



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT
Květná 15, 603 00 Brno
tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

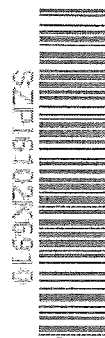
22

Vyřizuje: Ing. Alena Hegerová Tel.: 542 426 630 E-mail: alena.hegerova@szpi.gov.cz
Č.j.: SZPI/AF958-5/2016 Datum: 19. 7. 2016

FRIGOEXIM spol. s r.o.

Ing. Ladislav Urban
Březinova cesta 136/41
412 01 Litoměřice

datová schránka: ID ujbp4iz



Vážený pane inženýre,

v návaznosti na Váš dopis, který jsme obdrželi dne 24. 6. 2016, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, Vám ke vzneseným dotazům sdělujeme následující:

Dotaz č. 1 - *Jakým laboratorním postupem je určován obsah rybího masa v odebraném vzorku? Jaká je přípustná odchylka? Je stanoven jiný laboratorní postup pro mražené ryby, v nichž jsou obsažena aditiva a jiný pro ryby, v nichž aditiva obsažena nejsou?*

Obsah rybího masa je zjišťován chemickou, takzvanou dusíkovou metodou, tzn. metodou, která je založena na principu stanovení obsahu dusíku dle Kjeldahla ve vzorku a jeho porovnání s hodnotou charakteristickou pro autentický druh ryby.

V případě stanovení obsahu masa (hmotnosti složky) je přípustnou odchylkou nejistota stanovení. Přípustné (záporné hmotnostní) odchylky uvedené např. ve vyhlášce č.366/2005 Sb., se při vyhodnocení zohledňují.

Postup jak pro ryby obsahující aditiva, tak pro ryby neobsahující aditiva je stejný. Výsledek stanovení chemickou metodou není ovlivněn přítomností, či nepřítomností přídatných látek.

Dotaz č. 2 - *Nakolik je ve zvolené testovací metodice reflektována možnost, že se v každém rybím filetu může obsah vody, která se v rybě přirozeně vyskytuje, lišit?*

Analyzováno je celé balení, popř. více balení, v závislosti na velikosti balení, které se před vlastní analýzou homogenizuje, takže fyziologické rozdíly mezi jednotlivými filety se eliminují. Případné výkyvy v přirozeném obsahu vody jsou zohledněny v rámci použité nejistoty stanovení.

Dotaz č. 3 - *Je tento laboratorní postup jednotný v celé České republice, a to i napříč jinými orgány státní správy (veterinární správa)? Je metodika k určení obsahu rybího masa používaná v ČR jednotná v celé EU?*

Ve vztahu k požadovaným informacím týkajícím se tohoto bodu žádosti bylo rozhodnuto samostatně.

Dotaz č. 4 - Je nutné uvádět množství složky nebo skupiny složek použité při výrobě, jejichž čistá hmotnost po odkapání je uvedena na etiketě? Pokud ano, který zákon, popřípadě evropské nařízení, toto ukládá?

Ano, v případech, kdy údaj o čisté hmotnosti po odkapání neinformuje spotřebitele o množství ryby jako stoprocentní autentické ryby. V tomto případě se již nejedná o potravinu s glazurou ve smyslu přílohy VIII odst. 1 písm. a) bodu i) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č.1169/2011, v platném znění a je zde povinnost uvést množství složky dle čl. 22 tohoto nařízení. Pokud v tomto případ není informace o množství složky na etiketě uvedena, je spotřebitel uváděn v omyl, co se týče složení potraviny.

S pozdravem

RNDr. Daniela Šebestová, CSc.
ředitelka Odboru kancelář úřadu