



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

ÚSTŘEDNÍ INSPEKTORÁT

Květná 15, 603 00 Brno

tel.: 543 540 201, fax: 543 540 202

Vyřizuje: Ing. Alena Hegerová

Tel.: 542 426 632

E-mail: Alena.hegerova@szpi.gov.cz

Č.j.: SZPI/AF970-6/2018

Datum: 29. 8. 2018

Datovou schránkou ID: [REDACTED]

Vážený pane [REDACTED]

v návaznosti na Váš dopis, který jsme obdrželi dne 4. 8. 2018, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, týkající se postupu stanovování obsahu masa v potravinách pro účely ověření správnosti deklarací na obalu potravin, uvádíme odpovědi na Vaše otázky:

1) Jaké Metody výpočtu používá SZPI pro jednotlivé druhy masa (vepřové, hovězí, kuřecí, krutí, rybí atd.)

Maso, kromě ryb

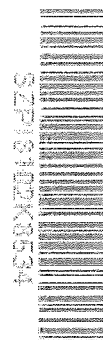
Metoda stanovení obsahu masa v masných výrobcích a výrobcích obsahujících maso je interní akreditovaná metoda SZPI, označená A/69 a vychází z nařízení Komise (ES) č. 2004/2002, o postupu určování obsahu masa a tuku v některých výrobcích z vepřového masa, v platném znění, v kombinaci s přílohou VII část B bod 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 2004/2002 definuje obecný princip stanovení obsahu masa. Obsah masa je zde popsán, jako součet tzv. tukuprostého (odtučněného) masa a tuku. Výpočet obsahu odtučněného masa je v tomto nařízení stanovován na základě poměru obsahu dusíku pocházejícího z masa a tzv. dusíkového faktoru.

Příloha VII část B bod 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 definuje „maso“, pokud je používáno jako složka potravin. Z hlediska výpočtu obsahu masa je podstatné, že je zde definován nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně pro složky označené termínem „maso“. Za účelem naplnění těchto požadavků je nutné při výpočtu obsahu masa provádět korekce na přebytečný tuk a pojivovou tkáň. Korekce pro jednotlivé druhy masa jsou prováděny v souladu s požadavky tohoto nařízení. Podrobný popis metody je uveden v publikacích Food Standard Agency (Food Standard Agency Labelling and Composition of Meat Products Guidance Notes 2003, Annex G2).

Dusíkové faktory pro vepřové maso jsou uvedeny v nařízení Komise (ES) č. 2004/2002; dusíkové faktory pro kuřecí, krutí, hovězí, hovězí, popř. specifické části vepřového masa jsou uvedeny v publikaci: Analytical Methods Committee AMCTB No 63, Anal. Methods, 2014, 6, 4493 (Meat and poultry nitrogen factors).

Maso z ryb a produktů rybolovu



U rybích výrobků a produktů rybolovu obalovaných, které obsahují, kromě rybího masa i další složky obsahující bílkovinný dusík, SZPI používá interní akreditovanou metodu chemické analýzy s označením S/48. Postup v této metodě je identický s postupem v čl. 7.4 normy Codex Alimentarius Codex Stan 166-1989 (tzv. metoda dusíkového faktoru).

U rybích výrobků a produktů rybolovu neobalovaných, které neobsahují, kromě rybího masa i další složky obsahující bílkovinný dusík, SZPI používá interní akreditovanou metodu chemické analýzy s označením S/48. Princip v této metodě je shodný s postupem z čl. 7.4 normy Codex Alimentarius Codex Stan 166-1989 (tzn. metoda dusíkového faktoru), avšak jelikož tyto výrobky neobsahují žádný jiný zdroj dusíku než je rybí maso, neprovádí se zde korekce na dusík nepocházející z rybího masa.

2) Jakými právními předpisy, vnitřními předpisy, metodikami, pokyny, instrukcemi nebo jinými dokumenty („Pravidla“) se tyto Metody výpočtu řídí.

