

2. Komentář k vybraným ustanovením nařízení (EU) č. 1169/2011

2

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 je právním předpisem upravujícím oblast označování potravin při jejich výrobě a uvádění do oběhu. Stanovuje práva a zejména povinnosti všech provozovatelů potravinářských podniků, kteří realizují jakoukoli činnost s touto oblastí spojenou.

Nařízení bylo zveřejněno v Úředním věstníku dne 22. 11. 2011 a vstoupilo v platnost 20. dnem po vyhlášení (12. 12. 2011).

Nařízení je jako přímo použitelný předpis závazný v plném rozsahu v rámci celé EU. Nemusí se implementovat do národních předpisů, s výjimkou ustanovení, která ukládají zapracování do předpisů členských zemí. V této souvislosti nahrazuje (a ruší) příslušné dosavadní předpisy EU v této oblasti, tj. řadu směrnic a nařízení.

Promítne se též do národních předpisů v tom smyslu, že pokud jsou v nich některá ustanovení v rozporu s tímto nařízením, stávají se neplatnými. V ČR se to týká především zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (např. § 6, 7 a 8), vyhlášky č. 417/2016 Sb., o způsobu označování potravin, a některých dalších prováděcích vyhlášek. Tato skutečnost vyvolává nutnost novelizace příslušných ustanovení v příslušných národních předpisech.

Přijetím nařízení byla završena mnoholetá snaha členských států a příslušných orgánů EU o jednotné dořešení kritických připomínek a námětů vznesených na různých úrovních společenských vztahů.

Komplexní vyhodnocení celkové situace v oblasti označování potravin, vědeckotechnického vývoje a požadavků v oblastech souvisejících s označováním potravin vyústilo do následujících zásadních důvodů a cílů k přijetí tohoto nařízení:

- sjednocení podmínek volného pohybu zboží mezi státy EU, jejichž úroveň výroby, oběhu, kontroly, legislativy aj. není zcela rovnocenná;
- obecný zájem všech zúčastněných stran na vysoké ochraně zdraví spotřebitele;
- ochrana ekonomických zájmů jednotlivých členů;
- rychlý rozvoj nových výrobních technologií, nových potravin a nových složek potravin (přidatných látek, aromat, enzymů, nanomateriálů);
- odstraňuje nepřehlednost a roztržitost legislativních předpisů, zejména řady směrnic a potažmo národních předpisů v členských zemích, a z toho vyplývající nesnadnou orientaci výrobců a zejména spotřebitelů;
- možnost spotřebitelů rozpoznat přesně z údajů o potravině její charakter, vlastnosti a účinky;
- nutnost lepší čitelnosti písemných údajů na etiketě, viditelnosti a rozmístění údajů na obalech;
- výrazné a jednotné označení přítomných alergenů;
- nutnost dořešení jednoznačného označení původu potravin tam, kde by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečné země původu nebo místa provenience potravin;
- upřesnění a sjednocení uvádění povinných a návazně i nepovinných nutričních údajů;
- jednoznačné označení přítomného alkoholu, zejména v nápojích;
- zabezpečení operativnějšího přijímání nutných úprav a změn v tomto nařízení.

V úvahu byly vzaty i další důvody a potřeby ke komplexnímu řešení, které se více či méně ztotožňují s důvody, pro něž byly přijaty dosavadní směrnice EU v této oblasti. Řada ustanovení z těchto směrnic, která se osvědčila v průběhu doby platnosti, byla beze změn převzata do tohoto nařízení.

Článek 1 Předmět a oblast působnosti

Toto nařízení stanoví základ pro zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitelů v souvislosti s informacemi o potravinách s přihlédnutím k rozdílům ve vnímání spotřebitelů a jejich informačních potřebách při současném zajištění plynulého fungování vnitřního trhu.

Cukrářské výrobky a těsta

Základní požadavky na komoditu

Doplňující požadavky k nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou stanoveny ve vyhlášce Ministerstva zemědělství ČR č. 18/2020 Sb., o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.

Komodita cukrářských výrobků je velmi rozsáhlá, různorodá a rozmanitá. Vyhláška uvádí pouze obecné základní definice, hodně zůstává na výrobcí, zejména tvorba názvů výrobků. Názvy mohou být buď vžitě, u kterých je předpoklad, že spotřebitel takový výrobek zná a ví, čím se vyznačuje (např. větrník), nebo musí být z názvu zřejmé, co je významnou charakteristikou výrobku (např. jahodový košíček).

