

Trvejte na svých právech!

Státní dozorové orgány:

Česká obchodní inspekce (www.coi.cz) – především kontroluje poctivost služeb a prodeje.

Státní veterinární správa (www.svscr.cz) – chrání spotřebitele před zdravotně závadnými produkty živočišného původu.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (www.szpi.gov.cz) – kontroluje značení a kvalitu potravin jiného než živočišného původu.

Živnostenské úřady – kontrolují oprávněnost podnikání, zasahují, pokud prodejce odmítá vydat kupní doklad, prodejna není řádně označena, byla zrušena, nebo zde není osoba mluvící česky.

Český telekomunikační úřad (www.ctu.cz) – kontroluje poskytovatele telekomunikačních služeb, včetně služeb poštovních.

Energetický regulační úřad (www.eru.cz) – regulace cen a ochrana oprávněných zájmů zákazníků a spotřebitelů v oblasti energií.

SOS – Asociace, z. s.

- Chráníme Vaše práva tam, kde Vaše síly nestačí.
- Poskytujeme Vám poradenství, informace, vzdělávání.
- Na Vaše problémy upozorňujeme formou spolupráce s médii:

- **tiskem – formou informativních článků**
- **prostřednictvím Českého rozhlasu Brno**, kde Vás v pořadu Apetyt „Spotřebitelský servis“ informuje o aktuální problematice a odpovídá na dotazy naše předsedkyně Gerta Mazalová na telefonech 542 215 678 a 542 218 484 na frekvencích:

Jižní Morava: FM 106,5 MHz
Znojmo: 97,3 MHz
Zlín: 97,5 MHz
Hodonín: 93,6 MHz
Uherský Brod: 107,3 MHz
Uherské Hradiště: 99,1 MHz
Brno-město: 93,1 MHz

- **prostřednictvím České televize** v různých pořadech se spotřebitelskou tematikou.
- **naší účastí na projektu Městské policie Brno – „Senior akademie“**, kde se učíte znát svá práva a prosazovat je v praxi!



Užitečné odkazy:

www.asociace-sos.cz

Sdružení obrany spotřebitelů – Asociace, z. s.
Mečová 5
602 00 Brno

Poradenství

- tel.: 542 210 549, 542 210 778
- e-mail: poradna@asociace-sos.cz
- osobní poradna

Pomohla Vám naše činnost, myslíte si, že je naše činnost prospěšná? Staňte se naším sympatizujícím členem a můžete nám přispívat občasně či pravidelně jakoukoliv částkou dle Vašich možností.

Číslo bankovního účtu **2600115708/2010**

Partneři:



„Éčka“ v potravinách



Znáte svá práva? ...poradíme Vám!



CO JSOU „ÉČKA“?

S „éčky“ se setkáváme u většiny dnešních potravin, přičemž některé z nich bereme jako samozřejmost. Například bez uhličitanu sodného (součást kypřícího prášku) bychom si pečení bábovky těžko uměli představit. Oproti tomu některé z nás uvedení písmene E s tří nebo čtyř místným číselným kódem může od koupě potravin odradit.

Legislativním termínem pro „éčka“ jsou **přidatné látky** (aditiva), které se bez ohledu na jejich výživovou hodnotu obvykle nepoužívají samostatně jako potravina nebo charakteristická složka potravin. Z technologického důvodu se přidávají do potravin při výrobě, balení, přepravě nebo skladování, čímž se tyto látky nebo jejich vedlejší produkty stávají součástí potravin.

Podmínky použití

Podmínky jejich použití upravuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008. Povolené množství a druhy přídatných látek při výrobě potravin stanovuje vyhláška č. 4/2008 Sb.

Pro vyhledávání v seznamu povolených přídatných látek a informací o podmínkách jejich použití lze využít databázi přídatných látek, která je dostupná na stránkách Evropské komise – Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin.

V současné době je na seznamu přídatných látek evidováno přes 2500 látek. V potravinářské výrobě se běžně používá asi 350 látek.

