



NEDOSTATKY V PEKÁRSKÝCH A CUKRÁRSKÝCH VÝROBKÁCH



Ing. Oľga JOBEKOVÁ, ŠVPS SR
24. jún 2014

Nariadenie (ES) č. 1333/ 2008 o prídavných látkach (PL) do potravín

PRÍDAVNÉ LÁTKY

- ❖ Látky, ktoré sa bežne nekonzumujú ako potraviny ako také,
- ❖ zámerné sa pridávajú do potravín na technologické účely (napr. konzervovanie)

Článok 18 Zásada prenosu

1. Prítomnosť prídavnej látky v potravinách sa povoľuje:

a) v zloženej potravine, okrem potravín uvedených v prílohe II, ak je prídavná látka v potravinách

c) v potravine, ktorá sa má použiť iba na prípravu zloženej potraviny a pod podmienkou, že daná zložená potravina je v súlade s týmto nariadením

Príloha II (zoznam schválených PL v potravinách), Časť A, ods. 1/

- **názov prídavnej látky v potravinách a jej číslo E,**
- **potraviny, do ktorých sa môže prídavná látka pridávať,**
- **podmienky, za ktorých sa môže prídavná látka v potravinách používať,**
- obmedzenia predaja prídavnej látky v potravinách priamo konečnému spotrebiteľov



Buchta s ovocnou náplňou

Analýzou zistená prítomnosť:

- kyselina benzoová E 210
- kyselina sorbová E 200
- ✓ konzervačná látka sa do pečiva dostala z použitej ovocnej nátierky
- ✓ **Kyselina benzoová nie je povolená ako konzervačná látka pre jemné pečivo**

Nariadenie (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach - časť E,

☐ v kategórii 04.2.5.3 – Iné podobné ovocné alebo zeleninové nátierky platí:

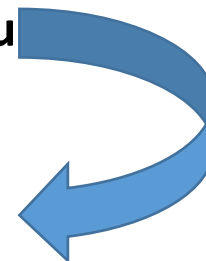
- E 200 – (k.sorbová)- *prípustné najvyššie množstvo 1000 mg/kg*
- E 210 – 213 (K. benzoová – benzoany) - *prípustné najvyššie množstvo 500 mg/kg*

článok 18 (Zásada prenosu) ods. 1 písm. c/ :

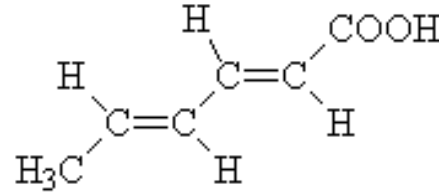
„Prítomnosť prídavnej látky v potravinách sa povoľuje v potravine, ktorá sa má použiť iba na prípravu zloženej potraviny a pod podmienkou, že daná zložená potravina je v súlade s týmto nariadením.“

☐ kategórie 07.2 jemné pečivo – povolená kyselina sorbová

! Na obale ovocnej nátierky : „ Ovocná nátierka – na výrobu jemných pekárskych výrobkov“



PRENOS – PL



07.2 Jemné pečivo:

Konzervačná látka – kyselina sorbová

2000 mg/kg

Zložky jemného pečiva:

tuk

vaječná melanž

ovocná nátierka



Povolené konzervačné látky nariadenie č.1333/2008

• **02.2.2 tuky**

K.sorbová1000 mg/kg

• **10.2 spracované vajcia a vaječné výrobky**

K. sorbová5000 mg/kg

• **04.2.5.3 Iné podobné ovocné alebo zeleninové nátierky**

K.sorbová1000 mg/kg

(K.benzoová ... 500 mg/kg)

OZNAČENIE PEKÁRSKYCH VÝROBKOV, použité suroviny

1. VAJEČNÁ MELANŽ E 260 – kyselina octová, E 270 – kyselina mliečna

SLOŽENÍ VÝROBKU

Pasterovaná vaječná melanž s prídavkom smesi prírodných organických kyselín a solí E260, E270, rozložiteľných tepelnou úpravou s výslednou kyslosťou do 1% a s minimálnym obsahom kuchynskej soli (do 0,5%).

Výrobek nepochází z geneticky modifikovaných surovin.



