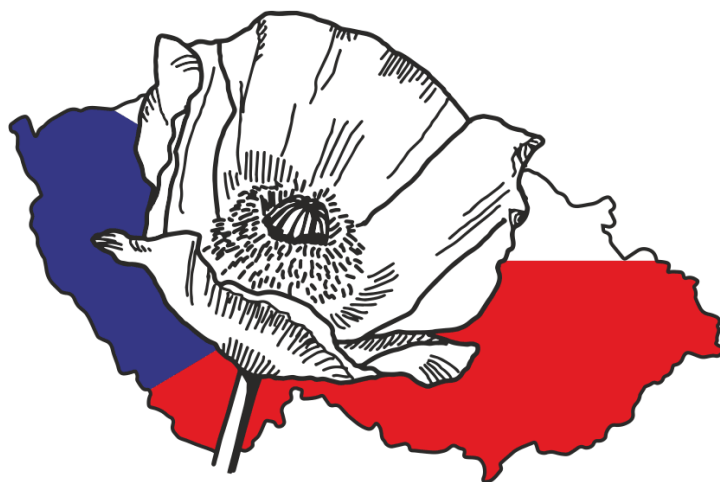




Český
modrý mák z.s.

20. MAKOVÝ OBČASNÍK

Mák v roce 2021



Únor 2021

Sborník referátů
Česká zemědělská univerzita v Praze

Občasník je vydán při příležitosti odborného semináře **MÁK v ROCE 2021**,
pořádaného 15. února 2021 spolkem Český modrý mák z.s.
a Českou zemědělskou univerzitou v Praze.



Český modrý mák z.s.
Hájecká 215
273 51 Červený Újezd
<http://www.ceskymodrymak.cz>
info@ceskymodrymak.cz

Odborní garanti: Ing. Pavel Cihlář, Ph.D.
Ing. Vlastimil Mikšík, Ph.D.
Mgr. Stanislava Koprdoová, Ph.D.

Do tisku připravil: Ing. Vlastimil Mikšík, Ph.D.

© Česká zemědělská univerzita v Praze
Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů
www.af.czu.cz
165 00 Praha 6 - Suchbátův Újezd
tel. 737 185 733
e-mail: MIKSIK@AF.CZU.CZ



ISBN 978-80-213-3077-1

ČESKÉ CEHOVNÍ NORMY

Dana GABROVSKÁ

Potravinářská komora České republiky

Úvod

Potravinářská komora České republiky a Česká technologická platforma pro potraviny spravuje od roku 2015 systém českých cechovních norem pro kvalitní potraviny. V roce 2017 byl tento systém zařazen na seznam dobrovolných národních značek kvality, přesněji dobrovolný systém certifikace zemědělských produktů v souladu s požadavky Sdělení Komise – Obecné zásady osvědčených postupů EU k dobrovolným systémům certifikace pro zemědělské produkty a potraviny (2010/C 341/04)

Systém českých cechovních norem je odpovědí výrobců potravin a nápojů na dlouhodobé připomínky odborné i spotřebitelské veřejnosti k neexistenci standardů kvality. Po zrušení závaznosti československých státních norem vzniklo faktické legislativní vakuum, které bylo kompenzováno legislativou po roce 1997 jen z části. Systém českých cechovních norem nabízí řešení, které jednoznačně definuje kvalitativní požadavky pro široké portfolio potravin a usnadní tak orientaci spotřebitele a partnerů v dodavatelsko-odběratelském vztahu.

Česká cechovní norma má být základní normou, která stanoví kvalitativní parametry potraviny, pro níž byla zpracována a z níž vyplývají nadstandardní parametry, kterými se daná



potravina liší od jiných srovnatelných potravin uváděných na trh. Systém částečně vychází z původního systému ČSN a ON a pro jednotlivé potraviny definuje konkrétní povolené výrobní postupy a kvalitativní znaky, které jsou kontrolovatelné. Hlavním cílem této aktivity je zachovat tradiční pohled na výrobu a zpracování potravin. Zároveň však tento koncept nemá vyloučit rozumné inovace, které vedou k zachování dobré výživové hodnoty nebo zlepšení bezpečnosti potravin. Několikastupňový a nezávislý systém tvorby norem, do kterého vstupují jak výrobci a zpracovatelé tak dozorové orgány a akademičtí pracovníci, garantuje, že ve jménu inovací nedochází ke zhoršení kvality a tradičního způsobu vnímání jednotlivých potravin a výrobních technologií. Vzhledem ke skutečnosti, že jsou pro jednotlivé výrobky jednoznačně definované kvalitativní znaky a výrobní postupy, je vytvořený prostor pro dozorové orgány (Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce), které tak mohou provádět kontrolu dodržování pravidel.

