

**KLASA – Část A**  
**Identifikační údaje žadatele**

**Žadatel**

1. Obchodní jméno právnické osoby dle výpisu z Obchodního rejstříku (PO) – nevyplňuje fyzická osoba (FO)  
Jatka Janovice, spol. s r.o.

2. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)  
Alois Holík

3. IČ 47450380	4. Ulice Zbraslavice	5. Číslo popisné/orientační 331
-------------------	-------------------------	------------------------------------

6. Město (Obec) Zbraslavice	7. PSČ 28521	8. Kraj Středočeský	9. Datová schránka
--------------------------------	-----------------	------------------------	--------------------

10. Telefon 737312409	11. E-mail vyrobna@ceskevinarstvi.cz	12. Webová adresa
--------------------------	---	-------------------

**Adresa pro doručování** (vyplňuje se, pokud je jiná než výše uvedená adresa žadatele)

13. Titul, jméno a příjmení žadatele (statutární zástupce PO) nebo titul, jméno a příjmení žadatele (FO)  
Ing. Alois Holík

14. Ulice Zbraslavice	15. Číslo popisné/orientační 331
--------------------------	-------------------------------------

16. Město (Obec) Zbraslavice	17. PSČ 28521
---------------------------------	------------------

**Adresa provozovny, ve které je výrobek vyráběn**

18. Ulice Červené Janovice	19. Číslo popisné/orientační 55	20. Město (Obec), PSČ Červené Janovice 28542
-------------------------------	------------------------------------	---

**Čestné prohlášení**

21. Prohlašuji, že informace uvedené v žádosti o udělení značky „Klasa“ jsou úplné a pravdivé. Svým podpisem potvrzuji, že jsem se podrobně seznámil(a) s Metodikou pro udělování značky „KLASA“, kterými se stanovují podmínky pro udělení této značky. Prohlašuji, že nejsem v likvidaci a že u mě nejsou dány překážky pro provozování živnosti dle § 8 zákona č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů. Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku nepravdivých informací mohou nastat. Prohlašuji pravost předložených dokumentů a věrohodnost dodaných informací.

22. V Zbraslavicích	23. Dne 31.1.2023
------------------------	----------------------

24. Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO)	25. Otisk razítko žadatele (pokud užívá) Jatka Janovice, spol. s r.o. Zbraslavice 331, 285 21 IČ: 474 50 380 DIČ: CZ47450380 ①
--	--

Platnost od 15. 3. 2022

## KLASA – Část D

### Souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů<sup>1)</sup>

Prohlašuji, že jsem se seznámil s podmínkami zpracování osobních údajů, které jsou upraveny v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a uděluji souhlas se zpracováním osobních údajů poskytnutých v rámci formuláře Části A, B nebo C, a to na dobu 10 let ode dne podání žádosti. Tento souhlas uděluji svobodně a obsah souhlasu je mi srozumitelný.

Souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoliv odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.

Beru na vědomí, že:

- zpracování osobních údajů je nezbytné pro naplnění účelu tohoto zpracování, kterým je zejména administrace žádostí a vedení evidence držitelů značky „KLASA“ a realizace marketingových akcí na podporu produktů značky „KLASA“.
- bez udělení souhlasu není možné realizovat činnosti související s administrací žadatelů / držitelů značky „KLASA“, tzn. není možné žádost zařadit do zpracování.
- souhlas se zpracováním osobních údajů může být kdykoli odvolán, a to písemným odejmutím souhlasu zaslaným Správcí pro účely zpracování osobních údajů značky „KLASA“.
- v případě odejmutí souhlasu se zpracováním osobních údajů bude ukončeno zveřejňování údajů o držiteli značky „KLASA“ ze strany vlastníka a administrátora značky „KLASA“; nadále však budou údaje uloženy po dobu trvání platnosti uděleného ocenění značkou „KLASA“ a po dobu platných skartačních lhůt administrace žádostí a evidence držitelů značky „KLASA“.

Podrobnější informace o zpracování osobních údajů jsou uvedeny v „Oznámení o ochraně osobních údajů“ v SZIF, viz [www.szif.cz/cs/ochrana\\_osobnich\\_udaju](http://www.szif.cz/cs/ochrana_osobnich_udaju).

