

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

PROVOZNĚ EKONOMICKÁ FAKULTA

Katedra obchodu a financí



Ochrana spotřebitele v ČR v komoditě čaje

Bakalářská práce

Vypracovala: Martina Schmidová

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Miroslav Samek, CSc.

©2011 ČZU v Praze

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Martina Schmidová

obor Podnikání a administrativa

Vedoucí katedry Vám ve smyslu Studijního a zkušebního řádu ČZU v Praze čl. 16 určuje tuto bakalářskou práci.

Název práce: **Ochrana spotřebitele v ČR v komoditě čaje**

Osnova bakalářské práce:

1. Úvod
2. Cíl práce a metodika
3. Literární rešerše
4. Výsledky a diskuse
5. Závěr
6. Seznam literatury
7. Přílohy


Rozsah hlavní textové části: 30 - 40 stran

Doporučené zdroje:


1. Škopek Bedřich, Voldřich Michal a kol.: Výrobce a prodejce potravin; Verlag Dashöfer, s.r.o.; ISBN: 80-86229-05-X
2. Dupal L., Michalová I., Novák K.: Rádce spotřebitele 1 - Rizika při nákupu; Computer Press; stran 256; ISBN: 8025105075
3. Tomančáková Blanka: Ochrana spotřebitele v praxi se vzory a příklady; LINDE právnické a ekonom.nak.; rok vydání: 2008; počet stran: 224; ISBN: 80-7201-695-2
4. Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a jeho prováděcí vyhlášky č. 294/1997 Sb., č. 297/1997 Sb. a 298/1997 Sb. a jejich platné novely

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Miroslav Samek, CSc.**

Termín odevzdání bakalářské práce: březen 2011


.....
Vedoucí katedry




.....
Děkan

V Praze dne: 15. 6. 2010

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že tuto bakalářskou práci "Ochrana spotřebitele v ČR v komoditě čaje" jsem zpracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce Ing. Miroslava Samka, CSc., s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury. V souvislosti s vypracováním práce jsem neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne

.....

Martina Schmidová

.....

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu bakalářské práce Ing. Miroslavu Samkovi, CSc., za trpělivost, ochotu, připomínky a rady, které mi při zpracování práce velmi pomohly.

Ochrana spotřebitele v komoditě čaje

Souhrn

Tato bakalářská práce se zabývá problematikou ochrany spotřebitele a jeho právy v oblasti potravin se zaměřením na komoditu čaj. První část práce definuje práva kupujících se zaměřením na jejich historický vývoj až do současnosti (zákonné postupy, HACCP, státní dozor). Druhá část je zaměřena na popis historie a popis současných podmínek v pěstování a využití čaje, pro shrnutí časové linky a začlenění komodity čaje do práv ochrany spotřebitele. Dále zmiňuje chemické složení čaje, botanickou charakteristiku a druhové rozdělení. Z institucí, které se zabývají kontrolou bezpečnosti čajů je v práci uvedena Státní zemědělská a potravinářská inspekce a dále popsán systém státního dozoru nad ochranou spotřebitele včetně systému HACCP.

Závěr shrnuje zjištěné poznatky v oblasti ochrany spotřebitele ve vztahu k rozšířené spotřebě čaje a určité módnosti této komodity. Současně upozorňuje na současný vývoj, kdy někteří výrobci a distributoři v zájmu prodeje poskytují větší rozsah informací, než je stanoveno zákonem.

Klíčová slova

čaj, ochrana spotřebitele, právo, bezpečnost, HACCP

Consumer protection in the Czech Republic in the commodity of tea

Summary

This thesis deals with consumer protection and food law with a focus on commodity tea. The first part defines the buyers to focus on their historical development up to now (the statutory procedures, HACCP and state supervision). The second part is focused on describing the history and description of current conditions in the cultivation and use of tea for a summary timeline of tea and the inclusion of commodities in the consumer protection law. Also mentions the chemical composition of tea, botanical characteristics and species distribution. An institution that deal with security check teas is at work mentioned the State Agriculture and Food Inspection Authority and describes the system of state supervision over the protection of consumers, including the HACCP system. The conclusion summarizes the findings in the field of consumer protection in relation to widespread consumption of tea and a certain trendiest of this commodity. At the same time draws attention to recent developments, where some producers and distributors in order to provide a greater range of sales information than is provided for by law.

Key words

tea, consumer protection, law, safety, HACCP

Obsah

1. Úvod	4
2. Cíl práce a metodika	6
3. Přehled řešené problematiky	7
3.1. Ochrana spotřebitele	7
3.1.1. Vymezení pojmů	7
3.1.2. Historie ochrany práv kupujících	8
3.1.3. HACCP	13
3.1.4. Státní dozor nad ochranou spotřebitele	17
3.2. Komodita čaje	22
3.2.1. Specifikace čajů	22
3.2.2. Historie a současnost	22
3.2.3. Botanická charakteristika čajů	25
3.2.4. Složení čajů	25
3.2.5. Tržní druhy čajů	26
3.2.6. Nežádoucí účinky čajů	30
4. Závěr	31
5. Seznam použitých zdrojů	33
6. Přílohy	36

1. Úvod

Součástí hospodářské politiky vyspělého státu s funkční tržní ekonomikou je ochrana spotřebitele prostřednictvím spotřebitelské politiky. Každý výrobce nebo distributor potřebuje zabezpečit prodejnost svých výrobků, zboží. Je tedy závislý na spotřebitelích. Ti mají možnost danou věc od daného prodejce koupit nebo se obrátit na konkurenci tehdy, pokud se jim zboží zdá cenově neúměrné nebo nekvalitní. Ne vždy ale spotřebitel toto dokáže sám zhodnotit. Proto je potřeba trh kontrolovat, to je úloha státu a systému kontroly a sankcí.

Právní úprava ochrany spotřebitele vyrovnává nerovné postavení mezi spotřebitelem a prodávajícím. Chrání před nebezpečnými výrobky a klamání spotřebitelů nekalými praktikami, reklamními a marketingovými triky. Dalším bodem ochrany spotřebitele je oblast informací týkající se kvality a užitečnosti výrobků či služeb.

Valné shromáždění EU v roce 1985 vydalo rezoluci č. 39/248 - směrnice na ochranu spotřebitele, kdy byly zmíněny zásady ochrany spotřebitele:

- zákaz nepoctivých jednání a diskriminace spotřebitele
- zákaz klamání spotřebitele
- zajištění přístupu k podstatným informacím
- zákaz ovlivňování spotřebitele nezákonnými postupy.

Oblastí, kde spotřebitel vyžaduje nejvíce informací, jsou potraviny a pochutiny, jejich bezpečnost a zdravotní nezávadnost. Výrobce je povinen uvést na trh pouze bezpečný výrobek. Velkým problémem při uvádění informací u potravin je čitelnost, srozumitelnost a přehlednost. Základní údaje, které musí být na výrobku označeny, jsou dány mnoha zákony. Označování potravin je zakotveno v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a navazujících zákonech a vyhláškách. V §6 zákona o potravinách je uvedeno: „Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí do oběhu potraviny balené ve výrobě, je povinen způsobem stanoveným vyhláškou potraviny řádně označit na obalu určeném pro spotřebitele nebo pro provozovny stravovacích služeb“. V praxi to znamená, že každý výrobek může mít zvláštní požadavky na označení.

Čaj tvoří významný podíl na přijímaných tekutinách, aniž by lidé věnovali dostatečnou pozornost uvedeným informacím na obalech o obsahu, kvalitě, správné přípravě, datu spotřeby. Příprava nápoje probíhá většinou automaticky ponořením sáčku s čajem do hrnečku s horkou vodou či jeho zalitím. Spotřebitelé jsou ovlivněni reklamou, módností jistého typu čaje a nalákání zajímavým designem obalu, případně názvem. Málo z nich uvažuje o vhodnosti daného druhu čaje, jeho množství v šálku a době užití.

Náš stát musí stále zlepšovat ochranu v oblasti bezpečnosti výrobků, v oblasti reklamy a informací a v oblasti spotřebitelských smluv. Problematikou se zabývají normy, které spadají do práva ústavního, správního, obchodního, občanského i trestního.

Neexistující právní ochrana spotřebitele by zapříčinila, že by trh správně neodrážel potřeby kupujících. Mezi tyto potřeby patří i užitné vlastnosti zboží z hlediska technického, ekonomického, estetického, psychologického, hygienického a také i ekologického. Jejich souhrn tvoří užitnou hodnotu zboží. Jakost zboží je pak určena stupněm, kterým užitná hodnota uspokojuje dané požadavky. Ukazatelem jakosti jsou například rozměry, hmotnost, u potravin energetická hodnota, obsah tuku, cizorodých látek aj. Hospodářský úspěch výrobců i odběratelů závisí na jakosti zboží, která se tak stala kritériem ekonomického rozhodování ve vyspělé společnosti.

2. Cíl práce a metodika

Hlavním cílem bakalářské práce je přehledně zpracovat historii, vývoj, současnost a rozsah právních norem v oblasti ochrany spotřebitele v ČR ve vazbě na potravinářské výrobky, se zaměřením na komoditu čaje.

Snahou je shrnout poznatky o samotné platné právní ochraně spotřebitele, způsobu kontroly hygieny a kvality potravin (opatření, pravidla, procesy), funkcích státního dozoru (kontrola a sankce) a vztažení těchto informací na komoditu čaje.

Dílčím cílem je nastín historie užívání čaje a jeho rozšíření ve světě s tradicemi a rituály.

Metodika práce

Zpracování této bakalářské práce probíhalo v několika fázích. V rámci prvotní etapy byly definovány cíle této práce potřebné k jejímu vypracování.

Ve druhé fázi následovalo získávání informací prostudováním odborné literatury, příslušných internetových zdrojů, souvisejících právních předpisů. Informace byly setříděny a použity k vypracování práce za pomoci Microsoft Office Excel, Word.

V závěru byly sumarizovány poznatky, které byly po dobu zpracovávání práce zjištěny.

