



Annual Report Czech Technology Platform for Foodstuffs



For more information about the Czech Technology Platform for Foodstuffs,
visit the website at www.ctpp.cz.

The 2021 Annual Report of the Czech Technology Platform for Foodstuffs was published
with financial support from the Ministry of Agriculture of the Czech Republic (grant title 10.E.a/2022).

Table of Contents

1. Introduction	5
2. Summary Information on the Development of CTPF since its Establishment	6
3. Implementation of CTPF's Action Plan in 2021	8
4. Projects with EU Financial Contribution	30
5. Communication and External Relations	34
6. Project Advisory Centre	36
7. CTPF Organizational Structure and Bodies	37
8. CTPF Members	38
9. Members of the CTPF's Management Committee	40
10. Secretariat	
11. Publications in 2021	

LIST OF ACRONYMS

CAI	Czech Accreditation Institute	MIT	Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic
CAS	Czech Academy of Sciences	MH	Ministry of Health of the Czech Republic
CDA	Association of Legal Entities in Canning Industry and Distillery	NTPs	National Technology Platforms
Chamber of Deputies	The Chamber of Deputies of the Parliament of the Czech Republic	OPEI	Operational Programme Enterprise and Innovation
CSA	Comprehensive Sustainable Systems in Agriculture	PAC	Project Advisory Centre
CTPF	Czech Technology Platform for Foodstuffs	PR	Public Relations
EC	European Commission	PUO	Palacky University in Olomouc
EFSA	European Food Safety Authority	RDP	Rural Development Programme
ERDF	European Regional Development Fund	SAIF	State Agricultural Intervention Fund
ETPs	European Technology Platforms	SMEs	Small and Medium-Sized Enterprises
ETP FOOD FOR LIFE	European Technology Platform FOOD FOR LIFE	SPES-GEIE	consortium of 11 food federations incorporated under Italian law
EU	European Union	SRA	Strategic Research Agenda
FDE	European Confederation of Food and Drink Industries	SRIA	Strategic Research and Innovation Agenda
FOODDRINKEUROPE	FOODDRINKEUROPE	TA CR	Technology Agency of the Czech Republic
FFD	Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic	TBU	Tomas Bata University in Zlín
FM	Faculty of Medicine, Charles University in Prague	TP	Technology Platform
CU	Gross Domestic Product	TTA	Trade and Tourism Association of the Czech Republic
GDP	Institute of Agricultural Economics and Information	UCT	University of Chemistry and Technology in Prague
IAE	Intelligent Energy Europe	USB	University of South Bohemia in České Budějovice
IEE	Ministry of Agriculture of the Czech Republic	VAT	Value Added Tax
MA	Ministry of Education, Youth and Sports of the Czech Republic	VPU	Veterinary and Pharmaceutical Sciences University in Brno

Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic
Ministry of Health of the Czech Republic
National Technology Platforms
Operational Programme Enterprise and Innovation
Project Advisory Centre
Public Relations
Palacky University in Olomouc
Rural Development Programme
State Agricultural Intervention Fund
Small and Medium-Sized Enterprises
consortium of 11 food federations incorporated
under Italian law
Strategic Research Agenda
Strategic Research and Innovation Agenda
Technology Agency of the Czech Republic
Tomas Bata University in Zlín
Technology Platform
Trade and Tourism Association of the Czech Republic
University of Chemistry and Technology in Prague
University of South Bohemia in České Budějovice
Value Added Tax
Veterinary and Pharmaceutical Sciences University
in Brno

INTRODUCTION

The process of setting up technology platforms at European level was initiated by the European Commission (EC) in response to the failure to implement the "Lisbon Process" and other European strategic documents, as well as in reaction to the well-known fact that the effectiveness of work of the European science and research base, measured by the competitiveness of European industry, is considerably lower than in the competitors from main production areas. The less effective transfer of results to industrial actors was principally identified as the main cause of the situation. This finding all the more applies to the Czech Republic, which has long demonstrated a lower proportion of total expenditure on research and development relative to GDP in comparison to both the EU-15 and most new Member States; in addition, in terms of economic competitiveness, it is grappling with a very unhealthy ratio for expenditure allocation between fundamental and applied research. Furthermore, in comparison to our main competitors, food research and development at the fundamental research level has been long seen as purely technological research, which should be fully addressed and funded by the business sector.

The European Commission reacted to the need to strengthen European-wide innovation processes of the concepts of European Technology Platforms (ETPs), under which stakeholders from

the key economic sectors work together to identify required innovation, suggest research programmes and implement their results into practice. In 2005, an initiative of the European Confederation of Food and Drink Industries FOODDRINKEUROPE (FDE) led to the establishment of the European Technology Platform for Food called FOOD FOR LIFE (ETP FOOD FOR LIFE), an umbrella organization for the food sector encompassing entities in public administration, science and research, food production and supply sectors. This platform is at present characterized by its efforts to improve the quality of life through healthy eating and to contribute to improving the environment by creating a system of sustainable production. It also responds to consumer expectations of safety, ethic and sustainability of food production, which create a goods basis for innovation.

Unlike other sectors, the agri-food sector did not create any structures in the previous period that would link individual stakeholders together. Thanks to the efforts made by the members of FOODDRINKEUROPE, the foundations for ETP FOOD FOR LIFE were successfully established at a meeting held in Brussels on 5 July 2005 under the auspices of the Commissioner for Science and Research, Janez Potočnik. Following this activity, the next logical step was to create other structures connected to ETP FOOD FOR LIFE, namely at the national level, to bring together individual stakeholders and ensure their interconnection throughout Europe. The establishment of this pan-European structure was a goal set by food federations of each country, which for the Czech Republic is the Federation of Food and

Drink Industries (FFDI). The overall objective is to achieve, through cooperation among experts, companies, including small and medium-sized enterprises (SMEs), and organizations in the Member States, associated countries and candidate countries, such a form of the European Research Area that will ensure increased use of science and research results, promote competitiveness and deliver tangible results to European citizens. In this way, it is possible to ensure that Europe is a world leader in innovation throughout the food chain, as well as a region that offers excellent career opportunities, especially for young people.

In cooperation with experts from its member organizations, ETP FOOD FOR LIFE has prepared these basic documents:

"Vision", "Strategic Research Agenda" (SRA) and the "Implementation Plan", which describe the goals and ways and means of achieving them and which are reflected in similar documents of individual Technology Platforms (TP) in member countries. In 2012, the innovative "Strategic Research and Innovation Agenda" (SRIA) was approved, which has been incorporated into the SRA of the Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF).

Czech Technology Platform for Foodstuffs

Ing. Miroslav Koberna, CSc., Vice-President of the Management Committee

The Czech Technology Platform for Foodstuffs (CTPF), set up in 2006, brings together industrial enterprises, sectoral organizations, primary producers, research institutions, consumer organizations and public authorities in order to develop common visions in the food sector, in particular for research.

From the outset, CTPF relies on the activities and goals of the European Technology Platform FOOD FOR LIFE, the founding member of which is the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic; the activities and goals of the Czech Republic; the activities and goals include the following:

- to support sustainable, successful and competitive Czech agri-food industry;
- to ensure broader employment and business opportunities for the Czech Republic and for the whole of Europe;

- to ensure that a healthy choice becomes an easy one for consumers;
- to provide support for regulation and promote policy development at both national and regional level;
- to contribute to sustainable development in the Czech Republic and in Europe;
- to grow the capability of the Czech and European agri-food industry to create and use market segments that are less sensitive to price competition;

- to promote the "Farm to Fork" strategy, adding value throughout the food chain.

In addition, the goals include ensuring efficient and sustainable interaction among all stakeholders, presenting the newly defined Strategic Research and Innovation Plan (SRIA) for innovative food production, offering an action plan that will include mobilization of resources for the support for pan-European research, training, education and dissemination of knowledge on a cooperative basis, building greater trust of consumers in food and food products, significantly reducing the cost of food which contributes to improvement of public health, expanding long-term job opportunities in the Czech and European food industry.

To meet those goals, CTPF annually adopts a work programme the content of which is the fulfilment of the common vision of the Czech Technology Platform for Foodstuffs together with other stakeholders from the agri-food industry and related sectors, including retail business, research institutions, regulatory bodies and consumer organizations. The long-term action plan that is based on this vision includes public and private activities in research and development, training, education, capacity building, innovation and research provided by state and other institutions.

management and required equipment. CTPF extensively communicates with all stakeholders as well as non-member platforms (institutions, companies etc.) and consumers in order to harmonize consumer information and recommendations. CTPF supports research that will increase consumer trust in food, reduce national and regional expenditure on healthcare, and contribute to economically, environmentally and socially sustainable food production. In this respect, CTPF relies on communication tools which include its website, the magazine "World of Food", the Project Advisory Centre and the Effective Communication Group. It also participates in the approval, administrative and decision-making processes related to the support for business and research provided by state and other institutions.

In the field of research, CTPF follows the priorities of the European Technology Platform (ETP) "FOOD FOR LIFE" which has established a general framework for food research until 2020. The contents of individual CTPF documents are gradually reflected in many strategic objectives and the fundamental thing is that CTPF becomes a partner of many important institutions and acts as an indispensable partner for example in the agriculture and food industry strategy.



Publication and communication outputs are delivered successfully thanks to the national support provided to CTPF by the Ministry of Agriculture since 2008. In addition to a comprehensive series of ETP and CTPF documents, many documents prepared by working groups have been published and CTPF promotes itself in particular in the magazine "World of Food" where it can inform the widest audience about its activities. The share of participation in seminars and conferences during the year was also considerable; the participation continuously increases awareness of CTPF on the side of relevant persons as is the case for the information provided on a separate website of CTPF at www.ctpp.cz.

CTPF actively cooperates with the Science and Development Department of the Ministry of Agriculture in the context of the Agricultural Research Strategy and in the implementation of the departmental research programme "Comprehensive Sustainable Systems in Agriculture 2012– 2020" (CSS), and with the Czech Academy of Sciences and it has contributed to formulation of food research priorities and lines approved by the Ministry and the Government Council. The Research, Development and Innovation Strategy of the Ministry of Agriculture for 2023–2032 is currently under preparation.

Those priorities are passed on to other line ministries responsible for food production and

consumption through meetings between CTPF and the Ministry of Agriculture. CTPF is also represented in advisory committees and evaluation panels of the ministries that are active in science and research.

The Scientific Committee of CTPF, set up in 2008, corresponding to the FFDI's Science and Research Committee and carrying out its activities through leading food experts from research institutions and universities, intensively works on a broader involvement of CTPF and its experts in the European structures, whether in the ETP or in the programme HORIZON 2020.

- "Food Quality" priority:
 - Membrane processes.
 - Czech Guild Standards (CGS).
 - Technologies in food industry
- "Food Safety and Consumer Trust" priority:
 - Antibiotics in food
 - Food safety
 - Problematic contaminants and alcohol
- "Sustainable and Ethical Production" priority:
 - Dual quality
 - Food waste and food wasting
 - Sustainable production and consumption
- "Public Communication" priority:
 - Educating children in healthy lifestyle
 - "Living and Playing Healthily"
 - Consumer information and food tests
- "CZ Test"
 - Social media activities



IMPLEMENTATION OF CTPF'S ACTION PLAN IN 2021

INTERNAL ACTIVITIES

- domestic producers and investments in the food sector.
1. On 21 April 2021, the eighteenth plenary session and annual conference of the Czech Technology Platform for Foodstuffs was held via MS Teams. The plenary session was chaired by Ing. Petr Payer, President of the Management Committee of the Czech Technology Platform for Foodstuffs. At the beginning, the Committee President explained the situation regarding the mandate of the current Management Committee. According to the CTPF's Statutes, the mandate was due to expire (April 2021) and a new Management Committee was to be elected. Given the pandemic situation, it was proposed to extend the mandate by one year. Conference participants raised no objection to the proposal and the proposal was approved. The mandate of the current Management Committee was extended until 2022.
- In the next part of the session, Ing. Miroslav Koberna, CSc., the Vice-President of the Management Committee, and Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. talked about the results of activities and business results for 2020 and the action plan and budget for 2021.
- The plenary session approved the Management Committee's report on activities and management of the Czech Technology Platform for Foodstuffs in 2020 and the platform's action plan and budget for 2021.
- The session continued with individual contributions of committee or working group chairpersons. The first one was the presentation by Ing. Dana Gabrovská, Ph.D., who outlined the results of seven rounds of the competition announced by the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic and the Czech Technology Platform for Foodstuffs, entitled The Best Innovative Food Product Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic. The objective of the competition is to promote Czech foodstuffs and their producers and to publicise innovative products of Czech food producers. Information is available on the website <http://soutez.foodnet.cz>. The 8th competition was announced on 31 March 2021. In view
- of the pandemic situation, it has not been possible to provide the award-winning companies with vouchers for participation at an international food fair, as was the case until 2019.
- Work results of individual committees and working groups of the Czech Technology Platform for Foodstuffs were presented in the next part of the session.
- On the basis of joint discussion between CTPF and FFDI committees, regular joint meetings of committee chairpersons will be held and the chairpersons will be invited to attend the meetings of other committees. Two joint meetings were held in 2021, specifically on 15 June and 20 October 2021. The chairpersons presented information on the current work of the committees.
- 2) Four meetings of the Management Committee were held – on 4 February, 13 April, 11 October and 21 December 2021. All of them took place online via MS Teams. The Management Committee worked in the composition elected at the plenary session on 17 April 2019. The content of the discussions at individual meetings of the Committee is recorded in the minutes.
- 3) No meeting of the Scientific Committee was held in 2021.

PRIORITIES

During the reporting year, the main professional activity within each priority referred to in Chapter 2 continued at the level of four committees and working groups. At the end of 2021, the total of 9 working groups were operating; in some cases, they were divided into two parts or had their mirror group in FFDI, similar as the Scientific Committee.

NUTRITION POLICY COMMITTEE – PLATFORM FOR REFORMULATIONS

1) Platform for Food Reformulations Working Group
The Platform for Reformulations attached to the Czech Technology Platform for Foodstuffs was created in 2016 and since then it has been not only implementing the commitments under the "Ten Pillars of the Nutrition Policy" but also carrying out many activities, in particular improving the nutritional composition of food.

The fifth annual conference of the Platform for Reformulations attached to the Czech Technology Platform for Food was traditionally held in Prague on 15 September 2021, under the patronage of the Minister of Agriculture, Minister of Health and the Chairwoman of the Health Committee of the Chamber of Deputies. The annual conference, this time entitled "The Role of Food Producers in Healthy

Lifestyle of Consumers", was attended by more than 150 experts, food producers and public administration representatives. Products which had received awards in the competition The Best Innovative Product of the Year Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic, were presented at the conference. "Food producers in the Czech Republic are fully aware of their potential to help improve consumer health through a wide range of their products, both standard ones and those with improved nutritional composition," explains the President of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic, Dana Věčeřová.

"Members of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic have proceeded to revise their recipes and have been reformulating many products. The result is a range of products low in sugar, salt, or with an improved structure of the fats contained," adds Dana Věčeřová. "We wanted to create an expert forum for discussions about individual reformulation goals and technologies and to share experience with reformulation and innovation so that the share of products with improved content on the Czech market keeps increasing," says the Chairwoman of the Nutrition Policy Committee / Platform for Reformulations, Hana Langrová.

Representatives of the Czech Association of Nutritional Therapists, University of Chemistry and Technology in Prague, Nutritional Therapist Section of the Czech Association of Nurses, STOB Association etc. spoke at the conference.

"The good news is that consumers increasingly look for healthier versions of food without high fat, sugar or salt content", adds Ivana Pražáková, the

President of the Czech Association of Nutritional Therapists, and continues "The Czech Association of Nutritional Specialists supports reformulations since they are one of the preventive measures against development of obesity, which is a risk factor in the development of non-infectious diseases. Those are the cause of 90% of deaths of our citizens." The opportunity to speak at the conference was given also to producers, the representatives of Unilever CR/SR, Danone, a.s. and Nestlé s.r.o., who presented their commitments in the field of health food, content and packaging innovation and new trends in food industry. This year, the Platform for Reformulations announced the results of the 8th competition for The Best Innovative Food Product of the Year Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic. The competition could be entered by food companies, or more precisely their new or considerably improved products which their producers had put on the market within the last three years. 27 companies with the total of 65 products entered the competition within the set deadline. Products were evaluated in three categories – Reformulation of the Year, Food Safety and Quality, and Food for Particular Nutritional Uses. The evaluation was performed in two groups on the basis of the enterprise size. The Best Innovative Food Product of the Year Award of the Federation of Food and Drink

Industries of the Czech Republic for 2021 in the category Reformulation of the Year was won by Mišánek Curd, produced by UNILEVER ČR, spol. s r.o. Mišánek Curd is another product within the Mišánek brand product line which is made from Czech curd. It is a new, smaller child version of the product without cocoa coating and with no added colourings and aromas, with the aim of improving the nutrition declaration compared to the standard product on the market –Mišánek Curd 55 ml, and complying with the EU Pledge criteria for the category of ice cream for children. Kunín Dairy Oveska dairy product also won an award this year in the category Reformulation of the Year for the innovative combination of whole oat-kernels in milk, reduced sugar content and increased fibre content by adding inulin (fibre content 3.3 g/100 g, sugar content 7.5/100 g). "And how did we achieve this? By carefully analysing consumer trends, making an ambitious proposal and heading continuously towards our goal," adds Jana Ovčáčková, the Quality Manager of Lactalis CZ.

The ham of the highest quality produced by MASO UZENINY PISEK, a.s. was appreciated by the evaluation panel for its reduced salt content compared to other hams of the highest quality (salt content 1.8 g/100 g). "Average salt content in similar products is 2.5 g per 100 g. We consider the reformulated product a great success. Too much salt should be avoided, it is bad for adults as well as children," adds Robert Štěpán, the Production Manager of MASO UZENINY PISEK, a.s. Other award-winning products in the category Reformulation of the Year

included Super raspberry mini cake by Emco spol. s r.o., DĚČKO bakery products by IREKS ENZYMA s.r.o., Grandpa Pilčík's sausages by Řeznicví H+H, s.r.o., and Sprint bread by Zealandia spol. s r.o.