České cechovní normy definují povinné složky, přípustné a nepřípustné složky, minimální obsahy klíčových složek, výrobní postupy a kontrolovatelné znaky hotových výrobků včetně postupů pro kontrolu.

Příklady nadstandardních parametrů

MASO A MASNÉ VÝROBKÝ: Maso pro výsek pochází z jatečného zvířete, které bylo narozeno, chováno, poraženo a bouráno v České republice (systém individuálního značení celého procesu).

Masné výrobky: Vyšší obsah masa, nižší obsah tuku, vyšší obsah čistých svalových bílkovin, zákaz použití zvýrazňovačů chuti a barviva E 120, zákaz použití strojně odděleného masa, další omezení přídatných látek.

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ: základní norma na syrové kravské mléko – přísnější parametry ve srovnání s legislativou EU (počty somatických buněk a celkový počet mikroorganismů); u všech mléčných výrobků je takto definované mléko základní surovinou;

u sýrů – minimální doba zrání, omezení a zákaz přídatných látek; zákaz použití některých přídat-

ných látek; u jogurtů – podmínka použití obou mikroorganismů jogurtových kultur v určeném poměru; u ochucených ovocných jogurtů – minimální podíl ovocné složky; u tradičního pomazánkového – při použití ochucující složky šunka lze použít pouze šunku nejvyšší jakosti nebo šunku výběrovou

MLYNÁŘSKÉ A PEKAŘSKÉ VÝROBKÝ:

Mouky – deklarace parametrů (např. vlhkost, popel v sušině), výživových údajů, přípustné složky (pouze kyselina askorbová a diastatická mouka z pšenice nebo ječmene v případě pšeničné mouky hladké světlé pro mouky určené pro průmyslové zpracování).

Pekařské výrobky - omezení nebo zákaz přídatných látek, vyšší obsah žitné mouky u žitno-pšeničných výrobků, vyšší obsah jiných obilovin než pšenice a žita, luštěnin nebo olejnin u vícerznných výrobků než udává legislativa, preference kvasů a

omládku; využívání zápar, zavářek a měkčených zrn. Mezi normami jsou i směsi na bezlepkové pekařské výrobky.

LAHŮDKÁŘSKÉ VÝROBKY: zákaz použití barviv, sladidel s výjimkou cukru, zákaz použití méně hodnotných (palmových, kokosových tuků, částečně ztužených tuků); definovaná množství hlavních složek.

ČOKOLÁDY: vyšší obsah celkové kakaové sušiny, kakaového másla, mléčného tuku než udává legislativa; omezení použití jiných rostlinných a živočišných tuků; zákaz použití jiných aromat než přírodních.

RYBY A VÝROBKY Z NICH:

SLADKOVODNÍ RYBY. Odchov ryb probíhá v polointenzivních podmínkách rybníčního prostředí nebo v akvakultuře na území České republiky

MOŘSKÉ RYBY: celkový podíl 100 % ryby; seafrozen kvalita, minimálně zabaleno v České republice; nepřipustné složky: jedlá sůl v obsahu vyšším než je přirozený výskyt, přidaná voda, potravinářská aditiva, mletá rybí svalovina. V případě filet se nepřipouští skládané, či formované filety. Nepřipouští se surovina splňující definici „ze spojovaných kousků rybího masa“.

KEČUPY - vyšší podíl sušiny vnesené rajčatovou surovinou ve srovnání s podílem daným legislativou pro kečupy „Extra“, „Prima“ nebo „Speciál“.

