

## Kritéria pro výrobce k získání loga “FÉR potravina - čteme etikety za Vás”



Tento dokument obsahuje kritéria, podle kterých bodově hodnotíme výrobky a udělujeme logo “FÉR potravina - Čteme etikety za vás”. Nastavená kritéria jsou v souladu s platnou legislativou a v některých částech jsou nad její rámec.

K úpravám kritérií může dojít na základě legislativních změn v oblasti označování potravin nebo tlakem spotřebitelské veřejnosti (např. v roce 2015 bylo do hodnocení přidáno kritérium ohledně výskytu palmového oleje). V takovém případě ke zpětnému plošnému přehodnocování již dříve vložených potravin nedochází.

Čerstvé ovoce a zeleninu nehodnotíme dle žádných kritérií. V případě, že probíhá pravidelná kontrola na přítomnost reziduí používaných chemických látek při pěstování ze strany prodejců, považujeme sortiment na českém trhu za nezávadný.

Alkoholické nápoje nehodnotíme, přestože jsou v databázi uloženy. Nejedná se o produkty, které bychom chtěli doporučovat. Bude-li v budoucnu ze strany spotřebitelů žádost na jejich hodnocení, budeme vypracovávat speciální metodiku.

Výsledek hodnocení potravin je vyjádřen **barevným semaforovým značením**. Výrobek může dostat - 20 až + 30 bodů v závislosti na různých kategoriích. Značení je barevné - červená (pro nízký počet bodů), oranžová (neutrální) a zelená (výrobek s vysokým počtem bodů).

## Potravina je hodnocena ve 3 kategoriích

- 1.) Značení potravin
- 2.) Složení potravin
- 3.) Bezpečnost

V každé kategorii získá výrobek za své vlastnosti kladné a záporné body. Výsledkem je skóre potraviny vzniklé součtem získaných bodů v kategoriích.

### Značení potravin

Klademe důraz na to, aby na obalech výrobku bylo značeno, odkud daná potravina je a v jaké zemi byla vyrobena. Toto hodnocení oceňují spotřebitelé, kteří vyhledávají české potraviny.

<b>Uveden konkrétní český výrobce nebo země původu ČR</b> Privátní značky - musí obsahovat "vyrobeno v ČR" nebo tomu odpovídající text, případně musí být uvedena adresa výrobce	+6/ potravina
<b>Uveden konkrétní výrobce nebo země původu mimo ČR</b> Privátní značky - musí obsahovat "vyrobeno v ..."	+5 / potravina
Uvedeno schválené zdravotní tvrzení Podle aktuálně platného nařízení EU např. "Vápník je potřebný pro normální růst a vývin kostí u dětí", ...	+3 / potravina
Uvedeno schválené výživové tvrzení Podle aktuálně platného nařízení EU např. "Vysoký obsah vlákniny", "Bez cukrů", "Bez tuku", ...	+3 / potravina
Logo na obalu BIO, Klasa, Česká potravina, Regionální potravina, Vím co jím a další standardně uznávané Značky kvality	+1 / logo

## Složení potraviny

V rámci pravidel EU a oprávnění státních orgánů je otázka kvality potravin posuzována především z pohledu bezpečnosti a správného označení. V této části složení potravin pozitivně hodnotíme ty výrobky, které mají např. vyšší obsah hlavní suroviny (více ovocné složky).

Obsah hlavní složky – dle přílohy č. 2 Pokud se nehodnotí obsah hlavní složky dle přílohy č.2	+2 / potravina
Obsahuje blíže neurčené aroma Bez aroma nebo obsahu slovně označeno PŘÍRODNÍ	-5 +3
Obsahuje složku “extrakt z droždí”, “hydrolyzovaná bílkovina” apod. – instantní polévky, nudle, dochucovadla.... (vše vyjma kvasnic, pivovarských kvasnic, piva...)	-5/ potravina
Obsahuje palmový nebo palmojádrový tuk, olej v čisté, částečně ztužené nebo plně ztužené podobě	-2/potravina
Obsahuje želatinu, škrob nebo modifikovaný škrob (rýžový, pšeničný apod.) Nehodnotí se u želatiny, želatinových náplní, želatinových cukrovinek a u jedlého papíru (etiket) a pekařských výrobků.	-2/potravina

## Bezpečnost

Hodnocení bezpečnosti výrobků se zaměřuje na přidaná aditiva - (Éčka). V rámci těchto kritérií se snažíme pozitivně vyzdvihnout potraviny a jejich výrobce, kteří se snaží Éčka vůbec nepoužívat, anebo používají ty přírodní či přírodně identické.

Obsah potravinových aditiv - dle přílohy č. 1 - Éčka	-10 až +15 / potravina
Obsah přidaných dusitanů (E250, E252) U uzenin není přítomnost dusitanů hodnocená a bodovaná v aditivech, ale samostatně	Neuvedené mn. 0 < 80mg/kg +3/ Limit pro BIO < 40mg/kg +5 / Poloviční limit BIO (mají dětské šunky)

## Výsledek hodnocení potravin

Při získání 20 a více bodů potravina získává logo "FÉR potravina - Čteme etikety za vás"  
Toto logo je platné do té doby, než

- a) výrobce změní složení výrobku
- b) výrobce změní obal výrobku
- c) výrobce změní EAN kód

V případě, že se daný výrobek s logem objeví v hlášeních dozorových orgánů z důvodu nepravdivých informací na obale, bude právo k užívání loga "FÉR potravina - Čteme etikety za vás" odebráno. Logo bude odebráno do doby, než výrobce objasní a napraví informace, pro které se objevil v hlášení dozorových orgánů.