But the producers face a significant restriction in their reformulations. The applicable EU legislation allows the information on reduction of some nutrients to be provided only if the particular change reaches 30%. If a food producer reduces for example the sugar content in a particular product by 20% – and that is no small amount – it cannot inform about this fact on the product packaging or via other communication channels, e.g. advertising, or websites and social networks. This regulation allows the producers to communicate the reduction of some nutrients only once the reduction limit of 30% is reached. But such modification of recipes is very problematic in practice since it would be hard for consumers to accept such a radical reduction. Therefore, the producers rather tend to reduce the quantities of nutrients gradually but they are unable to declare this on the product packaging or in other materials. And this often discourages them from innovations and reformulations. There are quite a few obstacles and hence it is necessary to further motivate and support the producers so that they keep reformulating, i.e. improving their products. The Platform for Reformulations looks for ways that would allow the producers to legally inform consumers of the improved product composition. One of the options is the recently opened Database of

Reformulated Food and Beverage Products. "I'm very glad that today we can present the database to experts as well as the general public. The database provides an up-to-date overview of reformulated products, you can search it by producer, product category and type of reformulation, for example sugar content reduction. In the database, you can also find product composition before and after the reformulation," explains Hana Langrová, the Chairwoman of the Nutrition Policy Committee / Platform for Reformulations. The database can be found on the website www.reformulace.cz. Finally, it should be added that the European Commission will look for other opportunities for the transition to healthy eating. The Farm to Fork strategy is an opportunity for improvement of lifestyle, health and environment. If we create a favourable food environment that will make the choice of healthy and sustainable eating easier, it will contribute to the health and quality of life of consumers and reduce healthcare costs throughout society.

For more information on the projects of the Platform for Reformulations see www.reformulace.cz.





"Living and Playing Healthily" Project

On 7 September 2020, the 14th competition "Living and Playing Healthily" was announced. Registration of teachers and their classes started on that date while students and pupils from individual registered classes started registering on 21 September 2020. Partners for this year included MADETA a.s., BONECO a.s., MORAVIA LACTO a.s., Danone a.s. and efko CZ s.r.o.

This year, the description of sourdough starter and sourdough breads, multigrain and wholegrain bakery products was added to the lesson on bakery products and the annexes were extended to include couscous, bulgur and legumes. The lesson on dairy products was also supplemented to include fermented products, probiotics and prebiotics.

Region	School
Zlín	Primary School Komář 169
Ústí	Primary School Školská 196,
	Budyně nad Ohří
Olomouc	Primary School Černotín 56
Východní	Primary School Jiřice 44
South Moravia	First Grade Primary School Masarykova 167, Hrušovany u Brna
Central Bohemia	T. G. M. Primary School Školaří 556/II, Poděbrady
Hradec Králové	Primary School Lovčice 73

"In the Rhythm of Health" Project

On 27 September 2021, FFDI opened a new competition "In the Rhythm of Health". It is a follow-up to previous competitions, FFDI being its sole organizer. The project consists of five lessons again but their content is modified according to the current opinion of nutritionists and the lessons cover the

topics of food shopping, storage, processing and waste (in accordance with the WHO Strategy: 5 keys to prevent foodborne diseases), sustainability and some food logos. The competition will end in February 2022 and the award ceremony will be held in spring. The Nutritional Therapist Section attached to the Czech Association of Nurses has become the professional guarantor of the competition.



"In the Rhythm of Health" Project

On 27 September 2021, FFDI opened a new competition "In the Rhythm of Health". It is a follow-up to previous competitions, FFDI being its sole organizer. The project consists of five lessons again but their content is modified according to the current opinion of nutritionists and the lessons cover the

topics of food shopping, storage, processing and waste (in accordance with the WHO Strategy: 5 keys to prevent foodborne diseases), sustainability and some food logos. The competition will end in February 2022 and the award ceremony will be held in spring. The Nutritional Therapist Section attached to the Czech Association of Nurses has become the professional guarantor of the competition.

2) Working Group for Milk

In 2021, members of the working group met at three online meetings to discuss current issues of the dairy industry (product quality, plant-based alternatives, environmental impact, packaging materials etc.) and to prepare the publishing of a specialist publication. The group's publication "Milk and dairy products – differences and links with plant products" was published at the end of the year; its nine chapters describe the main nutritional differences between dairy and plant products, including the allergenic potential and possible risks arising from completely confusing the products.

Throughout the year, the group members participated in sensory evaluations of dairy products (yogurts, cheeses with surface mould, butter) and contributed to the preparation of texts on those evaluations. Worksheets for the project "In the Rhythm of Health" were revised. Group members provided professional advice to manufacturing companies on new product development, food supplements and quality control.

In the period March-June, a market research was conducted in the field of plant-based alternatives and a microbial analysis of fermented plant products was carried out in cooperation with UCT in order to compare the declared microorganism

content in those products with dairy products. A report was prepared on the basis of the analysis conclusions and the conclusions were presented at specialist seminars.

Group members attended and spoke at the CTPF's seminar "Current Trends in the Dairy Industry" and at the FFDI's conference "New Trends in Food Industry and their Potential Impact on Nutrition", with the contribution "Comparison of Dairy Products and Plant-Based Alternatives in terms of Composition and Nutrition".

3) Cereals in Human Nutrition Working Group

The working group "Cereals in Human Nutrition", integrated in the Nutrition Policy Committee, continued to work on the subjects and activities approved for 2021.

The group met only online in 2021, via MS Teams on 17 June 2021 (due to the Covid-19 pandemic and related epidemiological measures). During the year, however, the group members exchanged e-mail correspondence and discussed currently addressed topics, in particular the preparation and finalization of a specialist publication on innovations and new trends in the cereal technology (the printed publication came out in December 2021).

Information on the cooperation with FFDI within the CTPF was also mentioned at the events organized by UCT (Open Days 3-4 December 2021; lectures within the class "Food and Nutrition" under the University of the Third Age Lifelong Learning at the Faculty of Food and Biochemical Technology, UCT).



All presentations are available to the working group members.

4) Working Group for Meat

In 2021, the working group started analysing samples of plant-based alternatives of meat products and meat preparations. Available products (chilled or frozen), including beef burgers, were bought in the market. Chemical tests were aimed at determining the content of protein, essential amino acids, fat and salt, while microbiological tests were aimed at detecting indicator bacteria. Those activities will continue in 2022 since the market of meat alternatives keeps growing and new products enter the market. The purpose of this work is to provide an overview of the meat and meat product alternatives available on the Czech market in terms of their nutritional and microbiological composition and basic texture parameters, including histological structure.

FOOD SAFETY AND CONSUMER TRUST COMMITTEE

5) Alcohol Responsibly Working Group

For a significant part of 2021, attention was given to the impact of the Covid-19 pandemic on the alcoholic beverages sector. Some work was focused also on arguments of the producers of alcoholic beverages against sensational stories about rising alcohol consumption during the pandemic. In addition, the following topics were accentuated:

Action plan of the Czech Republic to reduce alcohol consumption, preparation of arguments on the issue of WHO's misleading information on alcohol consumption in the CR, and preparation and discussion of a proposal for preventive measures against alcohol abuse. All those topics were simultaneously discussed with Mgr. Jarmila Vedralová, Director of the Drug Policy Department attached to the Office of the Government of the Czech Republic. A meeting was held on 14 October 2021 where the main point of discussion was reduction of the harmful use of alcohol. The Alcohol Responsibly working group also worked on the preparation of a common action in the field of production and sale of alcoholic beverages, comments on the Europe's Beating Cancer Plan, restrictions or prohibitions on advertising of alcoholic beverages, and methods for calculating the consumption of alcoholic beverages in the CR on the basis of various sources. The rules for labelling alcoholic beverages, laying down a mandatory list of ingredients and nutrition declaration, will be amended as part of the review of the food labelling regulation.

6) Food Safety Working Group

The working group focuses on the topical issues of food safety and prepares specialist publications for the general public as well as experts. In 2021, the publication "Facts about Pesticides or What You

Probably Don't Know about Them..." by Ing. Miluše Dvořáková was reissued. A new online "Database of NBT Crops" was created (by the working group members from BIOTRIN, z.s.); it contains 34 entries including detailed texts and pictures. In the coming years, the database is to be regularly updated and new entries are to be added. Online bulletin The Biotech World was published on the subject of "Edible Vaccines". The showing of the film "Well fed" at the National Library of Technology in Prague on 21 October 2021 was a very interesting event too. The film is an unconventional documentary on GMOs by Dutch authors. On 6 September 2021, Farmer TV broadcasted an interview on GMOs on the subject of "Genetically modified organisms and their use in agriculture". Many articles on novel food and GMOs were published (the total of 52 articles on BIOTRIN's website).



7) Working Group for Antibiotics

This working group had two online meetings in 2021. On 23 August 2021, a meeting of the Ministry of Agriculture Working Group for Antimicrobials was held where strategic documents relating to antimicrobials and antimicrobial resistance – F2F Strategy, national food safety and nutrition strategy 2030, were discussed, implementation of the action plan of the National Antibiotic Programme was assessed, and debate on the preparation of the next action plan for future periods was opened. The working group actively contributes to the preparation of a strategic plan for the new Common Agricultural Policy in the field of reduction of antimicrobials consumption in the CR. The working group gave two speeches at the Central European Veterinary Congress (7 September 2021) and MVDr. Bureš spoke at the conference of the Commodities and Feed Association. The working group actively participates in the negotiations over an amendment to the Act on Pharmaceuticals. In addition, it actively participated in the webinar held on 16 November 2021, organized by the Veterinary Research Institute, where the presentation entitled “Correct use of antimicrobials in livestock farming in order to reduce development of antimicrobial resistance” was made. On 5 November 2021, a show for Farmer TV was shot on the subject of use of antimicrobials, possible measures to reduce the use

of antimicrobials, and control of risks related to the development and spread of antimicrobial resistance, with the participation of the representatives of MA, Veterinary Research Institute, and Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines.

All groups presented their work and results at the CTPF's Annual Conference on 21 April 2021.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT AND ETHICAL PRODUCTION COMMITTEE

Members of the Czech Technology Platform for Foodstuffs and the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic established the Committee in mid-2018 under priority E. Sustainable food production. The Committee works to address issues related to sustainability, which has become important to food producers. The Sustainable and Ethical Production Committee addresses common goals of sustainable development.

The Committee's purpose is to:

- Encourage maintaining and generating sustainable growth, fulfilling the needs and requirements of the population and consumers, i.e. the provision of healthier and more sustainable food;
- Communicate and share more environmentally-friendly practices and new approaches towards

circularity and sustainable food production; monitor and contribute to the development of environmental indicators;

Educate the public in cooperation with academia and relevant ministries.

In particular, the Committee addresses sustainability issues – sustainable food production, sustainable food systems, digitalization of production, and circular economy. Committee members have been long dealing with topical legislative issues from the EU such as unfair trading practices in supplier-customer relationships, including the Significant Market Power Act, or dual quality of products. Since 2020, the Committee has been covering new activities and initiatives of the European Commission relating to the Green Deal, for example the “Farm to Fork” strategy. Other subjects addressed by Committee members include those related to the Advertising Standards Council, food waste (reduction of food waste), food supply emergency plan, digital information for consumers, carbon footprint, sustainability of oils and fats in the food industry, and tax system.

In 2021, the Committee examined the summary report of FoodDrink Europe, an organization representing the European food and drink industries. The report presents the strategy “The path of the food and drink industry towards Sustainable Food Systems) and main outputs are available to members on the CTPF's website.

In that context, the first annual conference of the Sustainable and Ethical Production Committee attached to the Czech Technology Platform for Foodstuffs, entitled "The path of the food industry toward sustainability", was held in the great hall of the Prague National Museum of Agriculture on 9 November 2021. The conference was moderated by Vratislav Janda, the Committee Chairman. The program was very busy, its first part included speeches given by Vratislav Janda from Nestlé, Miroslav Koberna from FFDI, Martin Štěpánek from MA, Vladislav Smiž from the Ministry of the Environment, Zbyněk Kozel from EKO-KOM, a.s., and Tomáš Prouza on behalf of TTA.

In the second part of the conference, we welcomed a special guest, David Green, Executive Director of the U.S. Sustainability Alliance. A selection of examples of certification systems including sustainability in the agri-food sector was presented by the representative of UCT, Jan Pivoňka. Martina Morávková and Lucie Veselá from the Faculty of Business and Economy, Mendel University in Brno (MENDELU), talked about the issues of food waste and food waste prevention.

Representatives from the commercial sector spoke in the third part of the conference, entitled "Sustainability in practice". Andrea Brožová from Mattoni gave a speech on the subject "The future

of the drink industry is circular", Jana Blecherová from Nestlé spoke about new trends in sustainability, Lucie Kotálová from Unilever gave a presentation entitled "Unilever's sustainability commitments, brands with purpose". Representatives of the brand "Vitana. Váříme s chutí." presented a soup as an environmentally friendly product. Finally, Martin Jahoda from Emco cereálie, the only representative of a purely Czech company, gave a speech entitled "Challenges of sustainability in a Czech company".

FOOD QUALITY COMMITTEE

The Committee met only once, on 6 May 2021, and given the situation, the meeting took place via MS Teams. A session of the evaluation panel of the Czech Guild Standards was held on the same day and then again on 13 October 2021. The Committee announced the 2nd student competition "Students for Food Quality" for the academic year 2020/2021.

8) Working Group for Trade and Marketing (Food Quality)

FFDI and CTPF have been administering the system of Czech Guild Standards for quality food since 2015. In 2017, the system was included in the list of voluntary national quality brands, or more precisely voluntary agricultural product certification

scheme in accordance with the requirements of the Commission Communication – EU best practice guidelines for voluntary certification schemes for agricultural products and foodstuffs (2010/C 341/04).

The system of Czech Guild Standards is the food and beverage manufacturers' response to longstanding criticisms from professionals and consumers regarding non-existence of quality standards. Revocation of the Czechoslovak national standards (CNS) resulted in a factual legislative vacuum which was compensated by the post-1997 legislation only in part. The system of Czech Guild Standards offers a solution which clearly defines quality requirements for a broad portfolio of food and will thus provide better guidance to consumers and partners in supplier-customer relationships.

A Czech Guild Standard is supposed to be a basic standard setting out quality parameters for the food for which it has been prepared, and indicating above-standard parameters by which the food concerned differs from other comparable food placed on the market. The system is partly based on the original system of CNS and Industry Standards (IS) and defines specific permitted manufacturing processes for individual foods and their qualitative characteristics that are verifiable. The principal objective of this activity is to maintain traditional view of food production and processing. At the same time, this

concept is not to exclude reasonable innovation that leads to the preservation of good nutritional quality or improvement of food safety. The multi-stage and independent system of standards development, which includes both producers and processors, and supervisory authorities and academics, guarantees that there is no deterioration in the quality and traditional perception of individual foodstuffs and production technologies in the name of innovation. Since there are clearly defined qualitative characteristics and production processes for individual products, there is room for supervisory authorities (the State Veterinary Administration and the Czech Agriculture and Food Inspection Authority) which are able to check compliance with the rules.

The Czech Guild Standards define the mandatory, permitted and forbidden ingredients, minimum content of key ingredients, production processes and verifiable characteristics of finished products, including checking procedures.

Examples of above-standard parameters:

MEAT PRODUCTS: Higher meat content, lower fat content, higher net muscle protein content, ban on the use of flavour enhancers and E 120, ban on the use of mechanically separated meat, restrictions on additives

DAIRY PRODUCTS: for cheeses – minimum maturation period, restrictions and ban on additives, raw material used – milk complying with OGs for raw cow's milk; ban on the use of some additives; for yogurts – requirement to use both microorganisms of yogurt cultures in the specified proportion; for flavoured fruit yogurts – minimum fruit content; for traditional spread – where ham is used as a flavoring ingredient, only ham of the highest quality or select ham may be used.

BAKERY PRODUCTS: restrictions or ban on additives, higher rye flour content in rye-wheat products, higher content of cereals other than wheat and rye, legumes or oilseeds in multigrain products than the content indicated by legislation, preference for sour-dough starters and sponges; use of soakers, scalds and softened grains;

DELICATESSEN PRODUCTS: ban on the use of colours and sweetening matters except for sugar, ban on the use of less beneficial fats (palm, coconut fats, partly hydrogenated fats); defined quantities of main ingredients.

CHOCOLATE: higher content of total dry cocoa solids, cocoa butter and milkfat than the content indicated by legislation; restriction on the use of other vegetable and animal fats; ban on the use of flavourings other than natural ones.

FISH AND FIH PRODUCTS:

FRESHWATER FISH: Fish rearing under semi-intensive conditions of the fishpond environment

or in the aquaculture in the territory of the Czech Republic

SALTWATER FISH: total 100% fish content; sea-frozen quality, at least packed in the Czech Republic; forbidden ingredients: common salt content higher than natural occurrence, added water, food additives, minced fish muscle. In the case of fish fillets, glued or shaped fillets are not allowed. No raw material meeting the definition "from glued fish meat pieces" are allowed.

KETCHUPS: higher content of tomato raw material dry matter compared to the content indicated by legislation for ketchups "Extra", "Prima" or "Special".

BLUE POPPY SEED, GROUND BLUE POPPY SEED – seeds of the annual blue poppy (*Papaver somniferum* L.), oil type, obtained from food varieties registered in the Czech Republic (currently in the State Book of Varieties), are the mandatory ingredient; in addition, this applies to varieties Major, Opal, Gerlach and Orfeus which are not listed in the State Book of Varieties. The above-standard refers to the production in the Czech Republic and to a ban on the use of pharmaceutical poppy seeds.

GAME – listed cuts, conditions of technological processing, detailed above-standard parameters such as: the input raw material is accompanied by a "game origin card". This ensures that the game was killed in hunting in the territory of the Czech Republic. The hunted wild game must be labelled

with a permanently fixed seal and the seal number must be stated in the accompanying game origin card. After the body of the hunted animal has been processed, the seal is kept for at least one year after the expiry of the product's use by date / best before date. The meat is offered only after cooking treatment, with a permitted fat cover up to 1 mm on 15% of the surface or less. No meat from gut-shot wild game may be used.

VIZOVICE SLIOVITZ – Genuine slivovitz spirit made from plums produced in micro-region "Vizovicko"; forbidden ingredients: refined alcohol of agricultural origin, colours and flavourings BOTTLED WATER, EXCEPT FOR NATURAL MINERAL WATERS – above-standard parameters: sodium content not exceeding the limit of 20 mg/l; bottled water is produced from an underground water source; the water is named after the source

and the name must be one and a half times bigger than any other text on the label, it must be noticeable at first glance and clearly legible. The producer must have a certified HACCP in place, confirmed by certification under higher standards such as IFS, BRS, ISO 22000, FSSC 22000 etc.