3. Přehled řešené problematiky

3.1. Ochrana spotřebitele

3.1.1. Vymezení pojmů

Spotřebitel

Dle zákona č.634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele: „Spotřebitelem se rozumí fyzická nebo právnická osoba, která nakupuje výrobky, nebo užívá služby za jiným účelem než pro podnikání s těmito výrobky nebo službami“ (Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v novelizovaném znění). Je tedy konečným uživatelem výrobku nebo služby, určených pouze pro jeho osobní spotřebu (ZDRAŽIL, 2000).

Prodávající

Za prodávajícího se považuje podnikatel, který spotřebiteli prodává výrobky či poskytuje služby (Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v novelizovaném znění).

Výrobek

Výrobek je libovolná věc, která byla vyrobena, vytěžena nebo získána jinak a je určena k prodeji spotřebiteli, pro kterého má užitnou hodnotu a je schopná být poptávaným zbožím (ZDRAŽIL, 2000).

Výrobce

Dle zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele je výrobce definován jako: „Podnikatel, který zhotovil výrobek anebo jeho součást nebo poskytl služby, který vytěžil prvotní surovinu nebo ji dále zpracoval, anebo který se za výrobce označil (Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v novelizovaném znění).

Diskriminace

Rozdílný přístup ke kupujícím, například odmítnutí prodeje nebo služby rasově motivované nebo vázaný prodej výrobku na jiný, hůře prodejný.

Nepoctivé jednání

Jeho projevem je uvedení nesprávné hmotnosti, množství, jakosti, ceně, dále prodej zdraví škodlivých výrobků nebo prodej po lhůtě trvanlivosti.

Klamání spotřebitele

Uvádění nesprávných údajů o zboží, vlastnostech, záručních podmínkách, charakteru služeb, způsobu použití a údržby, označení výrobku, použitém materiálu, technických údajích, minimální použitelnosti, trvanlivosti, ceně, funkci výrobku, o způsobu uplatnění práv z odpovědnosti za škodu (ZDRAŽIL, 2000).

Surovina

Zemědělský, lesní, mořský a jiný produkt určený k výrobě potravin.

Potravina

Látka, která slouží ke konečné spotřebě jako jídlo či nápoj uživateli v nezměněné nebo upravené podobě.

Zdravotně nezávadná potravina

Potravina splňující fyzikální, chemické a mikrobiologické předpoklady na zdravotní nezávadnost (Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění).

3.1.2. Historie ochrany práv kupujících

Prvky ochrany spotřebitele se nacházejí ve veřejném i soukromém právu již celá staletí. Každá společnost, kde fungoval obchod, se rozvíjela, upravovala vztahy mezi prodávajícím a kupujícím pro ni žádoucím způsobem. Normy obyčejové i psané zpočátku sloužily k ochraně obchodu a veřejného zájmu, než k ochraně kupujícího (ZDRAŽIL, 2000). V dávných dobách se vztah mezi kupujícím a prodávajícím zužoval jen na určité území, většinou ohraničené hradbami města. Nejstarším typem smlouvy byla smlouva trhová a na vesnicích měla svůj význam smlouva směnná (HÁJKOVÁ, 2003).

Již ve starověkém Římě existovalo soukromé právo a veřejné právo a zaručovalo kupujícímu dostatečnou ochranu. Prodávající musel vždy nést odpovědnost za to, že nikdo jiný nemá k nemovitosti nebo věci větší právo, že prodávaná věc má kupujícím požadované vlastnosti a dále prodejce odpovídal za skryté vady. Rozlišovala se tak odpovědnost za vady právní a faktické (KINCL a kol., 1983). Další zajímavostí bylo, že po setmění se nemovitosti prodávat nesměly. U movitých věcí se ručilo jen za legalnost prodeje. Při prodeji movité kradené věci byl prodávající pokládán za spolupachatele (HÁJKOVÁ, 2003). Římské právo se stalo podkladem pro mnoho právních systémů (např. francouzský Code Civil z r. 1804, rakouský Všeobecný zákoník občanský z r. 1811) (ZDRAŽIL, 2000).

V českém právu působila norma „Práva městská Království českého“, která upravovala vztah prodávajícího a kupujícího, vydaná roku 1579 (Pavel Kristián z Koldína) a bylo v ní také využito právo římské (MALÝ, SIVÁK, 1988). Ta ovlivňovala městskou správu, právo majetkové, práva věcná, závazkové právo či soudnictví. Tento zákoník platil i v 18. století a jeho část byla upravena při vydání Všeobecného zákoníku občanského v roce 1811.

Ani v dávných dobách nebylo šizení zákazníků neobvyklé. Městští konšelé vydávali řády o trzích a o ochraně kupujících a určovali ceny některého zboží. Od roku 1390 byla v pražských hospodách povinnost mít úřední žejdlík s hřebíkem místo rysky k určení správné míry. Kontrolu zboží na trzích zajišťovali řemeslní mistři a špatné zboží ihned zabírali. Kontrolu také prováděl městský rychtář s biřici. Závažná porušení obchodníků soudili konšelé, menší nepoctivosti rychtář. Trestem byla pokuta, ponoření v koši do řeky, v závažných případech až ztráta hrdla, v 16. století useknutí ruky.

V letech 1348 – 1349, během morové epidemie, vznikl v Evropě nedostatek pracovních sil. To způsobilo podražení cen výrobků a služeb. Proti tomu byly zavedeny sazebníky cen, které zabraňovaly zdražování a napomáhaly příchodu nových pracovníků do měst (HÁJKOVÁ, 2003).

Právo vydávat nařízení a střežit řemeslnou výrobu postupně přebíraly vznikající cechy. Cechmistři také dohlíželi nad mistry a jejich kvalitou práce, vydávali cechovní předpisy, které upravovaly ceny surovin, objem výroby a zboží a zabývali se i zaměstnaností. Cechy vznikaly také jako ochrana proti nově přichozí konkurenci.

Karel IV. (1347 – 1378) si uvědomoval, že sílí vliv cechů jak na městskou správu, tak i na politiku a vzniká nebezpečí monopolizace. To se snažil omezit několika řemeslnickými patenty. Další zásah do cechů byl roku 1547 od Ferdinanda I. (1526 – 1564), který cechy zrušil, i když později je za úplatu vrátil.

Od r. 1811 zajišťoval ochranu kupujících Všeobecný zákoník občanský, který upravoval práva a povinnosti smluvních stran. Platil u nás do roku 1950, kdy byl nahrazen občanským zákoníkem č. 141/1950 Sb.

Konec cechů definitivně nastal roku 1859, kdy za vlády Františka Josefa I. (1848 – 1916) byl vydán rakouský Živnostenský řád. Tehdy byla řemesla a živnosti prohlášeny za svobodné. Každý, kdo si koupil živnostenský list, mohl své řemeslo bez problémů provozovat. Poté se zaznamenal velký přírůstek řemeslníků, avšak za cenu zhoršení kvality výrobků (HÁJKOVÁ, 2003). Živnostenský řád byl novelizován, byly zavedeny povinnosti v prokázání o způsobilosti k výkonu vybraného řemesla, označování provozoven, zajištění jejich hygieny, oceňování výrobků. Dohled nad živnostníky udržoval živnostenský úřad, který měl dozorcí právo. Sankcemi za porušení živnostenského řádu byla např. důtka, peněžní pokuta, až tříměsíční vězení, odnětí práva mít pomocníky a učedníky, zabavení zboží či odnětí živnostenského oprávnění. Tato norma ukazuje také na živnostenskou policii a policii tržní. Rakousko-Uherský živnostenský řád zajišťoval tedy i ochranu spotřebitele, byl převzat jako platná norma i v Československu v roce 1918. Zrušen byl až roku 1965 zákonem č. 65/1965 Sb. – Zákoník práce (ZDRAŽIL, 2000).

Ochranu spotřebitele koncem 19. a počátkem 20. století zastřešovaly další podmínky stanovené při prodeji komodit a poskytování služeb a to například normy pro výčepní sklenice, obchod s potravinami, vínem. Dále zákony a nařízení o obchodě podomním, výprodejích, o ochraně odběratelů od klamání v obchodě, o jakosti (HÁJKOVÁ, 2003). Ve způsobu výroby a oběhu potravin byl významný Codex alimentarius austriacus vydaný v letech 1891- 1898, který u nás platil do roku 1937, kdy byl nahrazen Potravním kodexem československým.

Dále existoval zákon 111/1927 Sb. proti nekalé soutěži, kam byla zařazena i nekalá reklama, špatné označení původu zboží nebo zneužívání značek podniku a zákon 141/1933 Sb. o kartelech a soukromých monopolech.

Od roku 1949 se ochrana trhu a spotřebitele řídila dle zákona o vnitřním obchodu č. 160/1949 Sb. Pravidla obchodního podnikání řídila vyhláška ministerstva vnitřního

obchodu č. 13/1968 Sb., která byla novelizovaná vyhláškou č. 105/1971 Sb. Ukládala povinně označování provozoven, stánků, organizací, prodejní doby, zakazovala překupnictví a podomní prodej.

Spotřebitele dále chránila vyhláška 218/1954Ú.l. o jednotném vedení knihy přání a stížností v maloobchodních prodejnách a závodech společného stravování a také vyhláška č. 177/1956Ú.l. o zařazování závodů veřejného stravování do cenových skupin.

Ochranu spotřebitele dále zajišťoval občanský zákoník č. 141/1951 a později občanský zákoník č. 40/1964, který se zabýval poskytováním služeb a prodejem v obchodě, způsobu stanovení cen, odpovědností za vady, záručními lhůtami apod. Navazoval na něj zákon o vnitřním obchodě 127/1981. Ten definoval pojem obchodní činnost a její členění, upravoval udělení a zánik oprávnění k provozování obchodní činnosti, podmínky provozování, zmiňoval i působnost orgánů státního obchodního dozoru. Určoval kontrolní a sankční oprávnění orgánům státní správy v případech nedovoleného prodeje nebo poškození spotřebitele (ZDRAŽIL, 2000).