ČESKÝ MODRÝ MÁK, ČESKÝ MODRÝ MÁK MLETÝ – povinnou složkou jsou semena jednoleté formy máku setého modrosemenného (*Papaver somniferum L.*), olejného typu, získávaná z potravinářských odrůd registrovaných v ČR (aktuálně zapsaných ve Státní odrůdové knize), a navíc se týká odrůd Major, Opal, Gerlach, Orfeus, které nejsou vyjmenované ve Státní odrůdové knize. V nadstandardu je uvedena produkce v ČR a zákaz použití farmaceutického máku.

Novinky v roce 2020. V roce 2020 byly vytvořeny pracovní skupinou Svazu pekařů a cukrářů ČR, z.s. normy na jemné pečivo s makovou náplní, kde je podmínkou použití mletého máku podle normy na Český modrý mák mletý. Jedná se o tyto normy:

- Buchty s náplní makovou, tvarohovou, ořechovou nebo povidlovou náplní
- Závinů s náplní makovou, tvarohovou nebo ořechovou náplní
- Tlačené koláče s náplní makovou, tvarohovou, ořechovou, povidly nebo ovocnou s kusovým

ovocem, s nebo bez drobenky (žmolenky) na povrchu

- Vázané koláče a šátečky s náplní makovou, tvarohovou, ořechovou, povidly nebo ovocnou s kusovým ovocem, s nebo bez drobenky (žmolenky) na povrchu
- Trojhránky s náplní makovou, tvarohovou, ořechovou, povidly nebo ovocnou s kusovým ovocem, s nebo bez drobenky

V roce 2020 se přihlásily k normám na Český modrý mák a Český modrý mák mletý následující společnosti: ZD Klenovice na Hané, Zemědělské družstvo Netřebice, Zemědělská společnost Komorno, a. s., Dvůr Mezholezy, Ing. Martin Pilař, Zemědělská a.s.Krucemburk, Miroslav Daňhel s.r.o., Neveklov a.s., Bronislava Scheidelová, Zemědělské družstvo Dolní Újezd, Statek Korce s.r.o., ZP Otice, a.s., IREKS ENZYMA s.r.o. a VOG s.r.o.

ZVĚŘINA - vyjmenované partie masa, podmínky technologického zpracování, podrobné nadstandardní parametry např.: vstupující surovina je doprovázena „lístkem o původu zvěře“. To zajišťuje, že zvěřina bylo ulovena na území ČR. Ulovený kus musí být označen nesnímatelnou plombou a číslo plomby musí být uvedeno na doprovázejícím lístku o původu zvěře. Plomba je po zpracování uloveného těla uchovávána nejméně jeden rok po skončení údržnosti, tj. po uplynutí data spotřeby/minimální trvanlivosti výrobku. Maso je nabízeno pouze v kuchyňské úpravě s tukovým krytím do výše 1 mm přípustného do 15 % plochy.

Maso z kusů střelených naměkko nesmí být použito.

DRŮBĚŽÍ MASO: chlazeno vzduchem, chov v hospodářství, které je registrováno v ústřední evidenci zvířat, popis