Dávkovanie: 1 vajce = 50 g melanže

2. Vaječná melanž tekutá, pasterizovaná a chladená -

Konzervačná látka E 202 – sorban draselný

Regulátor kyslosti – kyselina citrónová E 330

Zloženie:

celé vajcia t.j. žĺtky a bielky bez škrupiny; voda; chemická
konzervačná látka: sorban draselný E202; regulátor kyslosti:
kyselina citrónová E330:

- Dávkovanie : 1 kg= 19 ks (priemerná veľkosť cca 58 g)

MORAVSKÝ KOLÁČIK PLNENÝ 30 gr. ???

ZLOŽENIE:

Pšen. múka 100%, voda, margarín, cukor, droždie, sušená srvátka, kys. askorbová, kypriace látky, sušené a paster. vajcia, slivkový lekvár, tvarohová plnka, kys. citrónová, soľ, aróma vanilín

Alergény: pšen. škrob, pšen. lepok, vajcia

Hmotnosť: 180 g

• Vyhláška č. 127/2012

- 1) Kategóriu zložiek uvádzať v hmotnostných % - ak je v označení zdôraznená slovne ? *Plnený 30 gr.*
- 2) Pšeničná múka **100%** - ostatné zložky +
- 3) Margarín – začlenenie podľa Prílohy č.1 vyhlášky 127/2012
- 4) Označovanie prídavných látok – napr. antioxidant – E 300, antioxidant – kyselina askorbová,
- 5) Kypriace látky - označenie
- 6) **Sušené a paster. vajcia**
- 7) Tvarohová plnka ??? (**zložená zložka**)
- 8) **Zložená potravina** (Moravský koláčik) – zložky v klesajúcom poradí §9 ods.6 vyhlášky č.127/2012 pred tvarohovou plnkou (kypriace látky, droždie, sušená srvátka)

ALERGÉNY: (duplicita) , vymenované nie sú všetky = ? sušená srvátka, tvaroh

Rozpor: pri názve výrobku 30 gr. Hmotnosť: 180 g

• Vyhláška č.24/ 2014 zaradenie – jemné pečivo

LÍSTKOVÝ ROŽOK **PLNENÝ 70 gr.**

ZLOŽENIE:

Pšen. múka **100%**, voda, **margarín**, ocot, soľ, **orechová plnka** (vlašské orechy, **sušená srvátka**, pšen.otrubu, aróma)

Alergény: pšen.škrob, pšen.lepok, orechy

Hmotnosť : 210 g

Spotrebujte do:

Vyhláška č. 127/2012

- Kategóriu zložiek uvádzať **v hmotnostných %** - ak je v **označení zdôraznená slovne** (§9 ods. 8 písm. a) a písm. b)
- Pšeničná múka **100%**
- Margarín – začlenenie podľa Prílohy č.1 vyhlášky 127/2012
- Lístkový rožok **plnený 70 gr.** – orechová plnka
- Zložená potraviny – zložky v klesajúcom poradí - ? ocot, soľ - pred orechovou plnkou
- **ALERGÉNY:** sušená srvátka - chýba
- **DÁTUM** – „Spotrebujte do“ - podmienky skladovania !!!

Zloženie chleba a použitá zmes

✓ súčet všetkých múčnych zložiek a zŕn (40% + 20% + 10% + 10% + 10% + 10%) = **100%**

✓ V zmesi **sa ešte nachádza:**

© sušená srvátka,

© soľ

© PL : emulgátory E 471, E 472e, „látka zlepšujúca múku“ E 300, Enzym

dávkovanie zmesi : 10-20% + prídavok vody

VODA !!!

SUŠENÁ SRVÁTKA, SÓJA - alergény ?

