku 1993) a pro služby (od roku 1995). Její vznik je spojen s naší novodobou historií po roce 1989 a za vzor si vzala systémy udělování obdobných značek existujících prakticky ve všech vyspělých státech. Stala se svého času naší první a nejznámější značkou kvality.

Cílem označování výrobků značkou CZECH MADE bylo, a je stále, upozornit české spotřebitele na kvalitní výrobky vyrobené v České republice, včetně potravinářských.

Značka vyjadřuje, že výrobek nebo služba splňují špičkovými odborníky stanovená kritéria, že vlastnosti odpovídají požadavkům nejméně v míře srovnatelné s nabídkou kvalitních výrobků / služeb na českém trhu a že byly ověřeny nezávislou organizací. V roce 2002 byla, opět jako jedna z prvních značek, přijata do Programu Česká kvalita, který je součástí Národní politiky podpory jakosti.

Značka CZECH MADE se výrobkům nebo službám propůjčuje na dobu dvou let. Při splnění předem známých podmínek (kladné výsledky náplně kontroly v době platnosti značky) může být opakovaně prodloužena na další dvouleté období.

O značku CZECH MADE musí výrobce nebo poskytovatel služby požádat. On by měl vědět nejlépe, zda jeho výrobek / služba jsou kvalitní, že splňují požadavky obecně závazných předpisů, že převyšují v některých parametrech svou konkurenci, že jeho uživatelé a spotřebitelé jsou s výrobkem / službou dlouhodobě spokojeni, má vytvořeny předpoklady k tomu, aby jeho výrobky byly vyráběny ve stále jakosti, a má o všem prokazatelné důkazy. Z toho vyplývá, že značku CZECH MADE může získat každý subjekt, splní-li výše uvedená rámcová kritéria, je podnikatelským subjektem registrovaným v ČR a na trhu je min. 3 roky.

Značka je značkou dobrovolnou. Pro získání značky kvality CZECH MADE musí výrobce, teď se již zaměříme pouze na něj, vyvinout vlastní iniciativu. Výrobce a jeho výrobky nikdo nevybírání a nehodnotí tak, jak je tomu např. při soutěžích a výstavách. Doba, za kterou značku získá, záleží do značné míry také na něm samotném. Pokud plní všechny obecně platné legislativní povinnosti, které se dotýkají výrobku, pak případné ověřování vybraných vlastností, určených špičkovými odborníky jako ukazatele kvality u daného výrobku, může být zvládnuto v krátké době.

Proces vedoucí k získání značky CZECH MADE (pro potraviny, na něž se zaměřuje tato publikace):

Výrobce přihlásí svůj výrobek a požádá o propůjčení značky u správce značky, ve Sdružení pro Cenu ČR za jakost (SCJ) – vyplní Žádost a Dotazník, na jejich základě obdrží Smlouvu o ověřování.

Po přijetí Žádosti obdrží výrobce Směrnici a Doložku – soubor požadavků, které vypracovali odborníci z příslušné oblasti a stanovili „normativní předpis“ pro prokázání kvality výrobků. Splnění všech požadavků uvedených ve Směrnici a Doložce je podmínkou nutnou pro propůjčení značky CZECH MADE.

Směrnice a Doložky sledují 5 hlavních okruhů:

- a) Plnění obecně platných předpisů (legislativy a technických norem podle druhu výrobku), u potravin jsou to:
 1. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a o změně některých zákonů v platném znění, včetně pro jednotlivé skupiny výrobků souvisejících prováděcích vyhlášek MZe a MZd k zákonu č. 110/1997 Sb. v platném znění;

2. Zákon č. 166/1999 Sb. Zákon o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) v platném znění, včetně pro jednotlivé skupiny výrobků souvisejících prováděcích vyhlášek MZe k zákonu č. 166/1999 Sb. v platném znění;
 3. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, včetně příslušných vyhlášek MZd pro hygienu provozu, prodeje potravin, látek a materiálů přicházejících do styku s potravinami;
 4. Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.
- b) Užité vlastnosti výrobku (neměřitelné a měřitelné podle jeho druhu).
- c) Obchodně technické služby pro uživatele (zaměřené zejména na výrobek a jeho obal z pohledu spotřebitele, informace na obalu, značení, záruční podmínky, servis, požadavky obchodu, ekologie obalu atd.) musí být v souladu s požadavky:
- Zákona č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů (zákon o odpadech) v platném znění;
 - Zákona č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech) v platném znění.
- d) Spokojenost s výrobkem (spotřebiteli, prodejci, distributory).
- e) Stabilita vlastností výrobků (jedním z dokladů je např. Certifikát ČSN EN ISO 9001:2001).

