

Jak na výrobu a prodej doplňků stravy (DS):

„Doplňkům stravy se nesmí přisuzovat vlastnosti týkající se prevence, léčení nebo vyléčení lidských nemocí nebo na ně odkazovat.“

- výroba, výrobní prostory a prodej dle potravinového práva + vyhl. č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin, bude nahrazena od 1. 11. 2018 vyhl. č. 58/2018 Sb. o doplňcích stravy a složení potravin,
- do oběhu uvádět pouze balené DS,
- za bezpečnost DS zodpovídá provozovatel potravinářského podniku uvádějící DS na trh.
- Další informace na www.eagri.cz – *potraviny – legislativa – doplňky stravy* a na www.szpi.cz v záložce „podnikatelé“.



Kosmetické přípravky (KP) z LAKR:

- dodržovat související legislativu (např. Nařízení EU č. 1223/2009 o kosmetických přípravcích),
- zhodnotit bezpečnost KP a oznámit na evropském portálu CPNP (Cosmetic Products Notification Portal).



Další důležité odkazy:

- Sdružení PELERO CZ. z.s.
www.pelero-cz.cz



Úkolem sdružení je zejména:

- koordinace zájmů členů sdružení vůči státním orgánům, školním a výzkumným institucím,
- spolupráce členů sdružení, pracovní setkání, spolupráce se zpracovateli, výzkumnými organizacemi a vládními institucemi,
- poradenský servis, propagace LAKR,
- publikační a výstavní činnost výsledků členů a sdružení,
- sledování legislativy LAKR,
- mezinárodní spolupráce s obdobnými organizacemi.

- Sdružení český kmín
www.ceskykmin.cz

Sdružení vzniklo v roce 1996. Sdružuje pěstitele, výzkumníky i zpracovatele kmínu kořeného. Cílem je sjednotit a zajistit vysokou kvalitu produkce povolených odrůd kmínu. V roce 2002 bylo kmínu kořenému Úřadem průmyslového vlastnictví (patentový úřad) uděleno „Osvědčení o zápisu označení původu ČESKÝ KMÍN“ pod číslem 193. V roce 2004 podalo sdružení žádost o udělení označení původu ČESKÝ KMÍN v rámci EU. Od roku 2008 je komodita ČESKÝ KMÍN držitelem chráněného označení původu (CHOP) v rámci EU.

Stejně tak označení **CHOP** nese tradiční název CHAMOMILLA BOHEMICA. Takto označený heřmánek musí obsahovat více než 1 % silice, v níž je hlavní složkou chamazulen.



Ministerstvo zemědělství
Odbor rostlinných komodit
Těšnov 17, 110 00 Praha I
+420 221 812 551
www.eagri.cz, info@mze.cz
Praha 2018

Text: www.eagri.cz,
Ing. Viola Kozderová
Fotografie: Shutterstock.com,
ec.europa.eu

Jak na léčivé, aromatické a kořeninové rostliny a výrobky z nich



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Léčivé, aromatické a kořeninové rostliny (dále LAKR) tvoří velmi rozmanitou skupinu rostlin. Prioritu v jejich využívání má jejich dokonalá znalost z hlediska nejen obsahových látek, ale také z hlediska původu, výskytu, možnosti pěstování a sběru. LAKR jsou dnes významnou složkou surovinové základny nejen pro farmaceutický průmysl, ale staly se i významným zdrojem pro kosmetickou, potravinářskou a lihovarnickou výrobu. Postupně se mění i forma užívání léčivých bylin. Probíhá aklimatizace a šlechtění cizích, ale i některých našich druhů, zejména těch, kterých je z hlediska zpracování zvýšená spotřeba. Velmi aktuální je také zpracovávání LAKR menšími pěstiteli, kteří své produkty uplatňují na trhu.

Rozsah pěstování LAKR je určován nestabilní situací jejich odbytu, ekonomickou i odbornou náročností, nízkou výkupní cenou a konkurencí levných dovozů LAKR. V dlouhodobém horizontu je kolísání pěstebních ploch charakteristické. Vrcholy pěstování LAKR byly v roce 1996 (15 800 ha), 2003 (11 000 ha) a 2011 (8 500 ha). Nejslabšími roky byly 1999 (3 000 ha) a 2008 (4 000 ha). V roce 2017 se v České republice pěstovaly LAKR na ploše celkem 7 457 ha, což představovalo meziroční nárůst o 40 %. Z celkové plochy pak bylo pěstováno 4 405 ha kořeninových rostlin a z toho bylo 4 125 ha kmínu.



Jak využít LAKR a co lze vyrábět:

- rostlinný materiál (osivo, sazenice, hrnkové rostliny),
- v potravinářství: např. likéry, sirupy, džemy, ochucené oleje, koření (i ve směsi), čaje (i ve směsi), doplňky stravy,
- ve farmacii,
- jako kosmetické přípravky.



Co musím splňovat, když chci vyrábět a prodávat potraviny z LAKR:

- mít živnostenské oprávnění - „Výroba potravinářských a škrobářenských výrobků“;
- splňovat legislativní požadavky dle konkrétních komodit potravin (výčet právních předpisů lze nalézt na webu Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) - www.szpi.gov.cz),
- dodržovat správnou hygienickou a výrobní praxi,
- ohlásit zahájení výroby pomocí formuláře na SZPI,
- zavést dokumentaci, jako je např. dokumentace sběru, certifikát k obalům, deník výroby apod.

Další informace lze nalézt také v příručkách pro provozovatele potravinářských podniků v sekci potraviny na stránkách Ministerstva zemědělství (MZe) www.eagri.cz

Potravinářství – publikace a dokumenty – příručky pro provozovatele potravinářských podniků.

Jaké je vybavení provozovny pro výrobu potravin:

Vybavení provozovny dle konkrétní komodity např.:

- omyvatelné stěny,
- tekoucí studená a teplá voda + označení pitná/užitková,
- vyčleněné vhodné nádoby,
- chladicí box (měření teploty, vedení dokumentace),
- vymezené uklížecké pomůcky,
- označení provozovny s údaji, jako je den výroby, druh a účel výrobku.

Provozovna musí být schválena pro výrobu potravin. Kontrolu provádí Krajská hygienická stanice (KHS).