PŘEHLED VÝROBCŮ POUŽÍVÁJÍCÍCH LOGO „VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY“

COMMODITY	PRODUCER	PRODUCER	
Milk and dairy products	AGROMER s.r.o. Agro Podlesí, a.s. BOHEMILK, a.s. Danone a.s. Ekomilk a.s. Eligo a.s., odštěpný závod Kolín Eligo a.s., odštěpný závod Brno Farma Bláto, s.r.o. Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. Choceňská mlékárna s.r.o. Jaroměřická mlékárna, a.s. Lactalis CZ, s.r.o. Laksyma, a.s.	Kralovická zemědělská a.s. KORA produkt, s.r.o. MADETA a.s. Martin Kyral Mlékárna Čejetičky, spol. s r.o. Mlékárna Hlinsko, a.s. Mlékárna Olešnice a.s. Mlékárna Pragolaktos, a.s. Mlékárna Stříbro s. r. o. Mlékárna Žirovnice, spol. s r.o. Moravia Lacto a.s. NET PLASY, spol. s r.o. NIVIA, s.r.o.	OLMA, a.s. Pavel Sotona POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. Selektá Pacov, a.s. Simabelle s.r.o. Sir Bohemia, s.r.o., farma Babina TANY, spol. s r.o. ZEA Rychnovsko a.s. Zemědělské obchodní družstvo Kolný Zemědělské družstvo Černovice u Táboru Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek

COMMODITY	PRODUCER	PRODUCER	PRODUCER
Milk and dairy products			
AGRO – Měřín, obchodní společnost s.r.o.	Sir Bohemia, s.r.o., farma Babina	PRANTL Masný průmysl s.r.o.	
Agrofyto, spol. s r.o.	TANY, spol. s r.o.	RAVY CZ a.s.	
ALIMPEX-MASO, s.r.o.	ZEA Rychnovsko a.s.	Růžena Hejná	
Andrea Bočanová	Zemědělské obchodní družstvo Kolný	Řeznictví H+H, s.r.o.	
ANTONI CZ s.r.o.	Zemědělské družstvo Černovice u Tábora	ŘEZNICTVÍ SLOUPNICE s.r.o.	
Beskýdské uzeniny, a.s.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek	Řeznictví Kunovský s.r.o.	
BIVOU a.s.	Kostelecké uzeniny, a.s.	Řeznictví U Chvapilů	
Blanka Kloudová - řeznictví uzenářství	Krahulek - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.	Řeznictví Stejskal s.r.o.	
Družstvo Džbány	Krušnohorské uzeniny J + J Radoš, s.r.o.	Řeznictví Tichý s.r.o.	
Družstevní jatka Sádek, družstvo	LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Řeznictví a uzenářství Tomáš Laža	
Farma Benátky s.r.o.	Ligurský, s.r.o.	SKALČAN a.s.	
Fox Meadows,r.o.	Liponova AGR EKO DNL SE	Statek Netěchovice	
Gril servis s.r.o.	Liponova EKO DNL SE	Steinhausen, s.r.o.	
CHOVSERVIS, a.s.	Loudy s.r.o.	Uzeniny a lahvárky Sláma s.r.o.	
Jan Landra	Lukáš Chvosta	Uzeniny Příbram, a.s.	
Jaromír Dvořák	MAJER-ŘEZNICTVÍ A UZENÁŘSTVÍ s.r.o.	VÁHALA a spol. s r.o. výroba a prodej masných a lahvářských výrobků	
Jatka Šebkovice, s.r.o.	MASO UZENINY PÍSEK a.s.	VELTABFARM s.r.o.	
Jaroslav Zajíček	Maso Brejcha, a.s.	Vsacko Hovězí a.s.	
Jatky Bučovice, s.r.o.	Maso Jičín s.r.o.	ZEA Rychnovsko a.s.	
Jolana Bergmanová	Masoma Klementová, s.r.o.	Zemagro, spol. s r.o.	
Josef Lukáš	MASO WEST s.r.o.	Zemědělská a.s.Krucemburk, akciová společnost	
Kaufland Česká Republika, v.o.s. – Masozávod	MASOEKO s.r.o.	Zemědělský družstvo Žichlinek	
Kamil Bronec	Maso-závod Hovorany, spol. s r.o.	Zdeněk Pašek	
KSZ s.r.o.	Matagro s.r.o.	ZVOZD „Horácko“ družstvo	
Josef BE DRICH spol. s r.o.	Mgr. Pavel Tlapák	Zvěřina BERBERA s.r.o.	
KMOTR-Masna Kroměříž, a. s.	Mgr. Petra Strnad		
OLMA, a.s.	Miroslav Hritus		
Pavel Sotona	MP Krásno, a.s.		
POLABSKÉ MLÉKÁRNÝ a.s.	Náhlík a Náhlík, s.r.o.		
Selekta Pacov, a.s.	PEJSKAR a spol. s.r.o.		
Simabelle s.r.o.	Ponnath ŘEZNÍČTÍ MISTRÍ, s.r.o.		

COMMODITY	PRODUCER	PRODUCER	PRODUCER
Poultry products	Dřubežářský závod Klatovy, a.s. Jmbrojler Vacanovice s.r.o.	PROMINENT CZ s.r.o. Vodňanská dřívež, a.s.	Zemědělská a.s. Vysočina
Products of milling industry	ADÉLKA a.s.	MALITAS s.r.o.	MJM agro, a.s.
Bakery products	ADÉLKA a.s. ADVENI MEDICAL, spol.s r.o. BEAS, a.s. ENPEKA a.s. Globus ČR, v.o.s. HAVLIK-OPAL, s.r.o.	Ing. Jiří Pekárek JIZERSKÉ PEKÁRNÝ spol. s r.o. NOPEK, a.s. MELITES, spol. s r.o. PAC Hořovice s.r.o. PECUD v.o.d. Žandov	PENAM, a.s. Pekárna Racek, s.r.o. Pekárna Smín s.r.o. RNDr. Martin Tichý TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o.
Prepared meals	Orkla Foods Česko a Slovensko a.s.	SVOBODA – výroba domácích knedlíků s.r.o.	
Pasta	Ramdam s.r.o.		
Alcoholic beverages	RUDOLF JELÍNEK, a.s.		
Fish and i sh products	Bidfood Kraupy s.r.o	Rybářství Chlumec nad Cidlinou, a.s.	
Non-alcoholic beverages	Crystalis s.r.o. FONTANA WATERCOOLERS, s.r.o.	ŠUMAVSKÝ PRAMEN, a.s.	Ovocňák s.r.o.
Delicatessen products	ATLANTIK PRODUKT Třešnák s.r.o. BONECO, a.s. DELIMAX a.s.	GASTRO-MENU EXPRESS a.s. NOVA, a.s.	TRŽAN Lahůdky s.r.o. ZÁRUBA FOOD, a.s.
Eggs and egg products	AG MAIWALD a.s. ČESKÁ VEJCE, a.s. MAVE Jičín, a.s.	OVUS - podnik živočišné výroby, spol s r.o. Podnik pro výrobu vajec v Kosičkách, s.r.o. PROAGRO Nymburk a.s.	Statek Slapy, družstvo TESCO Stores ČR a.s. TYČINKY s.r.o.
Chocolate and chocolates	Carlia spol. s r.o.		

COMMODITY	PRODUCER	PRODUCER	PRODUCER
Processed fruits and vegetables	HAMÉ s.r.o. Kunovice	PT servis konzervárná spol. s r.o.	
Oilseeds and oilseed products	SAMIR KYSANÉ ZELÍ s.r.o.		
	AGRA GROUP, a.s.	Hana Páčhová	RYNAGRO a.s.
	AGRO ZVOLE, a.s.	Ing. Jiří Černý, Ph.D.	SEEDCLEAN s.r.o.
	Agro Odersko, a.s.	Ing. Jiří Opekar	Sibagro spol. s r.o.
	Bronislava Scheidelová	Ing. Martin Pilař	Statek Domašín a.s.
	Česká zemědělská univerzita v Praze	Ing. Bohumil Kratochvíl IBK TRADE	TROVER s.r.o.
	ČESKÝ MÁK s. r. o.	Ing. Petr Klečka	Úněšovský statek a.s.
	Ing. Jiří Pekárek	Ing. Tomáš Kasal	UNIAGRIS Přečín, a.s.
	JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r.o.	IREKS ENZYMA s.r.o.	Vladimír Pokorný
	NOPEK, a.s.	Jan Král	VOG, s.r.o.
	MELITES, spol. s r.o.	Jan Peča	VOPOL a.s.
	PAC Hořovice s.r.o.	Jiří Marek	Zemědělská výroba Heřmanský s.r.o.
	PECUD v.o.d. Žandov	Kateřinská zemědělská a.s.	Zemědělské družstvo Hněvošice
	PENAM, a.s.	LUPOFYT, s.r.o.	ZD Klenovice na Hané, družstvo
	Pekárna Racek, s.r.o.	Miroslav Daňhel s.r.o.	Zemědělské družstvo Netřebice
	Pekárna Srnín s.r.o.	Natural pack group s.r.o.	Zemědělské družstvo Dolní Újezd
	RNDr. Martin Tichý	Nouza s.r.o.	Zemědělská společnost Komorno, a.s.
	TESCO Stores ČR a.s.	OLPEJA s.r.o.	Zemědělská a.s.Krucemburk, akciová
	TYČINKY s.r.o.	Pavel Obrdzálek	společnost
	Dvůr Mežholezy	Petr Kubát	Zemědělská společnost Chrášťany s.r.o.
	DZS Struhařov a.s.	RAKOCHMEL s.r.o.	Zemědělsko-obchodní družstvo Žichlínek
	Farma Dřetovice	ROLS Lešany, spol. s r.o.	
Fruit, vegetables, potatoes	AGRIPROD s.r.o.	JASANKA s.r.o.	
	František Král organic s.r.o.		
Starch	LYCKEBY AMYLEX, a.s.		

COMMODITY	PRODUCER
Feedstuffs	ADÉLK A.s.
	ADVENI MEDICAL, spol.s r.o.
	BEAS, a.s.
	ENPEKA a.s.

PRODUCER
Globus ČR, v.o.s.
Tekro, spol. s r.o.
VKS Pohledští Dvořáci a.s.
Zemědělské zásobování Plzeň a.s.

Two meetings of the evaluation panel took place in 2021. The first one was held on 6 May 2021 to discuss the following draft standards prepared by the working group of Svaz pekařů a cukrářů v ČR, z.s. (Association of Bakers and Confectioners of the Czech Republic).

NEW DRAFT BAKING STANDARDS

- Coconut macaroons
- Bakery semi-finished products from cream puff pastry
- White meringues
- White or coloured meringues, sprinkled with coloured granulated sugar or coated in dark fat glaze
- Half-white wheat flour
- Traditional South Bohemian sauerkraut lat cakes
- Gingerbread for grating and grated gingerbread
- Gingerbread – shaped, with filling, and decorated

Comments and questions of the panel members were answered and incorporated in the drafts. The Executive Board of FFDI was advised to approve the amended drafts. The comments concerned for example the types of jams for coconut macaroons, two manufacturing processes for coconut macaroons, meringues, semi-finished products from cream puff pastry (variations from basic raw materials or premixes).

The second group of standards included standards for egg semi-products; comments in this respect were raised by both supervisory authorities, and producers and distributors. Parameters of individual standards were corrected by mutual agreement. The standards for dried egg white and yolk were not submitted to the Executive Board for approval since they are currently not produced in the Czech Republic.



STANDARDS FOR EGG PRODUCTS

Dried egg white	
Dried egg yolk	
Liquid egg white	
Liquid egg yolk	
Liquid whole egg	
Stabilized liquid whole egg	
Liquid whole egg for coating	

many standards for similar spreads have been approved. They differ solely in whether they are spreads with a mayonnaise basis or a milk-component basis (curd, fresh cheese, fresh thermized cheese, traditional spread) as a mandatory ingredient, and in many permitted ingredients. In view of the increasing number of draft spread standards which the panel receives from individual producers, the panel recommended to the delicatessen section to review those standards and find proposals for basic spread standards.

- Standards for prepared meals – on the basis of the submitted draft standards for prepared meals, the panel recommended not to discuss and approve the prepared meals standards for now since it is a rather complex food group. As the next step, the panel recommended finding a professional guarantor who would assist with technical aspects of those standards. In the first stage, the panel recommends to propose a structure of the standards (CGS prepared meals, preserved, pasteurized, frozen, ultra-fresh etc.), and then selected traditional meals, for example sirloin in cream sauce, goulash and other traditional meals.

The second meeting of the panel was held on 13 October 2021 and the following was discussed and proposed there:

- Standard for white poppy seed, the panel recommending to discuss with Český modrý mák z.s., the author of the standard, a merger of the standard into a single Czech poppy seed standard that would include both the approved Czech blue poppy seed standard and the proposed white poppy seed standard.
- Standards for various kinds of spreads. The panel had received new proposals for several kinds of spreads (fish, salmon, horseradish, horseradish with ham, garlic and family spreads) and

a single standard for coleslaws, which happened at the end of the year.

The system of Czech Guild Standards was a regular part of the FFDI's presentation at the exhibition "Země živitelka". The standards were presented in display cases as well as in the form of tastings of the existing and newly registered companies producing bakery products (Pekáma Srnín s.r.o., TESCO STORES ČR a.s., Globus ČR k.s., PENAM a.s., Adélka a.s.). PAC Hořovice s.r.o. is a company which is newly registered in the system but had no presentation at the exhibition. The CGS system is presented under the Rural Development Programme, Operation 1.1.1 Educational events, Support for activities in the field of vocational training and acquisition of skills in agriculture and forestry, as part of the educational event entitled "Quality and certification labelling in response to the European Green Deal and Farm to Fork strategies". Three training cycles were held in autumn 2021, the remaining three to be held in 2022.

A general standard for feed and compound feed producers was approved in 2021 and the producers will be able to rely on it once it is approved by Spolek pro komodity a krmiva, z.s. (Commodities and Feed Association). In the course of the delicatesse section, which the panel had not received, and, if possible, merge those standards into a prasat, z.s. (Pig Farmers Association) with the



Photo – Martin Hanzlík – basket of CGS foodstuffs

objective to complete the entire meat product processing vertical in the system. The association submitted two piglet and slaughter pig standards for discussion and approval; they were discussed by the newly formed evaluation panel for feed producers and breeders. In 2021, a project of support was approved for projects of non-governmental non-profit organizations, announced by the Ministry of Agriculture of the Czech Republic under the name "Czech Guild Standards – a tool to enhance quality". The project included considerable media promotion of the CGS system online, via information leaflets, articles and social media presentation.

9) Technological challenges in food industry – Membrane processes in food industry – A workshop entitled "Membrane processes in food industry" was organized in 2021; it was held at TBU in Zlín on 14 October 2020. Application of

membrane technologies in food industry remains the fundamental subject of the works presented at the workshop. For MEMPROPO 2021, the organizers managed to ensure participation of experts in the use of membrane technologies in distillation, processing of whey, vegetable and fruit juices, and in the use of nanofiber membrane for waste water treatment. The opening speech by Vladimír Sedlářík, the rector of TBU, was dedicated to 20 years of the university's existence.

Since 2019, the Committee's activities include organizing the student competition "Students for Food Quality". In September 2020, FFDI announced the 2nd two-round competition "Students for Food Quality" for students of bachelor's and master's degree programs focused on food processing. School rounds were held in the context of standard scientific competitions and conferences; three universities took part in the 2nd competition. School

rounds at UCT (14 April 2021) and MENDELU (20 April 2021) were held online and the Czech University of Life Sciences (CULS) organized the school round on 11 May 2021, already in person.

The national round of the 2nd competition of FFDI "Students for Food" was held online via MS Teams from 9 am on 21 June 2021.

Members of the evaluation panel:

- Ing. Jan Pivoňka, Ph.D. (FFDI) – Chairman
- Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (FFDI)
- Mgr. David Fajfr (FFDI)
- Ing. Alena Saláková, Ph.D. (Faculty of AgriSciences, MENDELU)
- doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D. (UCT)
- prof. Ing. Lenka Kouřimská, Ph.D. (CULS)

Student works entered in the competition:

1. Bc. Zuzana Leischnerová: Evaluation of quality parameters of long-keeping cheeses (MENDELU) – food production and technology
2. Bc. Martin Liška: Comparison of the production of leaf vegetables in soilless systems (CULS) – food quality and technology
3. Bc. Vendula Němcová: Evaluation of quality parameters of goat yogurts on the basis of the input raw material (MENDELU) – food quality and technology

- 4 Bc. Kristýna Panušková: Use of medicinal mushrooms in reformulation of toffee and fudge recipes (UCT) – food production and technology
- 5 Bc. Daniela Slavíková: Evaluation of life cycle and nutrient content of Jamaican field crickets (*Gryllus assimilis*) reared on the dried rapeseed protein (CULS) – food production and technology
- 6 Bc. Tereza Vrbová: Physical-chemical characteristics of lime and acacia honeys originating in the Czech Republic (UCT) – food production and technology

Bc. Daniela Slavíková: Evaluation of life cycle and nutrient content of Jamaican field crickets (*Gryllus assimilis*) reared on the dried rapeseed protein (CULS) – food production and technology

Bc. Kristýna Panušková: Use of medicinal mushrooms in reformulation of toffee and fudge recipes (UCT) – food production and technology

Bc. Tereza Vrbová: Physical-chemical characteristics of lime and acacia honeys originating in the Czech Republic (UCT) – food production and technology

3rd place

Bc. Kristýna Panušková: Use of medicinal mushrooms in reformulation of toffee and fudge recipes (UCT) – food production and technology

All contestants received a certificate of participation in the national round of the 2nd competition. Students in the first three places received a certificate of the place won. In addition, all winners and contestants received a financial prize. In September 2021, the 3rd competition was announced for the school year 2021/2022. The following universities have expressed their interest: University of Chemistry and Technology in Prague, Czech University of Life Sciences Prague, University of South Bohemia in České Budějovice, University of Veterinary Sciences Brno, and Mendel University in Brno.