Výrobce shromáždí doklady prokazující splnění požadavků o kvalitě výrobku požadovaných Směrnicí a Doložkou. Pokud některé podklady nemá, musí je opatřit. Zadá tedy ověření chybějících vlastností do vybraného zkušebního místa. Výběr opět záleží na rozhodnutí výrobce.

Výrobce předá shromážděnou dokumentaci SCJ. Následuje ověření shody požadavků specifikovaných ve Směrnicí a Doložce s obdrženými podklady inspekčním orgánem SCJ č. 4009, který je od roku 1999 akreditován Českým normalizačním institutem pro akreditaci, o.p.s. podle mezinárodní normy ČSN EN ISO/IEC 17020. Výstupem inspekčního orgánu je inspekční zpráva a inspekční certifikát jako doklady vydané podle normy ČSN EN ISO/IEC 17020 o průběhu a výsledku uskutečněné inspekce.

Inspekční zpráva a inspekční certifikát jsou předstupněm pro získání značky CZECH MADE. Výrobce obdrží Oprávnění k užívání značky CZECH MADE s přiděleným registračním číslem a pravidly pro užívání značky po dobu dvou let, vč. grafických variant podoby značky.

Povinností výrobce je v předepsaných intervalech zajistit provádění kontroly vybraných vlastností výrobku. Při kladných výsledcích kontrol je možné platnost značky prodloužit.

Značka CZECH MADE pak bývá umístěna na viditelných místech výrobku, ať už jako visačka, nebo natištěná přímo na výrobku či na jeho obalu.

Správce značky, Sdružení pro Cenu České republiky za jakost (dále též SCJ), je nevládní a nezisková organizace. SCJ bylo založeno v roce 1993 jako zájmové sdružení právnických osob ve smyslu znění občanského zákoníku. Společným cílem všech členů SCJ je podpora podnikání, rozvoj řemesel, obchodu a služeb a ochrana spotřebitele. Členy SCJ jsou rozhodující

podnikatelské svazy a sdružení působící v České republice; Svaz průmyslu a dopravy ČR, Svaz obchodu a cestovního ruchu, Svaz českých a moravských výrobních družstev. Na aktivitách SCJ se podílejí i jeho další členové jako Česká společnost pro jakost, Sdružení českých spotřebitelů a další organizace a firmy, které působí v oblasti jakosti, zkušebnictví, výroby, služeb a vzdělávání na celém území ČR.

Cílem SCJ a všech jeho aktivit, včetně značky CZECH MADE, je prosazování myšlenky neustálého zlepšování kvality produktů i veškerých činností organizací v ČR, přispívat k vynikajícím podnikatelským výsledkům, spokojenosti všech zainteresovaných subjektů a ke zvýšení konkurenceschopnosti a informovat veřejnost o produktech s ověřenou kvalitou nabízených na domácím trhu a o organizacích dbajících na dodržování jakosti dlouhodobě.

Identifikační údaje

Sdružení pro Cenu České republiky za jakost

Drahobejlova 1452/54, 190 00 Praha 9

Ing. Jaroslav Prachař

tel: +420 266 109 811, fax: +420 284 742,

e-mail: czechmade@czechmade.cz;

www.scj-cr.cz

SCJ je registrováno u Magistrátu hl. m. Prahy pod reg. č. 21/96 jako zájmové sdružení právnických osob.

3 ZNAČKY A SYMBOLY SE VZTAHEM K BALENÍ A OBALU

3.1 Označení množství obsahu se symbolem „e“

„e“

Na mnoha potravinářských výrobcích se můžeme setkat před označením množství v jednotkách hmotnosti nebo objemu s označením malého písmene „e“. Tímto symbolem se označuje zboží určené k prodeji a umístěné do obalu bez přítomnosti spotřebitele, jehož množství obsažené v obalu má předem stanovenou hodnotu, kterou nelze zaměnit bez otevření nebo zjevného porušení obalu (definice viz zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, v platném znění).