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- a) cukrářskými výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky nebo nepečené hmoty, které jsou dohotoveny pomocí náplní a dále polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek, nebo výrobky obdobného charakteru bez základu pekařského výrobku nebo nepečené hmoty vyrobené pouze z náplní, polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek,
- b) těstem tepelně neopracovaný polotovar k přípravě pekařských výrobků, uváděný na trh v balení pro konečného spotřebitele v chlazeném nebo v hluboko zmrazeném stavu,
- c) těstem listovým těsto vytvořené provalováním jednotlivých vrstev vodového těsta a tuku, připravené bez použití kypřících prostředků, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování,
- d) ostatní těsta lze označit přívlastkem vyjadřujícím recepturní či technologické zpracování, např. kynuté listové, tažené, třené, křehké tukové, jádrové, slané a sýrové,
- e) náplní polotovar používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- f) náplní lehkou tukovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinace s máslem, vztaheno na celkovou hmotnost náplně,
- g) náplní lehkou máslovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % másla obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaheno na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- h) náplní tukovou náplň s obsahem nejméně 40 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinaci s máslem, vztaheno na celkovou hmotnost náplně,
- i) náplní máslovou náplň s obsahem nejméně 40 % másla obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaheno na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- j) náplní ostatní náplň s obsahem méně než 25 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku, směsného tuku, másla nebo jejich kombinace nebo tomu odpovídající množství bezvodého tuku nebo máselného tuku, vztaheno na celkovou hmotnost náplně,
- k) náplní šlehačkovou vyšlehaná smetana ke šlehání nebo smetana vysokotučná ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě v míchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu z celkové hmotnosti náplně,
- l) náplní bílkovou náplň z vyšlehaných čerstvých, tekutých pasterovaných nebo obnovených sušených pasterovaných bílků s cukrem svařeným s vodou.

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze vyhlášky č. 11 a používá se při tvorbě názvu a charakterizaci výrobku.

Kromě obecných požadavků uvedených v nařízení (EU) č. 1169/2011 a v zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin stanoví vyhláška tyto další požadavky na označování:

- a) cukrářské výrobky se označují datem použitelnosti;
- b) u těsta se uvede název druhu;

Deklarace slunečnicového oleje jako součásti suroviny

➡ Dotaz:

Je nutné deklarovat na obale nečokoládové cukrovinky ve složení plně ztužený slunečnicový olej v případě, že je tento olej součástí suroviny (kyseliny jablečné), která je ve finálním výrobku obsažena v množství 2 %? Jeho funkce je taková, že obaluje krystalky kyseliny, aby lépe držela na výrobku a zabránila tím jeho vlhnutí. Musíme-li plně ztužený slunečnicový olej deklarovat, ze kterého právního předpisu to vyplývá?

Odpověď:

Podle nařízení (EU) č. 1169/2011 seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Složkou je jakákoli látka nebo produkt včetně aromat, potravinářských přídatných látek a potravinářských enzymů, a jakákoli součást směsné složky, která je použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna, i když případně ve změněné formě.

Nezáleží tedy na množství složky, ale na tom, zda je tato složka součástí finálního výrobku. Pokud je plně ztužený slunečnicový olej součástí kyseliny jablečné, pak se jedná o směsnou složku, která se musí ve složení rozklíčovat a musí se uvést jak kyselina jablečná, tak i plně ztužený slunečnicový olej. Složky tvořící méně než 2 % konečného výrobku mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami.

4

Džem z chilli papriček?

➡ Dotaz:

Je možné italský výrobek, označený italsky Confettura di Peperoncino (= džem z chilli papriček) označit i v češtině jako džem podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 1169/2011? Ptáme se, protože označení „džem“ je ve vyhlášce č. 157/2003 Sb. používáno pouze u ovoce.

Odpověď:

Podle čl. 17 odst. 2 nařízení (ES) č. 1169/2011 je sice v členském státě prodeje povoleno použití názvu potraviny, pod kterým je výrobek vyráběn v souladu s právními předpisy a uváděn na trh v členském státě výroby, ale jen pokud je spotřebitelům v členském státě prodeje jasná skutečná povaha potraviny a dokáží ji odlišit od potravin, s nimiž by mohla být zaměněna.

V české legislativě (vyhláška č. 157/2003 Sb.) je džem jednoznačně definován jako výrobek z ovoce a zde se jedná o zpracovanou zeleninu, takže český název nemůže být džem. Vhodný český název je „Protlak z chilli papriček“ nebo „Proslazené chilli papričky“ (z dotazu není zřejmé složení výrobku, tj. zda se jedná o zeleninový protlak se solí nebo zda je ve výrobku použit cukr).

Nebo lze jako obchodní název ponechat italský název Confettura di Peperoncino a pod něj uvést Protlak z chilli papriček nebo Proslazené chilli papričky.

Název je třeba doplnit údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý.

Jablečný ocet a označování přídatných látek

➡ Dotaz:

Vyrábíme produkt Jablečný ocet (ovocný kvasný ocet). Je povoleno do složení přidat i přírodní jablečné aroma? Dále bych se ráda zeptala na uvádění SO₂ jako alergenu. Pokud bude obsah oxidu siřičitého nad 10 mg/l, bude zvýrazněn ve složení jako alergen? Pokud bude obsah pod 10 mg v jednom litru, je možné nezvýraznit složku na etiketě, ani neuvést informaci o možných stopách oxidu siřičitého?