Stanovení obsahu masa v masných výrobcích a výrobcích obsahujících maso se řídí následujícími „Pravidly“:

- Metoda SZPI s označením A/69 Stanovení obsahu čisté svalové bílkoviny a obsahu masa v masných výrobcích a výrobcích obsahujících maso dopočtem z naměřených hodnot
- nařízení Komise (ES) č. 2004/2002, o postupu určování obsahu masa a tuku v některých výrobcích z vepřového masa, v platném znění
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění
- publikace: Analytical Methods Committee AMCTB No 63, Anal. Methods, 2014, 6, 4493 (Meat and poultry nitrogen factors)
- FSA Labelling and Composition of Meat Products Guidance Notes 2003, Annex G2

Stanovení obsahu masa u rybích výrobků a produktů rybolovu se řídí následujícími „Pravidly“:

- Metoda SZPI s označením S/48 Stanovení obsahu masa v rybách a rybích výrobcích dopočtem z naměřených hodnot
- Codex Alimentarius Codex Stan 166-1989, čl. 7.4, metoda chemické analýzy (metoda dusíkového faktoru)
- publikace: Fish content and QUID
(http://www.seafish.org/media/publications/FS95_07_16_-_fish_content__quid.pdf)

3) Žádám o poskytnutí těchto Pravidel.

A) Postup pro stanovení obsahu masa v masných výrobcích (kromě ryb) (vybráno z metody SZPI s označením A/69)

1. Je nutno stanovit nebo vypočítat:

(veškeré hodnoty jsou uvedeny v g/100g)

- ✓ Obsah celkového dusíku dle Kjeldahla - **N**
- ✓ Obsah celkových bílkovin – **$P = N \cdot 6,25$**
- ✓ Obsah tuku - **F**
- ✓ Obsah hydroxyprolinu - **Hp**
- ✓ Obsah kolagenu (přes hydroxyprolin) – **$C = 8 \cdot Hp$**
- ✓ Obsah dusíku z kolagenu – **$N_c = C/6,25$**
- ✓ Obsah sojové bílkoviny (popř. dalších nemasných bílkovin), pokud jsou ve výrobku přítomny – **S**

- ✓ Obsah dusíku ze sojové bílkoviny (popř. z dalších nemasných bílkovin), pokud jsou ve výrobku přítomny – $N_S = S/6,25$
- ✓ Obsah popela – A
- ✓ Obsah vody – M
- ✓ Obsah sacharidů dopočtem – $CHO = 100 - M - F - P - A$
- ✓ Obsah dusíku ze zdrojů bohatých na sacharidy – $N_R = CHO * 0,02$
- ✓ Obsah dusíku z masa – $N_M = N - (N_S) - N_R$

2. Korekce na přebytkovou pojivovou tkáň

Je-li obsah kolagenní (pojivové) tkáně v masě obsaženém ve výrobku vyšší než maximální limit pro obsah pojivové tkáně v masě určeném pro výrobu masných výrobků (CT_{MAX})¹, je třeba korigovat obsah dusíku masa N_M o dusík z přebytku kolagenu N_{COL} tj. stanovit N_{COR} .

Obsah pojivové tkáně v masě obsaženém ve výrobku (CT) se vypočítá jako poměr (kolagen / bílkoviny masa):

$$CT = C * 100 / (N_M * 6,25)$$

Je-li hodnota vyšší než maximální limit (CT_{MAX}), je nutné vypočítat N_{COR} :

$$N_{COR} = 100 * (N_M - N_C) / (100 - CT_{MAX})$$

Příklad:

MASNÝ VÝROBEK z vepřového masa

Obsah celkového dusíku dle Kjeldahla – $N = 1,984 \%$

Obsah celkových bílkovin – $P = N * 6,25 = 1,984 * 6,25 = 12,4 \%$

Obsah tuku – $F = 10,4 \%$

Obsah kolagenu (přes hydroxyprolin) – $C = 8 * Hp = 1,08 \%$

Obsah dusíku z kolagenu – $N_C = C / 6,25 = 0,1728 \%$

Obsah popela – $A = 3,04 \%$

Obsah vody – $M = 73,6 \%$

Obsah sacharidů dopočtem – $CHO = 100 - M - F - P - A = 0,56 \%$

Obsah dusíku ze zdrojů bohatých na sacharidy $N_R = CHO * 0,02 = 0,0112 \%$

Obsah dusíku z masa $N_M = N - N_S - N_R = 1,9728 \text{ g}/100\text{g}$, (obsah dusíku nebyl v tomto případě korigován na dusík ze sóji)

Bílkoviny masa = $1,9728 * 6,25 = 12,33 \text{ g}/100\text{g}$,

$C = 1,08 \text{ g}/100\text{g}$,

Pojivová tkáň $CT = 1,08 * 100 / (1,9728 * 6,25) = 8,76 \%$, jedná se o vzorek obsahující vepřové maso, limit je tedy 25% a tento limit nebyl překročen. Není tedy nutné korigovat.

3. Obsah masa bez tuku se vypočítá podle vzorce

$$DFM = 100 * N_{COR} / \text{dusíkový faktor}^2$$

Dusíkový faktor odráží průměrné zastoupení obsahu dusíku v masě.

Příklad:

MASNÝ VÝROBEK z vepřového masa

$DFM = 100 * 1,9728 / 3,35 = 57,99 \text{ g}/100\text{g}$

N_{COR} v tomto případě odpovídá obsahu dusíku z masa, neboť korekce nebyla nutná

4. Zkontroluje se, zda zjištěný tuk není nad limit

Je ale nutné zkontrolovat, zda obsah tuku nepřekročil maximální limit pro obsah tuku v masě určeném pro výrobu masných výrobků F_{MAX} ³.

¹ Stanoven jako procentní podíl kolagenu v bílkovinách obsažených v masě v příloze VII část B bod 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

² Dusíkové faktory pro vepřové maso jsou uvedeny v nařízení Komise (ES) č. 2004/2002; dusíkové faktory pro kuřecí, krůtí, hovězí, hovězí, popř. specifické části vepřového masa jsou uvedeny v publikaci: Analytical Methods Committee AMCTB No 63, Anal. Methods, 2014, 6, 4493 (Meat and poultry nitrogen factors).

Maximální povolené množství tuku ve výrobku $F_{povolený}$ se zjistí podle vzorce:

$$F_{povolený} = (DFM \cdot F_{MAX}) / (100 - F_{MAX})$$

5. Obsah masa se vypočítá:

Je-li obsah tuku stanovený ve výrobku vyšší než vypočítaný maximální povolený obsah tuku $F_{povolený}$, obsah masa **MC** ve výrobku se vypočítá dle následujícího vzorce:

$$MC = DFM + F_{povolený}$$

Pokud je $F_{povolený}$ vyšší než celkový stanovený obsah tuku, pro výpočet obsahu masa se použije celkový stanovený obsah tuku:

$$MC = DFM + F$$

Příklad výpočtu:

MASNÝ VÝROBEK z vepřového masa

Zjištěný obsah tuku – 10,4 g/100g

$F_{povolený} = (57,99 \cdot 30) / (100 - 30) = 24,9 \text{ g/100g}$ – limit tedy nebyl překročen a

Obsah masa se vypočítá tak, že se připočte zjištěný obsah tuku:

$$MC = DFM + F$$

$$MC = 57,99 + 10,4 = 68,4 \text{ g/100g}$$

B) Postup pro stanovení obsahu v rybách a rybích výrobcích (vybráno z metody SZPI s označením S/48)

1. Je nutno stanovit nebo vypočítat:

(veškeré hodnoty jsou uvedeny v g/100g)

