

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4103 Zootechnika

Studijní obor: Zootechnika

Katedra: Veterinárních disciplín a kvality produktů

Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Klamavé značení potravin – maso, mléko, koření

Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Smetana

Konzultant diplomové práce: Ing. Iveta Češková

Autor: Bc. Kateřina Vaňková

České Budějovice, duben 2012

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE
(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Kateřina VAŇKOVÁ**
Osobní číslo: **Z10676**
Studijní program: **N4103 Zootechnika**
Studijní obor: **Zootechnika**
Název tématu: **Klamavé značení potravin - maso, mléko, koření**
Zadávající katedra: **Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cílem práce je posoudit dodržování legislativy pro označování potravinářských produktů - masných výrobků, mléčných výrobků a koření a kořenících směsí.

Zpracujte legislativní požadavky na označování potravin. U vybraných výrobků posuďte dodržování legislativních předpisů v praxi. Získané závěry konfrontujte s dotazníkovým šetřením mezi spotřebiteli. Získané údaje statisticky vyhodnoťte.

Hypotéza: Značení vybraných výrobků splňuje požadavky dané legislativou České republiky.

Výsledky: Tabulkové a grafické zpracování zjištěných údajů a jejich vyhodnocení.

Diskuse: Porovnání dosažených výsledků se zjištěnými literárními údaji.

Závěr: Přehledné shrnutí nejdůležitějších výsledků a doporučení vyplývajících z řešené problematiky.

Seznam použité literatury: V abecedním řazení podle ČSN 01 01 97 Bibliografická citace.

Obsah: Uvedení stran jednotlivých kapitol práce.

Rozsah grafických prací: 10-20 stran (tabulky, grafy)
Rozsah pracovní zprávy: 30-40 stran textu
Forma zpracování diplomové práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

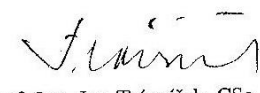
- Prugar, J. et al.: Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí. Praha, VÚPS, 1. vyd., 2008, 328 s.
- Steinhäuser, L. et al.: Produkce masa. LAST, 2000, 464 s.
- Valchař, P.: Kvalita surovin v masné výrobě. Praha: FPBT - VŠCHT, 2003 184 s.
- <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/>
- Odborné články týkající se sledované problematiky v časopisech: Agromagazín, Perspektivy jakosti, Journal of the Science of Food and Agricultural, Fleischwirtschaft International, Maso a ze sborníků z odborných konferencí
- Internetové databáze: ISI Web of Knowledge (Current Contents), Agroweb,

Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Smetana
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů
Konzultant diplomové práce: Ing. Iveta Češková
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Datum zadání diplomové práce: 14. března 2011
Termín odevzdání diplomové práce: 30. dubna 2012


prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc.
děkan

JIHOČESKÁ UNIVERZITA
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA
studijní oddělení
Studentská 13
370 05 České Budějovice


prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 14. března 2011

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách.

.....
Kateřina Vaňková

Ve Vlhavěch 27. dubna 2012

Poděkování

Děkuji vedoucímu diplomové práce Ing. Pavlu Smetanovi za jeho odbornou pomoc, cenné rady, připomínky a metodické vedení při zpracování diplomové práce.

Souhrn

Klamavé značení potravin – maso, mléko, koření

V České republice je výroba potravin jedním z nejdůležitějších odvětví zpracovatelského průmyslu. Snahou výrobců, distributorů a kontrolních orgánů je v maximální možné míře omezit produkci zdravotně závadných výrobků. Proto existuje v rámci České republiky a také v rámci celé Evropské unie řada kontrolních mechanismů, jejichž hlavním cílem je odhalit a stáhnout z oběhu právě tyto zdravotně závadné či klamavě označené výrobky. Požadavky na označení výrobku nejsou ani dnes, po progresivní harmonizaci s předpisy Evropské unie, formulovány jednoduše a zcela přehledně. Konkrétní požadavky na označování potravin nalezneme v zákoně o potravinách č. 110/1997 Sb. a jeho prováděcích vyhláškách, včetně speciální vyhlášky o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. Specifické požadavky na označování jednotlivých výrobových skupin jsou uvedeny ve vyhláškách pro jednotlivé komodity. Sestavit si komplexní obraz všech požadavků pro označení konkrétního výrobku není jednoduché. Aby spotřebitel mohl využít textu na obalech, je potřebné vědět, co se pod určitými slovy skrývá a co jednotlivé značky uváděné na obalech znamenají.

Diplomová práce byla zaměřena na posouzení dodržování legislativy pro označování vybraných potravinářských produktů – masných výrobků, mléčných výrobků, koření a kořeních směsí. Získané informace byly porovnávány s dotazníkovým šetřením mezi spotřebiteli. Důležitým zjištěním bylo, že téměř tři čtvrtiny respondentů nikdy nemuselo klamavě označený výrobek reklamovat. Bohužel 26,25 % respondentů se s klamavým označením výrobků setkala, a proto jej reklamovala. Reklamacie pak byla ve většině případů vyřízena vrácením peněz či výměnou zboží, bohužel u 9,5 % respondentů nebyla reklamacie uznána.

Klíčová slova: zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin, potravinová legislativa EU, označování potravin, spotřebitelské značky, potraviny živočišného původu

Summary

Deceptive markings of foodstuff – meat, milk, spices

In the Czech Republic the food production is one of the most important branches of processing industry. The effort of producers, distributors and inspecting authorities is to limit the production of insanitary products as much as possible. That's why there are a lot of inspecting mechanisms within the Czech Republic and also within the whole European Union. Their major aim is to reveal these insanitary and deceptively marked products and withdraw them from circulation. The requirements for marking of products aren't simply and completely clearly defined even today, after the progressive harmonization with the prescriptions of the European Union. Concrete requirements for marking of foodstuff can be found in the Food Act No. 110/1997 Coll. and its implementing decrees including a special decree about the forms of marking of foodstuff No. 113/2005 Coll. Specific demands for marking of individual groups of products are given in decrees for particular commodities. It isn't easy to draw up a comprehensive picture of all requirements for marking of a concrete product. In order to use the text on the cover, the consumer needs to know what's hiding under certain words and what do the individual marks on the cover mean.

The aim of the diploma thesis was to judge the compliance of legislation for marking of selected food products – meat products, dairy products, spices and spice mixtures. The acquired information have been compared with a questionnaire research among consumers. It was an important finding that almost three quarters of respondents never had to reclaim a deceptively marked product. Unfortunately, 26.25 % of respondents met a deceptively marked product and that's why they reclaimed it. In most cases the claim has been delt by repaying or exchange of goods; unfortunately, the claim of 9.5 % respondents hasn't been accepted.

Key words: wholesomeness and safety of foodstuff, food legislation of the European Union, marking of foodstuff, consumer marks, food of animal origin

OBSAH

1. ÚVOD	11
2. LITERÁRNÍ PŘEHLED	12
2.1 Struktura národní legislativy potravin v ČR.....	12
2.1.1 Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům	12
2.1.2 Zákon o potravinách a tabákových výrobcích.....	13
2.1.3 Prováděcí předpisy – vyhlášky	14
2.2 Přístup EU k problematice zdravotní nezávadnosti potravin	14
2.2.1 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin	14
2.2.2 Hygienický balíček	15
2.2.3 Evropské organizace zabývající se bezpečností potravin	16
2.2.3.1 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)	16
2.2.3.2 Potravinový a veterinární úřad (FVO)	17
2.2.3.3 Evropská komise - Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele (DG SANCO)	17
2.2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	17
2.3 Přístup České republiky k problematice zdravotní nezávadnosti	18
2.3.1 Orgány pověřené státním dozorem	18
2.3.1.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)	19
2.3.1.2 Státní veterinární správa (SVS ČR)	20
2.3.1.3 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)	21
2.3.1.4 Státní rostlinolékařská správa (SRS)	21
2.3.1.5 Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv	21
2.3.1.6 Orgány ochrany veřejného zdraví	22
2.4 Systémy řízení kvality a jakosti potravin	22
2.4.1 Systém řízení jakosti (QMS)	22
2.4.2 Organizace pro mezinárodní standardizaci	23
2.4.3 Systém kritických kontrolních bodů (HACCP)	23
2.4.4. Správná výrobní a hygienická praxe	24
2.4.5 British Retail Consortium (BRC)	25
2.4.6 International Food Standard (IFS)	25
2.5 Označování potravin	26
2.5.1 Všeobecné požadavky na označování potravin	26
2.5.1.1 Balené potraviny	26

2.5.1.2	Zabalené potraviny	28
2.5.1.3	Nebalené potraviny	28
2.5.2	Uvádění potravin do oběhu	28
2.5.3	Význam jednotlivých údajů	29
2.5.3.1	Název a sídlo firmy	29
2.5.3.2	Název potraviny	29
2.5.3.3	Množství výrobku	30
2.5.3.4	Datum minimální trvanlivosti	31
2.5.3.5	Datum použitelnosti	31
2.5.3.6	Způsob použití potraviny	32
2.5.3.7	Složení potravin	32
2.5.3.8	Ozařování potravin	33
2.5.3.9	Označení výživové hodnoty	34
2.5.4	Specifické požadavky na výrobové skupiny	34
2.5.4.1	Maso a masné výrobky	35
2.5.4.1.1	Maso	35
2.5.4.1.2	Masné výrobky	38
2.5.4.2	Mléko a mléčné výrobky	39
2.6	Spotřebitelské značky	47
2.6.1	Databáze spotřebitelských značek	47
2.6.1.1	BIO – produkt ekologického zemědělství	47
2.6.1.2	Czech Made	50
2.6.1.3	Český výrobek	51
2.6.1.4	KLASA	52
2.6.1.5	Pro-Bio	53
2.6.1.6	Regionální potravina	53
2.7	Systém chráněných zeměpisných označení	54
2.7.1	Chráněné označení původu (CHOP)	54
2.7.2	Chráněné zeměpisné označení (CHZO)	55
2.7.3	Zaručená tradiční specialita (ZTS)	56
3.	CÍL PRÁCE A METODIKA	57
3.1	Cíl práce	57
3.2	Metodika	57
3.2.1	Údaje na etiketách	57

3.2.2 Dotazníkové šetření	57
4. VÝSLEDKY A DISKUSE	58
4.1 Zhodnocení vybraných výrobků	58
4.2 Vyhodnocení dotazníků	70
5. ZÁVĚR	81
6. SEZNAM LITERATURY	82
7. PŘÍLOHY	87
7.1 Nařízení k Hygienickému balíčku	87
7.2 Dotazník	91

1. ÚVOD

V České republice je výroba potravin jedním z nejdůležitějších odvětví zpracovatelského průmyslu. Potravinářská výroba zajišťuje nejen výživu obyvatelstva zdravotně nezávadnými, bezpečnými a kvalitními potravinami, ale podílí se také na uvádění těchto výrobků na trh a jejich distribuci spotřebitelům.

Snahou výrobců, distributorů a kontrolních orgánů je v maximální možné míře omezit produkci zdravotně závadných výrobků. Proto existuje v rámci České republiky a také v rámci celé Evropské unie řada kontrolních mechanismů, jejichž hlavním cílem je odhalit a stáhnout z oběhu právě tyto zdravotně závadné či klamavě označené výrobky.

Požadavky na označení výrobku nejsou ani dnes, po progresivní harmonizaci s předpisy Evropské unie, formulovány jednoduše a zcela přehledně. Konkrétní požadavky na označování potravin nalezneme v zákoně o potravinách č. 110/1997 Sb. a jeho prováděcích vyhláškách, včetně speciální vyhlášky o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. Specifické požadavky na označování jednotlivých výrobových skupin jsou uvedeny ve vyhláškách pro jednotlivé komodity.

V současnosti se při nákupu potravin často dostáváme do situace, kdy nabízený výběr produktů je tak široký, že máme problém rozhodnout se při výběru z tak široké škály výrobků. Údaje uváděné na obalech potravin jsou tedy pro spotřebitele základním zdrojem informací.

Sestavit si komplexní obraz všech požadavků pro označení konkrétního výrobku není proto jednoduché. Spotřebitel je nakonec doslova „zavalen“ údaji, symboly, kódy a dalšími formami informací, v nichž se jen těžko orientuje. Některá v podstatě neutrální oznámení považuje za varování, nepřesně si vykládá některé značky či symboly, které třeba pro něj ani nejsou přímo určené, atd. S cílem vtěsnání poměrně velkého množství informací na etiketu výrobku jsou ovšem leckdy používány termíny nebo zkratky, které mohou být běžnému spotřebiteli jen obtížně srozumitelné. Aby spotřebitel mohl využít textu na obalech, je potřebné vědět, co se pod určitými slovy skrývá a co jednotlivé značky uváděné na obalech znamenají.

2. LITERÁRNÍ PŘEHLED

2.1 Struktura národní legislativy potravin v ČR

Cílem politiky Evropské unie (EU) v oblasti bezpečnosti potravin je chránit zdraví a zájmy spotřebitelů při zajištění bezproblémového fungování jednotného trhu. V zájmu dosažení tohoto cíle EU pečuje o to, aby byly stanoveny a dodržovány kontrolní standardy, pokud jde o hygienu potravin a potravinářských produktů, zdraví a dobré životní podmínky zvířat, zdraví rostlin a prevenci rizika kontaminace vnějšími látkami. EU rovněž stanoví pravidla pro vhodné označování těchto potravin a potravinářských produktů (http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_cs.htm, staženo 23. 1. 2012).

V souladu s přístupem „z farmy až po vidličku“ byla tato politika během prvních let 21. století reformována, čímž bylo dosaženo vysoké úrovně bezpečnosti potravin a potravinářských produktů uváděných na trh v rámci EU, ve všech fázích výrobního a distribučního řetězce. Tento přístup zahrnuje jak potravinářské produkty vyrobené v EU, tak produkty dovážené ze třetích zemí (Miskulin, 2012).

K závazným právním předpisům EU patří nařízení, směrnice a rozhodnutí vydávaná kompetentními orgány EU (Evropský parlament, Rada Evropské unie či Komise Evropských Společenství) uváděná v Úředním věstníku EU. V České republice je koncepce legislativy založena na komplexu obecně závazných předpisů – zákonů, prováděcích vyhlášek k těmto zákonům a nařízení vlády (http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_cs.htm, staženo 23. 1. 2012).

2.1.1 Nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Toto nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům:

- 1) stanoví základ pro zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitelů v souvislosti s informacemi na potravinách s přihlédnutím k rozdílům ve vnímání spotřebitelů a jejich informačních potřebách při současném zajištění plynulého fungování vnitřního trhu,
- 2) stanoví obecné zásady, požadavky a povinnosti v oblasti informací o potravinách, a zejména označování potravin, a dále prostředky pro zajištění práva spotřebitelů na informace a postupy pro poskytování informací

- o potravinách s přihlédnutím k potřebě zajistit dostatečnou pružnost pro reagování na budoucí vývoj a nové požadavky na poskytování informací,
- 3) se vztahuje na provozovatele potravinářských podniků ve všech fázích potravinového řetězce, kde se jejich činnosti týkají poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Všechny potraviny určené k dodání konečnému spotřebiteli nebo do zařízení společného stravování musí být opatřeny informacemi o potravinách v souladu s tímto nařízením a to od data 13. prosince 2014, kdy se začne používat (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>, staženo 23. 4. 2012).

2.1.2 Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. v platném znění (úplné znění zákon č. 456/2004 Sb.) je klíčovým předpisem pro výrobce a prodejce potravin i pro spotřebitele, byť je jen součástí složitého potravinářského legislativního komplexu. Zákon ukládá plnit závazné požadavky zejména na zdravotní nezávadnost, jakost, přepravu, skladování, resp. celý proces uvádění do oběhu potravin nebo surovin k jejich výrobě. Při výrobě a zacházení s potravinami musí být zajištěny takové hygienické podmínky a požadavky, aby potravina byla bezpečná. Mohou být používána jen taková technická a technologická zařízení a technologické postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost potravin (Michalová, 2006).

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. obsahuje mimo jiné zákaz uvádět do oběhu potraviny s nadlimitními hodnotami cizorodých látek a kontaminace, potraviny falšované, nesprávně označené, balené do závadných materiálů apod. Vztahuje se nejen na výrobce, ale upravuje povinnosti všem fyzickým a právnickým osobám působícím v oblasti výroby a uvádění potravin do oběhu, tedy i obchodníkům s potravinami. Mezi tyto povinnosti patří zejména dodržování zásad výroby a technologických postupů, zajištění vlastní kontroly jakosti a zdravotní nezávadnosti, hygienické podmínky výroby, používání nezávadných surovin, obalů, předepsané označování aj. Organizace pověřené státním dozorem jsou oprávněny vyvozovat při nedodržení zákona sankce (Prugar a kol., 2008).

2.1.3 Prováděcí předpisy – vyhlášky

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. je doplněn řadou prováděcích vyhlášek, k jejichž vydávání je zmocněno Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo zdravotnictví.

Ministerstvo zemědělství vydalo a dále novelizuje tzv. komoditní vyhlášky, které upravují jakostní požadavky na jakost jednotlivých skupin potravin, zejména jakost tržní, analytickou a senzorickou, určují způsoby manipulace, základní technologii výroby a povolené hmotnostní odchylky ve výsledném balení. Kromě toho vydalo Ministerstvo zemědělství vyhlášky zabývající se označováním potravin (113/2005 Sb.), kritickými kontrolními body (147/1998 Sb.) a metodami zkoušení a způsobem odběru a přípravou kontrolních vzorků (211/2004 Sb.).

Ministerstvo zdravotnictví vydává vyhlášky týkající se problematiky nutriční jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin. Tyto vyhlášky jsou průběžně aktualizovány. Týkají se např. hygienických požadavků na prodej potravin, ozařování potravin a surovin, požadavků na doplňky stravy a na jejich použití, způsobu výpočtu a uvádění výživové hodnoty potravin a označení údaje o možném nepříznivém ovlivnění zdraví, požadavky na potraviny určené pro zvláštní výživu (Prugar a kol., 2008).

2.2 Přístup EU k problematice zdravotní nezávadnosti potravin

2.2.1 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin

V EU koncem devadesátých let dvacátého století došlo k několika případům ohrožení zdraví spotřebitele z potravin, jejichž důsledkem bylo snížení důvěry spotřebitele v systém ochrany spotřebitele před nebezpečím z potravin. EU proto začala problematiku ochrany zdraví spotřebitele před nebezpečím z potravin komplexně řešit. V této souvislosti se začal stále častěji objevovat pojem „food safety“ překládaný do českého jazyka jako „zdravotní nezávadnost potravin“. Následně vznikl dokument „White Paper on Food Safety“ tj. „Bílá kniha zdravotní nezávadnosti potravin“. V tomto dokumentu byla zpracována koncepce, která měla zajistit bezpečnost potravin v rámci celé EU. „Food safety“ neboli „zdravotní nezávadnost potravin“ se stal pojmem pro komplexní systém ochrany spotřebitele před nebezpečím z potravin, které pocházejí z EU (<http://www.euroskop.cz/200/sekce/bile-knihy/>, staženo 4. 3. 2012).

2.2.2 Hygienický balíček

Samotné evropské potravinové právo prodělalo zlomovou změnu přijetím Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. 1. 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Byla právně zakotvena filosofie „z farmy na stůl“, jinými slovy povinnosti stanovené nařízením se rozšířili na všechny účastníky obchodu s potravinami, byla jasně stanovena odpovědnost potravinářského podniku za uvádění na trh pouze zdravotně nezávadných potravin, přičemž účinná, přiměřená a cílená opatření musí být založena na analýze rizika.