Odpověď:

Ovocné kvasné octy jsou definovány vyhláškou č. 248/2018 Sb. Není zde uvedeno žádné omezení, pokud jde o použití aromat. V případě použití aroma však již jablečný ocet přestává být jednosložkovým výrobkem, u kterého se nemusí uvádět složení, ale stává se složeným výrobkem, u kterého musí složení být uvedeno (podle článku 18 nařízení (EU) č. 1169/2011). Výrobek se smí nazývat „Jablečný ocet“, pokud byl vyroben kysáním jablečného vína. Pokud by se jednalo jen o kvasný ocet lihový s jablečným aroma, pak by se výrobek musel nazývat „Kvasný ocet lihový s příchutí jablek“.

Termín	Anglický ekvivalent	Popis	Příklad
Podvod v oblasti potravinářství (někdy překládáno jako falšování)	Food fraud	Zahrnuje úmyslné a záměrné nedodržení deklarovaného složení, úplné nebo částečné nahrazení složek výrobku, uvádění nesprávného původu a stáří, případně vydávání výrobků za jiný výrobek. Podvod prováděný za účelem hospodářského zisku, jedná se o širší pojem než tzv. ekonomicky motivované falšování (economically motivated adulteration, EMA).	Typy a příklady definované podle Spink a Moyer (2011, https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22416717) jsou uvedené v následujících řádcích.
Falšování potravin (v užším slova smyslu)	Food adulteration	Podvodné a úmyslné nahrazení nebo přidání látky (adulterantu) do výrobku za účelem zvýšení zdánlivé hodnoty výrobku nebo snížení nákladů na jeho výrobu.	Melamin přidaný do mléka.
Neoprávněná manipulace	Tampering	Legální výrobek a obal jsou používány podvodným způsobem.	Změna data minimální trvanlivosti apod.
„Over-run“	„Over-run“	Legální výrobek je vyráběn v množství vyšším, než je povoleno nebo odsouhlaseno, což vede k podhodnocení skutečné produkce.	Hlášení nižšího množství, než je skutečnost.
Krádež	Theft	Legální výrobek je ukraden a uvolněn na trh.	Kradené výrobky jsou míseny s legálními výrobky.
Napodobenina	Simulation	Výrobek je vyroben tak, aby napodoboval legální výrobek, ale není úplně stejný.	Napodobování populárních výrobků – bezpečnostní opatření nemusejí být dodržena.
Padělání	Counterfaiting	Padělek oblíbeného výrobku	Falešná, přesná kopie značkové potraviny – riziko nedodržení bezpečnostního opatření.

Legislativní aspekty

Autenticita potravin, odhalení falšovaných potravin a ochrana zájmů spotřebitele je předmětem rostoucího zájmu široké veřejnosti, nevládních organizací, profesních sdružení, mezinárodních obchodních partnerů a obchodních organizací. Z dosavadních poznatků ve světě vyplývá, že je četnost falšování potravin přímo úměrná podmínkám prostředí, zejména ochranným opatřením organizovaným státem či jinými nestátními mechanismy.

Národní i evropská legislativa týkající se ochrany spotřebitele před falšováním potravin vychází z nařízení (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva. Od něho jsou odvozené jednotlivé národní „zákony (kodexy) o potravinách“ a příslušná komoditní nařízení, vyhlášky a další doplňky. Obecně platí, že požadavky na složení, původ, kvalitu, popřípadě referenční metody analýzy hodnocení a jakosti jednotlivých druhů potravin nejsou v legislativě uváděny systematicky. Do hloubky jsou výše uvedené požadavky rozpracované jen u vybraných komodit nebo druhů výrobků spíše v závislosti na tlaku profesních sdružení a obchodních organizací než z pohledu ochrany koncového spotřebitele.

Ochrana zájmů spotřebitele

Nařízení (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, stanovilo obecné principy a požadavky platné pro celou oblast legislativy potravin tak, aby byla zajištěna vysoká ochrana zdraví a efektivní fungování vnitřního trhu. Ochrana zájmů spotřebitele je zakotvena v článku 8:

a mateřské mléko (lakto-N-fukopentaóza, sialyl-a-(26)-laktóza, sialyllaktotetraóza a, sialyllaktotetraóza c, disialyllakto-N-tetraóza). Laktóza je přítomna také ve všech výrobcích obsahujících mléko. Její obsah ve výrobcích připravených mléčným kvašením (např. jogurt, acidofilní mléko, kefir) je však nižší než ve sladkém mléce.

Minerální látky

Mléko je významným zdrojem některých minerálních látek, především fosforu, vápníku, sodíku a draslíku. Celkový obsah vápníku v mléce je průměrně 120 mg/l, 30 % je přímo rozpustných v mléčném séru především jako hydrogenfosforečnan a citrát, převážná část vápníku je pak v mléce přítomna v nerozpustné formě tzv. koloidního fosforečnanu vápenatého, obsaženého v kaseinových micelách.

