

**JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH  
BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA**

Studijní program: M4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Provozně podnikatelský

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

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

**DIPLOMOVÁ PRÁCE**

**Potravinářská legislativa EU a ČR a její implementace  
v potravinářských provozech**

Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Konzultant diplomové práce: Ing. Eva Samková, Ph.D.

Autor diplomové práce: Michal Říha

České Budějovice, duben 2012

## PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že svojí diplomovou práci jsem vypracoval 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 jejich internetových stránkách.

V Českých Budějovicích dne 20.4.2012

---

Michal Říha

## PODĚKOVÁNÍ

Děkuji svému vedoucímu práce Ing. Pavlu Smetanovi, Ph.D. za odbornou pomoc, cenné připomínky a rady při zpracování a řešení mé diplomové práce. Děkuji také i mé rodině a přátelům za kontrolní a poradenskou činnost, za technickou pomoc a za podporu po dobu pětiletého studia a při psaní této diplomové práce.

## OBSAH

1. Úvod.....	7
2. Literární rešerše.....	8
2.1 Základy legislativy v oblasti potravinářství .....	8
2.1.1 Technická standardizace .....	8
2.2 Přehled právních předpisů EU týkajících se potravin .....	9
2.2.1 Hygiena potravin.....	11
2.2.2 Další směrnice a nařízení EU z hlediska potravin .....	13
2.2.3 Cíle a jednání Rady Evropského Parlamentu a Rady EU pro rok 2011.....	14
2.3 Jakost a potravinářské provozy .....	15
2.3.1 <i>Codex Alimentarius</i> – Potravinářský zákoník.....	15
2.3.2 Hazard analysis and critical control points – Systém kritických bodů .....	17
2.3.3 Good Manufacturing Practice – Principy správné výrobní praxe.....	19
2.4 Legislativa ČR vztahující se na potraviny .....	20
2.4.1 Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích .....	20
2.4.2 Veterinární zákon .....	23
2.4.3 Dozorové orgány.....	24
2.4.4 Ostatní zákony a vyhlášky související přímo s potravinami.....	25
2.4.5 Loga umístěná na potravinách .....	27
2.5. Změny v potravinářských provozech.....	28
3. Cíl práce a metodika.....	30
3.1 Cíl práce .....	30
3.2 Metodika .....	30
3.2.1 Vlastní metodika .....	30
3.2.2 Metodika prostorového srovnávání.....	32
3.3 Metodika dotazníku.....	33

4. Výsledky .....	34
4.1 Sledování obsahu etiket.....	34
4.1.1 Výrobci a jejich produkty .....	34
4.1.2 Jednotlivé údaje získané z etiket – Mléčné výrobky.....	38
4.1.3 Souhrn výsledků – Mléčné výrobky .....	47
4.1.4 Vyjádření bodovou a zjednodušenou metodou – Mléčné výrobky.....	50
4.1.5 Jednotlivé údaje získané z etiket – Masné výrobky .....	59
4.1.6 Souhrn výsledků – Masné výrobky.....	65
4.1.7 Vyjádření bodovou a zjednodušenou metodou – Mléčné výrobky.....	68
4.2 Dotazník .....	74
5. Diskuse.....	83
5.1 Vývoj legislativních předpisů .....	83
5.2 Sledování obsahu etiket.....	84
5.2.1 Výrobci.....	84
5.2.2 Mléčné výrobky .....	85
5.2.3 Masné výrobky.....	87
5.3 Dotazník .....	89
6. Závěr .....	93
7. Summary .....	95
8. Seznam literatury a použitých zdrojů.....	97
9. Přílohy.....	103

## 1. Úvod

V současné uspěchané době máme mnohem méně času než dříve a vyžadujeme proto již pokrmy a potraviny s rychlou přípravou, které by umožňovaly snadné stravování. Zároveň ale požadujeme, aby potraviny, které nakupujeme, splňovaly jisté kvalitativní parametry a neměly negativní vliv na naše zdraví. Uvádění informací na etiketách jako je kupříkladu obsah živin a dalších složek není podstatné jen z hlediska toho, že konečný spotřebitel má právo vědět co kupuje, ale tyto informace mají dát spotřebiteli možnost zvolit si potraviny, které mu například umožní zdravý a plnohodnotný způsob stravování.

V posledních letech můžeme pozorovat, že výroba potravin a nápojů stále více směřuje k vyššímu stupni agrární produkce. Lze očekávat, že výrobci budou nabídku směřovat na spotřebitele z hlediska bezpečnosti a kvality potravin s ohledem na vzrůstající kvalitu životního stylu v jednotlivých zemích Evropské unie (EU).

Vzhledem k harmonizaci potravinářské koncepce jednotlivých států EU došlo k transformaci a změnám i na českém trhu po vstupu do EU. To má za cíl budoucí posílení konkurenceschopnosti evropského průmyslu včetně výroby potravin a nápojů a další rozvoj jednotného vnitřního trhu EU.

Česká republika (ČR) musela v tomto smyslu po vstupu do EU implementovat do svého právního řádu některá nařízení a směrnice, pokud již nebyly dříve v jejím právním řádu upraveny, a zároveň vytýčila jisté cíle, kterých chtěla dosáhnout. Lze zmínit například zvýšení konkurenceschopnosti v oblasti potravin, udržení si ekonomicky významného postavení, marketingová podpora kvalitních českých potravin apod.

Dále se ČR vstupem do EU přidala ke společné potravinové politice, jejímž hlavním posláním a prioritou je bezpečnost potravin, která si klade za cíle zvyšování úrovně ochrany lidského zdraví a zájmů samotných spotřebitelů za předpokladu podpory bezpečnosti výrobků a jejich jakosti, zvyšování odpovědnosti výrobců, distributorů a zpracovatelů nebo zvyšování produkce v jednotlivých regionálních oblastech.

## **2. Literární rešerše**

### **2.1 Základy legislativy v oblasti potravinářství**

Nenadál et al. (2008) a Kocourek (2009) uvádějí, že podle současného pojetí práva jsou výrobky rozdělovány na dvě základní skupiny, a to na oblast státem regulovanou a oblast státem neregulovanou. Do první skupiny tedy mezi regulované výrobky patří ty, u kterých hrozí reálné nebezpečí poškození spotřebitele v případě neplnění povinných požadavků bezpečnosti a ochrany zdraví. Pro tyto výrobky musí existovat speciální směrnice v zemi, kde se tyto výrobky objevují, a dále musí obsahovat značku CE, která potvrzuje, že výrobek splňuje všechny potřebné požadavky příslušných evropských směrnic a norem.

V současných podmínkách globalizujícího se světového prostoru je důležitá podmínka harmonizace státních zásahů tak, aby platily pro všechny, kteří vstupují na společný trh (Veber, 2002).

Právní předpisy jsou dále rozdělovány podle jejich normativní síly, na ústavní zákony, zákony, zákonná opatření senátu, prováděcí předpisy k zákonům (nařízení vlády, vyhlášky ústředních správních úřadů) a mezinárodní smlouvy (Kocourek, 2009; Smetana et al., 2009).

#### **2.1.1 Technická standardizace**

Vliv a veliký význam pro technický vývoj mají zejména v rámci neregulovaných výrobků technické normy, které podrobně popisují požadovanou úroveň jakosti, aniž by narušovaly nebo omezovaly novější technická řešení.

Veber (2002) uvádí, že EU začala kultivovat terminologii společné technické standardizace již v šedesátých letech a charakterizuje ji jako doporučení, které obsahuje technické specifikace nebo kriteria, pravidla, definice nebo jiná určující řešení, popřípadě i kriteria bezpečnosti materiálu, výrobku, postupů a služeb.

Smysl technické normalizace spočívá zejména v dorozumění mezi jednotlivými partnery. Technická normalizace prý totiž slouží od samého začátku přímo nebo zprostředkovaně právě k účelu dorozumění partnerů v dané oblasti techniky (Kocourek, 2009).

V dnešní době se můžeme běžně setkat s technickými normami vznikajícími na národní úrovni (české normy ČSN, německá národní norma DIN (Deutsche Industrie-Norm), britská technická norma BS (British Standards), apod.) a s normami, které jsou vydávány na úrovni mezinárodní (světové ISO, evropské EN atd.).

Veber (2002) uvádí, že tvorba a vydávání norem na našem území jsou upraveny zákonem č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, novelizovaným pod č. 71/2000 Sb.

Na mezinárodní úrovni vydává tyto normy zejména organizace International Standard Organisation (ISO). Nenadál et al. (2008) uvádějí, že vytvoření a samotné používání norem (jako jsou standardy ISO) si vynutila globalizace tržního prostředí. ISO je tedy mezinárodní světová federace národních normalizačních organizací, která čítá v současné době 146 členů. Tato federace se zabývá tvorbou mezinárodních norem ISO a jiných druhů dokumentů ve všech oborech s výjimkou elektrotechniky. V dnešní době existuje něco okolo 14 000 vydaných norem ISO. Normy ISO 9000 (systém managementu jakosti) byly zatím dvakrát zásadně revidovány, naposledy tomu bylo v roce 2000 (Kocourek, 2009).

Nenadál et al. (2008) popisují současnou praxi v mezinárodním obchodě tak, že odběratelé už zcela běžně sami vyžadují po svých dodavatelích důkazy o zavedení a fungování systémů managementu jakosti, jež jsou konformní s požadavky norem ISO řady 9000.

## **2.2 Přehled právních předpisů EU týkajících se potravin**

Dnem 1.5.2004 tedy vstupem ČR do EU se stala součástí českého právního řádu i Evropská legislativa.

Tice (2000) uvádí, že v rámci programu harmonizace legislativy v členských státech EU má dva základní cíle:

1. Zajistit, aby zdravotní stav spotřebitele byl chráněn.
2. Odstranění překážek v obchodu.

Druhý cíl je důležitý pro průmysl, protože poskytuje efektivnější provoz a má za úkol odstranění zbytečných nákladů tím, že odstraní duplicitní práci zabývající se legislativními požadavky jednotlivých členských států EU.



Právní úkony, které mají přímou platnost, nejsou znovu publikovány v naší národní sbírce zákonů, přestože mají vyšší právní sílu (Kocourek, 2009).

EU vydává směrnice, které jsou závazné pro všechny členské státy, a to zejména výsledky a cíli. Evropský parlament a Rada udávají, kdy má být těchto výsledků a cílů dosaženo. Směrnice ale nemají sami o sobě v jednotlivých zemích právní sílu, avšak zavazují promítnout jejich podstatu do národní legislativy jednotlivých zemí.

Smetana et al. (2009) uvádějí, že k závazným právním předpisům EU patří nařízení, směrnice a rozhodnutí vydávaná kompetentními orgány EU uváděná v Úředním věstníku EU. V této práci byly zohledněny výstupy institucí, které uvádějí Svatoš (1996) a Kocourek (2009) jako kompetentní orgány určené k provádění závazných předpisů:

- Evropský parlament
- Evropská rada
- Rada Evropské unie
- Evropská komise

Evropský parlament podle Svatoše (1996) a Kocourka (2009) má za úlohu podílet se na schvalování legislativy EU a na kontrole Evropské komise. Dále se podílí na tvorbě zákonů, vyslovuje souhlas s mezinárodními smlouvami a přijímáním nových členských států.

Evropská rada je složená z jednotlivých hlav států, předsedů vlád států EU a předsedy Evropské komise. Její úloha spočívá v rozhodování o nejzávažnějších politických a ekonomických situacích a určuje další směřování EU (Svatoš, 1996; Kocourek, 2009).

Rada Evropské komise (dříve Rada ministrů) je hlavní politický rozhodovací orgán. Hlavní pravomoc společně s Evropským parlamentem spočívá v přijímání legislativy. Rezortní příslušnost ministrů na zasedání se mění podle povahy projednávaných otázek (Svatoš, 1996, Kocourek, 2009).

Evropská komise podle Svatoše (1996) a Kocourka (2009) připomíná jakousi vládu EU, jejíž pravomoci a existence jsou omezeny Radou Evropské komise. Vypracovává návrh rozpočtu EU a provádí kontrolu jeho plnění. Dále Evropská

komise zastupuje EU při mezinárodních jednáních a má právo sjednávat s třetími státy dohody. Má významné pravomoci při přijímání nových členů do EU.

### **2.2.1 Hygiena potravin**

Základní principy a postupy pro zachování bezpečnosti potravin jsou v EU velmi podobné jako ve Spojených státech amerických (USA), i když rozložení legislativy a norem jsou jiné (Bremmers et al., 2011).

Kocourek (2009), Drobníček et al. (2010), Smetana et al. (2009) a Vilar et al. (2012) uvádějí, že od 1.1.2006 vstoupilo v platnost nové nařízení týkající se právě hygieny potravin závazné pro všechny členské země. Jde o nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 upravující podrobnosti pro potraviny živočišného původu.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 stanovuje pravidla hygieny potravin i pracovníků, HACCP (systém kritických kontrolních bodů), hygienickou praxi, kontrolu teplot, definuje základní termíny jako kontaminace, provozní jednotka, produkt aj. (Smetana et al., 2011).

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 stanovuje základní i zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, označení výrobků identifikační značkou, požadavky na potravinářské provozy a jejich schvalování a registraci, povinnosti provozovatele potravinářských provozů a definice základních pojmů jako jsou např. maso, čerstvé maso, syrové mléko apod. (Evropa, 2010).

Další normou regulující potravinářství je podle Smetany et al. (2009) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, které popisuje způsob organizace úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách, kde jde o samotné kontrolování potravin v akreditovaných laboratořích na území členského státu za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv, potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (Evropa, 2010).

Lze tedy shrnout, že nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 stanoví významné změny pravidel

a postupů, které mají dodržovat provozovatelé potravinářských podniků a příslušné orgány členských států.

Lze ještě zmínit nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanovily obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřídil se Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA – European Food Safety Authority) a ustanovily postupy týkající se bezpečnosti potravin, které stanovily obecné zásady týkající se všech fází výroby, zpracování a distribuce potravin. Nařízení dále upravuje základní definice potravin, jak se pohybují po EU a v rámci třetích zemí a stanovuje povinnost zajistit sledování vyrobených potravin výrobci (Krajská hygienická stanice, 2007; Smetana et al., 2009; Europa, 2010; Smetana et al., 2011).

Drobníček et al. (2010) dále zmiňují v souvislosti s tímto nařízením prodej malého množství vlastních produktů z prvovýroby chovatelem ve svém hospodářství přímo spotřebiteli, v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli anebo dodávání do místní maloobchodní prodejny.

Dále je zde uveden Systém včasné výměny informací RAPEX (Rapid Alert System for Non-Food Products), což je informační systém EU o nebezpečných spotřebitelských výrobcích nepotravinářského charakteru, a Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), které propojují členské státy EU, Evropskou komisi, Evropské sdružení volného obchodu (EFTA – European Free Trade Association) a EFSA. Umožňují výměnu informací, které se týkají:

1. Opatření přijatých s cílem omezit uvádění potraviny nebo krmiva na trh nebo prosadit jejich stažení z trhu,
2. kroků podniknutých s profesionálními hospodářskými subjekty, které mají regulovat používání určitých potravin,
3. odmítnutí dávky potravin nebo krmiv na hraničním přechodu v EU.

Prováděcí pravidla k těmto nařízením jsou uvedena v nařízení Komise (ES) č. 2230/2004 ze dne 23.12.2004. Fungování RASFF v ČR je upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanovuje systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv (Europa, 2010; Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva, 2011).

Dále lze uvést směrnici 2002/99/ES, kterou se stanoví podmínky uvádění produktů živočišného původu na trh a omezení platná pro produkty pocházející ze třetích zemí nebo regionů, na které se vztahují veterinární omezení (Europa, 2010).

Tato nařízení podpořila již existující méně závazné směrnice obecnějších systémových norem řady EN ISO 9000, zejména EN ISO 22000:2006 vytvořené speciálně pro management bezpečnosti ve výrobě a distribuci potravin. Ty se ovšem nevztahují na případy, kdy výrobce přímo dodává malá množství vlastních produktů z prvovýroby konečnému spotřebiteli nebo místnímu maloobchodu, který je přímo dodává konečnému spotřebiteli. Toto upravuje národní legislativa ve veterinárním zákoně 166/1999 a vyhláška č. 289/2007 Sb. (Drobníček et al., 2010).

O jejich úpravu se nepokusila ani řada starých členských států EU. Bremmers et al. (2011) uvádějí, že citovaná nařízení totiž umožňují jednotlivým členským státům, aby v rámci vnitrostátního práva přizpůsobily některé veterinární a hygienické požadavky, a to se zřetelem na konkrétní, odůvodněné podmínky, potřeby a možnosti některých potravinářských podniků. Členské státy jsou primárně odpovědné za prosazování potravinového práva, jakož i sledování a kontrolu potravin a krmiv na svém území.

Orgány jednotlivých členských zemí pak samostatně kontrolují dodržování těchto předpisů, a tím tedy ručí za samotnou bezpečnost potravin. Pokud by došlo k nedodržování těchto norem, a tedy k ohrožení bezpečnosti vlivem ohrožení závadnými potravinami, nastolí tyto orgány přiměřené sankce např. stažení těchto potravin z prodeje, zákaz distribuce, jejich zničení a podobně.

### **2.2.2 Další směrnice a nařízení EU z hlediska potravin**

EU transformuje stále častěji směrnice do přímých, právně závazných nařízení kvůli harmonizaci na celkovém evropském území. Avšak existuje stále velké množství směrnic, které nelze transformovat z hlediska nemožnosti a neúčelnosti aplikace na všechny členské státy jednotně.

Jako příklad uvádí Kocourek (2009), Osborn (2009), Smetana et al. (2009) a Tice (2000) směrnice 92/46/EEC pro syrové mléko a mléčné výrobky, 91/493/EEC pro rybí produkty, 71/11/EEC pro drůbež, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, směrnice o všeobecné bezpečnosti výrobku 2001/95/ES (v ČR promítnuta do zákona

102/2001 Sb.), nařízení Komise č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, nařízení Komise č. 2074/2005, které stanovuje prováděcí opatření pro některé výrobky podle již zmiňovaného nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004 a pro organizaci ústředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 854/2004 a č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004, a kterým se také mění nařízení č. 853/2004 a č. 854/2004, nařízení Rady č. 1989/1987, o ochraně označení používaných při uvádění mléka a mléčných výrobků na trh, nařízení Rady č. 1788/2003, kterým se stanoví dávka v odvětví mléka a mléčných výrobků, nařízení č. 595/2004, které stanovuje prováděcí pravidla k nařízení Rady č. 1788/2003 a rozhodnutí Rady ze dne 14. listopadu 2003, které stanovuje metodu analýzy a testování tepelně ošetřeného mléka určeného k přímé lidské spotřebě (2003/608/EHS), revizi novely nařízení o potravinách EC/97/258 s cílem zlepšit přístup nových a inovativních potravin na trh EU, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin s prováděcími pravidly v Nařízení (ES) č. 1898/2006, nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 66/2010 ze dne 25. listopadu 2009 o možnosti udělení ekoznačky EU produktům a službám s menším dopadem na životní prostředí v porovnání s produkty ze stejné skupiny (Krajská hygienická stanice, 2007; Europa, 2010).

### **2.2.3 Cíle a jednání Rady Evropského Parlamentu a Rady EU pro rok 2011**

Rok 2011 byl věnován přijetí nařízení Rady Evropského parlamentu a Rady EU, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které by mělo od základu přeměnit podobu potravinového práva ve všech členských zemích. Hlavním cílem má být poskytnout spotřebiteli jasné a čitelné informace o potravinách, na jejichž základě se bude moci spotřebitel rozhodnout. Jedná se zde hlavně o povinné výživové označování (uvádění energetické hodnoty a množství některých nutrientů) uváděné ve stanovených jednotkách (vyjádřené na 100 g nebo na 100 ml). Dalším cílem je zobrazení cílových nutričních ukazatelů ve stejném zorném poli u všech výrobků, což by mělo spotřebiteli usnadnit jejich hledání. Z hlediska čitelnosti má přispět i zavedení minimální možné velikosti písma použitelné na samotném výrobku (Bohatec, 2011).

Očekávaný posun nastane podle Bohatce (2011) i v oblasti týkající se výživových a zdravotních tvrzení při označování potravin. Konkrétně jde o přímo použitelné nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 1924/2006, ve znění pozdějších předpisů, které bylo přijato za účelem zajištění účinného fungování vnitřního trhu EU a zároveň vysoké míry ochrany spotřebitele. V příloze lze najít výživová tvrzení, která se přímo vztahují na jednotlivé nutrienty a energetickou hodnotu. V současné době obsahuje tato příloha celkem 29 výživových tvrzení.

### **2.3 Jakost a potravinářské provozy**

Různorodost mnohých provozních činností v podnikatelském a neziskovém sektoru si vynutila řadu přístupů k zabezpečování jakosti. Podle Vebera (2002) považují někteří za kvalitní výrobek takový, který je bezvadný, jiní očekávají spíše co nejlepší parametry. V poslední době je ale stále větší důraz kladen na samotnou stabilitu jakosti. Lao et al. (2012) uvádějí, že potravinářské výrobky vyžadují opatrnost a strategické postupy, protože se snadno kazí a mají krátkou životnost. K otravě jídlem zapříčiněné potravinami, které jsou kontaminovány patogenními mikroorganismy, dochází nejčastěji při nesprávné manipulaci ve výrobě, skladování a distribuci.

Klíčovou roli pro bezpečnost potravin hraje samotné testování potravin a metrologické principy s tím spojené. Dále uvádí zvýšení poptávky po srovnatelnosti různých analytických výsledků zapříčiněnou globalizací obchodu s potravinami a různými národními i mezinárodními předpisy z oblasti bezpečnosti potravin (Ulberth, 2011).

#### **2.3.1 Codex Alimentarius – Potravinářský zákoník**

Jak uvádějí Montimore et al. (2009), *Codex Alimentarius* (CA) byl založen v šedesátých letech Organizací pro potraviny (FAO – Food and Agriculture Organization) a Světovou zdravotnickou organizací (WHO – World Health Organization).

Evropské společenství přistoupilo ke Komisi pro CA 17.11.2003. Členy CA je v současné době 170 zemí, které se dále podílejí na navrhování norem a jejich implementaci do národních a regionálních úrovní. CA obsahuje řadu norem o bezpečnosti potravin, které byly formulovány za účelem ochrany zdraví

spotřebitelů a zajištění správných postupů při obchodování s potravinami (Eagri, 2009).

Cílem je zajistit kvalitní výrobu za současného dodržení norem s povolenými odchylkami podle CA. Výrobek, který prošel procesem výroby a splnil tyto požadavky, by již dále neměl měnit svoje kvalitativní vlastnosti (Ranganna, 1986).

Millstone et al. (2002) uvádějí snahy národních a mezinárodních organizací vypořádat se se ztrátou důvěry veřejnosti k potravinám a potravinovým institucím například díky Creutzfeldt–Jakobově nemoci. Tehdy státy zahájily širokou škálu strukturálních a procedurálních reforem a byl kladen veliký důraz na vývoj CA na celosvětové úrovni. CA má totiž za sebou širokou škálu odborníků z různých oblastí spíše než samostatné úzké skupiny v jednotlivých odvětvích.

Podle evropských politiků v Komisi CA je třeba zvážit i jiné skutečnosti než získané v rámci vědy při určování potravinových norem například v rámci označování a dalšího sledování biotechnologických potravin (Poli, 2004).

Samostatné normy nemají právní účinnost. Jsou uznávané a používány především skrze jejich sestavení na základě vědeckých poznatků (Eagri.cz, 2009). Poli (2004) a Veggeland et al. (2005) ale uvádějí, že Organizace pro světový obchod (WTO – World Trade Organisation) se často odvolává právě na kodexové normy při mezinárodních sporech v oblasti potravin a potravinářských výrobků. Veggeland et al. (2005) ale zároveň poukazují na klíčové problémy v kodexu, které mohou mít významný dopad na mezinárodní obchody s potravinami. Uvádějí, že vlády, které se účastní činnosti CA, změnily své chování po roce 1995 z důvodu zvýšené nejistoty s ohledem k tomu, jak moc může být rozhodnutí v kodexu pro ně závazné ve vztahu k dohodám, vyplývajícím z dohod WTO.

CA je řízen Komisí, což je mezivládní orgán, ve kterém všechny členské státy mají svůj hlas. Různé skupiny specialistů odpovídají za přípravu návrhů norem, které jsou pak projednány a přijaty Komisí (Eagri, 2009). Poli (2004) poukazuje na to, že EU posílilo svou pozici jako tvůrce politik v rámci této komise.

### **2.3.1.1 Kodexové normy**

Kodexové normy jsou dvojího charakteru – obecné nebo specifické.

Obecné normy se vztahují na všechny potraviny a týkají se hygieny, značení výrobků, reziduí pesticidů a veterinárních léčiv, inspekce dovozu a vývozu, certifikačních systémů, metod pro odběr vzorků a provádění analýz potravinářských aditiv, kontaminantů, dále výživy a potravin pro speciální dietní účely (Eagri, 2009).

Druhý typ norem se zabývá čerstvou, zmrazenou a zpracovanou zeleninou a ovocem, ovocnými šťávami, cereálními výrobky, tuky a oleji, rybami, masem, cukrem, kakaem a čokoládou, mlékem a mléčnými výrobky (Eagri, 2009).

### **2.3.2 Hazard analysis and critical control points – Systém kritických bodů**

Jako další by měly být respektovány požadavky systému analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů neboli HACCP. Ten se používá pro systém preventivních opatření sloužících k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností, které souvisejí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli. Systém HACCP udává prostředky a postupy, které jsou nezbytné, aby se předcházelo nebezpečí ohrožení zdraví konzumenta ještě předtím, než se mohou projevit. V rámci Evropy reguluje systém HACCP směrnice 93/43/EHS vydaná v roce 1993 (Hulebak a Schlosser, 2002; Veber, 2002; Lao et al., 2012).

Montimore et al. (2009) a Lao et al. (2012) uvádějí sedm mezinárodně přijatých zásad, které byly zveřejněny v CA. Tyto zásady a principy nastiňují, jak vytvořit, zavést a udržovat systém HACCP:

1. Sledování výroby produktu – od začátku do konce a krok za krokem, identifikace možných rizik, rozhodování o jednotlivých krocích v procesu, které se mohou vyskytnout a zavádění kontroly s cílem zabránit těmto rizikům.
2. Rozhodování o tom, které z těchto kontrol jsou naprosto zásadní pro bezpečnost potravin.
3. Nastavení limitu pro bezpečnost při provozování těchto kritických kontrol.
4. Sledování těchto kontrol, aby se zajistilo nepřekročení bezpečnostních limitů.
5. Identifikace a stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod.



6. Dokumentace požadavků a zaznamenání všech zjištění, jak jsou výrobky vyrobeny.

7. Zajištění, aby systém fungoval účinně pravidelnými kontrolami a audity.

Montimore et al. (2009) uvádějí, že mezinárodní legislativa směřuje stále více a více k tomu, aby HACCP byl povinný požadavek v potravinářském průmyslu. To povede k většímu právnímu posouzení systémů HACCP jak vlády převzaly svou odpovědnost s ohledem na potvrzení, že podnikatelé postupují řádně v souladu s požadavky.

Ukazuje se, že implementace HACCP je možnou strategií, jak zvyšovat kvalitu potravin, ačkoli je závislá na aktivní účasti pracovníků. Vantarakis et al. (2011) například uvádějí, že v souvislosti se zjištěnými mikroorganismy, které mohou způsobit vážná onemocnění u lidí, se v Řecku tento systém obecně zavádí do sektoru výroby ovocných šťáv z důvodu zvýšení kvality. U ovocných šťáv, které jsou součástí moderní stravy v mnoha zemích, je k dispozici jen málo údajů o mikrobiologické kvalitě.

Vilar et al. (2012) uvádějí příklad, že za vysokou kvalitu mléka může to, co se děje během jeho výroby. I zde vypracováním a zavedením analýzy rizik a kritických bodů lze dosáhnout zlepšení kvality vyprodukovaného mléka v souvislosti se zabráněním přítomností mikrobiologických a chemických reziduí.

V našich podmínkách jsou tyto požadavky ohledně stanovení kritických bodů v technologii výroby upraveny v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a ve vyhlášce ministerstva zemědělství č. 147/1998, o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, s novelami č. 196/2002 Sb. a č. 161/2004 Sb. Její zrušení však bylo publikované ve Věstníku Ministerstva zemědělství (MZe) č. 2/2010. Jako další smysl tohoto usnesení uvádí shrnutí požadavků samotného systému HACCP, včetně posouzení jeho funkčnosti, poskytnutí návodu na prověření systému pro účely certifikace a stanovení specifických požadavků na certifikační organizace (Bohatec, 2011).

Bohatec (2011) dále poukazuje na alternativní mezinárodní standardy pro získání Certifikátu (globální norma pro bezpečnost potravin BRC (British Retail Consortium Scheme), mezinárodní Německo-Francouzský standard IFS (International Food Standard), ISO 22000), které jsou ovšem pro malé a střední podniky velmi finančně

nákladné. Pokud provozovatel potravinářského podniku chce, aby jeho systém HACCP byl správně zaveden a dobře fungoval, měl by mít zaveden systém správné výrobní a hygienické praxe (SVHP). Pokud potravinářský provoz nepracuje na zásadách založených na SVHP, bude pro něj obtížné zavést a správně provozovat systém HACCP. Provozovatel potravinářského podniku nese odpovědnost za bezpečnost svých výrobků od okamžiku převzetí vstupních surovin až do okamžiku předání finálních výrobků svým spotřebitelům. Jedním z důležitých prvků při dodržování zásad SVHP je pravidelné školení pracovníků v oblasti hygieny a HACCP.