Balírní a dovozci hotově baleného zboží jsou oprávněni uvést do oběhu hotově balené zboží označené symbolem „e“, pokud:

- mají zaveden systém kontroly správnosti množství, zajišťující splnění požadavků stanovených vyhláškami ministerstva průmyslu a obchodu č. 328/2000 Sb., 329/2000 Sb. a 330/2000 Sb.,
- mají zavedenu průkaznou evidenci četnosti a výsledků měření,
- písemně oznámili Českému metrologickému institutu (ČMI) uvedení hotově baleného zboží do oběhu,
- předali ČMI dokumentaci obsahující postupy výrobní kontroly množství zboží v balení,
- dodrželi hodnotu jmenovitého obsahu a řady jmenovitých množství obsahu hotově baleného zboží v případech stanovených vyhláškou,
- dodržují stanovené dovolené odchylky obsahu hotově baleného zboží,
- a na obalech hotově baleného zboží jsou uvedeny stanovené údaje.

Pro splnění oznamovací povinnosti lze využít formulář „Oznámení o uvedení hotově baleného zboží do oběhu“. Formulář zároveň vede oznamovatele k tomu, aby ČMI poskytl všechny potřebné informace. Oznámení se podává územní příslušnému Oblastnímu inspektorátu ČMI.

V návaznosti na oznámení zařadí ČMI do plánu metrologických výkonů provedení metrologické kontroly hotově baleného zboží, vyzve výrobce nebo dovozce (žadatele) k podání žádosti o vydání Osvědčení o metrologické kontrole hotově baleného zboží a uzavře s ním smlouvu na provedení tohoto výkonu.

O metrologickou kontrolu hotově baleného zboží žádá subjekt (balárna nebo dovozce), který se dobrovolně rozhodl označovat zboží symbolem „e“, čímž deklaruje, že množství výrobku v balení a systém kontroly množství při výrobě hotově baleného zboží splňuje požadavky zákona a příslušných prováděcích vyhlášek (vyhlášky MPO č. 328/2000 Sb., č. 329/2000 Sb., č. 330/2000 Sb.) a subjekt se podrobuje metrologickému dozoru a opakovaným metrologickým kontrolám HBZ. Metrologické kontroly hotově baleného zboží provádí ČMI a při splnění požadavků zákona vydává osvědčení s platností 1 rok, případně 5 roků podle ujednání obou stran o periodických ročních kontrolách.

Součástí stanovených podmínek označení baleného zboží symbolem „e“ je vyžádání osvědčení, které vydává Český metrologický institut. Ten v zájmu ochrany spotřebitele provádí zároveň

² V tomto smyslu není česká legislativa v souladu s evropskými směrnici: viz L.Dupal: Studie k vývoji v EU, Hotově balené zboží, 2005, k dispozici v ústředí SČS nebo www.regio.cz/spotrebitel (sektore Dokumenty).

metrologickou kontrolu hotově baleného zboží zaměřenou zejména na to, zda skutečný obsah hotových balení v dávce není v průměru menší než jmenovité množství. Při opakovaných kontrolách vystavuje protokol potvrzující platnost osvědčení.

Vyhlášky ustanovují, že skutečný obsah hotových balení v dávce nesmí být v průměru menší než jmenovité množství. Stanovují specifické zkoušky, kterými se zjišťují přípustné záporné odchylky. Zároveň však stanovují, že symbolem „e“ nesmí být v dávce označeno žádné hotově balení, které vykazuje zápornou odchylku větší, než je dvojnásobek přípustné záporné odchylky. Uváděné údaje na hotovém balení při normálních podmínkách prezentace musí být neodstranitelné, snadno čitelné a viditelné.

Jmenovité množství (jmenovitá hmotnost nebo jmenovitý objem) lze vyjádřit pouze v kilogramech, gramech, litrech, centilitrech nebo mililitrech. Např. velikost číslic je pro jmenovitá množství stanovena:

- 6 mm pro jmenovité množství větší než 1000 g nebo 100 cl,
- 4 mm pro jmenovité množství rovné 1000 g nebo 100 cl nebo menší, ale větší než 200 g nebo 20 cl,
- 3 mm pro jmenovité množství rovné 200 g nebo 20 cl nebo menší, ale větší než 50 g nebo 5 cl,
- 2 mm pro jmenovité množství 50 g nebo 5 cl nebo menší.