Ve Zbraslavicích dne 31.1.2023

Podpis(y) statutárních zástupců (PO), podpis žadatele (FO):



<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), v platném znění.

## Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného  
Městským soudem v Praze  
oddíl C, vložka 116352

<b>Datum vzniku a zápisu:</b>	30. června 1992
<b>Spisová značka:</b>	C 116352 vedená u Městského soudu v Praze
<b>Obchodní firma:</b>	Jatka Janovice, spol. s r.o.
<b>Sídlo:</b>	č.p. 331, 285 21 Zbraslavice
<b>Identifikační číslo:</b>	474 50 380
<b>Právní forma:</b>	Společnost s ručením omezeným
<b>Předmět podnikání:</b>	hostinská činnost výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona řeznictví a uzenářství zemědělská výroba a) rostlinná výroba včetně chmelařství, ovocnářství, vinohradnictví a pěstování zeleniny, hub, okrasných rostlin, léčivých a aromatických rostlin, rostlin pro technické a energetické užití na pozemcích vlastních, pronajatých, nebo užívaných na základě jiného právního důvodu, popřípadě provozovaná bez pozemků, b) živočišná výroba zahrnující chov hospodářských a jiných zvířat či živočichů za účelem získávání, zpracování a výroby živočišných produktů, chov hospodářských zvířat k tahu a chov sportovních a dostihových koní, c) produkce chovných a plemenných zvířat a využití jejich genetického materiálu a získávání zárodečných produktů, pokud jde o zvířata uvedená v písmenu b), e) úprava, zpracování a prodej vlastní produkce zemědělské výroby, f) chov ryb, vodních živočichů a pěstování rostlin ve vodním útvaru povrchových vod na pozemcích vlastních, pronajatých nebo užívaných na základě jiného právního důvodu, h) hospodaření s vodou pro zemědělské a lesnické účely,
<b>Statutární orgán:</b>	
<b>jednatel:</b>	ALOIS HOLÍK, dat. nar. 12. května 1962 č.p. 331, 285 21 Zbraslavice Den vzniku funkce: 3. února 2006
<b>Způsob jednání:</b>	Způsob jednání za společnost: Jménem společnosti jedná navenek a podepisuje za ni jednatel.
<b>Společníci:</b>	
<b>Společník:</b>	SILNICE ČÁSLAV - HOLDING, a.s., IČ: 252 61 282 Zbraslavice čp. 331, okres Kutná Hora, PSČ 28521
<b>Podíl:</b>	Vklad: 100 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 100 %
<b>Základní kapitál:</b>	100 000,- Kč
<b>Ostatní skutečnosti:</b>	Údaje o zřízení: Společnost s ručením omezeným byla založena společenskou smlouvou dne 21. 6. 1992 podle zák. č. 513/91 Sb. Podle rozhodnutí valné hromady a změny společenské smlouvy ze dne 2. 9. 1992 upravuje se společenská smlouva uzavřená dne


21. 6. 1992.

---

Právní poměry - změna společenské smlouvy ze dne 28. 9. 1994.

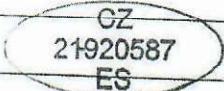
---

**KLASA – Část B**  
**Specifické podmínky výrobku**

<p>Je výrobek přihlášen poprvé?</p> <p><i>(Prosím zaškrtněte jednu z možností. Pokud se jedná o prodloužení stávajícího platného ocenění zvolte odpověď NE.)</i></p>	ANO	NE
		