Plán HACCP může chránit i malé a střední provozy před neodůvodněnými napadeními ze strany zákazníků, a to díky doložení dokladů o správném fungování provozu a výrobních postupů (Smetana et al., 2011).

Bremmers et al. (2001) a Montimore et al. (2009) poukazují na to, že zvláště malé a střední podniky si často nejsou vědomi pružnosti a výhod, které mohou vzniknout dobrým zabudováním systému HACCP.

Velikost podniku není hlavní problém v zavádění systému HACCP, ale většinou se problém vyskytuje v nedostatku znalostí a schopnosti lidí, kteří v podniku pracují, a ve špatných standardech stávajících systémů, jako je SVHP (Montimore et al., 2009; Vilar et al., 2012).

### **2.3.3 Good Manufacturing Practice – Principy správné výrobní praxe**

Vzhledem k tomu, že potravinářské provozy mají velice blízko k provozům farmaceutickým, mohou být i v této oblasti uplatněny přiměřeně principy správné výrobní praxe neboli GMP.

Smysl těchto principů nebo postupů je v uskutečňování výroby tak, aby se zajistila její vhodnost, a aby nebyli spotřebitelé vystaveni riziku příčinou nedostatečné kvality nebo závadností. Dále je zde kladen nad rámec běžných přístupů k jakosti důraz na čistotu provozoven, vyloučení kontaminací, na hygienické zásady a na existenci postupů stažení z oběhu, nastanou-li pochybnosti o jakosti (Veber, 2002).

Costa Dias et al. (2012) uvádějí příklad zavedení GMP v potravinářském provozu na výrobu mozzarely v Brazílii. Zavedení proběhlo ve čtyřech krocích:

1. Diagnóza.
2. Zpráva o diagnóze a plán.
3. Nápravná opatření.
4. Navazující realizace GMP.

Po zavedení došlo ke zvýšení kvality, úbytku aerobních mikroorganismů a koliformních bakterií. GMP také změnilo chování celé organizace, jednotlivých manažerů a pracovníků a zvýšilo celkové znalosti o bezpečnosti a kvalitě vyráběných produktů.

## **2.4 Legislativa ČR vztahující se na potraviny**

Veber (2002) uvádí, že k hlavním povinnostem výrobců potravin patří zejména zajištění zdravotní nezávadnosti a hygienických podmínek od vstupních surovin přes technologická zařízení až po balení hotových výrobků.

Tyto podmínky v ČR vymezuje v oblasti potravin zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění zákona 224/2008 Sb. Další specifikace všech požadavků jsou pak určeny jednotlivými prováděcími vyhláškami MZe a Ministerstva zdravotnictví ČR. Dále lze zmínit zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu.

### **2.4.1 Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích**

Tento zákon se vztahuje nejen na oblast výroby potravin, začínající obvykle čištěním či tříděním samotných surovin, ale i na distribuci a konečný prodej konzumentovi (Kocourek, 2009).

Podle Dramohorského a Smolky (2001), Vebera (2002) a Kocourka (2009) se v zákonu dále objevuje definice výroby potravin, která jednoznačně vymezuje působnost zákona tím, že z ní vylučuje zemědělskou prvovýrobu a poskytování služeb společného stravování. Potravina je zde definována jako vše, co jíme a pijeme s výjimkou léků a drog. Je zde rovněž uvedeno, že za potravinu lze považovat veškeré přídavné látky a látky určené k aromatizaci a pomocné látky používané při výrobě potravin, pokud jsou posléze určeny k přímému prodeji spotřebiteli. Veber (2002) dále uvádí, že ze zákona je tyto látky povinné označovat buď na potravině

uvedením celého názvu látky – například kyselina citronová nebo symbolem „E“ s číselným označením (pro kyselinu citronovou platí kód E330).

Kopřiva et al. (2011) dále uvádějí, že z příslušných ustanovení tohoto zákona vycházejí požadavky na potraviny a suroviny živočišného a rostlinného původu, včetně dalších komodit. Z oboru živočišných komodit jde o požadavky pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (tj. vyhláška č. 326/2001 Sb., 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, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb. a vyhlášky č. 169/2009 Sb.) a mléko, mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a oleje (tj. vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb., vyhlášky č. 78/2005 Sb. a vyhlášky č. 370/2008 Sb.).

Dále jsou zde definovány tzv. potraviny nového typu, které lze chápat jako potraviny vyskytující se na našem území nebo na území celé EU ve velmi malé míře z hlediska konzumace. Kocourek (2009) jako příklad uvádí potraviny vyrobené z geneticky modifikovaných organismů, potraviny izolované z organismů, hub a řas nebo potraviny vyrobené novými technologiemi vedoucími k významným změnám ve struktuře nebo složení potravin.

Podle Vebera (2002) je v tomto zákoně také důležitá zejména úprava povinnosti podnikatelů při výrobě potravin a tabákových výrobků povinnosti podnikatelů při uvádění potravin a tabákových výrobků do oběhu a úprava státního dozoru nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona.

Dozor při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržističích vykonávají krajské veterinární správy, na území hlavního města pak Městská veterinární správa v Praze (Malena, 2011).

Jako další body uvádí zákon definice minimální trvanlivosti a data použitelnosti. Kocourek (2009) i Veber (2002) popisují minimální trvanlivost jako minimální dobu, po kterou je potravina schopna si udržet své charakteristické vlastnosti, za předpokladu zdravotní nezávadnosti. Pokud je datum minimální trvanlivosti kratší

než 3 měsíce, nemusí být na obale uveden rok, pokud je datum minimální trvanlivosti delší než 3 měsíce, ale nepřesahuje 18 měsíců, nemusí být na obale uveden den a pokud je datum minimální trvanlivosti delší než 18 měsíců, nemusí být uveden ani den ani měsíc. Jestliže má potravinu prošlé datum minimální trvanlivosti, může být uvedena do prodeje jen za předpokladu, že je tato skutečnost na potravině řádně označena a samotná potravinu je zdravotně nezávadná. Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze tedy uvádět do oběhu pouze tehdy, pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou jako prošlé označeny a odděleně umístěny. Jako datum použitelnosti lze označit dobu, po kterou si potravinu ponechává charakteristické vlastnosti a splňuje podmínky pro zdravotní nezávadnost. Datum se uvádí v předepsaném pořadí – den, měsíc a rok ukončení této doby. Je-li potravinu označena dobou použitelnosti, musí výrobce na obal doplnit i údaje o podmínkách skladování. Na rozdíl od minimální trvanlivosti tato potravinu po tomto datu nesmí být dále uváděna do volného prodeje, jelikož potraviny s prošlou dobou použitelnosti se považují za zdravotně závadné.

Kocourek (2009) i Veber (2002) se také zmiňují o tom, že zákon upravuje základní pravidla a podmínky pro označování potravin ultrafialovým a ionizujícím zářením. Tyto potraviny musí mít speciální označení, které na toto upozorňuje.

Bohatec (2011) však uvádí četné změny způsobené prováděcími vyhláškami a novelami zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, jejichž prostřednictvím dochází k určitým změnám ve výrobě, a tedy i v následném uvádění do oběhu. Tímto způsobem probíhá novelizace vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů, a vyhlášky č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků, ve znění pozdějších předpisů.

Podle Sukové (2006) je ve vyhlášce č. 133/2005 Sb. definováno, co a jak musí být popsáno a uvedeno na baleném výrobku. Z hlediska označování výrobků je třeba rozlišovat potraviny:

1. Balené – umístěnou do obalu u výrobce potraviny či v balírně.
2. Zabalené – umístěnou do obalu za nepřítomnosti spotřebitele jinde než u výrobce či balírny, většinou v zázemí prodejny.
3. Nebalené (Označování potravin, 2011).

## 2.4.2 Veterinární zákon

Dramohorský a Smolek (2001) popisují, že veterinární péče v českém právním řádu byla dříve upravena několika zákony, a to například zákonem č. 87/1987 Sb., o veterinární péči, zákonem č. 117/1987 Sb., o péči zdraví zvířat nebo zákonem č. 118/1987 Sb., o veterinární ochraně, atd. V současné době je tato problematika shrnuta do jediného zákonného předpisu, a to zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

Podle Smetany et al. (2009) zákon č. 166/1999 Sb., ve znění zákona č. 332/2008 Sb. (veterinární zákon), upravuje uvádění masa a orgánů jatečných a jiných zvířat nebo výrobků z nich do oběhu. Podle tohoto zákona mohou výrobky vstoupit do oběhu teprve po vyšetření a posouzení těchto produktů.

I zde aktuálně v roce 2010 proběhla novela. Příbík (2011) uvádí, že potravinářské komoře a zpracovatelům masa se tato novela veterinárního zákona, která má mimo jiné umožnit domácí porážky skotu mladšího dvou let, nelíbí. Zpracovatelé se obávají, že maso z těchto porážek nebude sloužit jen pro vlastní spotřebu chovatele a posílí již existující nelegální obchod s masem. Návrh neobsahoval požadavek na povinné zajištění úřední veterinární prohlídky masa, případně též poraženého kusu, a to významně omezilo kontrolu plnění požadavků na zajištění humánního zacházení se zvířaty při porážce. Zároveň je tím silně omezena možnost kontroly a posouzení zdravotní nezávadnosti produktů domácí porážky.

Drobníček et al. (2010) a Smetana et al. (2009) poukazují ještě na ustanovení § 27b veterinárního zákona, vyhlášku č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy EU, a novelu č. 61/2009, kde jsou uvedeny veterinární a hygienická pravidla pro prodej těl ulovené volně žijící zvěře v malých množstvích uživatelem honitby nebo oprávněným účastníkem lovu přímo konečnému spotřebiteli pro spotřebu nebo jejich dodávání do maloobchodní prodejny, která zásobuje přímo konečného spotřebitele a je na území kraje, kde byla zvěř ulovena.

Prováděcí právní předpis k veterinárnímu zákonu je vyhláška č. 128/2009 Sb., kde je předmětem problematika právní úpravy podniků s malým objemem výroby a farem

provozujících maloobchodní činnosti se zpracovanými živočišnými produkty (Smetana et al., 2009; Drobníček et al., 2010).

Dalším aktuálním tématem roku 2010 podle Maleny (2011) byly tzv. farmářské trhy. Úprava veterinárních podmínek a povinností provozovatelů tržnic a tržišť plyne z § 25 veterinárního zákona, provozovatel tržnice a tržiště má povinnost předložit místně příslušné krajské veterinární správě ke schválení tržní řád, který musí v daném případě obsahovat veterinární a hygienické podmínky. Povolení a místa konání těchto trhů si podle ustanovení § 46 veterinárního zákona schvalují samostatně obce.

### **2.4.3 Dozorové orgány**

Jak již bylo zmíněno, součástí všech těchto právních úprav je i část pojednávající o orgánech či institucích, které sledují plnění těchto nařízení a v případě jejich porušování vyměřují sankce. Podle Drobníčka et al. (2010) jsou orgány veterinární správy oprávněny, pokud zjistí nedostatky, projednat a podle potřeby uložit závaznými pokyny, jakým způsobem a v jaké lhůtě mají být zjištěné nedostatky odstraněny, a následně kontrolují jejich plnění.

Mezi instituce působící na našem území patří:

1. Česká obchodní inspekce (ČOI).
2. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI).
3. Státní veterinární služba (SVS).
4. Hygienická služba (HS).

ČOI je orgánem státní správy v působnosti Ministerstva průmyslu a obchodu ČR. Hlavní náplní činnosti obchodní inspekce je dozor nad dodržováním obecně závazných právních předpisů v oblasti ochrany spotřebitele. Veber (2002) mezi hlavními kontrolními činnostmi této organizace zmiňuje dodržování podmínek stanovených k zabezpečování zdravotní nezávadnosti a bezpečnosti výrobků a služeb a poskytování řádných informací o nich. Další významná činnost je dohlížení na to, aby samotný spotřebitel nebyl klamán nepravdivými, nedoloženými nebo neúplnými údaji. Z kontrolní činnosti ČOI jsou vyjmuty potraviny, které spadají pod následující tři organizace.

SZPI a její působnost je určena zákonem č. 146/2002 Sb., o SZPI a o změně některých souvisejících zákonů ve znění zákona č. 309/2002 Sb. Tato organizace je správním úřadem MZe (Venclíková, 2003). Veber (2002) konstatuje, že tento státní orgán svojí kontrolní působnost zaměřuje na kontrolu fyzických a právnických osob, které vyrábějí, nakupují, skladují, dopravují a prodávají zemědělské potravinářské, kosmetické, mydlářské, saponátové a tabákové výrobky. Zde kontroluje převážně zdravotní nezávadnost a další kvalitativní znaky. Tyto kontroly se provádí v akreditovaných laboratořích.

SVS je organizace, která zajišťuje zdravotní a hygienickou nezávadnost a biologickou hodnotu živočišných produktů a dále vytváří předpoklady pro výkon a rozvoj veterinární péče při ochraně zdraví jak chovaných, tak volně žijících zvířat (Veber, 2002).

Drobníček et al. (2010) dále uvádějí, že kontrolám SVS prováděným orgány veterinárního dozoru, kterými jsou především krajské veterinární správy, příslušné podle místa výkonu činnosti a Městská veterinární správa v Praze, podléhají tedy osoby a chovatelé, kteří vyrábějí, zpracovávají a uvádějí do oběhu živočišné produkty.

A jako poslední jmenuje Veber (2002) HS řízenou hlavním hygienikem jmenovaným vládou. HS dozoruje dodržování hygienických předpisů v zařízeních společného stravování a v restauracích, kontroluje osobní a provozní hygienu ve výrobnách potravin a v provozovnách prodávajících potraviny. Dále se zabývá hygienou pracovního prostředí. Kontrolní hygienické stanice jsou v každém krajském městě a její pobočky v bývalých okresních městech (Portál veřejné správy České republiky, 2003–2011).

#### **2.4.4 Ostatní zákony a vyhlášky související přímo s potravinami**

Mezi dalšími lze zmínit podle Drobníčka et al. (2010) a Drahomorského a Smolky (2001) vyhlášku č. 366/2005 Sb. o požadavcích na některé mražené potraviny, která vstupuje v platnost od 1.1.2006 a má za úkol nahradit vyhlášku č. 326/1997 Sb., a vyhlášku č. 194/2004 Sb., o způsobu provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných zvířat a podmínkách vydávání osvědčení o odborné způsobilosti fyzických osob k této činnosti (současně s novelou č. 324/2005 Sb.). Dále lze uvést nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika



ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv, vyhlášku č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich včetně novely č. 264/2003 Sb. a vyhlášku č. 424/2005 Sb., kterou se mění vyhláška 382/2004 Sb., o ochraně hospodářských zvířat při porážení, utrácení a jiném usmrcování. Smetana et al. (2009) a Dramohorský a Smolek (2001) dále hovoří o vyhlášce č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka, ke které patří i novely 356/2004, 289/2004, 214/2005, 36/2007, 316/2007 a 288/2008. Dále lze ještě zmínit vyhlášku č. 291/2003 Sb., o zákazu podávání některých látek zvířatům, jejichž produkty jsou přímo určeny k výživě lidí, a o sledování přítomnosti nepovolených látek, reziduí a látek kontaminujících, pro než by živočišné produkty mohly být škodlivé pro zdraví lidí, u zvířat a v jejich produktech s novelami 232/2005 a 375/2006, vyhlášce č. 373/2003 Sb., o veterinárních kontrolách při obchodování se živočišnými produkty s novelami 164/2005 a 375/2006, vyhlášce č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby s novelami 196/2002 a 161/2004, vyhlášce č. 77/2003 Sb., kterou se ustanovují požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje společně s novelami č. 124/2004, 78/2005, 370/2008, vyhlášce č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků s novelami 611/2004, 238/2005, 459/2005, vyhlášce 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků s novelami 368/2005, 497/2005, 101/2005, 127/2008, vyhlášce č. 273/2000 Sb., která stanovuje nejvyšší přípustné zbytky veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě v potravinách a potravinových surovinách s novelami 106/2002, 44/2004, vyhlášce č. 54/2002Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek s novelami 318/2003, 270/2005, 514/2006, 319/2007, vyhlášce č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití s novelami 402/2006, 473/2006, 157/2008, vyhlášce č. 133/2004 Sb., o podmínkách ozařování potravin a surovin, o nejvyšší přípustné dávce záření a o způsobu označení ozáření na obalu, vyhlášce č. 305/2004 Sb., kterou se stanoví druhy kontaminujících a toxikologicky významných látek a jejich přípustné množství v potravinách, vyhlášce č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu, vyhlášce č. 450/2004 Sb., o označování

výživové hodnoty potravin, vyhlášce č. 381/2007 Sb., o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v potravinách a surovinách s novelami 272/2008, 387/2008, vyhlášce č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, vyhlášce č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin, vyhlášce č. 244/2004 Sb., o stanovení bližších podmínek pro uplatňování dávky v odvětví mléka a mléčných výrobků v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky s novelami 517/2004, 258/2005.

Dále Drobníček et al. (2010) uvádějí ještě několik zákonů, a to zákon č. 71/2000 Sb., o technických požadavcích na výrobky, zákon č. 145/2000 Sb., o ochraně spotřebitele, zákon č. 209/2000 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobeno vadou výrobku, zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání a zákon č. 634/1992 Sb., na ochranu spotřebitele, ke kterému lze ještě uvést novelu č. 145/2000 Sb.

#### **2.4.5 Loga umístěná na potravinách**

V posledních letech se na potravinách začala objevovat nejrůznější loga, kterými se výrobky často pyšní. Jedná se především o loga, která jsou garantována státem nebo relevantní nevládní organizací. Obecně existují loga, která mají buď legislativní oporu (například evropská chráněná značení – původu, zeměpisného původu, zaručená tradiční specialita) nebo oporu v národních systémech kvality (například KLASA, Regionální potravina, loga pod systémem Česká kvalita pod Ministerstvem průmyslu a obchodu, loga zaštitěná Asociací krajů ČR, Potravinářskou komorou, Hospodářskou komorou apod.).

Mezi garantovaná loga patří:

- Certified E–Friendly Food (CEFF)
- Česká kvalita
- Český výrobek
- KLASA
- Loga pro ekologické zemědělství
- Regionální potravina
- Domácí výrobky
- Vím co jím
- Zdravá potravina

## **2.5. Změny v potravinářských provozech**

Samotní obchodníci zvýšili spolupráci s dozorovými orgány. Slibují si od toho, že zákazníci dostanou včas věrohodné informace o případných rizikových potravinách, čímž se zabrání vzniku paniky mezi spotřebiteli. Na rozšíření spolupráce se dohodli zástupci Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR s hlavním hygienikem ČR a ředitelem SZPI (Seifertová, 2011).

Jak uvádí Bohatec (2011) je legislativa na národní úrovni jednou z oblastí, která prochází nepřetržitými změnami, a s tím se tedy neustále mění i legislativní rámec pro všechny potravinářské provozy.

Jak bylo výše řečeno, na národní úrovni se jedná především o zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a prováděcích vyhlášek. Na změny tohoto zákona a tedy veliký vliv pro samotné podniky mají právě tyto prováděcí vyhlášky. Podle Bohatce (2011) právě díky nim dochází ke změně podmínek pro výrobu určitých komoditních skupin výrobků a jejich uvádění na trh, ať již na základě úpravy evropské legislativy, tak na vývoji v oblasti technologie.

Změny, které připravil Evropský parlament a Rada EU v roce 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, jsou pro provozovatele potravinářských provozoven pozitivním přínosem, který spočívá v zásadním zjednodušení legislativy

pro samotné označování, kdy řada v současné době platných směrnic je nahrazena jednotným právním předpisem ve formě přímo použitelného nařízení Evropského parlamentu a Rady EU (Bohatec, 2011).

### **3. Cíl práce a metodika**

#### **3.1 Cíl práce**

Cílem této diplomové práce je popsat vývoj legislativních předpisů týkajících se potravinářské problematiky živočišných produktů vydaných v ČR a v EU a zachytit jejich implementaci v potravinářských provozech, zejména z hlediska údajů na etiketách výrobků.

V souvislosti s tímto je cílem navrhnout opatření, která by vedla ke zlepšení informací uváděných na etiketách výrobků. K tomuto účelu je potřeba zejména zaznamenat údaje na etiketách získaných ve vybraných obchodních řetězcích, poříditi fotodokumentaci a porovnat zjištěné výsledky s platnými požadavky ČR. Zjištěné údaje této práce dále porovnat s požadavky zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, a prováděcí vyhlášky č. 113/2005 Sb.

#### **3.2 Metodika**

Zjišťování, sledování a porovnávání údajů bylo prováděno v následujících prodejnách, které se nachází v Českých Budějovicích:

- Coop Terno
- Kaufland
- Globus
- Interspar
- Tesco

##### **3.2.1 Vlastní metodika**

Byly zaznamenány údaje na etiketách získaných ve vybraných obchodních řetězcích, proběhlo jejich nafovění a posléze porovnání s platnými požadavky ČR (příloha č. 1 – mléčné výrobky, příloha č. 2 – masné výrobky). Dále byly sledovány povinně uváděné informace podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění zákona 224/2008 Sb. a prováděcí vyhlášky č. 113/2005 Sb., které byly shrnuty do tabulky č. Xa, kde X je konkrétní číslo tabulky pro konkrétní výrobek.

### Tabulka č. Xa

Číslo	Jednotlivé sledované body – povinné
1	Název obchodní firmy a sídlo výrobce nebo dovozce, nebo prodávajícího nebo balírný.
2	Název potraviny.
3	Údaj o množství výrobku.
4	Datum použitelnosti (především u druhů potravin podléhajících rychle zkáze) nebo datum minimální trvanlivosti.
5	V případě nutnosti (kvůli zachování zdravotní nezávadnosti a jakosti) údaj o způsobu skladování.
6	Údaj o složení potraviny, příp. o přítomných alergenních složkách.
7	V některých případech údaj o výživové (nutriční) hodnotě.
8	Označování zdravotní nezávadnosti.

Tyto informace tedy byly pro další hodnocení vybrány jako údaje povinné a dále rozšířeny dalšími doplňujícími povinnými údaji, které jsou uvedené v tabulce č. Xb.

### Tabulka č. Xb

Číslo	Jednotlivé sledované body – doplňující povinné
1	Označení šarže (v případě, že datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti neobsahuje den a měsíc).
2	Údaj o ošetření ionizujícím zářením, pokud bylo aplikováno.
3	V případě nutnosti (kvůli zachování zdravotní nezávadnosti a jakosti) údaj o způsobu použití.
4	V případě nutnosti údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí (např. varování před fenylalaninem pro nemocné fenylketonurií).
5	Údaj o určení potraviny v případě potraviny pro zvláštní výživu.
6	V některých případech údaj o třídě jakosti (vejce, ovoce, zelenina, brambory).

Z hlediska vlastního sledování byly tyto informace doplněny ještě údaji nepovinnými, které jsou shrnuty v následující tabulce (tabulka č. Xc).

### Tabulka č. Xc

Číslo	Jednotlivé sledované body – nepovinné
1	Údaj o označování množství obalu se symbolem "e".
2	Údaj o zvláštním způsobu balení.
3	Údaj o varování.
4	Údaj o označování obalových materiálů.
5	Zelený bod.
6	Údaj o nakládání s obalen.
7	Další.

Tyto informace byly rozhodující pro konečné posouzení uvádění údajů a shrnuty do tabulky č. X. Jednotlivé umístění údajů v předchozích tabulkách bylo modifikováno podle důležitosti pro sledovaný druh výrobku.

### 3.2.2 Metodika prostorového srovnávání

Cílem jednotlivých prostorových srovnávání je zjištění postavení jednotlivých prostorů podle jednoho či více ukazatelů. Aby byl posléze samotný výsledek prostorového srovnávání vůbec interpretovatelný, je potřeba, aby bylo shodné věcné a časové uspořádání prostoru. Takto byly porovnány celkové uváděné údaje na etiketách výrobků (povinné, doplňující povinné, nepovinné údaje) a bylo vytvořeno celkové pořadí jednotlivých sledovaných výrobků v různých oblastech (masné a mléčné výrobky).

#### 3.2.2.1 Bodová metoda

Z hlediska vícekritériálního hodnocení byly hodnoceny sledované informace pomocí bodové metody. Zde se postupovalo tak, že k nejlepším jednotlivým hodnotám byl přiřazen stejný počet bodů (100 bodů) a taktéž k nejhorším sledovaným hodnotám (0 bodů). Zbytek hodnot byl určen lineární interpolací:

- nejlepší hodnota maximální hodnota, přiřazeno  $j$ -té hodnotě  $i$ -tého ukazatele

$$\text{počet bodu podle vzorce } b_{ij} = \frac{u_{ij} - \min u_j}{\max u_j - \min u_j} \cdot 100$$

- nejlepší hodnota minimální hodnota, přiřazeno  $j$ -té hodnotě  $i$ -tého ukazatele

$$\text{počet bodu podle vzorce } b_{ij} = \frac{\max u_j - u_{ij}}{\max u_j - \min u_j} \cdot 100$$

kde  $b_{ij}$  je počet bodů pro  $j$ -tý ukazatel v  $i$ -té situaci

$u_{ij}$  je skutečná hodnota  $j$ -tého ukazatele v  $i$ -té situaci

$\max u_j$  je maximální hodnota  $j$ -tého ukazatele

$\min u_j$  je minimální hodnota  $j$ -tého ukazatele.

Konečným hodnotícím kritériem byl poté součet nebo průměr přiřazených bodů

jednotlivým sledovaným hodnotám, tedy  $\sum_{j=1}^k b_j$  nebo  $m(b_j) = \frac{\sum_{j=1}^k b_j}{k}$ , kde  $k$  je počet srovnávaných hodnot.

### 3.2.2.2 Zjednodušená bodová metoda

Toto je modifikace bodové metody s rozdílem, že tato není závislá na nejhorší hodnotě. Počet jednotlivých bodů se stanovil na základě poměru skutečných hodnot  $k$  nejlepším hodnotám. Jednotlivé hodnoty se stanovily:

- je-li nejlepší hodnota maximální hodnota  $b_{ij} = \frac{u_{ij}}{\max u_j} \cdot 100$
- je-li nejlepší hodnota minimální hodnota  $b_{ij} = \frac{\min u_j}{u_{ij}} \cdot 100$

## 3.3 Metodika dotazníku

Pro zjištění informací od spotřebitelů bylo použito dotazníkové šetření. Jednotliví spotřebitelé odpovídali na otázky, které byly tvořeny formou výčtových nebo výběrových otázek. Zpracování bylo provedeno od 211 spotřebitelů. Hlavními otázkami tohoto dotazníku bylo:

- Jaké potraviny spotřebitelé preferují a nakupují.
- Jaké informace na etiketách sledují a zda vůbec.
- Podle jakých kritérií se při nákupu rozhodují.

Dotazník byl šířen pomocí internetového serveru určeného k tomuto účelu, pomocí sociálních sítí a v tištěné podobě.



## 4. Výsledky

### 4.1 Sledování obsahu etiket

Samotný obsah etiket a jednotlivé hodnoty byly získány a zaznamenány v následujících obchodních řetězcích:

- Coop Terno – Řetězec Terno vznikl v roce 1995 založením prvního supermarketu Terno v Českých Budějovicích. Provozovatelem supermarketu tohoto řetězce je Jednota s.d. Supermarket Terno České Budějovice může být svou rozlohou prodejní plochy řazen mezi hypermarkety. Do této kategorie nemůže však být zařazen širší sortimentu nepotravinářského zboží (CooP Terno, 2010).
- Kaufland – Společnost Kaufland vznikla v roce 1930 v Německu. Na český trh pronikla tato společnost v roce 1998. Provozovatelem je Kaufland Česká republika v.o.s. a svojí pobočku v Českých Budějovicích otevřela v roce 1998 (Kaufland, 2011).
- Globus – Firma byla založena v roce 1928 v Německu. Provozovatelem hypermarketu Globus v Českých Budějovicích je Globus ČR k.s. a byl otevřen v roce 2003 (Globus, 2001).
- Interspar – Řetězec Spar byl založen ve třicátých letech v Holandsku. Počínaje rokem 1996 založil rakouský Spar svou dceřinou společnost SPAR Česká obchodní společnost s.r.o. a ta je provozovatelem hypermarketu Interspar v Českých Budějovicích otevřeného v roce 1997 (Interspar, 2011).
- Tesco – Tesco bylo založeno ve Velké Británii a na český trh vstoupilo v roce 1996. Provozovatelem je Tesco Stores ČR a.s. a hypermarket v Českých Budějovicích otevřelo v roce 2006 (Tesco, 2012).

#### 4.1.1 Výrobci a jejich produkty

Sledované hodnoty z jednotlivých obchodních řetězců byly pozorovány u výrobců mléčných produktů (tabulka č. 1, 2, 3) a masných produktů (tabulka č. 4, 5, 6). Samotné tabulky byly rozděleny podle druhu sledovaného výrobku pro mléčné produkty:

- Bílý jogurt.
- Máslo.
- Sýr eidam.