Součástí uvedení symbolu „e“ je i uvedení značky nebo nápisu umožňujícího identifikovat balírnu nebo dovozce.

Vyhláška č. 330/2000 Sb. stanovuje (v rozporu s evropskou legislativou – viz poznámka 2) řady jmenovitých hmotností a jmenovitých objemů přípustných pro některé druhy hotově baleného zboží a vztahuje se na hotově balené zboží, které je určeno k prodeji v konstantních jednotkových jmenovitých množstvích, která nejsou menší než 5 g nebo 5 ml a větší než 10 kg nebo 10 l.

Např. pro máslo, margarín, emulgované nebo rostlinné tuky je stanovena řada hmotností
125 - 250 - 500 - 1000 - 1500 - 2000 - 2500 - 5000.

Stanoveny jsou i řady přípustných objemů obalových nádob – konzerv a polokonzerv v plechovkách a skleněných obalech pro ovoce, zeleninu.

Proč je výhodou pro spotřebitele nakupovat zboží označené „e“?

- Spotřebitel má záruku, že balení obsahuje s vysokou pravděpodobností na obalu uvedené jmenovité nebo vyšší množství výrobku.
- Je limitovaný počet balení, která mohou obsahovat množství menší než jmenovité, a to jen o tolik, o kolik je to dovoleno.
- Žádné balení neobsahuje množství menší, než je stanovené minimum.

3.2 Označení odměrných obalů symbolem „obrácené epsilon“

„3“

Symbol používaný pro značení lahví používaných jako odměrné obaly pro hotově balené zboží. Požadavky použití uvedeného symbolu jsou stanoveny v § 9a zákona č. 505/1990 Sb., o metrologii, v platném znění a vyhlášce č. 331/2000 Sb., která stanovuje podrobné podmínky užití.

Lahve musí být zhotoveny ze skla nebo jakéhokoliv jiného materiálu, který má takovou tuhost a stabilitu, že poskytují tytéž metrologické záruky jako sklo. Lahve musí být opatřeny zátkou nebo konstrukčně provedeny tak, aby mohly být opatřeny zátkou, musí být určené pro skladování, přepravu a dodávání kapalin a musí mít jmenovitý objem od 0,05 litru do 5 litrů včetně.

Jmenovitý objem je specifikován při teplotě 20°C a je vyznačen na lahvi. Vztahuje se na objem lahve naplněné až po okraj. Plnění se provádí dvěma způsoby: do konstantní výšky hladiny nebo do konstantního objemu prázdného prostoru.

Každý výrobce lahví musí předložit symbol, podle kterého může být identifikován, Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví za účelem schválení a musí na svou odpovědnost opatřit lahve symbolem „obrácené epsilon“ - „3“. Tento symbol musí být alespoň 3 mm vysoký.

Láhev musí být neodstranitelnými a snadno čitelnými a viditelnými údaji označena na boku, dolním okraji nebo na dně jmenovitým objemem v litrech, centilitrech nebo mililitrech, značkou identifikující výrobce a výše uvedeným symbolem.

Metrologickou kontrolu lahví provádí Český metrologický institut.

3.3 Označení výrobní šarže



Písmenem velké L umístěným před skupinou čísel se označuje číslo šarže. Šarže představuje množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek. Uvádí se zpravidla v těch případech, kdy je nutno jednoznačně odlišit datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby.

3.4 Označování obalů

3.4.1 Základní právní náležitosti

Povinnosti spojené se značením obalů jsou uvedeny v zákoně č. 477/2001 Sb., o obalech - § 6 „Označování obalů“:

„Osoba, která uvádí na trh nebo do oběhu obal nebo balený výrobek, je povinna zajistit, aby při uvedení tohoto obalu nebo baleného výrobku do oběhu prodejem spotřebiteli byl na tomto obalu nebo baleném výrobku nebo na jeho štítku označen

- *materiál (látka), z něhož je obal vyroben, a*
- *způsob nakládání s použitým obalem.*

Označení musí být dobře viditelné a snadno čitelné. Musí být náležitě odolné a trvanlivé, a to i po otevření obalu.