**Technická dokumentace výrobku**

<p><b>NÁZEV VÝROBKU (obchodní název)</b></p>	<p>Klobása pfeferoni</p>
<p><b>ZÁKONNÝ NÁZEV (dle platné legislativy)</b></p> <p><i>(Uvést kategorie formou názvu druhu nebo skupiny, nebo popisného názvu.)</i></p>	<p>Tepelně opracovaný masný výrobek</p>
<p><b>POPIS MIMOŘÁDNÉ KVALITATIVNÍ NADSTANDARDNÍ VLASTNOSTI VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. technologie výroby, tradičnost, krátký dodavatelský řetězec, významný obsah některých složek, které obohacují výrobek, podíl ovocné složky, podíl masa apod.)</i></p> <p><b>MĚRITELNÉ PARAMETRY DOLOŽIT PROTOKOLEM Z AKREDITOVANÉ LABORATOŘE</b></p>	<p>Tepelně opracovaný masný výrobek vyráběný dle vlastní receptury a vytvářený přímo na míru požadavkům zákazníka. Charakteristická chuť této klobásy je chuť masa a pikantní nádech pálivé papriky. Použité vepřové a hovězí maso je získáváno z přílehlých chovů Středočeského kraje popřípadě Vysočiny.</p>
<p><b>SLOŽENÍ POTRAVINY – v souladu s etiketou</b></p> <p><i>(Např. základní suroviny včetně použitých přídatných látek, enzymů a aromat dle údajů na obalu výrobku)</i></p> <p><b>U ZÁKLADNÍCH SUROVIN URČUJÍCÍCH CHARAKTER VÝROBKU UVĚST % ZASTOUPENÍ A PŮVOD.</b></p> <p><i>(Např. podíl masa, mouky, podíl charakteristické ochucující složky)</i></p>	<p>Vepřové maso 71% (ČR), hovězí maso 20% (ČR), směs koření (specifikace doložena) bramborový škrob, voda 4%, E450, E316, sůl +E250.</p> <p>Obal přírodní skopové střevo.</p>
<p><b>VÝJIMEČNÉ SENZORICKÉ VLASTNOSTI</b></p> <p><i>(Např. vzhled, vůně, chuť)</i></p>	<p>Vzhled: typický vzhled klobásy v přírodním střevě, přes střívko je vidět hrubší struktura a červený vzhled způsobený paprikou, povrch suchý, matný. Na řezu úhledná mozaikatočutných a libových kousků masa bez vzduchových bublin. Konzistence: pružná, soudržná, na skusu výrobek vláčný. Načervenalý vzhled díky použití papriky.</p>
<p><b>ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA</b></p> <p><i>Identifikační číslo a název příslušné ČCN, pokud je žadatel držitelem.</i></p>	<p>nejsme držiteli</p>

<p><b>DOPLŇUJÍCÍ KRITÉRIA VČETNĚ OCENĚNÍ A ZNAČEK KVALITY, POKUD JE ŽADATEL JEJICH DRŽITELEM.</b></p> <p><i>(Např. design obalu, inovativnost výrobku, další získaná ocenění a značky kvality Regionální potravina, CHOP, CHZO, BIO, ZTS, ochranné známky SISPO, IPZ nebo režim jakosti Q CZ atd.)</i></p> <p><b>DOLOŽIT PLATNÝM PROTOKOLEM NEBO DOKUMENTEM, NAPŘ. CERTIFIKÁTEM NEBO OSVĚDČENÍM</b></p>	
<p><b>ZÁKLADNÍ ZNAKY TECHNOLOGICKÉHO POSTUPU</b></p>	<p><small>Hovězí maso umetleme přes desku, vykuchujeme na spojku s kořením a sůl, následně vmícháme maso vepřové. Nakonec vmícháme škrob z důvodu, aby se technickým zpracováním nerozbitly molekuly škrobu. Vše se pomele přes desku 6 min. Dílo narážíme do skupových arvev a přetáčíme na cca 200 g. Tepelně opracujeme a zaudíme. Po tepelném opracování zchládíme a následně vychladíme</small></p>
<p><b>FYZIKÁLNÍ, MIKROBIOLOGICKÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY</b></p>	<p>Dle platné legislativy</p>
<p><b>VELIKOST A TYP BALENÍ VÝROBKU</b></p> <p><i>(Např. charakteristika použitého obalu, uvedení množství v objemových nebo hmotnostních jednotkách)</i></p>	<p>vakuové balení po 5 ks-celkem 300g/balení kalibrování 60g/ks</p>
<p><b>ZPŮSOB DISTRIBUCE VÝROBKU (včetně podmínek skladování)</b></p>	<p>chladiřenské vozy skladování do 5°C</p>
<p><b>OBCHODNÍ JMÉNO ŽADATELE (PO) NEBO JMÉNO A PŘÍJMENÍ ŽADATELE (FO)</b></p>	<p>Jatka Janovice, spol. s r.o.</p>
<p><b>REGISTRAČNÍ ČÍSLO PODNIKU (u potravin živočišného původu)</b></p>	<p style="text-align: center;">  </p>
<p><b>ADRESA PROVOZOVNY, VE KTERÉ JE VÝROBEK VYRÁBĚN</b></p>	<p>Červené Janovice 55, Červené Janovice 285 42</p>
<p><b>Kontaktní osoba ve věci žádosti Jméno a příjmení</b></p>	<p>Jiří Kapek</p>
<p><b>Kontaktní osoba ve věci žádosti Telefon</b></p>	<p>737 312 409</p>
<p><b>Kontaktní osoba ve věci žádosti E-mail</b></p>	<p>vyrobna@ceskevinarstvi.cz</p>