■ **§3 ods.2 vyhlášky č.24/2014**

V zložení chleba sa musí uviesť **percentuálny podiel hlavnej mlynskej zložky z celkovej hmotnosti zložiek použitých na jeho výrobu.**

■ **Vyhláška č.127/2012 – zložka uvedená v názve - %**

■ **Nariadenie (ES) č.1169/2011**

Článok 21 (*alergény*) ods. 1 b)

názov látky alebo výrobku zo zoznamu v prílohe II sa **zdôrazní prostredníctvom sadzby**, ktorá ich jasne odlíši od zvyšnej časti zoznamu zložiek, **napríklad prostredníctvom písma, štýlu alebo farby pozadia**

nepoužívať skratky:

Článok 7 ods2: Informácie o potravinách **musia byť presné, jasné a ľahko zrozumiteľné pre spotrebiteľa**

Článok 13 ods.2: ... na balení alebo na etikete tak, aby bola zaistená jednoznačná čitateľnosť, písmom takej veľkosti, že stredná výška písma vymedzená v prílohe IV je **väčšia alebo sa rovná 1,2 mm**



SLOŽENÍ VÝROBKU		[g]	14,99
Sojový šrot, len, pšeničné otruby, mouka pšeničná celozrnná, pražená mouka žitná, mouka žitná, žitný šrot, mouka sojová, E471, E472e (emulgátory), sůl, syrovátka sušená, enzym, E300 (látka zlepšující mouku)			
Olejniny, luštěniny	39%	Mlýnské výrobky	

NOVELA:



§ 6 Vyhlášky MPRV SR č.24/2014

Označovanie cukrárskych výrobkov

(1) Nebalený cukrársky výrobok a cukrársky polotovár určené na predaj musia mať na dostupnom mieste uvedené zloženie.

(2) Cukrársky výrobok a cukrársky polotovár, ktoré **majú trvanlivosť viac ako 24 hodín**, musia mať na obale výrobku uvedený dátum spotreby.

Názov výrobku: **„Čierny les“ ? !**

Vyhl. Č.127/2012 §4 ods.1 **Názov potraviny** **vyjadrujúci podstatu**



§ 4 ods. 2 - *Ak neexistuje názov potraviny podľa odseku 1, musí sa používať všeobecne zaužívaný názov alebo opisný názov, aby spotrebiteľ nebol uvedený do omylu,...*

„KOLEKCIA ZÁKUSKOV“

⚠ Zloženie:

vajcia, pš.múka, cukor, stuž.rast.tuk (rast.olej, emulgátor E 471, lecitín, soľ jedlá 0,25%, **konzer.I. E 200, kyselina citrónová**), škrob, suš.mlieko, kakao, kokos, med, ovocná náplň (fruktóza, glukóza, jabl.višňová dreň, pektín) orechy, sójalecitín, Farbivo ponceau 4 R, azorubín, E 110, chinolínová žltá)

Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí.