Tabulka č. 1 – Bílý jogurt

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	Hollandia K. Vary a.s.	SPAR	Jogurt bílý
CZ	Hollandia K. Vary a.s.	–	Selský jogurt bílý
PL	Zott Polska Sp. z o.o.	–	Bílý jogurt
CZ	Danone a.s.	–	Dobrá máma bílý jogurt
CZ	Bohemik a.s.	–	Bílý jogurt řeckého typu
CZ	Choceňská mlékárna s.r.o.	–	Choceňský smetanový jogurt bílý
CZ	Olma, a.s.	–	Klasik bílý jogurt
CZ	Hollandia K. Vary a.s.	BUDGET	BUDGET jogurt bílý krémový
CZ	Moravia lacto a.s.	–	Moravia jogurt bílý
GR	Kolios S.A. Greek Dairy	–	Kolios originální řecký jogurt
CZ	Hollandia K. Vary a.s.	KORREKT	Korrekt jogurt krémový bílý
CZ	Olma a.s.	–	Silueta bílý jogurt bez tuku
DE	Landliebe Mölkereiprodukte GmbH	–	Landliebe fettarmer Jogurt mild
CZ	AGRO – LA s.r.o.	–	MADETA Tradiční jogurt bílý
CZ	Choceňská mlékárna s.r.o.	TESCO	Tesco jogurt smetanový bílý
DE	Campina AG, Werk Heilbronn	TESCO	Creamfields Natural jogurt
DE	Campina AG, Werk Heilbronn	TESCO VALUE	Tesco value Natural Yogurt
CZ	Hollandia K. Vary a.s.	TESCO	Tesco jogurt aktivní bílý
CZ	Olma a.s.	CLASSIC	Classic milblu jogurt bílý light
CZ	Ehrmann Stříbro s.r.o.	CLASSIC	Classic milblu jogurt bílý smetanový
CZ	Ehrmann Stříbro s.r.o.	CLASSIC	Classic milblu jogurt bílý light
DE	Mölkerei Weihenstepfan GES. m.b.H. & Co KG	–	Fischer joghurt mild

Tabulka č. 2 – Máslo

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	MADETA a.s.	–	Jihočeské máslo
CZ	Mlékárna Hlinsko s.r.o.	BUDGET	BUDGET Máslo Butter
PL	OSM “ROKITNIANKA“	–	Máslo
CZ	Mlékárna Čemeříčky spol. s.r.o.	–	Dr. Halíř
PL	Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska	–	Máslo
CZ	Mlékárna Hlinsko s.r.o.	–	Tatra tradiční máslo
CZ	Mlékárna Hlinsko s.r.o.	–	Tatra farmářské máslo
CZ	Mlékárna Olešnice	–	Horácké máslo
DE	Irish Dairy Board	–	Kerrygold Tradiční irské máslo
BE	A7B Bohemia a.s.	–	Lés Prés Salés CAMARGUE
FR	SNC BEURRIERE D'ISIGNY	–	Beurre Président Salted French Butter
CZ	Olma a.s.	–	Máslo
CZ	Mlékárna Olešnice	–	Moravia Bylinkové máslo
CZ	MADETA a.s.	–	Jihočeské nedělní máslo
CZ	Ekomilk s.r.o.	–	Máslo pro děti
DE	Bayernland eG	–	Laktos máslo
CZ	Mlékárna Olešnice	TESCO	Tesco máslo
CZ	Ekomilk s.r.o.	–	Máslo
CZ	Polabské mlékárny a.s.	–	Čerstvé máslo
DK	Arla Foods amba	–	Lurpak dánské máslo
DE	Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	–	MEGGLE die Alpenbutter
DE	Mölkerei Weihenstephan GmbH & Co.KG	–	Frische Butter
DE	Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	–	Mlékárna Pragolaktos máslo
CZ	Olma a.s.	–	Selské máslo

Tabulka č. 3 – Sýr eidam

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	Bel Sýry Česko a.s.	–	Jemné plátky Želetava Sýr eidam 30 %
CZ	Mlékárna Klatovy a.s.	–	Šumavský eidam 30 % plátky
CZ	Jaroměřická mlékárna a.s.	–	Přírodní plátkový sýr eidamský blok
PL	Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	BUDGET	BUDGET eidamský sýr 30 %
PL	M Mlekovita	–	EIDAM Plnotučný sýr/Plnotučný syr
CZ	MADETA a.s.	–	Jihočeský eidam 30 %
CZ	Míltra B s.r.o.	–	Eidam
CZ	Míltra B s.r.o.	–	Eidánek pro děti do 1 roku
CZ	MADETA a.s.	–	Eidamský sýr
CZ	B – UNIPACK a.s.	KORREKT	Korrekt eidam 30 %
CZ	MADETA a.s.	–	Báječný český eidam plátky
CZ	Agricol s.r.o. Polička	–	Eidam
PL	Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	–	Zlatý sýr eidam
CZ	Mlékárna Klatovy a.s.	TESCO VALUE	Tesco value eidam plátky
CZ	Laktos a.s.	–	Laktos eidam 30 %

Následující tabulky sledují pozorované a hodnocené výrobce masných produktů, názvy jejich produktů a vlastní původ těchto potravin. Samotné tabulky byly rozděleny podle druhu sledovaného výrobku pro masné produkty:

- Šunka.
- Vídeňské párky.
- Vysočina.

Tabulka č. 4 – Šunka

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	–	Výběrová šunka pro děti
AT	Tann	SPAR	Spar Vital šunka
CZ	Masokombinát Plzeň s.r.o.	–	Schneider Fitnes dušená šunka
CZ	Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	–	Šunka vepřová dušená nejvyšší jakostí
CZ	Masokombinát Plzeň s.r.o.	–	Schneider dušená šunka
AT	BERGER GES. m.b.H. & Co KG	–	Tradiční šunka
CZ	Steinhauser s.r.o.	–	Šunka Moravia
DE	Zimbo GES. m.b.H.	–	Duryňská dušená šunka
CZ	Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	KORREKT	Korrekt dušená šunka
CZ	Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	–	Šunková cihla
CZ	Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	TESCO	TS – Vepřová šunka speciál
CZ	PRANTL Masný průmysl s.r.o.	–	Dušená šunka
CZ	B – UNIPACK a.s	–	Vepřová šunka BIO
CZ	B – UNIPACK a.s	–	Šunka dušená

Tabulka č. 5 – Vídeňské párky

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	–	BIO Vídeňské párky
CZ	Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	–	Vídeňské minipárečky
CZ	Masokombinát Plzeň s.r.o.	–	Schneider Vídeňské párky
CZ	Procházka a.s.	–	Vídeňské párky
DE	ZIMBO Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co KG	–	Delikátní vídeňské párky
CZ	Z.O.P. a.s.	–	Bilbo E – free vídeňské párky
CZ	Kostelecké uzeniny a.s.	TESCO	Tesco párky vídeňské
CZ	Beskydské uzeniny a.s.	–	Best Farm vídeňské párečky

Tabulka č. 6 – Vysočina

Země původu	Výrobce	Privátní značka	Název výrobku
CZ	Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	SPAR	Spar vysočina krájená
CZ	Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	–	Vysočina fit
CZ	Steinhauser s.r.o.	–	Vysočina
CZ	Masokombinát Plzeň s.r.o.	KORREKT	Korrekt vysočina krájená
CZ	MP Krásno a.s.	–	Vysočina
CZ	Bivoj a.s.	–	Vysočina

#### 4.1.2 Jednotlivé údaje získané z etiket – Mléčné výrobky

Jednotlivé údaje, které byly pozorovány a podle kterých proběhlo hodnocení, jsou shrnuty v následujících tabulkách. Z mléčných výrobků (bílý jogurt, máslo, sýr eidam) byly zjištěny následující informace.

Povinné údaje pro bílý jogurt jsou uvedeny v tabulce č. 7a, doplňující povinné údaje jsou zaznamenány v tabulce č. 7b, a v poslední tabulce č. 7c jsou zobrazeny nepovinné údaje.

Tabulka č. 7a – Bílý jogurt – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Výživová (nutriční) hodnota	Označování zdravotní nezávadnosti
Hollandia K. Vary a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Hollandia K. Vary a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Zott Polska Sp. z o.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Danone a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Bohemik a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Choceňská mlékárna s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Olma a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Hollandia K. Vary a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Moravia lacto a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Kolios S.A. Greek Dairy	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Hollandia K. Vary a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Olma, a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Landliebe Molkerei – produkte GES. m.b.H.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
AGRO – LA s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Choceňská mlékárna s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Campina AG, Werk Heilbronn	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Campina AG, Werk Heilbronn	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Hollandia K. Vary a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Olma a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Ehrmann Stifbro s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Ehrmann Stifbro s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Molkerei Weißenstephan GES. m.b.H. & Co KG	X	X	X	–	X	X	X	X	X

V následující tabulce jsou uvedeny doplňující povinné údaje pro bílý jogurt. Tyto informace jsou také povinné, avšak jejich uvedení na etiketě výrobku je nezbytné jen ve specifických případech nebo nebyl-li uveden nějaký předcházející údaj.

Tabulka č. 7b – Bílý jogurt – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Třída jakosti
Hollandia K. Vary a.s.	Jogurt bílý	–	–	–	–	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	Selský jogurt bílý	–	–	–	–	X	–
Zott Polska Sp. z o.o.	Bílý jogurt	–	–	–	–	–	–
Danone a.s.	Dobrá máma bílý jogurt	–	–	–	–	–	–
Bohemik a.s.	Bílý jogurt řeckého typu	–	–	–	–	X	–
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský smetanový jogurt bílý	–	–	–	–	–	–
Olma a.s.	Klasik bílý jogurt	–	–	–	–	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	BUDGET jogurt bílý krémový	–	–	–	–	X	–
Moravia lacto a.s.	Moravia jogurt bílý	–	–	–	–	X	–
Kolios S.A. Greek Dairy	Kolios originální řecký jogurt	–	–	–	–	–	–
Hollandia K. Vary a.s.	Korrekt jogurt krémový bílý	–	–	–	–	X	–
Olma a.s.	Silueta bílý jogurt bez tuku	–	–	–	–	–	–
Landliebe Molkereiprodukte GES. m.b.H.	Landliebe fettarmer Jogurt mild	–	–	–	–	–	–
AGRO – LA s.r.o.	MADETA Tradiční jogurt bílý	–	–	–	–	–	–
Choceňská mlékárna s.r.o.	Tesco jogurt smetanový bílý	–	–	–	–	X	–
Campina AG, Werk Heilbronn	Creamfields Natural jogurt	–	–	–	–	X	–
Campina AG, Werk Heilbronn	Tesco value Natural Yogurt	–	–	–	–	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	Tesco jogurt aktivní bílý	–	–	–	–	X	–
Olma a.s.	Classic mlblu jogurt bílý light	X	–	–	–	–	–
Ehrmann Stříbro s.r.o.	Classic mlblu jogurt bílý smetanový	X	–	–	–	–	–
Ehrmann Stříbro s.r.o.	Classic mlblu jogurt bílý light	X	–	–	–	–	–
Mölkerei Weihenstepfan GES. m.b.H. & Co KG	Fischer joghurt mild	–	–	–	–	–	–

Tabulka č. 7c – Bílý jogurt – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
Hollandia K. Vary a.s.	Jogurt bílý	X	–	–	–	X	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	Selský jogurt bílý	X	–	–	–	X	X	X
Zott Polska Sp. z o.o.	Bílý jogurt	X	X	–	–	X	X	–
Danone a.s.	Dobrá máma bílý jogurt	–	X	–	–	–	–	X
Bohemik a.s.	Bílý jogurt řeckého typu	X	–	–	–	X	X	X
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský smetanový jogurt bílý	X	–	–	–	–	X	X
Olma a.s.	Klasik bílý jogurt	X	–	–	–	–	X	X
Hollandia K. Vary a.s.	BUDGET jogurt bílý krémový	–	–	–	X	X	X	X
Moravia lacto a.s.	Moravia jogurt bílý	–	–	–	–	X	–	X
Kolios S.A. Greek Dairy	Kolios originální řecký jogurt	X	–	–	–	X	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	Korrekt jogurt krémový bílý	X	–	–	X	X	X	–
Olma a.s.	Silueta bílý jogurt bez tuku	–	–	–	–	–	X	–
Landliebe Molkerei – produkte GES. m.b.H.	Landliebe fettarmer Jogurt mild	–	X	–	–	–	–	X
AGRO – LA s.r.o.	MADETA Tradiční jogurt bílý	X	–	–	–	X	X	–
Choceňská mlékárna s.r.o.	Tesco jogurt smetanový bílý	–	–	–	X	–	X	X
Campina AG, Werk Heilbronn	Creamfields Natural jogurt	–	X	–	X	–	X	X
Campina AG, Werk Heilbronn	Tesco value Natural Yogurt	X	–	–	X	–	X	–
Hollandia K. Vary a.s.	Tesco jogurt aktivní bílý	X	–	–	X	–	X	X
Olma a.s.	Classic milblu jogurt bílý light	–	–	–	–	–	X	–
Ehrmann Střibro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý smetanový	X	X	–	–	–	X	–
Ehrmann Střibro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý light	X	X	–	–	–	X	–
Molkerei Weihenstepfan GES. m.b.H. & Co KG	Fischer joghurt mild	X	X	–	–	–	X	–

Dále jsou uvedeny údaje získané ze sledování másla, a to opět údaje povinné (tabulka č. 8a), údaje doplňující povinné (tabulka č. 8b) a údaje nepovinné (tabulka č. 8c).



Tabulka č. 8a – Máslo – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Výživová (nutriční) hodnota	Označování zdravotní nezávadnosti
MADETA a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	X	X	–	X	X	X	X	X	X
OSM “ROKIT – NIANKA“	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Mlékárna Čejtičky spol. S.r.o.	X	X	–	X	X	X	X	–	X
Okregowa Spółdzielnia Mleczarska	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	X	X	–	X	X	X	X	–	X
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	X	X	–	X	X	X	X	X	X
Mlékárna Olešnice	X	X	–	X	X	X	X	–	X
Irish Dairy Board	X	X	X	–	X	X	X	–	X
A7B Bohemia a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
SNC BEURRIERE D'ISIGNY	X	X	–	X	X	X	X	X	X
Olma a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Mlékárna Olešnice	X	X	–	X	X	X	X	–	X
MADETA a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Ekomilk s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Bayernland eG	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Mlékárna Olešnice	X	X	–	X	X	X	X	X	X
Ekomilk s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Polabské mlékárny a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Arla Foods amba	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Mölkerei Weihen – stephan GmbH & Co.KG	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	X	X	–	X	X	X	X	–	X
Olma a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X

Tabulka č. 8b – Máslo – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Třída jakosti
MADETA a.s.	Jihočeské máslo	–	–	X	–	–	–
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	BUDGET Máslo Butter	–	–	–	–	–	–
OSM “ROKITNIANKA“	Máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna Čejetický spol. s.r.o.	Dr. Halíř	–	–	–	–	–	–
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska	Máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra tradiční máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra farmářské máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna Olešnice	Horácké máslo	–	–	–	–	–	–
Irish Dairy Board	Kerrygold Tradiční irské máslo	–	–	–	–	–	–
A7B Bohemia a.s.	Lés Prés Salés CAMARGUE	–	–	–	–	–	–
SNC BEURRIERE D'ISIGNY	Beurre Président Salted French Butter	–	–	–	–	–	–
Olma a.s.	Máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna olešnice	Moravia Bylinkové máslo	–	–	–	–	–	–
MADETA a.s.	Jihočeské nedělní máslo	–	–	X	–	X	–
Ekomilk s.r.o.	Máslo pro děti	–	–	–	–	–	–
Bayernland eG	Laktos máslo	–	–	–	–	–	–
Mlékárna Olešnice	Tesco máslo	–	–	–	–	X	–
Ekomilk s.r.o.	Máslo	–	–	–	–	–	–
Polabské mlékárny a.s.	Čerstvé máslo	–	–	–	–	–	–
Arla Foods amba	Lurpak dánské máslo	–	–	–	–	–	–
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	MEGGLE die Alpenbutter	–	–	–	–	–	–
Mölkerei Weihenstephan GmbH & Co.KG	Frische Butter	–	–	–	–	X	–
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	Mlékárna Pragolaktos máslo	–	–	–	–	–	–
Olma a.s.	Selské máslo	–	–	–	–	–	–

Tabulka č. 8c – Máslo – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
MADETA a.s.	Jihočeské máslo	X	X	-	-	X	X	-
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	BUDGET Máslo Butter	X	-	-	-	X	X	X
OSM "ROKITNIANKA"	Máslo	X	-	-	-	-	X	-
Mlékárna Čejetičky spol. s.r.o.	Dr. Halíř	X	-	-	-	-	X	-
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska	Máslo	X	-	-	-	-	X	-
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra tradiční máslo	X	-	-	-	X	X	X
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra farmářské máslo	X	-	-	-	-	X	-
Mlékárna Olešnice	Horácké máslo	X	-	-	-	-	X	-
Irish Dairy Board	Kerrygold Tradiční irské máslo	X	-	-	-	X	X	X
A7B Bohemia a.s.	Lés Prés Salés CAMAR –GUE	-	X	-	-	X	-	X
SNC BEURRIERE D'ISIGNY	Beurre Président Salted French Butter	-	-	-	-	X	-	-
Olma a.s.	Máslo	X	-	-	-	-	X	-
Mlékárna Olešnice	Moravia Bylinkové máslo	X	-	-	-	X	X	-
MADETA a.s.	Jihočeské nedělní máslo	X	X	-	-	X	X	X
Ekomilk s.r.o.	Máslo pro děti	X	-	-	-	X	X	-
Bayernland eG	Laktos máslo	X	-	-	-	-	X	-
Mlékárna Olešnice	Tesco máslo	X	-	-	X	-	X	-
Ekomilk s.r.o.	Máslo	X	-	-	-	-	X	-
Polabské mlékárny a.s.	Čerstvé máslo	X	-	-	-	-	X	-
Arla Foods amba	Lurpak dánské máslo	-	X	-	-	-	-	-
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	MEGGLE die Alpenbutter	X	X	-	-	-	X	X
Molkerei Weihenstephan GmbH & Co.KG	Frische Butter	-	-	-	-	-	-	X
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	Mlékárna Pragolaktos máslo	X	X	-	-	-	X	-
Olma a.s.	Selské máslo	X	-	-	-	-	X	-

Jako poslední z produkce mléčných výrobků jsou zde uvedeny zjištěné informace pro sýr eidam opět rozdělené do tří tabulek na údaje uváděné povinně, doplňující povinné údaje a údaje nepovinné (tabulky č. 9a, tabulka č. 9b, tabulka č. 9c).

Tabulka č. 9a – Sýr eidam – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Výživová (nutriční) hodnota	Označování zdravotní nezávadnosti
Bel Sýry Česko a.s.	X	X	-	X	X	X	X	-	X
Mlékárna Klatovy a.s.	X	X	-	X	X	X	X	X	X
Jaroměřická mlékárna a.s.	X	X	-	X	X	X	X	X	X
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	X	X	-	X	X	X	X	X	X
M Mlekovita	X	X	X	-	X	X	X	X	X
MADETA a.s.	X	X	-	X	X	X	X	-	X
Miltra B s.r.o.	X	X	-	X	X	X	X	-	X
Miltra B s.r.o.	X	X	-	X	X	X	X	X	X
MADETA a.s.	X	X	X	-	X	X	X	X	X
B – UNIPACK a.s.	X	X	X	-	X	X	X	X	X
MADETA a.s.	X	X	-	X	X	X	X	X	X
Agricol s.r.o. Polička	X	X	X	-	X	X	X	X	X
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWS –ZE"	X	X	-	X	X	X	X	-	X
Mlékárna Klatovy a.s.	X	X	-	X	X	X	X	X	X
Laktos a.s.	X	X	-	X	X	X	X	-	X

Tabulka č. 9b – Sýr eidam – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Třída jakosti
Bel Sýry Česko a.s.	Jemné plátky Želetava Sýr eidam 30 %	-	-	-	-	-	-
Mlékárna Klatovy a.s.	Šumavský eidam 30 % plátky	-	-	-	-	-	-
Jaroměřická mlékárna a.s.	Přírodní plátkový sýr eidamský blok	-	-	-	-	-	-
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	BUDGET eidamský sýr 30 %	-	-	-	-	-	-
M Mlekovita	EIDAM Plnotučný sýr/Plnotučný syr	-	-	-	-	-	-
MADETA a.s.	Jihočeský eidam 30 %	-	-	X	-	-	-
Miltra B s.r.o.	Eidam	X	-	-	-	X	-
Miltra B s.r.o.	Eidánek pro děti do 1 roku	X	-	X	-	X	-
MADETA a.s.	Eidamský sýr	-	-	-	-	-	-
B – UNIPACK a.s.	Korrekt eidam 30 %	-	-	-	-	X	-
MADETA a.s.	Báječný český eidam plátky	-	-	X	-	-	-
Agricol s.r.o. Polička	Eidam	-	-	-	-	X	-
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	Zlatý sýr eidam	-	-	-	-	-	-
Mlékárna Klatovy a.s.	Tesco value eidam plátky	-	-	-	-	X	-
Laktos a.s.	Laktos eidam 30 %	-	-	-	-	-	-

Tabulka č. 9c – Sýr eidam – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
Bel Sýry Česko a.s.	Jemné plátky Želetava Sýr eidam 30 %	-	X	-	X	-	X	X
Mlékárna Klatovy a.s.	Šumavský eidam 30 % plátky	-	X	-	X	-	X	-
Jaroměřická mlékárna a.s.	Přírodní plátkový sýr eidamský blok	X	-	X	-	-	X	-
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	BUDGET eidamský sýr 30 %	X	-	X	-	-	X	-
M Mlekovita	EIDAM Plnotučný sýr/Plno –tučný syr	X	-	X	-	-	-	-
MADETA a.s.	Jihočeský eidam 30 %	X	-	X	-	X	X	-
Miltra B s.r.o.	Eidam	-	X	X	-	X	X	X
Miltra B s.r.o.	Eidánek pro děti do 1 roku	X	-	X	-	X	X	X
MADETA a.s.	Eidamský sýr	X	-	X	-	X	X	-
B – UNIPACK a.s.	Korrekt eidam 30 %	X	-	X	-	X	-	-
MADETA a.s.	Báječný český eidam plátky	-	-	X	-	X	X	-
Agricol s.r.o. Polička	Eidam	-	-	X	X	-	X	X
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	Zlatý sýr eidam	X	-	X	-	-	X	-
Mlékárna Klatovy a.s.	Tesco value eidam plátky	X	-	X	X	-	X	X
Laktos a.s.	Laktos eidam 30 %	X	-	X	-	X	X	-

#### 4.1.3 Souhrn výsledků – Mléčné výrobky

Všechny údaje pro jednotlivé sledované mléčné výrobky byly zpracovány do následujících tabulek (tabulka č. 7, tabulka č. 8, tabulka č. 9) a posléze porovnány bodovou a zjednodušenou bodovou metodou (tabulka č. 10, tabulka č. 11, tabulka č. 12).

Nejprve jsou tedy uvedena jednotlivá shrnutí pozorovaných údajů u mléčných výrobků:

Tabulka č. 7 – Bílý jogurt – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
Hollandia K. Vary a.s.	Jogurt bílý	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Hollandia K. Vary a.s.	Selský jogurt bílý	TERNO	–	NE	ANO	ANO
Zott Polska Sp z o.o.	Bílý jogurt	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
Danone a.s.	Dobrá máma bílý jogurt	TERNO	–	ANO	NE	ANO
Bohemik a.s.	Bílý jogurt řeckého typu	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský smetanový jogurt bílý	TERNO	–	ANO	NE	ANO
Olma a.s.	Klasik bílý jogurt	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Hollandia K. Vary a.s.	BUDGET jogurt bílý krémový	INTERSPAR	BUDGET	ANO	ANO	ANO
Moravia lacto a.s.	Moravia jogurt bílý	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Kolios S.A. Greek Dairy	Kolios originální řecký jogurt	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
Hollandia K. Vary a.s.	Korrekt jogurt krémový bílý	GLOBUS	KORREKT	ANO	ANO	ANO
Olma a.s.	Silueta bílý jogurt bez tuku	TERNO	–	ANO	NE	ANO
Landliebe Molkereiprodukte GES. m.b.H.	Landliebe fettarmer Jogurt mild	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
AGRO – LA s.r.o.	MADETA Tradiční jogurt bílý	TERNO	–	ANO	NE	ANO
Choceňská mlékárna s.r.o.	Tesco jogurt smetanový bílý	TESCO	TESCO	ANO	ANO	ANO
Campina AG, Werk Heilbronn	Creamfields Natural jogurt	TESCO	–	ANO	ANO	ANO
Campina AG, Werk Heilbronn	Tesco value Natural Yogurt	TESCO	TESCO VALUE	ANO	ANO	ANO
Hollandia K. Vary a.s.	Tesco jogurt aktivní bílý	TESCO	TESCO	ANO	ANO	ANO
Olma a.s.	Classic milblu jogurt bílý light	KAUFLAND	CLASSIC	ANO	NE	ANO
Ehrmann Střibro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý smetanový	KAUFLAND	CLASSIC	ANO	NE	ANO
Ehrmann Střibro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý light	KAUFLAND	CLASSIC	ANO	NE	ANO
Molkerei Weihenstepfan GES. m.b.H. & Co KG	Fischer joghurt mild	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO

Z tabulky souhrnu informací uváděných na bílých jogurtech je patrné, že z hlediska povinně uváděných údajů prospěly všechny sledované produkty (21) kromě výrobku Selský bílý jogurt od společnosti Hollandia K. Vary a.s., na kterém výrobce oproti ostatním neuvádí výživovou (nutriční) hodnotu. V rámci doplňujících povinně uváděných údajů byly zjištěny následující výsledky. Tyto informace na svých produktech zmiňuje 11 výrobků, a zároveň 11 výrobců na svých výrobcích tyto informace neuvádí. Další nepovinné údaje, ať už jde o loga nebo jiná označení, uvádějí všichni výrobci tohoto produktu.

Tabulka č. 8 – Máslo – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
MADETA a.s.	Jihočeské máslo	TERNO	–	ANO	ANO	ANO
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	BUDGET Máslo Butter	INTERSPAR	INTERSPAR	ANO	NE	ANO
OSM “ROKITNIANKA“	Máslo	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
Mlékárna Čejetičky spol. s.r.o.	Dr. Halíř	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska	Máslo	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra tradiční máslo	TERNO	–	NE	NE	ANO
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra farmářské máslo	TERNO	–	ANO	NE	ANO
Mlékárna Olešnice	Horácké máslo	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
Irish Dairy Board	Kerrygold Tradiční irské máslo	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
A7B Bohemia a.s.	Lés Prés Salés CAMARGUE	GLOBUS	–	NE	NE	ANO
SNC BEURRIERE D'ISIGNY	Beurre Président Salted French Butter	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
Olma a.s.	Máslo	GLOBUS	–	NE	NE	ANO
Mlékárna Olešnice	Moravia Bylinkové máslo	GLOBUS	–	NE	NE	ANO
MADETA a.s.	Jihočeské nedělní máslo	GLOBUS	–	ANO	ANO	ANO
Ekomilk s.r.o.	Máslo pro děti	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
Bayernland eG	Laktos máslo	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
Mlékárna Olešnice	Tesco máslo	TESCO	TESCO	ANO	ANO	ANO
Ekomilk s.r.o.	Máslo	TESCO	–	NE	NE	ANO
Polabské mlékárny a.s.	Čerstvé máslo	TESCO	–	NE	NE	ANO
Arla Foods amba	Lurpak dánské máslo	KAUFLAND	–	NE	NE	ANO
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	MEGGLE die Alpenbutter	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO
Mölkerei Weihenstephan GmbH & Co.KG	Frische Butter	KAUFLAND	–	NE	ANO	ANO
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	Mlékárna Pragolaktos máslo	KAUFLAND	–	NE	NE	ANO
Olma a.s.	Selské máslo	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO

Souhrn údajů uváděných na másle přinesl následující výsledky. Informace, které jsou na tomto výrobku povinně uváděné, splňuje 11 výrobků. Naproti tomu 13 výrobků tyto údaje neobsahovalo. Opět se převážně jednalo o údaj o výživové (nutriční) hodnotě. Doplnující povinně uváděné informace na svých produktech měli pouze 4 výrobci z celkového počtu (24). Zpravidla se jednalo o údaj ohledně způsobu použití a údaj o účelu. Údaje, které nejsou povinně uváděné, obsahovaly opět všechny produkty.



Tabulka č. 9 – Sýr eidam – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
Bel Sýry Česko a.s.	Jemné plátky Želetava Sýr eidam 30 %	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
Mlékárna Klatovy a.s.	Šumavský eidam 30 % plátky	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
Jaroměřická mlékárna a.s.	Přírodní plátkový sýr eidamský blok	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	BUDGET eidamský sýr 30 %	INTERSPAR	BUDGET	ANO	NE	ANO
M Mlekovita	EIDAM Plnotučný sýr/Plnotučný sýr	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
MADETA a.s.	Jihočeský eidam 30 %	TERNO	–	NE	ANO	ANO
Miltra B s.r.o.	Eidam	TERNO	–	NE	ANO	ANO
Miltra B s.r.o.	Eidámek pro děti do 1 roku	GLOBUS	–	ANO	ANO	ANO
MADETA a.s.	Eidamský sýr	GLOBUS	–	ANO	NE	ANO
B – UNIPACK a.s.	Korrekt eidam 30 %	GLOBUS	KORREKT	ANO	ANO	ANO
MADETA a.s.	Báječný český eidam plátky	GLOBUS	–	ANO	ANO	ANO
Agricol s.r.o. Polička	Eidam	GLOBUS	–	ANO	ANO	ANO
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	Zlatý sýr eidam	TESCO	–	NE	NE	ANO
Mlékárna Klatovy a.s.	Tesco value eidam plátky	TESCO	TESCO VALUE	ANO	ANO	ANO
Laktos a.s.	Laktos eidam 30	KAUFLAND	–	NE	NE	ANO

U sýru eidam z celkového počtu 15 pozorovaných výrobků povinně uváděné informace obsahovalo 10 produktů. U zbylých 5 výrobků povětšinou chybělo uvedení výživové (nutriční) hodnoty. Z hlediska doplňujících povinných údajů bylo zjištěno 8 výrobků, které tyto informace na svých etiketách uvedené měly. Jednalo se o údaj o označení šarže, údaj ohledně způsobu použití a údaj o účelu potraviny. Zbylých 7 výrobců doplňující povinné údaje na svých výrobcích neuvádí. Nepovinné údaje (loga, nakládání s obalem apod.) na svých produktech opět uvádí všichni výrobci.