Výsledky národního kola:

- 1st place
Bc. Martin Liška: Comparison of the production of leaf vegetables in soilless systems (CULS) – food quality and technology

Food tests are an integral part of activities. In 2021, 14 food tests were organized, including 5 tests organized together with SAIF. Most tests are planned and food selection is consulted with the sections or associations. Representatives of associations, sections and producers are invited as panel members for sensory evaluation.

FOOD EVALUATED IN FOOD TESTS

1 bakery wares – rolls

2 organic white yogurts – joint test with SAIF

3 fresh cheeses – joint test with SAIF

4 doughnuts with fruit filling

5 chicken meat – breast and leg fillets – joint test with SAIF

6 sauerkraut – joint test with SAIF

7 butter

8 butter braided Christmas breads

9 apricot and strawberry jams

10 milk chocolate

11 fish fingers

12 cheeses with white mould on the surface

13 hams of the highest quality (stewed)

14 hams that were awarded the labels Klasa and Regional Food Product – joint test with SAIF

PROFESSIONAL ACTIVITIES

In the field of health, food safety and quality, FFDI actively cooperates with other prominent entities and institutions such as Ministry of Health of the Czech Republic, National Institute of Public Health, Czech Society for Nutrition, Institute for Clinical and Experimental Medicine and, naturally, universities. FFDI presents its results at numerous seminars, conferences and training courses.

The XLVth Conference on quality of food and food raw materials, entitled "2020 Ingr's Days", was held on 4 March 2021, CTPF actively participating with a presentation entitled: Innovation including reformulations in food industry from the perspective of producers and consumers.

In 2021, CTPF supported the 8th competition "The Best Innovative Food Product Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic". Products were entered in the competition in the period from 31 March to 30 June 2021 and the competition could be entered by food companies, or more precisely their new or considerably improved products which their producers had put on the market within the last three years. 27 companies with the total of 65 products entered the competition within the set deadline. One company withdrew its product from the competition one day before the evaluation. To ensure proper entry in the competition, it was necessary to submit an application, laboratory analysis of the product or formal declaration of product's nutritional value and, for eval-

uation purposes, the product itself. All companies fulfilled the conditions for competing. In the application, each producer selected the category to be entered by its innovative product. Nutritional values were not required from micro-enterprises. Competing companies varied in size of the enterprise, from micro-enterprises to large companies.

Meeting of the evaluation panel of the 8th competition "The Best Innovative Food Product Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic" was held at FFDI headquarters from 9:30 am on 21 July 2021.

Appointed members of the evaluation panel:

doc. MVDr. Josef Kameník, MBA
University of Veterinary Sciences Brno
Ing. Hana Langrová
Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic
prof. Ing. Lenka Kourímská, Ph.D.
Czech University of Life Sciences Prague
Ing. Ivana Laknerová
Food Research Institute Prague
Ing. Irena Němečková, Ph.D.
Dairy Research Institute
RNDr. Jana Olšovská, Ph.D.
Research Institute of Brewing and Malting
Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.
EUROFINS CZ, s.r.o.

doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.
University of Chemistry and Technology Prague
Ing. Alena Saláková, Ph.D.
Mendel University in Brno
doc. Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
University of South Bohemia in České Budějovice
MVDr. Ing. Dana Tránska
Ministry of Agriculture

At the start of the meeting, a short discussion on innovations was held and competition rules were reviewed. The evaluation took place in the following categories:

- a) reformulation of the year
- b) food safety and quality
- c) food for particular nutritional uses

In categories b) and c), the evaluation took place in two groups, a group of producers – micro-enterprises or small enterprises, and a group of producers – medium-sized and large enterprises. Only medium-sized and large enterprises were registered in category a). Products were evaluated one by one according to the categories and in alphabetical order of the companies. In the course of the evaluation, the panel reclassified some products into categories other than the ones chosen by the producer. A summary of product categories, after changes, is provided in the tables below.

**CATEGORY A –
REFORMULATION OF THE YEAR**

- 1 Emco spol. s r.o.
Super raspberry mini cake
- 2 Emco spol. s r.o.
Super chocolate and peanut mini cake
- 3 Emco spol. s r.o.
Super biscuits with no added sugar – Cocoa and coconut
- 4 Emco spol. s r.o.
Super biscuits with no added sugar – Juicy apple
- 5 IREKS ENZYMA s.r.o.
DÉČKO bakery products
- 6 Lactalis CZ, s.r.o.
Kunín Dairy Oveska dairy product
- 7 MASO UZENINY PÍSEK
Ham of the highest quality
- 8 Nestlé Česko s.r.o.
JOJO Vegie
- 9 Nestlé Česko s.r.o.
ZORA soya cut bar
- 10 PEK Group a.s.
Our bakery vitamin sandwich (multigrain toast bread)
- 11 PENAM, a.s.
Morning bread with vitamin D
- 12 PENAM, a.s.
Protein toast
- 13 Řezničtí H+H
Grandpa Pilčík's sausages
- 14 UNILEVER ČR, spol. s r.o.
Mříšánek curd
- 15 Zeelandia spol. s r.o.
Zeelandia
- 16 Nestlé Česko s.r.o.
Garden Gourmet Sensational burger
- 17 OLMA, a.s.
**CATEGORY B –
FOOD SAFETY AND QUALITY**
- 1 Bidfood Kralupy s.r.o.
Mazel – Minced pork and beef with vegetables
- 2 Danone a.s.
Activia probiotic peach/pear yoghurt
- 3 Danone a.s.
Alpro almond fermented product
- 4 Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
Duo biscuit and amaretto
- 5 Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
Duo chocolate and sour cherry
- 6 Jizerké pekárny, spol. s r.o.
Organic rye-wheat bread
- 7 Jizerké pekárny, spol. s r.o.
Organic braided bread with raisins and almonds
- 8 Jizerké pekárny, spol. s r.o.
Organic wholemeal rye sourdough bread
- 9 MADETA a.s.
Classic cheese for pan
- 10 MADETA a.s.
South Bohemian yoghurt and curd
- 11 Kitl s.r.o.
Kitl rose petal syrup



CATEGORY C – FOOD FOR PARTICULAR NUTRITIONAL USES

- 12 MASO UZENINY POLIČKA, a.s.
Minced meat – meat preparations – the entire product portfolio
- 13 Milan Douděra
Anežka's sea buckthorn syrup
- 14 Mlékárna Olešnice, a.s.
Sýráci cheese sticks
- 15 Nestlé Česko s.r.o.
JOJO Vegie
- 16 Nestlé Česko s.r.o.
Garden Gourmet Sensational burger
- 17 OLMA, a.s.
MÍŠA CURD DAINTY – Curd cream
- 18 OLMA, a.s.
MÍŠA CURD DAINTY – Curd chocolate cream
- 19 UNITED BAKERIES, a.s.
Nordic buns
- 20 VÁHALA, spol. s r.o.
Ham of the highest quality
- 21 Západoceské konzumní družstvo Sušice
Our genuine Carslbad dumpling
- 22 Západoceské konzumní družstvo Sušice
Our genuine Fruit dumpling
- 23 Západoceské konzumní družstvo Sušice
Our genuine Potato dumpling with smoked meat

4	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. BiFi chocolate lactose-free drink	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Sprouted oat and quinoa porridge with nuts	22
5	Hollandia Karlovy Vary, s.r.o. BiFi vanilla lactose-free drink	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Sprouted muesli with chocolate	22
6	IREKS ENZYMA s.r.o.	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Sprouted muesli with fruits	23
	Gluten-free bread	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Sprouted muesli with fruits	24
7	Jizerské pekárny, spol. s r.o. Jizerka, naturally gluten-free mix	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Mini gluten-free muesli bars with cocoa beans and orange	25
8	Jizerské pekárny, spol. s r.o. Multigrain gluten-free baguettes in an oven bag (product to be finished at home)	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Mini gluten-free muesli bars with apricots	26
9	KONKORDIA, spol. s r.o. Organic maize porridge	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Mini gluten-free muesli bars with nuts	27
10	KONKORDIA, spol. s r.o. Organic maize crumbs	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Ovsánek Strawberry fermented sprouted oat product	27
11	PENAM, a.s. Gluten-free poppy strudel	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Ovsánek Apricot fermented sprouted oat product	20
12	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Sprouted oat and quinoa porridge with apple and cinnamon	SEMIX PLUSO, spol. s r.o. Ovsánek Natural fermented sprouted oat product	21

THE EXPERT PANEL AWARDED THE 2021 BEST INNOVATIVE FOOD PRODUCT AWARD OF THE FEDERATION OF FOOD AND DRINK INDUSTRIES OF THE CZECH REPUBLIC TO THE FOLLOWING PRODUCTS:

Reformulation of the Year Reformulace roku
(only medium-sized and large enterprises competed in the category)

MICRO-ENTERPRISE AND SMALL ENTERPRISE
the best product award was won by:

the best product award was won by:

UNILEVER ČR, spol. s r.o.

Mišánek Curd

other award-winning companies and products:

Emoo spol. s r.o.

Super raspberry mini cake

IREKS ENZYMA s.r.o.

DĚČKO bakery products

Food safety and quality

MICRO-ENTERPRISE AND SMALL ENTERPRISE

the best product award was won by:

Lactalis CZ, s.r.o.

Kunín Dairy Oveska dairy product

MASO UZENINY PÍSEK, a.s.

Ham of the highest quality

Řezničtí H+H, s.r.o.

Grandpa Pilčík's sausages

Zeelandia spol. s r.o.

Sprint (bread)

No other award was granted



**MEDIUM-SIZED AND LARGE ENTERPRISE**

the best product award was won by:

OLMA, a.s.
Miša tvarohový MLS

other award-winning companies and products:

Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
Duo chocolate and sour cherry
Jizerské pekárny spol. s r.o.
Organic wholemeal rye sourdough bread
Bifood Kralupy, s.r.o.
Mazel – Minced pork and beef with vegetables
MADETA a.s.
Classic cheese for pan
Nestlé Česko s.r.o.
JOJO Veggie**Innovative packaging award**MASO UZENINY POLIČKA, a.s.
Minced meat – meat preparations – the entire
product portfolioIn addition to standard categories laid down in
the rules, the evaluation panel decided to award
an innovative packaging prize to the entire pro-
duct portfolio of meat preparations produced by
MASO UZENINY POLIČKA, a.s.**Food for particular nutritional uses****MICRO-ENTERPRISE AND SMALL ENTERPRISE**

the best product award was won by:

ADVENI MEDICAL., spol. s r.o.
MUFFFin

other award-winning companies and products:

COOC FOOD s.r.o.
Koláček bakery Brownies
KONKORDIA, spol. s.r.o.
Organic maize crumbs**MEDIUM AND LARGE ENTERPRISE**

the best product award was won by:

IREKS ENZYMA s.r.o.
Gluten-free breadother award-winning companies and products:
Hollandia Karlovy Vary, s.r.o.
BiFi vanilla lactose-free drink
Jizerské pekárny spol. s r.o.Multigrain gluten-free baguettes in an oven bag
(product to be finished at home)
PENAM, a.s.
Gluten-free poppy strudel

In addition to the categories laid down in the rules, the evaluation panel awarded a prize to the entire group of products produced by:

SEMIK PLUSO, spol. s r.o.

- Sprouted oat and quinoa porridge with apple and cinnamon
- Sprouted oat and quinoa porridge with nuts
- Sprouted muesli with chocolate
- Sprouted muesli with fruits
- Mini gluten-free muesli bars with cocoa beans and orange
- Mini gluten-free muesli bars with apricots
- Mini gluten-free muesli bars with nuts
- Ovsánek Strawberry fermented sprouted oat product
- Ovsánek Apricot fermented sprouted oat product
- Ovsánek Natural fermented sprouted oat product

The products are made using sprouted oat, sprouted pseudo-cereals and legumes. It is a significant innovative process improving the digestibility of cereals and legumes and the sensory characteristics.

In 2021, the panel and FFDI appreciated active participation of the producers. "FFDI feared that only a few producers would participate in the contest due to the coronavirus crisis. Those concerns proved to be unfounded. FFDI's management really appreciates this and expresses its thanks to all producers who entered the contest, in particular those who withdrew at the last moment for the aforementioned reasons. The producers once again entered very interesting products. It is obvious that producers are increasingly interested in innovations, in particular in showing off their products in order to make the consumer public aware of them. We are pleased that the contest is still popular among producers and that the producers understand

the opportunities it presents," says the FFDI Director for Programming and Strategy, Ing. Miroslav Koberna, CSc.

The award-winning companies in the aforementioned categories will receive certificates "The Best Innovative Food Product Award of the Federation of Food and Drink Industries of the Czech Republic" according to the particular category. Other participating companies will receive a certificate of participation. The companies with award-winning products received a media promotion package (promotion of the company and its products in the printed and internet media) and promotion at the exhibition "2021 Země živitelka". The winners of individual categories (the best product) received a voucher for participation of one company representative at the international food and drinks fair ANUGA in Cologne to be held from 9 to 13 October 2021. EUROFINS CZ, s.r.o. provided an opportunity to micro-enterprises to have the nutritional declaration for the award-winning products determined in accordance with the applicable legislation. The producers who are authorized to use the logo "Reformulation of the Year" presented the award-winning products at the annual conference of the Nutrition Policy Committee – Platform for Reformulations on 15 September 2021.





PROJECTS with EU financial contribution:

No. 773400

SEAFOODTOMORROW (Nutritious, safe and sustainable seafood for consumers of tomorrow)



The goal of the European project under the HORIZON 2020 programme, with a budget of EUR 7 million, is to develop an innovative sustainable solution for improvement of dietary properties of seafood production in Europe. By addressing the challenge to satisfy the growing market needs for safe and sustainable seafood, the project will generate new knowledge for development of commercial solutions for improving the socioeconomic and environmental sustainability of the European seafood production and processing industry.

The consortium of 35 partners in 18 European countries performs activities of the three-year project under the management of the coordinator, Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA)/Portugal.



30



thus anticipating successful outcomes. In addition, 4 IAGs and 13 SMEs with diverse and complementary interests in the solutions under valuation and optimization are also integrated in the consortium.

By 2050, population and economic growth are expected to result in a doubling of global demand for food. One of the main associated challenges will be ensuring that food production and consumption are socially, economically and environmentally sustainable. Seafood is one of the most important food commodities consumed in Europe as it is an important source of high-quality protein and is naturally rich in valuable nutrients for a healthy diet. Therefore, it is vital to develop new, eco-innovative and transparent seafood production and processing methods that will support European seafood security and quality in line with market demands.

Activities are focused on the sustainable production and processing of nutritious and safe seafood products through the demonstration and first application in the market of eco-innovative, sustainable solutions of marine and aquaculture-derived food products and nutrients. The proposal will take into account impacts across different regions and population segments, as well as the specificities of different types of seafood. Activities will include, among others: utilization of agro and seafood by-products to develop sustainable feeds for aquaculture enabling the production of tailor-made products fortified with specif-

The set objectives of the project include strengthening the use of eco-innovative solutions, higher visibility of these innovative solutions and creation of scalable markets, and increasing the availability of healthier seafood to improve consumers' diet and health. The consortium is built on interdisciplinary research teams of 19 RTDs involved, renowned by its top-quality applied technological development and with strong and cohesive links gathered in previous funded activities (e.g. FP7, ECsafeSEAFOOD),

ic essential nutrients for consumers, assess the feasibility of salt replacers in seafood, validate digestible, attractive, functional and nutritionally adapted seafood for senior people and youths, validate strategies to prevent/remove contaminants from seafood, and optimize sensors and biosensors for the assessment of safety. The consortium expects strengthening the wider utilization of eco-innovative solutions, as a result of greater user acceptance, higher visibility of these innovative solutions and creation of scalable markets, and increasing the availability of healthier seafood to improve consumers' diet and health.

The project is focussed on validation and optimization of commercial solutions for improving the socioeconomic aspects and environmental sustainability of the seafood production and processing industry, while contributing to product quality and safety.

www.seafoodtomorrow.eu

SEAFOODTOMORROW

No. 847040

ICCEE (Improving Cold Chain Energy Efficiency)

The key objective of ICCEE is to facilitate Small and Medium-Sized Enterprises (SMEs) in the cold chains of the food and beverage sector to undertake energy efficiency measures (EEMs) after carrying out supply chain energy audits.

The project promotes the provision of more efficient support schemes, taking into account the provision of Article 7 of Directive 2012/27/EU for energy efficiency schemes with respect to EEO. ICCEE, funded from the HORIZON 2020 programme (subprogramme LC-SC3-EE-8-2018-2019 Capacity building programmes to support implementation of energy audits), is a 36-month project with an official start date on 1 September 2019. In addition to 13 project partners from the Netherlands, Italy, Germany, Spain, Belgium, Greece and Romania, the project is coordinated by Università degli Studi di Brescia (Italy).

The focus on the cold chains of the sector is due to the significant energy requirements (refrigerated transport, processing and storage) with large potentials for savings. The implementation of the holistic approach, shifting from the single company perspective to the chain assessment,

lead to increased opportunities for EEMs. To enable the update of EEMs, ICCEE will a) implement and apply an analytical energy efficiency tool to support and facilitate decision-making at different company organisational levels and b) launch a capacity building program towards staff and relevant stakeholders and a community dedicated to support a change in energy culture of the sector. The feasibility of EEMs will be evaluated by considering economic, environmental and social impacts encompassing their entire life cycle and the entire supply chain. Non-energy benefits and behavioural aspects will also be addressed and recommendations on financing schemes for SMEs will be assessed.

The first part of the trainings reaches 300 companies through 20 national workshops thanks to the collaboration of associations in the consortium. 32 companies are gradually trained for the use of the tool in 4 workshops. As a final step, ICCEE will launch e-learning courses, which will be available beyond the project's lifetime, reaching additional 64 companies. ICCEE will introduce primary energy savings (118 GWh/year), increase invested capital in sustainable energy (EUR 64 million) and reduce GHG emissions (40,376 tons of CO₂/year). Capacity building activities allow increasing stakeholders' knowledge and enhancing their energy culture (2000 people). Outcomes from ICCEE will also support policymakers in defining tailored policies for the sector.