V návaznosti na ustanovení nařízení č. 178/2002 a v souvislosti s rozhodnutím Evropské komise o revizi komunitární legislativy směrem k jejímu zjednodušení se začaly připravovat a projednávat další návrhy právních norem. Zjednodušení, zpřehlednění a také flexibilitu měla přinést nová legislativa EU pro potraviny a krmiva, tzv. „hygienický balíček“, který nabyl účinnosti dnem 1. 1. 2006. Jedná se o soubor čtyř nařízení, jejichž společným jmenovatelem je hygiena potravin a úřední kontrola:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě,
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/>, staženo 23. 1. 2012).

Bliže se seznámit s výše zmiňovanými nařízeními je možno v příloze č. 1, kde jsou popsány.

Na konci roku 2005 vyšla k tomuto „balíčku“ v Úředním věstníku Evropské komise příslušná nařízení:

- Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny,
- Nařízení komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004,
- Nařízení komise (ES) č. 2075/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase,
- Nařízení komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 (<http://www.foodnet.cz/polozka/?jmeno=Hygienick%C3%BD+bal%C3%AD%C4%8Dek+vstoupil+v+platnost&id=9038>, staženo 4. 3. 2012).

2.2.3 Evropské organizace zabývající se bezpečností potravin

2.2.3.1 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (European Food Safety Authority) je základním kamenem EU zodpovědným za hodnocení rizik v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv, výživy, zdraví a pohody zvířat, ochrany a zdraví rostlin. V těchto oblastech je úkolem EFSA, v úzké spolupráci s národními autoritami a dalšími zúčastněnými organizacemi, poskytovat objektivní a nezávislé vědecky podložené poradenství a jasná sdělení založená na vědeckých poznatcích a informacích o existujících a nově se objevujících rizicích.

EFSA vznikl v lednu 2002, jeho vznik byl jedním z kroků k vytvoření komplexního systému zajištění bezpečnosti potravin v EU a k obnovení důvěry spotřebitelů v evropské potraviny, jež byla po celé řadě krizí v oblasti bezpečnosti potravin, které EU trápily v závěru 90. let minulého století, obecně velmi nízká.

V systému zajištění bezpečnosti potravin v EU je hodnocení rizik prováděno nezávisle na řízení rizik. EFSA, jako hodnotitel rizik, připravuje vědecká stanoviska a doporučení, jež tvoří základ pro politiky a legislativu EU a podporuje Evropskou komisi, Evropský parlament a členské státy EU v přijímání efektivních a včasných rozhodnutí. Díky tomuto systému patří spotřebitelé v EU mezi nejlépe chráněné, pokud jde o rizika z potravin (<http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>, staženo 4. 3. 2012).

2.2.3.2 Potravinový a veterinární úřad (FVO)

Hlavním posláním Potravinového a veterinárního úřadu (Food and Veterinary office) je uplatňovat efektivní kontrolní systém potravinové bezpečnosti v členských státech EU, kontrolovat shodu legislativy v oblasti potravinové bezpečnosti v rámci EU a dohlížet na implementaci veterinární, rostlinolékařské a potravinářské legislativy.

FVO je součástí Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele.

2.2.3.3 Evropská komise - Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele (DG SANCO)

Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele je hlavní evropskou institucí, která se věnuje ochraně spotřebitelů a spadá pod Evropskou komisi. Posláním misí DG SANCO je získat v ucelené formě novější informace o organizaci kontrolních systémů bezpečnosti potravin a krmiv v členských státech, a vyhodnotit způsob implementace příslušné unijní legislativy. Mezi hlavní okruhy, na které jsou zaměřeny kontrolní mise, zahrnujeme zdraví zvířat, potraviny živočišného původu, krmiva a výživu zvířat, veterinární léčiva a jejich rezidua, hygienu potravin, ochranu zdraví rostlin (<http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/zahranicni-vztahy/cr-a-evropska-unie/kontrolni-mise-eu/dg-sanco/>, staženo 4. 3. 2012).

2.2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed) funguje na základě Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a Nařízení komise (EU) č. 16/2001, kterým se stanoví prováděcí opatření k systému rychlé výměny informací pro potraviny a krmiva. Fungování tohoto

systému je v České republice podrobně upraveno Nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.

RASFF je propojenou sítí, která spojuje členské země EU s Evropskou komisí a EFSA. Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo (zprostředkovaně) krmivy.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je národním kontaktním místem v systému rychlého varování, soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v České republice. S národním kontaktním místem spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo obrany, Ministerstvo spravedlnosti a Ústav zemědělské ekonomiky a informací. Koordinačním místem je sekretariát koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím národního kontaktního místa dozívají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. Evropská komise je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny a o uložených opatřeních.

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do Evropské komise informace získané od jednotlivých účastníků národního systému. Česká republika je pak zpětně informována o kontrolních zjištěních v členských státech EU (<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002819&docType=ART&nid=11414>, staženo 4. 3. 2012).

2.3 Přístup České republiky k problematice zdravotní nezávadnosti

2.3.1 Orgány pověřené státním dozorem

Úřední kontroly v celém řetězci v oblasti potravin a krmiv od prvovýroby až po prodej spotřebiteli provádějí příslušné orgány státního dozoru (dozorové orgány) Ministerstva zemědělství:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Státní veterinární správa

- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
- Státní rostlinolékařská správa
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv

a Ministerstva zdravotnictví:

- Orgány ochrany veřejného zdraví.

Jejich hlavním úkolem je kontrola ověřování plnění požadavků stanovených právními předpisy, identifikace výrobků nebezpečných nebo potenciálně nebezpečných na trhu a varování spotřebitelů, hodnocení rizika a přijímání odpovídajících opatření s cílem zabránit nebo omezit na minimální možnou míru případné poškození zdraví konečného spotřebitele (<http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/dozorove-organy.aspx>, staženo 4. 3. 2012).

2.3.1.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je organizační složka státu, která je přímo podřízena Ministerstvu zemědělství. Je orgánem státního dozoru zejména nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním potravin.

SZPI kontroluje v rámci stanovených kompetencí, potraviny, suroviny k jejich výrobě, zemědělské výrobky a tabákové výrobky. Tyto kompetence se vztahují na výrobu, skladování, přepravu i prodej (včetně dovozu).

Tato komplexně pojatá kontrola umožňuje účinně zaměřit pozornost na komodity, na analyty nebo do míst, kde lze předpokládat nejvíce nedostatků nebo kde lze očekávat nejvyšší efekt kontroly. Jedná se tedy o kontrolu cílenou, jejímž účelem není monitorování, ale ochrana ekonomických zájmů občanů i státu, ochrana spotřebitele před zdravotně závadnými potravinami, před potravinami, které jsou klamavě označené, dále s prošlým datem použitelnosti nebo neznámého původu. Nedílnou součástí kontroly jsou podmínky výroby a prodeje.

Pojetí a realizace kontroly potravin vycházejí z nové právní úpravy (zejména ze zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, z novely zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI nebo ze zákona č. 552/91 Sb., o státní kontrole) a odpovídají principům kontroly potravin uplatňovaným ve státech EU.

Při kontrole potravin odebírají inspektoři SZPI z jednotlivých šarží výrobků vzorky. Každý odběr vzorků je doložen protokolem o odběru vzorků, který podepíše kontrolovaná osoba. Pouze vzorky odebrané inspektorem jsou předány laboratořím a jsou podrobeny zkouškám (čili rozborům) podle zaměření kontroly. Vzorky potravin, které doručí na inspektorát spotřebitel v rámci stížnosti, slouží jako podnět ke kontrole, nejsou předmětem rozborů.

Jedná se především o zkoušky na mikrobiologické požadavky a na obsah cizorodých látek ve smyslu platných právních předpisů (v obou uvedených případech se jedná o prokázání zdravotní nezávadnosti zkoušené potraviny). Dále se uskutečňují analytické a senzorické rozborů (tedy rozborů jakostních znaků, jejichž parametry jsou závazně stanoveny), hodnotí se také správnost označení a dodržování doby minimální trvanlivosti a použitelnosti výrobků (<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=1>, staženo 4. 3. 2012).

2.3.1.2 Státní veterinární správa (SVS ČR)

Státní veterinární správa (SVS ČR) je orgánem státní správy v rezortu zemědělství a je zřízena podle zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon). Jejím úkolem je především ochrana spotřebitelů před případnými zdravotně závadnými produkty živočišného původu, monitorování a udržování příznivé nakažové situace zvířat, veterinární ochrana státního území České republiky, ochrana pohody zvířat a ochrana před jejich týráním.

Od 28. 11. 2007 je SVS ČR držitelem certifikátu ČSN EN ISO 9001 pro výkon státní správy v oblasti veterinární péče na území České republiky (<http://www.svscr.cz/index.php>, staženo 4. 3. 2012).

Cílem dozoru je srovnání skutečného stavu ve výrobě s požadavky předpisů, zjišťování nedostatků, sledování příčin, objasňování jejich vzniku a jejich odstraňování tak, aby vyráběné maso a masné výrobky byly zdravotně a hygienicky nezávadné a měly odpovídající jakostní charakteristiky a znaky (Steinhauser a kol., 1995).

SVS ČR prostřednictvím svých regionálních orgánů schvaluje všechny závody a provozovny zabývající se výrobou potravin živočišného původu, provádí jejich pasportizaci a vydává jim osvědčení o způsobilosti k této činnosti formou správního

rozhodnutí. Při tom každému závodě se přiděluje evidenční číslo, které může závod používat na obalech a etiketách, a to i u závodů neexportních (Červenka, 2001).

2.3.1.3 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) zajišťuje specializovanou kontrolu a odborný dozor podle zákona č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů.

Na základě zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích je ÚKZÚZ pověřen zajišťováním kontroly klasifikace těl jatečně upravených zvířat. Od 1. 1. 2010 je ÚKZÚZ pověřen Ministerstvem zemědělství rovněž k provádění úředních kontrol pro oblast ekologického zemědělství. Také provádí schvalování, registraci krmivářských provozů provádějících výrobu, zpracování, skladování, dopravu nebo distribuci krmiv, doplňkových látek a premixů (<http://www.ukzuz.cz/Articles/7961-2-O+ustavu.aspx>, staženo 4. 3. 2012).

2.3.1.4 Státní rostlinolékařská správa (SRS)

Státní rostlinolékařská správa (SRS) je správní úřad rostlinolékařské péče s působností na území České republiky, zřízený zákonem č. 147/1996 Sb., o rostlinolékařské péči a změnách některých souvisejících zákonů.

SRS vykonává působnost podle ustanovení zákona č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči a o změně některých souvisejících zákonů. Provádí všechny kontroly, které se týkají ochrany rostlin a rostlinných produktů (<http://eagri.cz/public/web/srs/portal/o-nas/>, staženo 4. 3. 2012).

2.3.1.5 Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv

Činnost Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv je založena a vychází z obecně závazných právních předpisů – zejména zákona č. 378/2007 Sb., o léčivech a o změnách některých souvisejících zákonů.

Ústav provádí kontroly v oblastech používání léčivých přípravků při poskytování veterinární péče, včetně souvisejících oblastí, v oblasti používání zakázaných látek a v oblasti pravidel pro výrobu a uvádění do oběhu medikovaných krmiv (<http://www.uskvbl.cz/cs/agentura/innost-ustavu>, staženo 4. 3. 2012).

2.3.1.6 Orgány ochrany veřejného zdraví

Orgány ochrany veřejného zdraví vykonávají svou působnost podle ustanovení zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. Provádějí výkon státního dozoru při poskytování stravovacích služeb a ke zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin. Odpovídají také za kontrolu předmětů určených pro styk s potravinami (<http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/dozorove-organy.aspx>, staženo 4. 3. 2012).

2.4 Systémy řízení kvality a jakosti potravin

K podpoře kvality dodávaných potravin, ale zákonného požadavku na bezpečnost potravin, slouží různé nástroje. Komplexní systém kvality a zdravotní nezávadnosti potravin zahrnuje systém řízení jakosti, mezinárodní normy ISO 9000 a ISO 22000, systém kritických kontrolních bodů, správnou hygienickou a výrobní praxi, systémy BRC a IFS. Tyto nástroje tvoří jeden integrovaný systém řízení (Michalová, 2006).

2.4.1 Systém řízení jakosti (QMS)

V posledních letech je stále více kladen důraz na stabilitu jakosti. Tu lze zajistit jednak důslednou výstupní kontrolou (je však drahá), nebo lze kvalitu implementovat do výrobku během jeho přípravy a výroby. V tomto případě hovoříme o řízení jakosti, respektive o systému řízení jakosti (Veber a kol., 2002).

Cílem zavedení tohoto nového systému řízení jakosti v zahraničí označovaného jako Quality Management System (QMS) je přenést odpovědnost za kvalitu výkonu na toho, který jej vykonává (Červenka, 2001).

Proto je v současné době kladen důraz na preventivní řízení jakosti. Přednosti tohoto způsobu řízení jakosti jsou evidentní:

- a) dochází k přenosu zodpovědnosti:
 - ze zpracovatele na dodavatele,
 - z kontrolní laboratoře na výrobní linku,
 - od konečného výrobku na výrobní proces,
- b) hlavní důraz není kladen na kontrolu finálního výrobku, ale na řízení výrobního procesu,

c) dochází k odstranění nákladů způsobených chybami (Komprda, 1999).

2.4.2 Organizace pro mezinárodní standardizaci

Organizace pro mezinárodní standardizaci ISO (International Standard Organization) přispívá k prosazování etických principů. Jsou obsaženy v normách jakosti a normách systémů managementu kvality řady ISO 9000, ve standardech na ochranu prostředí ISO 14000 a standardech pro management jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin ISO 22000. Tyto standardy byly novelizovány a jsou součástí našich norem ČSN EN ISO. Po certifikaci, zavedení do praxe některého ze systémů managementu jakosti, získává podnik významnou konkurenční výhodu. Mnohá doporučení byla vyčleněna do potravinářské legislativy jednotlivých států, jsou tedy závazná a v případě jejich nedodržení sankcionována. Příkladem u nás mohou být standardy jakosti některých komodit, které se staly součástí vyhlášek k zákonu o potravinách č. 110/1997 Sb. (Prugar a kol., 2008).

2.4.3 Systém kritických kontrolních bodů (HACCP)

Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) stanovuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli (<http://www.haccp-consulting.cz/co-znamená-haccp.html>, staženo 27. 1. 2012).

Termín povinného zavedení systému HACCP je pro výrobce potravin od 1. 1. 2000, pro provozovatele stravovacích služeb od 1. 5. 2004 a pro všechny provozovatele potravinářských podniků, kteří uvádějí potraviny do oběhu od 1. 5. 2005. Tato povinnost je uložena zákonem č. 110/1997 Sb. (1997), o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a o doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Podle ustanovení § 3 odstavce 1 písm. g) tohoto zákona jsou provozovatelé potravinářských podniků povinni určit ve výrobním procesu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti způsobem stanoveným vyhláškou, provádět jejich kontrolu a vést o tom evidenci.

Základem pro systém HACCP byl Potravinový kodex (Codex Alimentarius), který byl vyvinut mezinárodními organizacemi: Organizací pro potraviny a zemědělství Spojených národů (Food and Agricultural Organization of the United

Nations) a Světovou zdravotnickou organizací (World Health Organization). Potravinový kodex obsahuje soubor mezinárodních definovaných standardů, praktické manuály, směrnice a další doporučení týkající se potravin, potravinové produkce a zdravotní nezávadnosti a zabezpečení poctivé praxe ne mezinárodním trhu. Obsahuje obecné standardy pro označování, hygienu, přísady, rezidua pesticidů, kontaminující látky a metody posuzování potravin. Vztahuje se na všechny potraviny, ať již syrové, zpracované či polotovary, i na suroviny (Prugar a kol., 2008).

Pro zavádění systému HACCP byl formulován postup, který zahrnuje 7 základních principů:

1. Provedení analýzy nebezpečí.
2. Stanovení kritických bodů.
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech.
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech.
5. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod.
6. Zavedení ověřovacích postupů.
7. Zavedení evidence a dokumentace (<http://www.haccp-consulting.cz/co-znamena-haccp.html>, staženo 27. 1. 2012).

2.4.4. Správná výrobní a hygienická praxe

Principy správné výrobní a hygienické praxe jsou základem a nejjednodušším odrazovým můstkem pro zavádění systému HACCP při výrobě pokrmů. Jejich uplatnění znamená důsledné dodržování popsaných technologických postupů, hygienických požadavků v dané výrobě, běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce, deratizace a systematické školení pracovníků.

Správná výrobní praxe se zabývá všeobecnou kontrolou a výrobními postupy. Zahrnuje identifikaci a sledovanost surovin, technologické postupy, nakládání s odpady, výcvik zaměstnanců, údržbu strojního zařízení, stanovení odpovědností a pravomocí.

Správná hygienická praxe se zabývá hygienickou kontrolou a výrobními postupy jako je hygiena a sanitace, osobní hygiena, pitná voda, vyloučení křížové kontaminace, opatření k minimalizaci cizích předmětů v pokrmech, deratizace a dezinfekce, zdravotní stav pracovníků.

Principy správné výrobní a hygienické praxe jsou v zemích EU formulovány především profesními skupinami, jde o tzv. hygienické kódy. Většinou mají charakter praktických příruček, které slouží jednotlivým výrobcům k vypracování potřebných dokumentů na konkrétní podmínky výroby a ke vzdělávání pracovníků. Tyto příručky mohou být zpracovány formou řádu (např. provozního, sanitačního) s popisem uplatňovaných postupů (<http://www.haccp-consulting.cz/zaklad-haccp.html>, staženo 27. 1. 2012).

2.4.5 British Retail Consortium (BRC)

Tato norma vznikla ve Velké Británii za účelem sjednocení náročných auditů, které se lišily v mnoha ohledech a na dodavatele kladly vysoké zejména cenové nároky při kontrolování kvality a nezávadnosti potravin. V roce 1998 proto došlo ke spojení britských maloobchodníků a byla vytvořena jedna společná norma pro celý sektor, tedy BRC. Tato norma specifikuje požadavky na nezávadnost a bezpečnost potravin pro firmy zpracovávající potraviny, kteří jsou přímými dodavateli maloobchodníků.

Norma BRC obsahuje podobně jako HACCP analýzu rizik a aplikaci kritických bodů ve výrobním procesu, ale zároveň má o poznání vyšší hygienické požadavky. Z uvedeného vyplývá, že HACCP je nedílnou součástí standardů BRC. Norma BRC zahrnuje následující základní okruhy požadavků: prvky systému řízení jakosti, požadavky na prostředí provozu, požadavky na kontrolu výrobního procesu, požadavky na personál, požadavky na systém kritických bodů (<http://www.suss.cz/ifs-a-brc/>, staženo 7. 3. 2012).

2.4.6 International Food Standard (IFS)

IFS vznikla na základě iniciativy francouzských a německých potravinářských maloobchodníků v roce 2004. Jedná se o mezinárodní standard, který slouží pro jednotnou kontrolu.

Norma má čtyři základní cíle:

- společný standard s jednotným systémem hodnocení,
- schvalování akreditovaných a kvalifikovaných certifikačních organizací a auditorů bezpečnosti potravin a úrovně kvality výrobců,
- vytváření srovnatelnosti a transparentnosti v rámci celého dodavatelského řetězce,

- snižování nákladů u dodavatelů i u obchodu (<http://www.ifs-online.eu/index.php/en/certification-bodies-en/introduction-to-ifs/ifs-history>, staženo 7. 3. 2012).

