Informace o společnosti a

o standardech výroby

Společnost je český výrobce a zpracovatel potravin se zaměřením na **ovocné mošty, 100% ovocné šťávy a další ovocné nápoje**. Ve své činnosti propojuje **vlastní ovocnářskou produkci** s následným šetrným zpracováním ovoce do finálních potravinářských výrobků. Podle podkladů společnosti obhospodařuje přibližně **25 000 stromů višní, třešní, slivoní, hrušní, jabloní a meruněk**, přičemž většina sadů se nachází v katastrech obce .....jabloňový sad v .....další sady v.....

Ovoce z vlastních sadů tvoří základ pro následnou výrobu ovocných moštů a šťáv. Tyto produkty jsou vyráběny **bez přidání konzervantů a jiných přídavných látek**, lisují se jako **100% ovocné šťávy,** případně tvoří základ dalších vyráběných nápojů. Výrobky jsou ošetřeny **šetrnou pasterizací**, jejímž cílem je zachovat maximum přirozených senzorických a nutričních vlastností a současně zajistit požadovanou trvanlivost.

Společnost deklaruje, že její výrobní provoz splňuje požadavky právních předpisů České republiky a Evropské unie vztahujících se na výrobu potravin a nápojů. Provoz má zavedeny a udržovány postupy založené na systému **HACCP**, který je pravidelně ověřován, a současně využívá i **vlastní interní kontrolní mechanismy**, které představují nadstavbu zákonných požadavků a směřují k udržení vysokého standardu bezpečnosti, jakosti a sledovatelnosti výroby. Povinnost provozovatele potravinářského podniku zajistit bezpečnost potravin, hygienu provozu a zavedenípostupů založených na HACCP výslovně vyplývá z evropské i české potravinářské legislativy. (SZPI)

Výroba je organizována do jednotlivých šarží, které jsou evidovány tak, aby bylo možné každou výrobní dávku dohledat, zpětně ověřit a v případě potřeby porovnat s archivovanými vzorky z každé výroby. Sledovatelnost potravin je jedním ze základních požadavků obecného potravinového práva EU provozovatelé potravinářských podniků za ni nesou přímou odpovědnost. (SZPI).

Vnitřní kontrolní systém společnosti je podle poskytnutých podkladů doplněn o pravidelné laboratorní rozbory prováděné akreditovanými laboratořemi, což podporuje průběžné ověřování zdravotní nezávadnosti, stability a kvality vyráběných produktů. Tento přístup je v souladu s požadavky na bezpečnost potravin, hygienu výroby a mikrobiologickou přijatelnost výroby. (Eur-Lex).

V posledních letech byla podle podkladů společnosti výrazně navýšena výrobní kapacita, a to včetně možnosti plnění do ekologických hliníkových plechovek. Pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami platí v EU samostatná pravidla, zejména požadavek, aby za běžných a předvídatelných podmínek používáníneuvolňovaly do potravin látky v množstvích, která by mohla ohrozit zdraví nebo nepřijatelně měnit složení či vlastnosti potraviny. Na výrobní a balicí procesy navazujírovněž pravidla správné výrobní praxe pro materiály určené pro styk s potravinami.(Eur-Lex).

Zpracovatelská kapacita společnosti, založená na moderních lisovacích a plnicích technologiích, umožňuje zajištění dostatečných objemů výroby pro zásobováníodběratelů v České republice i v dalších evropských zemích.

Legislativní rámec, který je pro tuto výrobu rozhodující

Na výrobu ovocných moštů, ovocných šťáv a souvisejících potravinářských výrobků dopadá zejména tento právní rámec:

1. Obecné potravinové právo EU

Nařízení (ES) č. 178/2002 stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, princip odpovědnosti provozovatele potravinářského podniku za bezpečnost potravin, požadavky na sledovatelnost a postupy při stahování nebo oznamování nebezpečných potravin. (Eur-Lex)

2. Hygiena potravin a HACCP

Nařízení (ES) č. 852/2004 upravuje hygienu potravin, požadavky na provozovnu, zařízení, sanitaci, osobní hygienu, skladování, provozní podmínky a povinnost

zavést jeden nebo více postupů založených na zásadách HACCP. Tyto povinnosti výslovně připomíná i SZPI v metodických informacích pro provozovatele potravinářských podniků. (Eur-Lex)

3. Označování potravin

Nařízení **(EU) č. 1169/2011** upravuje poskytování informací o potravinách spotřebitelům, tedy zejména označování, povinné údaje na obalech, složení, alergeny, čisté množství, datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti, podmínky uchování a identifikaci provozovatele potravinářského podniku. V českém právu na něj navazuje zejména vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin. (Eur-Lex)

4. Specifické požadavky na šťávy, mošty a nealkoholické nápoje

Pro ovocné šťávy a obdobné výrobky stanoví EU zvláštní pravidla zejména směrnice **2001/112/ES**, která upravuje názvy výrobků, složení, výrobnícharakteristiky a značení ovocných šťáv a podobných výrobků. V českém právním prostředí jsou pro tuto oblast významné zejména požadavky vyhlášky č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí, která obsahuje i definice ovocné šťávy, fresh šťávy, přírodní šťávy, šťávy z koncentrátu a nektaru. (Eur-Lex)

5. Bezpečnost z hlediska kontaminantů a mikrobiologie

Nařízení **(EU) 2023/915** stanoví maximální limity pro některé kontaminanty v potravinách. Nařízení **(ES) č. 2073/2005** stanoví mikrobiologická kritéria, která musí provozovatelé potravinářských podniků zohledňovat při uplatňováníhygienických postupů a při ověřování přijatelnosti výroby. (Eur-Lex)

6. Přídavné látky

Nařízení **(ES) č. 1333/2008** upravuje používání přídatných látek v potravinách. Pokud společnost uvádí, že její **100% ovocné šťávy** jsou vyráběny bez přidaných konzervantů a jiných přídavných látek, musí být tato deklarace v souladu s požadavky na složení a značení konkrétní kategorie výrobku. (Eur-Lex)

7. Materiály a obaly určené pro styk s potravinami

Nařízení **(ES) č. 1935/2004 a nařízení (ES) č. 2023/2006** upravují obecné požadavky a správnou výrobní praxi pro materiály a předměty přicházející do styku s potravinami, tedy i obaly používané při plnění výrobků. (Eur-Lex)

8. Český národní rámec

Z českých předpisů jsou klíčové zejména **zákon č. 110/1997** Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a související prováděcí vyhlášky uvedené SZPI, zejména **vyhláška č. 248/2018** Sb. a **vyhláška č. 417/2016** Sb.. SZPI současně uvádí i dalšísouvisející předpisy týkající se vzorkování, pitné vody, materiálů přicházejících do styku s potravinami a dalších provozních povinností. (SZPI)

Na základě podkladů společnosti lze tento dokument formulovat tak, že **deklaruje plnění všech relevantních právních požadavků vztahujících se na výrobu potravin, ovocných moštů, šťáv a nápojů, včetně hygieny výroby, HACCP, sledovatelnosti, požadavků na značení, bezpečnost potravin a kontrolu výroby.** Samotné veřejné zdroje potvrzují rozsah legislativních povinností; konkrétní plnění na úrovni provozu je věcí interní dokumentace společnosti a kontrol příslušných orgánů. (SZPI)