Ministerstvo vnitřního obchodu bylo uschopněno zabezpečovat distribuci, kontrolu oběhu a odbytu zboží pomocí vydávaných opatření, včetně hygienických směrnic. Maloobchody a provozovny společného stravování kontrolovali občanští kontroloři, tzv. Výbory lidové kontroly, kteří když zjistili porušení některého z předpisů, požadovali okamžitou nápravu. Pokud se tak nestalo a nedostatek byl stále přítomný, informovali obchodní inspekci či národní výbor.

Státní obchodní inspekce byla zřízena roku 1952 vládním nařízením č. 98/1952 Sb., byla součástí ministerstva vnitřního obchodu a kontrolovala:

- správnost prodeje zboží
- zachování cen a obchodních přírážek
- dodržování povinných zásob
- plnění norem pro jídlo v podnicích společného stravování
- dostatek drobných mincí v pokladnách, přesné vracení zákazníkům při prodeji
- dodržování hygieny a bezpečnostních předpisů v prodejnách
- přesnost a správnost vah a měřících přístrojů, zda jsou ocejchovány
- neporušení norem o prevozu, skladování zboží
- vybavenost nezbytným inventářem a zařízením (HÁJKOVÁ, 2003).

Při porušení některého z těchto předpisů pak pracovníci udělovali pokuty nebo podali hlášení a podklady zasahujícím orgánům. Pak mohlo dojít i k trestnímu stíhání osob.

Jakost a skladování potravinových výrobků a suroviny prověřovala Státní inspekce jakosti potravinářských a zemědělských výrobků. Tento dozorový orgán byl zřízen roku 1958 vládním nařízením č. 99/1952 Sb. a byl podřízen ministerstvu potravinářského průmyslu a výkupu zemědělských výrobků.

Státní obchodní inspekce a Státní inspekce jakosti potravinářských a zemědělských výrobků byly roku 1962 zrušeny. Nový zákon pak zřídil tři státní dozorčí orgány a vymezil jejich povinnosti. Byla to Státní inspekce jakosti zemědělských výrobků při Ústřední správě nákupu zemědělských výrobků, Státní inspekce jakosti výrobků potravinářského průmyslu při ministerstvu potravinářského průmyslu a Státní obchodní inspekce při ministerstvu vnitřního obchodu (HÁJKOVÁ, 2003).

Roku 1986 byly vydány dva nové zákony: zákon č. 63/1986 Sb., o České zemědělské a potravinářské inspekci a zákon č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci, který platí dosud a již několikrát byl pozměněn (ZDRAŽIL, 2000).

Česká obchodní inspekce kontrolovala v obchodních podnicích a u občanů, kteří prodávali zboží

- jednotnou socialistickou obchodní politiku
- dodržování sortimentu, zásobování, úroveň obsluhy, správnost přejímky zboží, zdravotní a hygienickou nezávadnost, dodržování správného postupu při výrobě a přípravě potravin, správné skladování a dopravu
- správnou hmotnost, míru, jakost, množství zboží a ceny
- správnost nákupu podniků od občanů
- užívání odpovídajících ověřených měřidel
- poskytování služeb obchodních, veřejného stravování, ubytovacích, cestovních kanceláří

Zákon o České obchodní inspekci v původním znění zahrnoval i informace o krajských inspektorátech České obchodní inspekce. Jejich ředitelům povolil vyslovit zaměstnancům daného kontrolovaného podniku důtku a udělit sankci až 5000 Kč. Za neodpovídající jakost, špatné skladování a dopravu mohla být pokuta do 50 000 Kčs. Novelizací zákona o ČOI v roce 1992 byla hranice pokut a sankcí zvýšena.

Důležitým mezníkem v našem právu bylo přijetí zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Ten prozatím prošel patnácti úpravami a díky České obchodní inspekci a různým médiím se tento zákon stává známějším pro větší počet obyvatel a spotřebitelů (HÁJKOVÁ, 2003).

V souvislosti přijetí ČR do EU docházelo k rozšiřování ochrany spotřebitelů a nové právní předpisy v souladu s předpisy EU zpřísnily normy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví. Evropská unie přijala v roce 2006 nový program, realizovaný v období 2007 – 2013, na ochranu spotřebitelů s dvěma hlavními cíli:

- zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitelů pomocí lepších informací, konzultací a zastoupení jejich zájmů
- účinně uplatňovat pravidla ochrany spotřebitele, zejména spoluprací při vymáhání práva, informovaností, vzděláváním

(KNOBLOCHOVÁ, 2007).

3.1.3. HACCP

HACCP neboli Hazard Analysis Critical Control Points znamená způsob kontroly hygieny potravin. Zaměřuje se na analýzu nebezpečí zdravotní či hygienické nezávadnosti pokrmů a potravin, zároveň se v tomto systému identifikují kritické kontrolní body (CCP). Ty se stanovují při výrobě, zpracování, skladování, přepravě, distribuci a jakéhokoliv jiného způsobu zpracování a manipulace, jak u surovin, tak i u hotových produktů (viz příloha č. 1).

Sledují se: - přijímané suroviny, poloprodukty

- receptury
- potraviny před a po zpracování
- technologické postupy
- balení a balicí materiál
- distribuce
- zacházení a úprava produktů
- komu jsou produkty určeny

System HACCP se dá aplikovat na vše, co ohrožuje zdravotní nezávadnost potravin, jako jsou bakterie a jejich toxiny, viry, paraziti, plísně, rezidua chemických látek. Existují však i jiná nebezpečí než druhy patogenních agens, tj. cizí tělesa v potravinách. Dále se používá při kontrole jakostních znaků, kažení surovin a pokrmů. Pomáhá tedy zabránit onemocnění a otravám konzumentů z potravinářského výrobku, a to tak, že soustřeďuje informace o příčinách, které k tomu vedly (MATYÁŠ, 1993).

Hygienické požadavky jsou veškerá opatření a pravidla, které se musí dodržovat, aby potraviny byly zdravotně nezávadné a odpovídaly jakosti. Požadované úrovně hygieny dosáhneme pomocí sanitace. Jsou to prostředky, metody a postupy, které se musí dodržovat.

Sanitační postupy dělíme na preventivní a regresivní. Preventivní procesy obsahují veškerá opatření, která snižují činnost a růst nechtěných mikroorganismů. Jde hlavně o dodržování požadovaného pH, teploty a vlhkosti (ŠKOPEK, VOLDŘICH, 1999).

Regresivní opatření jsou fyzikální, chemické a biologické prostředky k hubení hlodavců. K fyzikálním řadíme výplach vodou, ultrazvuk či pasti. V České republice se nejčastěji používají chemické deratizátory jako požerové nástrahy. Při dezinfekci se jako fyzikální metody používá ionizující záření, vysoké teploty, lapače. Chemické dezinfekční látky mohou mít formu požerovou, dýchací či dotykovou.

Všechny povolené přípravky jsou vydány v „Seznamu registrovaných prostředků na ochranu rostlin“ Ministerstvem zemědělství ČR a Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským v Brně.

Požadavky na suroviny jsou přísně dané. Každá surovina nebo přísada musí být před vstupem do výroby posouzena, zda neobsahuje patogenní mikroorganismy, parazity či toxické, rozkladné a cizorodé látky. Popřípadě je nutné využít laboratorní testy.

Při skladování surovin je nutné zabránit kontaminaci, kažení a škodám. Proto prostory provozu musí být řešeny tak, aby:

- nedocházelo ke kontaminaci surovin či výrobků
- nedocházelo ke zkřížení čisté a nečisté výroby
- byly jasně oddělené prostory s jinými požadavky na technologii, mikroklima a hygienu (ŠKOPEK, VOLDŘICH, 1999).

Historie HACCP

První zásadní zmínka o tomto systému zazněla v roce 1971 na Národní konferenci o ochraně potravin v Denveru, kde byly definovány základní teze HACCP. 1974 byl HACCP zaveden do výroby nekyselých až málo kyselých sterilizovaných konzerv Úřadem pro potraviny a léčiva ve Spojených státech. Zájem o systém na celém světě podnítila kniha „Mikrobiologie potravin 4. Aplikace systému analýzy nebezpečí a kritických kontrolních / ochranných bodů (HACCP) k zabezpečení zdravotní nezávadnosti a jakosti“, vydaná 1988 Mezinárodní komisí pro mikrobiologické specifikace potravin (MATYÁŠ, 1993).

O další rozvoj se postarala Světová zdravotnická organizace (WHO) a celosvětový společný program FAO/WHO pro normalizaci potravin. V červenci 1993 byl schválen dokument „Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi“ a tím byl HACCP celosvětově uznán a stal se též neoddelitelnou složkou potravinářské legislativy Evropského společenství.

V České republice je od 1.9.1997 platný zákon, který ukládá výrobcům povinnost zavést systém HACCP do 1.7.1998.

Vysvětlení pojmů v systému HACCP

Nebezpečí – zahrnuje tyto patogenní agens: infekce, viry, plísně, parazité, mykotoxiny, kontaminace, přežívání a rozmnožování bakterií, produkce toxinů, enzymy, chemické látky, cizí tělesa v potravinách. Přisuzujeme mu také biologické, chemické a fyzikální činitele, podmínky, situace způsobující škodu na potravinách.

Závažnost – je určení množství nebezpečí z hlediska zdravotních či jakostních následků.

Riziko – určení pravděpodobnosti výskytu nebezpečí.

Analýza nebezpečí – zpracování výsledků posuzovaných činností při výrobě, zpracování, uchovávání, skladování, přepravě, distribuci, přípravě a konzumaci výrobků (MATYÁŠ, 1993).

Kritický kontrolní bod – situace, místo, které je stále kontrolováno a na něž se vztahují postupy k zamezení nebezpečí. Počet kritických bodů v podniku není nijak omezen. Musí však být stanoven alespoň jeden a počet by se měl shodovat s počtem technologických úseků, kde je možné riziko narušení zdravotní nezávadnosti. Doporučuje se kvůli zviditelnění a neustálé informovanosti označovat kritické body přímo ve výrobě (ŠKOPEK, VOLDRICH, 1999).

