



ÚSTŘEDNÍ KONTROLNÍ A ZKUŠEBNÍ ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÝ

ISO 9001: 2015

www.ukzuz.cz



REŽIM JAKOSTI Q CZ PRO KONZUMNÍ BRAMBORY

- Pokyny Evropské unie ke státní podpoře v odvětvích zemědělství a lesnictví a ve venkovských oblastech na období 2014 až 2020 (Úřední věstník EU, 1.7.2014)
- Kapitola 1.1.9 – Podpora na účast producentů zemědělských produktů v režimech jakosti
- Certifikačním orgánem pro režim jakosti Q CZ pro konzumní brambory bude na území České republiky **Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský**
- **V gesci Oddělení chmele a certifikace produktů Sekce rostlinné výroby**



Certifikační proces

- Při podání žádosti o certifikaci produktu ÚKZÚZ uzavře se žadatelem smlouvu o provedení certifikace, kde budou řešeny odpovědnosti a povinnosti obou stran
- Certifikační systém se řídí požadavky a parametry podle ISO 17065 (Požadavky na orgány certifikující produkty, procesy a služby)



Certifikační proces

- Certifikační systém zahrnuje certifikační schéma **Českého bramborářského svazu**, podle ISO 17067 (Základní principy certifikace produktu a směrnice pro certifikační schémata)
- Žadateli vznikne v případě získání certifikace právo požádat **Ministerstvo zemědělství** o povolení a užívání trojice ochranných známek 352770-2 Q CZ na konkrétní produkt, na který získal certifikát



Seznam certifikovaných produktů

Konzumní brambory B1, B2 a B3:

- **B1** – konzumní brambory, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ a nebyly pěstovány pro výrobu škrobu, nebo produkci sadby
- **B2** – brambory ve slupce, brambory loupané, sušené, vařené, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ, kromě smažených a před smažených výrobků obsahujících pouze brambory
- **B3** – smažené a před smažené výrobky obsahující pouze brambory v režimu jakosti Q CZ; hranolky a lupínky z brambor, které splnily nastavené parametry režimu jakosti Q CZ



Parametry pro pěstování B1 v režimu jakosti Q CZ

- **1. Použití certifikované sadby**
 - doloží pěstitel fakturami a uznávacími listy
- **2. Použití přípravku povoleného v EZ na ochranu proti mandelince bramborové**
 - doloží pěstitel vlastní evidencí
 - minimálně pro první aplikaci



Parametry pro pěstování B1 v režimu jakosti Q CZ

- **3. Použití statkových a organických hnojiv** – doloží pěstitel vlastní evidencí prokazující použití min. jednoho druhu statkového nebo organického hnojiva v min. předepsané dávce v období dvou let předcházejících roku výsadby brambor

Minimální dávky jednotlivých druhů hnojiv:

Zelené hnojení	Podsev, nebo strništní meziplodina
Chlévský hnůj	25 t/ha
Kejda skotu	45 t/ha
Kejda prasat	30 t/ha
Kejda drůbeže	10 t/ha
Zaorávka slámy s přidavkem N	přídavek N 5 kg/t slámy
Digestát	20 t/ha
Průmyslový kompost	10 t/ha



Parametry pro pěstování B1 v režimu jakosti Q CZ

- **4. Osevní postup**

- doloží pěstitel vlastní evidencí v LPIS
- výsadba na pozemek, kde nebyly pěstovány brambory min. 2 roky

- **5. Dohledatelnost produktu**

- doloží pěstitel vlastní evidencí



Parametry pro pěstování B1 v režimu jakosti Q CZ

- **6. Certifikát Global G.A.P.**
 - pokud pěstitel doloží platný certifikát Global G.A.P., nebude prokazovat dohledatelnost produktu Q CZ
- **7. Školení Q CZ**
 - potvrzení od školitele ČBS
 - min. 1 osoba za žadatele



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a balené a upravené brambory B2

• 1. Nákup produkce v režimu jakosti Q CZ

- zpracovatel doloží v rámci zavedeného systému evidence, že brambory nakoupené, upravené, zpracované, zabalené a označené Q CZ skutečně pochází od pěstitelů, kteří získali certifikát režimu jakosti Q CZ
- zpracovatel, který ještě nemá dodavatele vlastní certifikát Q CZ, doloží v rámci své evidence, že bude schopen realizovat oddělené zpracování brambor v režimu jakosti Q CZ



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a balené a upravené brambory B2