2.5 Označování potravin

Obecné požadavky na označení výrobků jsou stanoveny v zákoně č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, konkrétní požadavky na označování potravin nalezneme v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a v jeho prováděcích vyhláškách. Konkretizace požadavků na označování potravin je provedena ve vyhlášce č. 113/2005 Sb., o označování potravin. Další specifické požadavky na označování potravin jsou uvedeny ve vyhláškách pro jednotlivé komodity, např. č. 326/2001 Sb. pro maso, masné výrobky, ryby, vejce a výrobky z nich, nebo č. 77/2003 Sb. pro mléko, mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a oleje. Na úrovni ES jsou požadavky stanoveny např. v rámcovém nařízení o bezpečnosti potravin 178/2002/ES, v nařízení o požadavcích na zajištění hygieny a bezpečnosti potravin 852/2004/ES a 853/2004/ES, vše v platném znění, a případně nařízení týkající se jednotlivých výrobních skupin (Suková, 2008).

2.5.1 Všeobecné požadavky na označování potravin

Zákon o ochraně spotřebitele č. 634/1992 Sb. § 10 (1992) uvádí, že prodávající musí zajistit, aby jím prodávané výrobky byly viditelně označeny obecně srozumitelnými údaji o výrobcí, případně o dovozci a dodavateli, o množství, jakosti, datu výroby, době použitelnosti a způsobu používání, údržby, uchovávání či skladování těchto výrobků. Není-li účelné prodávané výrobky vzhledem k jejich povaze takto označit, je prodávající povinen uvedené údaje na požádání orgánů, které provádějí dozor nad dodržováním ustanovení tohoto zákona, nebo spotřebitele, který prokáže právní zájem, pravdivě sdělit, případně i doložit. Proávající nesmí odstraňovat ani měnit označení výrobků ani jiné údaje uvedené výrobcem, dovozcem nebo dodavatelem.

2.5.1.1 Balené potraviny

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. § 6 (1997) uvádí, že provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny balené ve výrobě,

je povinen způsobem stanoveným vyhláškou potravinu řádně označit na obalu určeném pro spotřebitele:

- a) obchodním jménem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, a trvalým pobytem výrobce nebo místem podnikání, jde-li o fyzickou osobu,
- b) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin stanoveným ve vyhlášce, pod níž je potravinu uváděna do oběhu,
- c) údajem o množství výrobku (objemem plnění nebo hmotností), u pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny,
- d) datem použitelnosti u potravin podléhajících rychle zkáze, které stanoví vyhláška,
- e) datem použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti u jiných než pod písmenem d) uvedených druhů potravin, výjimku tvoří potraviny, které podle vyhlášky nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti,
- f) údajem o způsobu skladování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem,
- g) údajem o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem,
- h) údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu,
- i) údajem o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek,
- j) označením šarže, nejde-li o potravinu označenou datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud toto datum obsahuje den a měsíc,
- k) údajem o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li tak zvláštní předpisy,
- l) údajem o ošetření potraviny ozáření ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením nebo potraviny vyrobené ze suroviny takto ozářené,
- m) údajem o výživově (nutriční) hodnotě, je-li tak stanoveno vyhláškou pro některé druhy potravin s ohledem na jejich charakter nebo způsob užití, vypočteným podle vyhlášky,
- n) údajem o třídě jakosti, je-li stanovena vyhláškou, a to v případě, že jde o potravinu nebalenou.

2.5.1.2 Zabalené potraviny

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. § 7 (1997) uvádí, že provozovatel potravinářského podniku, který nabízí k prodeji nebo prodává spotřebiteli potraviny zabalené mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele, je povinen označit potravinu obchodním jménem osoby, která potravinu zabalila, názvem potraviny, údajem o množství výrobku, datem použitelnosti či minimální trvanlivosti, údajem o způsobu skladování, případně třídou jakosti, údajem o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí a informací o ošetření ionizací.

Obdobně jako v případě balených potravin, mohou být u určitých výrobků vyhláškami požadovány další údaje (např. u zabaleného nakrájeného masného výrobku musí být bezprostředně po zabalení uvedeno datum zabalení a výrobek musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení).

2.5.1.3 Nebalené potraviny

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. § 8 (1997) uvádí, že provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny nebalené, je povinen pravdivě sdělit, popřípadě doložit veškeré údaje jinému podnikateli, který uvádí potravinu do oběhu, nebo dalšímu výrobcu.

Pokud je potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli, požaduje se, aby vybrané údaje byly při nabízení k prodeji viditelně umístěny v písemné formě. Jedná se alespoň o název potraviny, množství výrobku a datum použitelnosti či minimální trvanlivosti (příp. třídu jakosti, varování před možným nepříznivým vlivem složky, informací o ošetření ionizací). Další údaje jsou u nebalených potravin vyžadovány dle příslušných komoditních vyhlášek (např. označení živočišného druhu u masa).

2.5.2 Uvádění potravin do oběhu

Zákon o potravinách č. 110/1997 Sb. § 10 (1997) uvádí, že do oběhu je zakázáno uvádět potraviny:

- jiné než zdravotně nezávadné,
- klamavě označené,
- s prošlým datem použitelnosti,
- neznámého původu.

Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být uváděny do oběhu, jsou-li takto označeny a jsou-li zdravotně nezávadné.

Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí potraviny do oběhu, je povinen skladovat potraviny v prostorách a za podmínek, které umožňují uchovat jejich zdravotní nezávadnost a jakost, vyloučit přímý styk potravin s látkami nepříznivě ovlivňujícími zdravotní nezávadnost a jakost potravin, uchovávat potraviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaným výrobcem, odděleně umístit a zřetelně označit potraviny použitelné k jinému než původnímu použití a potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti.

2.5.3 Význam jednotlivých údajů

2.5.3.1 Název a sídlo firmy

Na potravinách musí být uveden buď výrobce nebo dovozce, prodávající nebo balírna. U právnických osob se uvádí název a sídlo obchodní firmy, u fyzické osoby se uvádí jméno a příjmení a místo podnikání. Za potravinu uvedenou na trh v plném rozsahu odpovídá osoba uvedená na obalu výrobku bez ohledu na to, zda se jedná o výrobce, dovozce, prodejce či balírnu.

Uvádění země původu není povinné v případě, že je uvedena plná adresa odpovědné osoby. Výjimka existuje např. při označování čerstvého drůbežího masa, vajec a hovězího masa. Obecně se uvádění země původu vyžaduje u potravin, kdy by neuvedení tohoto údaje uvádělo spotřebitele v omyl o skutečném původu nebo vzniku potraviny. Za zavádějící lze považovat např. údaj „Vyrobeno pro...“, kdy se český spotřebitel může oprávněně domnívat, že daný výrobek byl vyroben v České republice, i když tento může pocházet od výrobce mimo území ČR.

2.5.3.2 Název potraviny

Zásadně platí, že musí být použit takový název, aby si spotřebitel nemohl jeho význam nesprávně vyložit. Z toho důvodu je často ve vyhláškách týkajících se jednotlivých skupin potravin určeno označení druhu, skupiny nebo podskupiny a definice tohoto označení. Tzn., že je stanoveno, co musí potravina splňovat, použije-li se pro ni určitý název. Pokud pro některou potravinu není stanoveno označení druhu, skupiny či podskupiny, použije se název odvozený od základní použité suroviny nebo technologie.

Jen ve výjimečných případech je stanoven přímo název konkrétního výrobku, např. pro některé masné výrobky, kdy je název vázán na dodržení určitých surovin a jakosti (např. špekáček, debrecínský párek, gothajský salám, výběrová šunka).

Název potraviny se doplní údajem o fyzikálním stavu potraviny nebo o způsobu její úpravy, a to v případě, že tato informace nevyplývá již za samotného názvu potraviny a pokud by jejich neuvedení mohlo spotřebitele uvést v omyl. Doplnuje se, zda je potravina v prášku, mletá, drcená, sušená, instantní, zmrazená, koncentrovaná, uzená, sterilovaná, pasterovaná aj. (Suková, 2008).

2.5.3.3 Množství výrobku

Dle zákona o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. § 5 (2005) se na viditelném místě určeného pro spotřebitele a na vnějším obalu označí:

- u tekutých potravin údaj o objemu v mililitrech (ml), centilitrech (cl) nebo litrech (l),
- u jiných než tekutých potravin údaj o hmotnosti v gramech (g) nebo kilogramech (kg).

Pokud se balená potravina, včetně zmrazené potraviny, nachází v nálevu (v jedlém oleji, ve vlastní šťávě, v tomatě aj.), musí být kromě celkové hmotnosti uvedena na obalu i hmotnost pevné potraviny po odkapání nálevu nebo procentní podíl pevné části. V případě, že část pevného podílu přechází při zpracování do nálevu, šťávy nebo oleje, uvede se hmotnostní podíl pevné složky v hodnotě vložené před zpracováním a tato skutečnost se označí na obalu.

Výrobce má možnost v rámci propagace výrobku použít mezinárodní symbol „e“, podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství (např. nařízení Komise (EHS) č. 1538/1991, nařízení Rady (ES) č. 2991/1994) nebo podle zvláštního právního předpisu (např. vyhláška č. 326/2001 Sb., č. 77/2003 Sb.), a sice v případě, že jsou dodrženy odchylky od uvedeného minimálního množství stanovené zákonem. Kladná hmotnostní nebo objemová odchylka se nepovažuje za klamání spotřebitele.

Údaj o množství, se nevyžaduje u potravin, které:

- podléhají významným ztrátám na objemu nebo hmotnosti a jsou prodávány podle počtu kusů nebo váženy v přítomnosti spotřebitele,
- jsou baleny v množství menším než 5 g nebo 5 ml, nejde-li o koření či byliny,

- jsou prodávány podle počtu kusů a tento počet je přes obal jasně viditelný a lehce spočitatelný, nebo je počet kusů uveden při označení potraviny.

Pokud se potravina v obalu určeném pro spotřebitele skládá ze dvou nebo více dílčích balení, které obsahují stejné množství téže potraviny, uvede se na obalu množství potraviny v jednom dílčím balení a celkový počet těchto dílčích balení.

2.5.3.4 Datum minimální trvanlivosti

Datem minimální trvanlivosti se rozumí datum, do kterého si potravina uchovává své specifické vlastnosti při správném způsobu uchovávání.

Dle zákona o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. § 6 (2005) se datum minimální trvanlivosti uvádí slovy „Minimální trvanlivost do...“ s udáním dne, kalendářního měsíce a roku ukončení této doby v uvedeném pořadí.

U potravin s minimální dobou trvanlivosti:

- a) 3 měsíce nebo kratší nemusí být v datu minimální trvanlivosti uveden rok,
- b) delší než 3 měsíce, ale ne více než 18 měsíců, nemusí být v datu minimální trvanlivosti uveden den,
- c) delší než 18 měsíců nemusí být uveden v datu minimální trvanlivosti den a kalendářní měsíc.

V případě, že není uveden den, uvede se minimální trvanlivost slovy „Minimální trvanlivost do konce...“. Dobou minimální trvanlivosti se rozumí doba ukončená posledním dnem příslušného kalendářního měsíce nebo roku. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti mohou být výrobky prodávány i nadále, ale musí splňovat požadavek zdravotní nezávadnosti, musí být nabízeny odděleně a se zřetelnou informací o uplynutí uvedeného data trvanlivosti. Za kvalitu takových výrobků pak ručí subjekt, který uvádí potravinu do oběhu, tj. prodávající.

Jestliže za slovy „Minimální trvanlivost do...“ nebude následovat datum, musí zde být uvedeno, kde je toto datum na obale vyznačeno.

2.5.3.5 Datum použitelnosti

Dle zákona o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. § 6 (2005) se datum použitelnosti uvádí slovy „Spotřebujte do...“ s udáním dne a měsíce, popřípadě též roku ukončení této doby v uvedeném pořadí. Je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být vždy doplněn údaj o konkrétních podmínkách skladování, potřebné skladovací teploty musí být uvedeny ve stupních Celsia.

Jestliže za slovy „Spotřebujte do...“ nebude následovat datum, musí zde být uvedeno, kde je toto datum na obale vyznačeno.

Toto datum se uvádí na potravinách, které jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení, a proto mohou po velmi krátké době znamenat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví. Potraviny, kterých se to týká, jsou stanoveny vyhláškou (např. většina mléčných, masných a cukrářských výrobků, lahůdkářské výrobky aj.). Po uplynutí tohoto data nesmějí být výrobky nadále prodávány ani jinak nabízeny (Suková, 2008).

2.5.3.6 Způsob použití potraviny

Dle zákona o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. § 7 (2005) musí být údaje o způsobu použití potraviny uvedeny takovým způsobem, aby umožnily její správné použití. Balená potravina určená ke spotřebě po mikrovlnném ohřevu v obalu musí mít na obalu uveden postup a způsob ohřevu. Balená potravina určená ke spotřebě po nezbytné tepelné úpravě musí být takto označena, a pokud to povaha potraviny vyžaduje, musí být uveden i postup a způsob tepelné úpravy potraviny. To neplatí pro potraviny, u kterých je jednoznačně zřejmé, že je bez tepelné úpravy nelze konzumovat. U potravin, které vyžadují před spotřebou úpravu ředěním nebo rozpuštěním v tekutině, musí být uveden na obalu doporučený poměr ředění nebo způsob přípravy.

2.5.3.7 Složení potravin

Dle zákona o způsobu označování potravin č. 113/2005 Sb. § 8 (2005) se údaje o složkách řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek v potravine v době výroby potravin a musí být uvedeny slovem „složení“. Složky tvořící méně než 2% množství konečného výrobku mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami. Údaje o složení se nemusí uvádět v případě, že je potravina označena údaji o výživové (nutriční) hodnotě.

U některých potravin se složky nemusejí uvádět, např. u jednosložkových potravin, čerstvého ovoce a zeleniny, balených vod bez příchutě označených jako sycené, u kvasného octa, a také u sýrů, másla, kysaného mléka a smetany, pokud k nim nebyly přidány jiné složky než mléčné výrobky, enzymy a mikrobiální kultury potřebné k jejich výrobě a jedlá sůl potřebná k výrobě sýrů, s výjimkou ochucených čerstvých sýrů a tavených sýrů.

Přidatné látky (aditiva), které se do potravin přidávají kvůli barvě, konzistenci, trvanlivosti apod., se ve složení potraviny označují názvem látky nebo jim přiřazeným číselným kódem, tzn. tří- až čtyřmístným kódem umístěným za písmenem „E...“. Vedle tohoto údaje musí být vždy uveden i název příslušné kategorie přidatné látky (antioxidanty, barviva, konzervanty, kyseliny, kypřící látky, sladidla, zahušřovadla apod.).

Alergenní složka nebo jakákoli látka z ní pocházející, která byla použita při výrobě potraviny a je v konečném výrobku stále obsažena, a to i ve změněné formě, se zřetelně označí názvem alergenní složky ve složení potraviny. Toto označení není povinné, pokud název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku.

Voda přidávaná do potraviny se na obalu označí jako složka, pokud její obsah v konečném výrobku představuje více než 5%, nestanoví-li zvláštní právní předpisy jinak.

Sestupné pořadí složek se neuvádí u směsí koření a bylin, pokud hmotnostní podíl jedné složky výrazně nepřevládá a označí se slovy „v proměnlivých hmotnostních podílech“.

Pokud potravina obsahuje více než 2,5 % jedlé soli, musí být její obsah vyznačen na obalu potraviny v procentech hmotnostních. Tato povinnost se nevztahuje na dehydratované výrobky, ochucovadla a studené omáčky a dresinky.

2.5.3.8 Ozařování potravin

Dle zákona o potravinách 110/1997 Sb. § 4 (1997) je zakázáno ozařovat ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením potraviny určené pro kojeneckou a dětskou výživu a suroviny pro jejich výrobu, s výjimkou balené kojenecké vody. Ostatní potraviny a suroviny lze ozařovat ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením jen za podmínek stanovených vyhláškou. Ozařovat potraviny je možné pouze v obalech, které v důsledku ozáření nezhorší jakost a zdravotní nezávadnost potravin.

Ozářené potraviny určené k dalšímu zpracování nebo úpravě musí být označeny údaji „ošetřeno ozářením“ a hodnotou střední absorbované dávky záření.

2.5.3.9 Označení výživové hodnoty

Výživová hodnota uvádějící množství obsažené energie a živin (bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, vitamínů, minerálních látek, cholesterolu aj.) není běžně na potravinách uváděna. Je požadována jen v případech, kdy je zdůrazněn zvláštní charakter potraviny (na potravinách pro zvláštní výživu, na doplňcích stravy, na potravinách obohacených o určitou složku), nebo je-li uvedeno tzv. výživové či zdravotní tvrzení.

Výčet údajů, které se musí uvádět, se liší dle charakteru potraviny. Hodnoty se vztahují na 100 g nebo 100 ml nebo na jinou vyznačenou dávku. U některých potravin je vyhláškami stanovena povinnost uvádět množství obsaženého tuku. Tento požadavek se týká především obsahu tuku v mletém mase, masných výrobcích a ve většině mléčných výrobků (Suková, 2008).

2.5.4 Specifické požadavky na výrobové skupiny

U balených potravin živočišného původu je povinné i tzv. označování zdravotní nezávadnosti, což znamená uvedení identifikačních údajů výrobních podniků v oválném razítku, přičemž v jeho:

- horní části musí být zkratka země původu, v případě České republiky zkratka CZ,
- v dolní části velkými písmeny zkratka „EHS“, resp. od 1. 1. 2006 pouze „ES“,
- ve střední části veterinární schvalovací číslo podniku.

Je také předepsáno, že číslice a písmena musejí být dostatečně čitelná a materiál použitý ke značení (barva) musí vyhovovat hygienickým požadavkům. Jde-li o barvu, musí jít o „potravinářskou“ barvu.

U mléčných výrobků je podle SVS označování poněkud složitější. Jejich označení v oválném razítku vychází z vyhlášky č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky, která nabyla účinnosti dnem jejího vyhlášení tj. 30. 6. 2003.

Pokud jde o výrobky určené na náš trh, musejí být označené kruhovým razítkem, též s CZ a schvalovacím číslem a v dolní části je místo zpracování, územně správní jednotka (kraj).

Dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a č. 854/2004 došlo ke změně (nahrazení) výše uvedeného údaje ve značce zdravotní nezávadnosti

"EHS" údajem "ES". Provozovatelé potravinářských podniků mohou podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 nadále používat zásoby a materiál, které objednali před vstupem tohoto nařízení v platnost, a to až do vyčerpání zásob nebo nutnosti výměny (<http://www.foodnet.cz/polozka/?jmeno=Jak+se+ozna%C4%8Duj%C3%AD+potravin%C3%A1%C5%99sk%C3%A9+v%C3%BDrobky&id=8252>, staženo 18. 3. 2012).

SVS v souladu se zákonem č. 166/2001 Sb., o veterinární péči vede a zveřejňuje na své webové stránce seznam schválených podniků s přidělenými veterinárními schvalovacími čísly a pravidelně je aktualizuje (Michalová, 2006).

