

Druhy a složení potravin

Přednáška 12

Doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie

Obsah přednášky:

- **Potraviny specifického charakteru**
 - potraviny s chráněným označením
kvality, původu a tradice
 - biopotraviny
 - funkční potraviny
 - potraviny nového typu
- **nanomateriály**



System chráněných označení potravin

- Informace pro spotřebitele o původu a kvalitě výrobků
- Právní instituty ochrany:
 - Ochranná známka
 - Označení původu
 - Zeměpisné označení
 - Zaručená tradiční specialita



Ochranná známka

- jakékoliv označení, které je způsobilé odlišit výrobky nebo služby jedné osoby od výrobků nebo služeb jiné osoby
- známka platí po dobu 10 let od podání žádosti s možností obnovy vždy o dalších 10 let
- vlastník ochranné známky má výlučné právo tuto známku používat
- ochranná známka může být převáděna na jiného vlastníka nebo k ní může být poskytnuta licenční smlouva
- ochranné známky mohou být registrovány jako národní, mezinárodní nebo jako ochranné známky Společenství

Označení původu a zeměpisné označení podle Nařízení (ES) č. 510/2006

- zásady právní ochrany
- proces registrace
- „SLUNÍČKA“ kvality



CHZO



- pocházejí z tohoto regionu, určitého místa nebo země, a mají určitou kvalitu, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu
- jejich produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, tzn. postačí, aby bylo jen jedno stadium výroby produktu úzce vázáno na zeměpisné prostředí

CHOP



- označení názvu zboží, jehož vlastnosti jsou dané výlučně anebo alespoň převážně tímto zeměpisným prostředím, a to jak činiteli přírodními, tak i lidskými, případně obojími.
- přísnější podmínky - s tímto označením jsou spojeny fáze přípravy, produkce a zpracování zboží, které probíhají v jednom vymezeném území



Příklady

- CHZO - Budějovické pivo, Štramberské uši, Karlovarský suchar, Hořické trubičky, Lomnické suchary, Třeboňský kapr, Pardubický perník, České pivo, Mariánskolázeňské oplatky, Jihočeská Niva, Olomoucké tvarůžky
- CHOP - Žatecký chmel, Pohořelický kapr, Nošovické kysané zelí, Český kmín, Chamomilla bohemica, Všestarská cibule

ZTS



- Nařízení (ES) č. 509/2006 - výrobky se zvláštní povahou, kterou se jasně odlišují od jiných podobných výrobků, s tradicí minimálně 25 let
- výrobky musí být buď vyprodukovány z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením či způsobem produkce nebo zpracování, který odráží tradiční druh produkce nebo zpracování
- registrační řízení probíhá podobně jako u označení původu či zeměpisného označení
- příklady - Karlovarské oplatky, Karlovarské trojhránky, Chelčicko - Lhenické ovoce

Regionální potravina



- pomáhá prosadit na českém trhu kvalitní tradiční potraviny
- výrobky musí mimo jiné minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků



Regionální značky

- 22 regionů – Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravaňsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí a Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů, Železné hory, Moravská brána, Zápraží, Znojensko, Toulava a Opavsko



Značka kvality KLASA



- splňují kvalitativní a bezpečnostní kritéria i příslušné normy ČR a EU. Požadavky pro udělení značky KLASA jsou přísnější než běžné hygienické a potravinářské normy. O udělení značky rozhoduje hodnotitelská komise Ministerstva zemědělství. Certifikát je udělen na období tří let.

Biopotraviny

- suroviny rostlinného nebo živočišného původu získané z ekologického zemědělství



Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR

- pouze potraviny vyrobené na území ČR. Potraviny musí, až na výjimky, obsahovat z větší části suroviny pocházející z ČR
- více než 30 výrobců pro téměř 2000 potravinářských výrobků



Značka nutričně vyvážené potraviny *Vím, co jím*

- Jednotlivé složky potravin musí mít povinně uvedeny výživové hodnoty v následujícím pořadí:
 - energetická hodnota
 - obsah bílkovin
 - sacharidů
 - cukrů
 - tuků
 - nasycených mastných kyselin
 - vlákniny
 - a sodíku.



Děkuji za pozornost.