#### 4.1.4 Vyjádření bodovou a zjednodušenou metodou – Mléčné výrobky

Jednotliví výrobci a jejich produkty v oblasti mléčných výrobků byli nakonec porovnání bodovou metodou a zjednodušenou metodou. Výsledky, kterých jednotliví

výrobci dosáhli, jsou vyjádřeny v níže uvedených tabulkách (tabulka č. 10, tabulka č. 11 a tabulka č. 12).

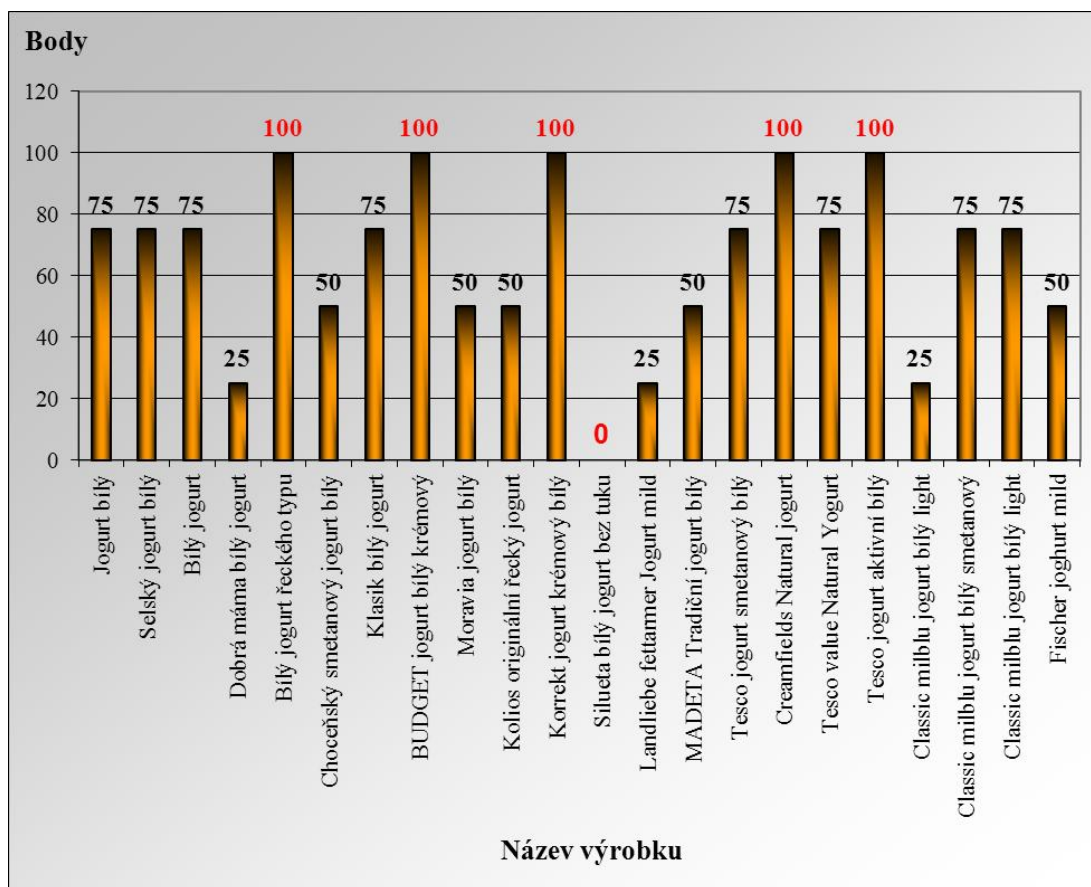
Tabulka č. 10 – Bílý jogurt – porovnání

Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
Campina AG, Werk Heilbronn	Creamfields Natural jogurt	100,00	100,00
Bohemik a.s.	Bílý jogurt řeckého typu	100,00	100,00
Hollandia K. Vary a.s.	BUDGET jogurt bílý krémový	100,00	100,00
Hollandia K. Vary a.s.	Korrekt jogurt krémový bílý	100,00	100,00
Hollandia K. Vary a.s.	Tesco jogurt aktivní bílý	100,00	100,00
Campina AG, Werk Heilbronn	Tesco value Natural Yogurt	75,00	92,31
Ehrmann Stříbro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý light	75,00	92,31
Ehrmann Stříbro s.r.o.	Classic milblu jogurt bílý smetanový	75,00	92,31
Hollandia K. Vary a.s.	Jogurt bílý	75,00	92,31
Hollandia K. Vary a.s.	Selský jogurt bílý	75,00	92,31
Choceňská mlékárna s.r.o.	Tesco jogurt smetanový bílý	75,00	92,31
Olma a.s.	Klasik bílý jogurt	75,00	92,31
Zott Polska Sp. z o.o.	Bílý jogurt	75,00	92,31
AGRO – LA s.r.o.	MADETA Tradiční jogurt bílý	50,00	84,62
Choceňská mlékárna s.r.o.	Choceňský smetanový jogurt bílý	50,00	84,62
Kolios S.A. Greek Dairy	Kolios originální řecký jogurt	50,00	84,62
Mölkerei Weihenstephan GES. m.b.H. & Co KG	Fischer joghurt mild	50,00	84,62
Moravia lacto a.s.	Moravia jogurt bílý	50,00	84,62
Danone a.s.	Dobrá máma bílý jogurt	25,00	76,92
Landliebe Mölkereiprodukte GES. m.b.H.	Landliebe fettarmer Jogurt mild	25,00	76,92
Olma a.s.	Classic milblu jogurt bílý light	25,00	76,92
Olma a.s.	Silueta bílý jogurt bez tuku	0,00	69,23

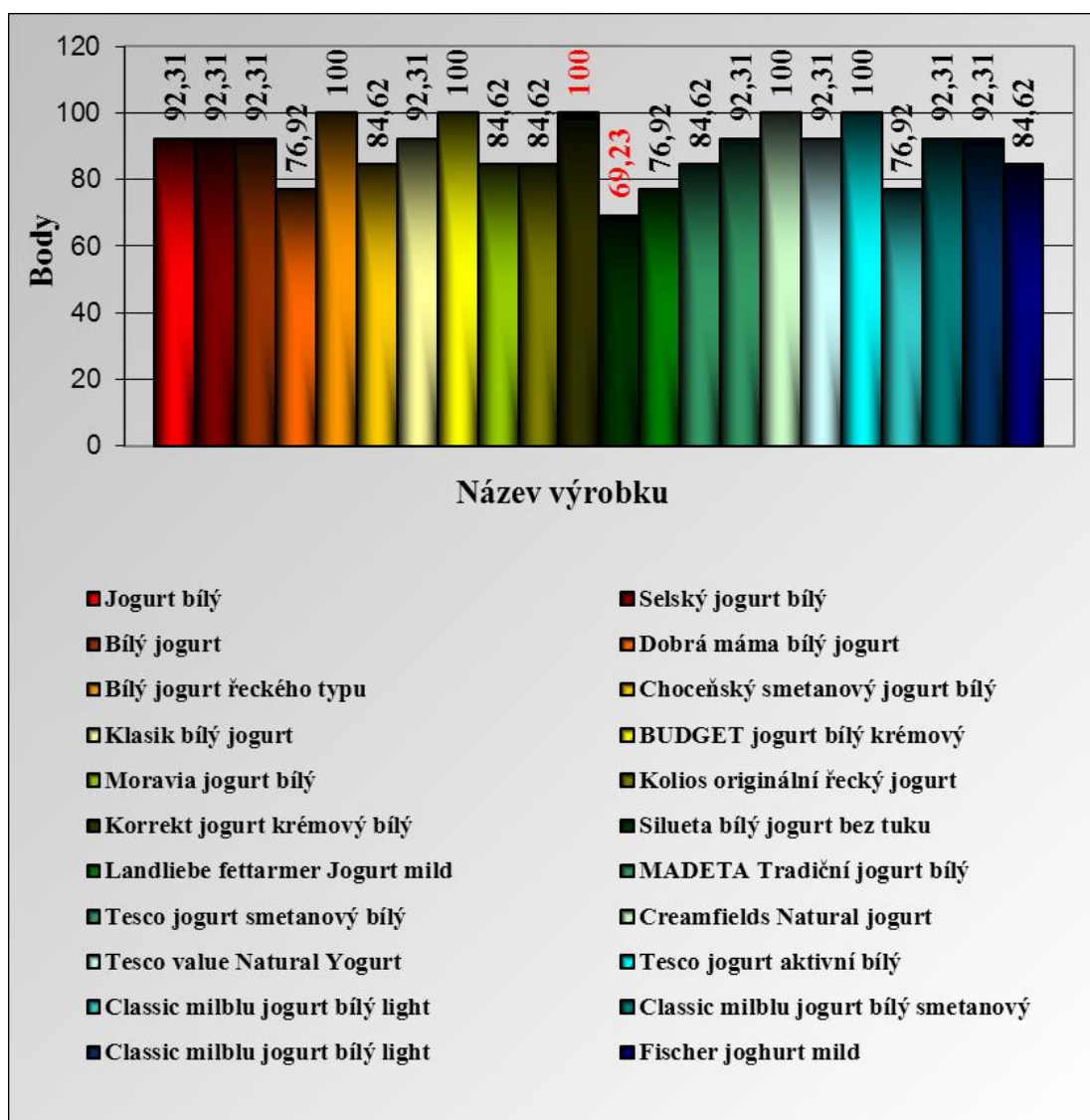
Z uvedených výsledků tedy vyplývá, že nejlépe z hlediska uvádění údajů na etiketách vyšly výrobky Bílý řecký jogurt od výrobce Bohemik a.s. (CZ), BUDGET jogurt bílý krémový, KORREKT jogurt krémový bílý a TESCO jogurt aktivní bílý od společnosti Hollandia K. Vary a.s. (CZ), Creamfields Natural jogurt od výrobce Campina AG (DE). Oproti tomu nejnižšího výsledku dosáhl jogurt Silueta bílý jogurt bez tuku od společnosti Olma a.s. (CZ).

Výsledky z předešlé tabulky pro bílý jogurt jsou vyobrazeny v následujících grafech (graf č. 1 – Bodová metoda, graf č. 2 – Zjednodušená bodová metoda).

Graf č. 1 – Bílý jogurt – bodová metoda



Graf č. 2 – Bílý jogurt – zjednodušená bodová metoda



V následující tabulce (tabulka č.11 – Máslo – porovnání) jsou uvedeny hodnoty, kterých dosáhli výrobci a jejich jednotlivé výrobky při porovnání bodovou a zjednodušenou bodovou metodou.

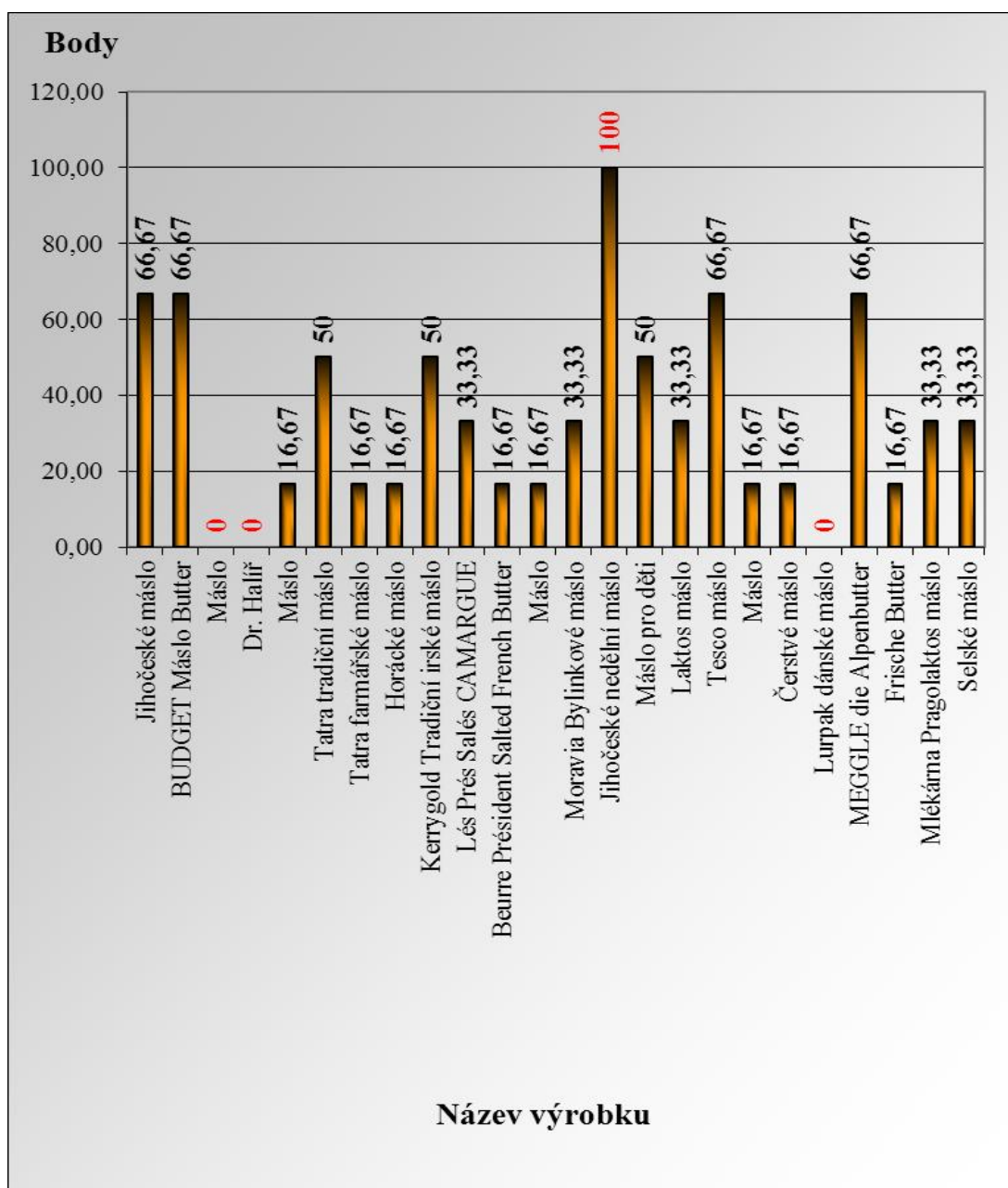
Tabulka č. 11 – Máslo – porovnání

Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
MADETA a.s.	Jihočeské nedělní máslo	100,00	100,00
MADETA a.s.	Jihočeské máslo	66,67	85,71
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	BUDGET Máslo Butter	66,67	85,71
Mlékárna Olešnice	Tesco máslo	66,67	85,71
Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co.KG	MEGGLE die Alpenbutter	66,67	85,71
Ekomilk s.r.o.	Máslo pro děti	50,00	78,57
Irish Dairy Board	Kerrygold Tradiční irské máslo	50,00	78,57
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra tradiční máslo	50,00	78,57
A7B Bohemia a.s.	Lés Prés Salés CAMARGUE	33,33	71,43
Bayernland eG	Laktos máslo	33,33	71,43
Mlékárna Olešnice	Moravia Bylinkové máslo	33,33	71,43
Sachsenmilch Leppersdorf GmbH	Mlékárna Pragolaktos máslo	33,33	71,43
Ekomilk s.r.o.	Máslo	16,67	64,29
Mlékárna Hlinsko s.r.o.	Tatra farmářské máslo	16,67	64,29
Mlékárna Olešnice	Horácké máslo	16,67	64,29
Mölkerei Weihenstephan GmbH & Co.KG	Frische Butter	16,67	64,29
Polabské mlékárny a.s.	Čerstvé máslo	16,67	64,29
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska	Máslo	16,67	64,29
Olma a.s.	Máslo	16,67	64,29
SNC BEURRIERE D'ISIGNY	Beurre Président Salted French Butter	16,67	64,29
Arla Foods amba	Lurpak dánské máslo	0,00	57,14
Mlékárna Čejetičky spol. s.r.o.	Dr. Halíř	0,00	57,14
OSM "ROKITNIANKA"	Máslo	0,00	57,14

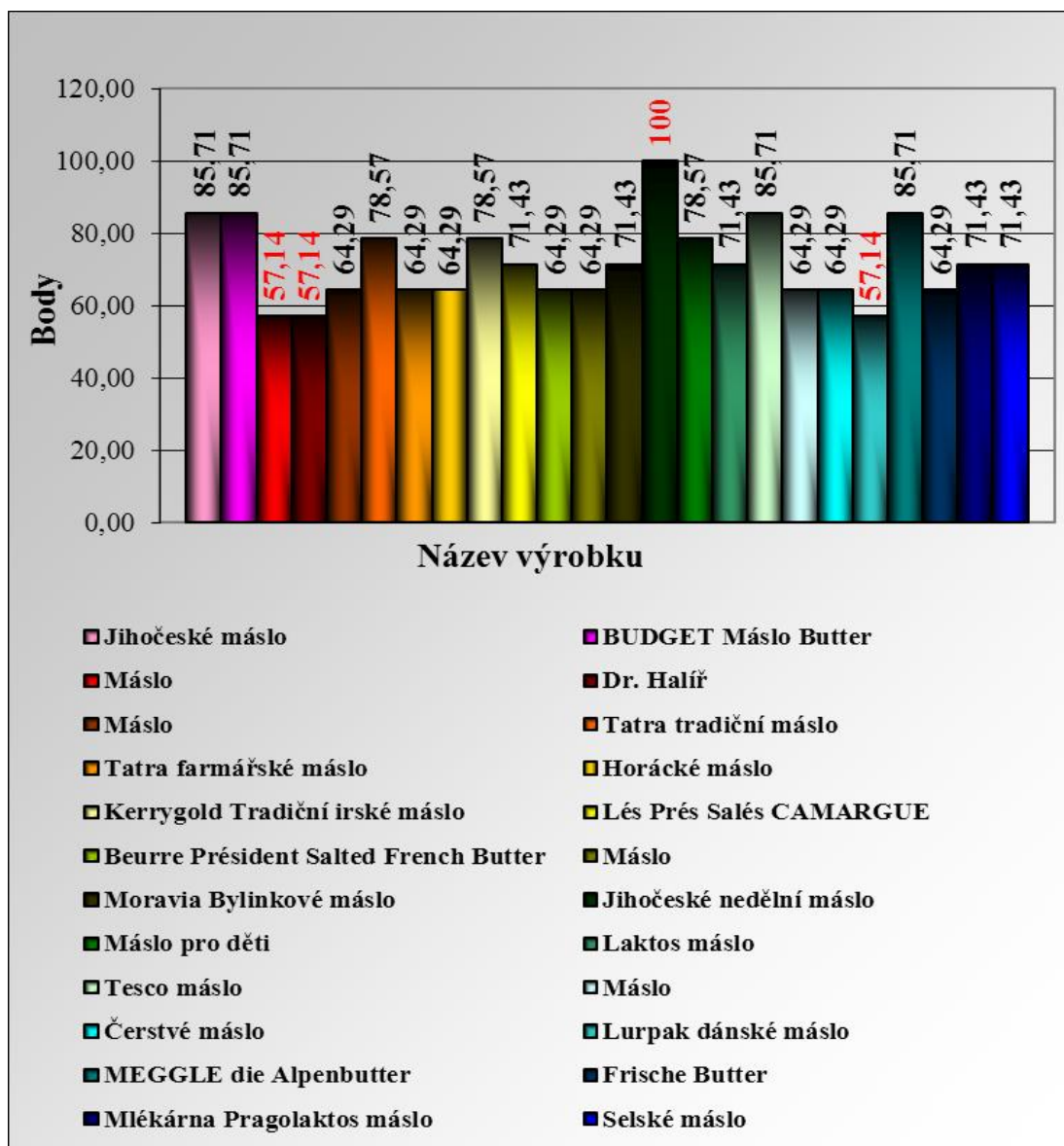
U výrobku máslo nejvyšší hodnoty dosáhl výrobek Jihočeské nedělní máslo od společnosti MADETA a.s. (CZ). Naopak nejnižší počet bodů získaly výrobky Máslo od výrobce OSM "ROKITNIANKA" (PL), Dr. Halíř od společnosti Mlékárna Čejetičky spol. s.r.o. (CZ) a Lurpak dánské máslo od Arla Foods amba (DK).

Jednotlivé výsledky z následující tabulky, kterých jednotliví výrobci se svými produkty dosáhli, jsou ukázány v následujících grafech (graf č. 3 , graf č. 4).

Graf č. 3 – Máslo – bodová metoda



Graf č. 4 – Máslo – zjednodušená bodová metoda



V tabulce č. 12 jsou zaznamenány jednotlivé výsledky výrobců dosažené bodovou a zjednodušenou bodovou metodou pro sýr eidam.

Tabulka č. 12 – Sýr eidam – porovnání

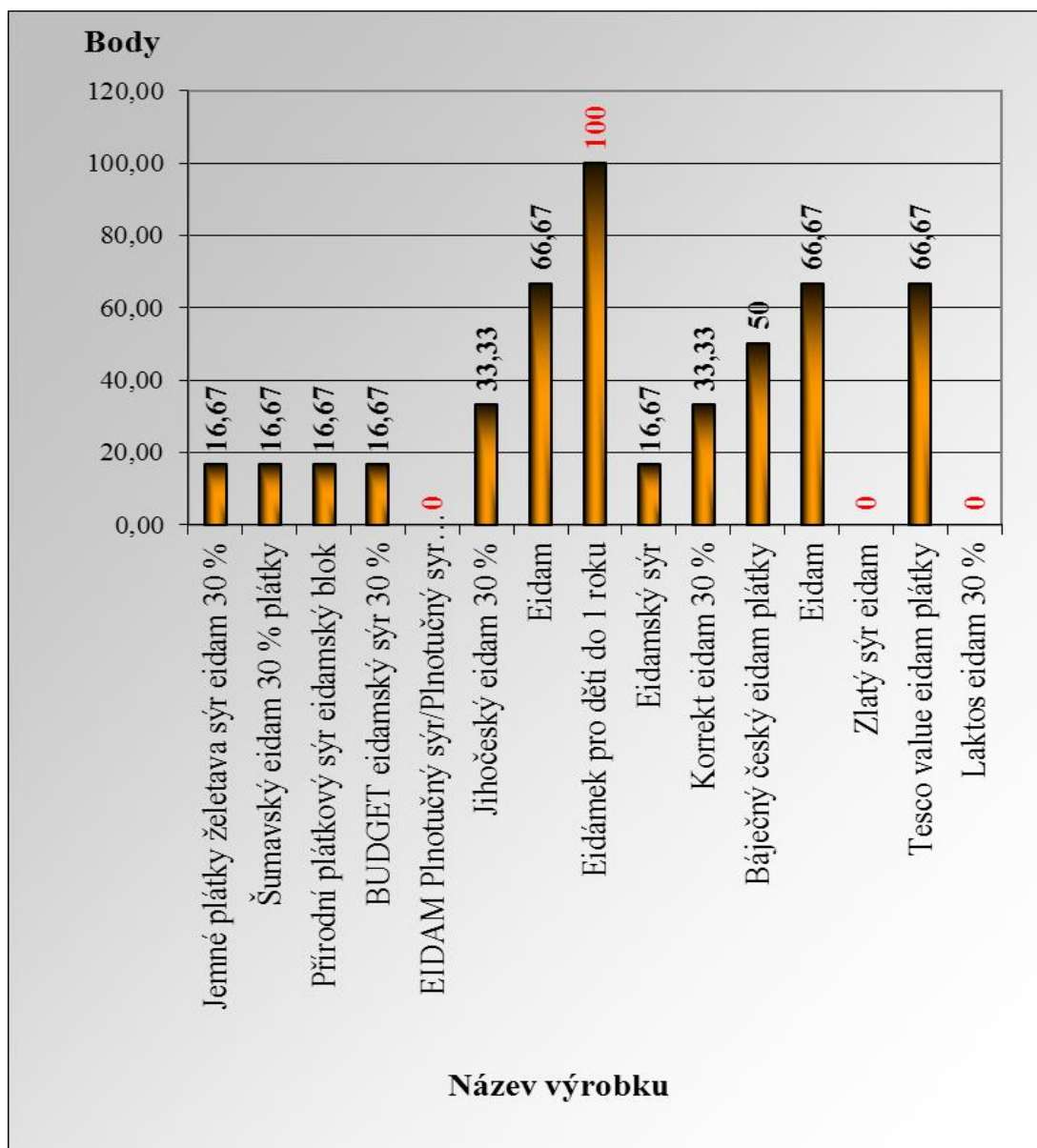
Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
Miltra B s.r.o.	Eidánek pro děti do 1 roku	100,00	100,00
Agricol s.r.o. Polička	Eidam	66,67	87,50
Miltra B s.r.o.	Eidam	66,67	87,50
Mlékárna Klatovy a.s.	Tesco value eidam plátky	66,67	87,50
MADETA a.s.	Báječný český eidam plátky	50,00	81,25
MADETA a.s.	Jihočeský eidam 30 %	33,33	75,00
B – UNIPACK a.s.	Korrekt eidam 30 %	33,33	75,00
Bel Sýry Česko a.s.	Jemné plátky Želetava Sýr eidam 30 %	16,67	68,75
Jaroměřická mlékárna a.s.	Přírodní plátkový sýr eidamský blok	16,67	68,75
MADETA a.s.	Eidamský sýr	16,67	68,75
Mlékárna Klatovy a.s.	Šumavský eidam 30 % plátky	16,67	68,75
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	BUDGET eidamský sýr 30 %	16,67	68,75
Laktos a.s.	Laktos eidam 30 %	0,00	62,50
M Mlekovita	EIDAM Plnotučný sýr/Plnotučný sýr	0,00	62,50
Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE"	Zlatý sýr eidam	0,00	62,50

Z oblasti sýrů eidam vyšly nejlépe výsledky sledovaných údajů pro výrobek Eidánek pro děti do 1 roku od společnosti Miltra B s.r.o. (CZ). Nejméně bodů v tomto hodnocení z hlediska uvádění údajů na etiketách získaly produkty EIDAM Plnotučný sýr/Plnotučný sýr od výrobce M Mlekovita (PL), Zlatý sýr eidam od společnosti Spółdzielnia Mleczarska "MAZOWSZE" (PL) a Laktos eidam 30 % od Laktos a.s. (CZ).

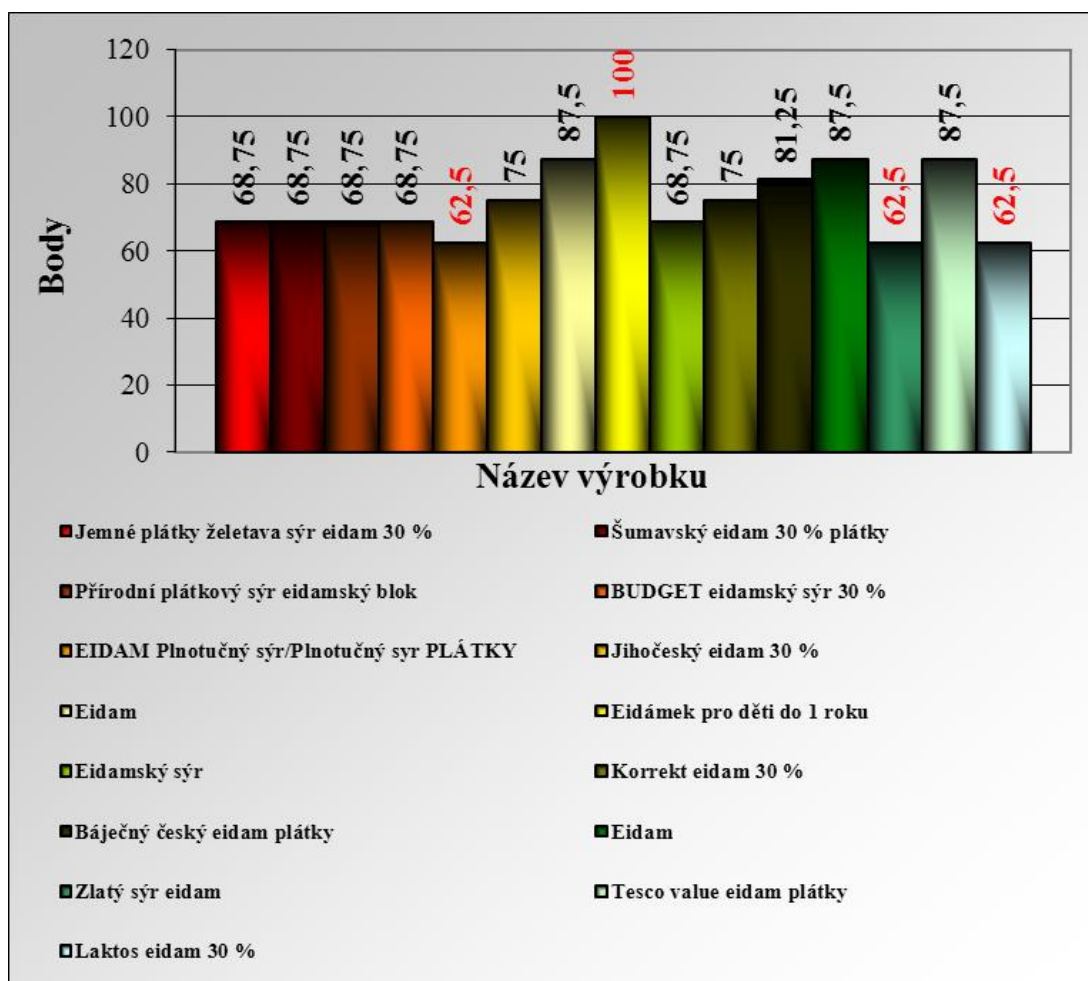
Zjištěné výsledky pro sledované výrobky jsou vyobrazeny a popsány v následujícím grafu č.5 pro bodovou metodu a grafu č. 6 pro zjednodušenou bodovou metodu.