Rozsah a způsob označování obalů jsou stanoveny vyhláškou.“

Stručně řečeno, zákon o obalech říká, že na obalech, které jsou předávány spotřebiteli, by měl být vyznačen materiál, ze kterého je obal vyroben, a způsob nakládání s ním poté, co bude vyprázdněn, a to v rozsahu stanoveném prováděcím předpisem. Pojem obal může zahrnovat i obaly skupinové (např. lepenková krabice na 10 litrů trvanlivého mléka či džusu, nebo fólie k balení šesti lahví minerálních vod či sycených nápojů). Je proto třeba vycházet i z nákupních zvyklostí spotřebitele.

3.4.2 Normy týkající se značení obalů:

ČSN 77 0052-1	Terminologie - Základní termíny definující různé typy obalů z hlediska manipulace a nakládání s obalovým odpadem.
ČSN 77 0052-2	Informování spotřebitele, z jakého materiálu je obal vyroben. Norma doporučuje použití systému abecedních nebo číselných identifikačních kódů pro jednotlivé druhy obalových materiálů s možným nebo nutným doplněním grafickou značkou.
ČSN 77 0053	Pokyny a informace o nakládání s použitým obalem.

3.4.3 Informace na obalu

Identifikační značení se umísťuje přímo na součástech obalu, z nichž je obal složen, potiskem, vytlačáním nebo vyražením nebo jiným vhodným způsobem nebo lze umístit na etiketu, která je k dané součásti připevněna.

Umístění identifikačního označení je plně na výrobcí obalu či baleného zboží. Identifikační značení musí být odolné a trvanlivé, a to i po otevření obalu (norma nepředepisuje velikost značení).

Pokyny pro spotřebitele musí být jasné, srozumitelné a jednoznačné. Trvanlivost značení musí odpovídat předpokládané životnosti obalu. Pokyny jsou obvykle textové, nebo mohou být spojené s grafickou značkou nebo samostatnou grafickou značkou. Smysl grafické značky musí být jednoznačný.

Z technických důvodů se za přijatelné a odůvodnitelné připouští neoznačování materiálové identifikace pro obaly:

- z jednoduše rozpoznatelných materiálů (papír, sklo, dřevo a textil);
- jejichž hmotnost je menší než 5 g (např. sáčky, víčka, uzávěry, etikety apod.);
- etikety, štítky, visačky;
- víčka, uzávěry, zátky, záklopy, krytky;
- dávkovače, aplikátory;
- vnitřní fixační prostředky, proložky a vložky, pokud již nejsou označené například potiskem, prolisováním nebo vyražením;
- jejichž jmenovitý objem je menší nebo roven 50 ml;
- nepotiskované flexibilní (měkké) fólie, pokud nejsou označeny etiketou.

Norma ČSN 77 0052-2 doporučuje použití systému abecedních nebo číselných identifikačních kódů pro jednotlivé druhy obalových materiálů (viz následující tabulky) s možným nebo nutným doplněním grafickou značkou.

V případě obalů kombinovaných, tj. vyrobených z různých materiálů, které nelze od sebe oddělit ručně (např. obal z vrstvených materiálů, obal, jehož dno, víko nebo jiná část obalu jsou z různých, ručně od sebe neoddělitelných materiálů), abecední identifikační kód sestává z písmene C, vyjadřujícího, že jde o kombinovaný materiál, a za lomenou čarou (/) z písmenného identifikačního kódu materiálu, jehož zastoupení v materiálovém složení (vyjádřeném plošnou hmotností) převažuje. Například identifikační kód nápojových kartonů je C/PAP a odpovídá číselnému kódu 84, kde je převažujícím materiálem skládačková lepenka. Při označování kombinovaného materiálu nemusí být dodrženo pořadí jednotlivých materiálových vrstev tak, jak je přiřazeno k číselnému identifikačnímu kódu. Stejný číselný identifikační kód lze uvést u kombinovaných materiálů i v případě, že se některá z vrstev opakuje. Například kombinovaný materiál typu

plast/hliník/plast lze také zařadit pod identifikační číselný kód 90.

Obaly vyrobené z ostatních druhů materiálů, než jsou uvedeny v tabulkách, se označují abecedními zkratkami podle zvyklostí výrobce.

Identifikační kód písmenný může a číselný identifikační kód musí být doplněn grafickou značkou. Doporučuje se umístit číselný identifikační kód do středu a abecední identifikační kód pod grafickou značku. U přepravního balení je možné identifikační značení uvést pro jednotlivé části obalu souhrnně na vnějším obalu.