In the coming months, FFDI will actively engage in the implementation of, in particular, work package (WP) 2, WP4 and WP5. WP2 will include analyses and models/algorithms on which the framework of the decision-making support tool for the food and beverage sector will be based. Under WP4, employee trainings will be held and capacity building programmes will be implemented to improve:

- corporate policy towards energy efficiency,
- energy culture (motivation, change in behaviour, mitigation of perceived risks and barriers) and
- sustainable supply chain initiative. The goal of WP5 will be to ensure:
 - effective and persuasive communication with relevant stakeholders;
 - availability of effective dissemination tools such as websites, information newsletters, conferences and manuals ensuring that outcomes from ICCEE are used;
 - use of the tool developed under WP3, with subsequent verification under WP4, to extend the use thereof to other supply chains and sectors;
 - effective support for training activities, including development of a learning platform and an efficient participant to be engaged in project activities;
 - extended impact of the project by creating an industrial information network platform.



3 Making available the selected knowledge and data (by providing digital solutions) to enhance public confidence.

No. 101000613
FOODSAFETY4EU (Multi-Stakeholder Platform for Food Safety in Europe)

FOODSAFETY4EU, a project launched in January 2021, is a step towards more active and cooperative Food Safety System (FSS) in Europe. FFDI is one of the consortium partners.

The project, funded by the European Union under the HORIZON 2020 programme, aims to design, develop and release a multi-stakeholder platform in order to establish a network of FSS actors (e.g. research organizations, supervisory authorities) at national, European and international level. To facilitate the cooperation, the consortium will develop knowledge and digital tools for activation of a joint action among those actors.

The European platform enables the FSS actors to access efficiently resources and data, synchronize food safety research strategies, share and exchange scientific knowledge and contributions for the future EU FSS. It will boost interactive cooperation within the system and with the civil society. In addition, a European Food Safety Forum will be set up to officially consolidate the participatory process and guarantee the long-term science-policy-society interface.

New digital tools, co-designed strategies and communication models will support Food Safety Authorities (FSAs), EU Agencies, policy makers, scientists and civil society in a coordinate approach, thus contributing to strengthen the EU approach to risk assessment and communication.

Future benefits of the FoodSafety4EU platform include:

- 1 Reduction of the existing FSS fragmentation and facilitation of the essential interaction among its actors within a multi-level system.
- 2 Support from the European Commission and the European Food Safety Authority (EFSA) in addressing key challenges in food safety and formulating appropriate recommendations.



<http://iccee.eu/>



The European network currently consists of 23 consortium partners and 44 actors (Food Safety Authorities, consumer associations, research centres etc.).

In addition to FFDI and the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, the Czech Republic is represented in the project by the Department of Food Analysis and Nutrition, UCT Prague, which has a leading role in the project's working group focused on Definition of the Research and Innovation Framework for the future policies and the role of the East Hub leader; within the working group, it will coordinate activities focused on the interaction among actors from various fields (research organizations, supervisory bodies, representatives of various interest groups, organizations aimed at disseminating information etc.) which are concerned by food security.

<https://foodsafety4.eu/>

COMMUNICATION AND EXTERNAL RELATIONS

In 2021, we put most of our effort to addressing issues related to food quality and safety, healthy lifestyle, food production sustainability, the European Green Deal, food reformulations, new innovative products and novelties in the field of commodities across the entire food sector. In the context of food quality and safety, we presented for example the issue of front-of-pack nutrition labelling, better known as Nutri-Score, and other issues.

The Czech Technology Platform for Foodstuffs has a website at www.ctpp.cz. We are preparing a redesign of the website and higher publicity on social media for the next year.



Facebook Instagram Twitter LinkedIn YouTube

The Czech Technology Platform for Foodstuffs cooperates on other information websites:

www.reformulace.cz
www.cechovinnormy.cz
www.svetpotravin.cz
www.cz-test.cz
www.vrytmuzdravi.cz
www.foodservis.cz
www.foodnet.cz

CTPF had a total of 83 media appearances in 2021. They included 20 print appearances and 63 online media appearances.

Nutri-Score is probably currently the most famous representative of the aforementioned labelling. The system

converts the nutritional value of food products into a simple overall score that is based on a scale of 5 letters (A-B-

-C-D-E) and colours (from green to red). The simplicity is the greatest weakness of the system. In the attached document, the expert group attempted to propose possible improvements.

Reports on CTPF's activities, workshops, events and publications are most frequently published in the form of press releases and news on the website and in the social media of FFDI. Articles on the aforementioned subjects were published in technical titles such as The Farmer, Food Bulletin, bezpečnostpotravin.cz, potravinyinfo.cz, the newspaper Právo and online newspapers idnes.cz, novinky.cz, aktuálne.cz etc.

15 September 2021
press conference of the Platform for Reformulations

9 December 2021
Christmas press conference of FFDI and CTPF

Workshops and conferences in 2021
Annual conference of the Platform for Reformulations – 15 September 2021, National Library of Technology

Annual conference of the Sustainable and Ethical Production Committee – 9 November 2021, National Museum of Agriculture
Ing. Jiří Bráť; prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.; doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D.; MUDr. Petr Tláskal, CSc.; Ing. Hana Štířecká, Ph.D., and Ing. Ilona Mrháčková.

New Trends in Food Industry and their Potential Impact on Nutrition – 8 December 2021, online



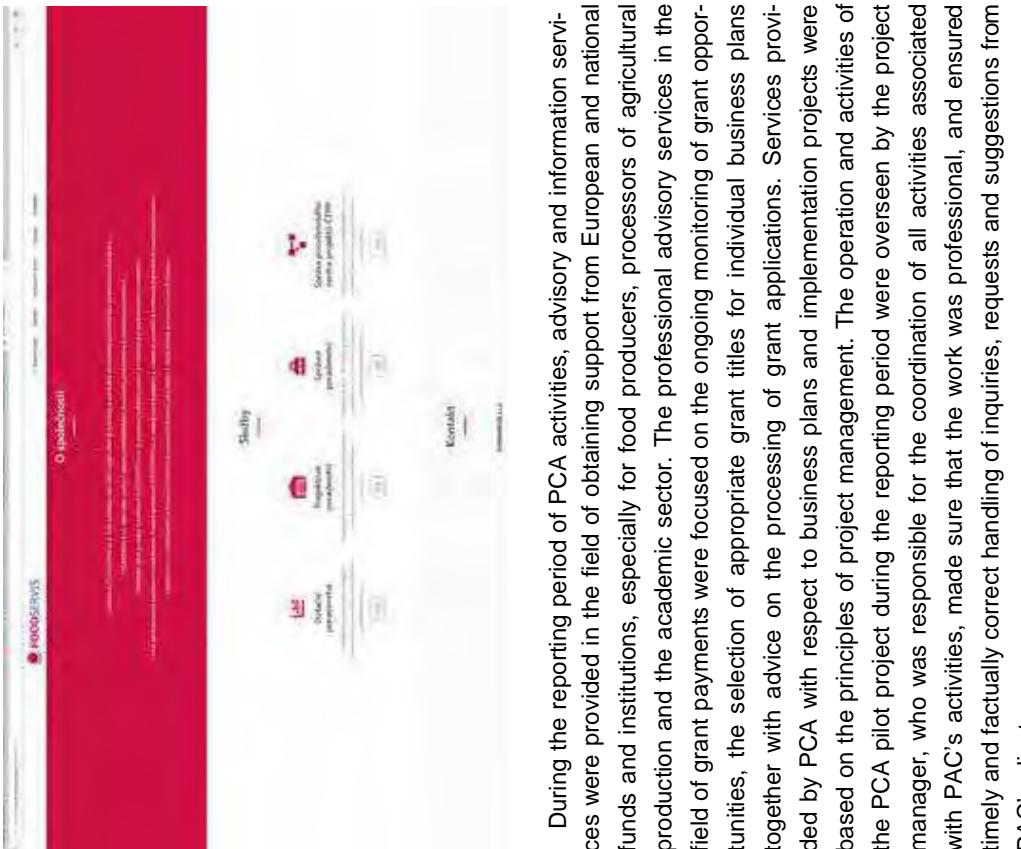
PROJECT ADVISORY CENTRE

Activities of the CTPF Project Advisory Centre, which had started in 2009, continued over the past period. The technology as well as the expertise was provided on a contractual basis by FOODSERVIS s.r.o. The main activities of the centre are currently the following:

- 1) Grant consulting
 - Ongoing monitoring of grant opportunities;
 - Selecting the appropriate grant title;
 - Advice on preparatory activities linked to the preparation of applications for financial support;
 - Advice on the processing of grant applications.

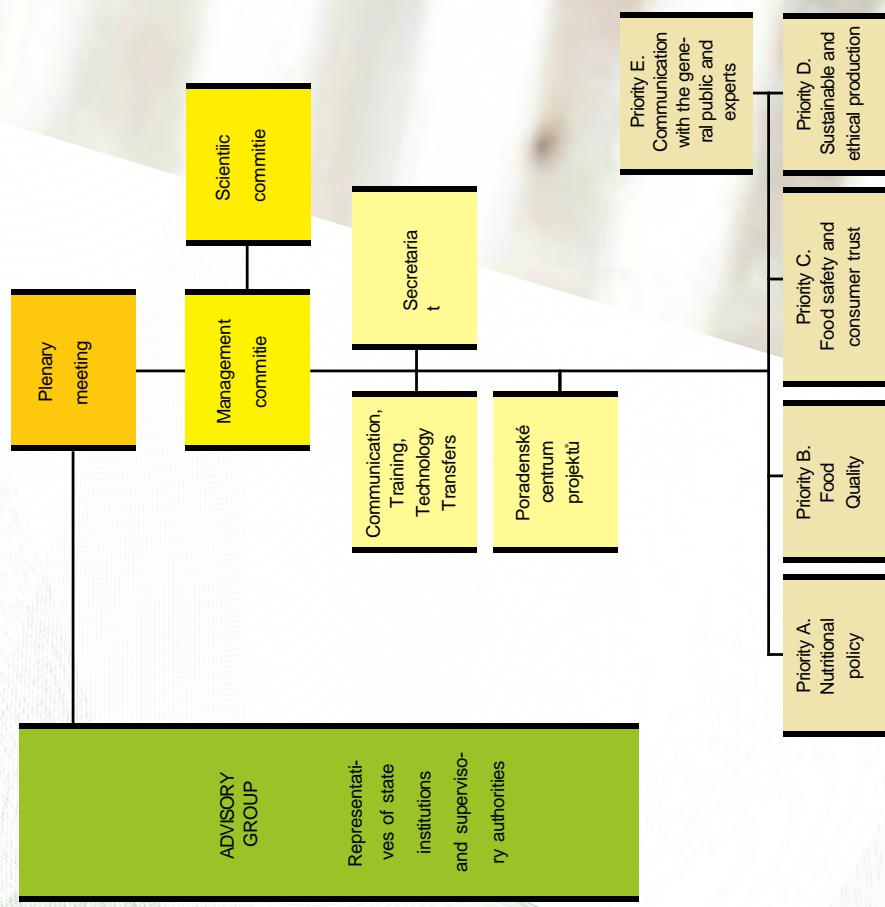
- 2) Project management:
 - Quality planning of the entire project in accordance with the project management principles;
 - Pre-project preparation (project formulation, logical framework, cost-benefit analysis, project outline etc.);
 - Compiling project documentation;
 - Proper preparation of intermediate steps within the project and continuity thereof so that the project is feasible in the given time period at minimum cost;
 - Monitoring and evaluating project progress;
 - Preparation of interim and final project reports.

- 3) Tendering procedures
 - Preparation of applications and requests for tenders;
 - Organizing and implementing procurement and tendering procedures under the Public Procurement Act.



During the reporting period of PCA activities, advisory and information services were provided in the field of obtaining support from European and national funds and institutions, especially for food producers, processors of agricultural production and the academic sector. The professional advisory services in the field of grant payments were focused on the ongoing monitoring of grant opportunities, the selection of appropriate grant titles for individual business plans together with advice on the processing of grant applications. Services provided by PCA with respect to business plans and implementation projects were based on the principles of project management. The operation and activities of the PCA pilot project during the reporting period were overseen by the project manager, who was responsible for the coordination of all activities associated with PAC's activities, made sure that the work was professional, and ensured timely and factually correct handling of inquiries, requests and suggestions from PAC's clients.

CTPF ORGANIZATIONAL STRUCTURE AND BODIES



For detailed information, see the platform's website at

www.ctpp.cz.

CTPF Members (as of 31 December 2021)

"Korektně.eu"	Czech-Moravian Sugar Association
"Czech Soft Drinks Association"	Czech-Moravian Dairy Union
ADM Trading Prague, s.r.o.	Czech Accreditation Institute
AG FOODS GROUP a.s.	Czech Beer and Malt Association
AGRA GROUP a.s.	Czech Meat Processors Association
Chamber of Agriculture of the Czech Republic	Danone a.s.
Agrotest fyto, s.r.o.	Designfoods s.r.o.
AGROTRADE, a.s.	DIREKTA GROUP s.r.o.
AHOLD Czech Republic, a.s.	doc. Ing. Babička Luboš, CSc.
ANITA a.s.	EDITEL CZ s.r.o.
ARISTON P.R., spol. s r.o.	EKO-LAB Žáamberk spol. s r.o.
AROCO, spol. s r.o.	Emco spol. s r.o.
ARTIFEX INSTANT s.r.o.	EUROPROJECT SERVICE a.s.
Association of Czech Traditional Trade	F&N dodavatelé, s.r.o.
Association of Delicatessen Producers	FISH MARKET a.s.
Agricultural and Forestry Machinery Association	FLOSMAN a.s.
Balneologický Institut Karlovy Vary, o.p.s.	GS1 Czech Republic
BEAS, a.s.	HAMÉ s.r.o.
Bidfood Czech Republic s.r.o.	Hügli Food s.r.o.
BILLA, spol. s r.o.	Hop Research Institute
BIOFERM – lihovar Kolín, a.s.	CHOCOLAND a.s.
BIOTRIN, z.s.	Ing. Antonín Vojný
Blanka Kloudová	Ing. Eva Rehák Nováková
BONECO a.s.	Ing. Ivana Kabelková
CERT-ACO, s.r.o.	Ing. Martin Walter
Coca-Cola Česká Republika s.r.o.	Ing. Petr Brož
Colonnade Insurance S.A., organizační složka	Ing. Petr Václavek
COOP MORAVA, s.r.o.	Sustainable Palm Oil Initiative
CWP výživové poradenství s.r.o.	INTERLACTO, spol. s r.o.
Czech Association of Nutritional Therapists	IREKS ENZYMA s.r.o.
Czech Association of Nurses	Jakostní a technologické centrum, s.r.o.
Czech Membrane Platform	Jan Becher – Karlovarská Becherovka, a.s.
Czech Society for Quality	University of South Bohemia in České Budějovice

Czech Technology Platform Plastics	KALMA, komanditní společnost
Czech University of Life Sciences Prague	Kerry Ingredients and Flavours s.r.o.
Czech-Moravian Poultry Union	Kofola ČeskoSlovensko a.s.
L. Klíma automatické mlýny Křesín – Libochovice s.r.o.	Czech Society for Nutrition
Lactalis CZ, s.r.o.	Commodities and Feed Association
LAKTEA, o.p.s.	Secondary Technical School of Food Processing and Services Pardubice
Lesaffre Česko a.s.	Mineral Waters Union
LYCKEBY CULINAR a.s.	Trade and Tourism Association of the Czech Republic
MADETA a.s.	Association of Bakers and Confectioners of the Czech Republic
MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.	Czech Grape and Wine Producers Association
MASO UZENINY PISEK, a.s.	Technology Centre of the Czech Academy of Sciences
MELVIA TRADE s.r.o.	Tereos TTD, a.s.
Mendel University in Brno	TIPAFROST, a.s.
Municipal Veterinary Administration in Prague,	Union of Spirit Producers and Importers of the Czech Republic
State Veterinary Administration	UNILEVER ČR, spol. s r.o.
MILCOM a.s.	UNITED BAKERIES a.s.
MILCOM servis a.s.	Tomas Bata University in Zlín, Faculty of Humanities
Mlékárna Klatovy a.s.	Tomas Bata University in Zlín, Faculty of Technology
Mondelez Czech Republic s.r.o.	Institute of Molecular Genetics of the Czech Academy of Sciences
Moravskoslezské cukrovary, a.s.	Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
MRAZÍRNÝ PLZEŇ – DÝŠINA a.s.	Institute of Agricultural Economics and Information
MVDr. Pavel Mikuláš	Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture
Nestlé Česko s.r.o.	Veletrhy Brno, a.s.
Orka Foods Česko a Slovensko a.s.	Veterinary and Pharmaceutical Sciences University in Brno
PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.	Vím, co jím a piju o.p.s.
PENAM, a.s.	VUC Praha, a.s.
Penny Markets s.r.o.	University of Chemistry and Technology Prague, a public university
Pivovar HOLBA, a.s.	Dairy Research Institute
Plzeňský Prazdroj, a.s.	Research Institute of Brewing and Malting
Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.	Food Research Institute Prague
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.	Institute of Animal Science
PROFIMIX SVIJANY s.r.o.	Association of Legal Entities in Canning Industry and Distillery
ProVeg, z.s.	Zeelandia spol. s r.o.
RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D.	Agricultural Association of the Czech Republic
ROMILL, spol. s r.o.	
Czech Consumer Association	
Poultry Producers Association	
Consumers Defence Association	
SEMIIX PLUSO, spol. s r.o.	
Union of Millers and Bakers of the Czech Republic	

Members of the CTPF's Management Committee (as of 31 December 2021)

Baudyš Petr, Ing.	Penny Market s.r.o.	Member
Coufal Stanislav, Ing.	INTERLACTO, spol. s r.o.	Member
Elich Ondřej, Ing.	MILCOM a.s.	Member
Hrdina Jan, Mgr.	Association of Czech Traditional Trade	Member
Kameník Josef, MVDr., CSc. MBA	Veterinary and Pharmaceutical Sciences	Member
	University in Brno	člen
Kloud Jaromír, Ing.	Blanka Kloudová – řeznictví a uzenářství	Member
Koberna Miroslav, Ing. CSc.	FFDI	Vice-President for Foreign Relations
Krajíčková Květa, Bc.	Czech Association of Nurses	Member
Martásek Pavel, prof., MUDr., DrSc.	Biotechnology and Biomedicine Centre of the Czech	Member
	Academy of Sciences and Charles	University in Vestec – BIOCEV Centre
Matoušková Dagmar, RNDr., Ph.D.	Research Institute of Brewing and Malting	Member
Melzoch Karel, prof., Ing., CSc.	University of Chemistry and Technology in Prague	Vice-President for Science and
Mikoška Pavel	AHOLD Central Europe, s.r.o.	Member
Novák Ladislav, Ing.	Czech Technology Platform PLASTICS	Member
Payer Petr, Ing.	MADETA, a.s.	President
Smetana Pavel, Ing.	University of South Bohemia in České Budějovice	Member
Suchan Václav, Ing., CSc., MBA	Chamber of Agriculture of the Czech Republic	Member
Štěpánek Zdeněk, Ing.	BONECO, a.s.	Member
Urban Marian, Ing., Ph.D.	Food Research Institute Prague	Member
Janda Vratislav, JUDr.	Nestlé Česko s.r.o.	Member



SECRETARIAT

The role of the platform's secretariat is for now performed by the secretariat of FFDI that is responsible, in addition to administration and communication, for financial matters. External experts or companies are hired for areas related to legal agenda, preparation of selected documents, PR and operation of the Project Advisory Centre. Fundamental documents such as work plans, budgets, management of committees and working groups, and approval of money management are discussed and approved, in addition to the platform's bodies, also by FFDI bodies.