Graf č. 5 – Sýr eidam – bodová metoda



Graf č. 6 – Sýr eidam – zjednodušená bodová metoda



#### 4.1.5 Jednotlivé údaje získané z etiket – Masné výrobky

Rozdělení jednotlivých informací a hodnot, které byly pozorovány a podle kterých proběhlo další hodnocení pro masné výrobky, jsou zaznamenány v níže uvedených tabulkách. Z masných výrobků (šunka, vídeňské párky, vysočina) byly zjištěny tyto údaje.

U šunky byly některé údaje modifikovány. Oproti ostatním produktům z oblasti masných výrobků byl do oblasti povinných údajů zahrnut údaj o třídě jakosti. Oproti tomu údaj o výživové (nutriční) hodnotě byl zařazen mezi doplňující povinně uváděné údaje.

Povinné údaje pro šunka jsou uvedené v tabulce č. 13a, doplňující povinné údaje v tabulce č. 13b a nepovinné údaje v tabulce č. 13c.

Tabulka č. 13a – Šunka – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Třída jakosti	Označování zdravotní nezávadnosti
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Tann	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
BERGER GES. m.b.H. & Co KG	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Steinhauser s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Zimbo GES. m.b.H.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Le & co Ing. Jiří Lenc s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
PRANTL Masný průmysl s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
B – UNIPACK a.s	X	X	X	–	X	X	X	X	X
B – UNIPACK a.s	X	X	X	–	X	X	X	X	X

Tabulka č. 13b – Šunka – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Výživová (nutriční) hodnota
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Výběrová šunka pro děti	–	–	–	–	X	–
Tann	Spar Vital šunka	X	–	–	–	–	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Fitnes dušená šunka	–	–	–	–	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunka vepřová dušená nejvyšší jakosti	–	–	–	–	X	–
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider dušená šunka	–	–	–	–	–	–
BERGER GES. m.b.H. & Co KG	Tradiční šunka	–	–	–	–	X	X
Steinhauser s.r.o.	Šunka Moravia	–	–	–	–	X	X
Zimbo GES. m.b.H.	Duryňská dušená šunka	–	–	–	–	–	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Korrekt dušená šunka	–	–	–	–	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunková cihla	–	–	–	–	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	TS – Vepřová šunka speciál	–	–	–	–	X	–
PRANTL Masný průmysl s.r.o.	Dušená šunka	–	–	–	–	–	–
B – UNIPACK a.s	Dušená šunka BIO	–	–	–	–	–	–
B – UNIPACK a.s	Šunka dušená	–	–	–	–	–	–

Tabulka č. 13c – Šunka – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Výběrová šunka pro děti	X	X	X	–	–	X	–
Tann	Spar Vital šunka	X	X	X	–	X	X	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Fitness dušená šunka	X	–	X	X	X	X	X
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunka vepřová dušená nejvyšší jakosti	X	X	–	X	–	X	–
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider dušená šunka	X	X	X	X	X	X	–
BERGER GES. m.b.H. & Co KG	Tradiční šunka	–	X	X	–	X	X	X
Steinhauser s.r.o.	Šunka Moravia	–	–	X	–	–	–	X
Zimbo GES. m.b.H.	Duryňská dušená šunka	–	–	X	–	X	–	–
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Korrekt dušená šunka	–	–	X	X	X	–	–
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunková cihla	X	X	–	X	–	X	–
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	TS – Vepřová šunka speciál	X	X	X	X	–	X	–
PRANTL Masný průmysl s.r.o.	Dušená šunka	X	X	–	X	X	X	–

Následují informace pozorované u vídeňských párků, které byly opět rozloženy do tří uvedených tabulek (tabulka č. 14a – povinné údaje, tabulka č. 14b – doplňující povinné údaje a tabulka č. 14c – nepovinné údaje).

Tabulka č. 14a – Vídeňské párky – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Výživová hodnota (nutriční)	Označování zdravotní nezávadnosti
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Procházka a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Z.O.P. a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Kostelecké uzeniny a.s.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
Beskydské uzeniny a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X

Tabulka č. 14b – Vídeňské párky – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Třída jakosti
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	BIO Vídeňské párky	X	–	–	–	–	–
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	Vídeňské minipárečky	X	–	–	–	–	–
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Vídeňské párky	–	–	–	–	–	–
Procházka a.s.	Vídeňské párky	–	–	–	–	–	–
ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG	Delikátní vídeňské párky	X	–	–	–	–	–
Z.O.P. a.s.	Bilbo E – free vídeňské párky	X	–	X	–	X	–
Kostelecké uzeniny a.s.	Tesco párky vídeňské	X	–	–	–	X	–
Beskydské uzeniny a.s.	Best Farm vídeňské párečky	–	–	X	–	–	–

Tabulka č. 14c – Vídeňské párky – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	BIO Vídeňské párky	X	X	X	–	X	X	X
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	Vídeňské minipárečky	X	X	X	–	X	X	–
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Vídeňské párky	X	–	X	X	–	X	X
Procházka a.s.	Vídeňské párky	X	–	X	–	–	X	–
ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG	Delikátní vídeňské párky	–	–	X	–	–	–	–
Z.O.P. a.s.	Bilbo E – free vídeňské párky	X	–	X	–	X	X	–
Kostelecké uzeniny a.s.	Tesco párky vídeňské	X	–	X	X	–	X	–
Beskydské uzeniny a.s.	Best Farm vídeňské párečky	X	–	X	–	–	X	–

Dále jsou v tabulkách č. 15a (povinné údaje), č. 15b (doplňující údaje) a č. 15c (nepovinné údaje) uvedeny jednotlivé hodnoty získané z obalů vysočin.

Tabulka č. 15a – Vysočina – povinné údaje

Výrobce	Název a sídlo výrobce nebo dovozce	Název potraviny	Datum použitelnosti	Datum minimální trvanlivosti	Údaj o množství výrobku	Složení potraviny	Pokyny ohledně způsobu skladování	Výživová (nutriční) hodnota	Označování zdravotní nezávadnosti
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	X	X	–	X	X	X	X	–	X
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	X	X	–	X	X	X	X	X	X
Steinhauser s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	X	X	X	–	X	X	X	X	X
MP Krásno a.s.	X	X	X	–	X	X	X	–	X
Bivoj a.s.	X	X	–	X	X	X	X	–	X

Tabulka č. 15b – Vysočina – doplňující povinné údaje

Výrobce	Název	Označení šarže	Údaj o ošetření ionizujícím zářením	Pokyny ohledně způsobu použití	Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví	Údaj o účelu	Třída jakosti
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Spar vysočina krájená	X	–	–	–	X	–
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Vysočina fit	X	–	–	–	X	–
Steinhauser s.r.o.	Vysočina	–	–	–	–	X	–
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Korrekt vysočina krájená	–	–	–	–	–	–
MP Krásno a.s.	Vysočina	X	–	–	–	X	–
Bivoj a.s.	Vysočina	X	–	–	–	–	–

Tabulka č. 15c – Vysočina – nepovinné údaje

Výrobce	Název	Označování obalových materiálů	Označování množství obalu se symbolem "e"	Zvláštní způsoby balení	Varování	Zelený bod	Nakládání s obalem	Další
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Spar vysočina krájená	X	–	X	–	X	X	–
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Vysočina fit	X	–	X	–	X	X	–
Steinhauser s.r.o.	Vysočina	–	–	X	–	–	–	X
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Korrekt vysočina krájená	–	–	X	X	X	–	–
MP Krásno a.s.	Vysočina	X	–	X	–	–	X	X
Bivoj a.s.	Vysočina	X	–	X	–	X	X	–

#### 4.1.6 Souhrn výsledků – Masné výrobky

Všechny údaje pro jednotlivé pozorované masné výrobky (šunka, vídeňské párky, vysočina) byly zpracovány do následujících tabulek (tabulka č. 13, tabulka č. 14, tabulka č. 15) a posléze byly jednotlivé produkty od jednotlivých výrobců porovnány a vyhodnoceny bodovou a zjednodušenou metodou (tabulka č. 16, tabulka č. 17 a tabulka č. 18).

Nejprve tedy následují jednotlivá shrnutí pozorovaných údajů pro sledované masné výrobky.



Tabulka č. 13 – Šunka – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
Le & co – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Výběrová šunka pro děti	TERNO	–	ANO	ANO	ANO
Tann	Spar Vital šunka	INTERSPAR	SPAR	ANO	ANO	ANO
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Fitnes dušená šunka	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Le & co – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Šunka vepřová dušená nejvyšší jakosti	TERNO	–	ANO	ANO	ANO
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider dušená šunka	INTERSPAR	–	ANO	NE	ANO
BERGER GES. m.b.H. & Co KG	Tradiční šunka	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Steinhauser, s.r.o.	Šunka Moravia	INTERSPAR	–	ANO	ANO	ANO
Zimbo GES. m.b.H.	Duryňská dušená šunka	GLOBUS	–	ANO	ANO	ANO
Le & co – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Korrekt dušená šunka	GLOBUS	KORREKT	ANO	ANO	ANO
Le & co – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	Šunková cihla	TESCO	–	ANO	ANO	ANO
Le & co – Ing. Jiří Lenc, s.r.o.	TS – Vepřová šunka speciál	TESCO	TESCO	ANO	ANO	ANO
PRANTL Masný průmysl s.r.o.	Dušená šunka	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO
B – UNIPACK a.s	Dušená šunka BIO	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO
B – UNIPACK a.s	Šunka dušená	KAUFLAND	–	ANO	NE	ANO

Z uvedené tabulky je patrné, že povinně uváděné údaje obsahovaly veškeré pozorované výrobky. U doplňujících povinně uváděných údajů jsou už patrné rozdíly. Ze 14 sledovaných produktů na svých etiketách další povinné údaje zmiňuje 10 výrobců. Těchto 10 výrobců dále uvádí údaj o označení šarže, údaj o účelu nebo údaj o výživové (nutriční) hodnotě. Informace, které jsou nepovinně uváděné, obsahovaly všechny sledované výrobky.

Tabulka č. 14 – Vídeňské párky – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	BIO Vídeňské párky	TERNO	–	NE	ANO	ANO
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	Vídeňské minipárečky	TERNO	–	NE	ANO	ANO
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Vídeňské párky	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
Procházka a.s.	Vídeňské párky	INTERSPAR	–	NE	NE	ANO
ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG	Delikátní vídeňské párky	GLOBUS	–	NE	ANO	ANO
Z.O.P. a.s.	Bilbo E – free vídeňské párky	TESCO	–	ANO	ANO	ANO
Kostelecké uzeniny a.s.	Tesco párky vídeňské	TESCO	TESCO	ANO	ANO	ANO
Beskydské uzeniny a.s.	Best Farm vídeňské párečky	KAUFLAND	–	NE	ANO	ANO

Z 8 sledovaných výrobků z oblasti vídeňských párků jen 2 výrobci uváděli veškeré stanovené povinně uváděné údaje. Zbylým 6 produktům povětšinou chyběl údaj o výživové (nutriční) hodnotě. Naopak u další kategorie, tedy doplňující povinné údaje, byl zjištěn opačný poměr. Ze sledovaných produktů 6 obsahovalo další povinné informace (označení šarže, pokyny ohledně způsobu použití, údaj o účelu) a pouze 2 další povinné údaje nemělo. Další údaje nepovinné obsahovalo všech 8 sledovaných produktů.

Tabulka č. 15 – Vysočina – souhrn

Výrobce	Název	Místo prodeje	Privátní značka	Povinné údaje	Doplňující povinné údaje	Nepovinné údaje
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Spar vysočina krájená	INTERSPAR	SPAR	NE	ANO	ANO
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Vysočina fit	TERNO	–	ANO	ANO	ANO
Steinhauser s.r.o.	Vysočina	INTERSPAR	–	NE	ANO	ANO
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Korrekt vysočina krájená	GLOBUS	KORREKT	ANO	NE	ANO
MP Krásno a.s.	Vysočina	TESCO	–	NE	ANO	ANO
Bivoj a.s.	Vysočina	KAUFLAND	–	NE	ANO	ANO

Ze souhrnu sledovaných ukazatelů u vysočin vyplývají následující výsledky. Povinné informace na svých etiketách uváděly pouze 2 výrobci (Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s., Masokombinát Plzeň s.r.o.). Zbylí 4 výrobci povětšinou neuváděli na svých produktech výživovou (nutriční) hodnotu. Naproti tomu doplňující povinné

údaje kromě produktu Masokombinátu Plzeň s.r.o. obsahovaly všechny výrobky. Jednalo se hlavně o údaj o označení šarže a údaj o účelu potravin. Nepovinné údaje opět uváděli na svých produktech všichni výrobci.

#### 4.1.7 Vyjádření bodovou a zjednodušenou metodou – Mléčné výrobky

Jednotliví výrobci a jejich produkty v oblasti masných výrobků byli nakonec porovnány bodovou metodou a zjednodušenou metodou. Výsledky, kterých jednotliví výrobci se svými produkty dosáhli, jsou uvedeny v následujících tabulkách (tabulka č. 16 – Šunka, tabulka č. 17 – Vídeňské párky, tabulka č. 18 – Vysočina).

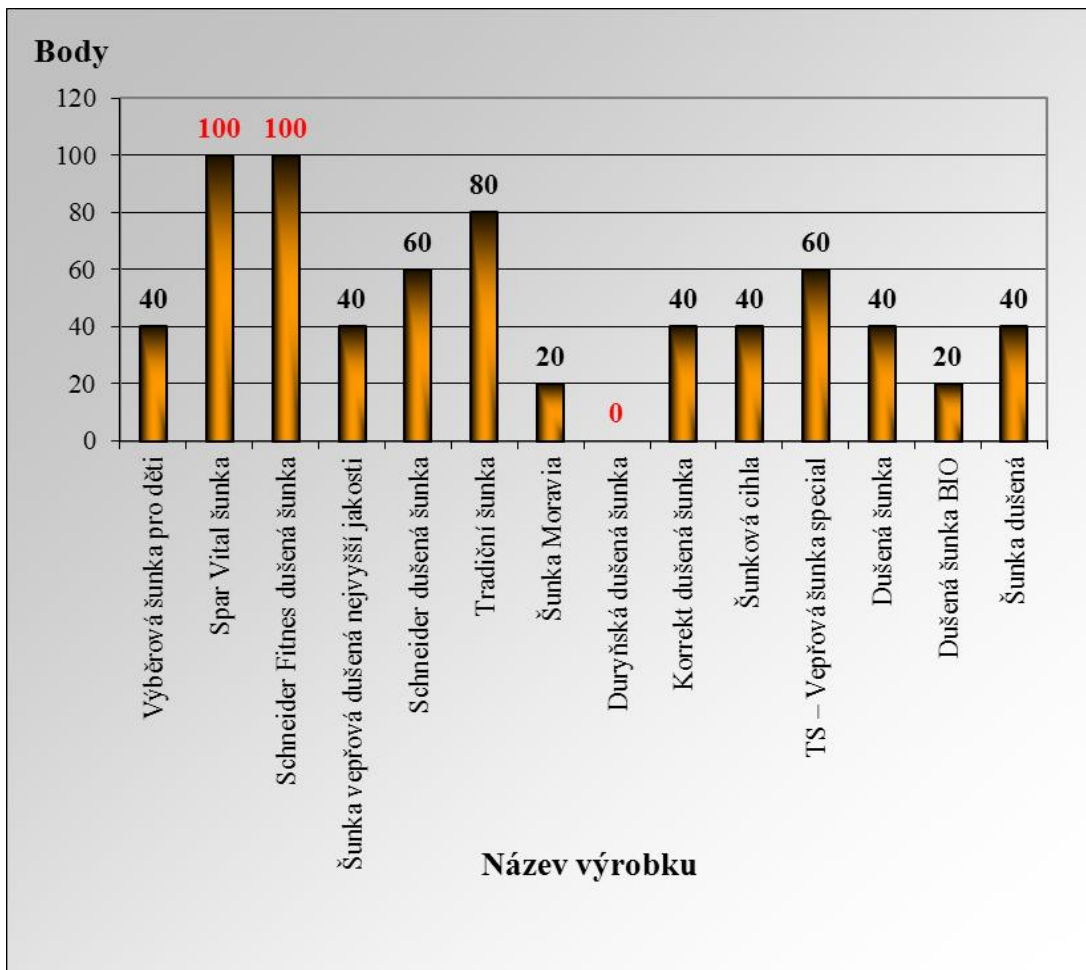
Tabulka č. 16 – Šunka – porovnání

Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Fitnes dušená šunka	100,00	100,00
Tann	Spar Vital šunka	100,00	100,00
BERGER GES. m.b.H. & Co KG	Tradiční šunka	80,00	93,75
B – UNIPACK a.s	Šunka dušená	40,00	81,25
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Korrekt dušená šunka	40,00	81,25
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunková cihla	40,00	81,25
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Šunka vepřová dušená nejvyšší jakosti	40,00	81,25
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	Výběrová šunka pro děti	40,00	81,25
PRANTL Masný průmysl s.r.o.	Dušená šunka	40,00	81,25
Le & co – Ing. Jiří Lenc s.r.o.	TS – Vepřová šunka speciál	60,00	87,5,
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider dušená šunka	60,00	87,5,
B – UNIPACK a.s	Dušená šunka BIO	20,00	75,00
Steinhauser s.r.o.	Šunka Moravia	20,00	75,00
Zimbo GES. m.b.H.	Duryňská dušená šunka	0,00	68,75

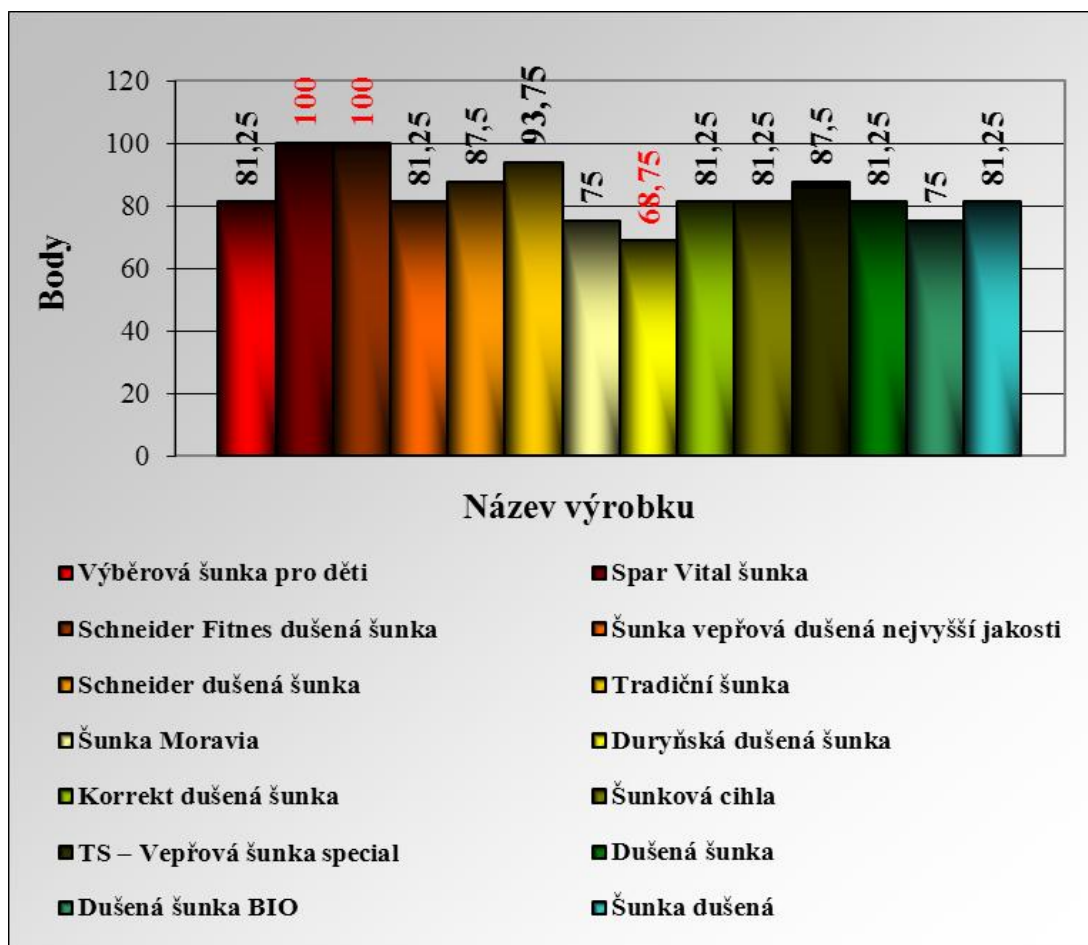
Podle výsledků dosažených v této tabulce, dosáhli nejvyššího počtu bodů z oblasti uvádění údajů na etiketách tito výrobci. Jedná se o společnost Masokombinát Plzeň s.r.o. (CZ) a jeho výrobky Spar Vital šunka a Schneider Fitnes dušená šunka. Nejméně bodů a tedy i nejhoršího umístění dosáhl výrobce Zimbo GES. m.b.H (DE) s produktem Duryňská dušená šunka.

Výsledky bodové a zjednodušené bodové analýzy jsou dále zobrazeny v následujících grafech (graf č. 7, graf č. 8).

Graf č. 7 – Šunka – bodová metoda



Graf č. 8 – Šunka – zjednodušená bodová metoda



Tabulka č. 17 – Vídeňské párky – porovnání

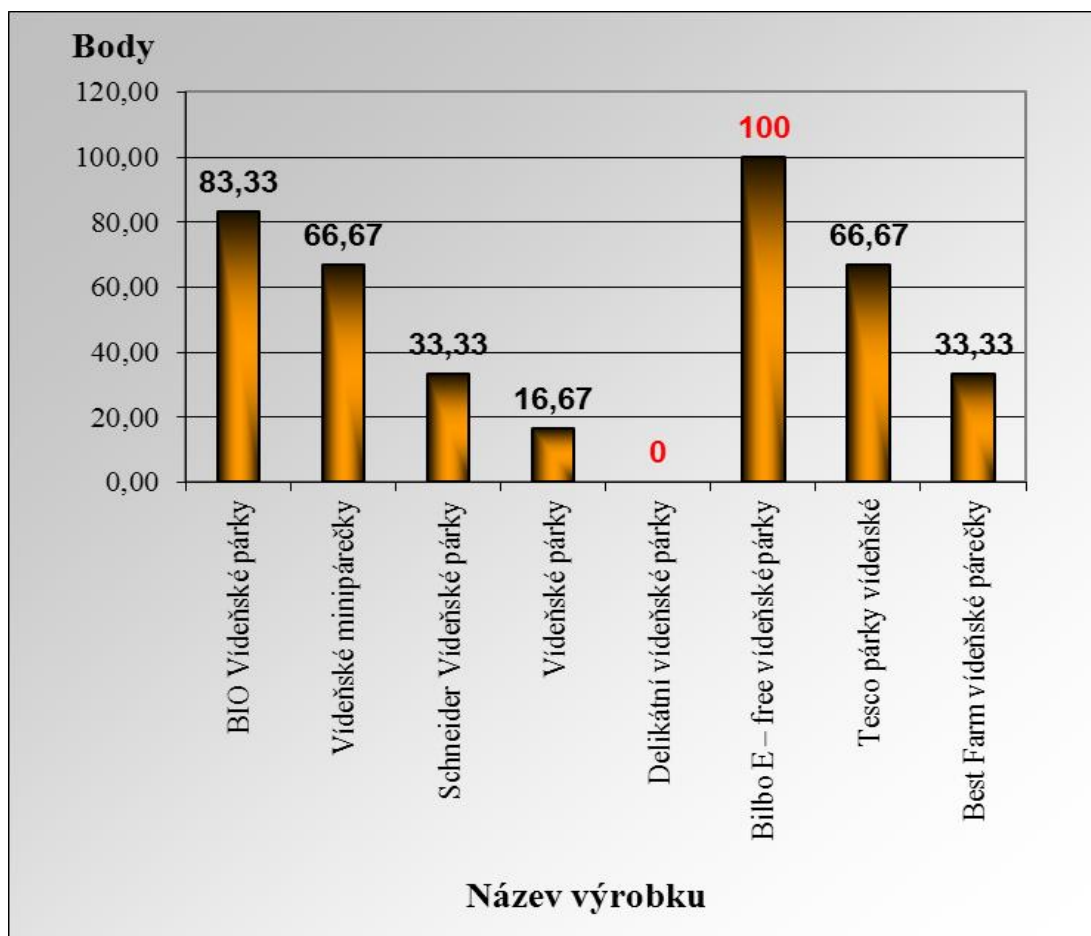
Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
Z.O.P. a.s.	Bilbo E – free vídeňské párky	100,00	100,00
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	BIO Vídeňské párky	83,33	93,33
Kostelecké uzeniny a.s.	Tesco párky vídeňské	66,67	86,67
Ponnath ŘEZNIČTÍ MISTŘI s.r.o.	Vídeňské minipárečky	66,67	86,67
Beskydské uzeniny a.s.	Best Farm vídeňské párečky	33,33	73,33
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Schneider Vídeňské párky	33,33	73,33
Procházka a.s.	Vídeňské párky	16,67	66,67
ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG	Delikátní vídeňské párky	0,00	60,00

Z uvedené tabulky vyplývá, že nejvíce bodů dosáhl a tedy nejlepší výrobek vzhledem k uvádění údajů výrobce na etiketách u vídeňských párků je produkt Bilbo E – free vídeňské párky od výrobce Z.O.P. a.s. (CZ). Na posledním místě se umístil výrobek

Delikátní vídeňské párky společnosti ZIMBO Fleisch – und Wurstwaren GmbH & Co KG (DE).

Výsledky z předchozí tabulky jsou ukázány v následujících grafech. Graf č. 9 ukazuje výsledky bodové metody pro vídeňské párky a graf č. 10 vypovídá o výsledcích zjednodušené bodové metody pro vídeňské párky.