2.5.4.1 Maso a masné výrobky

Kromě údajů uvedených v zákoně o označování potravin č. 113/2005 Sb. jsou další požadavky na označování masa a masných výrobků stanoveny vyhláškou č. 326/2001 Sb., kterou se stanoví požadavky pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

2.5.4.1.1 Maso

Pro účely vyhlášky č. 326/2001 Sb. § 1 (2001) se rozumí masem všechny části zvířat určené k výživě lidí, o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu (vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty) a nebyly ošetřeny jinak než chladem nebo mrazem, včetně masa vakuově baleného nebo masa baleného v ochranné atmosféře.

Kromě údajů uvedených v zákoně o označování potravin č. 113/2005 Sb. se označí:

- a) maso názvem skupiny a dále živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví,
- b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušné technické normě,
- c) výsekové maso, nedělená drůbež a dělené drůbeží maso balené, králíci a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,
- d) droby názvem živočišného druhu zvířete, ze kterého pocházejí a názvem orgánu nebo části těla,
- e) nedělená drůbež slovy „třída jakosti A“ nebo „třída jakosti B“ a dále názvem druhu a skupiny,
- f) dělené drůbeží maso názvem druhu a skupiny:

1. „bez kůže“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu bez kůže,
 2. „bez kostí“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu vykostěné,
 3. „bez kostí a kůže“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu vykostěné a bez kůže,
- g) zvěřina názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant, koroptev nebo kachna divoká podle příslušného živočišného druhu, u dělené zvěřiny i částí jatečného těla a dále se uvede, zda se jedná o zvěřinu pocházející z farmového chovu,
- h) mleté maso balené maximálním obsahem tuku v hmotnostních procentech, hmotnostními procenty jednotlivých druhů použitých mas.

Hovězí maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, dle obrázku č. 1., dále označí:

- 1) věkovou kategorií zvířete – zvířata se podle stáří a pohlaví dělí do následujících kategorií:
 - „mladý skot“ - zvíře bez ohledu na pohlaví, těžší než 150 kg, do 12 měsíců,
 - „mladý býk“ - nekastrovaný samec, od 12 do 24 měsíců,
 - „býk“ - dospělý nekastrovaný samec, nad 12 měsíců,
 - „volek“ - kastrovaný býk,
 - „jalovice“ - samice, která dosud neporodila tele, nad 12 měsíců,
 - „kráva“ - samice, která už měla tele.
- 2) stářím zvířete,
- 3) registračním číslem zvířete,
- 4) číslem schválení jatek,
- 5) číslem schválení bourárny,
- 6) evidenčním číslem posledního chovu,
- 7) datem porážky,
- 8) původem zvířete - názvem země, kde se zvíře narodilo, kde bylo vykrmeno a kde bylo poraženo. V případě, že název země je ve všech případech totožný, mohou se údaje uvést slovy „Původ:“ a dále se doplní název země,
- 9) vyšetřením na BSE - všechny kusy starší 30 měsíců musí být ze zákona vyšetřeny na BSE. Vyšetření mladších kusů je dobrovolné.

Obrázek č. 1: Správné označení hovězího masa



Zdroj: MF Dnes

V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE), musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu o laboratorním vyšetření na BSE.

Na webových stránkách <http://www.hovezimaso.cz/skot> lze ověřit původ zakoupeného hovězího masa, které pochází ze zvířat v tuzemsku chovaných, vykrmlených a také poražených.

Mleté maso může být připravené z masa skotu, prasat, ovcí a koz a prodává se buď balené (chlazené do 24 hod od umletí nebo zmrazené), nebo umleté přímo před zákazníkem. U baleného mletého masa se uvádí maximální obsah tuku v %, jednotlivé druhy použitých mas v % a příp. obsah dalších složek.

Maso musí být při uvádění do oběhu uloženo odděleně od ostatních potravin. Pokud se jakékoli maso prodává zmrazené, označuje se datem minimální trvanlivosti, skladuje se při teplotě alespoň $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ a prodává se pouze balené. Nedělená drůbež se uvádí do oběhu s kůží a bez drobů nebo s droby, které jsou vloženy do tělní dutiny v samostatném obalu. Dělené drůbeží maso se uvádí do oběhu s kůží nebo bez kůže a s kostí nebo bez kostí.

2.5.4.1.2 Masné výrobky

Pro účely vyhlášky č. 326/2001 Sb. § 10 (2001) se rozumí:

- a) masným výrobkem technologicky opracovaný výrobek obsahující jako převažující základní surovinu maso, o jehož použitelnosti bylo rozhodnuto dle zvláštního právního předpisu (vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty),
- b) tepelně opracovaným masným výrobkem výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty +70°C po dobu 10 minut,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty +70°C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody s hodnotou $a_w \text{ (max.)} = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování +20°C,
- e) fermentovaným trvanlivým masným výrobkem výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody s hodnotou $a_w \text{ (max.)} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě +20°C,
- f) masným polotovarem tepelně neopracované nebo částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, určené k tepelné kuchyňské úpravě, za masný polotovar se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1%,
- g) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- h) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
- i) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- j) konzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem (vyhláška č. 287/1999 Sb.,

o veterinárních požadavcích na živočišné produkty) tak, aby byla zaručena obchodní sterilita,

- k) polokonzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem (vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty),
- l) čistou svalovou bílkovinou bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu.

Kromě údajů uvedených v zákoně o označování potravin č. 113/2005 Sb. se u balených masných výrobků označí:

- a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svalem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,
- b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

Označení masa podle živočišného druhu zvířat v názvu masného výrobku lze použít jen tehdy, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa.

Šunky vyrobené z jiného masa, než je svalovina vepřové kýty, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.

Nebalené masné výrobky musí být prodány v den jejich nakrájení. Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení. Masné výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené, s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

2.5.4.2 Mléko a mléčné výrobky

Kromě údajů uvedených v zákoně o označování potravin č. 113/2005 Sb. jsou další požadavky na označování mléka a mléčných výrobků stanoveny vyhláškou č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

Pro účely vyhlášky č. 77/2003 Sb. § 1 (2003) se rozumí:

- a) mlékem – mléko splňující požadavky zvláštních právních předpisů a ošetřené podle zvláštních právních předpisů,

- b) mléčným výrobkem – výrobek vyrobený výlučně z mléka, přičemž látky nezbytné pro jeho výrobu mohou být přidány, jen když tyto látky nejsou použity za účelem nahrazení všech nebo některé části složek mléka,
- c) obsahem tuku - obsah mléčného tuku v gramech na 100 g mléka nebo mléčného výrobku vyjádřený v procentech hmotnostních,
- d) obsahem bílkovin - obsah bílkovin v gramech na 100 g mléka nebo mléčného výrobku,
- e) selským nestandardizovaným mlékem – mléko, u něhož nebyl obsah tuku od doby dojení změněn přidáním nebo snížením mléčného tuku, nebo smícháním s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn,
- f) standardizovaným mlékem – mléko, u něhož stanoveného obsahu tuku bylo dosaženo změnou jeho přirozeného obsahu snížením nebo přidáním smetany, nebo přidáním plnotučného, polotučného nebo odtučněného mléka,
- g) smetanou – tekutý mléčný výrobek ošetřený dle zvláštních předpisů s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze získaný fyzikální separací z mléka,
- h) kysaným mléčným výrobkem - mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů,
- i) jogurtem – kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů,
- j) zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou – mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi, ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,
- k) sušeným mlékem nebo sušenou smetanou - mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetan nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,
- l) sýrem – mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,
- m) čerstvým sýrem – nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,

- n) tvarohem – nezrající sýr získaný kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla,
- o) zrajícím sýrem - sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,
- p) taveným sýrem – sýr, který byl tepelně upraven za přítomnosti tavicích solí,
- q) máslem – mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze tuku a vody,
- r) čerstvým máslem – máslo do 20 dnů od data výroby,
- s) stolním máslem – máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a nižších,
- t) pomazánkovým máslem – mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny,
- u) podmáslem – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- v) syrovátkou – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,
- w) syrovátkovým sýrem – mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsí syrovátky s mlékem,
- x) tepelným ošetřením – technologický proces podle zvláštního právního předpisu, při kterém se použitím rozdílných kombinací teploty a doby působení tepelného záhřevu, jež vykazují rovnocenný účinek, omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti mléka a konečného mléčného výrobku,
- y) termizací – tepelné ošetření mléka, odpovídající účinku při zahřátí na teplotu $57\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $68\text{ }^{\circ}\text{C}$ po dobu nejméně 15 sekund, a mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty $80\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- z) pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně $71,7\text{ }^{\circ}\text{C}$ po dobu nejméně 15 sekund nebo jinou kombinací času a teploty za účelem dosažení rovnocenného účinku,
- aa) vysokou pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně $85\text{ }^{\circ}\text{C}$ s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu,

- bb) vysokotepeľným ošetrovaním (UHT) – tepelné ošetrovanie mlieka a mliečnych výrobkov krátkodobým zahriatím neprešerovaného proudu mlieka na vysokou teplotu, odpovídající účinku zahriatí na teplotu nejméně 135 °C po dobu nejméně 1 sekundy, s následným aseptickým balením do neprůsvitných obalů tak, aby chemické, fyzikální a smyslové změny byly sníženy na minimum,
- cc) sterilací mlieka a mliečnych výrobkov - tepelné ošetrovanie mlieka a mliečnych výrobkov jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle zvláštního právního předpisu bez porušení uzávěru.

Kromě údajů uvedených v zákoně o označování potravin č. 113/2005 Sb. se mléko a smetana označí:

- a) názvem druhu a skupiny,
- b) názvem podskupiny podle obsahu tuku,
- c) obsahem tuku, přičemž u nestandardizovaného selského mléka se označení tuku uvede slovy „nejméně“.

Jako „čerstvé“ lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které byly tepelně ošetřeny pasterací nebo vysokou pasterací, máslo do 20 dnů od data výroby a nezrající sýr, který nebyl po prokysání tepelně ošetřen.

Mléko a mliečný výrobek se dále označí podle názvu hospodářského zvířete. U mlieka a mliečnych výrobkov z kravského mlieka nemusí být druh hospodářského zvířete uváděn. Pokud je mléko nebo mliečný výrobek vyroben z více druhů mlieka hospodářských zvířat (kozí, ovčí, kobyli apod.), označí se mléko názvem hospodářského zvířete, od kterého pochází více než 50 % hmotnostních mlieka. Ostatní druhy mlieka ve výrobku se označí u názvu slovy „s přídavkem“ s doplněním druhu hospodářského zvířete, pokud jejich podíl ve výrobku činí více než 10 % hmotnostních.

Dle vyhlášky č. 128/2009 Sb. § 10 (2009), o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty:

- 1) dodává-li potravinářský podnik v rámci své maloobchodní činnosti syrové, mlékárensky neošetřené kravské, kozí nebo ovčí mléko, které splňuje požadavky a kritéria stanovená pro syrové mléko předpisem Evropských společenství č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla

pro potraviny živočišného původu, od zvířat vlastního chovu nebo mléčné výrobky z tohoto mléka jinému maloobchodnímu zařízení, jde o okrajovou a omezenou činnost, jestliže:

- a) jde o potravinářský podnik, v němž se denně zpracuje nejvýše 500 litrů kravského, 100 litrů kozího nebo 50 litrů ovčího mléka,
 - b) množství dodávaného mléka a mléčných výrobků nepřekračuje týdně:
 1. 35 % tímto podnikem zpracovaného mléka,
 2. 35 % tímto podnikem vyrobených mléčných výrobků,
 - c) jiné maloobchodní zařízení:
 1. dodává toto mléko a mléčné výrobky přímo konečnému spotřebiteli a při prodeji tohoto mléka umístí na viditelném místě upozornění „Surové mléko, před použitím převařit“, nebo
 2. je zařízením poskytujícím stravovací služby s výjimkou školských zařízení, nemocnic a ústavů sociálních a zdravotních služeb, které použije dodané syrové mléko ve vlastní provozovně k přípravě tepelně opracovaných pokrmů, určených k přímému podávání konečným spotřebitelům.
- 2) dodává-li potravinářský podnik za podmínek uvedených v odstavci 1) písm. a) a b) tepelně ošetřené mléko nebo výrobky z tohoto mléka jinému maloobchodnímu zařízení, jde o okrajovou a omezenou činnost, jestliže jiné maloobchodní zařízení:
- a) dodává toto mléko a mléčné výrobky přímo konečnému spotřebiteli, nebo
 - b) je zařízením poskytujícím stravovací služby, které použije dodané mléčné výrobky ve vlastní provozovně k přípravě pokrmů, určených k přímému podávání konečným spotřebitelům.
- 3) potravinářský podnik, kterému jsou dodávány mléčné výrobky zpracované v jiném potravinářském podniku v rámci jeho maloobchodní činnosti, může tyto výrobky uvádět do oběhu jen za podmínek stanovených v odstavcích 1) a 2).

Pro potravinářský podnik, dle vyhlášky č. 128/2009 Sb. § 11 (2009), který zpracovává také syrové, mlékárensky neošetřené mléko od zvířat nepocházejících z jeho chovu a dodává jej v rámci své maloobchodní činnosti přímo konečnému spotřebiteli nebo jinému maloobchodnímu zařízení, platí všechny veterinární

a hygienické požadavky stanovené předpisem Evropských společenství č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

Názvem „trvanlivé mléko“ nebo „trvanlivá smetana“ se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti intenzivním tepelným ošetřením (UHT či sterilace) a u nichž nedošlo k chemickým, fyzikálním, a smyslovým změnám a které splňují mikrobiologické požadavky po provedení termostatické zkoušky vzorku v uzavřeném obalu provedené při teplotě 30 °C po dobu 15 dní nebo, v případě potřeby, při teplotě 35 °C po dobu 7 dnů.

Obsah tuku se uvádí i u dalších mléčných výrobků jako jsou kysané výrobky, mražené krémy, zahuštěné a sušené výrobky (výjimku tvoří odtučněné mléko, kde musí být méně než 1 % tuku a odtučněné sušené mléko, kde musí být méně než 1,5 % tuku).

Označením „mléčný“ lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení „není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců“.

Mléčný výrobek, který byl vyroben z tepelně neošetřeného mléka nebo mléka ošetřeného termizací a který nebyl během výrobního procesu podroben tepelnému ošetření, se označí slovy „vyrobena ze syrového mléka“ nebo „vyrobena z terminovaného mléka“.

Označení „mléčný nápoj“ lze použít u tekutého mléčného výrobku, obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku uvede druh ochucující složky.

Kysaný mléčný výrobek se označí:

- a) názvem druhu nebo skupiny,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou,
- d) jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo nebo náhradní sladidlo.

Mlékárenské máslo se označí názvem skupiny a obsahem tuku. Jako jednosložkový výrobek lze označit mlékárenské máslo, při jehož výrobě byly použity pouze sladká nebo zakysaná smetana a mléčná kultura.

U spotřebitelsky baleného stolního másla je datem použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.

Označení „tradiční“ máslo je přípustné jen pro výrobek výhradně z mléčného tuku, který obsahuje min. 80 %, ale méně než 90 % mléčného tuku v sušině.

Označení „máslo“ lze použít pro složený mléčný výrobek, pokud:

- a) konečný výrobek obsahuje nejméně 75 % hmotnostních tuku a byl vyroben z másla, čerstvého másla nebo stolního másla a dalších složek uvedených ve složení výrobku,
- b) obsahuje nejvýše 75 % hmotnostních, ale nejméně 62 % hmotnostních tuku, a pokud označení daného výrobku zahrnuje termín „máslový přípravek“ nebo je složený z másla a dalších složek s obsahem tuku nejméně 34 %.

Pomazánkové máslo se označí:

- a) obsahem tuku,
- b) obsahem sušiny,
- c) použitou ochucující složkou.

Tvaroh se označí:

- a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině (t. v s.),
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

Jako jednosložkový výrobek lze tvaroh označit, pokud surovinami jsou pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý.

Jako „smetanový krém“ se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany, s přísadkou cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

Jako „jogurtový“ lze označit výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

Sýr se označí:

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny,

- c) obsahem tuku nebo tuku v sušině (t. v s.),
- d) obsahem sušiny,
- e) použitou ochucující složkou,
- f) upozorněním „vyrobena z nepasterovaného mléka“, pokud byl tento výrobek vyroben v souladu se zvláštními právními předpisy,
- g) jako „tavený sýrový výrobek“, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy,
- h) jako „nízkotučný“ lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejvýše 30 % hmotnostních; jako „vysokotučný“ lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejméně 60 % hmotnostních.

Jako jednosložkový výrobek lze sýr označit, pokud surovinou je pouze mléko, sýrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních.

Označením „sýrový“ lze označit výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku. Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, salámový tavený sýr“ apod.

Dle způsobu zpracování se mohou sýry označovat jako např. „termizovaný“, „zrající“, „s plísní“ (na povrchu, uvnitř, dvouplísňový), „v solném nálevu“.

Datem použitelnosti se označí:

- a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny,
- b) kysaný mléčný výrobek,
- c) mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu,
- d) mléčný výrobek obohacený přísadkou mikroorganismů,
- e) čerstvé máslo,
- f) tvaroh,
- g) čerstvý nezrající sýr.

Uvádění do oběhu:

- a) mléko, smetana a mléčné výrobky ošetřené (UHT či sterilací), zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě 24 °C,
- b) všechny ostatní mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě od 4 °C do 8°C,
- c) sušené mléčné výrobky se skladují při relativní vlhkosti vzduchu do 70 %.

2.6 Spotřebitelské značky

Hlavním důvodem vzniku spotřebitelských značek je neschopnost v dnešní době rozeznat kvalitní nebo opravdu „přírodní“ či „ekologický“ produkt. Na trhu je již množství produktů, z nichž některé se jako přírodní pouze tváří. Téměř vše se označuje jako „přírodní „ nebo „ekologické“ bez hlubšího opodstatnění. K lepší zákaznickově orientaci se proto snaží pomoci různé systémy certifikace, jakož i spotřebitelské značky.

2.6.1 Databáze spotřebitelských značek

Tato databáze by měla pomoci spotřebitelům porozumět značkám, se kterými se mohou setkat v obchodním řetězci. V dnešní době existuje již mnoho spotřebitelských značek, některé se zaměřují na hračky, kosmetiku, nábytek, jiné na potraviny, ekologické výrobky, textil či elektroniku.

Mezi nejznámější značky, které jsou uváděny na potravinách, patří například: BIO, Czech Made, Český výrobek, Národní značka kvality KLASA, Kontrolované ekologické zemědělství, Pro Bio, Regionální potravina (<http://www.spotrebitele.info/znacky/vsechny-znacky.html>, staženo 23. 3. 2012).

2.6.1.1 BIO – produkt ekologického zemědělství

Ekologické zemědělství představuje jeden ze způsobů rozvoje udržitelného zemědělství. Koncept ekologického zemědělství zahrnuje ekonomické a sociální aspekty zemědělské výroby, místní i globální. Certifikace výrobků ekologického zemědělství je jedním ze způsobů jak zajistit ochranu spotřebitelů, výrobců a obchodníků před použitím klamavého označení (Pentelescu, 2004).

Ochranná známka „BIO“ garantuje, že potraviny pocházejí z kontrolovaného systému ekologického zemědělství a byly osvědčeny oprávněným certifikačním orgánem. Bio potraviny musí splňovat všechny náležitosti a požadavky zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství.