Kritérium – sleduje se v kritických bodech pomocí monitoringu.

Monitoring - systematické pozorování, měření, sledování.

Ochrana – zajištění práce dle předepsaných instrukcí a plnění daných kritérií.

Nápravné opatření – odstranění nebo snížení nebezpečí, případně zajištění přijatelného dopadu následků.

Nápravná akce, intervence – odchylky daných kritérií jsou vráceny na požadované hodnoty.

Ověření, verifikace – užití jiných metod k ověření správnosti HACCP, případně k přehodnocení či upravení plánu (MATYÁŠ, 1993).

HACCP v komoditě čaje

Povinností je uvádět informace na obalu „Obsahuje kofein“. Vyznačují se u potravin, které kofein obsahují, ale spotřebitel to nemusí očekávat, např. u ovocných čajů, které jsou směsí sušeného ovoce a čaje černého či zeleného. Samotný černý a zelený čaj toto označení mít nemusí. Kofein je totiž jejich nedílnou součástí a spotřebitel předpokládá, že ho obsahují. V druhém případě se musí uvádět, pokud kofein neobsahují.

V rámci své činnosti HACCP sleduje i používaná barviva. V souvislosti s čaji, se barviva používat nesmí (ANONYM_C, 2009).

3.1.4. Státní dozor nad ochranou spotřebitele

Nad dodržováním povinností výrobců a prodejců drží dohled

- orgány ochrany veřejného zdraví
- orgány veterinární správy
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.

Ministerstvo zdravotnictví a Ministerstvo kontroluje a řídí činnost státní správy, sledují výskyt toxikologicky významných látek. Zajišťují systém rychlého varování při možném ohrožení zdraví z potravin či surovin. Kontaktním místem v tomto systému je v České republice Státní zemědělská a potravinářská inspekce (Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění).

Orgány ochrany veřejného zdraví

Veřejné zdraví je zdravotní stav obyvatel. Ten je vymezen přírodními, životními, pracovními podmínkami a způsobem života skupin obyvatel. Ochrana veřejného zdraví je tedy souhrn veškerých činností k ochraně těchto podmínek a k zabránění šíření infekcí a jiných hromadně se vyskytujících onemocnění.

Státní správu v ochraně veřejného zdraví vykonávají

- a) Ministerstvo zdravotnictví,
- b) krajské hygienické stanice,
- c) Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra,
- d) Ministerstvo dopravy,
- e) Ministerstvo pro místní rozvoj,
- f) Ministerstvo životního prostředí,
- g) krajské úřady.

Orgány ochrany řeší otázky na:

- hygienické požadavky na vodu, pitnou vodu, koupaliště, sauny
- hygienické požadavky na školy, zotavovací akce
- hygienické požadavky na zdravotnická zařízení
- hygienické požadavky na předměty běžného užívání
- ochranu před hlukem, vibracemi a neionizujícím zářením
- ochranu zdraví při práci
- nakládání s nebezpečnými chemickými látkami
- očkování a tlumení infekčních onemocnění
- DDD (Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění)

Orgány veterinární správy

- Státní veterinární správa
- Krajské veterinární správy
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv

Státní veterinární správa má své kompetence na celém území České republiky, krajské veterinární správy jsou zřízeny pro územní obvody krajů. Městská veterinární správa v Praze vykonává působnost krajské veterinární správy na území hlavního města Prahy (Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů v novelizovaném znění).

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“) je orgán státní správy, který je podřízený Ministerstvu zemědělství České republiky (ZDRAŽIL, 2000). Je ustanovena zákonem č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce provádí mnoho činností. Příkladem je činnost kontrolní, laboratorní, certifikační, informační, podpora projektů, atd.

Kontrolní činnost SZPI spočívá v kontrole fyzických a právnických osob, které vyrábějí nebo uvádějí na trh zemědělské, saponátové, modlářské, tabákové výrobky či potraviny. Kontrola vychází ze zákona č. 110/97 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, z novely zákona č. 146/2002 Sb. o SZPI a ze zákona č. 552/91 Sb. o státní kontrole (OKLC, 2002).

Kontrolní činnost provádí v souladu s kompetencemi na potravinách, surovinách, zemědělských a tabákových výrobcích. Kontroluje také jejich výrobu, skladování, přepravu, dovoz a prodej. Tato kontrola je cílená, tzn., že se zaměřuje na ochranu spotřebitele před zdravotně závadnými, klamavě označenými potravinami, také před potravinami s prošlým datem použitelnosti či neznámého původu.

Kontrola zdravotní nezávadnosti zahrnuje kontrolu mikrobiologických požadavků a obsahu cizorodých látek (např. chemických prvků, aditiv, reziduí, pesticidů). Kontrola jakosti obsahuje kontrolu analytických znaků (obsah tuku, cukru, vlhkost) a kontrolu senzorických znaků.

Kontrolu zajišťují inspektoři SZPI, kteří odebírají vzorky z jednotlivých šarží výrobku. To je podloženo protokolem o odběru vzorků, který musí podepsat kontrolovaná osoba. Vzorky jsou předány laboratorům a podobeny zkouškám sloužícím k ochraně spotřebitelů (OKLC, 2002).

Inspektoři mohou o vzorcích rozhodnout na místě a to v případě, jde-li o kontrolu doby použitelnosti, minimální trvanlivosti, správnosti označování, jakosti výrobku. O výsledcích kontroly je kontrolovaná osoba seznámena pomocí protokolu o kontrole. Inspektoři SZPI mohou zakázat výrobu či uvádění do oběhu, užívání nebezpečných obalů, přesunutí do jiné jakostní třídy. Dále mohou nařídit likvidaci zdravotně závadných surovin, výrobků, potravin, zabavit potraviny a výrobky neodpovídající zvláštním právním předpisům, které uskladní mimo dosah kontrolované osoby (Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění).

SZPI kontroluje zda:

- výrobky odpovídají zvláštním právním předpisům
- jsou při výrobě a uvádění výrobků a zboží do oběhu dodržovány stanovené požadavky

- bylo pro potraviny dle zvláštních právních předpisů vydáno písemné prohlášení o shodě, a zda vlastnosti výrobků tomu odpovídají
- nedochází ke klamání zákazníka

Pokutu až do výše 1 000 000,- Kč může uložit ředitel krajského inspektorátu v situacích, kdy kontrolovaná osoba:

- uvede do oběhu výrobky, které neodpovídají požadavkům dle zvláštních právních předpisů
- poruší podmínky vymezené těmito předpisy
- nesplní stanovená opatření
- ztěžuje či maří kontrolní činnost

pokud jde o zemědělské, saponátové nebo modlářské výrobky či zboží. Pokutu vybírá SZPI, později ji vymáhá územní finanční úřad a nelze ji udělit po 3 letech od porušení povinností.

Ředitel inspektorátu může kromě pokuty uložit i sankci dle zvláštních právních předpisů nebo nařídít propadnutí či zabrání výrobků, které neodpovídají předpisům. Poté na náklady kontrolované osoby rozhodne o jejich likvidaci (ZDRAŽIL, 2000).

Laboratorní činnost se zaměřuje na kontrolu chemických, fyzikálních, biochemických a smyslových požadavků. Laboratoře SZPI se účastní mezinárodních porovnávacích zkoušek pořádaných Oddělením pro životní prostředí, potraviny a rozvoj venkova a holandským Úřadem pro bezpečnost potravin a spotřebitelských výrobků. Dále SZPI pořádá v rámci ČR mezilaboratorní porovnávací zkoušky, které se nazývají „Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří“ (OKLC, 2006).

Certifikační činnost SZPI se skládá z

- certifikace vína při vývozu do třetích zemí
- certifikace ovoce a zeleniny (pouze při dovozu a vývozu čerstvého ovoce a zeleniny ze třetích zemí)
- certifikace potravin (jen na žádost výrobců, většina za účelem exportu) (OKLC, 2002).

SZPI je národním kontaktním místem v systému RASFF. Systém RASFF je systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (viz příloha č. 2). Cílem tohoto systému je chránit spotřebitele před ohrožením nebezpečnými potravinami či zprostředkovaně krmivy.

SZPI shromažďuje informace od všech dozorových orgánů nad potravinami v ČR, například od Státní veterinární správy, Ústředního kontrolního a zkušebního Ústavu zemědělského a své vlastní poznatky. Dále spolupracuje s Ministerstvem obrany, vnitra, zemědělství, Generálním ředitelství cel a Ústavem zemědělských a potravinářských informací.

Vyskytne-li se nebezpečný výrobek v ČR, odešle Národní kontaktní místo hlášení Evropské komisi a po vyšetření je ČR informována o výsledcích kontroly (OKLC, 2004).

SZPI v roce 2009 sledovala obsah cizorodých látek v potravinách a poživatinách. Z celkového počtu 10 analyzovaných vzorků ovocných a bylinných čajů mělo všech 10 pozitivní nález, ale vše bylo v limitním obsahu.

Dále v témže roce SZPI ve spolupráci s celním úřadem v Liberci odhalila a zastavila zásilku čajů z Číny. Při kontrole zjistili inspektoři, že dodávka obsahovala čajové směsi, které měly ve složení zakázané byliny. Byly to byliny s farmakologickým účinkem, jako je kasie úzkolistá a toješť, který slouží ke snížení tlaku. Obě byliny jsou na seznamu zakázaných rostlin pro výrobu potravin.

SZPI nepustila tuto zásilku do oběhu a ochránila tím spotřebitele před možným nebezpečím. Zásilka pak byla odeslána zpět dodavateli či zničena. Díky Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) byly informovány i další členské státy EU (HOFERKOVÁ, 2009).

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

Tento ústav je ustanoven zákonem č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů.

ÚKZÚZ podřízen Ministerstvu zemědělství ČR a je veden jako specializovaný orgán státní správy. Sídlí v Brně, ale činnost je prováděna na pracovištích po celé České republice.