Výše uvedené identifikační značení může být umístěno jak přímo na obalu (vyvedené např. graficky, vytlačáním nebo vyražením), tak na etiketě.

3.4.4 Tabulky identifikačních kódů

Materiál	Abecední zkratka	Číselný kód	Materiál	Abecední zkratka	Číselný kód
<i>Plasty:</i>			<i>Kombinované materiály:</i>		
Polyethylentereftalát	PET	1	Papír a lepenka /různé kovy	C/*	80
Polyethylen vysoké hustoty (lineární)	HDPE	2	Papír a lepenka /plast	C/*	81
Polyvinylchlorid	PVC	3	Papír a lepenka /hliník	C/*	82
Polyethylen nízké hustoty (rozvětvený)	LDPE	4	Papír a lepenka/ ocelový pocínovaný plech	C/*	83
Polypropylen	PP	5	Papír a lepenka /plast/hliník	C/*	
Polystyren	PS	6	Papír a lepenka /plast/	C/*	84
neobsazeno		7-19	hliník/ocelový pocínovaný plech	C/*	85
<i>Papíry a lepenky:</i>			neobsazeno		86-89
Vlnitá lepenka	PAP	20	Plast/hliník	C/*	90
Hladká lepenka	PAP	21	Plast/ocelový pocínovaný plech	C/*	91
Papír	PAP	22			

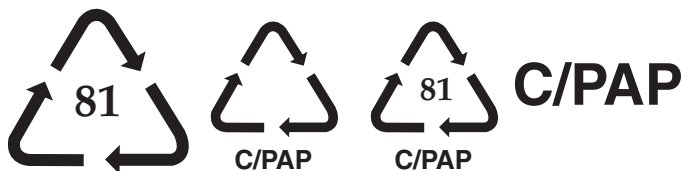
neobsazeno		23-39
<i>Kovy:</i>		
Ocel	FE	40
Hliník	ALU	41
neobsazeno		44-49
<i>Dřevo:</i>		
Dřevo	FOR	50
Korek	FOR	51
neobsazeno		52-59
<i>Textil:</i>		
Bavlna	TEX	60
Juta	TEX	61
neobsazeno		62-69
<i>Sklo:</i>		
Bílé sklo	GL	70
Zelené sklo	GL	71
Hnědé sklo	GL	72
neobsazeno		73-79

Plast/různé kovy	C/*	92
neobsazeno		93-94
Sklo/plast	C/*	95
Sklo/hliník	C/*	96
Sklo/ocelový pocínovaný plech	C/*	97
Sklo/různé kovy	C/*	98
neobsazeno		99

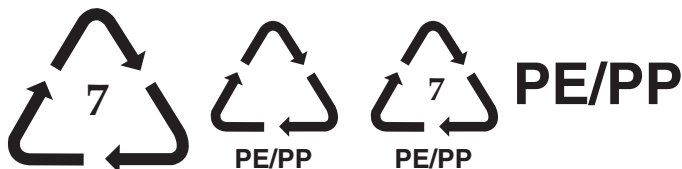
* *Abecední zkratka materiálu převažujícího svou plošnou hmotností.*

Příklady značení kombinovaných obalů:

- Obal, jehož dno, víko nebo jiná součást jsou vyrobeny z různých, ručně od sebe neoddělitelných materiálů - obal na chipsy: válcovité tělo z papíru (PAP), spodní pevně zalisované dno z hliníkového plechu (ALU) a plastové víčko (PE). V tomto případě může značení vypadat následovně (nebereme v úvahu víčko):



- Obal složený ze dvou plastů: vnější povrch (cca 75 %) je tvořen polyethylenem (PE) a spodní vrstva (25 %) z polypropylénu (PP). Tento obal z hlediska definice kombinovaného obalu kombinovaný není. Aby bylo možno obal označit jako kombinovaný, musel by být složen z několika materiálů z různých skupin, např.: papír-plast-hliník, plast-hliník apod. Tento obal by měl být označen kombinací písmenných kódů jednotlivých materiálů oddělených lomítkem. Je možné využít číselný kód „7“, který má význam „ostatní plast“. Např.:



3.4.5 Nakládání s použitým obalem

Odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu!