Jedná se zpravidla o české produkty ekologického zemědělství, kde je garantováno, že:

- potravina neobsahuje žádné chemikálie,
- produkt byl vypěstován v souladu s pravidly pro kontrolované ekologické zemědělství (žádná chemická hnojiva, žádné pesticidy),

- zaručuje, že se zvířaty se zacházelo vlídně, dostávala ekologicky vypěstovaná krmiva a nedostávala během života žádné antibiotika, hormony apod.

Tuto značku uděluje Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s certifikační společností KEZ, o. p. s. V ČR mohou certifikovat také ABCert AG a Biokont CZ, s. r. o. (<http://www.spotrebitele.info/znacky/BIO.html>, staženo 23. 3. 2012).

KEZ, o. p. s. neboli Kontrola ekologického zemědělství je první česká akreditovaná a certifikační organizace, která zajišťuje odbornou nezávislou kontrolu a certifikaci v systému ekologického zemědělství. Kontrola osob podnikajících v ekologickém zemědělství a certifikace jejich produktů je prováděna na základě pověření Ministerstva zemědělství podle zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a nařízení Rady (ES) č. 834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů. Výrobky, které jsou předmětem kontroly dle tohoto pověření, nesou kódové označení: CZ-BIO-001 (<http://www.kez.cz/nabidka-sluzeb>, staženo 23. 3. 2012).

Pro označování a propagaci produktů slovy „BIO“ a „EKO“ se pro účely nařízení Rady č. 834/2007 má za to, že produkt byl získán v souladu s pravidly stanovenými v tomto nařízení. Pro takto získané produkty platí od 1. 7. 2010 povinnost označovat je „Logem EU pro ekologickou produkci“, který je uveden na obrázku č. 2.

Obrázek č. 2: Logo EU pro ekologickou produkci



Zdroj: www.kez.cz

Ve stejném zorném poli jako toto logo musí být rovněž uveden kód kontrolního subjektu, jemuž hospodářský subjekt provádějící poslední fázi výroby podléhá. Je-li použito logo EU, pod kódem kontrolní organizace musí být zároveň uvedeno místo,

kde byly vyprodukovány zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá, a to v následující podobě:

- „zemědělská produkce EU“, byla-li zemědělská surovina vyrobena v EU,
- „zemědělská produkce mimo EU“, byla-li zemědělská surovina vyprodukována ve třetích zemích,
- „zemědělská produkce EU/mimo EU, byla-li část zemědělských surovin vyprodukována v EU a část ve třetí zemi.

U produktů dovezených ze třetích zemí je použití loga EU dobrovolné. Je-li však logo EU na obale uvedeno, musí být na obale uveden rovněž údaj o původu zemědělské suroviny (<http://www.spotrebitel.info/znacky/BIO.html>, staženo 23. 3. 2012).

Zákon č. 242/2000 Sb. (2000), o ekologickém zemědělství ukládá povinnost označit bioprodukt, biopotravinu a ostatní bioprodukty na obale grafickým znakem, tzv. „biozebrou“ dle obrázku č. 3. a správně označená biopotravinu nese i číslo kontrolní organizace:

- KEZ, o.p.s., kód na obalu: CZ-BIO-001
- ABCert AG, organizační složka kód na obalu: CZ-BIO-002
- BIODKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003.

Obrázek č. 3.: BIO – produkt ekologického zemědělství



Zdroj: www.kez.cz

Celoevropská značka pro potraviny uvedená na obrázku č. 4. znamená totéž jako „česká zebra“, avšak týká se zahraničních produktů. Získání certifikátu kontrolovaného ekologického zemědělství pro produkty ekologického zemědělství opravňuje ekozemědělce a výrobce k použití této značky.

Obrázek č. 4.: Kontrolované ekologické zemědělství



Zdroj: www.spotrebitele.info

2.6.1.2 Czech Made

V roce 2002 byla značka „CZECH MADE“ přijata jako jedna z prvních značek kvality do Programu Česká kvalita – Program podpory prodeje kvalitních výrobků a poskytování kvalitních služeb, který byl přijat usnesením vlády ČR č. 685 ze dne 26. 6. 2002. Tímto přijetím byla potvrzena nezávislost a důvěryhodnost značky Czech Made.

Program Česká kvalita je program garantovaný vládou ČR na podporu prodeje kvalitních výrobků a poskytování kvalitních služeb. Jeho podstatou je existence jednotného systému značek, a to buď již existujících, nebo nově vznikajících, kterými jsou označeny produkty (výrobky nebo služby) nabízené na českém trhu.

Tento program má smysl jak pro výrobce, tak i pro spotřebitele. Vznik programu Česká kvalita vyšel z potřeby upozornit na značky ověřené kvality výrobků a služeb, se kterými se spotřebitel na trhu setkává, a zároveň je i odlišit od značek ostatních, které mnohdy z hlediska kvality postrádají jakýkoliv význam. Obecně lze říci, že tento program umožňuje výrobcům dokladovat péči o jakost svého produktu. Program totiž zahrnuje pouze značky, jejichž kvalita je prokazatelně ověřována třetí nezávislou stranou (akreditovanou zkušební, laboratoří, certifikačním nebo inspekčním orgánem).

Z výsledků nedávného marketingového výzkumu vyplývá, že výrobci vstupují do tohoto programu především za účelem hledání konkurenční výhody, zvýšení prestiže a možnosti propagace firmy, zlepšení celkové image společnosti a stability kvality produktu, či dlouhodobého zvyšování tržního podílu produktu (<http://www.sokcr.cz/znacka-kvality-czech-made>, staženo 23. 3. 2012).

Na obrázku č. 5. je uvedena značka kvality Czech Made a na obrázku č. 6. logo Programu Česká kvalita.

Obrázek č. 5.: Označení Czech Made



Zdroj: www.sokcr.cz

Obrázek č. 6.: Program Česká kvalita



Zdroj: www.sokcr.cz

2.6.1.3 Český výrobek

Společnost Český výrobek s. r. o. je česká firma, která je řádně registrovaná v České republice od roku 2006. Zákazníci i výrobci mají záruku, že bude řádně použita pouze při splnění přísných kritérií:

- výrobek byl vyroben v České republice,
- výrobce zaměstnává české zaměstnance, kteří se na výrobě výrobku podílejí,
- alespoň 50 % surovin či komponentů je původem z ČR, nebo pro výrobky jejichž suroviny či komponenty nelze v ČR získat, je nutné alespoň splnění podmínky 100 % české práce,
- výrobce ručí za jakost, bezpečnost a nezávadnost výrobků,
- výrobce dodržuje zákonné normy, platí daně a odvody na sociální a zdravotní pojištění na území ČR,
- výrobce dodržuje reklamační řád,
- výrobce plní ekologické normy,
- výrobce získal licenci na užívání ochranné známky Český výrobek, která je uvedena na obrázku č. 7, pro konkrétní výrobky (<http://www.ceskyvyrobek.eu/kategorie/idea-logo>, staženo 23. 3. 2012).

Obrázek č. 7.: Logo Český výrobek



Zdroj: www.ceskyvyrobek.eu

2.6.1.4 KLASA

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům národní značku kvality KLASA. Tuto prestižní značku spravovalo od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu, od roku 2011 ji spravuje Oddělení podpory značky Klasa Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF).

Národní značka kvality KLASA, uvedená na obrázku č. 8., slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při identifikaci typických domácích produktů – potravin, prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami. Značka je propůjčována na tři roky a její vlastnictví může být po této lhůtě prodlouženo, ale také odebráno, pokud dojde ke zhoršení kvality či porušení podmínek pro její získání. Požadovanou kvalitu a složení výrobků mj. posuzuje a po jejím udělení kontroluje SZPI (<http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/marketingova-podpora-trhu/klasa>, staženo 23. 3. 2012).

Obrázek č. 8.: Národní značka kvality - KLASA



Zdroj: www.eklasa.cz

2.6.1.5 Pro-Bio

Pro-bio Svaz ekologických zemědělců je celostátní sdružení ekozemědělců, zpracovatelů a prodejců biopotravin. Hlavním posláním svazu Pro-bio je prosazovat v ČR ekologické zemědělství v méně intenzivních oblastech ale stejně tak v oblastech produkčních. Svaz Pro-bio dbá na to, aby v ČR fungovala transparentní a nezávislá kontrola ekologického zemědělství a aby bylo pro přírodu i zdraví prospěšné hospodaření ekozemědělců, státem dostatečně kompenzováno. Tato značka, uvedená na obrázku č. 9., znamená, že výrobce je členem svazu Pro-Bio (<http://www.pro-bio.cz/cms/sekce/25/ziju-bio/svaz-pro-bio/kdo-jsme>, staženo 23. 3. 2012).

Obrázek č. 9.: Znak Pro-Bio



Zdroj: www.spotrebitele.info

2.6.1.6 Regionální potravina

Projekt Regionální potravina je celostátním projektem Ministerstva zemědělství na podporu malých a středních pěstitelů a výrobců v krajích České republiky.

V rámci projektu získávají ocenění výrobci právo šest let využívat pro propagaci oceněného výrobku marketingovou značku Regionální potravina daného kraje, která je uvedena na obrázku č. 10. Projekt vychází vstříc zájmu veřejnosti o tuzemské kvalitní potraviny. V Regionálních potravinách dostávají zákazníci čerstvé potraviny s jasným původem.

Stylizovaná příroda v logu evokuje svou jednoduchostí čistotu a kvalitu výrobku, která se dostává ke spotřebiteli. Základní varianta loga se skládá z grafické části (symbolicky zobrazená krajina v kruhu s typickým zeleným zoubkovaným

okrajem) a části textové (na stuze umístěném nápisu „Regionální potravina“). Regionální varianty loga s popisem kraje podtrhuje původ potraviny, a tak podporuje region, ze kterého produkt pochází (<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/kvalita-potravin.aspx>, staženo 23. 3. 2012).

Obrázek č. 10.: Logo Regionální potravina



Zdroj: www.bezpecnostpotravin.cz

2.7 Systém chráněných zeměpisných označení

Produkty nesoucí chráněné názvy jsou pro spotřebitele zárukou určité kvality a tradice. Než jsou chráněné názvy zapsány do rejstříku těchto chráněných názvů, jsou podrobeny podrobnému přezkumu oprávněnosti žádosti o zápis ze strany členského státu, následně Komise a v průběhu schvalování žádosti i všech hospodářských subjektů z EU, případně i zemí mimo EU. U produktů je posuzováno, zda se skutečně jedná o produkty s tradičním postupem výroby, pocházející z daných zeměpisných oblastí, apod.

Výrobci, kteří chráněná označení používají, jsou pravidelně podrobeni kontrole, při které je ověřeno, zda dodržují podmínky výroby pro tyto produkty stanovené ve specifikaci.

Výrobky musí být označeny zapsaným názvem a označením „zaručená tradiční specialita“ dle obrázku č. 13. nebo „chráněné označení původu“ dle obrázku č. 11. nebo „chráněné zeměpisné označení“ dle obrázku č. 12. dle typu chráněného názvu nebo přiřazeným symbolem Společenství.

2.7.1 Chráněné označení původu (CHOP)

Jde o název regionu, určitého místa nebo výjimečně i země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu,

místa nebo země, jejíž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím (což zahrnuje přírodní i lidské činitele) a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Obrázek č. 11.: Chráněné označení původu



Zdroj: www.szpi.gov.cz

2.7.2 Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

Jde o název regionu, určitého místa nebo výjimečně i země, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny pocházející z tohoto regionu, místa nebo země, mající určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a jejíž produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

Obrázek č. 12.: Chráněné zeměpisné označení



Zdroj: www.szpi.gov.cz

2.7.3 Zaručená tradiční specialita (ZTS)

Zemědělský produkt nebo potravina, která je prokazatelně produkována nebo vyráběna po dobu min. 25 let a jejíž zvláštní povaha je uznávána EU, a to zápisem do rejstříku ZTS. Zvláštní povaha produktu je dána nejen jeho vlastnostmi, ale např. i metodou produkce nebo zpracování (<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=9>, staženo 23. 4. 2012).

Obrázek č. 13.: Zaručená tradiční specialita



Zdroj: www.szpi.gov.cz

3. CÍL PRÁCE A METODIKA

3.1 Cíl práce

Cílem práce je na základě platné legislativy porovnat u vybraných výrobků správnost a komplexnost používaných informací. Získané informace porovnat (jsou-li relevantní) s dotazníkovým šetřením provedeným jednak přímým dotazováním s respondenty a jednak dotazováním pomocí internetu.

3.2 Metodika

3.2.1 Údaje na etiketách

U vybraných výrobků z oblasti zpracování masa, mléka a koření zajistit fotodokumentaci tak, aby byly patrné informace na etiketách a na obalu. Tyto informace následně konfrontovat s platnou legislativou zabývající se klamáním spotřebitele.

3.2.2 Dotazníkové šetření

Pomocí dotazníkového šetření s respondenty zjistit jejich úroveň znalostí sledované problematiky. Toto šetření bude probíhat dvěma způsoby:

1) Přímým dotazováním – oslovování respondentů přímo v prodejnách a zjišťování jejich znalostí sledované problematiky pomocí otazníku, který je uveden v příloze této diplomové práce.

2) Dotazování prostřednictvím internetu – umístění dotazníku, použitého i pro přímé dotazování, na internetové stránky. Zpracování reakcí respondentů do grafů.

Údaje, získané z dotazníkového šetření, budou porovnány s legislativními požadavky na informace požadované u konkrétních druhů potravin.

4. VÝSLEDKY A DISKUSE

4.1 Zhodnocení vybraných výrobků

V této části jsou posouzeny vybrané potravinářské produkty (masné výrobky, mléčné výrobky a koření) z hlediska dodržování legislativních předpisů České republiky.

Maso a masné výrobky

Obrázek č. 14.: Kuřecí stehenní řízek bez kůže



Zdroj: autor

Název: Kuřecí stehenní řízek bez kůže

Název skupiny: Kuřecí stehno vykostěné bez kůže

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 326/2001 Sb. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 15: Dušená šunka



Zdroj: autor

Název: Dušená šunka

Název skupiny: tepelně opracovaný masný výrobek – plátky

Vybraný masný výrobek – složení, max. obsah tuku a max. obsah soli je v souladu s požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Na tomto výrobku je uvedena i přítomnost alergenních složek. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa. Není uveden způsob balení potravin. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 16.: Debrecínské párky



Zdroj: autor

Název: Debrecínské párky

Název skupiny: tepelně opracovaný masný výrobek

Vybraný masný výrobek – složení, max. obsah tuku a max. obsah soli je v souladu s požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Zvýrazněny jsou údaje o přítomnosti alergenních složek. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 17.: Poličan



Zdroj: autor

Název: Poličan

Název skupiny: trvanlivý fermentovaný masný výrobek – plátky

Vybraný masný výrobek – složení, min. obsah čistých svalových bílkovin, max. obsah tuku a max. obsah soli je v souladu s podrobnými požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Protože celkové množství všech složek u tohoto výrobku překračuje v době výroby 100 %, označuje se údajem o hmotnosti složek použitých k přípravě 100 g hotového výrobku. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 18.: Párty klobásky



Zdroj: autor

Název: Párty klobásky

Název skupiny: trvanlivý fermentovaný masný výrobek

Vybraný masný výrobek – složení, max. obsah tuku a max. obsah soli je v souladu s požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Protože celkové množství všech složek u tohoto výrobku překračuje v době výroby 100 %, označuje se údajem o hmotnosti složek použitých k přípravě 100 g hotového výrobku. Ve složení výrobku jsou nad rámec legislativních požadavků uvedeny složky ochranné atmosféry (balící plyny – N₂, CO₂). Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 19.: Paprikáš



Zdroj: autor

Název: Paprikáš

Název skupiny: trvanlivý fermentovaný masný výrobek

Vybraný masný výrobek – složení, max. obsah tuku a max. obsah soli je v souladu s požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Ve složení výrobku jsou nad rámec legislativních požadavků uvedeny složky ochranné atmosféry (balící plyny – 80 % N₂, 20 % CO₂). Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 20.: Šunková pěna



Zdroj: autor

Název: Šunková pěna

Název skupiny: tepelně opracovaný masný výrobek

Vybraný masný výrobek – složení, max. obsah tuku je v souladu s požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb. Zvýrazněny jsou údaje o přítomnosti alergenních složek. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Mléčné výrobky

Obrázek č. 21.: Mléko



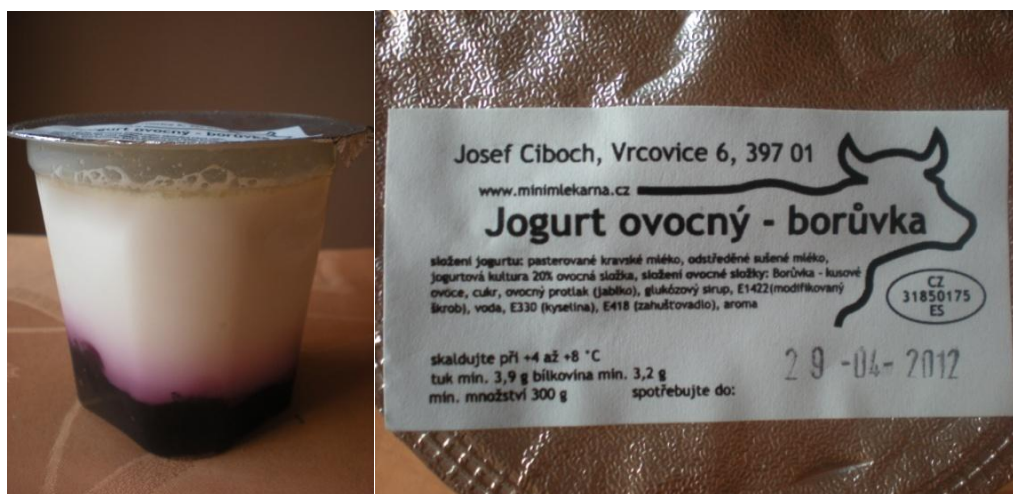
Zdroj: autor

Název: Mléko

Název skupiny: trvanlivé mléko polotučné

Výrobek splňuje požadavky dané legislativou dle vyhlášky č. 77/2003 Sb. Mléko bylo ošetřeno UHT záhřevem, takže jej lze označit názvem „trvanlivé“. Datum minimální trvanlivosti uveden v horní části obalu. Výrobek je určen pro trh ČR, SR a HU - trojjazyčná etiketa. Všechny ostatní údaje uvedené na tomto výrobku jsou v souladu se zákonem č. 110/1997 Sb. a vyhláškou č. 113/2005 Sb.

Obrázek č. 22.: Jogurt ovocný



Zdroj: autor

Název: Jogurt ovocný

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 23.: Kozi sýr



Zdroj: autor

Název: Kozi sýr

Název skupiny: čerstvý kozi sýr BIO

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. a také splňuje požadavky zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 24.: Tvaroh



Zdroj: autor

Název: Tvaroh tvrdý

Název skupiny: tvaroh tvrdý

Bohužel na tomto výrobku není uvedeno složení a ani to, že by se jednalo o jednosložkový výrobek. Jinak tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 25: Eidam



Zdroj: autor

Název: Eidam

Název skupiny: přírodní porcovaný polotvrdý sýr

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Zvýrazněny jsou údaje o přítomnosti alergenních složek. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 26.: Hermelín



Zdroj: autor

Název: Hermelín

Název skupiny: měkký zrající plnotučný sýr s bílou plísní na povrchu

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa.