Uskutečňuje správní řízení a jiné činnosti, odborné a zkušební operace, kontrolní a dozorové úkony v oblasti odrůdového zkušebnictví, krmiv, agrochemie, půdy a výživy rostlin, osiv a sadby pěstovaných rostlin, trvalých kultur (vinohradnictví a chmelařství) a v oblasti živočišné produkce (Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění).

3.2. Komodita čaje

3.2.1. Specifikace čajů

Z legislativního a obchodního hlediska je čaj potravinou. Toto určuje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích (ve smyslu úplného znění č. 224/2008 Sb., který zahrnuje příslušné předpisy Evropských společenství). Na něj navazuje účelová vyhláška Ministerstva zemědělství č. 330/1997 Sb. (ve znění novel č. 91/2000 Sb. a č. 78/2003 Sb.), která specifikuje čaj, jako „výrobek rostlinného původu sloužící k přípravě nápoje určeného k přímé spotřebě nebo nápoj připravený z tohoto výrobku“ (Vyhláška č. 330/1997 Sb.).

Označení „čaj“ nesou i léčivé přípravky s příslušnou registrací Ministerstva zdravotnictví. Použití je vymezeno složením a příprava nápoje z nich je přesně definována (množství použité vody, doba vyluhování apod.) (Vyhláška č. 330/1997 Sb.).

3.2.2. Historie a současnost

Pití čaje nás provází každý den, aniž by mnozí z nás přemýšleli o tom, jak těžká byla jeho cesta na náš stůl. Slovo čaj pochází z čínského 茶 - čcha. Také se používá slovní podoba te. Název se užívá pro produkty z mladých lístků, pupat a výhonků čajovníku (*Thea sinensis*) (ANONYM_A, 2008).

Počátky pití čaje provází mnoho legend. Například jedna z nich popisuje jak čínský císař Tě-nung (2737 – 2697 př.n.l.) jednoho dne vařil vodu v kotlíku a vítr mu do něj

zavál větvíčku čajovníku. Císař tento nápoj okusil, trpkost čaje mu velmi zachutnala a začal si ho později sám připravovat (BUREŠOVÁ, 2009).

Za pravlast čajovníku je považováno území Nankinského pohoří mezi Čínou a Indií. V Číně byl čaj znám již dlouho před 6. stol. př.n.l. a byl užíván hlavně jako lék. Také se z něj vyráběly esence, masti, sirupy, alkoholické nápoje, nebo se žvýkaly samotné listy. V 8. století patřilo pití čaje v Číně k dobrému vkusu (SPRECHER VON BERNEGG, 1991).

Na začátku 9. stol. se čaj dostal do Japonska. Také se objevují první zmínky o obchodování s čajem v Tibetu, o tři století později v Mongolsku, Rusku a to díky arabským obchodníkům, kteří čaj měnili za kožešiny, koně nebo minerály. V 15. stol. v Japonsku vznikl teeismus, kult dosažení čistoty a harmonie, založený japonskými filozofy. V Číně i Japonsku vznikaly čajové rituály a dodnes jsou při nich dodržována pravidla pro přípravu a pití čaje. Ruská říše se v 18. století stala jedním z největších odběratelů čaje a měla v tomto obchodě významné postavení.

Do Evropy se čaj dostal díky Všeobecné východoindické obchodní společnosti roku 1610. Do Paříže byl čaj přivezen 1636 z Holandska. Na přelomu století se čaj začal dovážet do Anglie, kde vzhledem k vysokým cenám byl přístupný jen bohatým občanům. Jeho cena byla vyšší než cena kávy a byl považován za luxusní nápoj (ČURDA, HOLUB, 2004). Koncem století ale cena klesla a pití čaje se masově rozšířilo. Anglie dovážela čaj od pěstitelů ve svých koloniích a tak se snažila vyloučit Čínu.

Čaj se zpočátku používal spíše jako léčivo. Holandský lékař, Nicolas Tulp, v roce 1640 tvrdil, „že na světě není jiné rostliny, při jejímž užívání se nestárne, dochází k osvobození od chmur a těžkostí, přibývá síla, nemusí se spát, aniž by se dostavila únava“. Pro odpůrce čaje ale bylo jeho pití bezbožné, tvrdili, že čaj tělo vysušuje, podporuje stárnutí a vrásčitost. Němečtí odpůrci tvrdili, že čaj je vodou ze sena a pomyjemi.

Čaj sehrál svoji úlohu i v politickém dění. V roce 1767 zavedla Anglie přístavní clo na čaj a další zboží. V té době měla výsadní postavení britská Východoindická společnost. Američané, kteří se snažili zbavit se závislosti na Anglii, začali dovážený čaj bojkotovat a sami dováželi čaj bez proclení (SPRECHER VON BERNEGG, 1991). Známý byl kapitán Hancock, který byl mnohokrát obviněn z pašeráctví a organizoval bojkot čaje. Vyvrcholením těchto protestů bylo „Bostonské pití čaje“. K této akci došlo 16.12.1773,

poslední den pro zaplacení cla. Tento den vnikli na tři anglické lodě protestující převlečení za indiány a ze všech 342 beden čaj naházeli do moře. Anglie na to reagovala zavřením Bostonského přístavu a vydáním nových zákonů. Bostonské pití čaje se stalo podnětem k dalším protestům, které vyvrcholily revolucí za nezávislost. Tato válka skončila 1783 uzavřením míru v Paříži, kdy Velká Británie uznala USA (NEŠPOROVÁ, 2010).

K rozšíření užívání čaje pomohlo otevření Suezského průplavu 1869. Čaj se převážně začal dovážet z Indie a Ceylonu jeho cena se velmi snížila. Velkými konkurenty pro Anglii se staly USA, Kanada, Austrálie a Jižní Afrika. Největší trh obchodování s čajem ale vznikl v Londýně. Čína obchodovala převážně s Ruskem.

Po roce 1914 byly zavedeny moderní pěstitelské postupy, nová nařízení pro pěstování a prodej čaje. Trh byl rozdělen mezi jednotlivé země a obchod čajů byl plánován (SPRECHER VON BERNEGG, 1991).

Čaj je oblíbený po celém světě. V Anglii se pije tradičně s mlékem a cukrem, v Tibetu se žluklým máslem, v Maroku s mátou, s ledem v horkých oblastech, nebo připravovaný podle starobylých čajových obřadů. V současné době se pěstuje v Indii a na Srí Lance, v Číně, jihovýchodní Asii, Japonsku (viz příloha č. 4). Čaj ze Srí Lanky patří k nejkvalitnějším a nejoblíbenějším na světě (BUREŠOVÁ, 2009). Dnes drží prvenství ve vývozu čaje Indie a za nejkvalitnější a nejdražší je považován čaj z oblasti Darjeeling (ANONYM_B, 1998).

V ČR v polovině 90. let patřilo prvenství rooibosu z Jižní Afriky, který obsahuje vitamín C a řadu minerálů. Později jeho popularitu předčily čaje zelené, aby je poté vystřídal Pu-erh, známý zejména pro své léčebné účinky a zemitou chuť. Kvetoucí čaje jsou zatím poslední vlnou. Jejich základem jsou bílé nebo zelené čaje. Květ, který je uvnitř, má pouze dekorativní účel (ČTK, 2010).

V současné době v České republice mají spotřebitelé největší zájem o černý čaj (38%) a čaj ovocný (40%). Zbýlých 22% si rozděluje čaje bylinkové a zelené. Zelený čaj ale v posledních letech zažívá rozkvět a jeho spotřeba stoupá (BUREŠOVÁ, 2009).

3.2.3. Botanická charakteristika čajů

Čajovník je stromek, který má mnoho větvíček a neopadavých listů. Mladé listy jsou povadlé a hebké, postupem času se mění na pevnější a hladké (BUREŠOVÁ, 2009). Čerstvé listy téměř nevoní, tuto vlastnost získávají až při dalším zpracování (MARTIN, 1999). Čajovníku se nejvíce daří v tropech a subtropích. Ve vyšších nadmořských výškách roste sice pomalu, ale má vysokou kvalitu.

Existují tři základní druhy:

- Čajovník čínský – pěstuje se v Číně a na Tchaj-wanu. Vyrůstá až do výšky 6 metrů. Nejvíce se z něj vyrábí čaj zelený.
- Čajovník assámský – pěstuje se na Srí-Lance, Indii a v afrických zemích. Listy mohou být i 2x větší než u čajovníku čínského (BUREŠOVÁ, 2009).
- Čajovník indočínský – zahrnuje malou populaci čajovníků, které rostou ve vyšších polohách Srí Lanky.

Rozdíl mezi druhy se vyznačuje například morfologickými vlastnostmi (množství tvorby květů, velikost listů,...) a také chemickým složením (množství taninu a extraktivních látek). Čaj se rozmnožuje řízkem, semeny, očkováním nebo odkopky. Semena jsou uložena v tobolkách zpravidla po třech a jsou bohatá na tuk (MARTIN, 1999).

3.2.4. Složení čajů

Čaj připravený k použití obsahuje 4 – 12% vody, 88 – 96% pevných složek (POSPÍŠIL, HLAVA, 1991). Surový čerstvý list čaje obsahuje 75 – 82% vody, 18 – 25% pevných složek, ze kterých je většina nerozpustných ve vodě (SPRECHER VON BERNEGG, 1991). Je to hrubá vláknina, celulóza, proteiny, tuky, pektiny, chlorofyl a pigmenty, škrob. Složky rozpustné ve vodě jsou aminokyseliny, minerální látky, cukry a klovatiny, vitaminy C, B₁, B₂, D, K a kofein (POSPÍŠIL, HLAVA, 1991). Čajové listy obsahují více než 400 chemických látek, nejvýznamnější jsou alkaloidy – kofein, třísloviny a silice. Z těchto

organických látek jsou to především třísloviny, které při fermentaci částečně oxidují, dávají čaji chuť i barvu (ČÍŽEK, 2010). Mají také důležitou roli při zpracování čaje a velký vliv na jeho kvalitu. V listu se jejich množství mění vlivem vegetačního období, v průměru je ale v suchých listech 18 – 32% tříslovin.