Možnosti falšování a metody detekce

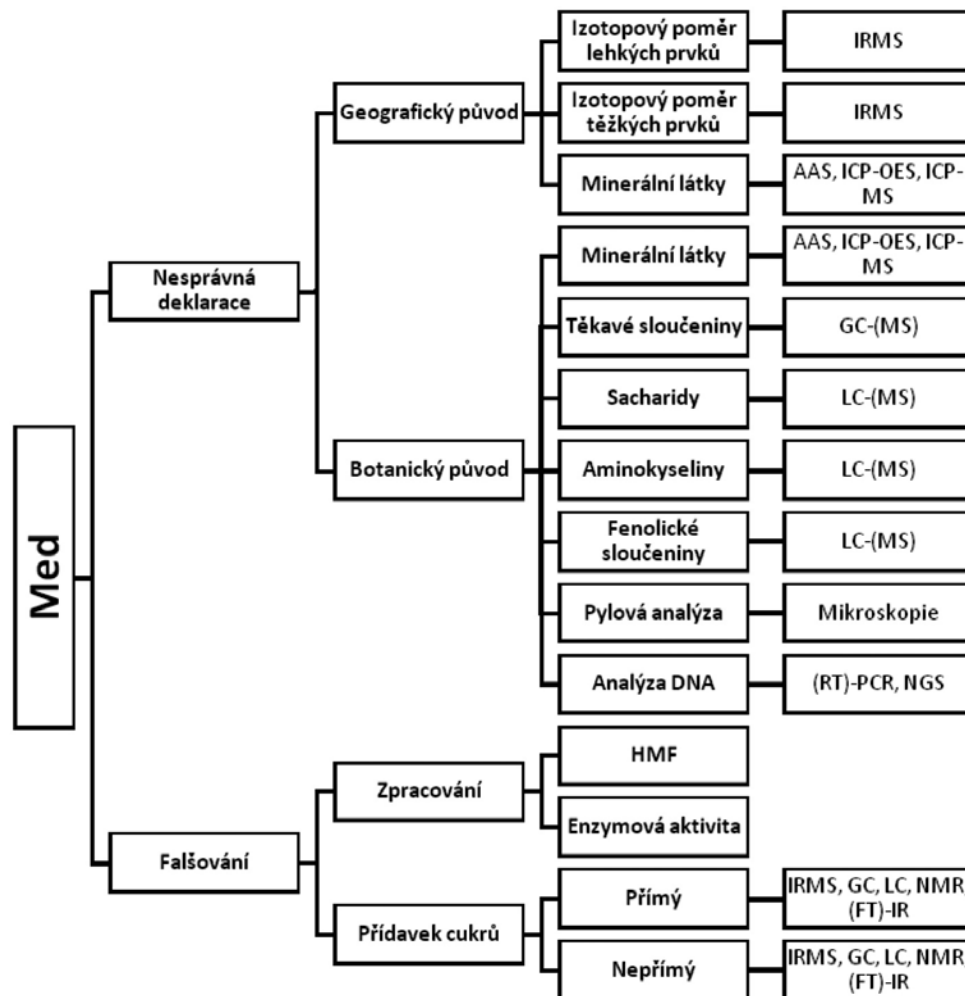
Tekuté mléko je nejčastěji falšováno přidavkem vody a tak snížením podílu sušiny. Ostatní výrobky, zvláště pak označované jako smetanové, mohou obsahovat nižší podíl smetany jako poměrně drahé suroviny (mléčného tuku, mléčné sušiny), než je požadováno příslušnou vyhláškou, popřípadě deklarováno na obale. Chybějící tuk je teoreticky možno nahradit přidavkem např. rostlinných tuků. Mléko obecně může být ve výrobku nahrazeno např. syrovátkou, sójovým preparátem nebo přidavkem nejrůznějších aditiv (barviv, stabilizátorů, emulgátorů, plnidel) k zajištění požadovaných technologických a organoleptických vlastností. Pro vybrané jakostní znaky mléka a mléčných výrobků existují doporučené referenční metody, jež se mají pro uvedenou validaci používat. Jedná se o metody, které zveřejňují mezinárodní organizace, jako jsou Evropský výbor pro normalizaci (CEN), Mezinárodní mlékárenská federace (IDF), Mezinárodní organizace pro normalizaci (ISO) a vědecké sdružení zabývající se odbornou způsobilostí v oblasti analýz (AOAC International), a které tyto organizace pravidelně aktualizují.

Tabulka 6.4 Charakteristické markery autenticity nebo falšování mléka a mléčných výrobků

Mléčná složka	Zdroj falšování	Analyt
Tuk	Jiný než mléčný tuk Přídavek podmáslí do mléka	Mastné kyseliny Triacylglyceroly Fosfolipidy Steroly
Bílkoviny	Bílkoviny jiné než mléčné Cizí zdroje dusíku Mléko jiné než kravské Přídavek syrovátky do mléka Tepelné ošetření	Kaseiny Syrvátkové bílkoviny Melamin, močovina Glukomakropeptid Denaturované proteiny
Laktóza	Voda Tepelné ošetření	Bod mrznutí Furosin Lysinoalanin Hydroxymethylfurfural
Minerální látky	Voda	Bod mrznutí