- ✓ Obsah celkového dusíku dle Kjeldahla
- popř.
- ✓ Obsah tuku
- ✓ Obsah popela
- ✓ Obsah vody

Výpočty

Výpočty pro obalované výrobky nebo výrobky obsahující i jinou bílkovinu než rybí

Před vlastním výpočtem obsahu masa je nutné provést pomocné výpočty a korekce:

Dusík (N_o) nepocházející z masa se vypočítá tak, že se od celkového dusíku odečtou všechny ostatní nemasné zdroje bílkovinného dusíku

N_o dusík nepocházející z masa (strouhanka, mouka atd.) v %, který se vypočítá podle vzorce:

$$N_o = S \times 0,02$$

kde je

S obsah sacharidů v % se stanoví dopočtem dle vzorce:

$$S = 100 - (V + T + B + P)$$

kde je:

³ Stanoven v příloze VII část B bod 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

- V obsah vody v %
T celkový obsah tuku v %
B celkový obsah bílkovin v % ($N \times 6,25$)
N celkový obsah dusíku stanovený dle Kjeldahla v %
P obsah popela v %

Obsah dusíku (N_M) pocházející z masa v % se vypočítá tak, že se od celkového dusíku odečtou všechny ostatní zdroje bílkovinného dusíku nepocházející z masa:

$$N_M = N - N_o$$

kde je:

- N celkový obsah dusíku stanovený dle Kjeldahla v %

***Poznámka:** V případě, že vzorek obsahuje i jiný zdroj bílkovinného dusíku nepocházejících z masa, který je analýzou zjistitelný, odečte se tento dusík také od celkového dusíku.*

Obsah masa (M) v % se vypočítá podle vzorce:

$$M = \frac{N_M}{f} \times 100$$

kde je:

- f dusíkový faktor, který odráží průměrné zastoupení dusíku v rybím mase. Hodnoty pro různé druhy rybího masa jsou uvedeny v tabulce převzaté z normy Codex Alimentarius (viz CODEX STAN 166 – 1989) a dalších zdrojů.

Výpočty pro neobalované výrobky

Obsah masa (M) v % se vypočítá podle vzorce:

$$M = \frac{N_M}{f} \times 100$$

kde je:

- f dusíkový faktor, který odráží průměrné zastoupení dusíku v rybím mase. Hodnoty pro různé druhy rybího masa jsou uvedeny v tabulce převzaté z normy Codex Alimentarius (CODEX STAN 166 – 1989) a dalších zdrojů.

Při výpočtu obsahu rybího masa se použijí následující dusíkové faktory:

Druh ryby – anglický název	Druh ryby – český (latinský název) dle ČSN 56 0634 Ryby a vodní živočichové – Terminologie	Dusíkový faktor	Zdroj informace
Cod	Treska obecná (<i>Gadus morhua</i> Linnaeus), treskovití Gadidae	2,85 (filety přímo z moře) 2,78 (UK filety v bloku) 2,75 (dovozové filety v bloku)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016