Příloha k Části B: U baleného výrobku přiložit srozumitelnou a čitelnou etiketu všech velikostí obalů nebo srozumitelný a čitelný náhled všech velikostí obalů, které jsou přihlášeny. U nebaleného výrobku přiložit fotografii výrobku.

Jatka Janovice s.r.o.; Zbraslavice 331  
IČ: 47450380; DIČ: CZ47450380

## Klobása Pfeferoni

Složení: Vepřové maso 71%, hovězí maso 20%,  
bramborový škrob, pitná voda, směs koření, dusitanová  
sůl ( jedlá sůl, konzervant: E250), skopové střevo,  
stabilizátor: E450, antioxidant: E316.

Masný výrobek tepelně opracovaný.  
Skladujte při teplotě 0°C - 5°C.

Po narušení obalu likelihood použití spotřebujte do 24 hodin.

Nutriční hodnoty na 100g	
Energie (kJ/kcal)	1493/361
Tuky	30
Z toho nasycené mastné kyseliny	12
Sacharidy	2,8
z toho cukry	0,4
Bílkoviny	17
Sůl	2,1



Spotřebujte do: **08.02.23**

Baleno dne: 01.02.23

Hmotnost **0,430kg**

## Potvrzení o nakládání s geneticky modifikovanými surovinami

Velkým zájmem a úsilím naší firemní filozofie je nepoužívat žádné geneticky upravené suroviny pro výrobu našich produktů. Pokud obdržíme prohlášení o geneticky vyrobeném produktu nebo jeho geneticky modifikovaných složkách, snažíme se tuto surovinu dle možnosti vyměnit za zboží nepodléhající povinnému označování, případně provést změnu dodavatele. Jisté prokázání genetických změn založené na nynějším stavu znalostí prostřednictvím metody PCR je možné v případě, kdy jsou známy vhodné referenční látky. Tyto existují pouze pro některé druhy zboží potravinářské oblasti. Vzhledem k negeneticky modifikovaným produktům nevydáváme prohlášení o garanci na základě analytických zkušebních metod, ale dále deklarujeme naše výrobky dle prohlášení našich subdodavatelů.

Potvrzujeme, že zboží dovezené firmě Almi Česká republika s.r.o., na základě nám předložené dokumentace dodavatelů se dle nařízení EU o označování, schvalování a zpětné vysledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů využívané od 19. dubna 2004, nepodléhá povinnému označování. Toto platí pro všechny využití suroviny včetně přísad a aromat.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, stejně jako nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 o zpětné vysledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů.



## PROHLÁŠENÍ O ALERGENECH

Prohlášení je vydáváno na základě vyhl. MZd. ČR č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin.