Rychlé metody posouzení kvality

K rychlému posouzení kvality mléka a mléčných výrobků postačuje stanovení základních kvalitativních parametrů, které jsou např. zakotveny v jednotlivých ČSN (metody zkoušení mléčných výrobků, ISC kód: 67.100). Jedná se např. o stanovení sušiny, tuku, sacharózy, laktózy, bílkovin, vody, volných mastných kyselin. Poměrně jednoduchá, levná a časově nenáročná je metoda stanovení složení mléka infračerveným absorpčním analyzátozem. Na základě měření množství světla absorbovaného chemickými skupinami jednotlivých obsahových složek mléka při specifikovaných vlnových délkách v infračerveném spektru se stanovuje obsah tuku, bílkovin, laktózy, kaseinu, močoviny a volných mastných kyselin a na základě



Obrázek 9-1 Celkový přehled metod používaných pro hodnocení autenticity medu

S ohledem na informace o potenciálně značeném množství falšovaného medu vyskytujícího se na trhu Evropské unie navrhla Evropská komise v roce 2015 Koordinovaný plán kontrol pravosti medu s cílem posoudit rozšíření podvodných praktik. Testování bylo zaměřeno především na chybné označení medu, pokud jde o jeho zeměpisný a/nebo botanický původ a výrobky deklarované nebo označené jako med, přestože obsahují cukry nebo cukerné produkty jiného původu. Z výsledků analýzy 2264 vzorků medu zveřejněných v roce 2016 (https://ec.europa.eu/food/safety/official_controls/food_fraud/honey_en) vyplývá, že časté pochybení bylo zjištěno v případě deklarace botanického původu (7 %) a přídavku cukrů (6 %).

V České republice se průkaz falšování medu věnuje především Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI), která se obvykle zaměřuje na kontrolu jakosti medu dle vyhlášky č. 76/2003 Sb., ověření botanického a geografického původu medu a ověření přítomnosti reziduí nepovolených farmakologicky účinných látek, zejména antibiotik. Mimořádná kontrola medů vyrobených nebo balených v ČR z roku 2017 potvrdila porušení právních předpisů u 48 % z odebraných vzorků. Mezi nejčastěji zjištěná pochybení patřilo klamavé označení botanického nebo geografického původu medu, přítomnost cizích cukrů, nadlimitní přítomnost hydroxymethylfurfuralu, nevyhovující aktivita enzymu diastáza či přídavek barviva karamel E 150d

(<http://www.bezpecnostpotravin.cz/kvalita-prodavaneho-medu-je-stale-nevyhovujici-polovina-je-falsovana.aspx>).

Přídavek látek na bázi sacharidů do medu

Nejběžnějším způsobem falšování medu je jeho nastavování přídavkem produktů na bázi sacharidů. Na dnešním trhu se můžeme setkat s několika typy tekutých sirupů. Rozdíl mezi nimi spočívá v tom, z jakých vstupních surovin byly vyrobeny, příp. namíchaný. Jedním ze základních typů jsou sirupy vyrobené ze sacharózy (řepný nebo třtinový cukr), do této skupiny patří také částečně hydrolyzovaný řepný nebo

- ochuzující složky – mandle, oříšky, sušené ovoce, % zdůrazněné složky (např. u mandlové čokolády obsah mandlí atp.).

Přehled možností falšování

Hlavními způsoby falšování čokolády, kakaa a výrobků s podílem kakaa a čokolády jsou:

- snížení tukuprosté kakaové sušiny,
- snížení obsahu kakaového másla a/nebo náhrada kakaového másla jinými rostlinnými tuky.

Základní suroviny pro výrobu čokolády jsou: kakaová hmota, cukr, kakaové máslo, popřípadě mléko. Pokud výrobce používá jako surovinu kakaovou hmotu, nemá prakticky možnost vyhlášku nedodržovat. Situace je jiná v případě použití kakaového prášku, kdy je teoreticky výhodné nahradit potřebné kakaové složky levnější alternativou.

Nárůst ceny kakaového másla zvýšil poptávku po alternativních tucích vhodných pro výrobu čokolády a čokoládových výrobků. Náhrady kakaového másla se dělí do tří skupin:

- typ ekvivalent (CBE – cocoa butter equivalent), tj. tuky s podobným složením mastných kyselin a vlastnostmi jako kakaové máslo, jsou neomezeně nebo téměř neomezeně mísitelné s kakaovým máslem bez vlivu na fyzikální vlastnosti konečného produktu;
- typ nelaurový (CBR – cocoa butter replacer), směsi nebo frakce z bavlníkového, arašídového, řepkového, slunečnicového oleje, tj. tuky s podobným profilem mastných kyselin, ale odlišným složením triacylglycerolů, z technologického hlediska mohou být ke kakaovému máslu přidány jen v nízkých koncentracích;
- typ laurový (CBS – cocoa butter substitute), tuky bohaté na kyselinu laurovou v C–36 a C–40 triacylglycerolech, mají podobné fyzikální vlastnosti jako kakaové máslo, ale jiné chemické složení, díky čemuž nejsou kompatibilní s kakaovým máslem a mohou být použity pouze samostatně, např. jako náhrady v polevách nebo v jiných než čokoládových cukrovinkách.