		2,78 (UK mleté bloky) 2,65 (dovozové mleté bloky)	
Minced Cod	Rozemletá treska (<i>Gadus morhua</i> Linnaeus), treskovití Gadidae	2,61	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
Coley/Saithe	Treska tmavá <i>Pollachius virens</i> (Linnaeus, 1758)	2,69	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
European Hake	Štikozubec obecný /Mořská štika/ (<i>Merluccius merluccius</i> (Linnaeus, 1758))	2,64	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
Haddock	Treska, treska skvrnitá/treska jednoskvřinná (<i>Melanogrammus aeglefinus</i> (Linnaeus, 1758,, <i>Melanogrammus</i> Gill, 1862)	2,72	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
Ling	Mník mořský, (<i>Molva molva</i> (Linnaeus, 1758))	2,78	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
Plaice	Platýs (<i>Pleuronectes platessa</i>), Platýsovití (Čeleď: <i>Pleuronectidae</i> (platýsovití))	2,46	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
Alaska Pollack	Treska pestrá/ treska Aljašská (<i>Theragra chalcogramma</i> (Pallas, 1814), <i>Theragra</i> Lucas, 1898,)	2,75 (celá ryba) 2,65 (filety) 2,45 (mletý)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016
Whiting	Treska bezvousá (<i>Merlangius merlangus</i> (Linnaeus, 1758))	2,68	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2013
South Atlantic Hake (mixture of <i>Merluccius capensis</i> and <i>M. Paradoxus</i>)	Štikozubec kapský (<i>Merluccius capensis</i> Castelnau, 1861), štikozubec hlubokomořský (<i>Merluccius paradoxus</i> Franca, 1960)	2,45 (obecný doporučený faktor) 2,60 (strojní filety odstraněná kůže) 2,46 (zmrazené filety v blocích)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016
Minced South Atlantic Hake (mixture of <i>Merluccius capensis</i> and <i>M. paradoxus</i>)	viz. výše mletý	2,38 (čerstvý mletý) 2,32 (zmrazený mletý)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016
Tilapia	Tlamoun nilský/okounovec nilský (<i>Oreochromis nilotica</i>)	2,88 (kombinovaný) 2,92 (Thajsko) 2,76 (Malajsie)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016
Scampi celé	Humr severský/langustýna (<i>Nephrops norvegicus</i>)	2,90 (přímo z moře) 2,45 (po GMP skladování a zpracování)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016

Scampi – mytý a vyloupaný	-	2,44	D. Thorburn Burns, a Michael Walker,* b S. Elahib and P. Colwellb, Nitrogen factors as a proxy for the quantitative estimation of high value flesh foods in compound products, a review and recommendations for future work, This journal is ^a The Royal Society of Chemistry 2011 Anal. Methods, 2011, 3, 1929–1935 1929
Crab	-	2,4	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http://www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Lobster	Humr evropský, (Homarus gammarus (Linnaeus, 1758))	2,7	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http://www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Prawn	Kreveta obecná (Palaemon serratus (Pennant, 1777))	2,62	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http://www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Shrimp	Garnát	2,73	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http://www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Scallops	Hřebenatka kuchyňská (Pecten maximus (Linnaeus, 1758))	2,64	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts,

			http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Queens	Hřebenatka víčkovitá (<i>Aequipecten opercularis</i> (Linnaeus, 1758))	2,55	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Anchovy	Sardel obecná (<i>Engraulis encrasicolus</i> (Linnaeus, 1758))	2,45	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Herring	Sleď obecný (<i>Clupea harengus</i> (Linnaeus, 1758))	2,99	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Mackerel	Makrela obecná (<i>Scomber scombrus</i> Linnaeus, 1758)	3,12	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Pilchard	Sardinka obecná (<i>Sardina pilchardus</i> (Walbaum, 1792))	2,83	Code of Practice on the Declaration of Fish Content of Fish Products, UKAFFP, BFFF, BHA, BRC, Sea Fish Industry Authority, LACOTS, Association of Public Analysts, http:// www.seafish.org/media/Publications/Fish_Content_CoP.pdf .
Pangasius - filety	Pangas dolnooký (<i>Pangasius hypophthalmus</i> (Sauvage, 1878))	2,65 (komerční filety)	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016 (vychází z AMC, A Nitrogen Factor for Commercial