Graf č. 9 – Vídeňské párky – bodová metoda



Graf č. 10 – Vídeňské párky – zjednodušená bodová metoda



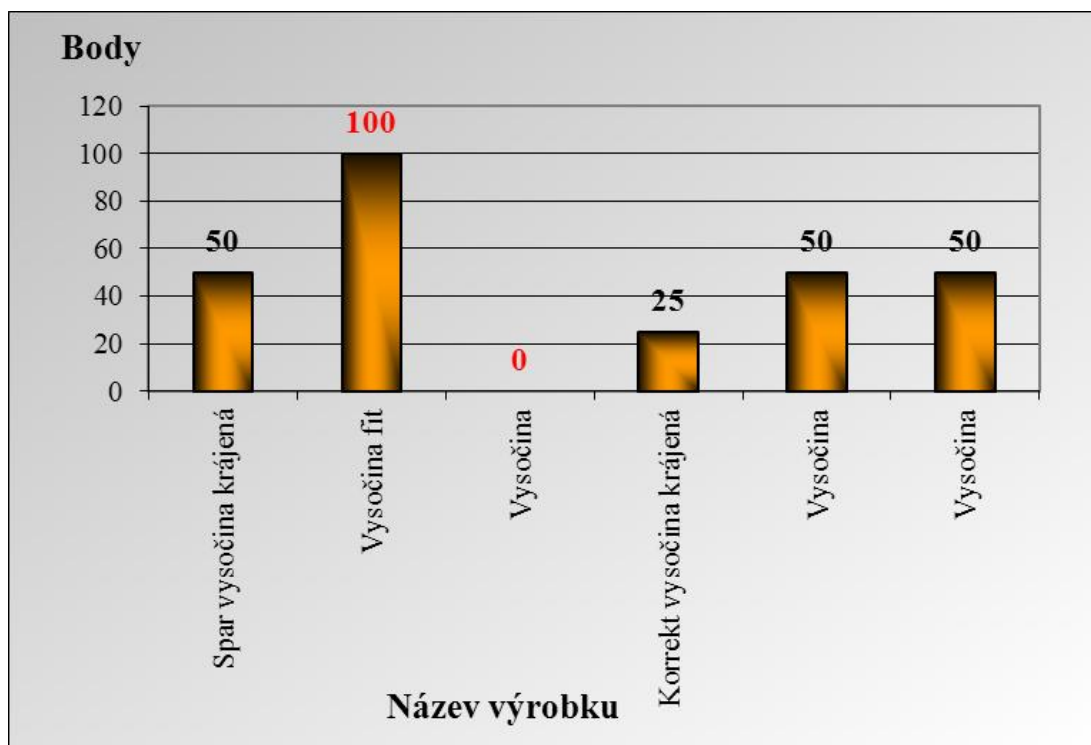
Tabulka č. 18 – Vysočina – porovnání

Výrobce	Název	Bodová metoda	Zjednodušená bodová metoda
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Vysočina fit	100,00	100,00
Bivoj a.s.	Vysočina	50,00	85,71
Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s.	Spar vysočina krájená	50,00	85,71
MP Krásno a.s.	Vysočina	50,00	85,71
Masokombinát Plzeň s.r.o.	Korrekt vysočina krájená	25,00	78,57
Steinhauser s.r.o.	Vysočina	0,00	71,43

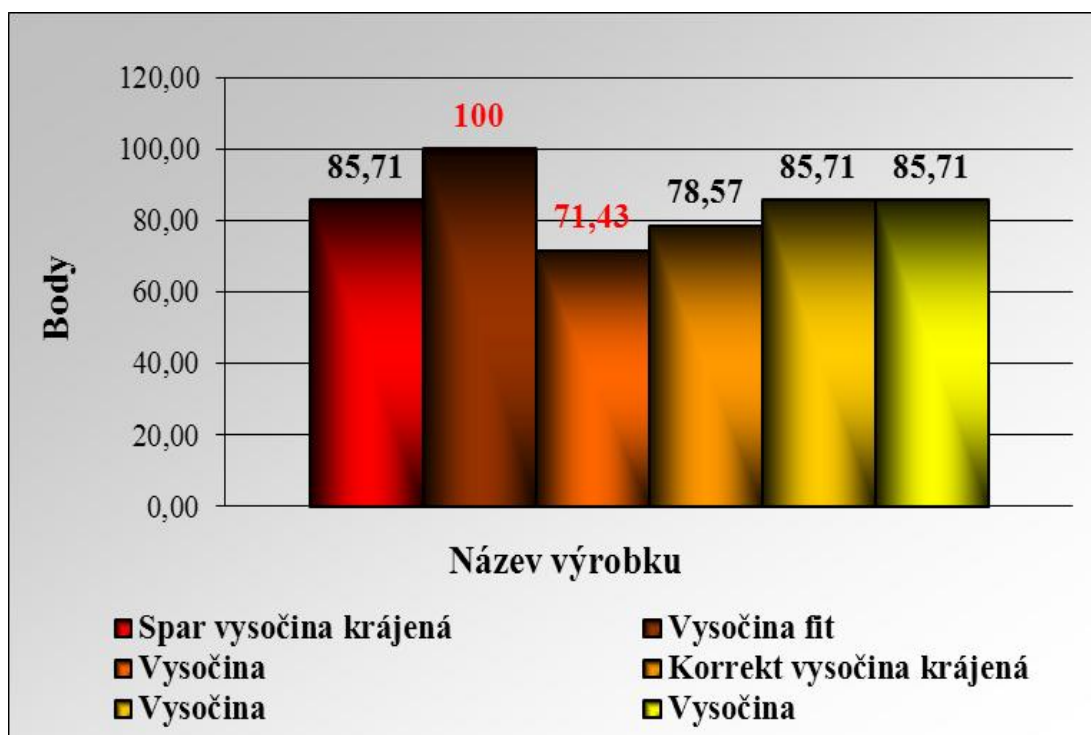
U výrobků vysočin dosáhl nejvyššího počtu bodů výrobek Vysočina fit od výrobce Krahulík – Masozávod Krahulčí a.s. (CZ). Nejmenšího počtu bodu a tedy na posledním místě skončil produkt KORREKT vysočina krájená od výrobce Masokombinát Plzeň s.r.o. (CZ).

Výsledky zaznamenané bodovou metodou a zjednodušenou bodovou metodou pro sortiment vysočin jsou ukázány v následujících grafech č. 11 (bodová metoda) a č. 12 (zjednodušená metoda).

Graf č. 11 – Vysočina – bodová metoda



Graf č. 12 – Vysočina – zjednodušená bodová metoda

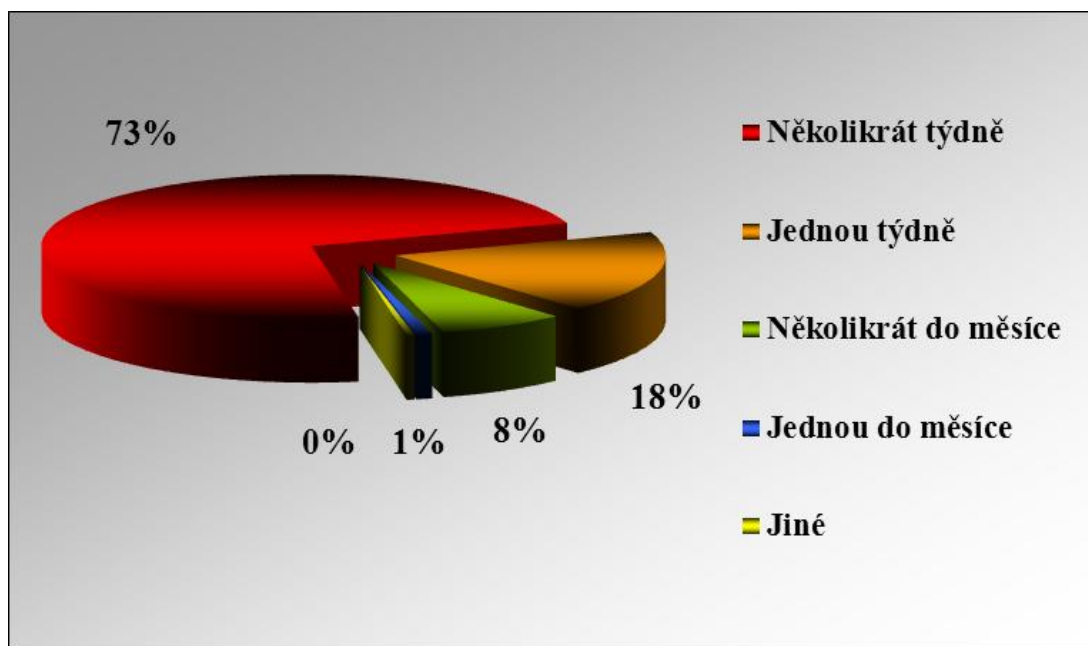




## 4.2 Dotazník

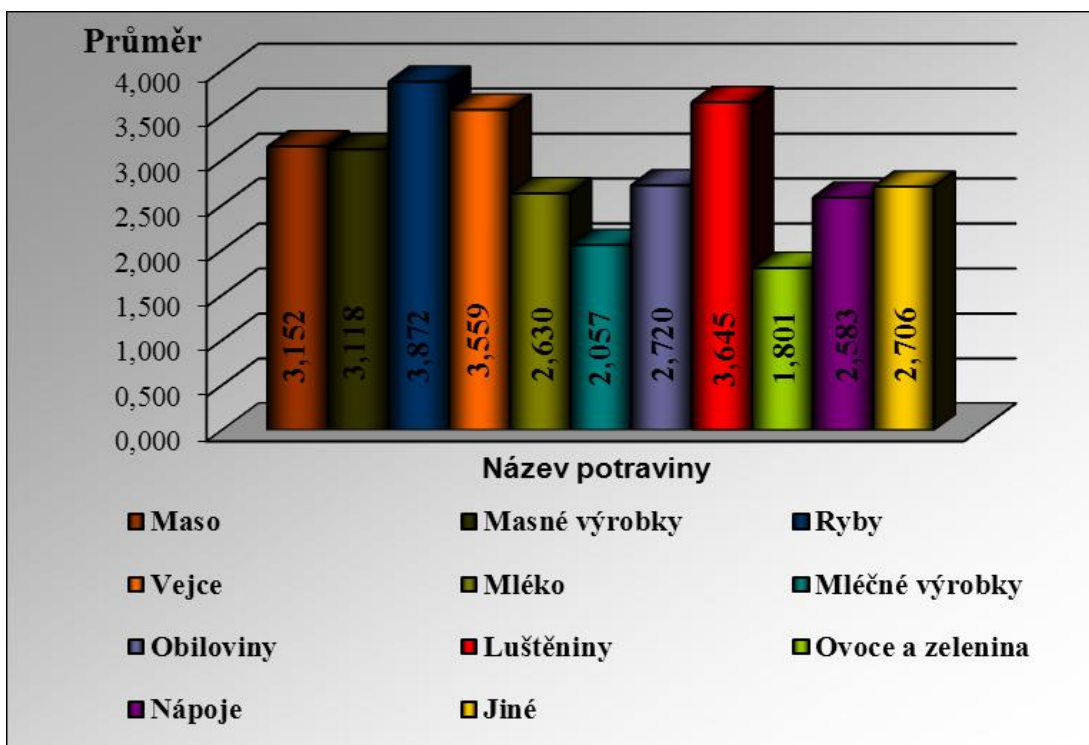
Dotazníkové šetření bylo provedeno u 211 osob. První část dotazníku byla věnována základním charakteristikám respondentů, jaký mají dotazovaní vztah k potravinám, zda a jak často je pořizují a co při jejich nákupu zejména preferují.

Graf č. 13 – Frekvence nakupování



Na tomto grafu je znázorněno rozložení frekvence nakupování dotazovaných respondentů. Zde je patrné, že nejčastěji respondenti nakupují potraviny několikrát do týdne (73 %), což odpovídá 153 z celkového počtu dotazovaných. V poměru ceny a kvality (škála 2 – 1 – 0 – 1 – 2) byla zjištěna nepatrná preference kvality oproti ceně výrobků (průměr 0,417).

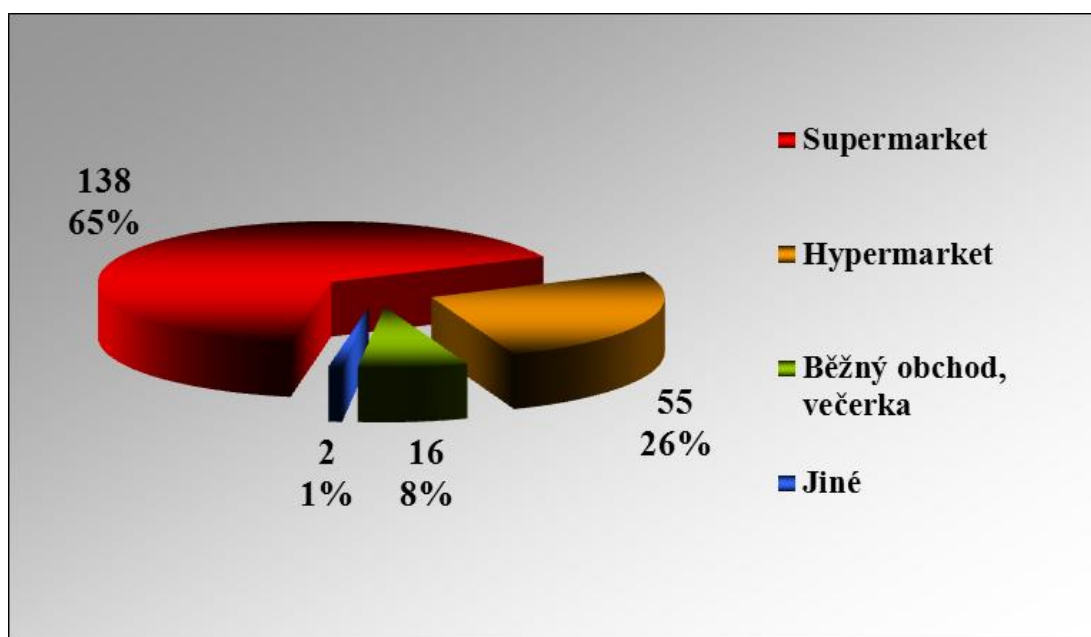
Graf č. 14 – Preference nákupu potravin



Na předcházejícím grafu č. 14 je ukázáno, jakým potravinám v průměru dávají respondenti při nakupování přednost (škála 1 – nejvíce nakupovaný, 5 – nejméně nakupovaný). Zde se ukazuje, že respondenti nejvíce poptávají ovoce a zeleninu, mléčné výrobky a mléko oproti tomu nejméně vejce, ryby a luštěniny.

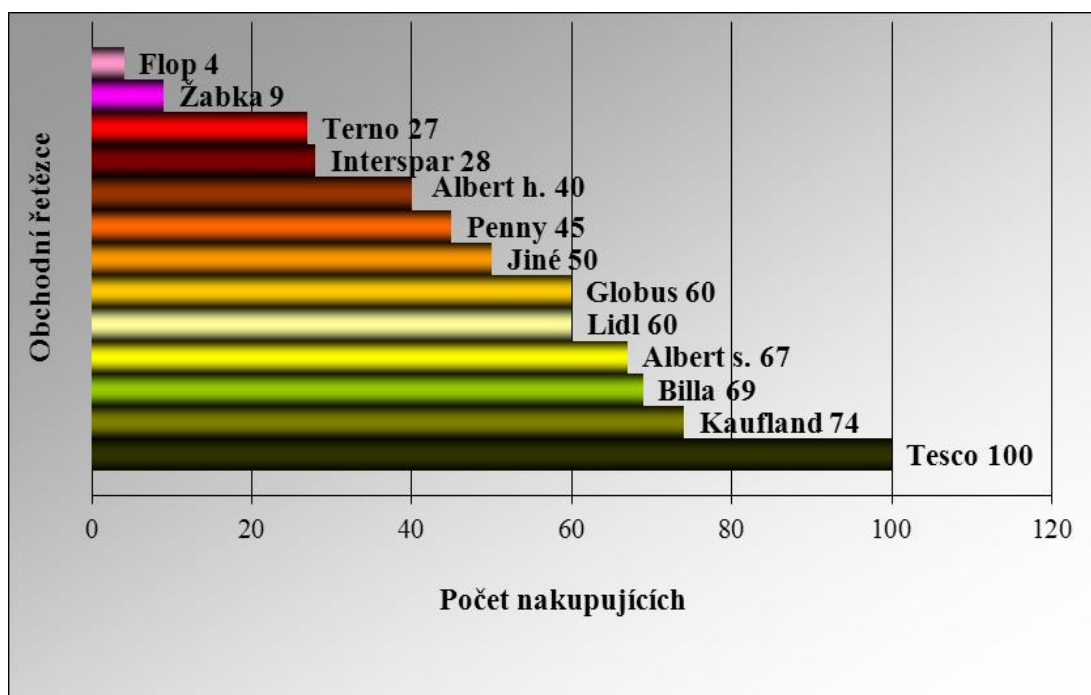
Tyto potraviny dotazovaní spotřebitelé (grafu č. 15) nejčastěji pořizují v supermarketech (65 %), tedy 138 dotazovaných.

Graf č. 15 – Místo pořízení potravin



Z hlediska bližšího zjištění pořizování potravin u dotazovaných spotřebitelů byly zjištěny následující výsledky zobrazené v grafu č. 16. Ten pojednává o preferenci obchodních řetězců dotazovaných při samotném nákupu potravin. Respondenti vybírali z jednotlivých obchodních řetězců 3 nejčastěji navštěvované.

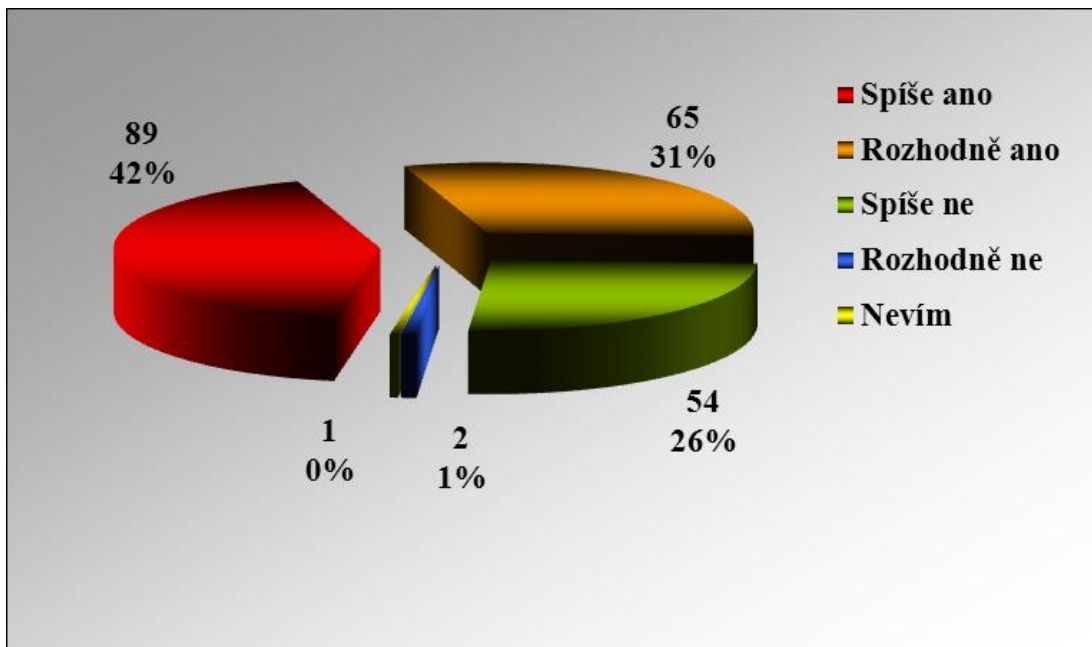
Graf č. 16 – Preference obchodního řetězce



Z grafu vyplývá, že sledovaný vzorek respondentů nejčastěji pořizuje potraviny o obchodních řetězcích Tesco, Kaufland (Schwarz ČR) a Billa (REWE Group).

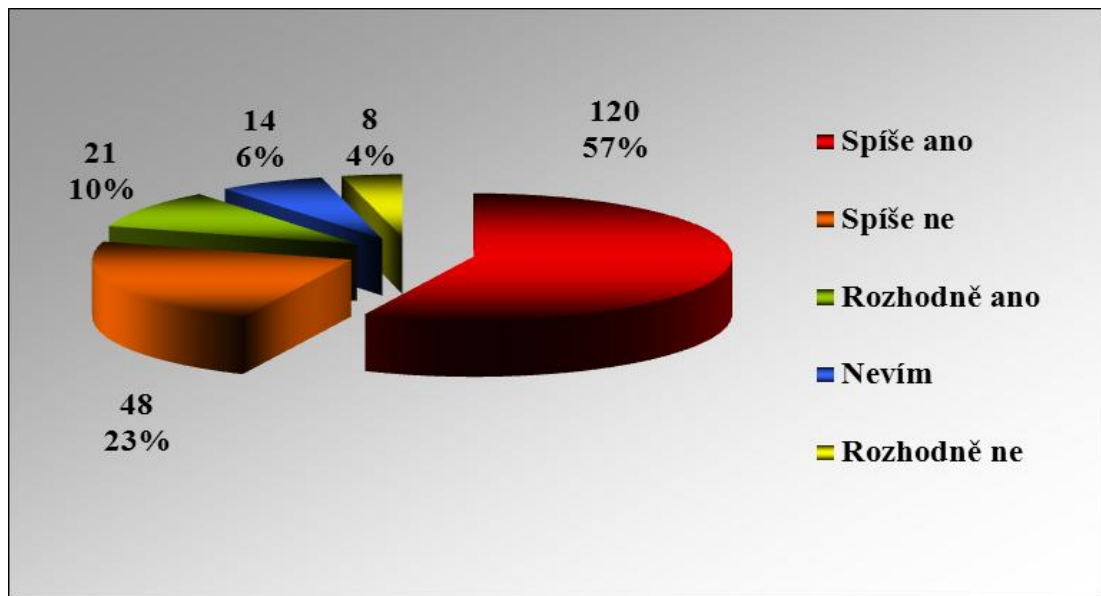
Následující otázky dotazníku byly věnovány sledování jednotlivých údajů spotřebiteli na etiketách výrobků, povědomost o povinně a nepovinně uváděných informacích na etiketách a důležitosti jednotlivých údajů pro spotřebitele.

Graf č. 17 – Sledování uváděných informací na etiketách



Zde je zobrazeno sledování informací dotazovanými spotřebiteli. Z tohoto grafu je patrné, že 31 % respondentů informace na etiketách sleduje a jen 1 % dotazovaných spotřebitelů tyto informace nepozoruje. V následujícím grafu je popsáno, zda respondenti mají základní povědomost o povinně uváděných údajích, které na etiketách musí být uvedeny.

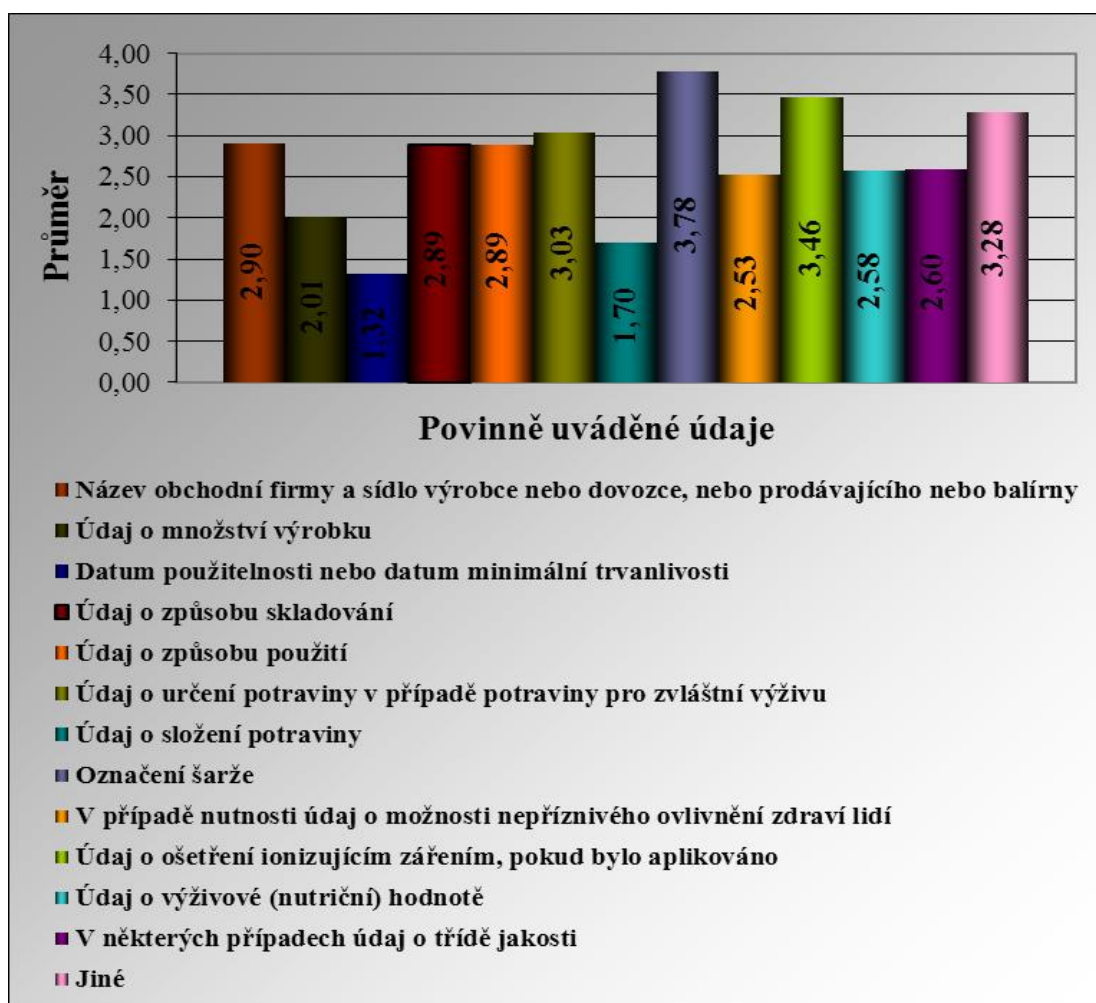
Graf č. 18 – Povědomost o povinně uváděných údajích na etiketách výrobků



Z tohoto grafu vyplývá, že jen 21 dotazovaných respondentů (10 %) ví, které informace jsou povinně uváděné na etiketách výrobků. Dále 57 % spotřebitelů spíše ví, které informace musí etikety výrobků obsahovat, a 23 % spíše neví, co by mělo být na výrobcích uváděno.

Logicky vyplývala otázka, které informace jsou tedy pro spotřebitele důležité. Výsledky odpovědí dotazovaných respondentů na tuto otázku jsou zobrazeny v níže uvedeném grafu č. 19.

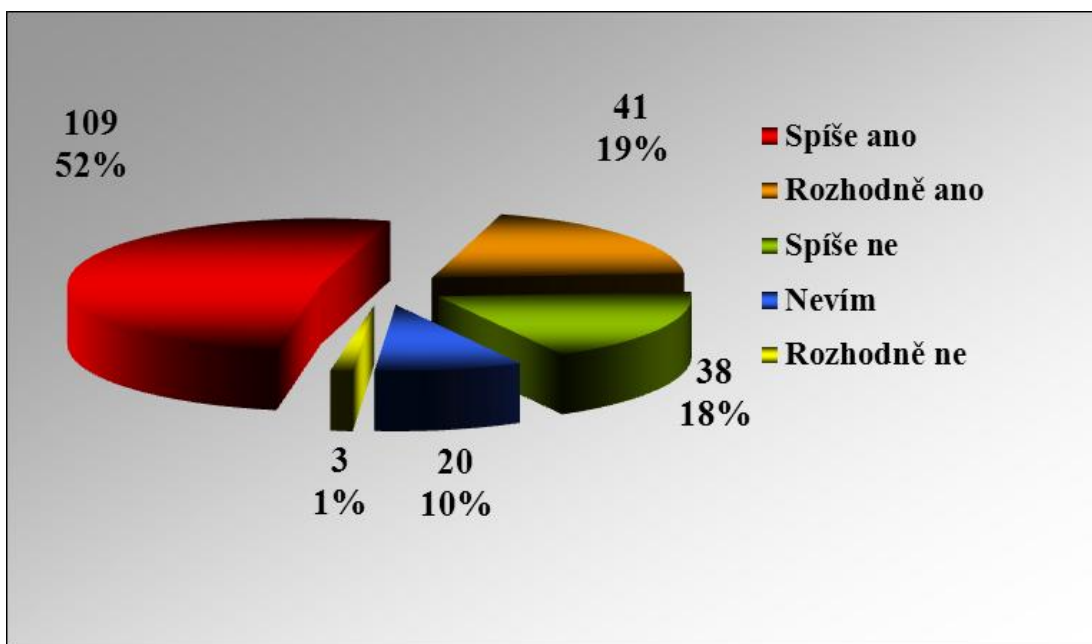
Graf č. 19 – Důležitost povinně uváděných údajů na etiketách výrobků



V tomto grafu je zaznamenána důležitost jednotlivých povinně uváděných údajů pro odpovídající respondenty. Dotazovaní spotřebitelé vybírali z rozpětí 1 až 5 podle jejich subjektivní preference informace (škála 1 – významný, 5 – nevýznamný). V grafu jsou pak uvedené průměry, kterých jednotlivé údaje uváděné povinně na etiketách dosáhly. Lze říci, že podle tohoto grafu patří mezi nejvýznamnější informace pro spotřebitele údaj o datu použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, údaj o složení potraviny a údaj o množství výrobku. Naproti tomu je pro dotazované spotřebitele nejméně významný údaj o ošetření ionizujícím zářením, pokud bylo aplikováno, a údaj o označení šarže.

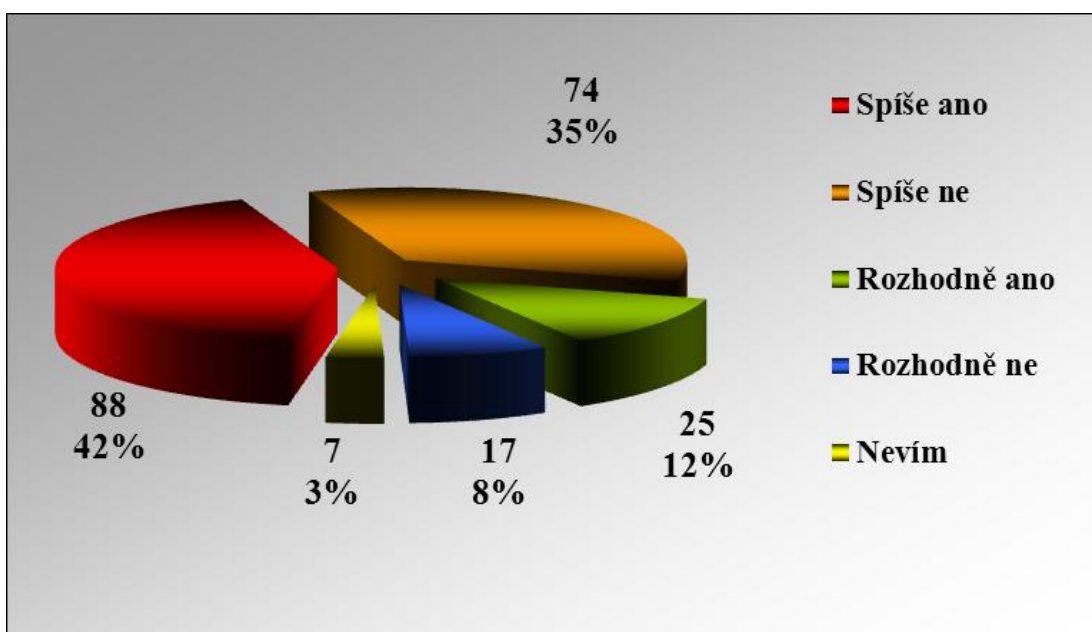
Poslední část dotazníku přinesla výsledky ohledně preference českých výrobků u dotazovaných spotřebitelů. Bylo zjištěno, zda je respondenti více či méně poptávají a dále sledováno, zda je pro ně důležité označování výrobků logy. V grafu č. 20 je vyobrazena preference českých výrobků respondentů při nákupu.