Seznam:	Ano	Ne
Obiloviny obsahující lepek, zejména pšenice (jako špalda a pšenice Khorasan=kamut), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich		X
Korýši a výrobky z nich		X
Večce a výrobky z nich		X
Ryby a výrobky z nich		X
Jádra podzemnice olejné (arašídny) a výrobky z nich		X
Sójové boby (sója) a výrobky z nich		X
Mléko a výrobky z něj (včetně laktosy)		X
Suché skořápkové plody, tj. mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie a queensland, a výrobky z nich		X
Celer a výrobky z něj		X
Hořčice a výrobky z ní		X
Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich		X
Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako SO <sub>2</sub> .		X
Měkkýši a výrobky z nich		X
Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj		X

Vezměte prosím na vědomí následující poznámky:

Výše uvedené informace se zcela zakládají na našich znalostech a jsou pravdivé.

V rámci preventivního opatření a z právních důvodů, které se k výrobku vztahují, z hlediska bezpečnosti uvádíme, že přes všechna bezpečnostní opatření mohou produkty obsahovat stopy těchto (alergenních) látek, s výjimkou arašíd (a z nich získaných výrobků), oxidu siřičitého a siřičitanu jako surovin, jako i měkkýšů a lupiny. Všechny ostatní alergeny se zpracovávají v našem provozu a nelze je kvůli křížové kontaminaci zcela vyloučit, ať už na bázi transkripční nebo problémů se subdodavateli, změny výroby na strojích, prachových částic apod.

Firma: ESSA spol. s r.o., koření ALMI

## SPECIFIKACE VÝROBKU

Název výrobku: **Combi Pepperoni Wiener Spec. Mild**

Složení: koření, hroznový cukr, stabilizátor E 451, extrakty koření, sůl, zesilovač chuti E 621, antioxyd E 315, aroma

Dávkování: 22,5 g na 1 kg

Popis výrobku: červená sypká směs

Skladování: v suchu a chladu do 18 °C, bez přítomnosti cizích pachů.  
Otevřené balení urychleně spotřebujte.

Minimální trvanlivost : 18 měsíců v uzavřeném nepoškozeném balení

Balení: 1 kg nebo dle přání zákazníka

Zdravotní rizika: žádná

Fyzikální data: barva načervenalá, charakter- sypká směs

Bezpečná manipulace: dodržovat hyg. a zdrav. předpisy při manipulaci

První pomoc při mimořádné situaci: v případě kontaminace vypláchnout oči čistou vodou  
a omýt ruce

Požár a nebezpečí výbuchu: nejedná se o zápalnou směs

Určeno pro profesionální výrobu potravin.

Výrobce / dovozce prohlašuje, že

- 1) Výrobek neobsahuje fenylalanin, lepek, laktózu.
- 2) Výrobek vyhovuje požadavkům Vyhlášky MZdr. ČR č. 52/2002 Sb., vyhláš č. 54/2002 Sb., vyhl. č. 304/2004 Sb. a vyhl. č. 152/2005 Sb. V platném znění
- 3) Výrobek není ošetřován ultrafialovým ani ionizujícím zářením.
- 4) Při uvedeném dávkování nedojde k překročení povolených limitů jednotlivé látky.
- 5) Výrobek neobsahuje geneticky modifikované organismy (GMO).

Dne: 23.05.2021

ESSA spol. s r.o.  
Okružní 34  
370 01 České Budějovice  
DIČ: CZ005321  
Tel: 382 350 000

Razítko a podpis firmy

Firma: ALMI Česká republika s.r.o.

## Specifikace výrobku

Název výrobku: **Pfefferoni Salami Combi**

Číslo výrobku: 2010925

Další označení: kořenící přípravek obsahující fosfát s přípravkem pro vybarvení

Použití: k použití v masném a uzenářském průmyslu

Složení: koření, kuchyňská sůl bez jódu, stabilizátor E450, E451, E452, dextróza, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, extrakty koření, antioxidant E315, protispékavá látka E535

Deklarované složení na konečném výrobku: koření, kuchyňská sůl bez jódu, stabilizátor E450, E451, E452, dextróza, látka zvýrazňující chuť a vůni E621, extrakty koření, antioxidant E315

Deklarované doporučení pro finální produkt se vztahuje pouze na uvedené množství dávkování našeho výrobku za předpokladu, že nejsou přidány žádné další složky.