Od roku 2001 je možné v rámci celé Evropské unie nabízet zákazníkům v tržní síti nový typ čokolády, která kromě kakaového másla obsahuje ještě šest dalších rostlinných tuků (typ ekvivalent, CBE) – jejich celkový podíl může tvořit maximálně 5 % z celkové hmotnosti finálního výrobku. Jedná se především o tuky z exotických stromů a plodů, jako je palmový olej, tuk z mangových pecek, illipe (strom rostoucí v jihovýchodní Asii, Shorea stenoptera), ze salu (strom rostoucí v Indii), ze shea (bambucký tuk ze stromu rostoucího ve východní Africe), z kokum gurgi (Garcinia indica, strom rostoucí v Indii), eventuálně kokosový olej. Přídavek těchto rostlinných tuků ovlivňuje skladovatelnost čokolády (zabraňuje při delší době skladování ztrátě barvy), zvyšuje bod tání čokolády (možnosti exportu do tropických a subtropických oblastí) a je levnější než kakaové máslo, což může některé producenty vést až k nadlimitní nebo nedeklarované substituci kakaových složek. Legislativa však přesně specifikuje botanický původ povolených rostlinných tuků, jeho kvalitativní parametry, specifikují jejich způsob výroby (rafinace nebo frakcionace) a zakazují enzymatické modifikace struktury triacylglycerolů tak, aby případné falšování bylo snadno odhalitelné.

Tabulka 14.5 Charakteristika náhrad kakaového másla

Náhrada	Botanický druh rostlinných tuků	Hlavní mastné kyseliny	Hlavní triacylglyceroly
CBE	Palmový tuk, Illipé máslo, Bambucké máslo, Kokum máslo, Sal tuk	Palmitová, olejová, stearová, linolová a arachidonová kyselina	POP, POS, SOS
CBR	Sojový olej, bavlníkový olej, palmový olej (tj. z oplodí)	Olejová, stearová, palmitová, linolová kyselina	POO, SOO
CBS	Kokosový olej, olej palmových jader	Laurová, myristová kyselina	LLL, LLM, LMM

Na českém trhu se vyskytují pochoutky s čokoládovou příchutí, které kromě/vedle kakaové hmoty obsahují např. polysacharid ze svatojánského chleba, kukuřičný škrob nebo guarovou gumu. Jedná se buď o „zdravé“ doplňky potravy nebo čokoládovou cukrovinku rezistentní vůči teplu, která je určena k prodeji a konzumaci především v zemích s tropickým klimatem. Z předpokladu správného označení uvedených výrobků se nejedná o příklad falšování.

- **Zdržení se nekalosoutěžního jednání**
Jedná se o nejčastěji uplatňovaný návrh ve sporech nekalé soutěže. Žalobce se při něm domáhá, aby se žalovaná strana zdržela určitého jednání
- **Odstranění závadného stavu**
Takzvaný odstraňovací návrh bývá taktéž označován jako nárok restituční. Spočívá v odstranění zdroje negativních účinků nekalosoutěžního jednání, tento nárok směřuje do minulosti.
- **Přiměřené zadostiučinění**
Jakožto funkci přiměřeného zadostiučinění můžeme považovat satisfakci.
- **Náhrada škody**
Dle současné úpravy občanského zákoníku se dává přednost naturální restituci, v případě že není možné navrácení do předešlého stavu, pak se volí peněžní náhrada, ta se užije také, pokud si to poškozený přímo žádá.
- **Vydání bezdůvodného obohacení**
Vydání bezdůvodného obohacení je v občanském zákoníku upraveno v § 2991, u nekalé soutěže pak je třeba, aby byla naplněna dílčí skutková podstata bezdůvodného obohacení – protiprávní užití cizí hodnoty.

3.8 Soud jako odvolací orgán

Soud jako odvolací orgán v případě napadení rozhodnutí správního orgánu je poměrně specifickou otázkou, která je zde uvedena pro komplexnost výčtu pravomocí soudu v oblasti reklamy na potraviny.

Odvolicímu řízení, respektive opravným prostředkům, bude věnována samostatná kapitola. Proto zde jen stručně zmiňme, že pravomoc soudu rovněž spočívá v posouzení zákonnosti postupu správního orgánu, který může rozhodnutí, např. o pokutě ze strany Rady pro rozhlasové a televizní vysílání, zrušit. Podstatnou rolí soudu v těchto případech je výklad a interpretace zákonných předpisů a utváření judikatury, která je významným vodítkem nejen pro správní orgány, ale i adresáty právních norem, v našem případě zejména zadavatele reklamy na potraviny.

↔ Otázky z praxe



Příklad

Hodláme do vysílání nasadit reklamu propagující cukrovinky ve speciální edici s oblíbenými postavičkami, které účinkují v jednom zahraničním seriálu. Chceme se vyhnout jakýmkoliv pochybením a případné sankci. Může nám Rada pro rozhlasové a televizní vysílání posoudit a předem schválit obsah reklamy?