Graf č. 20 – Preference českých výrobků



Z grafu je patrné, že většina dotazovaných spíše poptává výrobky od českých výrobců (52 %). Jen 1 % respondentů uvedlo, že tyto výrobky nepoptává, a 10 % dotazovaných spotřebitelů uvedlo, že toto nesleduje, což je částečně patrné i z grafu č. 19. Logicky tedy následovala otázka, podle jakých parametrů se spotřebitelé nejčastěji při pořízení výrobku rozhodují. V následujícím grafu je ukázáno, jak moc bylo pro dotazované respondenty významné označení výrobku nějakým specifickým logem.

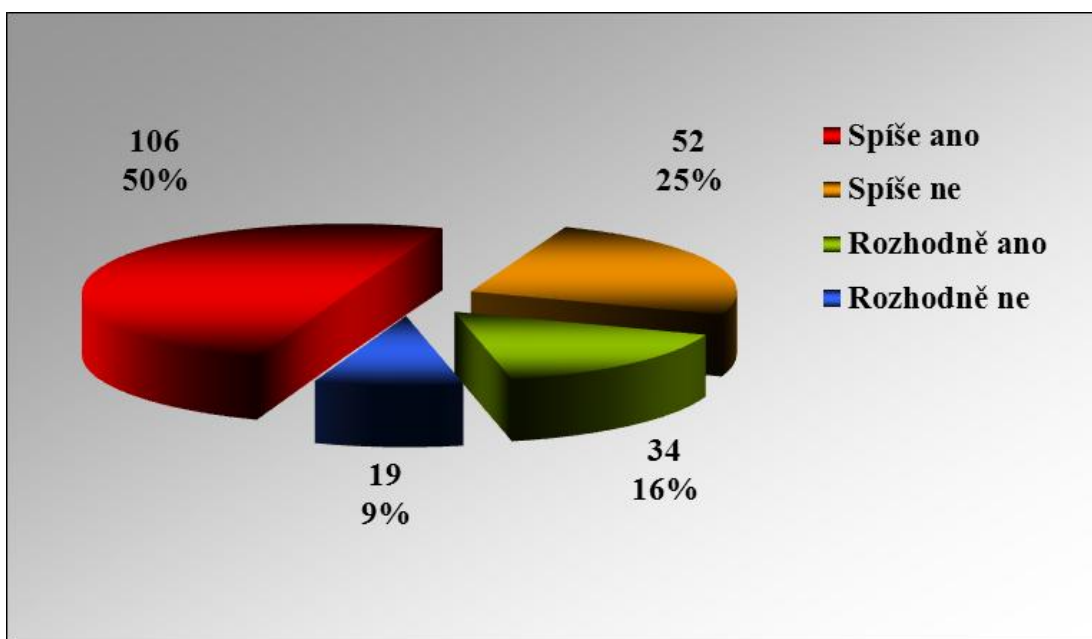
Graf č. 21 – Preference výrobků označených logem



Z tohoto grafu jasně vyplývá, že pro spotřebitele je spíše důležité kromě povinně uváděných údajů i další označování výrobků, a to pro 42 % dotazovaných. Oproti tomu jen 8 % respondentů uvedlo, že tato označení jsou pro ně na výrobcích nepodstatná.

V grafu č. 21 je vyobrazeno, jak moc jsou pro spotřebitele tyto loga při pořízení výrobku rozhodující.

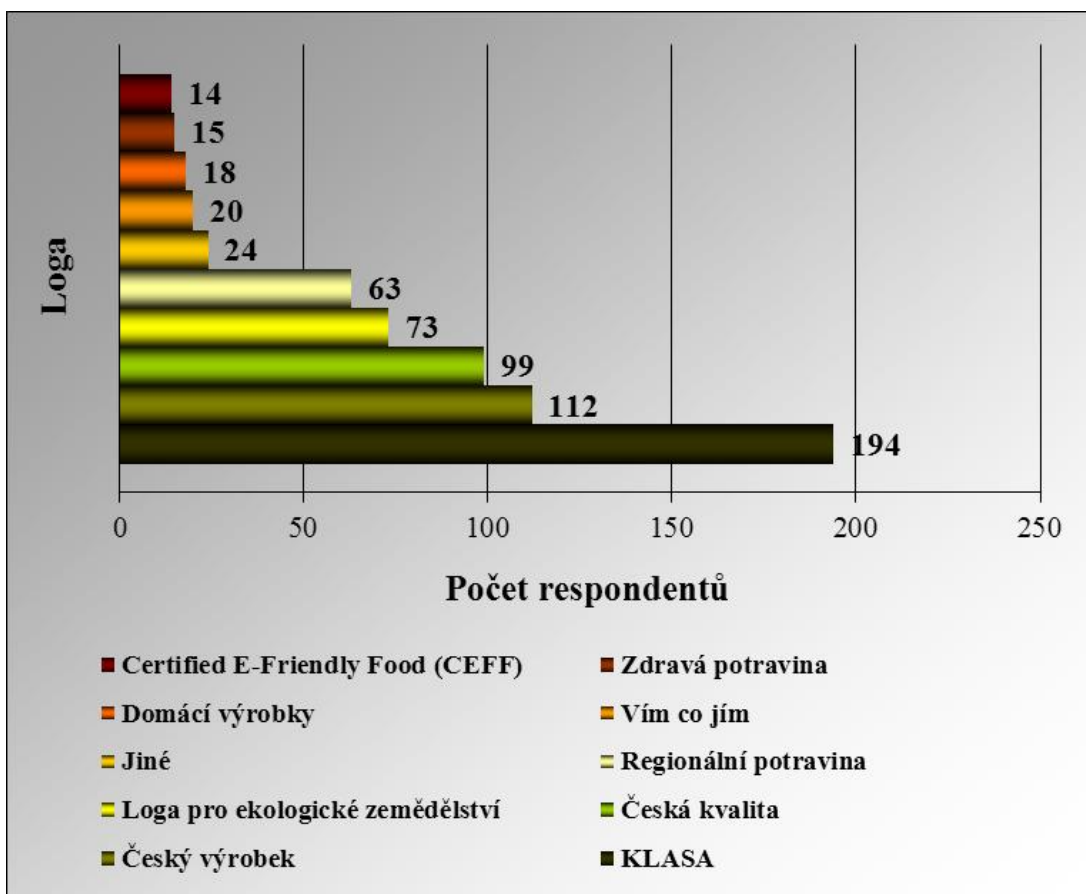
Graf č. 21 – Atraktivita logem označených výrobků



Z grafu lze tedy vyčíst, že pro 50 % dotazovaných respondentů jsou takto označené výrobky spíše atraktivní a pro 16 % dokonce rozhodně atraktivní. Jen 9 % uvádí, že pro ně výrobky označené logem atraktivní nejsou. V následujícím grafu (graf č. 22) jsou vyjmenovaná jednotlivá loga, která respondenti znají a preferují. Respondenti vybírali tři pro ně nejznámější a nejatraktivnější loga.



Graf č. 22 – Jednotlivá loga



Z dotazníkového šetření tedy jasně vyplynulo, že pro respondenty je nejznámější a nejatraktivnější logo, kterým může v případě jeho získání výrobce svůj produkt označit, je KLASA (194 respondentů). Druhé nejznámější a nejatraktivnější logo pro dotazované spotřebitele je Český výrobek (112 respondentů). Jako nejméně známá a preferovaná loga označili dotazovaní CEFF a Zdravou potravinu.

## 5. Diskuse

### 5.1 Vývoj legislativních předpisů

Jak uvádějí Kocourek (2009), Nenadál (2008) a Veber (2002), samotný vývoj legislativních předpisů v potravinářství je do značné míry ovlivněn společnou technickou standardizací EU, kterou si vynutila globalizace tržního prostředí. V rámci EU jde o normy vydávané International Standard Organisation (ISO). Toto potvrzují i výsledky získané při vlastním sledování, neboť se ukázala, i když ne v očekávané výši, provázanost našeho trhu s trhem EU (zejména polské a německé produkty). Nutno však podotknout, že s počtem českých výrobců ve sledovaných oblastech (masné a mléčné produkty), byla tato konkurence téměř zanedbatelná, což nedává za pravdu Ticemu (2000), který v tomto vidí jeden ze dvou základních cílů harmonizace legislativy EU. Nejedná se však o nějakou překážku v obchodu, nýbrž o pouhou preferenci samotných českých spotřebitelů, zjištěnou i v dotazníkovém šetření.

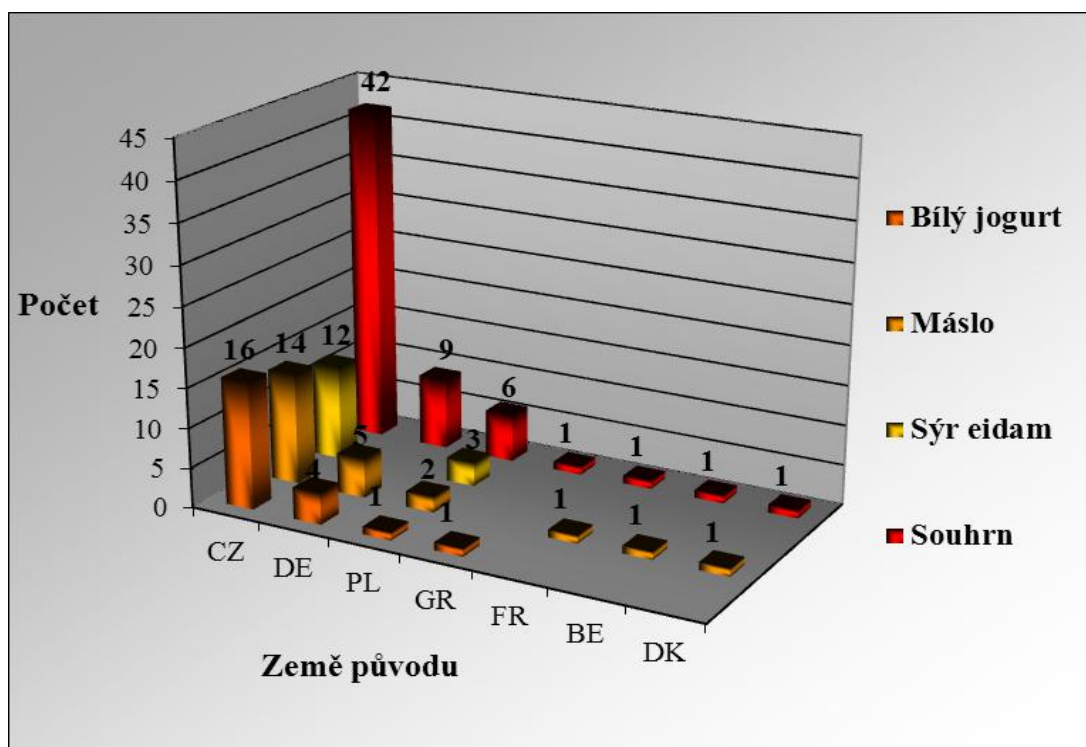
Kocourek (2009) a Smetana (2009) uvádějí, že se vstupem ČR do EU stala součástí našeho právního řádu i evropská legislativa, a že tedy pro jednotlivé provozy začaly platit normy vydávané Evropským parlamentem, Evropskou radou a dalšími organizacemi bez ohledu na to, zda byly v našem právním systému, vzhledem k jejich vyšší právní síle, zakotveny. Je tedy logické, že jednotlivé provozy musely začít sledovat sami vznik právních nařízení obvykle publikovaných v Úředním věstníku EU, které mají na jejich činnost vliv. Jak bylo vidět, s tímto jednotliví výrobci, vzhledem k dosaženým výsledkům, problém nemají. Řada z nich je již připravena i na platnost nového nařízení Rady Evropského parlamentu a Rady EU, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, ze dne 22.6.2011, které přeměňuje od základu podobu potravinového práva ve všech členských zemích. Jak uvádí Bohatec (2011), výrobci vzniká podle tohoto nařízení povinnost uvádět na svém výrobku výživovou (nutriční) hodnotu produktu ve stanovených měrných jednotkách a další s tím spojené náležitosti. Ze získaných výsledku je ovšem patrné, že řada výrobců tento údaj na svém produktu zatím neuvádí, přičemž po uveřejnění tohoto nařízení v Úředním věstníku EU musí být implementováno do 3 let, v případě pravidel týkajících se uvádění požadovaných nutričních informací na obalech potravin do 5 let.

## 5.2 Sledování obsahu etiket

### 5.2.1 Výrobci

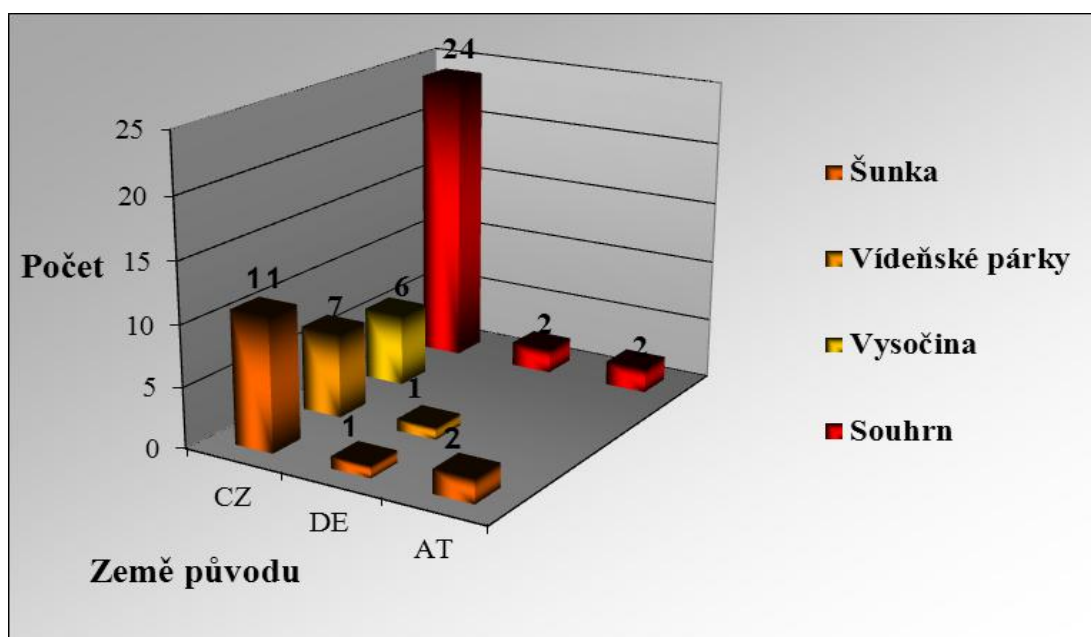
Lze říci, že ČR svojí koncepci potravinářství z hlediska konkurenceschopnosti na našem území splnila, jelikož sledované výrobky v jednotlivých obchodních řetězcích ukázaly dominanci českých výrobců. Z celkového počtu pozorovaných a posuzovaných produktů se totiž ukazuje většinový podíl českých zástupců. Z oblasti pozorovaných mléčných výrobků pak další významnou roli hrají němečtí a polští výrobci (graf č. 23)

Graf č. 23 – Přehled výrobců mléčných produktů



To nepotvrzuje tvrzení o dovozu potravin ze západní Evropy, která by měla ohrožovat samotnou existenci českých výrobců potravin. Podobně je to i u kategorie masných produktů. I zde podle zjištěných výsledků dominují výrobky českých producentů následované výrobky německými a rakouskými (graf č. 24). V této oblasti je dokonce nižší variabilita produktů, než tomu bylo u výrobků mléčných.

Graf č. 24 – Přehled výrobců masných produktů



Jistá preference původu produktů je i patrná vzhledem k samotnému původu obchodního řetězce, ve kterém byly jednotlivé výrobky sledovány. Jako příklad lze uvést obchodní řetězec Kaufland, který má původ v Německu, a kde také byl nejvýraznější počet německých výrobců (3 výrobky z celkového počtu 5 německých výrobků u másla pocházely právě z obchodního řetězce Kaufland).

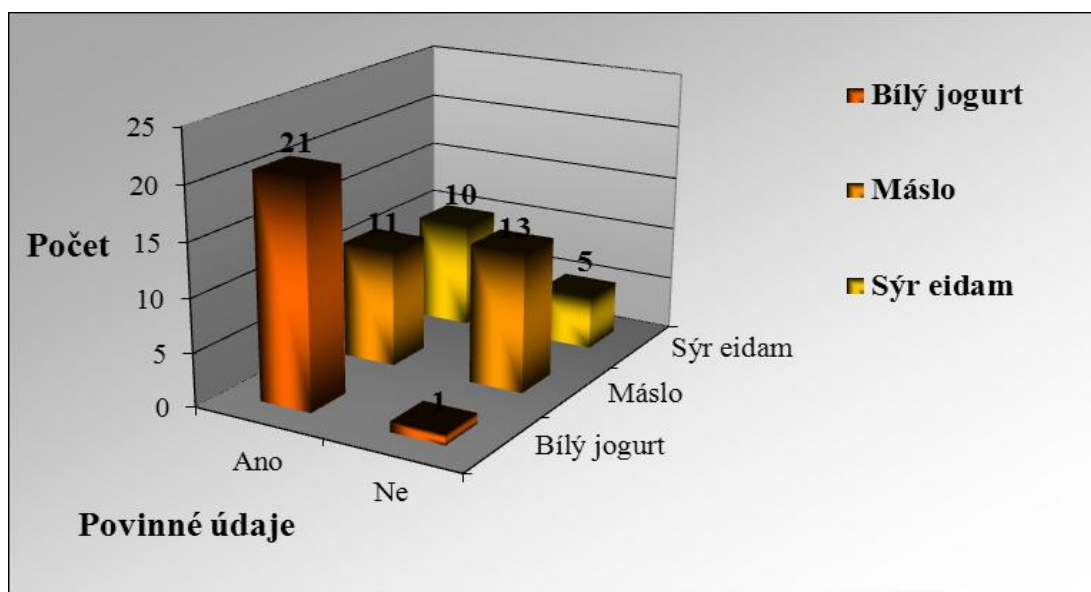
### 5.2.2 Mléčné výrobky

Bylo zjištěno, že výrobci, až na výjimky, na svých produktech povinně uváděné informace uvádějí. Byl ovšem výrazný rozdíl mezi jednotlivými produkty. Zatímco u bílých jogurtů povinné informace na etiketách chyběly jen u jednoho výrobku ze sledovaného počtu (22), u másel už tyto informace chyběly 13 výrobkům z celkového sledovaného počtu (24). Rozdíl byl patrný i u posledního sledovaného výrobku (sýr eidam). Informace povinně uváděné obsahaly etikety 10 výrobků z celkového počtu (15) (graf č. 25).

Lze říci, že výrobcům, kteří takto stanovené limity nesplnili, chyběly povětšinou stejné údaje. Jednalo se o údaj o výživové (nutriční) hodnotě výrobku uváděný ve stanovených měrných jednotkách. Toto zjištění potvrzuje ve svém průzkumu i Evropská rada pro potravinářské informace (EUFIC – The European Food Information Council), která uvádí, že i když je znalost o nutričním složení našich potravin nezbytný prvek při volbě stravování, etikety tento údaj často neobsahují,

a proto je tento údaj i samotnými spotřebiteli ignorován. Tomuto tvrzení dává za pravdu i provedené dotazníkové šetření, kde se tento údaj umístí až na 5 místě ze 13 v oblasti pozorování informací spotřebiteli. Jak je výše uvedeno, ten byl v roce 2011 upraven radou Evropského parlamentu a Radou EU, a tedy v následujících letech na každém výrobku bude muset být uveden povinně. Výrobci, kterým tento údaj na výrobku chyběl, budou muset tuto informaci pro spotřebitele doplnit.

Graf č. 25 – Povinné ukazatele sledovaných mléčných výrobků



I v oblasti doplňujících povinných údajů bylo dosaženo variabilních výsledků. Tyto informace jsou výrobci ale povinni uvádět jen ve specifických případech, kupříkladu údaj o ošetření ionizujícím záření se uvádí, pokud bylo aplikováno nebo označení šarže pokud chybí údaj o datu použitelnosti nebo údaj o minimální trvanlivosti.

Tyto údaje z oblasti bílých jogurtu obsahovala rovná polovina sledovaných produktů, tedy 11 výrobků. U druhého sledovaného výrobku (máslo) z mléčných produktů bylo zjištěno výrazně nižší číslo. Pouze 4 ze sledovaných 24 másel obsahovalo tyto doplňující informace. U posledního výrobku sýru eidam bylo zjištěno 7 výrobků, které na svých etiketách další doplňující informace uvádí.

Výrobci, pokud další informace uvádějí, zmiňují nejčastěji údaj označení šarže, pokyny ohledně způsobu užívání a údaj o účelu. Poslední zmiňovaný údaj byl nejčastěji spojen s výrobky určenými pro bezlepkovou dietu. Sledované výrobky jsou velmi často, vzhledem k jejich specifickému složení a výrobě, označeny i nějakým logem (Klasa, Regionální potravina apod.). To tedy potvrzuje slova bývalého

ministra zemědělství Gandaloviče, který uvádí, že takto označené potraviny mají být sami o sobě pro spotřebitele synonymem kvality, a tedy jim usnadnit výběr při jejich nákupu (Alterová, 2007). Toto dává za pravdu i ministru zemědělství Bendlovi, který uvádí, že obliba takto označovaných potravin neustále roste a spotřebitelé je stále častěji preferují (Přibík, 2012). Toto dále potvrzují i výsledky vyplývající z dotazníkového šetření, které ukazují, že se tímto tyto produkty stávají pro spotřebitele atraktivnějšími.

Poslední sledované informace, které výrobci na svých produktech nejsou povinni uvádět, obsahovaly paradoxně všechny sledované výrobky, ať už se jednalo o již zmiňovaná loga, symboly jak nakládat s obalem výrobku, z čeho je samotný obal vyroben apod. Jak uvádí Suková (2006) všechny údaje u výrobků musí být v českém jazyce, na viditelném místě, nezakryté, nepřerušované a nesmazatelné. Samotné sledování výrobků z oblasti mléčných produktů tyto jednotlivé povinnosti uvádění údajů plně splňovalo, což je v souladu i s plánovaným výše zmiňovaným novým nařízením Rady Evropského parlamentu a Rady EU, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Dalším klíčovým bodem kromě výživové (nutriční) hodnoty je i uvádění zvýrazněným písmem, zda obsahují nějaké alergeny. To u produktu bílý jogurt však uvádí pouze 6 výrobců z 22, u másla dokonce pouze 1 z celkového počtu 24 a u sýru eidam 4 z 15 sledovaných. I zde tedy nastane povinnost výrobcům tato varování doplnit.

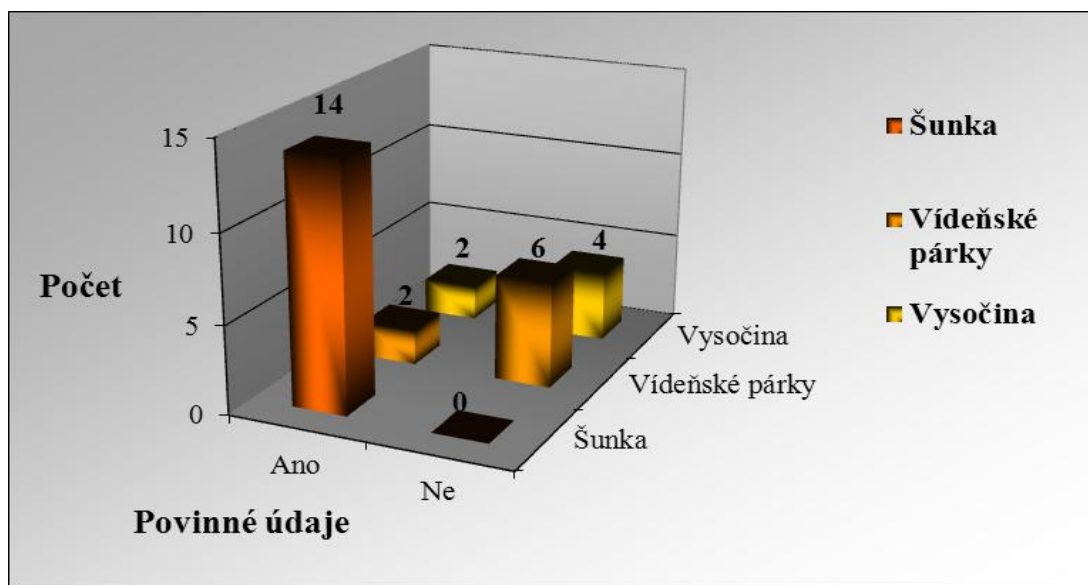
### **5.2.3 Masné výrobky**

U sortimentů z oblasti masných produktů byly pozorovány výrobky, které pocházely, až na velmi malé výjimky, od českých producentů. Samotná šíře sortimentu sledovaných produktů ovšem nebyla tak rozsáhlá, jako tomu bylo u výrobků z mléčné oblasti. To si ale lze jednoduše vysvětlit tím, že obchodní řetězce spíše sázejí na pultový prodej těchto výrobků, a tedy proto není sortiment již balených výrobků tak rozsáhlý.

Jednotlivé sledované výrobky dosahovaly různých výsledků. Zatímco u šunky kritérium povinně uváděných údajů splňovaly všechny produkty, u vídeňských párků a vysočiny tomu tak nebylo. Nutno ale podotknout, že u šunky nebyl do kategorie povinných údajů zahrnut údaj o výživové (nutriční) hodnotě, nýbrž údaj o třídě jakosti. Ze sortimentu vídeňských párků toto kritérium splnily pouze 2 produkty

z celkového počtu 8 sledovaných. U výrobků vysočin také povinně uváděné informace obsahovaly pouze etikety 2 výrobků z celkového počtu 6 výrobků (graf č. 26). Stejně jako u kategorie mléčných produktů nejčastěji výrobci neuváděli údaj o výživové (nutriční) hodnotě, což opět dává za pravdu i průzkumům EUFIC. V tomto vidí hlavní problém i Komise EU, kdy konečný spotřebitel má právo vědět, které potraviny nakoupit, má právo na přístup k jednoznačným, konzistentním a na důkaze založeným informacím.

Graf č. 26 – Povinné ukazatele sledovaných masných výrobků



Z kategorie povinných údajů, které ještě doplňují předešlé povinné údaje, byl zjištěn hlavně u výrobků vídeňských párků a vysočina obrácený poměr. U produktu šunka 10 ze 14 sledovaných výrobců uvádělo další povinné informace, ale u vídeňských párků 6 z 8 a u vysočiny dokonce 5 ze 6 sledovaných a porovnávaných produktů tyto údaje neuvěděly. Údaje, které nejvíce doplňovaly kategorii povinných údajů, byly označení šarže, pokyny ohledně způsobu použití a údaj o účelu potraviny.

I zde veškeré produkty, ať už šunka, vídeňské párky nebo vysočina, obsahovaly další nepovinné informace. Opět se jednalo o určitá loga (Klasa, Český výrobek apod.), informace ohledně nakládání s obalem nebo materiál, z kterého je samotný obal vyroben.

V novém již zmiňovaném nařízení mezi další klíčové body patří zvýrazněným písmem uvádění, zda obsahují nějaké alergeny. Z dosažených výsledků je patrné, že u šunky byl tento údaj uváděn u více jak poloviny výrobků. Avšak u vídeňských

párků pouze u 2 a u vysočiny pouze u 1 z celkového počtu sledovaných produktů. I zde tedy nastane povinnost výrobcům tento údaj na svých etiketách doplnit.

### **5.3 Dotazník**

Jednotlivé výsledky jsou detailně rozebrány v kapitole 4.2. Jednotlivé otázky a následné odpovědi respondentů si kladly za cíl následující:

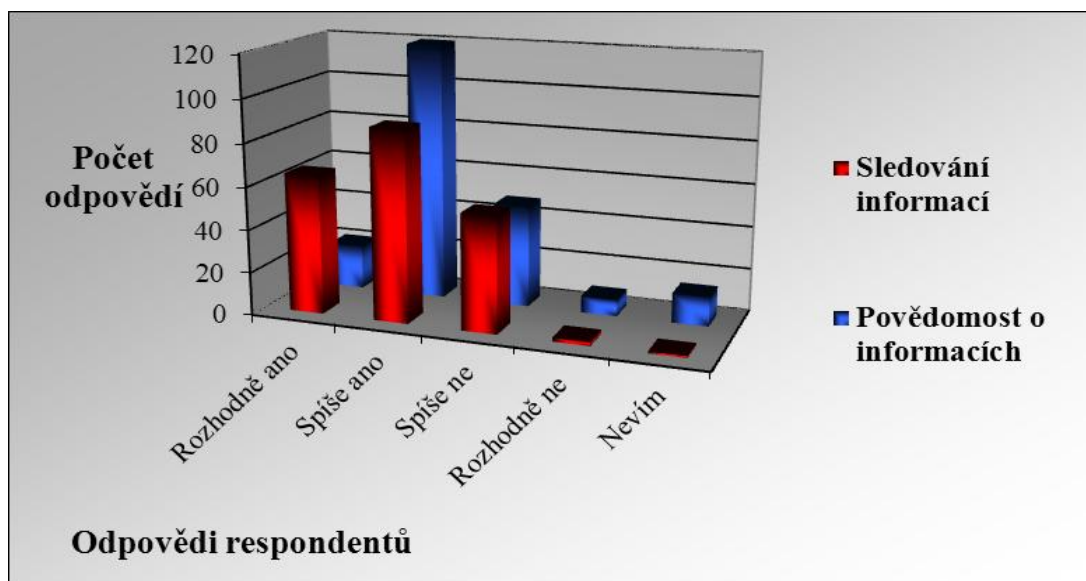
- Jaké potraviny spotřebitelé preferují a nakupují.
- Jaké informace na etiketách sledují a zda vůbec.
- Podle jakých kritérií se při nákupu rozhodují.