Doporučené dávkování: 17g / 1kg díla

Analytická data:	stabilizátor E450, E451, E452:	6,9% (počítáno jako P205)
	látka zvýrazňující chuť a vůni E621:	6,4%
	antioxidant E315:	2,4%

### Poznámka:

Pro potraviny. S přihlédnutím k aditivům uvedeným pod bodem "analytické údaje" ručíme za to, že, s naším doporučeným dávkováním není v tomto výrobku pro konečnou potravinu překročeno nejvyšší doporučené množství přídatných látek v souladu s nařízením (ES) č. 1333/2008 stejného znění.

Aktivní principy: údaje o obsahu látek s nejvyšším doporučeným množstvím ("Aktivní zásady") podle přílohy III nařízení (ES) č. 1334/2008:

Safrol: 12,35 ppm

Methyleugenol: 1,79 ppm

Těžké kovy: Potvrzujeme, že těžké kovy nepřekračují předepsané limity. Výrobek je tedy v souladu s nařízením (ES) č. 1881/2006.

Mikrobiologie: odpovídá

Minimální trvanlivost : 18 měsíců v uzavřeném nepoškozeném originálním balení


Sledovatelnost: Je zaručena naším číslem šarže. Umožňujeme sledovat výrobek od převzetí suroviny až k jeho přepravě podle nařízení EU 178/2002 a 1935/2004

Speciální metody ošetření: Potvrzujeme, že výrobek nebyl ošetřen ani ionizujícím zářením, ani ethylenoxidem

**Skladování:** skladování při pokojové teplotě (15 - 25 °C) uchovávat v suchu a bez přítomnosti cizích pachů, chránit před přímým slunečním zářením. Otevřené balení urychleně spotřebujte. Výrobek podléhá přirozeným barevným změnám. Ty nemají žádný vliv na jeho kvalitu

Dne: 26.07.2021

**Aimí Česká republika s.r.o.**  
Dvořákova 262/17, C. Býdčovice, 370 01  
IČ: 036 03 595 DIČ: CZ03603595  
Tel.: (+420)725 529 561 (4S)  
Tel.: (+420)721 440 982

  
Razítko a podpis

## Tabulka nutričních hodnot

Hodnoty ve 100 g uvedeného výrobku.

Výživová hodnota (kJ)	1.277	Sacharidy (g)	44
Výživová hodnota (kcal)	304	z toho cukr (g)	16
Tuk (g)	6,6	Bílkoviny (g)	11
z toho nasycené mastné kyseliny (g)	1,3	Sůl (g)	22,9

Vezměte prosím na vědomí následující poznámky:

Otázky týkající se nutričních údajů, jako je výživová hodnota a složení živin sdělujeme na základě průměrných údajů z literatury a vztahují se pouze k recepturám, které poskytuje společnost Almi. Tyto hodnoty mají čistě informativní charakter a podléhají odchylkám, které jsou pro přírodní produkty obvyklé a proto nelze tyto vlastnosti zcela zaručit.

U těchto témat se snažíme stále získávat aktuální informace, nicméně není možné k nim učinit právně závazná prohlášení.

**Balení:** podle přání zákazníka

**Prohlášení o shodě pro obaly**

Produkt odpovídá následujícím právním předpisům v platné verzi znění:

nařízení (ES) č. 1935/2004 a nařízení (EU) 10/2011 o "materiálech a předmětech, které jsou určeny pro styk s potravinami, včetně příslušných doplňkových směrnic a změn těchto směrnic podle vnitrostátních právních předpisů členských států EU nařízení (ES) č. 2023/2006 (správná výrobní praxe pro materiály a předměty) které jsou určeny pro styk s potravinami).

**Potravinové právo:** Interní a externí analýzy zajišťují specifikaci podle předpisů potravinového práva v Rakousku, jako i v Evropské unii, ale nenahrazují vstupní inspekci zboží od zpracovatelů. Zpracovatel musí během dalšího použití nebo zpracování dodržovat platné zákonné předpisy. Výrobek a jeho součásti vyhovují ustanovením evropského potravinového práva a ÖLMB. Informace jsou platné až do konce stanovené minimální trvanlivosti.