Obrázek č. 27.: Niva



Zdroj: autor

Název: Niva

Název skupiny: poloměkký zrající plnotučný sýr s modrou plísní uvnitř hmoty

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Výrobek je označen chráněným zeměpisným označením, takto se označují produkty nebo potraviny, které mají určitou kvalitu, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jejichž produkce, zpracování nebo příprava proběhla ve vymezené zeměpisné oblasti. Ve složení výrobku jsou nad rámec legislativních požadavků uvedeny složky ochranné atmosféry (balící plyn – dusík). Minimální trvanlivost uvedena na spodní straně obalu. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa.

Obrázek č. 28.: Veselá kráva



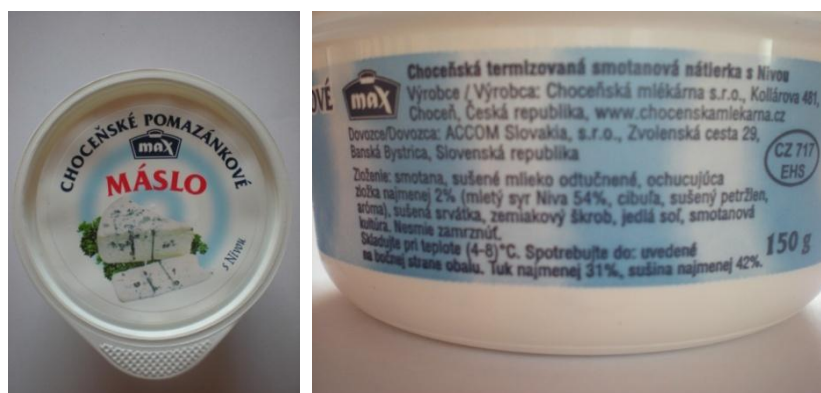
Zdroj: autor

Název: Veselá kráva

Název skupiny: roztíratelný tavený mléčný výrobek

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa.

Obrázek č. 29.: Choceňské pomazánkové máslo



Zdroj: autor

Název: Choceňské pomazánkové máslo s nivou

Tento výrobek splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb., vyhlášky č. 113/2005 Sb. a vyhlášky č. 77/2003 Sb. Datum spotřeby je uveden na boční straně obalu. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa.

Koření

Obrázek č. 30.: Česnek



Zdroj: autor

Název: Česnek

Název skupiny: česnek sušený granulovaný

Toto koření splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 113/2005 Sb. Výrobek je určen pro trh ČR a SR - dvojjazyčná etiketa.

Obrázek č. 31.: Pepř černý



Zdroj: autor

Název: Pepř černý

Název skupiny: pepř černý mletý

Toto koření splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 113/2005 Sb. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 32.: Pizza koření



Zdroj: autor

Název: Pizza koření

Název skupiny: směs sušeného koření

Toto koření splňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 113/2005 Sb. Datum minimální trvanlivosti je uveden na spodní straně obalu. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

Obrázek č. 33.: Koření na ryby



Zdroj: autor

Název: Koření na ryby

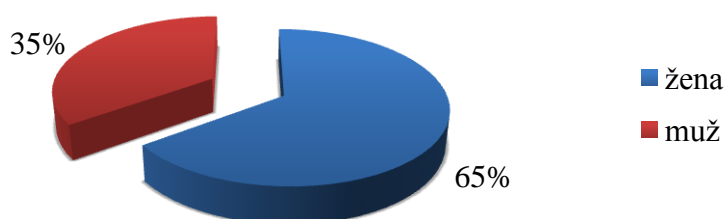
Tento výrobek v některých bodech nesplňuje požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 113/2005 Sb. Chybí zde jméno výrobce a jeho sídlo, dále není uveden způsob skladování a použití. Datum minimální trvanlivosti je uveden na spodní straně obalu. Výrobek je určen jen pro trh ČR – jednojazyčná etiketa.

4.2 Vyhodnocení dotazníků

Za účelem posouzení dodržování dané legislativy jsem provedla marketingový výzkum. Jako techniku pro získání požadovaných informací jsem zvolila dotazování tváří v tvář mezi spotřebiteli a část byla získána při on-line dotazování přes internet. Pro výběr potenciálních respondentů jsem se snažila zaměřit na ty respondenty, kteří mají určitý vztah k nakupování potravin. U oslovení náhodných respondentů byla příliš malá odezva zájmu, především z časových důvodů, proto jsem se také zaměřila na oslovení mých známých a kolegů. Samotný sběr dat probíhal od 26. 3 2012 do 10. 4 2012.

Dotazník se skládal celkem z 20 otázek. Prvních pět otázek bylo zaměřeno na sociodemografické neboli identifikační údaje sloužící k pozdějšímu statistickému zpracování. Vrácené dotazníky byly překontrolovány, zda jsou kompletně a správně vyplněny. Celkový počet získaných kompletně vyplněných dotazníků byl 80, z toho bylo 50 dotazníků získáno dotazováním tváří v tvář a 30 dotazníků z on-line dotazování přes internet. Všechny dotazníky byly použity pro analýzu. Získaná data byla pomocí programu Microsoft Excel vyhodnocena a zpracována do grafů. Tištěná forma dotazníku je k nahlédnutí v příloze č. 2.

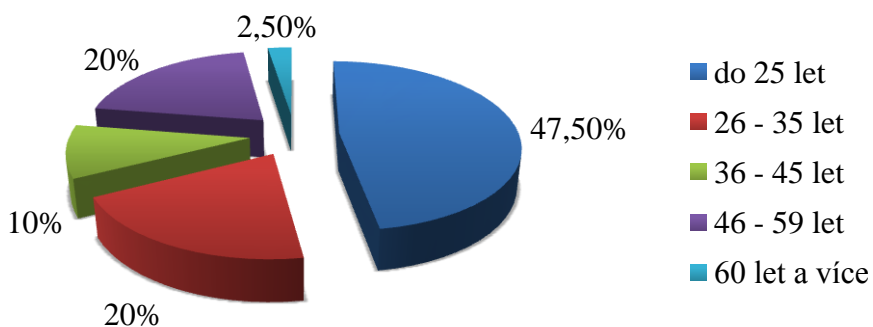
Graf č. 1.: Pohlaví



Zdroj: autor

Otázka č. 1. byla zaměřena na pohlaví respondentů, celkem se zúčastnilo 80 respondentů, z nichž bylo 52 žen (65 %), zbývajících 28 respondentů (35%) byli muži.

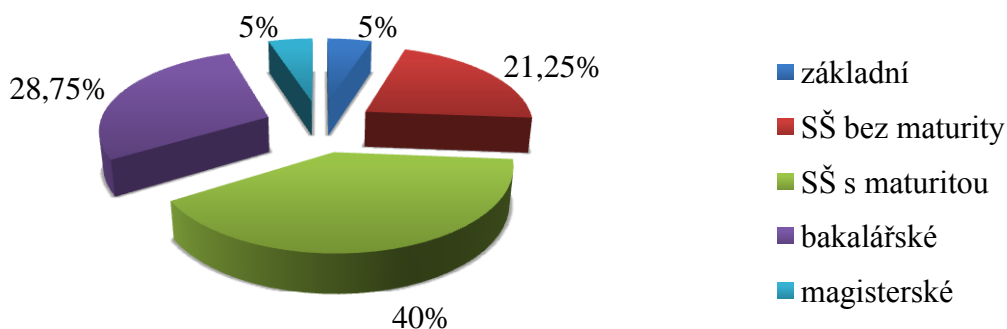
Graf č. 2.: Věk



Zdroj: autor

Otázka č. 2. byla zaměřena na věk respondentů. Z největší části se výzkumu zúčastnili respondenti v kategorii do 25 let (47,5 %), což představuje téměř polovinu. Po jedné pětině respondenti ve věku 26 – 35 let (20 %) a 46 – 59 let (20%). Nejméně zúčastněných respondentů bylo v kategorii 60 let a více (2,5 %).

Graf č. 3.: Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

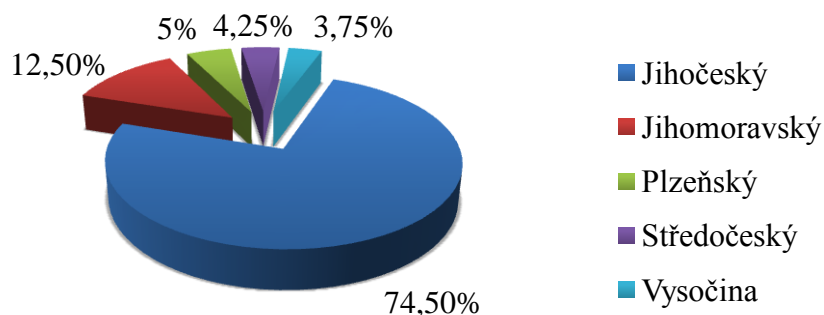


Zdroj: autor

Otázka č. 3. byla zaměřena na nejvyšší dosažené vzdělání respondentů. Dvě pětiny respondentů (40 %) mělo dokončeno středoškolské vzdělání s maturitou, poté následovali respondenti s ukončeným bakalářským vzděláním (28,75 %), dalších

21,25 % bylo vyučeno a nejméně bylo respondentů s ukončeným základním (5 %) a magisterským (5 %) vzděláním.

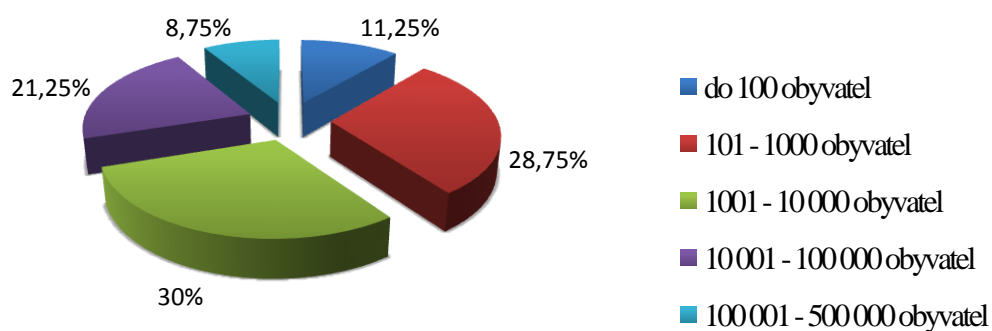
Graf č. 4.: Z jakého kraje jste?



Zdroj: autor

Otázka č. 4. byla zaměřena na kraj, ze kterého respondenti pocházeli. Téměř tři čtvrtiny (74,5 %) respondentů pocházelo z Jihočeského kraje, 12,5 % z Jihomoravského, 5 % z Plzeňského, 4,25 % ze Středočeského kraje a 3,75 % z Vysočiny.

Graf č. 5.: Jak velká je obec, ve které žijete?

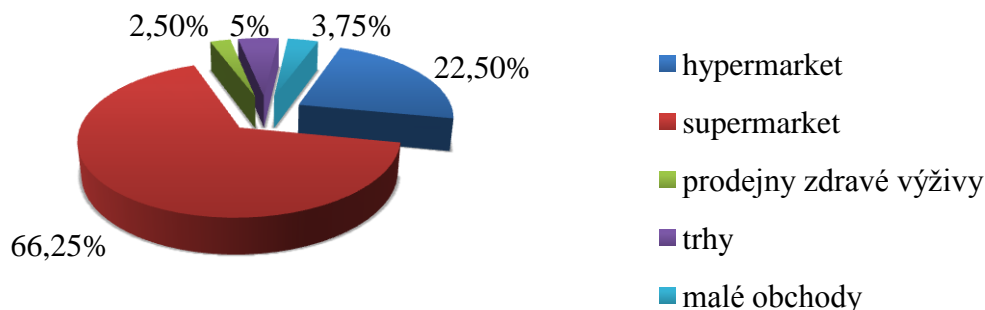


Zdroj: autor

Otázka č. 5. byla zaměřena na velikost obce, ze které respondenti pocházeli. Nejvíce respondentů pocházelo z obce o velikosti 1001- 10 000 obyvatel (30 %), dále pak 101 – 1000 obyvatel (28, 75 %), 10 001 – 100 000 obyvatel (21,25%),

do 100 obyvatel (11,25 %) a nejméně respondentů pocházelo z obce o velikosti 100 001 – 500 000 obyvatel (8,75 %), tedy z velkých měst.

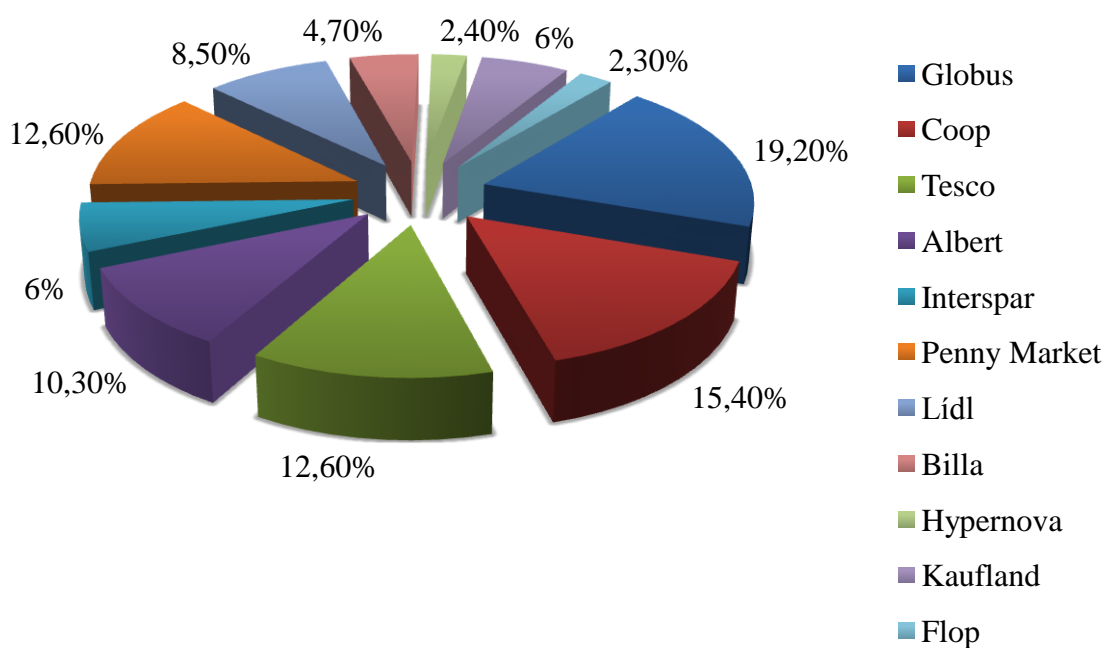
Graf č. 6.: Kam raději chodíte nakupovat?



Zdroj: autor

Otázka č. 6. se dotazovala na to, kam respondenti raději chodí nakupovat. Nejčastěji chodí respondenti nakupovat do supermarketu (66,25 %), pak následuje hypermarket (22,5 %), trhy (5 %), malé obchody (3,75%) a nejméně respondentů navštěvuje i prodejny zdravé výživy (2,5 %).

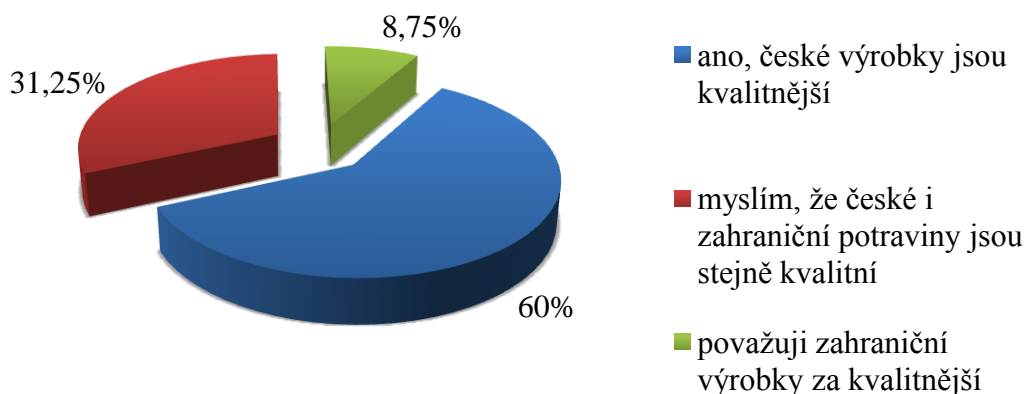
Graf č. 7.: V jakých obchodech nejčastěji nakupujete?



Zdroj: autor

Otázka č. 7. zjišťovala přímo obchody, ve kterých respondenti nejraději nakupují. Nejvíce respondentů navštěvuje Globus (19,2 %), prodejny Coop (15,4 %), Tesco (12,6 %), Penny Market (12,6 %), Albert (10,3 %), Lidl (8,5 %), Interspar (6 %), Kaufland (6 %), Billa (4,7 %), Hypernova (2,4 %), Flop (2,3 %).

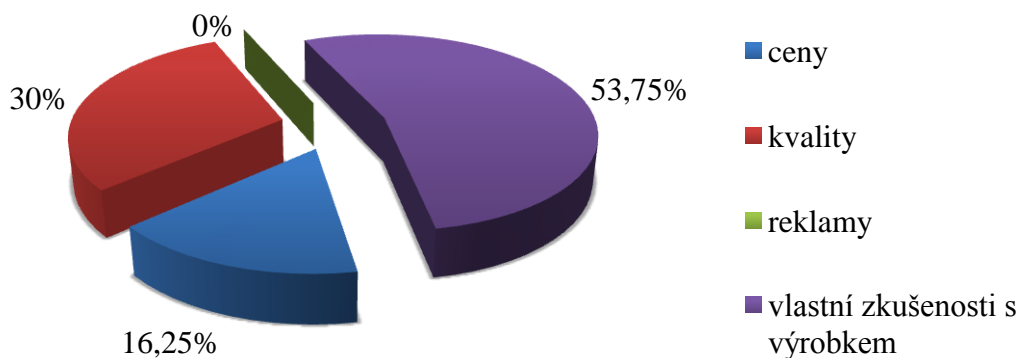
Graf č. 8.: Považujete české výrobky za kvalitnější, než jsou výrobky dovážené ze zahraničí?



Zdroj: autor

Otázka č. 8. zjišťovala, zda respondenti považují české výrobky za kvalitnější než výrobky dovážené ze zahraničí. 60 % respondentů považuje české výrobky za kvalitnější naopak 8,75 % respondentů považuje zahraniční výrobky za kvalitnější a 31,25 % respondentů si myslí, že české i zahraniční výrobky jsou stejně kvalitní.

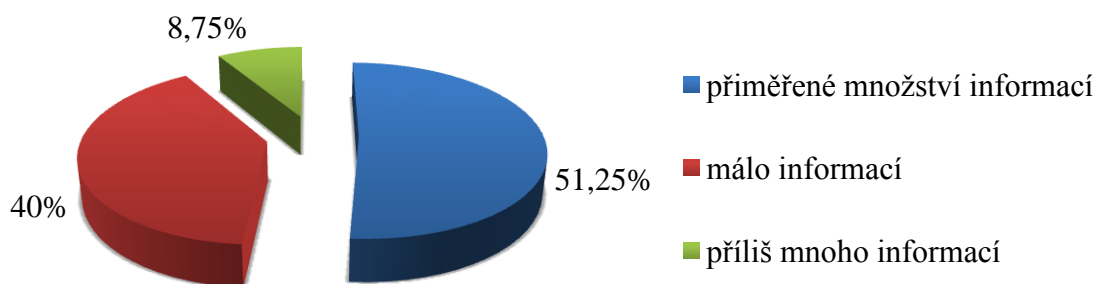
Graf č. 9.: Podle čeho se při nákupu potravin především orientujete?