- **2. Rezidua přípravků na ochranu rostlin**

- zpracovatel doloží multireziduálním rozbořem z akreditované laboratoře, a to nejméně 1x za kontrolované období od každého dodavatele
- hodnota 20 % pod max. limity stanovenými v nařízení Komise (ES) 839/2008



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a balené a upravené brambory B2

- **3. Obsah kadmia a olova**

- zpracovatel zajistí rozbor od akreditované laboratoře, a to nejméně 1x za kontrolované období od každého dodavatele
- hodnota 20 % pod max. limity v nařízení Komise 1881/2006



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a balené a upravené brambory B2

- **4. Dohledatelnost produktu Q CZ**

- pokud zpracovatel brambor nedoloží ověření dohledatelnosti podle Global G.A.P., bude dohledatelnost produktu B1 ověřena inspekčním týmem

- **5. Školení Q CZ**

- potvrzení od školitele ČBS
- min. 1 osoba za žadatele



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

- **1. Nákup produkce v režimu jakosti Q CZ**

- zpracovatel doloží v rámci zavedeného systému evidence, že brambory nakoupené, upravené, zpracované, zabalené a označené Q CZ skutečně pochází od pěstitelů, kteří získali certifikát režimu jakosti Q CZ
- zpracovatel, který ještě nemá dodavatele vlastníci certifikát Q CZ, doloží v rámci své evidence, že bude schopen realizovat oddělené zpracování brambor v režimu jakosti Q CZ



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

- **2. Obsah redukujících cukrů v bramborách
(glukóza+fruktóza)**

- zpracovatel doloží rozbořem z vlastní laboratoře, a to min. z jednoho vzorku z každých (i započatých) 300 tun zpracovaných brambor v režimu Q CZ
- max. 500 mg/kg



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

• 3. Obsah akrylamidu ve výrobku

- zpracovatel doloží rozbořem z vlastní laboratoře, a to min. z jednoho vzorku z každých (i započatých) 300 tun zpracovaných brambor v režimu Q CZ
- zpracovatel doloží rozbořem od akreditované laboratoře, a to min. z jednoho vzorku z každých (i započatých) 3000 tun zpracovaných brambor v režimu Q CZ
- 20 % pod hodnotami uvedenými v nařízení Komise (EU) 2017/2158, příloze IV



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

- **4. Obsah kadmia a olova**

- zpracovatel zajistí rozbor od akreditované laboratoře, a to nejméně 1x za kontrolované období od každého dodavatele
- hodnota 20 % pod max. limity v nařízení Komise 1881/2006



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

- **5. Rezidua přípravků na ochranu rostlin**

- zpracovatel doloží multireziduálním rozbořem z akreditované laboratoře, a to nejméně 1x za kontrolované období od každého dodavatele
- hodnota 20 % pod max. limity stanovenými v nařízení Komise (ES) 839/2008



Parametry pro splnění režimu jakosti Q CZ pro ověření kvality B1 a výrobky B3

- **6. Dohledatelnost produktu Q CZ**

- pokud zpracovatel brambor nedoloží ověření dohledatelnosti podle Global G.A.P., bude dohledatelnost produktu B1 ověřena inspekčním týmem

- **7. Školení Q CZ**

- potvrzení od školitele ČBS
- min. 1 osoba za žadatele



Dozor v rámci režimu jakosti Q CZ

- Certifikační cyklus bude 4-letý a bude sestávat z 1 certifikační inspekce a 3 dozorových inspekcí
- Dozorová inspekce bude sloužit k pravidelnému dozoru u certifikovaných subjektů
- Od data vydání certifikátu se sledovaným dozorovým obdobím rozumí periodický interval 12 kalendářních měsíců začínající prvním dnem následujícího měsíce po vydání certifikátu



Cíle certifikačního systému Q CZ

- Potvrzení shody sledovaných požadavků (parametrů) s nastavenými požadavky, které odpovídají režimu jakosti Q CZ, s následným vydáním certifikátů na produkty
- Certifikované produkty budou zároveň poskytovat spotřebitelům záruky vysoké kvality a potravinové bezpečnosti
- Systém je prioritně zaměřený na dohledatelnost certifikovaného produktu od jeho vzniku až po uvedení na trh
- Uvedené garance zlepší uplatnění produktů na trhu



Děkuji za pozornost

Dr. Ing. Zdeněk Chromý
vedoucí Oddělení chmele a certifikace produktů

Tel.: +420 415 778 119

Mob.: +420 739 033 391

E-mail: zdenek.chromy@ukzuz.cz

Chmelařské náměstí 1612, 438 01 Žatec