Zajímavé bylo sledovat jednotlivé preference potravin podle věkového vývoje dotazovaných spotřebitelů. Z dotazníkového šetření jasně vyplynula preference spotřebitelů potravin ovoce a zeleniny, mléka a mléčných produktů.

Dále bylo zjištěno, že informace na etiketách sleduje většina dotazovaných spotřebitelů (42 % spíše ano, 31 % rozhodně ano). To potvrzuje i průzkum Nežgolové (2012), kde dále spotřebitelé i uváděli vyšší zájem o údaje na masných výrobcích. Výsledky byly shodné i z průzkumem MZe (Bezpečnost potravin ve vnímání obyvatel ČR), kde bylo zjištěno, že údaje na etiketách nakupovaných výrobků sleduje 45 % obyvatel, zatímco 16 % jim nevěnuje pozornost (Přibík, 2012). Ovšem povědomost o tom, které informace jsou na etiketách povinni výrobci uvádět, už tak výrazná nebyla. Dotazovaní spotřebitelé byli seznámeni s těmito informacemi, ale spíše se jednalo o jejich subjektivní preferenci údaje, než o to, zda je údaj povinný (graf č. 27). I toto potvrzuje průzkum Nežgolové (2012), neboť i zde respondenti uváděli, že pokud věnují těmto údajům pozornost, tak jen informacím u výrobků, které je samotné zajímají.



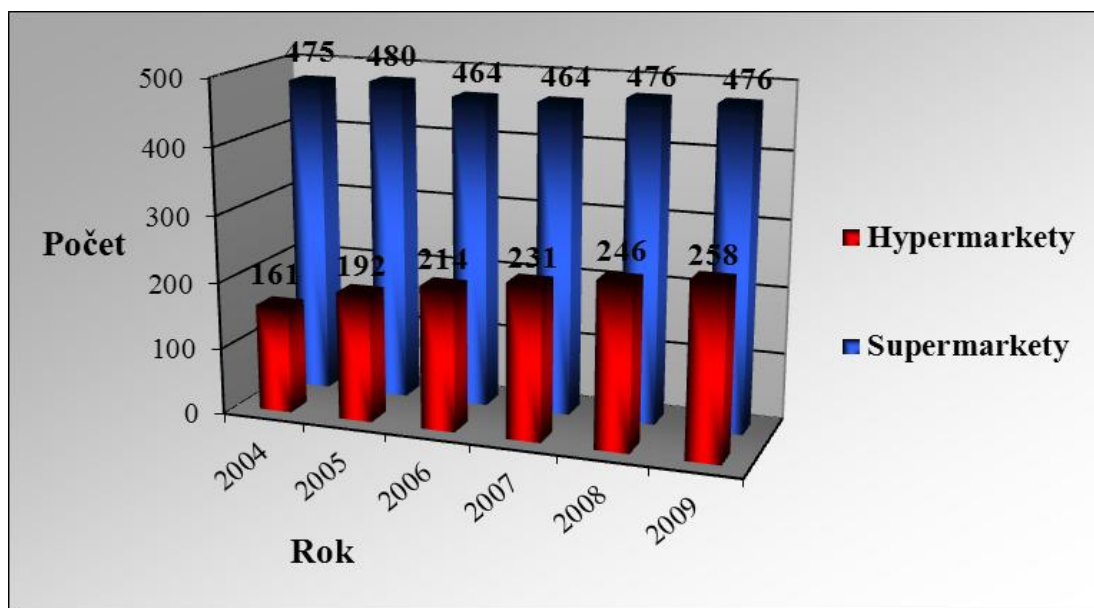
Graf č. 27 – Sledování informací a povědomost o informacích



Respondenti, ať už odpověděli, že povinně uváděné informace znají či ne, uvedli, že z hlediska povinně uváděných údajů je pro ně nejvýznamnější údaj o datu použitelnosti nebo minimální trvanlivosti a údaj o složení potraviny. I zde se dosažené výsledky shodují s Nezglouovou (2012).

Z hlediska kritérií, podle kterých dotazovaní spotřebitelé postupují při nákupu potravin vyplynula následující zjištění. Byla zjištěna velká preference supermarketů (65 %) následovaná hypermarkety (26 %), což opět potvrzuje i průzkum Nezglouové (2012). Z povahy jednotlivých obchodních řetězců lze usuzovat, že to je zapříčiněno rozložením a množstvím jejich jednotlivých prodejen. To potvrzují i informace získané z Hospodářské komory, kde je uvedena jak převaha co do počtu supermarketů, tak i samotná větší obliba u spotřebitelů (graf č. 28) (Weber, 2010).

Graf č. 28 – Vývoj počtu supermarketů a hypermarketů



Zdroj: Weber, 2010

Na grafu je sice patrná převaha počtu supermarketů, při nákupu ale podle údajů Hospodářské komory spotřebitelé dávají přednost spíše hypermarketům. Význam hypermarketů dokonce donutil některé supermarkety k opuštění našeho trhu (Delvita, Edeka) nebo k omezení jejich počtu (Ahold) (Weber, 2010). Toto se ovšem v dotazníkovém šetření nepotvrdilo a u dotazovaných respondentů byla zaznamenána významná preference supermarketů.

Další významné kritérium bylo pro respondenty samotný původ potravin. Byla zjištěna významná preference výrobků od českých výrobců. V souhrnu pouze 19 % dotazovaných osob uvádí, že české výrobky nepreferuje. Tyto výsledky se shodují s Příbíkem (2012), který také uvádí, že podle průzkumu Bezpečnost potravin ve vnímání obyvatel ČR MZe čeští spotřebitelé potravin více preferují české výrobky. Toto je zapříčiněno domněnkou českých spotřebitelů, že domácí potraviny jsou kvalitnější a bezpečnější. Podle tohoto průzkumu českým potravinám věří až 73 % obyvatelstva. Je zde tedy vidět výrazný posun v postoji českých spotřebitelů, jelikož jak uvádí Skořepa a Dušek (2006), v roce 2005 preferovalo české výrobky podle jejich šetření pouze 24 % dotazovaných, 2 % preferovala zahraniční výrobky a 74 % byla země původu jedno.

Ze samotného sledování bylo patrné i to, že jednotliví výrobci velmi často označují své produkty dalšími logy, kterými garantují různé vlastnosti nebo původ potravin.

Z dotazníkového šetření ale byla vidět nepatrná preference takto označovaných výrobků., což se neshodovalo s výsledky z průzkumu MZe. Zatímco v samotném šetření bylo zjištěno, že kupříkladu označení „Vím co jím“ je pro respondenty spíše neznámý pojem, z průzkumu MZe se ukazuje, že pojem o tomto označení má více jak pětina z více než tisíce dotazovaných spotřebitelů. To si lze vysvětlit i tím, že se v dnešní době zvýšil počet jednotlivých log a samotní spotřebitele neví, co která značka konkrétně pro ně znamená. Dá se i říci, že místo aby tyto značky spotřebitelům usnadnily nákup, je tomu spíše naopak.

Ze sledovaných log uváděli respondenti jako pro ně nejznámější a nejvýznamnější loga Klasa, Český výrobek a Česká kvalita, což také potvrzují výsledky průzkumu MZe z prosince 2011. Naproti tomu jako nejméně známa a preferovaná skončila loga Domácí výrobky, Zdravá potravina a CEEF. Suverénnost loga Klasa je ovšem zapříčiněna i masivní marketingovou reklamou, která probíhala v roce 2011. Toto potvrzují i další průzkumy mezi spotřebiteli, které dále uvádějí, že lidé stále více preferují čerstvost a kvalitu a jsou si za ní ochotni i připlatit (Klasa, 2012). Samotné výsledky z dotazníkového šetření ale tomuto tvrzení za pravdu nedávají. V poměru ceny a kvality (škála 2 – 1 – 0 – 1– 2) byla zjištěna jen nepatrná preference kvality oproti ceně výrobků (průměr 0,417 pro kvalitu).

## 6. Závěr

Vývoj legislativních předpisů týkajících se potravinářské problematiky živočišných produktů vydaných v ČR a v EU a zachycení jejich implementace v potravinářských provozech byl zaznamenán sledováním jednotlivých uváděných údajů na etiketách výrobků, byla provedena jejich fotodokumentace a posléze byly výrobky mezi sebou porovnány (bodovou metodou a zjednodušenou metodou). Samotné uvádění jednotlivých informací výrobci, jejich četnost, srozumitelnost a atraktivita byly ošetřeny dotazníkovým šetřením. Z uvedených sledování a porovnávání vyplývají tyto závěry.

Se vstupem ČR do EU museli čeští výrobci začít sledovat vývoj, schvalování a následnou platnost vydávaných norem a nařízení publikovaných v Úředním věstníku EU, které v našem právním řádu již nejsou dále implementovány. K nejvýznamnějším změnám přispěla nařízení Rady Evropského parlamentu a Rady z oblasti hygieny potravin (nařízení č. 852/2004, 853/2004, 854/2004 a nařízení č. 882/2004).

Z posledních schválených nařízení bude mít veliký vliv na výrobce nařízení Evropského parlamentu a Rady EU, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které přemění od základu podobu potravinového práva ve všech členských zemích. S tímto nařízením vzniká výrobcům povinnost na svých výrobcích uvádět nově kupříkladu údaj o výživové (nutriční) hodnotě ve stanovených měrných jednotkách.

Samotný vývoj právního rámce z oblasti potravin v ČR je nejvýrazněji spojen s četnými novelizacemi a prováděcími vyhláškami zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění zákona 224/2008 Sb.

Podle samotného sledování uváděných údajů výrobci na svých produktech lze uvést tyto závěry. Byla zjištěna výrazná dominance českých výrobců na našem trhu jak u kategorie mléčných, tak i masných produktů.

Co se týče samotných údajů, které jsou výrobci povinni uvádět, nebyla nalezena výrazná pochybení. Pokud výrobkům nějaký údaj chyběl, jednalo se zpravidla jak u masných, tak u mléčných produktů o výše zmiňovaný údaj o výživové (nutriční) hodnotě. Žádná pochybení nebyla zjištěna ani u druhé sledované kategorie, tedy doplňujících povinných údajů. Výrobci zpravidla na svých výrobcích tyto informace,

pokud bylo zapotřebí, uváděli. V největší míře se jednalo o údaj o označení šarže, pokyny ohledně způsobu užívání a údaj o účelu. Ze sledování vyplynula i vysoká preference výrobců označování dalšími nepovinnými údaji, které obsahovaly bez výjimky všechny sledované produkty. Z dotazníkového šetření ale jasně vyplynulo, že by se výrobci měli zaměřit spíše jen na některé spotřebiteli preferované označení, vzhledem k jejich vysokému počtu a následnou špatnou orientaci pro zákazníka v nich. Spotřebitelé nejvíce preferují loga Klasa a Český výrobek.

## **7. Summary**

With the accession to the European Union, Czech producers had to start watching the development, approval, and subsequent validity of published standards and regulations stipulated in the Official Journal of the European Union, from which our laws are no longer based. The most important changes in regulations have been contributed by the European Parliament and the Council of the Food Hygiene (Regulation No. 852/2004, No.853/2004, No. 854/2004 and Regulation No 882/2004).

The biggest impact to manufacturers from the latest approved regulations implemented by European Parliament and EU council will be on provisions of food information provided to consumers and this will completely change the overall aspects of food laws of all member countries. This regulation will force manufactures to indicate on their products for example new information on nutritional values in different metric forms.

The development of the legal framework on foods in the Czech Republic will be most associated with several updates and amendments and implementation of Law No. 110/1997 on foodstuffs and tobacco products as amended by Act 224/2008.

According to the data reported to manufacturers it can be concluded that dairy and meat products will have particular dominance for Czech manufactures in our markets.

Based on the data there has been found no significant misconduct among producers.

The only indications of missing data and incompliance were found on meat and dairy products missing the metric values. In the category of additional information no omissions were found.

In general manufactures were found to be incompliance with additional labeling requirements if necessary. Especially in the labeling of batch marks, use instructions and function.

It was found that the majority of manufactures included the optional information on all products studied. Customers reported that the inclusion of unnecessary information caused confusion and misunderstanding and that manufactures should

report only preferential information according to customer needs.  
Most consumers prefer Klasa logo and Czech product.

## 8. Seznam literatury a použitých zdrojů

BREMMERS, HARRY, VAN DER MEULEN BERND, WIJNANDS JO a POPPE KRIJN. A legal–economic Analysis of International Diversity in Food Safety Legislation: Content and Impact. *European Food and Feed Law Review : EFFL*. Berlin: Lexxion Verlagsgesellschaft mbH, 2011, roč. 4, č. 1, s. 4–7. ISSN 18622720.

COSTA DIAS, MARIA ANGELICA, ANDERSON S. SANT`ANA, ADRIANO G. CRUS, JOSE DE ASSIS F. FARIA, FERNANDES DE OLIVEIRA a EVANDRO BONA. On the implementation of good manufacturing practices in a small processing unity of mozzarella cheese in Brazil. *FOOD CONTROL*. OXON: ELSEVIER SCI LTD, THE BOULEVARD, LANGFORD LANE, KIDLINGTON, OXFORD OX5 1GB, 2012, roč. 24, 1–2, s. 199–205. ISSN 0956–7135. DOI: 10.1016/j.foodcont.2011.09.028.

ČESKÁ REPUBLIKA. Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a prováděcí vyhlášky. In: *Sbírka zákonů*. Česká republika, 1998, 30, 96–106. ISSN 80–86674–70–3.

ČESKÁ REPUBLIKA. Zákon ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In *SBÍRKA ZÁKONU ČESKÉ REPUBLIKY*. 1997, 38, s. 2178–2192.

ČESKÁ REPUBLIKA. Zákon ze dne 13. července 1999 o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon). In *SBÍRKA ZÁKONU ČESKÉ REPUBLIKY*. 1999, 57, s. 3122–3150.

DAMOHOŘSKÝ, MILAN a MARTIN SMOLEK. *Zemědělské právo: učební pomůcka*. Vyd. 1. Praha: IFEC, 2001, 132 s. Justis. ISBN 80-864-1211-3.

DROBNÍČEK, LADISLAV, JAROSLAV PEŠAN a PAVEL SMETANA. *Jak na faremní prodej ze dvora*. první. Klatovy: DRAGON PRESS, 2010, 102 s. ISBN 978–80–903851.

HULEBAK, KAREN a WAYNE SCHLOSSER. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) History and Conceptual Overview. *Risk Analysis*. 22.7.2002, roč. 22, č. 3, s. 547–552. DOI: DOI: 10.1111/0272–4332.00038.



KONVALINA, PETR. *Právní normy a dotace v ekologickém zemědělství: odborná monografie*. 1. vyd. V Českých Budějovicích: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská fakulta, 2007, 38 s. ISBN 978–80–7394–014–0.

LAO, S.I., K.L. CHOY, G.S.T. HO, Y.C. TSIM, T.C. POON a C.K. CHENG. A real-time food safety management system for receiving operations in distribution centers. *EXPERT SYSTEMS WITH APPLICATIONS*. 2012, roč. 39, č. 3, s. 2532–2548. ISSN 0957–4174. DOI: 10.1016/j.eswa.2011.08.105.

MILLSTONE, ERIK a PATRICK VAN ZWANENBERG. The Evolution of Food Safety Policy-making Institutions in the UK, EU and Codex Alimentarius. *Social Policy & Administration*. 2002, roč. 36, č. 6, s. 593–609. DOI: 10.1111/1467–9515.t01–1–00306.

MORTIMORE, SARA a CAROL WALLACE. *Food industry briefing series: HACCP*. první. London: Blackwell Science, 2001, 135 s. ISBN 0–632–05648–7.

NENADÁL, JAROSLAV, DARJA MOSKIEVIČOVÁ, RŮŽENA PETŘÍKOVÁ, JIŘÍ PLURA a JOSEF TOŠENOVSKÝ. *Moderní management jakosti : Principy, postupy a metody*. první. Praha: Management Press, 2008, 377 s. ISBN 978–80–7261–186–7.

OSBORN, ALAN. EU pushes ahead with additives and labelling legislation for food and drinks sectors: Management briefing: Novel foods. *Just – drinks*. Bromsgrove: Aroq Limited, 2009, s. 1.

POLI, SARA. The European Community and the Adoption of International Food Standards within the Codex Alimentarius Commission. *European Law Journal*. 14.8.2004, roč. 10, č. 5, s. 613–630. DOI: 10.1111/j.1468–0386.2004.00234.x.

PRÁVNICKÁ PŘÍRUČKA : *Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a prováděcí vyhlášky*. Praha : Agrospoj, 1998, 218 s.

RANGANNA, S. *Handbook of analysis and quality control for fruit and vegetable products*. New Delhi: Tat Mc Graw–Hill Publishing Company Limited, 1986, 1103 s. druhá. ISBN 978–0–07–451851–9.

SMETANA, PAVEL, JIŘÍ HLAVÁČEK, EVA SAMKOVÁ A ROMAN ROZSYPAL. *Faremní zpracování mléka v ekologickém zemědělství : Kvalita mléka, hygienické požadavky na jeho zpracování, přímý prodej mléka, zásady ekologického*

*chovu skotu, ovcí a koz.* první. Olomouc : Bioinstitut, 2009. 63 s. ISBN 978–80–904174–5–8.

SMETANA, PAVEL, PETR TRÁVNÍČEK A TOMÁŠ VRUBL. *Porážka a zpracování masa a masných výrobků v ekologickém zemědělství : Návody a doporučení pro porážku a zpracování na ekologické farmě.* Olomouc : Bioinstitut, 2008. 51 s. ISBN 978–80–904174–4–1.

SVATOŠ, MIROSLAV, PETER BILEK, ALOJZ PODOLÁK, JAN HRON, JIŘÍ TVRDOŇ, IMRICH OKENKA A MIROSLAV GRZNÁR. *Ekonomika zemědělství a evropská integrace.* Česká zemědělská univerzita Praha a Vysoká škola pol'nohospodárská v Nitre. Bratislava: S\_G\_T PLUS, 1996, 278 s. ISBN 80–213–0288–7.

TICE, PHILIP. EC food contact legislation and how in the future it may be applied to lacquer coated food and beverage cans. *Pigment & Resin Technology.* Bradford: Emerald Group Publishing, 2000, roč. 29, č. 4, s. 204. ISSN 03699420.

VANTARAKIS, A., M. AFFIFI, P. KOKKINOS, M. TSIBOUXI a M. PAPAPETROPOULOU. Occurrence of microorganisms of public health and spoilage significance in fruit juices sold in retail markets in Greece. *ANAEROBE.* 2011, roč. 17, č. 6, s. 288–291. ISSN 1075–9964. DOI: 10.1016/j.anaerobe.2011.04.005.

VEBER, JAROMÍR. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele.* 1. vyd. Praha: Grada, 2002, 163 s. ISBN ISBN 80–247–0194–4.

VEGGELAND, FRODE a SVEIN OLE BORGEN. Negotiating International Food Standards: The World Trade Organization's Impact on the Codex Alimentarius Commission. *Governance.* 18.8.2005, roč. 18, č. 4, s. 675–708. DOI: 10.1111/j.1468–0491.2005.00297.x.

VENCLÍKOVÁ, JIŘINA . *Komentovaný zákon č. 146/2002 Sb. a Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů.* první. Praha : Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2003, 42 s. ISBN 80–7271–134–2.

VILAR, M.J., J.L. RODRIGUEZ–OTERO, M.L. SANJUAN, F.J. DIEGUEZ, M. VARELA a E. YUS. Implementation of HACCP to control the influence of milking equipment and cooling tank on the milk quality. *TRENDS IN FOOD SCIENCE &*

*TECHNOLOGY*. LONDON: ELSEVIER SCIENCE, 2012, roč. 23, č. 1, s. 4–12. ISSN 0924–2244. DOI: 10.1016/j.tifs.2011.08.002.

ULBERTH, FRANZ. Metrological concepts required for food safety and quality testing. *ACCREDITATION AND QUALITY ASSURANCE*. NEW YORK: SPRINGER, 2011, roč. 16, č. 12, s. 607–613. ISSN 0949–1775. DOI: 10.1007/s00769–011–0848–0.

ALTEROVÁ, LIBUŠE. Kvalitní potraviny a konkurenceschopnost. In: *Agroweb: Internetový zemědělský portál* [online]. Profi Press, 24. 08. 2007 [cit. 2012-02-19]. Dostupné z: [http://www.agroweb.cz/Kvalitni-potraviny-a-konkurenceschopnost\\_\\_s43x28762.html](http://www.agroweb.cz/Kvalitni-potraviny-a-konkurenceschopnost__s43x28762.html)

BOHATEC, PAVEL. Co mohou potravináři očekávat v roce 2011. *Potravinářská revue*. 2011, 1, s. 4–7.

COOP TERNO: *Český obchod s českým zbožím* [online]. © 2010 [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: <http://www.terno.cz/retezec-terno/?m=21>

ČESKÁ REPUBLIKA. Vyhláška ze dne 30. dubna 2009 o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty. In: *SBÍRKA PŘEDPISŮ ČESKÉ REPUBLIKY*. Ministerstvo zemědělství, 2009, 38/2009 Sb., s. 1415–1420. Dostupné z: <http://www.agroporadenstvi.cz/UserFiles/File/Legislativa/09–128.htm>

EAGRI [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství, 4.12.2009 [cit. 2012–01–23]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex–alimentarius>

EKLASA. [online]. [2012] [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: <http://www.eklasa.cz/tiskove-zpravy/clanek/:klasa-pomaha-spotrebitelum-i-vyrobcum>

EUROPA: *Přehled právních předpisů* [online]. 30.9.2010, 30.9.2010 [cit. 2012–01–26]. Dostupné z: [http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/veterinary\\_checks\\_and\\_food\\_hygiene/f84001\\_cs.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm)

GLOBUS [online]. ePublisher, © 2001 [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: <http://www.globus.cz/globus-ceske-budejovice/informace-o-hypermarketu.html>

INTERSPAR [online]. [2011] [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: [http://www.interspar.cz/spar/o\\_nas/SPAR\\_v\\_Ceske\\_republice/Hypermarket\\_Interspar.htm](http://www.interspar.cz/spar/o_nas/SPAR_v_Ceske_republice/Hypermarket_Interspar.htm)

KAUFLAND [online]. [2011] [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: [http://www.kaufland.cz/Home/05\\_Spolecnost/007\\_Skupina\\_Kaufland/index.jsp](http://www.kaufland.cz/Home/05_Spolecnost/007_Skupina_Kaufland/index.jsp)

KOCOUREK, VLADIMÍR. *Úvod do potravinářské legislativy* [online]. Praha : VŠCHT Praha, 2009 [cit. 2011-08-24]. I. část–cíle a struktura právních a technických norem, s. . Dostupné z: <http://web.vscht.cz/kocourev/files/Uvod-PL-skript.pdf>

KOPŘIVA, VLADIMÍR, MARTIN HOSTOVSKÝ A TOMÁŠ NEKVAPIL. Současné komoditní požadavky z pohledu aktuální legislativy. *Potravinářská revue*. 2011, 1, s. 71–74.

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE: *Moravskoslezského kraje* [online]. Ostrava: Krajská hygienická stanice Moravskoslezského kraje, © 2007 [cit. 2012-01-26]. Dostupné z : [http://www.khsova.cz/01\\_legislativa/index.php](http://www.khsova.cz/01_legislativa/index.php)

MALENA, MILAN . Veterinární předpisy i praxe se stále mění. *Potravinářská revue*. 2011, 1, s. 8–9.

NEZGOLOVÁ, L. – *Povědomí spotřebitelů o potravinách (výsledky průzkumu)*, 2012. Dostupné Z : <http://povedomi-spotrebitelu-o-potr.vyplnto.cz>.

PORTÁL VEŘEJNÉ SPRÁVY ČESKÉ REPUBLIKY [online]. Ministerstvo vnitra, © 2003–2011 [cit. 2012-01-26]. Dostupné z: [http://portal.gov.cz/wps/portal/\\_s.155/696?kam=kategorie&kod=0035](http://portal.gov.cz/wps/portal/_s.155/696?kam=kategorie&kod=0035)

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN. *INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN* [online]. Ministerstvo zemědělství, © 2011 [cit. 2012-01-05]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/oznacovani-potravin2.aspx>

PŘIBÍK, OLDŘICH. Domácím potravinám spotřebitelé věří. In: *Agroweb: Internetový zemědělský portál* [online]. 13. 02. 2012 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: [http://www.agroweb.cz/zpravodajstvi/Domacim-potravinam-spotrebitel-veri\\_\\_s43x59025.html](http://www.agroweb.cz/zpravodajstvi/Domacim-potravinam-spotrebitel-veri__s43x59025.html)

PŘIBÍK, OLDŘICH. Potravináři proti novele zákona. In: *Agroweb: Internetový zemědělský portál* [online]. Profi Press, 13. 06. 2011 [cit. 2012-02-19]. Dostupné z: [http://www.agroweb.cz/Potravinari-proti-novele-zakona\\_\\_s43x56522.html](http://www.agroweb.cz/Potravinari-proti-novele-zakona__s43x56522.html)

PŘIBÍK, OLDŘICH. Potravinářská komora garantuje původ výrobků. In: *Agroweb: Internetový zemědělský portál* [online]. Profi Press, 23. 06. 2011 [cit. 2012-02-19]. Dostupné z: [http://www.agroweb.cz/Potravinarska-komora-garantuje-puvod-vyrobku\\_\\_s43x56635.html](http://www.agroweb.cz/Potravinarska-komora-garantuje-puvod-vyrobku__s43x56635.html)

SEIFERTO VÁ, EVA. Spolupráce obchodníků a dozorových orgánů. In: *Agroweb: Internetový zemědělský portál* [online]. Profi Press, 10. 08. 2011 [cit. 2012-02-19]. Dostupné z: [http://www.agroweb.cz/Spoluprace-obchodniku-a-dozorovych-organu\\_\\_s43x57177.html](http://www.agroweb.cz/Spoluprace-obchodniku-a-dozorovych-organu__s43x57177.html)

SKOŘEPA, LADISLAV a JIŘÍ DUŠEK. Značka KLASA – Vysoká kvalita domácích potravin. In: *Fakulta ekonomiky a manažmentu* [online]. Nitra, 2006 [cit. 2012-04-10]. Dostupné z: [http://www.fem.uniag.sk/mvd2006/zbornik/sekcia2/s2\\_dusek\\_jiri\\_255.pdf](http://www.fem.uniag.sk/mvd2006/zbornik/sekcia2/s2_dusek_jiri_255.pdf)

SUKOVÁ, I. Průvodce označováním potravin. In: *Spotřebitel.cz* [online]. 10.04.2006 [cit. 2012-01-05]. Dostupné z: [http://www.spotrebitel.cz/index.php?option=com\\_content&view=article&id=100063&catid=41:oznaovani-vyrobk&Itemid=366](http://www.spotrebitel.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=100063&catid=41:oznaovani-vyrobk&Itemid=366)

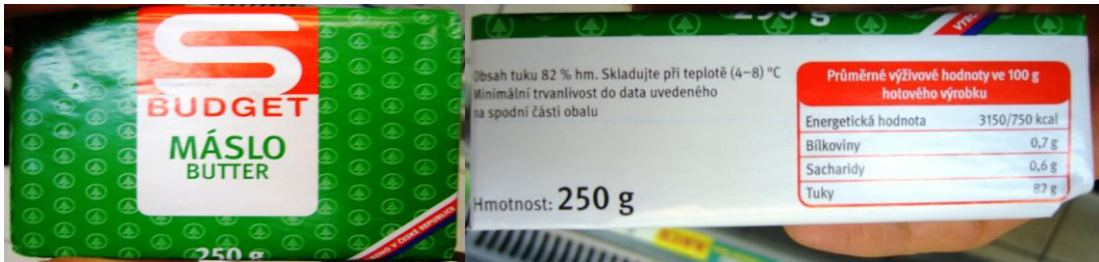
SYSTÉM RYCHLÉHO VAROVÁNÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA (RASFF). *Bezpecnostpotravin.cz: Informační centrum bezpečnosti potravin* [online]. Ministerstvo zemědělství, © 2011 [cit. 2012-03-15]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-%28rasff%29.aspx>

TESCO [online]. Tesco Stores ČR, © 2012 [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: <http://corporate.itesco.cz/historie.html>

WEBER, ŠTEFAN. Supermarkety po letech expanze ztrácejí pozici na českém trhu. *Hospodářská komora České republiky* [online]. Praha: Hospodářská komora České republiky, 2. 8. 2010 [cit. 2012-02-15]. Dostupné z: <http://www.komora.cz/zpravodajstvi-a-media/aktuality-4/obchod-cestovani-zahranici/supermarkety-po-letech-expanze-ztraceni-pozici-na-ceskem-trhu.aspx>

## 9. Přílohy

Příloha č. 1 – Sledované údaje (bílý jogurt, máslo, sýr eidam)



Příloha č. 2 – Sledované údaje (šunka, vídeňské párky, vysočina)