Důvodů pro jejich použití je mnoho. Tyto chemické látky, ať přírodního nebo syntetického původu, se přidávají do potravin kvůli vylepšení nebo zachování jejich trvanlivosti, hygie-

nické nezávadnosti, vzhledu, konzistence, chutě, vůně atd.

Přidatné látky lze použít jen při výrobě potravin, pro které jsou povoleny. Pro jednotlivé potraviny a přídatné látky jsou zpravidla stanoveny limitní hodnoty tzv. nejvyšší povolené množství.

Kontrolu nad dodržováním předpisů pro používání přídatných látek vykonávají **Státní zemědělská a potravinářská inspekce** a **Státní veterinární správa** (produkty živočišného původu).

Obecně přídatné látky nelze používat při výrobě:

- nezpracovaných potravin
- medu a cukru
- neemulgovaného tuku a oleje
- plnotučného, polotučného a odtučněného mléka, smetany
- neochucených kysaných mléčných výrobků s živou kulturou
- přírodních minerálních vod a balených pramenitých vod
- kávy s výjimkou ochucené instantní kávy a kávových extraktů
- nearomatizovaného čaje
- sušených těstovin kromě bezlepkových těstovin nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety
- másla a neochuceného podmáslí s výjimkou sterilovaného podmáslí

Kategorie

Přidatné látky se dělí do 26 kategorií podle účelu jejich použití. Některé přídatné látky spadají podle účelu jejich použití do několika kategorií. Při označování se však uvádí pouze název té kategorie, která odpovídá účelu, pro který je látka v potravine použita. Mezi nejčastěji používané kategorie „éček“ patří následující:

ANTIOXIDANTY

Antioxidanty jsou látky, které prodlužují trvanlivost potravin a chrání je proti zkáze způsobené oxidací vzdušným kyslíkem (př. žluknutí, barevné změny potravin).

Mezi přírodní antioxidanty patří kyselina askorbová, vinná nebo citronová. Silné antioxidační vlastnosti mají i některé

druhy koření a bylin (např. rozmarýn, šalvěj, zázvor či oregano).

BARVIVA

Barviva jsou látky, které udělují potravině barvu, kterou by bez jejich použití neměla, nebo ji obnovují po příslušném technologickém procesu.

Za barvivo se nepovažují potraviny a aromatické látky, které se přidávají do potravin během výroby pro své aromatické, chuťové nebo výživové vlastnosti a přitom mají vedlejší barvicí účinek.

Obecně se barviva nesmějí přidávat např. do ovocných nebo zeleninových šťáv, koření, soli, potravin pro výživu malých dětí, chleba, masa, ryb, mouky a škrobu.

SLADIDLA

Sladidla představují náhradní sladidla, které udělují potravinám sladkou chuť a nahrazují přírodní sladidla nebo med. Za náhradní sladidla se nepovažují v potravinách běžně se vyskytující sacharidy, kterými jsou fruktóza, glukóza, sacharóza a laktóza.

KONZERVANTY

Konzervanty představují konzervační látky, které prodlužují trvanlivost potravin a které je chrání proti zkáze způsobené činností mikroorganismů. Mezi nejčastější konzervační látky patří oxid siřičitý, kyselina benzoová, sorbová a jejich soli.

EMULGÁTORY

Emulgátory jsou látky, které umožňují vytvořit nebo uchovat v potravine stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných fází, například oleje a vody. Používají se při výrobě celé řady potravin (jemného pečiva, zmrzlin, dezertů, žvýkaček atd.).

ZAHUŠŤOVADLA

Zahušťovadla zajišťují zvýšení viskozity potravin a udržení její žádoucí textury. V domácnosti používáme k zahušťování nejčastěji mouku a škrob, které nepatří mezi přídatné látky. V potravinářském průmyslu se zahušťující látky používají k zahuštění mléčných výrobků, omáček, polévek, zálivek, majonéz, zavařenin aj.

Mezi průmyslově nejčastěji používaná zahušťovadla patří přírodní polysacharidy (např. škroby, celulosy, karagenany), mořské řasy (agar), mikroorganismy (gellan) nebo modifikované škroby.