

## **Vodítka uvedená níže vyplývají ze závěrů zasedání hodnotitelské komise a jsou závazná. Průběžně budou dle potřeby doplňována správcem značky.**

### **Vodítka pro parametry, které jsou důvodem pro neudělení značky KLASA:**

- Obsah E 120 košenily ve výrobku.
- Obsah aromatické látky u šunky nejvyšší jakosti a šunky výběrové. Přípustný je pouze obsah kouřových aromat, kterých je v současné době definováno 7 v prováděcím nařízení Komise (EU) č. 1321/2013, kterým se na úrovni Unie stanoví seznam primárních produktů kouřových aromat povolených pro použití jako takové v potravinách nebo na jejich povrchu a/nebo k výrobě sekundárních kouřových aromat.
- Obsah aromatické látky u trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků. Přípustný je pouze obsah kouřových aromat, kterých je v současné době definováno 7 v prováděcím nařízení Komise (EU) č. 1321/2013, kterým se na úrovni Unie stanoví seznam primárních produktů kouřových aromat povolených pro použití jako takové v potravinách nebo na jejich povrchu a/nebo k výrobě sekundárních kouřových aromat.
- Obsah aromatické látky u trvanlivých fermentovaných masných výrobků.
- Přítomnost látek s barvicími účinky jako například červená řepa u trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků a trvanlivých fermentovaných masných výrobků.
- Přítomnost glutamátu, kvasničného extraktu nebo látky působící jako zvýrazňovače chuti u veškerých výrobků.
- Obsah zahušťovadel karagenanu a gummy echemy ve výběrových šunkách.
- Konzumní mléka, která jsou tepelně ošetřena teplotami na úrovni UHT.
- Obsah přidané živočišné bílkoviny u všech masných výrobků.
- Termín „dětský“ – výrobky oceněné značkou KLASA musí splňovat alespoň některou z těchto podmínek:
  1. splňují ve výživových parametrech vyhlášku č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních (tzv. „Pamlskovou vyhlášku“), případně další limity, na nichž se komise v budoucnu dohodne a budou zapracovány do Vodítek, nebo
  2. obsahují např. nižší obsah přidaného cukru, nižší obsah soli, nebo nižší obsah fosfátů apod., než je používán u ostatních výrobků stejné skupiny. Za nižší obsah je považováno snížení alespoň o 30%.
- Vejce z klecových chovů, která nemají další zásadní nadstandardní kvalitativní charakteristiku (např. fortifikace prostřednictvím krmiva)
- Použití extraktu - pokud je při výrobě potraviny použit extrakt, je výrobce povinen doložit jeho přesné složení včetně specifikace a popis jeho technologické funkce při výrobě potraviny i ve finálním výrobku. V případě, že extrakt v potravině plní funkci přídatné látky, bude výrobce vyzván k jeho odstranění. Neodstranění extraktu bude v tomto případě považováno za důvod k neudělení ocenění.

### **Vodítka pro ověření, zda výrobek splňuje minimální požadavky pro výjimečnou kvalitativní charakteristiku:**

#### MED:

Za výjimečnou kvalitativní charakteristiku se u medu považuje získání z jedné oblasti/místa provenience od jednoho včelaře, neprovedení filtrace medu v rámci jeho zpracování a splnění parametrů Svazové normy ČESKÝ MED. Oceněny mohou být medy jednodruhové i smíšené. Nepřipouští se směsi medů různého původu od více včelařů.

#### Přírodní vanilkové aroma ve všech výrobcích:

Za výjimečnou nadstandardní kvalitativní charakteristiku se u potravin označených slovy „vanilkový“ nebo výrazy s obdobným významem (např. cizojazyčné názvy jako „vanilla“ „vanille“ aj.) se budou považovat potraviny, které obsahují přírodní vanilkové aroma nebo vanilkový extrakt nebo nastrohaný neextrahovaný vanilkový lusk obsahující dřeň nebo neextrahovaná vanilková dřeň, nebo jejich kombinaci. V případě přírodního vanilkového aroma nebo vanilkového extraktu musí tato skutečnost jednoznačně vyplývat z dodané specifikace, tj. uvedením informace ve specifikaci, že se jedná minimálně o přírodní vanilkové aroma, nebo o extrakt získaný z vanilkových lusků o čistotě minimálně 95/5. Pokud bude použito při výrobě potraviny přírodní vanilkové aroma nebo vanilkový extrakt v kombinaci s jinými aromaty, označení výrazem „vanilkový“ se nepřipouští.

#### Termostabilizace máku

Termostabilizace máku se nepovažuje za výjimečnou nadstandardní kvalitativní charakteristiku a mák (vč. máku mletého), který je uváděn na trh jako samostatná potravina, popř. směs máku s dalšími složkami obsahující termostabilizovaný mák, nebudou doporučovány pro udělení značky „KLASA“.

#### Balení chlazeného čerstvého masa

Za výjimečnou nadstandardní kvalitativní charakteristiku se u baleného chlazeného čerstvého masa považuje zabalení v ochranné atmosféře. Chlazené čerstvé maso balené pouze na podtáčku přetaženém fólií nebude, s výjimkou celého kuřete, doporučováno pro udělení značky „KLASA“.

#### Voliérové chovy

Za výjimečnou nadstandardní kvalitativní charakteristiku se u vajec pocházejících z voliérového chovu považuje např. fortifikace prostřednictvím krmiva, popřípadě se posoudí konkrétní typ technologie užívané v daném chovu.

#### **Doplňující informace:**

Od 1. 7. 2019 je nastaven nový přístup Hodnotitelské komise značky KLASA ve věci předkládání laboratorních rozborů. Nově nebude vyžadováno předkládání laboratorních rozborů k parametrům stanovených příslušnými právními předpisy, tj. stávající požadavky ve smyslu Metodiky pro udělování značky KLASA Článek 1, odst. 2, písm. e) první věta - včetně mikrobiologického vyšetření dle nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.