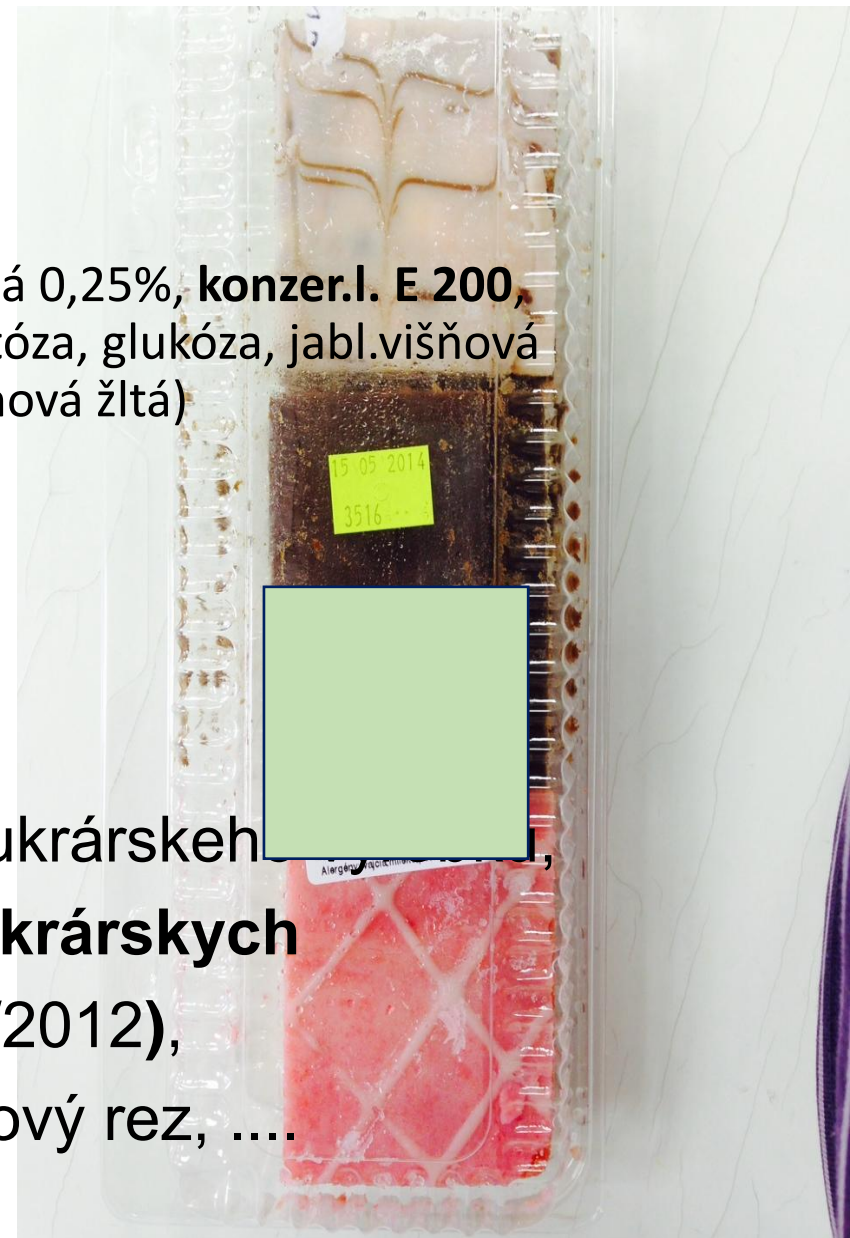
Alergény: vajcia, mlieko, pšenica, sója, orechy

„**Kolekcia zákuskov**“ – môže byť obchodný názov,

„**zákusok**“ – je všeobecné označenie ktoréhokoľvek cukrárskeho výrobku,

za názvom „Kolekcia zákuskov“ treba **uviesť druhy cukrárskych výrobkov** (§ 4 ods.1/ alebo § 4 ods. 2/ vyhlášky č. 127/2012),

ktoré táto kolekcia obsahuje, t. j. dobošový rez, punčový rez,



🧁 V „Kolekcii zákuskov“ sú zabalené tri rôzne druhy cukrárskych výrobkov – rezov, ktoré **nemajú totožné zloženie** a hlavne obsahujú alergény, resp. prídavné látky, ktoré môžu mať nepriaznivý vplyv na zdravie ľudí.

🧁 sfarbenie – **punčový rez** obsahuje farbivo (farbivá).

🧁 **Podľa Prílohy V, nariadenia (ES) č.1333/2008 o prídavných látkach do potravín**, ak sa v zozname zložiek nachádza farbivo - E 124 (resp. niektoré ďalšie farbivá: E 110, E 104, E 122, E 129, E 102) **MUSÍ** označenie potraviny zahŕňať **doplnkové informácie k uvedeným farbivám:...** *hyperaktivita*

🧁 Túto informáciu spotrebiteľ **musí dostať** + **ktorý druh cukrárskeho výrobku farbivo (-á) obsahuje**





🧁 obsahu alergénov aj zloženie **nie je totožné** v jednotlivých druhoch cukrárskych výrobkov.



ZLOŽENIE:



Účinnosť nariadenia (ES) č. 1169/2011 - december 2014!!!