Zdroj: autor

Otázka č. 9. zjišťovala, podle čeho se respondenti při nákupu potravin orientují. 53,75 % respondentů se orientují především podle vlastní zkušenosti s výrobkem, 30 % podle kvality kupovaného výrobku a 16,25 % podle ceny. Podle reklamy by se nikdo z oslovených při nákupu potravin neorientoval.

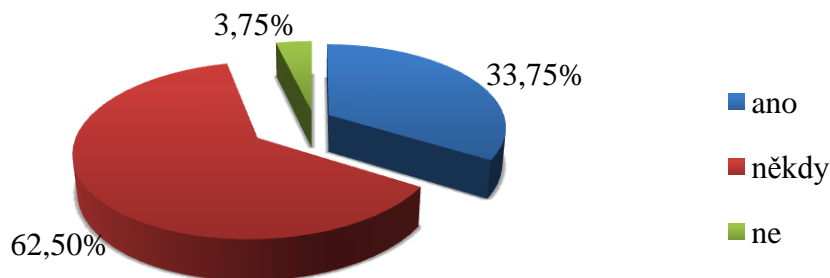
Graf č. 10.: Jaký je Váš názor na množství informací na obalech potravin?



Zdroj: autor

Otázka č. 10. se dotazovala respondentů na jejich názor na množství informací uváděných na obalech potravin. 51,25 % respondentů si myslí, že je na obalech potravin uváděno přiměřené množství informací, naopak 8,75 % respondentů uvedlo příliš mnoho informací a 40 % respondentů málo informací.

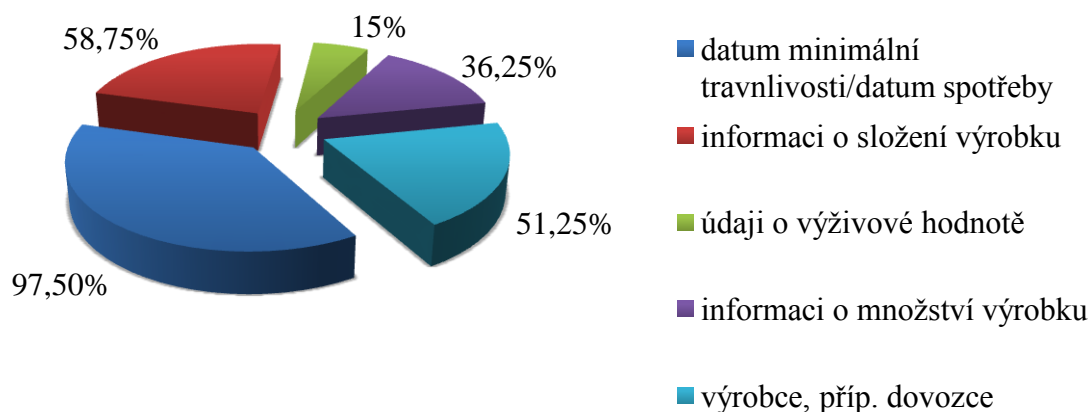
Graf č. 11.: Věnujete při nákupu potravin pozornost informacím na obalech výrobků?



Zdroj: autor

Otázka č. 11. zjišťovala, zda respondenti věnují při nákupu potravin pozornost informacím uváděných na obalech výrobků. 33,74 % respondentů odpovědělo ano, 3,75 % respondentů ne. Nadpoloviční většina respondentů (62,5 %) informacím uváděných na obalech věnují pozornost pouze někdy, dle vlastností výrobku.

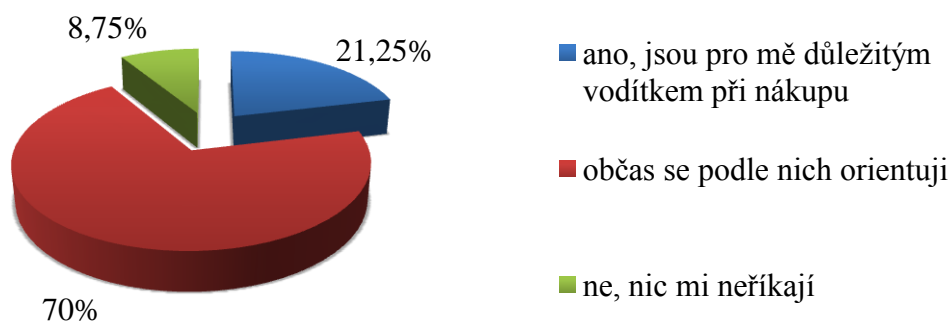
Graf č. 12: Kterým údajům uváděných na obalech potravin věnujete největší pozornost?



Zdroj: autor

Otázka č. 12. se zaměřovala přímo na pozornost jednotlivých údajů uváděných na obalech potravin, vztahujících se k potravině. 97,5 % respondentů věnuje pozornost hlavně datu minimální trvanlivosti/datu spotřeby, zároveň 58,75 % respondentů si všímá informací o složení výrobku, 51,25 % informací o výrobci, příp. dovozci, 36,25 % informací o množství výrobku, a nejméně respondentů věnuje pozornost údajům o výživové hodnotě (15 %).

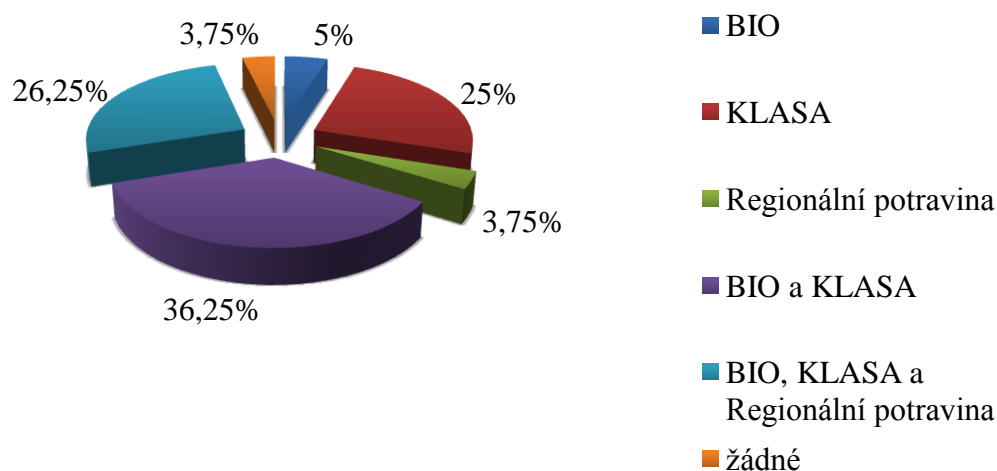
Graf č. 13.: Říkají Vám něco značky kvality?



Zdroj: autor

Otázka č. 13. zjišťovala, zda respondentům říkají něco značky kvality. Pro 70 % respondentů jsou značky kvality rozhodujícím vodítkem při nákupu potravin. 21,25 % respondentů se podle těchto značek orientuje jen někdy a 8,75 % respondentů se s nimi nikdy neseťkali.

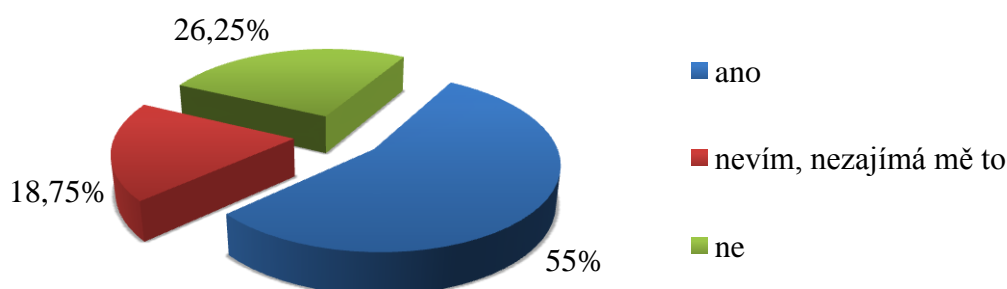
Graf č. 14.: Jaké značky kvality znáte?



Zdroj: autor

Otázka č. 14. se zabývala přímo jednotlivými značkami kvality. Nejvíce respondentů se setkala se značkou kvality Bio a Klasa. 5 % respondentů zná pouze BIO, 25 % pouze Klasa, 3,75 % pouze Regionální potravinu a 3,75 % respondentů nezná ani jednu z uváděných značek kvality. Naopak všechny tyto značky kvality znalo 26,25 % respondentů.

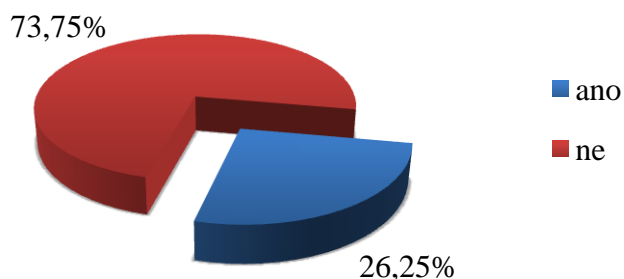
Graf č. 15.: Zaznamenali jste v poslední době klamání spotřebitelů v potravinových řetězcích?



Zdroj: autor

Otázka č. 15. zjišťovala, zda respondenti zaznamenali v poslední době klamání spotřebitelů v potravinových řetězcích. 55 % respondentů toto klamání spotřebitelů zaznamenalo, přičemž nejčastěji se jednalo o masné a mléčné výrobky. S tímto klamáním spotřebitelů se 26,25 % respondentů nesetkalo a 18,75 % respondentů nevědělo.

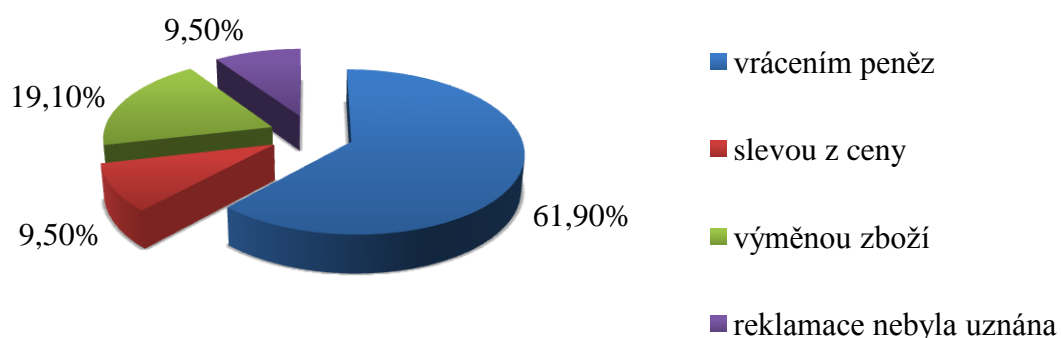
Graf č. 16.: Reklamoval/a jste někdy klamavě označený výrobek?



Zdroj: autor

Otázka č. 16 se dotýkala ochrany spotřebitele, zabývala se reklamováním výrobků klamavě označených. Téměř tři čtvrtiny respondentů (73,75 %) nikdy nebyly nuceni klamavě označený výrobek reklamovat, za to 26,25 % respondentů se s reklamací u těchto výrobků setkala.

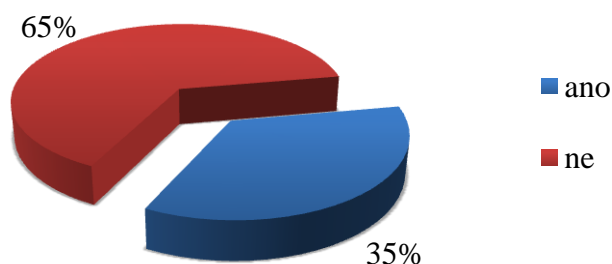
Graf č. 17.: Pokud ano, jak byla Vaše reklamace vyřízena?



Zdroj: autor

Otázka č. 17. zjišťovala, jak byly dané reklamace vyřízeny. U 61,9 % respondentů byla reklamace vyřízena vrácením peněz, u 19,1 % respondentů výměnou zboží a u 9,5 % respondentů slevou z ceny. Bohužel u 9,5 % respondentů reklamace nabyla uznána.

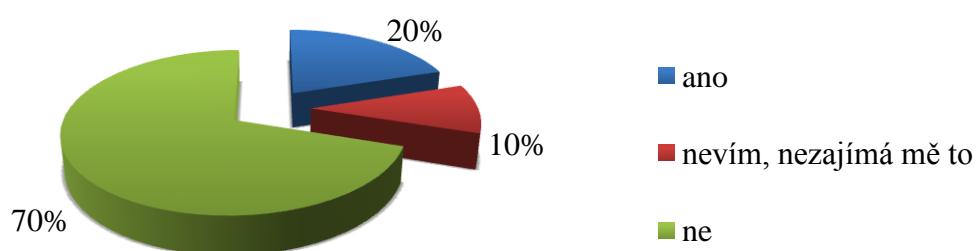
Graf č. 18.: Jste schopni z údajů na obale rozpoznat, zda je označení kvalitní a správné?



Zdroj: autor

Otázka č. 18. se zabývala tím, jestli jsou respondenti schopni z údajů uváděných na obalech potravin rozpoznat, zda je označení výrobků kvalitní a správné. Pouhých 35 % respondentů si myslí, že ano. Naopak 65 % respondentů není schopno rozpoznat, zda je označení kvalitní a správné.

Graf č. 19.: Myslíte si, že bezpečnost potravin v ČR je kontrolována dostatečně?

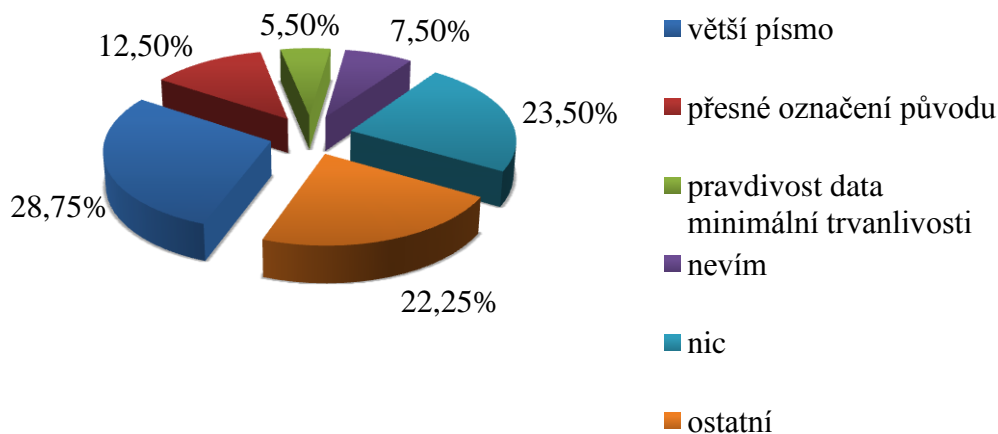


Zdroj: autor

Otázka č. 19. byla zaměřena na to, zda si respondenti myslí, že je bezpečnost potravin v ČR dostatečně kontrolována. Pouze 20 % respondentů si myslí, že ano.

10 % respondentů nevědělo a 70 % respondentů si myslí, že bezpečnost potravin není dostatečně kontrolována.

Graf č. 20.: Co by se podle Vás mělo změnit v oblasti označování potravin?



Zdroj: autor

Otázka č. 20. se dotazovala respondentů, zda by se podle nich mělo něco změnit v oblasti označování potravin. 28,75 % respondentů uvedlo, že by se údaje uváděné na potravinách měli psát větším písmem, 12,5 % respondentů by uvítalo přesné označení původu, 5,5 % respondentů požadovalo uvádění pravdivého data minimální trvanlivosti/data spotřeby. Téměř jedna čtvrtina respondentů (23,5 %) by na označování potravin neměnila nic. 7,5 % respondentů odpovědělo slovy nevím a 22,25 % respondentů (v četnosti 1-2 dotázaných) např. že se jim nelíbí, když je na obalu výrobku uvedeno „Vyrobeno v EU, protože je to pro ně nedostačující označení, nebo by uvítali lepší označení a více informací u pultového zboží a také pokud nese výrobek některou ze značek kvality, tak aby tento výrobek opravdu měl být kvalitní a ne se jen tak tvářit. Dále by požadovali zpřehlednění a sjednocení v oblasti označování potravin.

5. ZÁVĚR

Práce byla zaměřena na posouzení dodržování legislativy pro označování vybraných potravinářských produktů – masných výrobků, mléčných výrobků, koření a kořenících směsí. Většina vybraných výrobků tyto požadavky dané legislativou ČR splňovala. Výjimkou bylo koření na ryby, které v některých bodech nesplňovalo požadavky dané legislativou ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. a vyhlášky č. 113/2005 Sb. Chybělo zde jméno výrobce a jeho sídlo, takže v případě vyskytnutí nějakého problému by se výrobce jen těžko dal dohledat, dále nebyl uveden způsob skladování a použití tohoto výrobku.

Z výsledků dotazníkového šetření vyplývá, že většina spotřebitelů v dnešní době při výběru potravin upřednostňuje před cenou především kvalitu a vlastní zkušenost s daným výrobkem, což je dobrý ukazatel. To samé také platí o orientaci spotřebitelů po ryze českých produktech. Jen 8,75 % respondentů vyhledává raději dovážené potraviny.

Dále se potvrdilo, že většina spotřebitelů při výběru potravin věnuje zvýšenou pozornost především datu minimální trvanlivosti/datu spotřeby, informaci o složení výrobku, informaci o výrobcí, příp. dovozci a také informaci o množství výrobku.

Důležitým zjištěním bylo, že téměř tři čtvrtiny respondentů nikdy nemuselo klamavě označený výrobek reklamovat. Bohužel 26,25 % respondentů se s klamavým označením výrobků setkala, a proto jej reklamovala. Reklamace pak byla ve většině případů vyřízena vrácením peněz či výměnou zboží, bohužel u 9,5 % respondentů nebyla reklamace uznána.

Také bylo zjištěno, že pouhých 35 % respondentů je schopno z údajů na obalech rozpoznat, zda je označení výrobků kvalitní a správné. Téměř tři čtvrtiny respondentů si myslí, že bezpečnost potravin v ČR není kontrolována dostatečně, jen 20 % respondentů odpovědělo ano.

Při dotazu na to co by se mělo v oblasti označování potravin změnit, odpovídali respondenti velmi různě. Téměř jedna čtvrtina respondentů by na označování potravin neměnila nic. Skoro 30 % respondentů uvedlo, že by se údaje uváděné na potravinách měli psát větším písmem, 12,5 % respondentů by uvítalo přesné označení původu. Někteří respondenti by uvítali lepší označení a více informací u pultového zboží. Dále by požadovali zpřehlednění a sjednocení v oblasti označování potravin.