		2,80 (suché filety)	Pangasius (Pangasius hypophthalmus) Fillets, Anal. Methods, 2014, 6, 1284–1287. Anal. Methods, 2014, 6, 1284–1287)
Atlantic Salmon (<u>fat free</u>)	Losos obecný (Salmo salar Linnaeus, 1758) <u>bez tuku</u>	2,75	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016 (vychází z P. Colwell, L. R. Stephen Ellison, M. J. Walker, S. Elahi, D. Thorburn Burns, K. Gray and D. Craston, Nitrogen factors for Atlantic Salmon, Salmo salar, Farmed in Scotland and in Norway and for the Derived Ingredient, "Salmon Frame Mince" in Fish Products, J. Assoc. Public Analysts, 2011, 39, 44–78.)
Salmon minced (<u>fat free</u>)	Losos obecný mletý, <u>bez tuku</u>	2,81	CODEX STAN 166 – 1989, revize 2016 (vychází z P. Colwell, L. R. Stephen Ellison, M. J. Walker, S. Elahi, D. Thorburn Burns, K. Gray and D. Craston, Nitrogen factors for Atlantic Salmon, Salmo salar, Farmed in Scotland and in Norway and for the Derived Ingredient, "Salmon Frame Mince" in Fish Products, J. Assoc. Public Analysts, 2011, 39, 44–78.)
North Pacific Hake	Merluccius productus Mořská štika kanadská	2,85	http://www.fao.org/docrep/003/T0219E/T0219E01.htm#ref5

Poznámky:

1. Pokud není specifikováno, použije se benevolentnější faktor.
2. Přehled faktorů v této tabulce není konečný. Bude postupně doplňován a aktualizován na základě nejnovějších vědeckých poznatků a podle potřeb kontrolních laboratoří. Nově zařazované faktory budou výsledkem dohody mezi laboratořemi kontrolních orgánů.
3. V případě druhů ryb, které nejsou uvedeny ve výše uvedené tabulce, se použijí hodnoty faktorů zjištěné z relevantních zdrojů uvádějící obsah bílkovin pro různé druhy ryb. Příslušný faktor se z obsahu bílkovin zjistí vydělením obsahu bílkovin faktorem 6,25. Vhodné zdroje pro zjištění obsahu bílkovin jsou například: Souci, Fachmann, Kraut: The Food Composition, <http://www.fao.org/wairdocs/tan/x5916e/x5916e00.htm#Contents> atd.

C) V souladu s ust. § 11 odst. 1 písm. a) a § 11 odst. 2 písm. c) zákona č. 106/1999 Sb., bylo v tomto bodě žádosti týkající se poskytnutí dokumentů Vámi nazývaných jako "Pravidla" rozhodnuto o částečném odmítnutí žádosti, které Vám bude doručeno samostatně.

Ostatní relevantní dokumenty označované jako „Pravidla“ uvádíme v příloze.

4) Pokud jsou Metody výpočtu zachyceny v kalkulačce (např. ve formátu souboru Excel, *.xls jako tomu je u metody Společnosti německých chemiků zvané QUID, viz příloha č. 1), žádám rovněž o poskytnutí této kalkulačky ve formátu umožňujícím její používání (otevřeném formátu).

V tomto bodě žádosti bylo z důvodu neexistence informace rozhodnuto o částečném odmítnutí žádosti, které Vám bude doručeno samostatně.

5) Pokud se Metoda výpočtu pro některý druh masa neřídí žádnými Pravidly, žádám o informaci o tom, jakým způsobem se v takovém případě stanovuje obsah masa, dále o podrobný slovní popis takového postupu a rovněž z jakého právního důvodu se takto postupuje.

Metoda výpočtu se vždy řídí Pravidly popsány výše. Výjimkou může být, že v Pravidlech není uveden dusíkový faktor pro některý druh masa. V tomto případě se laboratoř řídí postupem, který je uveden v pravidlech, tzn. vyhledá faktor v relevantních literárních zdrojích. Následně je tento faktor zařazen do pravidel.

S pozdravem

Mgr. Jaroslav Stross
pověřen řízením Odboru kancelář úřadu

Přílohy:

Codex Alimentarius Codex Stan 166-1989.pdf
Fish content and QUID.pdf
FSA Labelling and Composition of Meat Products.pdf
nařízení 1169_2011.pdf
nařízení 2004_2002.pdf