Contact details of the Secretariat:

Počernická 96/272, 108 03 Prague 10 – Malešice
tel.: +420 296 411 187
e-mail: yondruskova@foodnet.cz, gabrovskaa@foodnet.cz
web: www.foodnet.cz, www.ctpo.cz

Contact details of the Project Advisory Centre:

Počernická 96/272, 108 03 Prague 10 – Malešice
tel.: +420 296 411 182
e-mail: yacek@foodnet.cz

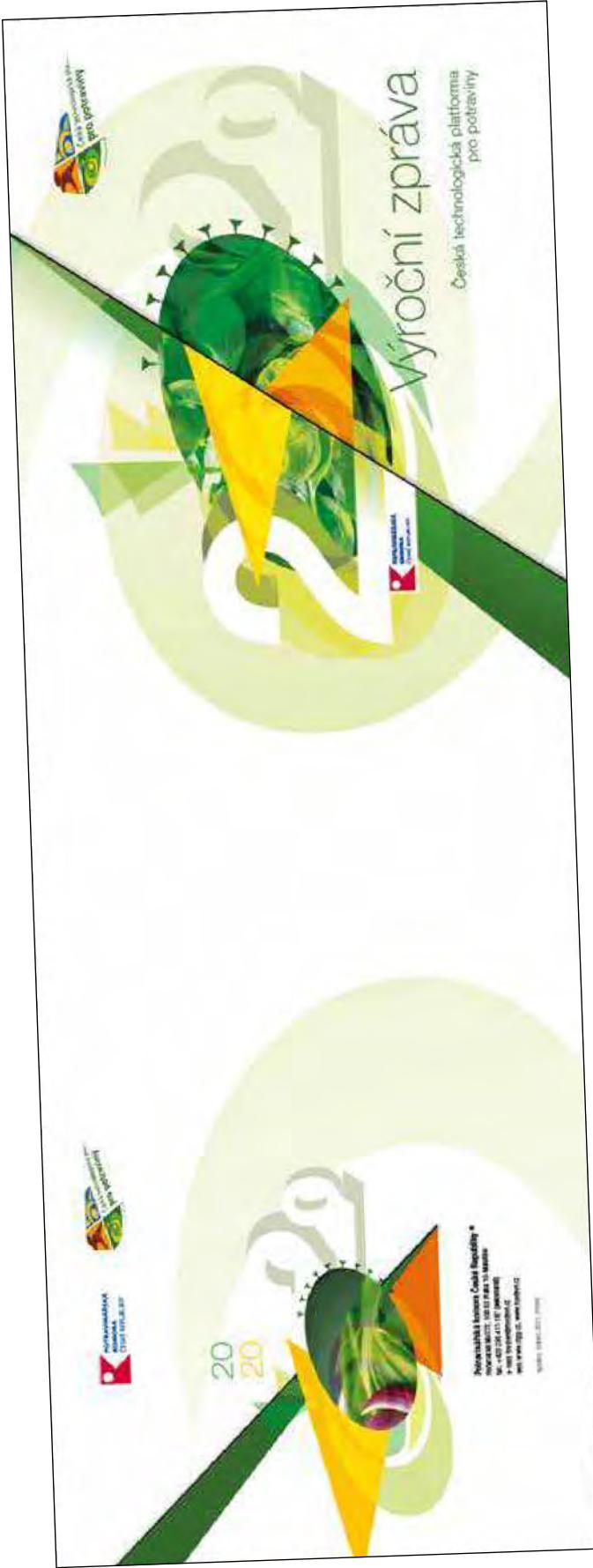




20
21

ANNEXES

PUBLICATIONS IN 2021





45





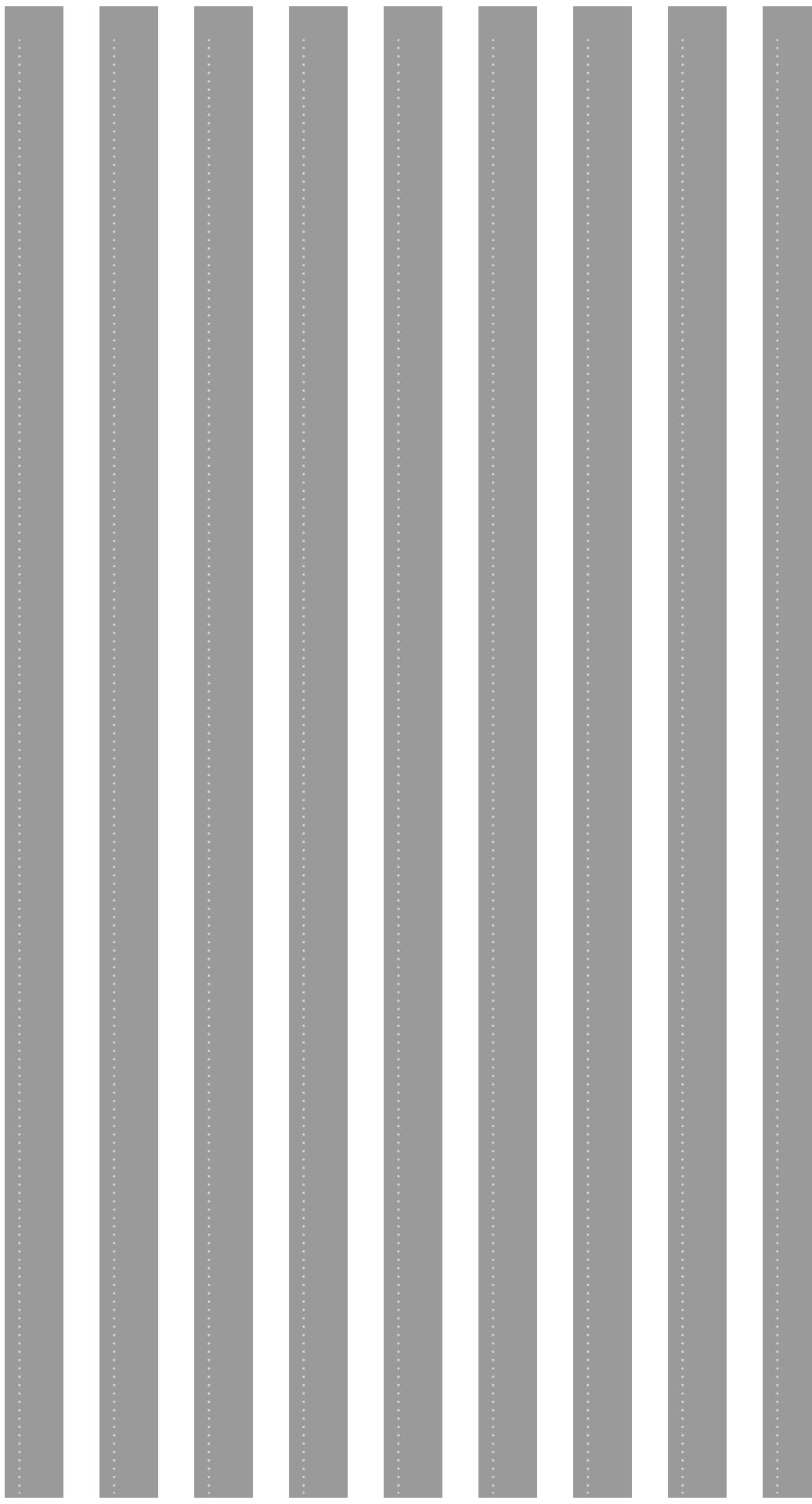
The screenshot displays the homepage of the Reformulation Database (reformulovani.cz). The page is divided into two main vertical sections: "PRO VÝROBCE" (for producers) on the left and "PRO SPOTŘEBITELE" (for consumers) on the right.

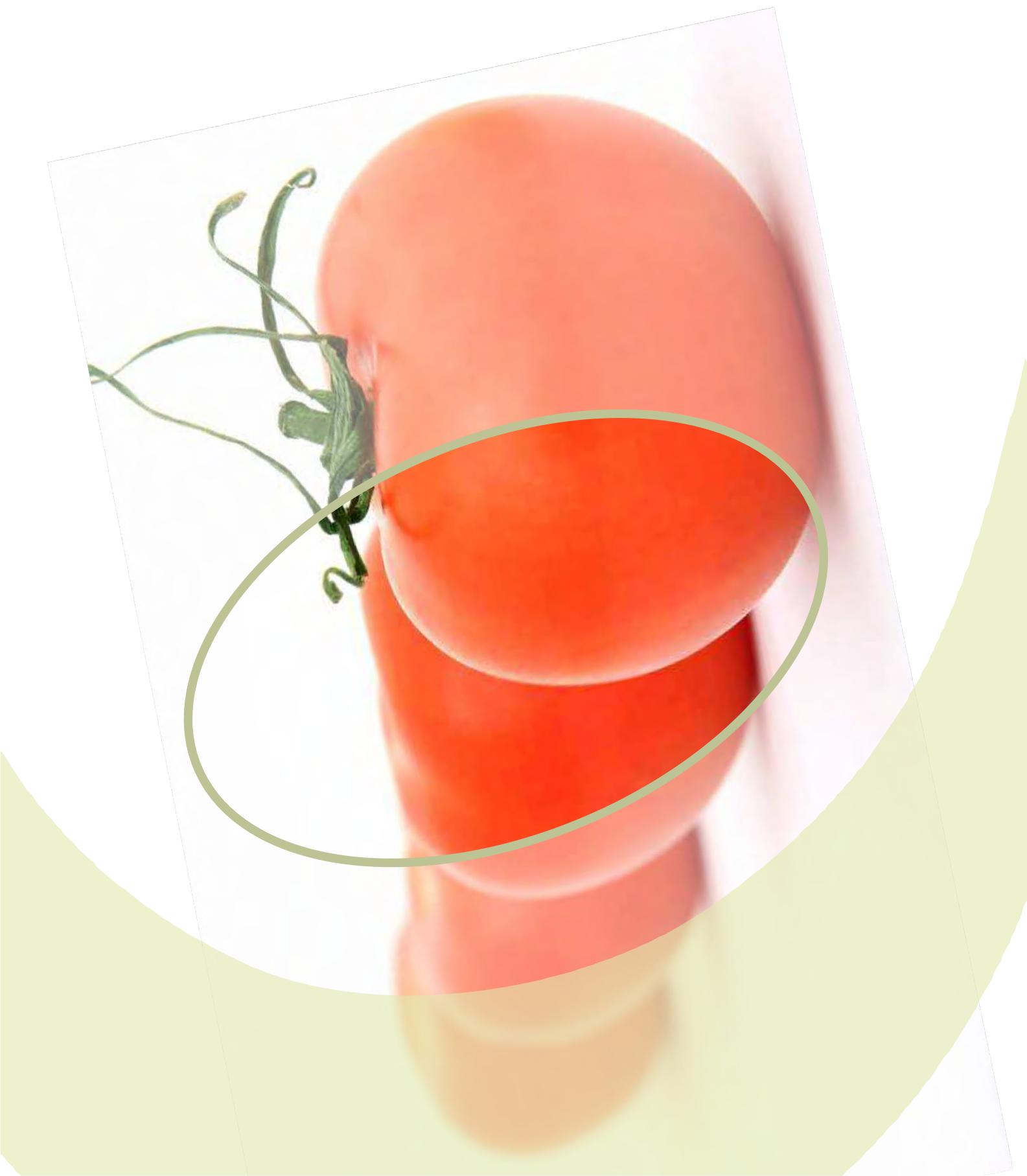
PRO VÝROBCE:

- Databáze reformulovaných potravin a nápojů**
- vyhledejte si potraviny s vylepšeným složením
-
- Kybernetické řízení výroby**
-
-
-
-
-
-

PRO SPOTŘEBITELE:

- Databáze reformulovaných potravin a nápojů**
- upozorněte na výrobky s vylepšeným složením
-
- Reformulejte je významným nástrojem, který usnadňuje volbu zdravých potravin**
-
-
-
-
-
-







CZECH TECHNOLOGY PLATFORM
FOR FOODSTUFFS

Annual Report Czech Technology Platform for Foodstuffs



20
21



Federation of Food and Drink Industries of the
Czech Republic®

Poříčníká 96/272, 108 03 Prague 10 – Malešice

tel.: +420 296 411 187 (secretariat)

e-mail: foodnet@foodnet.cz

website: www.cfp.cz, www.foodnet.cz

Issued: April 2022, Prague

ROK 2021 V POTRAVINÁŘSKÉ LEGISLATIVĚ

„I v roce 2021 nás ovlivňovala trvající pandemie nákazy COVID-19. Potravinář se musel poprat s testováním ve firmách, nedostatkem pracovních zahraničních sil a vakcinační strategií. Výrobce začali také zaměstnávat nové požadavky, které na ně chystá Evropská unie v souvislosti s novou zelenou politikou a přechodem na udržitelnou produkci a spotřebu potravin. Reagovat museli výrobci během roku i na stále zvyšující se vstupy do výroby (např. ceny energií)“.

POTRAVINÁŘSKÁ LEGISLATIVA

Přes četné diskuse k podpoře českých potravin a stanovení procentuálního podílu českých potravin na trhu byla dne 13. dubna 2021 PSP ČR schválena senátní verze návrhu zákona o potravinách a tabákových výrobcích s vyuštěním tzv. potravinových kvót. Primárním cílem bylo zapracování změn v důsledku přijetí nového evropského nařízení o úředních kontrolách (EU) č. 2017/625. Samotná novela pak přinesla řadu změn jak v rámci regulace činnosti provozovatelů potravinářského podniku, tak i v rámci zvýšení ochrany spotřebitele či zodpovědného zadávání.

Mezi nejznamenější změny patří zejména:

- zákaz dvojí kvality potravin,
- zpřesnění oznamovací povinnosti provozovatele potravinářského podniku,
- úprava pravidel označování výrobce,
- úprava pravidel nakládání s rozbalenými potravinami,
- úprava pravidel pro vyrazování potravin,

- zpřsnění podmínek pro používání označení „Česká potravina“,
- zpřesnění mechanismu pro poskytování potravin neziskovým organizacím maloobchodem, úprava pravidel kontroly,
- zavedení nových podmínek účasti v zadávacím řízení na dodávku potravin.

Zákon byl vyhlášen ve Sbírce zákonů pod č. 174/2021 Sb., který mimo jiné novelizoval zákon č. 110/1997 Sb. Účinnost novely nastala převážně 12. května 2021, na některé přijaté změny se vážnější účinnost později.

Co se týče dalších lokálních právních předpisů v roce 2021. Dne 1. ledna 2022 nabyla účinnosti vyhláška č. 204/2021 Sb. o seznamu potravin podle §9b odst. 1 písm. c) zákona o potravinách a tabákových výrobcích. Doplňním nového písmene c) do § 9b odst. 1 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů bylo zavedeno ustanovení, které umožňuje uvádět na

potravně informaci slovy „česká potravina“, grafické znázornění stanovené prováděcím právním předpisem (logo „česká potravina“) nebo jinou informaci zejména slovní, obrazovou nebo grafickou naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, pokud jde o potraviny stanovenou prováděcím právním předpisem, jejíž výroba proběhla na území České republiky. Prováděcí právní předpis stanovuje seznam potravin majících nárok být označeny výše uvedeným označením za podmínky, že byly vyráběny v České republice. Jedná se o potraviny, vyráběné ze složek (surovin) nepěstovaných z klimatických důvodů v České republice, ale tradičně v České republice vyráběné. Jako příklad ze seznamu může být uvést extrudované a pufované výrobky, čokoládu a čokoládové bonbony a další.

Na podzim byla také publikována ve Sbírce zákona vyhláška č. 397/2021 Sb., o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány.

Během roku 2021 se dále připravovala vyhláška týkající se požadavků na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy, vyhláška o požadavcích na pokrmy a vyhláška č. 3/2019/ Sb. o čaji, kávě a kávovinách. Do notifikacního procesu Evropské komise byl také zaslán návrh vyhlášky, kterou se mění vyhláška č. 23/2016 Sb., o odběru, přípravě a metodách zkoušení kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků.

V roce 2021 dále MZe ČR pracovalo na přípravě systému pro oznamování potravin, který umožní ohlašovat doplňky stravy a obohacené potraviny elektronickou formou. Výhodou je pro provozovatele potravinářského podniku zjednodušení procesu notifikace, možnost registrace a uložení základních informací o provozovateli na portálu eagri.cz, možnost nahlížení do svých notifikací a možnost vygenerování doručenky v českém i anglickém jazyce. Tento systém MZe spustilo dne 11. listopadu.

Nekále obchodní praktiky

PK ČR se dlouhodobě věnuje problematice znežívání významné tržní sily, nekalých obchodních praktik a klamání spotřebitele. Ministerstvo zemědělství předložilo na konci dubna 2021 neúplný transpozici text návrhu zákona transponujícího Směrnici z roku 2019 k projednání vládě České republiky. Vzhledem k zásadním transpozičním nedostatkům

bylo evidentní, že v uplynulém volebním období nebylo reálné přijetí implementační novely odpovídající platnému znění směrnice. Úkolem příští vlády vzniklé po říjnových volbách 2021 je znovu zahájit legislativní práce na plné transpozici směrnice. Nejen Česká republika ale také další členské státy netransponovaly směrnici o nekalých obchodních praktikách do národních legislativ v požadovaném květnovém termínu (AT, BE, CY, EE, FR, IT, PL, RO atd.).

vzájemného vztahu v závislosti na relativní velikosti dodavatele a kupujícího z hlediska ročního obratu. Směrnice začíná na úrovni do dvou milionů eur u dodavatele vůči odběrateli s obratem nad dva miliony eur a následně v pěti pásmech dle obratových kritérií tato ochrana končí u dodavatele s ročním obratem do výše 350 milionů eur vůči odběrateli s obratem nad 350 milionů eur.