Jakákoli kontrola či schvalování obsahu obchodního sdělení ještě před jeho odvysíláním je zcela neakceptovatelné. Jednalo by se o cenzuru, která je u nás nepřijatelná. Rada pro rozhlasové a televizní vysílání vždy posuzuje odvysílání obsah zpětně.



Příklad

Kdo se zabývá dozorem nad reklamou vysílanou na Youtube? Vždyť je to přece audiovizuální forma reklamy.

Youtube nenaplňuje znaky televizního vysílání ve smyslu zákona o vysílání. Nenaplňuje ani znaky audiovizuální mediální služby na vyžádání. Provozovatel služby Youtube fakticky neurčuje obsah videí, která jsou na server nahrávána uživateli. Chybí znak tzv. redakční odpovědnosti za obsah, což je primární znak televizního vysílání či audiovizuálních mediálních služeb na vyžádání. Je tak na základě platných právních předpisů vyloučena kompetence Rady pro rozhlasové a televizní vysílání.

Na obsah Youtube mají dohlížet krajské živnostenské úřady nebo Státní zemědělská a potravinářská inspekce, pokud jde o uvedení informace naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, pro výživové nebo zdravotní tvrzení a pro údaje použité v rozporu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie.



Příklad

V televizním vysílání a outdooru je prezentována reklama na potraviny, přičemž jsou prokazatelně uváděny klamavé údaje. Chtěli bychom navrhnout stažení reklamy z vysílání a rovněž zákaz její

potraviny a zvláště o její povahu, totožnost, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, zemi původu nebo místo proveniencce, způsob výroby nebo získání.

Dále je zakázáno připisování účinků nebo vlastností, které dotčená potravina nemá. Další z povinností spočívá v zákazu vyvolávání dojmu, že daná potravina má zvláštní charakteristiky, pokud všechny podobné potraviny mají ve skutečnosti stejné charakteristiky, zejména výslovným zdůrazňováním přítomnosti nebo nepřítomnosti určitých složek nebo živin.

Taktéž není možno vyvolávat dojem na základě vzhledu, popisu nebo vyobrazení, že je přítomna určitá potravina nebo složka, ačkoli ve skutečnosti byla určitá přirozeně se vyskytující součást nebo běžně používaná složka v této potravine nahrazena odlišnou součástí nebo složkou.

Dle odstavce dva sedmého článku musejí být informace o potravině přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné.

Odstavec tři pak vymezuje zákaz přisuzování léčebných účinků s výhradou odchylek stanovených v právních předpisech Unie, které se vztahují na přírodní minerální vody a na potraviny určené pro zvláštní výživu. Dle tohoto odstavce nesmějí informace o potravině připisovat jakékoli potravině vlastnosti umožňující zabránit určité lidské nemoci, zmírnit ji nebo ji vyléčit ani na tyto vlastnosti odkazovat.

Odstavec čtyři stejného článku explicitně vymezuje aplikaci předpisů ve vztahu jak k reklamě, tak na obchodní úpravu potravin, jejich tvar, vzhled nebo balení, použité obalové materiály, způsob jejich úpravy a místo vystavení.

5

5.1 Interpretace a výklad povinnosti dle § 5d odst. 2 zákona o regulaci reklamy

Vzhledem k faktu, že zakázané využití prvku deklarace léčebného nebo preventivního účinku potraviny v reklamě bylo v minulosti častokrát sankcionováno a uložené pokuty byly následně předmětem soudního přezkumu, je k daným otázkám dostupná poměrně bohatá judikatura. Na níže uvedených případech je popsán nejen vývoj judikatury, ale i přístup zadavatelů reklamy, kteří hledali a stále hledají způsoby, jak v reklamě uplatnit prvek léčebného účinku v souvislosti s potravinami.

Hovoříme-li o pojmu „léčebné tvrzení“, jde o termín, který nemá přímou definici v právních předpisech, ale na základě článku 7 odstavce 3 nařízení č. 1169/2011 ho lze vymezit jako **tvrzení, které připisuje potravině vlastnost umožňující zabránit nemoci, zmírnit ji nebo vyléčit.**

S ohledem na skutečnost, že problematika léčebných tvrzení je spojována, jak již bylo zmíněno, ponejvíce s produkty, které označujeme jako **doplňky stravy**, osvětlíme si, co znamená termín doplněk stravy.

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, definuje v § 2 odst. 1 písm. g) doplňky stravy jako „*potravinu, jejímž účelem je doplňovat běžnou stravu a která je koncentrovaným zdrojem vitamínů a minerálních látek nebo dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem, obsažených v potravině samostatně nebo v kombinaci, určená k přímé spotřebě v malých odměřených množstvích*“.

Dalším důležitým zákonným předpisem je vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 58/2018 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin.

Tato vyhláška zapracovává příslušné předpisy Evropských společenství a v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství upravuje požadavky na složení doplňků stravy, jejich označování a způsob použití doplňků stravy a podmínky přidávání dalších látek do potravin.