Při fermentaci také působí enzymy, což jsou vlastně oxidační fermenty. List obsahuje 0,6 – 4,5% kofeinu v sušině. Obsah závisí na nadmořské výšce oblasti, kde rostlina roste. Listy z vysokohorských území mají kofeinu více než nížinné (SPRECHER VON BERNEGG, 1991). Při louhování čaje se nejdříve uvolňuje kofein, ale při delším louhování se začne uvolňovat větší množství tříslovin, které pak působení kofeinu zabraňují (ČÍŽEK, 2010). Kofein povzbuzuje centrální nervovou soustavu a krevní oběh, má méně nepříznivé účinky než kofein v kávě. V čaji působí kofein díky taninu a katechinům pomaleji a bez negativních účinků na srdeční činnost.

Čaj je významný i svou termoregulační schopností, tedy že v zimě zahřívá a v létě ochlazuje (TLUSTÁK, 1995). Díky flavonoidům je čaj schopen odstraňovat z organismu volné radikály, čímž slouží jako ochrana proti infarktu myokardu, rakovině, zánětu horních cest dýchacích, artritidě. Čajové lístky užívané orálně pomáhají proti střevním průjmům, ke zvýšení funkčnosti ledvin i jako pomoc při redukci hmotnosti. Přiložením čajových pytlíků na postižená místa, pomáhá léčení kožních onemocnění, svědění nebo kruhů pod očima (BUREŠOVÁ, 2009).

3.2.5. Tržní druhy čajů

Jakostní stupnice čaje

Flowery Orange Pekoe (FOP) – nejkvalitnější čaj ze zlatavých pupenů a prvních listů

Orange Pekoe (OP) – je druhý jakostní stupeň čaje připravený ze směsi prvních a druhých lístků. Obsahuje zlatavé listové pupeny.

Pekoe (P) – třetí stupeň jakosti čaje z druhých a třetích čajových listů. Je to čaj střední kvality

Pekoe Souchong (PS) – čaj z třetího až šestého listu

Congo (C) – čaj, který se připravuje ze starších a velkých čajových listů

Broken (B) – obsahuje pouze zlomky listů a pupenů (BUREŠOVÁ, 2009).

Druhy čaje a zpracování čajovníkových listů

Obecné rozdělení čajů je černý, zelený, polofermentovaný a bílý. Je-li čaj vícekrát fermentovaný, nazývá se pak pu-er.

Čaj černý – čaj pravý; prochází procesem fermentace úplně a proto má nápadnou barvu, která se během louhování mění od zlaté přes červenou až po tmavě hnědou. Zároveň má velmi silné aroma. Čínské čaje mají po vylouhování červenou barvu na rozdíl od čajů indických, které jsou zbarveny spíše do hněda. Proto také Číňané nazývají tento čaj červeným (KULVEIT, 1998). Černý čaj se zpracovává mnoha způsoby, ale dodnes klasická používaná metoda začíná zavádáním listů (SPRECHER VON BERNEGG,1991), ale nesmějí se zapařit. Voda se odpařuje, lístky křehnou, na strojích se poruší listové buňky, aby následující 3 – 4 hodinová fermentace proběhla na celé ploše. Nakonec se lístky svinují, suší pomocí horkého cirkulujícího vzduchu, a to až při teplotě 49 – 54°C.

Čaj zelený – čaj pravý; zpracovávají se zelené lísky, u kterých neproběhl proces vadnutí a fermentace (BUREŠOVÁ, 2009). Pomocí pražení na pánvi či působení páry, dále se stáčí a suší. Před sušením se může znovu opražit (SPRECHER VON BERNEGG,1991). Díky pražení a sušení nad ohněm má zelený čaj svou charakteristickou vůni a aroma (KULVEIT, 1998).

Čaj polofermentovaný = Oolong – tzv. polozelený čaj pravý. Svě místo si vybudoval v jižní Číně a Tchajvanu. Zde neprobíhá celý proces fermentace, ale listy se jen krátce, částečně fermentují a poté se praží (SPRECHER VON BERNEGG,1991). Může tak vzniknout velká škála vůní a chutí.

Čaj bílý – má nejbliže k přírodnímu čaji čerstvému. Bílé čaje neprochází fermentací, jen se suší a tak zachová chuť a složení čerstvého čaje. Nálev má nazelenalou až oříškově hnědou barvu.

Tmavé čaje (Pu-er) – tyto čaje prochází vícenásobnou fermentací a jsou tvořeny z velmi silných listů (KULVEIT, 1998).

Čaj cihlový – vytváří se z čajového prachu, větviček a úlomků. Suroviny se pak lisují do forem, kde tvrdnou (SPRECHER VON BERNEGG,1991).

Čaj bylinný – vyrobený z částí bylin, které jsou povoleny vyhláškou, směsí bylin s pravým čajem, směsí jednotlivých bylin, směsí bylin s ovocem. Čaj musí obsahovat minimálně 50% bylin.

Čaj ovocný – vyrobený ze sušeného ovoce a částí rostlin, které jsou povolené vyhláškou. Podíl ovoce musí být vyšší než 50% z hmotnosti (BUREŠOVÁ, 2009).

Čaj parfumovaný – Parfumace se užívá u černých i zelených čajů pomocí květů. Po posledním pražení zeleného čaje se pak listy vrství na květy. U černého čaje se vonné květy suší, rozdrtí a poté se promíchají s čajem při jeho sušení (SPRECHER VON BERNEGG,1991).

Čaj maté – Využívá se pro svou energetickou hodnotu při duševní i fyzické zátěži. Zabraňuje pocitu hladu. Tento čaj obsahuje matein, který se chemickým složením podobá kofeinu (OXALIS, 2008).

Práškový čajový extrakt – se vyrábí z nevyužitých či podřadných listů.

Čaj nakládaný/silážovaný – Užívá se hlavně před těžkou prací jako salát s česnekem a olejem. Listy se spaří v dřevěné nádobě, hnětou se na bambusových rohožích a silážují se v jamách. Před upotřebením se omývá slanou vodou (SPRECHER VON BERNEGG,1991).

Čaj instantní – obsahuje čajový extrakt a další složky. Přípravuje se rozpuštěním ve vodě (BUREŠOVÁ, VÁVROVÁ, 2009).

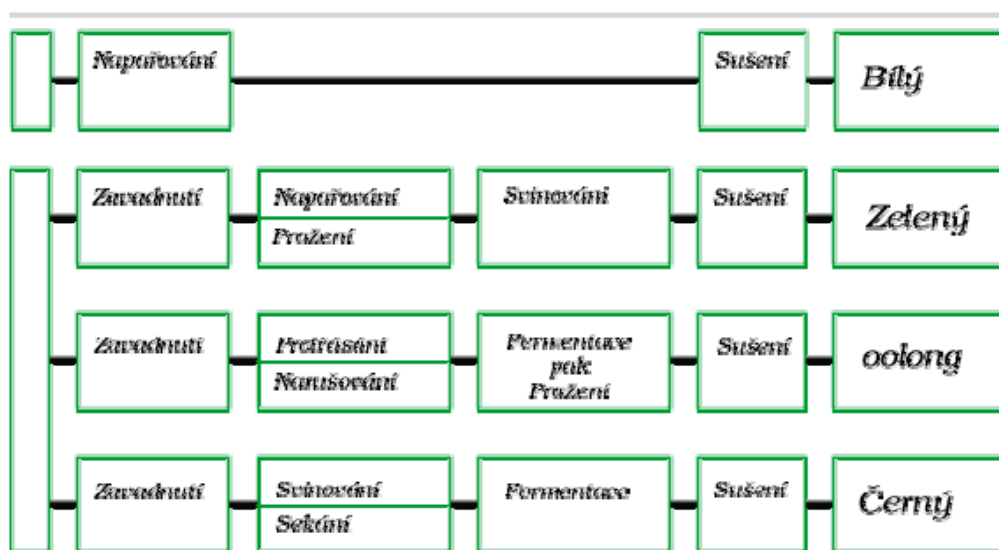
Čaj lisovaný – desky, tabulky nebo cihly lisované z navlhčeného čaje (TLUSTÁK, 1995).

Klasické zpracování čaje

Z čajovníku se sklízí koncové výhonky zvané fleše, které tvoří pupen a tzv. stříbřitě bílý „rybí list“, který je porostlý bílými chloupky a dále až pět listů pod ním. Výhonek z pupenu a dvou lístků tvoří jemnou fleš, z pupenu a tří lístků střední fleš a hrubá fleš je z pupene a většího množství lístků. Čtyři až pět zelených fleší je zapotřebí k výrobě 1kg čaje (MARTIN, 1999). Listy čajovníku se sbírají ručně. Sklízí se 5x ročně, v tropech dokonce každých 14 dnů a vybírají se neotevřené pupeny (tzv. Pekoe) a mladé listy (BUREŠOVÁ, 2009). Při přepravě se listy nesmějí v žádném případě zapařit. V továrně pak zavádají při teplotě 20 – 24°C a vlhkosti 75% 16 – 20 hodin. V této fázi se rozkládá část chlorofylu a rozpadají se bílkoviny, začíná oxidace tříslovin a vzniká čajové aroma. Zavadnuté lístky se svinují ručně nebo strojově, při tom se narušují buňky listu, uvolňuje se buněčná šťáva, probíhá vzdušná oxidace. Svinuté lístky fermentují cca v 5ti centimetrových vrstvách na dřevěných lískách při 25°C a ochraňují se před přímým slunečním světlem. Čaj se nakonec uloží do sušicí pece. Usušené čajové listy se třídí na speciálních sítích.

Kromě klasického zpracování čaje se používá postup CTC = Crushing – Tearing – Curling (drcení – trhání – svinování), který probíhá ve zvláštních „rollerech“ (MARTIN, 1999).