Směrnice dále stanoví minimální seznam zakázaných nekalých obchodních praktik ze strany kupujících, jako jsou pozdní platby za dodávky zboží, rušení objednávek v nedostatečném časovém předstihu, jednostranné změny smluvních podmínek, vyžadování plateb nesouvisejících s prodejem dodaného zboží, požadování náhrady za zhoršení jakosti či ztrátu již dodaného zboží bez zavinění dodavatele, odmítnutí písemného potvrzení smluvních podmínek, neoprávněné využití či zpřístupnění obchodního tajemství dodavatele, odvetná obchodní opatření za uplatňování smluvních či zákoných práv dodavatele, vyžadování smluvních či zákoných práv spojené s prosetřením stížnosti zákazníků. Vedle zcela zakázaných praktik uvádí směrnice rovněž výčet praktik, které jsou zakázány pouze v případě, že nebyly předem jasně a jednoznačně sjednány ve smluvních podmírkách, jako je například vrácení neprodaného zboží dodavateli, anž by bylo kupujícím zapláceno, požadování úhrady nákladů slev na zboží prodávané v rámci propagace, vyžadování plateb za reklamu

na zboží plateb za uvedení zboží na trh a plateb za úpravu projejích prostor. Směrnice také stanovuje členským státům Evropské unie povinnost určit donucovací orgán k prosazování pravidel pro potřífaní nekalých obchodních praktik a vymezit jeho pravomoci. Donucovacím orgánům členských států je pak stanovena povinnost vzájemně účinně spolupráce a podávání zpráv Komisi. Dále je zmíněno, že členské státy mohou podporovat dobrovolné využívání nezávislých mechanismů alternativního řešení sporů. Do právních řádu jednotlivých členských států měla být směrnice transponována do 1. května 2021, přičemž přijatá opatření mají být použitelná nejpozději od 1. listopadu 2021. Při transpozici směrnice lze ponechat v platnosti či zavést přísnější pravidla zaměřená na boj proti nekalým obchodním praktikám, než jaká stanoví směrnice.

Zdroj: ÚOHS

Mezi nekalé obchodní praktiky je v EU kromě otázky nevyrovnanych dodavatelsko-odběratelských vztahů, řazen také pojem „dvojí kvality“. Aktivní diskuze ke „dvojí kvalitě“ probíhala především ve Výboru pro udržitelnou a etickou produkci. Zákaz dvojí kvality začal platit s účinností zákona o potravinách a tabákových výrobcích 12. května 2021. Vzhledem k tomu, že i toto téma se promítlo do ustanovení tyto účely vytvořila Státní zemědělská a potravnářská inspekce metodický materiál „Základní principy kontroly dvojí kvality potravin“ s cílem pomocí korektním provozovatelům potravinářských podniků vyuvarovat se případnému porušení nových povinností. Vzhledem k tomu, že lhůta pro transpozici příslušné Směrnice do národních právních předpisů je stanovena do 28. listopadu 2021 a následuje přechodné období do 28. května 2022, mají v této chvíli provozovatelé možnost adaptovat se na novou situaci, např. z hlediska složení potraviny, úpravy obalů atd.

Více zde: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/zakladni-principy-kontroly-dvoji-kvality-potravin.aspx>

VÝROBA POTRAVIN A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

„Nová legislativa přinesla moderní trendy: od skládkování ke třídění, recyklaci a materiálovému využití na maximum. ...“

Nová legislativa odpadová a obalová

Počátkem roku se provozovatelé potravinářských podniků seznámovali s nově schválenými zákony konkretně novým zákonem o odpadech (č. 541/2020 Sb.), novým zákonem o obalech (č. 545/2020 Sb.), případně dalšími – nový zákon o výrobcích s ukončenou životností (č. 542/2020 Sb.), změnoum zákonem (č. 545/2020 Sb.). Všechny s účinností od 1. ledna 2021. Nová odpadová legislativa přinесla především zásadní podporu oběhového hospodářství, předcházení vzniku, recyklace, využití a třídění odpadů v České republice.

- Zákon o odpadech – hlavní aspekty:
 - Navýšování celkových cílů recyklace obalových materiálů,
 - Navýšování cílů recyklace pro jednotlivé obalové materiály,
 - Ekomodulace – poplatky AOS dle dopadů obalu na životní prostředí,
 - Podmínky fungování AOS.
- Zákon o jednorázových plastech
- Zákon o odpadech – hlavní aspekty:
 - Navýšování cílů recyklace komunálních odpadů (55 % - r. 2025, 60 % - r. 2030, 65 % - r. 2035),
 - Zásadní redukce skládkování komunálních odpadů (10 % - r. 2035),
 - Zákaz skládkování využitelných a recyklovatelných odpadů od roku 2030
 - Třídičí cíle pro obce – vyšší než cíle recyklace
 - Zvyšování poplatku za ukládání využitelných odpadů na skládky (1850 Kč/tuna v roce 2029),
 - Nastavení podílu jednotlivých způsobů nakládání s odpady atd.

Zákon o obalech – hlavní aspekty:

- Navýšování celkových cílů recyklace obalových materiálů,
- Navýšování cílů recyklace pro jednotlivé obalové materiály,
- Ekomodulace – poplatky AOS dle dopadů obalu na životní prostředí,
- Podmínky fungování AOS.

V květnu 2021 byla dokončena vodítka (Pokyny č. 2021/C 216/01) podle směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/904 o omezení dopadu některých plastových výrobků na životní prostředí – 2021/C 216/01) pro usnadnění identifikace plastů na jedno použití. Vodítka poskytuje členským státům informace týkající se určování plastů na jedno použití v jednotlivých produktových kategoriích.

Ministerstvo životního prostředí ČR taktéž připravilo odpověď na nejčastější dotazy k povinnostem vyplývajícím ze směrnice EU 2019/904 a návrhu zákona o omezení dopadu vybraných plastových výrobků na životní prostředí.

Schválený návrh zákona o omezení dopadu vybraných plastových výrobků na životní prostředí vyplývajícím ze směrnice EU 2019/904 a návrhu zákona o změně některých zákonů čekal ve Sněmovně na projednání téměř 10 měsíců. Vláda začátkem listopadu opětovně tento návrh schválila a tentokrát návrh zamířil do nově ustavené Sněmovny k projednání znova. Nová legislativa zahrnuje hned několik typů opatření – od úplného zákazu konkrétních jednorázových plastových výrobků, přes postupné omezování spotřeby jiných až po povinné přispěvky výrobců plastových výrobků na úklid obcí a měst.

- V případě zákazu umožňuje v souladu s evropskou legislativou doprodaj zásob do nabytí účinnosti zákona, tedy do 1. 7. 2022.

Dne 3. července 2021 začalo platit přímo účinné Nařízení Komise č. 2020/2151, které bylo publikováno koncem roku 2020 k označování vybraných plastových výrobků uvedených v části D přílohy Směrnice o jednorázových plastech, např. nápojové kelímky.



přestane být neutrální a není vyloučeno přenesení na výrobce obalů. Tlak na zvyšování recyklace obalových odpadů je patrný.

Ve vztahu s výraznou popularitou a trendem vydalo MZ ČR v březnu 2021 informaci o zákazu uvádění plastových výrobků pro styk s potravinami s přidakem bambusových a jiných rostlinných vláken na trh. Vzhledem k tomu, že „bambusové“ kelímky a další podobné výrobky představují problém v celé Evropské unii, upozornila Evropská komise po konzultaci s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) na skutečnost, že tyto výrobky z legislativního pohledu nemohou dálé seřvat na trhu Evropské unie. Plastové výrobky pro styk s potravinami mohou být totiž vyrobeny pouze z látek, uvedených v Příloze I nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z látek, uvedených v Příloze I nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. Bambusová vlákna takovou přísluhou nejsou. Počínaje dnem 1. září 2021 se plastové výrobky pro styk s potravinami s přidakem bambusových vláken nemohou vyskytovat na trhu České republiky – a do té doby jen za podmínky, že tyto výrobky nebudou společné stanovisko, ve kterém návrh na zavedení daně odmítalo. Podle aktuálních informací MŽP může tento přispěvek ve výši 0,8 euro za kg nerecyklovaných plastů hrazen již v tomto roce. ČR by měla podle odhadu EK zapлатit 83 mil. euro, prozatím je však fiskálně neutrální a bude v současné době hrazen ze státního rozpočtu. Dříve či později však

davkem bambusových vláken nejdéle do 30. dubna 2021, opět jen za podmínky, že tyto výrobky nebudou uvolňovat své složky v množství přesahujícím limity stanovené v nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. Nezbytnou podmínkou je v takovém případě rovněž splnění podmínek nařízení Komise (EU) č. 284/2011 ze dne 22. března 2011, kterým se stanoví zvláštní podmínky a podrobné postupy dovozu plastového kuchynského nádobí z polyamidu a melaminu pocházejícího nebo zasilaného z Čínské lidové republiky a čínské zvláštní administrativní oblasti Hongkong. Součástí plastových výrobků určených pro styk s potravinami mohou být jen monomery, jiné výchozí látky, makromolekuly získávané mikrobiální fermentací, přidatné látky a pomocné látky pro výrobu polymerů uvedené v příloze I nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami. Tzn., že nepřípustná jsou nejen bambusová vlákna, ale i jiná rostlinná vlákna.

Celé znění našetezde: Informace o zákazu uvádění plastových výrobků pro styk s potravinami s přidakem bambusových a jiných rostlinných vláken na trh – Ministerstvo zdravotnictví (mzcr.cz)

POTRAVINOVÉ PRÁVO V ŠIRŠÍM KONTEXTU

Bezpečnost potravin – cizorodé látky

Zpráva generálního ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin (DG SANTE) zveřejněná dne 23/08/2021 upozornila na nářušt výstražných oznamení v rámci systému včasného varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v roce 2020 ve srovnání s rokem 2019, a to o 22 %. Počet výstražných oznamení se za posledních sedm let zdvojnásobil, nejčastěji hlášeným problémem byl výskyt ethylenoxidu v sezamových semínkách. V této souvislosti také Státní zemědělská a potravnářská inspekce vydala postup pro provozovatele potravinářského podniku v případě zjištění nevyhovujícího sezamového semene z důvodu nadlimitního obsahu.

Více zde: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/postup-provozovatele-potravinarskeho-podniku-v-priparede-zjisteni-nevyhovujiciho-sezamoveho-semene-zduvodu-nadlimitniho-obsahu-ethylenoxida.aspx>

Další kapitolu tvoří kontaminanty, resp. látky znečistující, nejsou přirozenou součástí potravin. Tyto látky se do potravin mohou dostat neúmyslně v průběhu celého potravního řetězce. Koncentrace

kontaminantu musí být na nejnižší úrovni, které lze rozumně dosáhnout dodržováním doporučených správních výrobních postupů. Pro účely ochrany veřejného zdraví byly stanoveny pro určité kontaminanty maximální koncentrace, a to v nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách a které platí od 1. 3. 2007.

Přehled hlavních kontaminantů v potravinách, které jsou diskutovány a sledovány v Evropské komisi a Generálním ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin jsou uvedeny níže, případně je lze sledovat v rámci monitoringu cizorodých látek na stránkách www.bezpecnostpotravin.cz.

Komise například vydala dne 25/08/2021 Nařízení Komise (EU) 2021/1399 ze dne 24. srpna 2021, kterým se mění nařízení (ES) č. 1881/ 2006, pokud jde o maximální limity námelových sklerocií a námelových alkaloidů v některých potravinách.

Aktuální diskutovaná téma v oblasti kontaminantů v potravinách – říjen 2021
Níže uvedené hodnoty jsou pouze návrhy a jsou zde uvedeny pro informaci o současném stavu projednávaní, nejdřív se o schválené maximální limity.

• Akrylamid

Nařízení Komise (EU) 2017/2158, kterým se stanoví zmírnějící opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách uvádí povinnost po určité době přezkoumat stávající porovnávací hodnoty pro potraviny uvedené v příloze IV tohoto nařízení. Zároveň toto nařízení uvádí, že by mělo být zváženo stanovení maximálních limitů akrylamidu v určitých potravinách. Aktuálně probíhá diskuze nad změnami porovnávacích hodnot a možné stanovení ML v potravinách z přílohy IV nařízení 2017/2158. Dále jsou navrhovány nové porovnávací hodnoty pro další potraviny, z nichž některé jsou uvedeny v doporučení Komise (EU) 2019/1888 o monitorování přítomnosti akrylamidu v některých potravinách, a jiné byly určeny na základě aktuálních dat o výskytu akrylamidu v potravinách.



- Ochratoxin A
Maximální limity ochratoxinu A jsou u vybraných potravin stanoveny nařízením Komise (ES) č. 1881/2006 a od jejich stanovení byly několikrát revizovány. Na půdě Evropské Komise bylo navrženo, aby se maximální limity stanovily i u některých dalších potravin, jako je např. sušené ovoce jiné než rozinky, kakao nebo pistácie.
- Aflatoxiny
EFSA zrealizoval a publikoval nové vědecké stanovisko k aflatoxinům v potravinách, ve kterém byla zohledněna nová data a nové poznatky. Byla přepočítána rizika pro rozvoj rakoviny. Největší expozice je předpokládána z jemného pečiva obsahujícího suché skořápkové plody. Nicméně i přes přeponočtání rizik závěr zůstává stejný - aflatoxiny představují vážné riziko ohrožení zdraví. V současné chvíli probíhá diskuse k úpravě stávajícího ML (v nařízení 1881/2006) pro mandle a výrobky z nich a rozšíření ML pro další koření, bylinky, ochucovadla (condiments), zmrzliny a dezerty, kakao a výrobky z něj a obilní lepek.

- Deoxyxivalenol
EFSA hodnotil riziko pro zdraví lidí i zvířat, které zahrnuje DON i jeho modifikované formy - 3-acetyl-DON, 15-acetyl-DON a DON-3-glukosid v potravnách a krmivech. Stanovil skupinový TDI pro výše zmíněné látky na 1 µg/kg těl. hm. Skupinová ARfD byla odvozena na 8 µg/kg těl. hm. Odhady akutní expozice jsou pod těmito hodnotami, nezvyšují zdrovní riziko pro lidi. Odhadovaná průměrná chronic-ká expozice byla však nad TDI pro skupinu kojenců (snížení na pětinu), ARfD 0,3 µg/kg těl. hm., včetně modifikovaných forem. Dle odhadu dlejší expozice a dospělých, což vzbuzuje obavy s ohledem na lidské zdraví. V nařízení č. 1881/2006 jsou stanoveny limity DON v olivovinách a výrobci z nich pouze pro DON jako takový, bez modifikovaných forem.
- T-2 a HT-2 toxin
EFSA revidoval TDI pro T-2 a HT-2 toxiny – nové TDI bylo stanoveno na úrovni 0,02 µg/kg těl. hm. (snížení na pětinu), ARfD 0,3 µg/kg těl. hm., včetně modifikovaných forem. Dle odhadu dlejší expozice a dospělých, což vzbuzuje obavy s ohledem na lidské zdraví. Aktuálně platí doporučení Komise ohledně přítomnosti toxinů T-2 a HT-2 v olivovinách a výrobcích z obilovin 2013/165/EU.

- Nesoulad s požadavky na bezpečnost potravin (porušení bezpečnosti potravin):
- potraviny škodlivé pro zdraví nebo potraviny nevhodné k lidské spotrebě. Potravina se nepovažuje za bezpečnou podle článku 14 odst. 2 písm. a) nebo b) nařízení 178/2002, neboť je považována za potravinu škodlivou pro zdraví nebo potraviny nevhodnou k lidské spotrebě
 - potraviny, u kterých došlo k překročení maximálního limitu reziduí pesticidů podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005, o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS, v platném znění
 - potraviny uvedené v příloze, pokud obsahují některou kontaminující látku uvedenou v příloze V množství, jež přesahuje maximální limit stanovený přílohou, nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, v platném znění

- potraviny, které nesplňují kritéria bezpečnosti potravin v příloze 1 kapitoly 1 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériech pro potraviny, v platném znění
 - suroviny nebo potraviny živočišného původu obsahují, v množství přesahujícím maximální limitu rezidui, rezidua veterinárních léčiv uvedená v nařízení Komise (EU) č. 37/2010 ze dne 22. prosince 2009 o farmakologicky účinných látkách a jejich klasifikaci podle maximálních limitu rezidui v potravinách živočišného původu, v platném znění.
- Stanovisko MZE (SZPI a SVS) k aplikaci článku 19 (ES) č. 178/2002:
Povinnost PPP účinně a přesně informovat spotřebitele o dívuodu stažení produktu podle článku 19 nařízení (ES) č. 178/2002
<https://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/publikace-a-dokumenty/stanoviska/stanovisko-mze-szpi-a-svs-k-aplikaci.html>

Přidathné látky

Na jaře loňského roku úřad EFSA dokončil posouzení bezpečnosti oxiu titaničitého, barviva povoleného nařízením (ES) č. 1333/2008 v různých potravnách s hlavní funkcí dodávat produktům bílou barvu nebo nepříhlednost. Úřad EFSA ve svém stanovisku uvedl, že nemůže potvrdit bezpečnost látky a také nelze vyloučit obavy z genotoxicity. Na základě

tohoto stanoviska EFSA navrhla EK zákaz používání E 171 v EU. Návrh nařízení, který by představen v září 2021 počítá s přechodným obdobím v délce 6 měsíců. Členské státy dne 08/10/2021 schválily tento návrh Evropské komise na zákaz používání oxida titanicičitého (E171) jako potravinářské přidatné látky od roku 2022. Oxid titanicičtý se používá jako barvivo v řadě výrobků, jako jsou žvýkačky, pečivo, potravínové doplnky, či polévký.