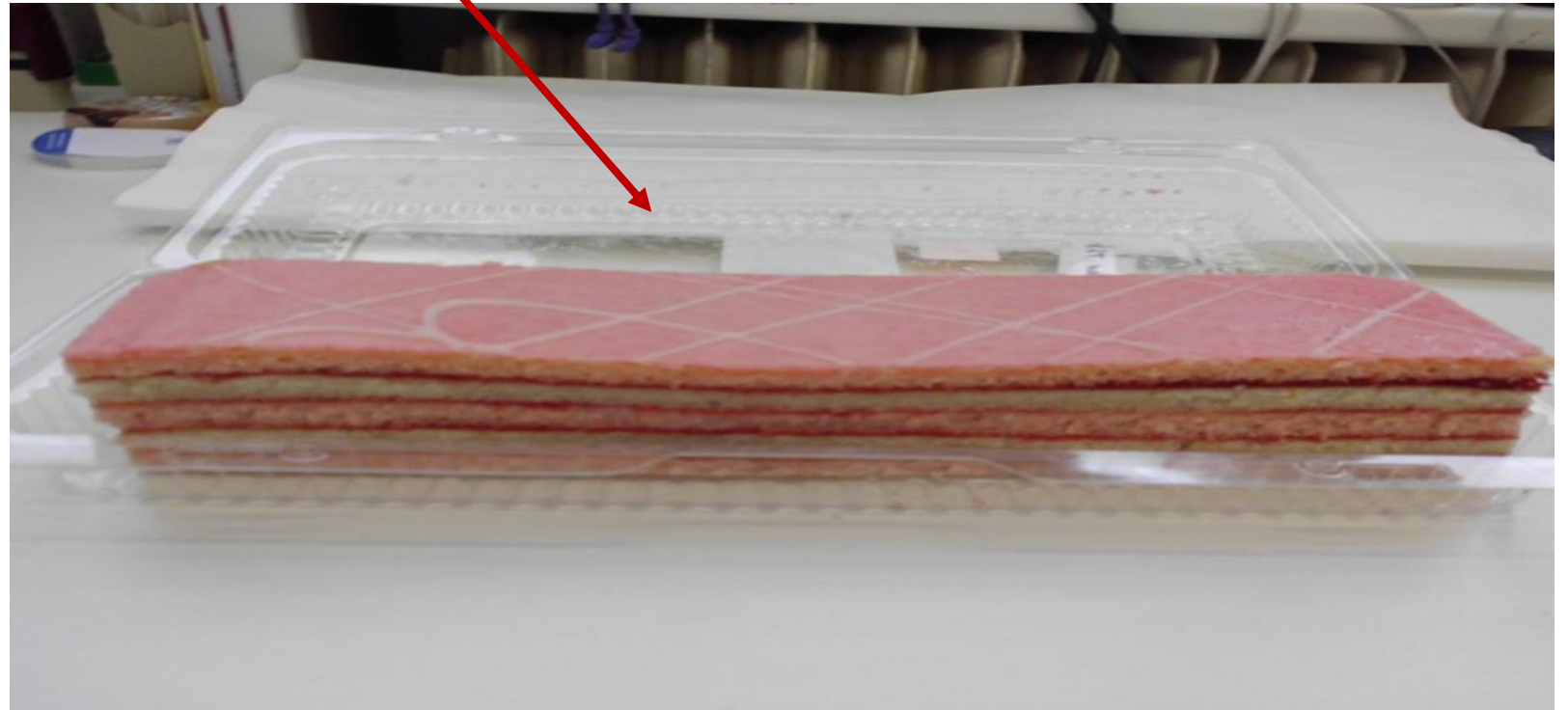
-  informácie o potravinách musia byť presné, jasné a ľahko zrozumiteľné pre spotrebiteľa.
-  Jednoznačná **čitateľnosť** na balení alebo etikete musí byť zaistená **strednou výškou písma** , ktorá je rovná alebo väčšia ako 1,2 mm.
-  alergény zdôrazní sa ich názov prostredníctvom **sadzby**, ktorá ich jasne odlíši od zvyšnej časti zoznamu zložiek - písmo, štýl alebo farba pozadia
-  „etiketa“ je akákoľvek visačka, značka, známka, obrázkový ...materiál napísaný, vytlačený, šablónou natlačený, vyznačený, vyrazený **alebo natlačený** na obal alebo nádobu potravín alebo k nemu pripojený;

- „zorné pole“ sú všetky plochy balenia, ktoré sú **čitateľné z jedného uhla pohľadu**;
- „**hlavné zorné pole**“ je zorné pole obalu, ktoré spotrebiteľ pri nákupe s najväčšou pravdepodobnosťou uvidí ako prvé a ktoré mu umožní **okamžite identifikovať výrobok** z hľadiska jeho charakteru a vlastností a tiež obchodnej značky, ak ju výrobok má; ak má balenie niekoľko rovnakých hlavných zorných polí, hlavné zorné pole je to, ktoré určí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku.