Kromě požadavků na označování obalu potravin upravených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se na základě této vyhlášky na obalu pro spotřebitele uvede:

- v názvu potraviny slovo „doplněk stravy“;
- název vitamínů, minerálních látek nebo dalších látek charakterizujících výrobek;
- číselný údaj o množství vitamínů, minerálních látek nebo dalších látek vztažený na doporučenou denní dávku;
- údaje o obsahu vitamínů a minerálních látek i v procentech doporučené denní dávky;
- doporučené denní dávkování a popřípadě další podmínky použití;
- varování před překročením doporučeného denního dávkování, upozornění, aby byly výrobky uloženy mimo dosah dětí;
- upozornění, že doplňky stravy nejsou náhradou pestré stravy;

8 Aspekty řízení v případě porušení právních předpisů

I přes veškerou snahu a zodpovědný přístup ze strany zadavatele a zpracovatele může nastat situace, že reklama na potraviny bude v rozporu s právními předpisy. Nastává tak nepříjemný stav v podobě přestupkového řízení, které může vést k uložení pokuty.

Představme si nyní systém sankčních opatření, který je provázán na jedné straně se zákonem o přestupcích a odpovědnosti za ně, jakožto normy upravující přestupky obecně, na straně druhé se zákonem o regulaci reklamy, kde jsou vymezeny jednotlivé skutkové podstaty vztahující se k reklamě na potraviny.

Jakým způsobem postupovat v případě uložení sankce je další částí, která seznamuje s procesem podání opravného prostředku, případně žaloby. Za tímto účelem jsou uvedeny případy z praxe a judikatury, které mohou posloužit jako vodítko k eliminaci možného dopadu sankce ze strany orgánu dozoru. Protože judikatura a největší počet řízení o přestupku v případě reklamy na potraviny vycházejí primárně z činnosti Rady pro rozhlasové a televizní vysílání, zaměříme se zejména na činnost tohoto orgánu. Není třeba se bát, že by následující rozbor byl orientován výhradně na televizní a rozhlasovou reklamu na potraviny. Judikatura má obecnou platnost a v důsledku není natolik podstatné, zdali se jedná o reklamu šířenou rozhlasem či prostřednictvím letáků nebo internetu.

8.1 Právní předpisy

Jen stručně si představme základní právní předpisy, kterými je upraveno řízení o přestupku v případě reklamy na potraviny:

- Zákon o regulaci reklamy – zákon č. 40/1995 Sb. – zde jsou upraveny nejen povinnosti zadavatelů a zpracovatelů reklamy, ale i vymezeny výše sankce.
- Zákon o odpovědnosti za přestupky – zákon č. 250/2016 Sb. – je zásadním právním předpisem definujícím přestupek a druhy sankcí.
- Správní řád – zákon č. 500/2004 Sb. – upravuje podpůrně průběh řízení o přestupku.
- Soudní řád správní – zákon č. 150/2002 Sb. – je základním procesním předpisem upravujícím správní soudnictví.

8.2 Průběh řízení o přestupku

Připomeňme si, jaké orgány jsou kompetentní v případě dozoru nad reklamou na potraviny:

- Rada pro rozhlasové a televizní vysílání pro šíření reklamy v televizním vysílání, rozhlasovém vysílání a prostřednictvím audiovizuálních mediálních služeb na vyžádání, a to bez výjimky;
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce, pokud jde o uvedení informace naznačující, že země původu potraviny je Česká republika; pro výživové nebo zdravotní tvrzení a pro údaje použité v rozporu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie, pokud taková reklama není v gesci Rady pro rozhlasové a televizní vysílání;
- krajské živnostenské úřady ve všech ostatních případech, pokud nejsou v gesci Rady pro rozhlasové a televizní vysílání či Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

Tyto orgány mají kompetence k dozoru reklamy nad potravinami a vedou řízení o přestupku. Na počátku celého procesu je zjištění okolností nasvědčujících, že mohlo dojít k porušení předpisů. Takové okolnosti orgán dozoru zjistí vlastním šetřením, nebo častěji na základě podnětu. Podnět může vzejít od nespokojeného zákazníka, ale častěji od konkurence, která nikdy nespí a velmi bedlivě hlídá marketingové kampaně svých konkurentů. Samotné podání k dozorovému orgánu nezakládá automaticky důvod pro zahájení řízení. Je potřeba náležitě zjistit skutkový stav. V našem případě zjistit podobu reklamy, způsob šíření a vyhodnotit, zdali se jedná skutečně o případ spadající do kompetence daného regulátora. Při nejasnostech může být zadavatel (zpracovatel), proti němuž podnět směřuje, vyzván k podání vysvětlení k obsahu stížnosti.

8.2.1 Žádost o podání vysvětlení

Institut podání vysvětlení je upraven v § 137 odst. 1 správního řádu a umožňuje orgánu dozoru zjistit veškeré náležitosti, aniž by bylo nutno zahajovat řízení o přestupku. Právní předpis upravuje vysvětlení takto: „K prověření oznámení, ostatních podnětů a vlastních zjištění, která by mohla být důvodem k zahájení řízení