Grafická značka vybízející k odkládání použitého obalu na vyhrazených místech nebo textový pokyn Odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu! se uvádí na obalu, který po použití spadá do kategorie ostatní odpad, který má být odložen v souladu s předpisy pro nakládání s ostatním odpadem a místním systémem pro nakládání s komunálním odpadem. Spotřebitelské obaly spadají do kategorie „komunální odpad“.

Pokyny a informace s použitým odpadem jsou stanoveny v ČSN 77 0053. Velikost a detailní grafické provedení nejsou stanoveny.

Uvedení pokynů o způsobu nakládání s použitým obalem je DOBROVOLNÉ na spotřebitelských obalech, které po použití spadají do kategorie „komunální odpad“, který nezahnuje nebezpečné složky.

V tomto případě není třeba na obalu uvádět výše uvedenou značku „panáček s košem“ nebo výše uvedený příklad textové informace.

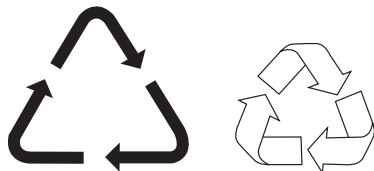
Pokyny na obalech, které po použití vyžadují určitý způsob nakládání nebo je nakládání s nimi nějakým způsobem omezeno, jsou předepsány příslušnými právními předpisy. Například zákon

č. 79/1997 Sb., zákon č. 157/1998, zákon č. 185/2001 apod“. Pokud vaše výrobky, resp. obaly od nich spadají pod shora uvedené zákony, je samozřejmě nutné splnit požadavky patričné právní úpravy.

Zálohovaný obal

Spotřebitelské vratné zálohované obaly musí být při předání spotřebiteli opatřeny textem ZÁLOHOVANÝ OBAL.

3.4.6 Identifikace obalových materiálů



Název značky: Grafické značky pro identifikaci obalových materiálů z hlediska zhodnocení obalových odpadů.

Značení pro identifikaci obalových materiálů z hlediska zhodnocení obalových odpadů sestává z identifikačního kódu a z grafické značky nebo pouze z identifikačního kódu. Identifikační kód je číselné (číselný kód) anebo písmenné (písmenný kód) označení druhu obalového materiálu, ze kterého byl obal vyroben. Grafická značka sestává ze tří šipek ve tvaru rovnostranného trojúhelníku (viz obrázek). Volba varianty i velikosti značky je libovolná.

Možnosti identifikačního značení:

- identifikačním kódem a grafickou značkou nebo
- pouze z písmenným identifikačním kódem

Příklady:



Všechny čtyři varianty jsou významově totožné a je pouze na osobě označující obal, pro kterou se rozhodne.

Číselné a písmenné kódy všech skupin materiálů jsou uvedeny v normě. Pro požadovaný materiál se doporučuje použít jeho zkratku. To se týká hlavně plastů, kde se škála používaných typů neustále rozšiřuje. V případě dovozu není třeba mít obavy, že se jedná o nějaký lokální systém označování obalů. Oba typy kódů vycházejí z doporučení Evropské komise k materiálové identifikaci obalů značení Rec. No. 97/129/EC.

3.4.7 Značka ZELENÝ BOD



ZELENÝ BOD

Značka ZELENÝ BOD je ochrannou známkou - k používání jsou oprávněni pouze klienti společnosti EKO-KOM.

Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech, ve znění pozdějších předpisů zákona č. 94/2004 Sb. stanovuje povinnost zpětného odběru a využití odpadů z obalů osobám, které uvádějí obaly nebo balené výrobky na trh nebo do oběhu, tzn. dovážejí, plní, importují do ČR nebo prodávají. Zákon o obalech se vztahuje na všechny druhy obalů - spotřebitelské, skupinové, přepravní i průmyslové.

Tuto povinnost mají:

- Dovozci, plničtí, distributoři a maloobchody, uvádějící na trh či do oběhu obaly nebo balené výrobky, mají dle zákona o obalech povinnosti zpětného odběru a využití odpadu z obalů.
- Obce a města mají dle zákona o odpadech povinnost třídit a využívat komunální odpad, jehož součástí jsou také použité obaly.

Povinnost zpětného odběru mohou provádět sami anebo prostřednictvím tzv. autorizované osoby. V České republice je touto autorizovanou obalovou společností EKO-KOM, a.s. Se společností EKO-KOM, a.s. mohou uzavřít „Smlouvu o sdruženém plnění“, která zajišťuje sdružené plnění povinností zpětného odběru a využití odpadu z obalů.

