

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, vztaženo 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, vztaženo 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, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- i) náplní máslovou náplň s obsahem nejméně 40 % másla obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaženo 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, vztaženo 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 potravin seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potravin. 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 potravin 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 potravin, 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 potravin 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“.