## Příloha č. 1 – Éčka

Bez É	+15
Skóre 0	+10
Skóre 1	+5
Skóre 2	0
Skóre 3	-1
Skóre 4	-3
Skóre 5	-5
Skóre 6	-10

Pozn.: V případě aditiv obsažených v jedlých etiketách bude výsledné bodové skóre potraviny ovlivněno obsahem těchto aditiv. Součástí popisu potraviny bude i hodnocení bez jedlé etikety.

Pozn.: V případě uzenin a masných výrobků bude E250 a E252 hodnoceno jiným způsobem než dle přílohy č.1 – éčka a jako body pro hodnocenou potravinu se přidávají za další E s nejvyšším skórem. V případě, že E250 a E252 jsou jedinými E v uzenině je hodnocena +10ti body nikoli +15 (Bez aditiv).

Tato stupnice je čistě subjektivní hodnocení sdružení Zdravá potravina a slouží pro jednoduchou orientaci v Éčkách, která se mohou vyskytovat v potravinách na trhu v ČR (EU).

Éčka (aditiva) povolená příslušnou legislativou EU jsou z pohledu státních dozorových orgánů považována za zcela bezpečná, jsou-li užívána dle daných pravidel a v povolených limitech (jsou-li limitována).

0	Přírodní látka, získaná přírodní cestou
1	Látka vyskytující se v přírodě, získaná synteticky
2	Syntetická přísada, bez známých vedlejších účinků
3	Přísada nevhodná pro děti, alergiky, osoby citlivé na chemii v potravě, ...
4	Přísada, která je v podezření jako příčina alergií, hyperaktivity, ...
5	Přísada, která pravděpodobně způsobuje alergie, hyperaktivitu, ...
6	Přísada, která může mít karcinogenní účinky

## Příloha č. 2 - Obsah hlavní složky

Základní kritéria vychází z platných vyhlášek pro specifické potraviny a požadavky na jejich kvalitativní složku. Vyšší bodové hodnocení v případě překročení min. množství je stanovené příslušnou vyhláškou.

Uzeniny	Podíl masa Průměrné minimum dle vyhlášky 50 %	60–70 % 115-120g masa na 100g výrobku	+2
		71–80 % 121-130g masa na 100g výrobku	+5
		81–90 % 131-140g masa na 100g výrobku	+10
		> 90 % >140g masa na 100g výrobku	+15
Masové konzervy	Podíl masa Minimum dle vyhlášky 70 %	75–80 %	+2
		81–85 %	+5
		86–90 %	+10
		> 90 %	+15
Játrová paštika	Podíl masa Minimum dle vyhlášky 25 %	30–40 %	+2
		41–50 %	+5
		51–60 %	+10
		> 60 %	+15

**Kritéria hodnocení potravin podle FÉR potravina,z.s.**

Jakékoli masné výrobky		obsahuje strojově oddělené maso (separát)	-2
Jogurtové výrobky	Podíl ovocné složky	> 15 %	+2
Mléčné (smetanové) výrobky – jogurty, dezerty, smetany...	Obsahuje škrob v mléčné složce výrobku		-3
Ztužené rostlinné tuky margaríny	Obsah omega 3 mastných kyselin	Výživové tvrzení	+5
	Fortifikace vitamíny	Uvedeno v nutriční tabulce % RDA (DDD)	+5
Protlak	Sušina z rajčat	> 20 %	+2
Kečup	Sušina z rajčat Minimum pro kečupy "Extra" a "Speciál" 30 %	30–40 %	+2
		> 40 %	+3
	obsahuje škrob		-5
Vejce	Typ chovu	Ekologický chov označení "0"	+2
		Volný výběh označení "1"	+1
Nanuky, zmrzliny	Obsah tvarohu, smetany	> 60 %	+2
	Podíl ovocné složky Minimum ovocné složky 10 %	30–40 %	+2

**Kritéria hodnocení potravin podle FÉR potravina,z.s.**

		> 40 %	+3
Džem	Ovocný podíl 45 % je min. pro džemy výběrové	45–55 %	+1
		> 55 %	+2
Chléb / pečivo	Označení v názvu	“staročeský” nebo “tradiční”	+4
		Celozrnný/á	+3
		Vícezrnný/á	+1
Kakao k přípravě nápoje, slazené kakao	Obsah kakaa Dle vyhl. Min. 25 %	> 35 %	+2
Čokoláda Obsah kakaové sušiny	hořká Dle vyhl. podmínka pro označení “extra” min. 43 % Hořká min.35 %	> 55–70 %	+1
		> 70 %	+2
	Mléčná Dle vyhl.min.25 %	25–30 %	+1
		> 30 %	+2
	Bez rostlinných tuků	Platí i pro polevy a náplně	+2
	Ovocné nektary a šťávy	Obsah šťávy / dřeně	> 80 %
100 % z koncentrátu 100% NE z koncentrátu			+2 +3



**Kritéria hodnocení potravin podle FÉR potravina,z.s.**

Ovocný protlak – přesnídávka	Obsah ovocné složky	80–90 %	+1
		> 90 %	+2
Balená voda	Označena “vhodné pro přípravu kojenecké stravy”	Platí pro neochucené, neperlivé	+2
Kysané zelí	Obsahuje ocet		-2
Kořenící (bylinné) směsi	Obsah přidané soli	Bez soli – jen byliny, koření	+3