Systém EKO-KOM zajišťuje sdružené plnění povinností zpětného odběru a využití odpadů z obalů prostřednictvím systémů tříděného sběru v obcích a prostřednictvím činnosti osob oprávněných nakládat s odpadem. To znamená, že společnost EKO-KOM, a.s. fyzicky nenakládá s obalovým odpadem, ale podílí se zejména na financování nákladů spojených se sběrem, svozem, tříděním a využitím obalového odpadu.

Na jedné straně společnost EKO-KOM, a.s. uzavírá „Smlouvy o sdruženém plnění“ s osobami, které uvádějí obaly na trh či do oběhu. Na základě tohoto smluvního vztahu shromažďuje údaje o produkci obalů a přijímá platby, jejichž výše je závislá na vyšší vykazované produkce obalů.

Na straně druhé společnost EKO-KOM, a.s. uzavírá „Smlouvy o zajištění zpětného odběru a recyklaci odpadu z obalů“ s obcemi a osobami oprávněnými nakládat s odpadem. Tyto subjekty mají poté povinnost vést evidenci o množství zpětně odebraného a využitého odpadu z obalů, na základě které společnost EKO-KOM, a.s. přispívá finančními prostředky na systémy sběru, třídění a využití obalového odpadu.

Značka znamená, že za tento obal byl uhrazen finanční příspěvek organizaci zajišťující zpětný odběr a využití obalového odpadu. Pokud je na obalech a výrobcích distribuovaných na území ČR tato značka, pak tyto obaly musí být registrovány u akciové společnosti EKO-KOM. V praxi to znamená, že za obaly od takovýchto výrobců musí být zaplacen poplatek za zpětný odběr a využití do systému EKO-KOM. Společnost EKO-KOM, a.s. též zajišťuje právní ochranu této značky na území ČR.

Režim autorizačních podmínek ochranné známky ZELENÝ BOD neumožňuje udělení autorizace více než jedné organizaci v daném státě. Sjedení značky v rámci EU zjednodušuje

design obalů, který může být jednotný pro všechny členské státy.

Značka nesmí být užívána v žádném jiném smyslu a nesmí být doprovázena žádným dalším textem, který by ji dával do souvislosti s vlastnostmi obalu, zejména ve vztahu k ochraně životního prostředí.

Značka smí být užívána v jiném státě pouze se souhlasem tamní autorizované organizace pro zajištění využití obalového odpadu (pokud vaše firma zboží se značkou exportuje, je nutné se seznámit s podmínkami použití této značky na území toho státu, kde váš výrobek uvádíte na trh).

Značka ZELENÝ BOD může být užívána na výrobcích distribuovaných na trhu v ČR pouze se souhlasem a.s. EKO-KOM. To znamená, že značku mohou používat pouze ty podnikatelské subjekty, které mají uzavřenou smlouvu s a.s. EKO-KOM a finančně se podílejí na systému využití obalového odpadu.

Značení a uvádění informace pro spotřebitele o způsobu nakládání s obaly a provádění zpětného odběru obalu u maloobchodníků kontrolují Česká obchodní inspekce a Česká inspekce životního prostředí. Mohou uložit pokutu až 10 000 000,-Kč v případě, že společnost nebude schopna prokázat využití zákonem stanoveného podílu ze všech obalů, které uvádí na trh nebo do oběhu. Tuto pokutu lze uložit opakovaně.

Edice Průvodce spotřebitele, svazek č. 6

Značky a informace na potravinách, 1. vydání

Vydalo: © Sdružení českých spotřebitelů, Praha, únor 2006

© Ing. Irena Michalová, Praha, únor 2006

Redakční úpravy, příprava k tisku, předmluva, Ing. Libor Dupal

Obálku a grafickou úpravu navrhla, sazbu připravila Kateřina Tomášková – k-studio

Vytiskla tiskárna Flora

ISBN 80-239-6652-9

Některé organizace aktivně spolupracující se Sdružením českých spotřebitelů:



SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ
CZECH CONSUMERS ASSOCIATION
www.regio.cz/spotrebitel

Kontaktní místo

Sdružení českých spotřebitelů
 Budějovická 73, 140 00 Praha 4, tel./fax: 261262280/261262268,
 e-mail: spotrebitel@regio.cz; www.regio.cz/spotrebitel