Prevádzkovateľ :

- určí, ktoré je **hlavné zorné pole** = plocha priehľadnej škatule, napr. **dĺžka x šírka vrchnej strany (otvárateľný kryt) obalu**
- v tomto prípade rozmer cca 25cm x 10 cm
- hlavné zorné pole **nie je iba plocha prevádzkovateľom vytlačenej etikety - cca 8 cm x 8 cm.**



Nariadenie (ES) č.1333/ 2008 o prídavných látkach

• **PRÍLOHA II: Nariadenie č. 1129/2011 z 11. novembra 2011**

Zoznam povolených prídavných látok

Doplnený !!!

• Nariadením komisie (EÚ) č. 232/2012 zo 16. marca 2012 (od 1. júna 2013!)

podmienky a úrovne používania chinolínovej žltej (E 104), Žltej SY FCF/ pomarančovo žltej S (E 110), Ponceau 4R, košenilovej červenej A (E 124)

Časť E: mení a dopĺňa

a) v kategóriách 03, 05.2, 05.3, 05.4, **07.2** a 14.1.4 sa poznámka **pod čiarou (25)** nahrádza takto:

„(25): Množstvá jednotlivých farbív E 122 a E 155 nesmú presiahnuť 50 mg/kg alebo mg/l“;

16. Dezerty:

- E 104 Chinolínová žltá 10 mg/kg (61)
- E 110 Žltá SY FCF/Pomarančovožltá S 5 mg/kg (61)
- E 124 Ponceau 4R, košenilová červená A 10 mg/kg (61)
- (61): Celkové množstvo E 104, E 110, E 124 a farbív v skupine III nesmie presiahnuť najvyššie prípustné množstvo stanovené pre skupinu III (150 mg/kg)

PROBLÉM : KRÁJANIE CHLEBA NA PREDAJNI



➤ **Vyhláška MPRV SR č. 24/20 § 5 ods. 1**

Umiestnenie pekárskeho výrobku na trh:

Krájané pekárske výrobky sa musia umiestňovať na trh balené.

Ide o krájané výrobky, ktoré výrobca v pekárni nakrája a zabalí !!!



➤ **zákon NR SR č.152/95 Z.z: §12 ods. 1 písm. d/**

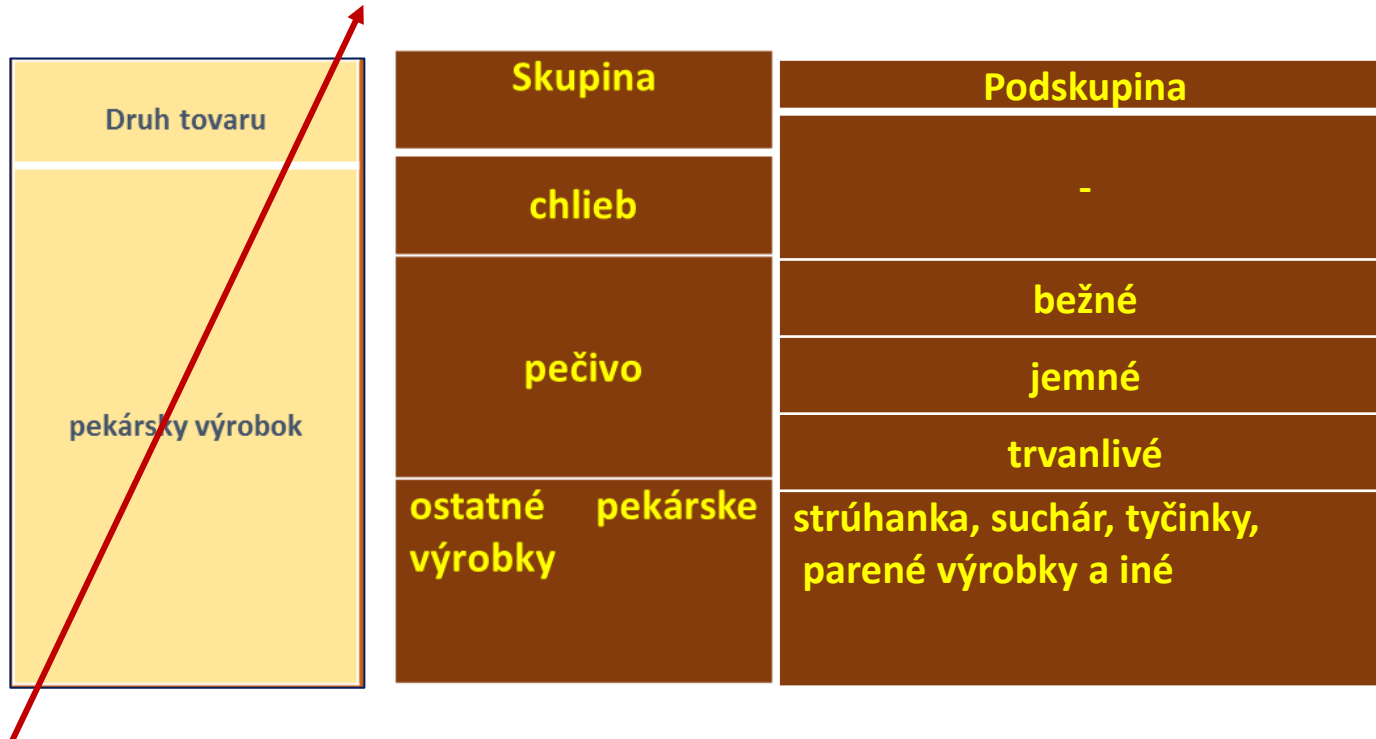
TEN, KTO POTRAVINY PREDÁVA:

je povinný nebalené potraviny, ak to ich povaha vyžaduje, zabalit' do funkčne vhodného a zdravotne neškodného obalového materiálu a **pri manipulácii s nimi používať čisté pomôcky a náradie,**

PRIPRAVOVANÁ ZMENA vo Vyhláške MPRV SR č.24/2014

Článok 1:

V § 3 ods. 1 znie: „V názve pekárskych výrobkov sa musí uviesť ich začlenenie **do skupiny a podskupiny** podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1“.



Skupina	Podskupina
chlieb	-
pečivo	bežné
	jemné
	trvanlivé
ostatné pekárske výrobky	strúhanka, suchár, tyčinky, parené výrobky a iné

§ 3 ods. 5 sa vypúšťajú slová „**inde ako v pekárni**“.

- ❖ Pekársky výrobok vyrábaný ~~inde ako v pekárni~~ dopečením z predpečeného chladeného alebo zmrazeného polotovaru sa v mieste ponuky na predaj viditeľne označí slovami „vyrobené dopečením z chladeného polotovaru“ alebo „vyrobené dopečením zo zmrazeného polotovaru“.

§ 3 ods. 7 sa vypúšťajú slová „**a členenie podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1**“.

- ❖ Ak ide o **nebalený pekársky výrobok** určený na predaj, musí sa uviesť na dostupnom mieste jeho zloženie ~~a členenie podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1~~.

§ 3 sa dopĺňa odsekom 9, ktorý znie:

- ❖ **„(9)** Názov trvanlivého pečiva musí vystihovať podstatu výrobku, a to najmä formu spracovania, opis charakteristickej zložky a ďalšie spôsoby úpravy, aby spotrebiteľ nebol uvedený do omylu“.

Cukrárske výrobky:

- ❖ § 6 ods. 2 sa na konci pripájajú tieto slová „**alebo dátum minimálnej trvanlivosti^{2a)}**“ .

Cukrárske výrobky:

§ 6 ods. 2 sa na konci pripájajú tieto slová „alebo dátum minimálnej trvanlivosti^{2a)}“ .

„Cukrársky výrobok a cukrársky polotovár, ktoré majú trvanlivosť viac ako 24 hodín, musia mať na obale výrobku uvedený dátum spotreby **alebo dátum minimálnej trvanlivosti**“

Poznámka 2 a)

§ 7 ods. 2 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky č. 127/2012 Z.z. o označovaní potravín.