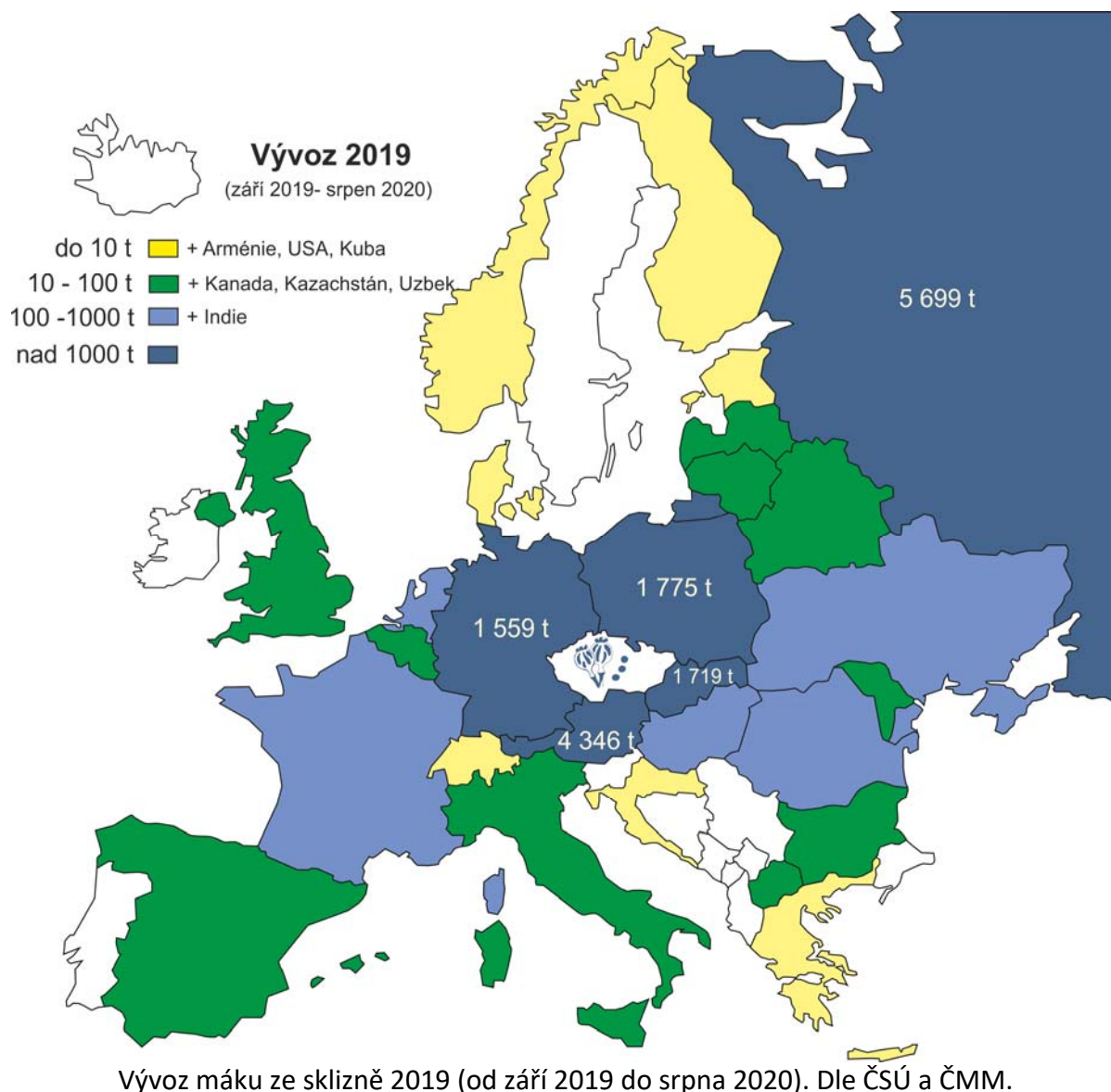
přípustných a nepřipustných složek.

VIZOVICKÉ SLIVOVICE - Slivovicový destilát pravý vyrobený ze švestek vypěstovaných v mikroregionu „Vizovicko“; nepřipustné složky: líh rafinovaný zemědělského původu, barviva a aroma

BALENÉ VODY, KROMĚ PŘÍRODNÍCH MINERÁLNÍCH VOD – nadstandardní parametry: obsahu sodíku nepřekračující limit 20 mg/l; balená voda je vyráběna z podzemního zdroje vody; voda je pojmenována podle zdroje a tento název musí být 1,5x větší než jakýkoliv další text na etiketě, musí být na první pohled výrazný a jasně čitelný. Výrobce musí mít zavedený certifikovaný HACCP a potvrzený certifikací v rámci vyšších standardů jako IFS, BRS, ISO 22000, FSSC 22000 apod.

Kontaktní adresa

Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.; Potravinářská komora ČR; +420 296 411 192; gabrovska@foodnet.cz



20. MAKOVÝ OBČASNÍK

Mák v roce 2021

Vydavatel: Česká zemědělská univerzita v Praze

Autor: kolektiv autorů

Druh publikace: Sborník referátů

Tisk: tiskárna TIGRAS, s.r.o., Hlavní 21, Klíčany, 250 69 Vodochody

Náklad: 320 ks

Počet stran: 126

Rok a měsíc vydání: únor 2021

Určeno: účastníkům semináře

Tato publikace neprošla jazykovou úpravou

ISBN 978-80-213-3077-1