Schéma č. 1: Základní shrnutí zpracování čaje



Zdroj: KULVEIT, 1998

3.2.6. Nežádoucí účinky čajů

Neustále jsou propagovány pozitivní a léčivé účinky čajů. Čaj ale ve velkém množství či v určitých kombinacích se stravou může působit negativně. Především odvodňuje, má silné močopudné účinky a při větším množství vypitého nápoje jsou přetěžovány ledviny. Na druh čaje či směsí by si měli dát pozor ti, kteří užívají léky, neboť účinky léků mohou být čajem ovlivněny. Dále lidé trpící vysokým krevním tlakem, srdečními problémy, některými nervovými chorobami, žaludečními a dvanácterníkovými vředy. Čaj na sebe váže některé minerální látky a zabraňuje jejich vstřebávání. To může zapříčinit řídnutí kostí či osteoporózu (ZAJÍČEK, 2008).

Tein zabraňuje vstřebávání železa, které napomáhá tvorbě červených krvinek, které okysličují tělo. Těhotné ženy by měly omezit pití čaje, tein se totiž vstřebává do mateřského mléka. Vhodnější jsou pro ně rostlinné čaje bez obsahu teinu, např. Rooibos.

Čaje slazené vyvolávají kvasné procesy v trávicím traktu a způsobují překyselení organismu.

Při nadměrném množství vypitého čaje se může objevit roztěkanost, třes, nervozita, deprese. Přestože čaje mají mnoho pozitivních účinků, při pravidelně užívané nevhodné stravě a špatném zdravotním stylu nijak nepomohou. Čaj není všelék a není dobré dát na jeho módnost či reklamu (HORNÍKOVÁ, 2009).

4. Závěr

Význam ochrany spotřebitele má svou historickou úlohu již celá staletí, jak ve veřejném, tak soukromém právu. Ochrana spotřebitele se vyvíjela současně s ostatními obchodními parametry a s rozvojem právních norem. Stále platí základ z římského práva, že prodávaná věc musí mít požadované vlastnosti a že prodejce odpovídá za skryté vady. Ochrana spotřebitele, její vývoj a zapracování do jednotlivých právních norem a vyhlášek, odpovídá přímo úměrně vývoji ve společnosti a požadavkům kladených na prodáváný produkt. Spotřebitel má právo na ochranu tím spíše, pokud produkt je prodáván ve velkém množství a variacích, které se odrážejí i v užitné hodnotě výrobku. Ochrana spotřebitele se nesusoustrdí jen na vlastní kvalitu výrobku, ale i na výrobu, distribuci, prodej, cenovou politiku a používání. Základem současné právní legislativy v ČR je zákon č.634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele se schválenými právními úpravami. Česká obchodní inspekce společně se Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, orgány veřejného zdraví, orgány hygieny, orgány veterinární správy, celní správou a Státním ústavem pro kontrolu léčiv je hlavní garant ze strany státu v systému dohledu na dodržování platných zákonů a práv na ochranu spotřebitele.

Díky medializaci a otevřenému přístupu k informacím se stále více spotřebitelů seznamuje se svými právy a vyžaduje uvedení zákonem povinných informací na obalech výrobků.

Komodita čaje je specifická tím, že se jedná převážně o produkt, který je pěstován mimo ČR. Základní suroviny se dovážejí, jsou dány požadavky na kvalitu a zajištěny práva spotřebitele vzhledem k importu. Přímý účinek na ochranu spotřebitele má i vliv značkové politiky a dohled značkových výrobců nad produktem od průběhu sklizně, zpracování, přes uskladnění až do vlastního prodeje.

U komodity čaj, vzhledem k rozsahu, variacím druhů černého, zeleného a zejména ovocných čajů a dalších, lze očekávat, že spotřebitel nebude vyhledávat informaci o kofeinu a barvivech, která se nesmí používat. Spotřebitel není sám schopen posoudit obsah cizorodých látek, jejich limit a nezávadnost obsahu čajové směsi bez laboratorního rozboru. Spolupráce států EU v systému RASFF je v této oblasti velice důležitá, protože široce rozšířené pravidelné užívání čaje může např. nežádoucími farmakologickými účinky

ovlivnit zdraví spotřebitele. Hledisko ochrany spotřebitele je u čaje o to důležitější, že stále větší skupina spotřebitelů využívá různé druhy čaje na podporu svého zdraví.

Výrobci si velice dobře uvědomují vliv kvality a cenové politiky na spotřebu čaje a v poslední době se někteří snaží o rozšíření užitečných informací poskytovaných spotřebiteli, které nejsou nařizovány uvádět na obalech, např. maximální doba vyluhování čaje a teplota použité horké vody. Využívají také internet, kde se v nemalé míře snaží předat další informace o druzích čaje, doporučeném postupu přípravy, trvanlivosti, uskladnění a detailech míchání směsí.

Ve světě i v ČR stoupá povědomí o důležitosti vnitřní vyrovnanosti člověka a dobrého tělesného pocitu. Vše má spojitost se sebepoznáním a duševním klidem. Čaj je pro mnohé své vlastnosti spojován s tímto životním stylem a obdivem k východní filosofii. Právě proto jeho obliba a spotřeba roste. Otázkou je, zda strohé přebírání rituálů, pití a přípravy čaje bez hlubšího poznání východního učení, zapadá do našeho kulturně historického prostředí a není spíše módní záležitostí či znakem snobství. V České republice v posledních letech prudce vzrostl počet čajoven. Je však zapotřebí si uvědomit, že čaj je zboží jako každé jiné a hlavní snahou obchodníka je dosažení zisku. Tomu napomáhá medializace pozitivních účinků a pořádání prezentačních akcí, jako je např. ČajomírFest. I tato akce je však z větší části komerční záležitostí.

Každý spotřebitel by měl sám zhodnotit, zda čaj samotný či všechny přísady v čajových směsích jsou pro něj vhodné. Informace na krabičkách, sáčcích by měly být snadno čitelné a srozumitelné i pro laika.

Hlavním úkolem ochrany spotřebitele je tedy zajistit, aby spotřebitel dostal kvalitní, bezpečný a nezávadný, životnímu prostředí šetrný výrobek se všemi potřebnými informacemi.

5. Seznam použitých zdrojů

Tištěné zdroje

- ČURDA, D.; HOLUB, K. *Stručné dějiny oborů potravinářství, hotelnictví*. Praha : Scientia, 2004. 34 s. ISBN 80-7183-292-8.
- KINCL, Jaromír. *Všeobecné dějiny státu a práva*. 1. Praha : Panorama, 1983. 464 s.
- MALÝ, Karel; SIVÁK, Florian. *Dějiny státu a práva v Československu*. 1. Praha : Panorama, 1988. 547 s.
- MARTIN, Pavel. *Čaj, Čaj, Čaj*. Praha : IŽ s.r.o., 1999. 160 s. ISBN 80-240-1069-0.
- MATYÁŠ, Zdeněk. *Analýza nebezpečí a kritické kontrolní/ochranné body HACCP*. Brno : Státní zdravotní ústav, 1993. 85 s. ISBN 80-900035-3-2.
- POSPÍŠIL, F.; HLAVA, B. *Agrotechnika a technologie čaje : Čajový list - výběr z děl věnovaných čaji*. Brno : Santini, 1991. 70 s. ISBN 80-900952-7-5.
- SPRECHER VON BERNEGG, A. *Čajovník a čaj: Tropické a subtropické světové hospodářské rostliny : Čajový list - výběr z děl věnovaných čaji*. Brno : Santini, 1991. 70 s. ISBN 80-900952-7-5.
- ŠKOPEK, B.; VOLDŘICH, M. *Praktická příručka výrobce a prodejce potravin*. Praha : Verlag Dashöfer, 1999. 934 s. ISBN 80-86229-05-X.
- TLUSTÁK, Vlastimil. *Svět čaje : Něco o čaji*. Olomouc : Vlastivědné muzeum v Olomouci, 1995. 40 s. ISBN 80-05037-12-2.
- TOMANČÁKOVÁ, Blanka. *Ochrana spotřebitele v praxi se vzory a příklady*. Praha : Linde a.s., 2008. 224 s. ISBN 978-80-7201-695-2.
- ZDRAŽIL, Miloš. *O ochraně spotřebitele*. Praha : Linde a.s., 2000. 231 s. ISBN 80-7201-240-1.

Internetové zdroje

- ANONYM_A, *Gastrotrend* [online]. 2008 [cit. 2011-02-11]. Čaj. Dostupné z WWW: <<http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/6-kava-caj/81-vse-o-caji.html>>.
- ANONYM_B, *Čajovník* [online]. 1998 [cit. 2010-09-04]. Historie čaje. Dostupné z WWW: <<http://cajovnik.cz/his00a.html>>.
- ANONYM_C, *HACCP* [online]. 2009 [cit. 2011-02-13]. Informativní údaje. Dostupné z WWW: <<http://haccp.webnode.cz/informativni-udaje/>>.