6. SEZNAM LITERATURY

Publikace

- 1) ČERVENKA, J. *Jakost a certifikace potravin*. Praha: Credit, 2001, 185 s. ISBN 80-213-0762-5.
- 2) KOMPRDA, T. *Legislativa a kontrola potravin*. 1. vyd. Brno: MZLU, 1999, 171 s. ISBN 80-7157-360-4.
- 3) MICHALOVÁ, I. *Značky a informace na potravinách*. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, 2006, 44 s. ISBN 80-239-6652-9. Dostupné z: http://www.konzument.cz/publikace/soubory/pruvodce_spotrebitele/znacky_a_informace_na_potravinach.pdf
- 4) PRUGAR, J. et al. *Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2008, 328 s. ISBN 978-80-86576-28-2. Dostupné z: www.beerresearch.cz
- 5) STEINHAUSER, L. et al. *Hygiena a technologie masa*. Brno: Last, 1995, 664 s. ISBN 80-900260-4-4.
- 6) SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vyd. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2008, 54 s. ISBN 80-7271-174-1. Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Znaen%20potravin-web_08-08.pdf
- 7) VEBER, J. et al. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. Praha: Grada Publishing, 2002, 164 s. ISBN 80-247-0194-4.

Právní normy

- 1) Česká republika. Vyhláška, kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a oleje. In: *Sbírka zákonů*. 2003, Ročník 2003, č. 77/2003, Částka 32. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=4116>
- 2) Česká republika. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. In: *Sbírka zákonů*. 2001, ročník 2001,

- 326/2001, Částka 126. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=3704>
- 3) Česká republika. Vyhláška o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty. In: *Sbírka zákonů*. 2009, Ročník 2009, č. 128/2009, Částka 38. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=5476>
 - 4) Česká republika. Vyhláška o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. In: *Sbírka zákonů*. 2005, Ročník 2005, č. 113/2005, Částka 37. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=4635>
 - 5) Česká republika. Zákon o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů*. 2000, Ročník 2000, č. 242/2000, Částka 73. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=3461>
 - 6) Česká republika. Zákon o ochraně spotřebitele. In: *Sbírka zákonů*. 1992, Ročník 1992, č. 634/1992, Částka 130. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=2653>
 - 7) Česká republika. Zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů*. 1997, Ročník 1997, č. 110/1997, Částka 38. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/ViewFile.aspx?type=c&id=3029>
 - 8) EU. Nařízení Evropského parlamentu a Rady o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. In: *Úřední věstník EU*. 2011, č. 1169/2011, L 304/18. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>

Internetové zdroje

- 1) Bezpečnost potravin. *Přehledy právních předpisů EU* [online]. 3. 4. 2012 [cit. 2012-01-23]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_cs.htm
- 2) BIO. *Sdružení obrany spotřebitelů* [online]. Praha: The Associated Press, © 2006 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.spotrebitele.info/znacky/BIO.html>
- 3) Bílé knihy. *EUROSKOP.CZ* [online]. Praha: Vláda České republiky, © 2005-2012 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.euroskop.cz/200/sekce/bile-knihy/>
- 4) Co je základem HACCP. *HACCP Consulting* [online]. HACCP Consulting, © 2005 - 2012 [cit. 2012-01-27]. Dostupné z: <http://www.haccp-consulting.cz/zaklad-haccp.html>
- 5) Co znamená HACCP. *HACCP Consulting* [online]. HACCP Consulting, © 2005 - 2012 [cit. 2012-01-27]. Dostupné z: <http://www.haccp-consulting.cz/co-znamená-haccp.html>
- 6) Činnost ústavu. *Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv* [online]. 21. 9. 2009 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.uskvbl.cz/cs/agentura/innost-ustavu>
- 7) Databáze spotřebitelských značek. *Sdružení obrany spotřebitelů* [online]. Praha: The Associated Press, © 2006 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.spotrebitele.info/znacky/vsechny-znacky.html>
- 8) Dozorové orgány. *Informační centrum bezpečnosti potravin* [online]. Ministerstvo zemědělství, © 2011 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/dozorove-organy.aspx>
- 9) Evropská komise - DG SANCO. *eAGRI* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, © 2009-2011 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/zahranicni-vztahy/cr-a-evropska-unie/kontrolni-mise-eu/dg-sanco/>
- 10) Food Safety System. In: MISKULIN, M. *Web of Science* [online]. Chorvatsko: SPRINGER, 2012 [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: <http://webofknowledge.com/>
- 11) Historie IFS. *IFS* [online]. IFS, © 2012 [cit. 2012-03-07]. Dostupné z: <http://www.ifs-online.eu/index.php/en/certification-bodies-en/introduction-to-ifs/ifs-history>

- 12) Hygienický balíček. *eAGRI* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, © 2009-2011 [cit. 2012-01-23]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/>
- 13) Hygienický balíček vstoupil v platnost. *FOODNET* [online]. Praha: Potravinářská komora České republiky, © 2002 - 2012 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.foodnet.cz/polozka/?jmeno=Hygienick%C3%BD+bal%C3%AD%C4%8Dek+vstoupil+v+platnost&id=9038>
- 14) Idea & logo. *Český výrobek* [online]. Prostějov: Český výrobek, © 2010 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.ceskyvyrobek.eu/kategorie/idea-logo>
- 15) IFS a BRC. *SUSS* [online]. Praha: SUSS Consulting [cit. 2012-03-07]. Dostupné z: <http://www.suss.cz/ifs-a-brc/>
- 16) Jak se označují potravinářské výrobky. *FOODNET* [online]. Praha: Potravinářská komora České republiky, © 2002 - 2012 [cit. 2012-03-18]. Dostupné z: <http://www.foodnet.cz/polozka/?jmeno=Jak+se+ozna%C4%8Duj%C3%AD+potraviny%C3%A1%C5%99sk%C3%A9+v%C3%BDrobky&id=8252>
- 17) Kdo jsme. *Kontrola ekologického zemědělství* [online]. Chrudim: KEZ, © 2009 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.kez.cz/nabidka-sluzeb>
- 18) KLASA. *Státní zemědělský intervenční fond* [online]. Praha: SZIF, © 2000-2012 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/marketingova-podpora-trhu/klasa>
- 19) Kontrolní činnost SZPI. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. Brno: SZPI, © 2012 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=1>
- 20) Kvalita potravin. *Informační centrum bezpečnosti potravin* [online]. Ministerstvo zemědělství, © 2011 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/kvalita-potravin.aspx>
- 21) O EFSA. *European Food Safety Authority* [online]. EFSA, 2002 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>
- 22) O nás. *Státní rostlinolékařská správa* [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, © 2009-2011 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/srs/portal/o-nas/>

- 23) Organic food and farming certifiacaton. In: PENTELESCU, O. *Web of Science* [online]. Rumunsko: Academic Press, 2004 [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: <http://webofknowledge.com/>
- 24) O ústavu. *Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský* [online]. Brno: ÚKZÚZ [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.ukzuz.cz/Articles/7961-2-O+ustavu.aspx>
- 25) Přístup SZPI ke kontrole chráněných označení. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. Brno: SZPI, © 2012 [cit. 2012-04-23]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314&chnum=9>
- 26) Státní veterinární správa. *Státní veterinární správa* [online]. Praha: SVS, © 2006 [cit. 2012-03-04]. Dostupné z: <http://www.svscr.cz/index.php>
- 27) Svaz PRO-BIO. *Žiju BIO* [online]. Šumperk: Svaz ekologických zemědělců ČR, © 2008 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.pro-bio.cz/cms/sekce/25/ziju-bio/svaz-pro-bio/kdo-jsme>
- 28) Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. Brno: SZPI, © 2012 [cit. 2012-04-03]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002819&docType=ART&nid=11414>
- 29) Značka kvality Czech Made. *Sdružení pro oceňování kvality* [online]. Praha: SOK, © 2005 - 2010 [cit. 2012-03-23]. Dostupné z: <http://www.sokcr.cz/znacka-kvality-czech-made>

7. PŘÍLOHY

7.1 Nařízení k Hygienickému balíčku

Nařízení č. 852/2004

Jedná se o horizontální právní předpis, kterým se stanovují obecné hygienické předpisy pro všechny stupně výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně postupů k ověřování shody s těmito postupy. Nařízení obsahuje společné zásady týkající se povinností výrobců a příslušných orgánů, strukturní, provozní a hygienické požadavky na závody, postupy schvalování závodů, požadavky na skladování a přepravu a požadavky na označování značkou zdravotní nezávadnosti. Ustanovení nařízení se nevztahuje na prvovýrobu pro soukromé domácí použití, na domácí přípravu potravin, na manipulaci s nimi nebo na jejich skladování pro soukromou domácí spotřebu, protože záměrem je, aby se daná pravidla vztahovala pouze na podniky, jejichž koncepce předpokládá určitou kontinuitu činností a určitý stupeň organizace.

Bezpečnost potravin závisí na několika faktorech, ale podle současné filozofie se v právních předpisech stanovují pouze minimální hygienické požadavky a jejich konkrétní dodržování je pak ponecháno na samotných provozovatelích potravinářských podniků ovšem s tím že programy bezpečnosti potravin a postupy musí být založené na zásadách systému kritických bodů (HACCP). Výslovně se jako základ pro tyto systémy uvádí zásady obsažené v souboru Codex Alimentarius.

Prvkem, který je významným způsobem zdůrazňován v celém nařízení, je princip flexibility. Uznává se, že zejména pro malé podniky může být zavedení úplného systému HACCP nepřiměřenou zátěží, stejně jako požadavky na uchování dokumentů. Dále se konstatuje, že u určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů. Podobně požadavek stanovení „kritických limitů“ neznámá, že je nezbytné stanovit pro každý případ limit vyjádřený číselnou hodnotou.

Flexibilita je také na místě, kdy se při výrobě používají tradiční metody a zejména ve vztahu k regionům, které jsou ve složitější situaci z hlediska zeměpisné polohy. Tento princip je rovněž velmi významný ve vztahu k prvovýrobě, protože je zřejmé, že použití zásad analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP)

na prvovýrobu není dosud všeobecně proveditelné, a proto se podporuje zpracování doporučení pro správnou praxi, kde budou uvedena specifická hygienická pravidla pro prvovýrobu.

Provozovatelé potravinářských podniků si musí rovněž uvědomit, že nařízení klade velký důraz na proškolení všech zaměstnanců. Dalším významným je povinnost registrace závodů příslušného orgánu členského státu a požadavky na schvalování závodů. Výše uvedené nařízení nahrazuje směrnicí 93/43/EHS, která pozbývá dne 1. 1. 2006 platnosti.

Nařízení č. 853/2004

Toto nařízení navazuje na nařízení předchozí a stanoví zvláštní požadavky pro potraviny živočišného původu, které představují specifické riziko pro lidské zdraví a u nichž je často hlášeno mikrobiologické a chemické riziko.

Nařízení se vztahuje na nezpracované produkty a zpracované výrobky živočišného původu. Pokud není výslovně uvedeno jinak, nevztahuje se toto nařízení na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu. Zpracované výrobky živočišného původu používané pro přípravu takových potravin však musí být získávány v souladu s požadavky tohoto nařízení a stejně tak s nimi musí být zacházeno. Stejně jako u nařízení č. 852/2004 je zdůrazněn princip flexibility. V přílohách k tomuto nařízení jsou jednak stanoveny jednotlivé definice a dále pak předpisy pro označování identifikační značkou, pro cíle postupů založených na HACCP a pro informace o potravinovém řetězci, a dále specifické požadavky pro jatka, bourárny a pro porážky a to pro všechny druhy masa, dále pro skladování a přepravu jak masa a masných výrobků tak i živých zvířat. Do příloh jsou zařazeny požadavky na mléko a mléčné výrobky, vejce a výrobky z nich, a další produkty živočišného původu, které byly dosud stanoveny v řadě jednotlivých směrnic. Poměrně velká část je věnována produktům akvakultury a mořskému rybolovu, které z pohledu České republiky nemají velký význam, ale z pohledu společné zemědělské politiky se jedná o jednu z nejdůležitějších oblastí.

Nařízení č. 854/2004

Ustanovení předpisu se vztahuje pouze na činnosti a osoby, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 853/2004. Stejně jako u předchozích předpisů se zdůrazňuje princip

flexibility. V tomto případě se jedná o flexibilní přístup ke specifickým potřebám závodů, které používají tradiční metody, objem jejich výroby je nízký nebo se nacházejí v regionech, které jsou ve složitější situaci z hlediska zeměpisné polohy. Tento postup by měl také umožnit provedení pilotních projektů s cílem vyzkoušet nové přístupy při hygienických kontrolách masa. V nařízení se stanovují obecné principy pro provádění úředních kontrol v působnosti tohoto předpisu, včetně kvalifikačních požadavků na inspektory provádějící tyto kontroly.

Z hlediska provozovatelů potravinářských podniků jsou nejvýznamnější požadavky na schvalování závodů a nově se zavádí povinnost provádění auditů, kterými se rozumí systematické a nezávislé zkoumání toho, zda jsou činnosti a související výsledky v souladu s předem stanovenými požadavky a zda jsou tyto požadavky účinně prosazovány a zda jsou vhodné pro dosažení cílů. Audity budou zahrnovat činnosti provozovatelů potravinářských podniků a inspekce, včetně prověrek kontrol, které provádějí sami provozovatelé potravinářských podniků. Rozhodnutí o nejvhodnějším personálním složení pro audity a inspekce jiných typů závodů než jatek, závodů zpracovávajících zvěřinu a určitých bouráren anebo porcoven se ponechává na členských státech.

Nařízení č. 882/2004

Jedná se o komplexní právní normu zabývající se kontrolou v celém potravinovém řetězci, stanovují se obecná pravidla pro provádění úředních kontrol. Toto nařízení se nevztahuje na ověřování dodržování předpisů o společných organizacích trhů se zemědělskými produkty (např. pro víno, olivový olej, ovoce a zeleninu, mléko a mléčné výrobky, hovězí a telecí, skopové a kozí maso a med), kde již existují ustálené specifické kontrolní systémy.

Nařízení ukládá členským státům řadu povinností, z nichž lze jmenovat například:

- pravidelné provádění úředních kontrol, přičemž jejich četnost má odpovídat riziku s přihlédnutím k výsledkům kontrol prováděných samotnými provozovateli potravinářských podniků v rámci programů založených na HACCP nebo programů zabezpečování jakosti,
- provádění úředních kontrol bez předchozího upozornění s výjimkou např. auditů, které musí být předem ohlášeny,

- provádění kontrol na jakémkoli stupni výroby nebo produkce, zpracování a distribuce,
- věnování stejné pozornosti kontrolám při vývozu ze Společenství, při uvádění na trh ve Společenství a při dovozu ze třetích zemí,
- vytvoření a zavedení víceletých vnitrostátních kontrolních plánů v souladu s obecnými pokyny vypracovanými na úrovni Společenství,
- předkládání pravidelných ročních zpráv o výsledcích kontrolní činnosti,
- zpracování a dokumentování kontrolních postupů musí probíhat jednotně a soustavně na vysoké úrovni,
- zřízení jednoho kontraktního místa, které by koordinovalo předávání a přijímání žádostí o podporu z ostatních členských států,
- vytvoření jednotného systému školení pracovníků dozorových orgánů, kdy tento prvek je zdůrazňován zejména proto, aby příslušné orgány rozhodovaly jednotně,
- zavedení jednotného registru potravinářských podniků, jeho aktualizace a uvádění informací o provedených kontrolách v daném podniku,
- stanovení jednotného systému poplatků a náhrad za úřední kontroly, a to na základě společných zásad stanovených nařízením.

V nařízení jsou stanoveny podmínky pro laboratoře provádějící analýzy úředních vzorků a požadavky na metody zkoušení a odběru vzorků. Jsou stanoveny podmínky pro jmenování referenčních laboratoří Evropských společenství a národních referenčních laboratoří. Dále jsou stanoveny pravidla pro provádění kontrol Společenství v členských státech a ve třetích zemích. Členské státy mají povinnost stanovit účinná opatření a sankce k vymáhání dodržování potravinového práva, ovšem na druhé straně musí mít provozovatelé právo odvolat se proti rozhodnutím, která příslušný orgán přijal na základě úředních kontrol a musí být o tomto právu informováni.

7.2 Dotazník

DOTAZNÍK

Ochrana spotřebitelů - označování potravin

Touto cestou bych Vás chtěla oslovit a zároveň požádat o vyplnění tohoto dotazníku, který slouží ke zjištění znalosti spotřebitelů o značení potravin a jejich využívání. Vyhodnocení tohoto dotazníku bude využito pro zpracování diplomové práce na téma „Klamavé značení potravin“.

- 1) Vaše pohlaví? žena muž
- 2) Váš věk? do 25 let 26-35 let 36-45 let 46-59 let 60 a více
- 3) Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?
 základní SŠ bez maturity SŠ s maturitou bakalářské magisterské
- 4) Z jakého kraje jste?
Odpověď:
- 5) Jak velká je obec, ve které žijete?
 do 100 obyvatel 101 až 1 000 obyvatel 1 001 až 10 000 obyvatel
 10 001 až 100 000 obyvatel 100 001 až 500 000 obyvatel
 500 001 a více obyvatel
- 6) Kam raději chodíte nakupovat? (Zaškrtněte pouze jednu odpověď.)
 hypermarket supermarket prodejny zdravé výživy trhy
 jiné.....
- 7) V jakých obchodech nejčastěji nakupujete? (př. Globus, Tesco, Interspar, Albert, Hypernova, Penny, Lidl, Billa, Delvita, Coop, apod.)
Uveďte alespoň tři nejčastější:
.....
- 8) Považujete české výrobky za kvalitnější, než jsou výrobky dovážené ze zahraničí?
 ano, české výrobky jsou kvalitnější
 myslím, že české i zahraniční výrobky jsou stejně kvalitní
 považuji zahraniční výrobky za kvalitnější

9) Podle čeho se při nákupu potravin především orientujete? (Zaškrtněte pouze jednu odpověď.)

ceny kvality reklamy vlastní zkušenosti s výrobkem

10) Jaký je Váš názor na množství informací na obalech potravin?

přiměřené množství informací

málo informací

příliš mnoho informací

11) Věnujete při nákupu potravin pozornost informacím uváděným na obalech výrobků?

ano někdy ne

12) Kterým údajům uváděným na obalech potravin věnujete největší pozornost? (Můžete označit více odpovědí.)

datum minimální trvanlivosti/datum spotřeby

informaci o složení výrobku

údaje o výživové (nutriční) hodnotě

informaci o množství výrobku

výrobce, popř. dovozce

jiné, uveďte jaké.....

13) Říkají Vám něco značky kvality?

ano, jsou pro mě důležitým vodítkem při nákupu potravin

občas se podle nich orientuji

ne, nic mi neříkají

14) Jaké značky kvality znáte? (Můžete označit více odpovědí.)

Bio Klasa Regionální potravina žádné

jiné, uveďte jaké

15) Zaznamenali jste v poslední době klamání spotřebitelů v potravinových řetězcích?

ano nevím, nezajímá mě to ne

(pokud odpovíte ano, specifikujte výrobek, např. mléčný výrobek, masný výrobek, koření apod.).....

16) Reklamoval/a jste někdy klamavě označený výrobek? ano ne

17) V případě, že jste již reklamoval/a výrobky takto označené, jak byla Vaše reklamáce vyřízena?

vrácením peněz slevou z ceny výměnou zboží reklamáce nebyla uznána

18) Jste schopni z údajů na obale rozpoznat, zda je označení výrobku kvalitní a správné?

ano ne

19) Myslíte si, že bezpečnost potravin v ČR je kontrolována dostatečně?

ano nevím, nezajímá mě to ne

20) Co by se podle Vás mělo změnit v oblasti označování potravin?

.....