VÝVOJ NA ÚROVNI EU V OBLASTI POTRAVINÁŘSTVÍ ANEB CO NÁS ČEKÁ V ROCE 2022

„Cílem Komise je poslit udržitelnost zemědělsko-potravinářského sektoru, dosáhnout klimatické neutrality do roku 2050 a dosáhnout snížení emisí skleníkových plynů o 55 % do roku 2030. V průběhu roku 2020 a 2021 Evropská komise vydala řadu strategií a plánů (Farm to Fork, Akční plán pro ekologické zemědělství, Akční plán pro oběhovou ekonomiku...), které si pro další roky stanovují ambiciozní cíle, na základě nichž lze očekávat revizi a předkládání legislativních návrhů, včetně revize pravidel o informacích, které mají být poskytovány spotřebitelům...“

Cíle prolínající se strategiemi/akčními plány ve vztahu k zemědělsko-potravinářskému sektoru:

- Zkrácení dodavatelských řetězců
- Podpora reformulace potravin
- Zavedení nutričních profiliů potravin
- Označování potravin – nutriční hodnoty, welfare zvířat...
- Redukce potravínového odpadu a ztrát/potravínové podvody
- Maximální limity karcinogenních kontaminantů v potravinách
- Redukce nadmerného používání obalů, recyklované složky...

INFORMACE POSKYTOVANÉ SPOTŘEBITELŮM – OZNAČOVÁNÍ

Označování výživových údajů na předních stranách obalů

ČR považuje současná pravidla pro označování potravin výživovými údaji v nařízení (EU) 1169/2011 za plně dostačující a nevidí důvod pro nezbytné nutné zavádění nových povinných systémů označování nutričních údajů na přední straně obalu. Jednoznačná EU pravidla jsou stanovena informace jsou jasné a dostupné. Důležitá je výchova spotřebitelů a porozumění výživovým hodnotám, a také podpora zdravého životního stylu.

V případě, že bude na úrovni EU rozhodnuto nový systém přijmout bude ČR podporovat, aby byl:

- Dobrovolný, nikoli povinný
- Nehodnotil potravin zjednodušeně jako celek, ale podával informaci o zastoupení jednotlivých živin v potravíně

- Byl objektivní a popisný
- Nerozděloval potraviny do kategorií na „zdravé“ a „méně zdravé“.

Evropská komise zavede harmonizovaný systém značení výživových hodnot na předních stranách obalů potravin. Zavedené značení by mělo podle Komise motivovat producenty ke změně složení výrobků. Evropská komise požádala EFSA o vědeck-

ké stanovisko do března 2022. Do konce roku 2022 pak Evropská komise představí návrh povinného unijního harmonizovaného systému FOPNL (nutriční označování na přední straně obalů).

Stanovení nutričních profilů Komise plánuje předložení návrhu nutričních profiliů potravin & maximálních limitů obsahu tuku, soli a cukru v potravínách. I tento návrh by měl být ze strany Komise předložen ve čtvrtém čtvrtletí roku 2022. Nutriční profily jsou podle Komise klíčové proto, aby bylo zajištěno fungování nařízení o výživových a zdravotních tvrzeních. Komise ve svých dokumentech uvádí, že od roku 2009, kdy se o nutričních profilech uvažovalo poprvé, řada producení reformovala svoje potraviny tak, aby v případě zavedení nutričních profilů potraviny splňovaly veškeré požadavky na výživová a zdravotní tvrzení, nicméně řada producentů k tomuto krokům nepřistoupila, a nyní proto využívá neférové výhody, včetně toho, že nebylo nutné vynaložit dodatečné náklady na změnu informací na obalech potravín.

Revize data spotřeby a data minimální trvanlivosti posílení srozumitelnosti a pochopitelnosti evropského značení trvanlivosti potravin by podle Euronews

a Evropské komise mohlo vést k redukcí objemu potravinového odpadu v EU o 10 % (necelých 9 tun ročně). Až 49 % spotřebitelů se podle nejnovějších průzkumu domnívá, že lepší pochopení pojmu „spotřebuje do“ (use by) a „minimální trvanlivost do“ (best before) by vedlo k významnému snížení potravinového odpadu v domácnostech. Celkem 53 % respondentů přiznává, že správně nerozu mí označení „minimální trvanlivost“ (best before).

V rámci strategie Farm to Fork zahájila v minulém roce Evropská komise přezkum stávajících právních předpisů k řešení tohoto problému, a zároveň požádala o vědecké stanovisko Evropský úřad pro bezpečnost potravin. Revize pravidel pro označování „spotřebuje do“ a „minimální trvanlivost“ by měla být dostupná ve čtvrtém čtvrtletí roku 2022.

Značení země původu

Označení původu poskytuje spotřebitelům informace o tom, odkud jejich potraviny pocházejí. Označování původu je již povinné u některých potravin (ovocie a zelenina, ryby a mořské plody, hořčice a výrobky z hovězího masa, nezpracované vepřové, skopové, kozi a drůbeží maso, olivový olej, víno, vejce a lilkoviny). Komise zvažuje rozšířit povinné označování původu na další potraviny. Konkrétně na mléko v mléčných výrobcích, maso

používané jako hlavní složka zpracovaných potravin, králičí maso a zvěřinu, rýži, tvarou pšenici používanou v těstovinách, brambory a rajčata ve výrobcích z rajčat. Etiketa původu může obsahovat informace o jedné nebo více fázích produkce výrobku (např. u mléka) to mohou být informace o místě dojení, zpracování a/nebo balení). Pro kteroukoli z těchto fází je původ vymezen na základě zeměpisné oblasti, v níž se daná činnost uskutečnila (např. v EU, v konkrétní zemi nebo regionu - přičemž region může být v rámci jedné země, nebo se může rozprostírat mezi více zeměmi).

Další (green claims, označování udržitelné produkce, značení welfare zvířat...)

Evropská komise bude dále zkoumat možnosti harmonizace dobrovolného označování „zelených tvrzí“, možnosti vytvoření označování udržitelnosti produkce – zahrnutý by měly být aspekty výživové, klimatické, environmentální i sociální. Komise by také měla v průběhu roku 2023 předložit zháčení, které by informovalo spotřebitele o welfare zvířat.

Nejen Evropská komise ale také jednotlivé členské státy přichází s vlastními iniciativami. Francie například během roku 2021 vyuvinula nový systém označování potravin, který navazuje na francouzské systémy Nutri-Score (značení výživových hodnot) a Eco-Score (značení dopadu produkce na životní

prostředí a klima). Novým systémem značení je Planet-Score, jedná se o systém, který kombinuje semaforový systém (tedy značení od zelené po červenou) s informacemi o použitých pesticidech, dopadech na klima a biodiverzitu, i s informacemi o welfare zvířat. Během roku 2021 představilo také Německo návrh na označování způsobu chovu nosnic na etiketách potravin obsahujících vejce. Německo ve svém stanovisku k označování uvádí, že vzhledem k tomu, že je značení způsobu chovu nosnic na obalech potravin obsahujících vejce pouze dobrovolné, na většině potravin uváděných na trhu chybí, a spotřebitelé tak nejsou informováni o tom, z jakých chovů vejce použití například v těstovinách majonéze pochází. Německo proto vyzvalo Komisi k prozkoumání možnosti zavedení nového označování. Evropská komise potvrdila v červnu loňského roku zájem zavést zákaz klecových chovů po roce 2027.

Věřejná konzultace k revizi Nařízení (EU) 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Dne 13. prosince 2021 zahájila Evropská komise věřejnou konzultaci k revizi výše uvedeného nařízení. Tato veřejná konzultace se týká různých iniciativ týkajících se revize právních předpisů EU o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Tato revize se týká výživového označování na přední straně obalu, označování původu a vyznačování data, což jsou klíčová opatření ve strategii „Od zemědělce ke spotřebителi“, a označování alkoholických nápojů, jak bylo oznameno v rámci Evropského plánu boje proti rakovině. Druhá iniciativa, jak bylo uvedeno ve strategii „Od zemědělce ke spotřebителi“, se týká stanovení výživových profiliů, aby se omezilo používání tvrzení na potravinách, které nesplňují výživovou kvalitu. Prostřednictvím této veřejné konzultace se občané a zúčastněné strany mohou podělit o své názory a zkusebnost ohledně hlavních překážek, s nimiž se potýkají v těchto oblastech označování potravin, a rovněž způsobu, jak tyto překážky překonat. Konzultace je otevřena do 7. března 2022.



Zdroj: MZe ČR, MŽP ČR, SZPI, PK ČR

VZDĚLÁVACÍ AKCE PK ČR

„... v tomto roce PKČR organizovala nejen vlastní odborné webináře ale ve čtvrtém čtvrtletí spolupracovala s Centrem zemědělsko-potravnářského výzkumu a inovací, s.r.o. na jednodenních webinářích z programu PRV ...“

Vlastní odborné webináře PK ČR**Aktuální trendy a budoucnost potravinářství nejen z pohledu legislativy**

Koncem ledna 2021 proběhl seminář zaměřený na aktuální trendy v potravinářství z pohledu legislativy a označování. Součástí programu byly také informace k nové strategii EU „Z farmy na vidlišku“, která přinesla řadu cílů v oblasti potravinářství. Informace byly představeny nejen zástupci dozorových orgánů, resortem zemědělství ale také stálým zastoupením PK ČR v Bruselu, kde byly představeny předeším aktuální kroky Evropské komise.

Bezpečnost potravin a novinky nejen v potravnářské legislativě

V červnu 2021 Potravinářská komora ČR přichystala další vlastní webinář, stále prostřednictvím aplikace MS TEAMS. Seminář se věnoval zkušenostem dozorových orgánů z oblasti bezpečnosti potravin ale také zdravotní bezpečnosti doplňků stravy, které je ukázaly v době pandemie jako klíčové, tak byla pozornost věnována aktuálně diskutovaným kontaminantům v potravinách. V neposledné řadě byly

představeny legislativní novinky z oblasti potravinářství a životního prostředí.**Trendy prodeje a propagace potravin včetně legislativních požadavků**

Ještě před koncem roku, v listopadu 2021, uspořádala Potravinářská komora ČR webinář, který se věnoval trendům prodeje potravin a jejich propagaci. Vzhledem k tomu, že pandemie koronaviru odstartovala boom e-shopů a prodeje online, nakulování přes internet skokově vzrostlo, webinář se zaměřil právě na prodej potravin na dálku. Součástí webináře byly také informace k novým systémům označování potravin, jenž se dostávají v současné době do popředí zájmu (Nutri-Score, Eco-Score, Planet-Score).

Webináře ve spolupráci s Centrem zemědělsko-potravnářského výzkumu a inovací
- označení kvality a certifikace v reflexi na EU strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“, - systém řízení bezpečnosti potravin v reflexi na EU strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“, - označení kvality a certifikace v reflexi na EU strategie „Green Deal“ a „From Farm to Fork“.



Akce organizované prostřednictvím firemní platformy MS TEAMS si kládou ambici seznámit podnikové manažery jakosti, kvality a dalších oddělení s inovacemi a trendy v potravinářském průmyslu, se systémy řízení bezpečnosti potravin, ale i s označením



PLATFORMA PRO REFORMULACE V ROCE 2021

„Databáze reformovaných potravin a nápojů poskytuje aktuální přehled o reformulovaných výrobcích. V databázi lze filtrovat výrobky podle výrobce, kategorie a typu reformulace...“

Pátá výroční konference Platformy pro reformulace při České technologické platformě pro potraviny proběhla dne 15. září 2021 v Praze. Akci udělil záštitu ministr zemědělství, ministr zdravotnictví a předsedkyně Výboru pro zdravotnictví PSP ČR. Výroční konference tentokrát s podtitulem Role výrobčů potravin v rámci zdravého životního stylu spotřebitelů se zúčastnilo více jak 150 odborníků, výrobčů potravin i zástupců státní správy. Proběhla i prezentace výrobků oceněných v soutěži Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek roku. „Výrobci potravin v České republice jsou si plně vědomi své možnosti napomoci zlepšení zdraví spotřebitelů právě širokou nabídkou sych výrobků, jak těch standardních, tak těch, ve kterých došlo k vylepšení nutričního složení,“ vysvětluje prezidentka Potravinářské komory České republiky Dana Večeřová. „Členové Potravinářské komory České republiky přistoupili k přehodnocení svých receptorů a reformovali celou řadu výrobků. Výsledkem je nabídka produktů se sníženým obsahem cukru, soli nebo vylepšenou strukturou obsažených tuků“, dodává Dana Večeřová. „Chtěli jsme vytvořit odborné fórum pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi a vzájemně sdílet zkušenosti

s reformulacemi a inovacemi tak, aby se podílí výrobků s vylepšeným obsahem na českém trhu daleko zvyšoval“, říká předsedkyně Výboru pro výživovou politiku / Platformy pro reformulace Hana Langrová. V rámci konference vystoupili zástupci České asociace nutričních terapeutů, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Sekce nutričních terapeutů České asociace sester, Společnosti STOB a další.

„Dobrou zprávou je, že spotřebitelé stále více vyhledávají zdravější varianty potravin, které nemají vysoký obsah tuků, cukru nebo soli,“ doplnila Ivana Pražanová, předsedkyně České asociace nutričních terapeutů a dále pokračuje, „Česká asociace nutričních terapeutů reformulace podporuje, protože jsou jedním z preventivních opatření proti rozvoji obezity, která je rizikovým faktorem vzniku nefekčních onemocnění. Ta jsou příčinou 90 % úmrtí našich obyvatel.“ V rámci programu dostali příležitost i sami výrobci, zástupci společnosti Unilever ČR/SR, Danone, a.s. a Nestlé s.r.o., prezentovali závazky v oblasti zdravé výživy, inovace obsahu i obalu a nové trendy v potravinářství. Platforma pro reformulace letos vyhlásila výsledky již 8. ročníku soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní



republiky. Jedná se o novou a menší dětskou variantu výrobku bez kakaové polevy, bez přidaných barviv a aromat, s cílem zlepšení výživových údajů oproti standardnímu výrobku na trhu Miša tvarohový 55 ml a následování kritérií EU Pledge pro kategorii dětských zmrzlín. Mlékáma Kunin Oveska, která byla v letošním roce také oceněna v kategorii Reformulace roku za inovativní propojení celych ovesných zrn v mléce, za snížení obsahu cukru a zároveň zvýšení obsahu vlákniny díky přídavku inulinu (obsah vlákniny 3,3 g/100 g, obsah cukru 7,5 g/100 g). „A jak jsme toho dosáhli? Pečlivou analýzou spotřebitelských trendů, smělým návrhem a vytrvalým směřováním k cíli“, dodává Jana Ovčáčková, ředitelka kvality společnosti Lactalis CZ. Šunku nejvyšší jakosti od MASO UZENINY PÍSEK, a.s., hodnotící komise ocenila za snížený obsah soli ve srovnání s ostatními šunkami nejvyšší jakosti (obsah soli 1,8 g/100 g). „Průměrný obsah soli v podobných výrobcích je 2,5 g na 100 g, takto reformulovaný výrobek považujeme za velký úspěch. Nadbytek soli není žádoucí, škodí dospelejmu i dětem, dodává Robert Štěpán, výrobní ředitel společnosti MASO UZENINY PÍSEK, a.s. Dále byly v kategorii Reformulace roku oceněny výrobky Super dortík s malinami od společnosti Emco spol. s r.o., pečivo DĚČKO od společnosti IREKS ENZYMA s.r.o., Párky dědě Plíška ze společnosti Řeznický H+H, s.r.o. a chléb Sprint od Zeeelandia spol. s r.o.

potravinářský výrobek roku. Do soutěže se mohly přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významné zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech. Ve stanoveném termínu se přihlásilo 27 společností s celkem 65 výrobky. Hodnocení proběhlo ve třech kategoriích Reformulace roku, Bezpečnost a kvalita potravin a Potraviny pro zvláštní výživu. Hodnocení proběhlo ve dvou skupinách podle velikosti podniku. Cenu Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek získal za rok 2021 v kategorii Reformulace roku Mišánek tvaroh od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r.o. Mišánek tvaroh je dále výrobků znácky Miša, který je vyroběný z tvarohu z České



razení snížení by spotřebitel velmi těžko akceptoval. Výrobci proto spíše přistupují k postupnému snižování množství živin, což však nemohou uvádět ani na obalu výrobku, ani v dalších materiálech. A to mnohdy výrobce od inovací a reformulaci odrazuje. Překážek není málo, a proto je třeba výrobce dále motivovat a podporovat, aby svoje výrobky i nadále reformovaly, tj. zlepšovali. Platforma pro reformulace hledá cesty, kterými mohou výrobci legálně spotřebitele upozornit na vylepšené složení výrobku. Jednou z možností je právě otevřená Databáze reformulovaných potravin a nápojů, „Jsem velmi ráda, že ji dnes můžeme představit odborné i laické veřejnosti. Databáze poskytuje aktuální přehled o reformulovaných výrobcích, v databázi lze vyhledávat podle výrobce, kategorie výrobku a typu reformulace, např. snížení obsahu cukru. V databázi také najdete složení výrobku před reformulací a po reformulaci“, vysvětluje Hana Langrová, předsedkyně Výboru pro výživovou politiku / Platformy pro reformulace. Databázi naleznete na webových stránkách www.reformulace.cz. Na závěr je třeba dodat, že Evropská komise bude

Při reformulacích však čeká na výrobce i jedno výrazné omezení. Plná evropská legislativa umožňuje informovat o snížení určitých živin až pokud konkrétní změna dosáhne 30 %. Pokud výrobce potravin sníží například obsah cukru v konkrétním výrobku o 20 % a to není málo, nemůže o této skutečnosti informovat ani na obalu produktu ani prostřednictvím daříčků komunikačních kanálů, například reklamy, ale i na internetových stránkách či sociálních sítích. Toto nařízení tedy umožňuje výrobčům komunikovat snížení určitých živin až při dosažení limitu snížení 30 %. Taková úprava recepturny je však v praxi velmi problematická, protože tak

hledat další příležitosti k přechodu ke zdravému stravování. Strategie od zemědělce ke spotřebiteli představuje příležitost pro zlepšení životního stylu, zdraví a životního prostředí. Pokud vytvoříme přiznivé potravinové prostředí, které usnadní volbu zdravého a udržitelného stravování, napomůže to zdraví a kvalitě života spotřebitelů a sníží se náklady na zdravotní péči v celé společnosti.

Vice informací o projektech Platformy pro reformulace na www.reformulace.cz

