



**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.: 542 426 630

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

Č.j.: SZPI/AH936-5/2019

Datum: 10. 6. 2019

[Redacted address]

e-mail: [Redacted email]

Vážený pane [Redacted name],

v návaznosti na Váš dopis, který jsme obdrželi dne 27. 5. 2019, v němž nás žádáte o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, Vám níže zasíláme požadované informace.

1) *Jaké metody (vč. Identifikace metody dle ČSN/SOP) a principy metod, aplikuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce při testování vzorků potravin, konkrétně masa ve vlastní šťávě distribuovaného ve skleněném obalu nebo v konzervě, v rámci procesu zjišťování obsahu těchto potravin.*

Ke stanovení obsahu masa v masných výrobcích, konkrétně masa ve vlastní šťávě distribuovaného ve skleněném obalu nebo v konzervě, využívá SZPI různé laboratoře.

Předmětné stanovení provádí laboratoř inspektorátu SZPI v Praze, která používá interní akreditovanou metodu SZPI označenou A/69 Stanovení obsahu čisté svalové bílkoviny a obsahu masa v masných výrobcích a výrobcích obsahujících maso dopočtem z naměřených hodnot, která 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.

SZPI využívá pro předmětné stanovení i další pověřené laboratoře, např. laboratoř Státního veterinárního ústavu Jihlava (Národní referenční laboratoř pro maso a masné výrobky), která stanovení provádí akreditovanou metodou označenou SOP 8.127 Stanovení obsahu masa v masných výrobcích dopočtem (z obsahu bílkovin a tuku), který vyplývá z nařízení Komise (ES) č. 2004/2002, o postupu určování obsahu masa a tuku v některých výrobcích z vepřového masa, 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 přebytný tuk a pojivovou tkáň. Korekce pro jednotlivé druhy masa

SZPI910211504



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, krůtí, hovězí, hovězí, popř. specifické části vepřového masa jsou dohledatelné v odborné literatuře, konkrétně jsou uvedeny v publikaci: Analytical Methods Committee AMCTB No 63, Anal. Methods, 2014, 6, 4493 (Meat and poultry nitrogen factors).

2) *Jaké principy srovnávání výsledků zkoušky s deklarovanými údaji na obalu těchto potravin aplikuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce při testování vzorků potravin, konkrétně masa ve vlastní šťávě distribuovaného ve skleněném obalu nebo v konzervě, v rámci procesu zjišťování obsahu těchto potravin.*

Výsledky zkoušek se oproti údajům deklarovaným na obale vyhodnocují se zohledněním rozšířené nejistoty měření. Povinností výrobce je zajistit jednotnost šarže, její správné označení na obalu a splnění požadavků na označování dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, tedy žádné z balení nesmí klamat spotřebitele.

V případě vyhodnocování výživových údajů na obale výrobku vychází SZPI z Vodítek Evropské Komise pro vyhodnocování výživových údajů z r. 2012. Dokument nese název „*POKYNY PRO PŘÍSLUŠNÉ ORGÁNY POVĚŘENÉ KONTROLOU SHODY S PRÁVNÍMI PŘEDPISY EU K: 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, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 a směrnici Rady 90/496/EHS ze dne 24. září 1990 o nutričním označování potravin a směrnici Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy s ohledem na stanovení přípustných odchylek od nutričních hodnot uvedených na etiketě.*“

Tento dokument byl vypracován s cílem sjednotit přístup kontrolních orgánů členských států a poskytnout těmto kontrolním orgánům a provozovatelům potravinářských podniků pokyny ohledně přípustných odchylek pro účely nutričního označování.

3) *Sdělení, zda jsou výše uvedené metody a postup při zkouškách zveřejněny a zpřístupněny veřejnosti.*

Jak bylo uvedeno výše, použité metody vyplývají z nařízení Komise (ES) č. 2004/2002, o postupu určování obsahu masa a tuku v některých výrobcích z vepřového masa, v platném znění. Používané dusíkové faktory, pro jiné než vepřové maso, jsou individuální podle druhu masa, jsou přístupné v odborné literatuře a jsou harmonizované mezi laboratořemi provádějícími rozbor vzorků odebraných při úředních kontrolách SZPI. Uvedené metody a postup při zkouškách zveřejněny nejsou.

S pozdravem

Mgr. Jaroslav Stross
ředitel Odboru kancelář úřadu