- BUREŠOVÁ, Pavla. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2009 [cit. 2010-10-13]. Co všechno se skrývá v šálku čaje. Dostupné z WWW: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000732&docType=ART&nid=11327>>.
- BUREŠOVÁ, Pavla; VÁVROVÁ, Kateřina. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2009 [cit. 2010-10-14]. Instantní nápoje – kam s nimi?. Dostupné z WWW: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1000500&docType=ART&nid=11327>>.
- ČÍŽEK, Viktor. *O čaji* [online]. 2010 [cit. 2010-10-14]. Historie čaje. Dostupné z WWW: <<http://caj.obrona.net/historiecaje/historiecaje.htm>>.
- ČTK, *Gastrotrend* [online]. 2010 [cit. 2011-02-11]. Kvetoucí čaje se v České republice těší stále větší oblibě. Dostupné z WWW: <<http://www.gastrotrend.cz/7-rubriky-clanky/6-kava-caj/1437-kvetouci-caje-se-v-ceske-republice-tesi-stale-vetsi-oblibe.html>>.
- HÁJKOVÁ, Kateřina. *ČOI* [online]. 2010 [cit. 2010-01-11]. Historie ochrany práv kupujících. Dostupné z WWW: <<http://www.coi.cz/cs/ocoi/historie-ochrany-prav-kupujicich.html>>.
- HOFERKOVÁ, Petra. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2009 [cit. 2011-02-13]. SZPI nepustila do oběhu zásilku čajů z Číny. Dostupné z WWW: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1017921&docType=ART&nid=11652>>.
- HORNÍKOVÁ, Eva. *Auria.cz* [online]. 2009 [cit. 2011-03-14]. Prospívá vždy pití čaje zdraví?. Dostupné z WWW: <http://www.auria.cz/index.php?main_page=document_general_info&cPath=67_68&products_id=608>.
- KNOBLOCHOVÁ, Věra. *Ministerstvo průmyslu a obchodu* [online]. 2007 [cit. 2011-02-14]. Strategie spotřebitelské politiky na unijní úrovni. Dostupné z WWW: <<http://www.mpo.cz/dokument3287.html>>.
- KULVEIT, Jan. *Čajovník* [online]. 1998 [cit. 2010-10-14]. Fermentace a čajové druhy. Dostupné z WWW: <<http://cajovnik.cz/ces04a.html>>.
- MZE, *Eagri* [online]. 2010 [cit. 2011-02-28]. Příručka pro provozovatele potravinářských podniků. Dostupné z WWW: <http://eagri.cz/public/web/file/50727/MZe_Prirucka_potraviny_tisk.pdf>.
- MZE, *Informační centrum bezpečnosti potravin* [online]. 2008 [cit. 2011-02-28]. Zpráva o činnosti systému rychlého varování pro potraviny a krmiva v ČR za rok 2008. Dostupné z WWW:

<<http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/RASFF/Zprava%20RASFF%202008.pdf>>.

NEŠPOROVÁ, Zuzana. *Atriumcafé* [online]. 2009 [cit. 2011-02-11]. Bostonské pití čaje.

Dostupné z WWW: <<http://www.atriumcafe.cz/inpage/bostonske-piti-caje/>>.

OKLC, Odbor kontroly laboratoří a certifikace SZPI. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2002 [cit. 2010-12-12]. Kontrolní činnost SZPI. Dostupné z WWW:

<<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314>>.

OKLC, Odbor kontroly laboratoří a certifikace SZPI. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2004 [cit. 2010-12-12]. Systém rychlého varování pro potraviny

a krmiva RASFF. Dostupné z WWW:

<<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002819&docType=ART&nid=11414>>.

OKLC, Odbor kontroly laboratoří a certifikace SZPI. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2006 [cit. 2010-12-12]. Laboratorní činnost SZPI. Dostupné z WWW:

<<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002172&docType=ART&nid=11360>>.

OXALIS, *Oxalis : Čaj & Káva* [online]. 2008 [cit. 2011-01-13]. Mate. Dostupné z WWW:

<<http://www.oxalis.cz/mate/cz/c-995/>>.

ZAJÍČEK, J. *Zdraví A-Z* [online]. 2008 [cit. 2011-03-14]. Čaje a maceráty. Dostupné

z WWW: <http://www.zdravi-az.cz/Hydratace_organizmu_05.php>.

Právní předpisy

Vyhláška č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny.

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách, tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění.

Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů.

Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění.

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů v novelizovaném znění.

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v novelizovaném znění.

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v novelizovaném znění.

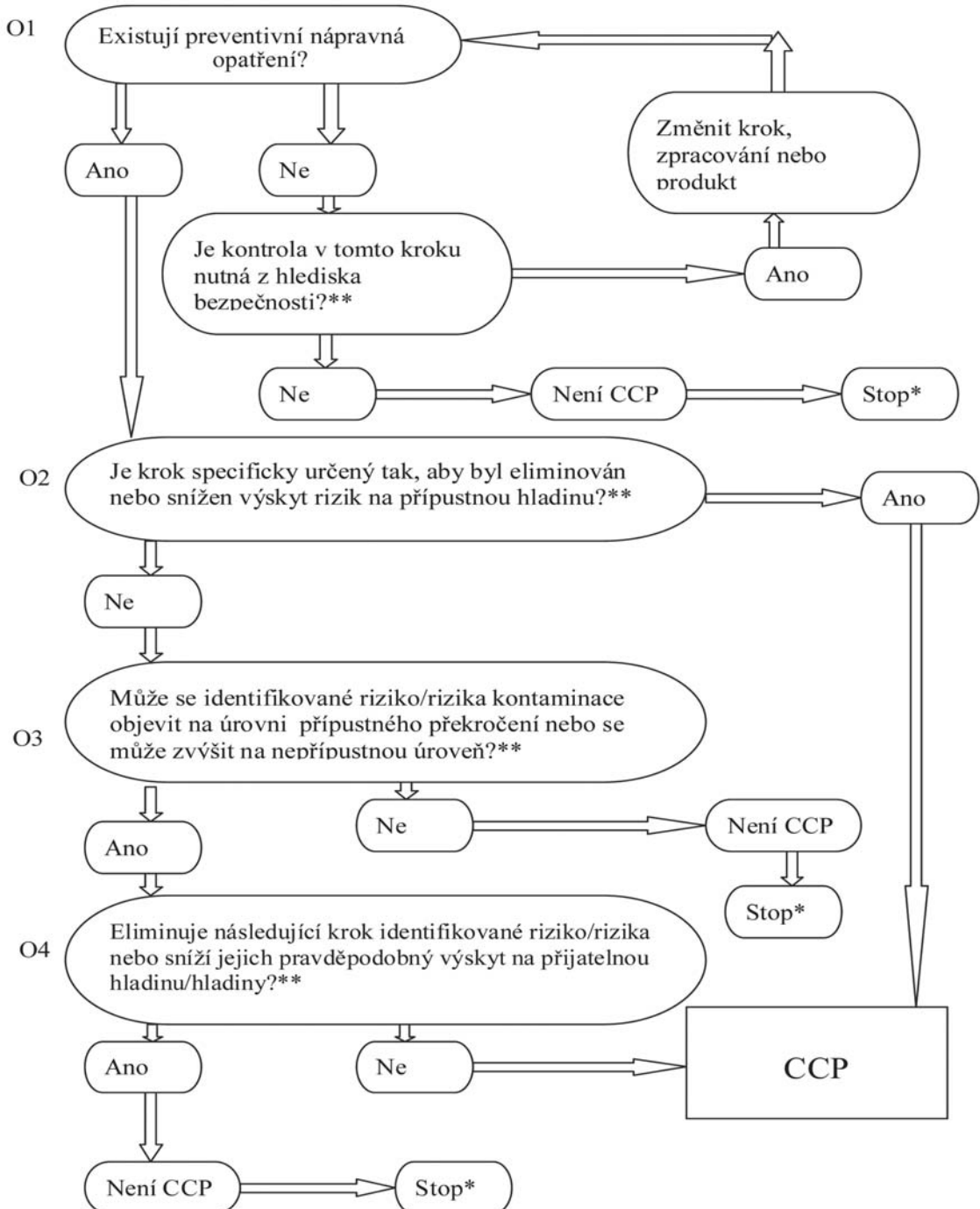
6. Přílohy

Seznam příloh:

- Příloha č. 1 Příklad rozhodovacího stromu pro identifikaci kritických kontrolních bodů (CCP)
- Příloha č. 2 Systém RASFF
- Příloha č. 3 Čaj v letopočtech
- Příloha č. 4 Produkce čaje ve světě

Příloha č. 1

Příklad rozhodovacího stromu pro identifikaci kritických kontrolních bodů (CCP)



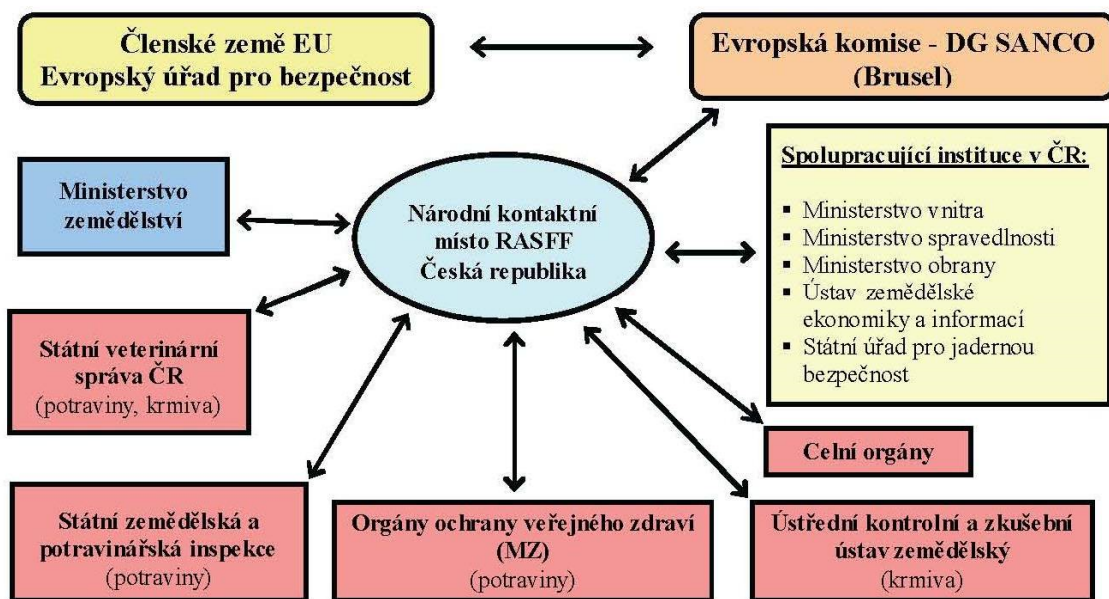
* Postupovat k dalšímu určenému riziku v popsaném procesu

** Přijatelné a nepřijatelné úrovně musí být rozeznány v rámci celkového účelu identifikovat CCP plánu HACCP.

Zdroj: MZE, 2010

Příloha č. 2

System RASFF



Zdroj: MZE, 2008

Příloha č. 3

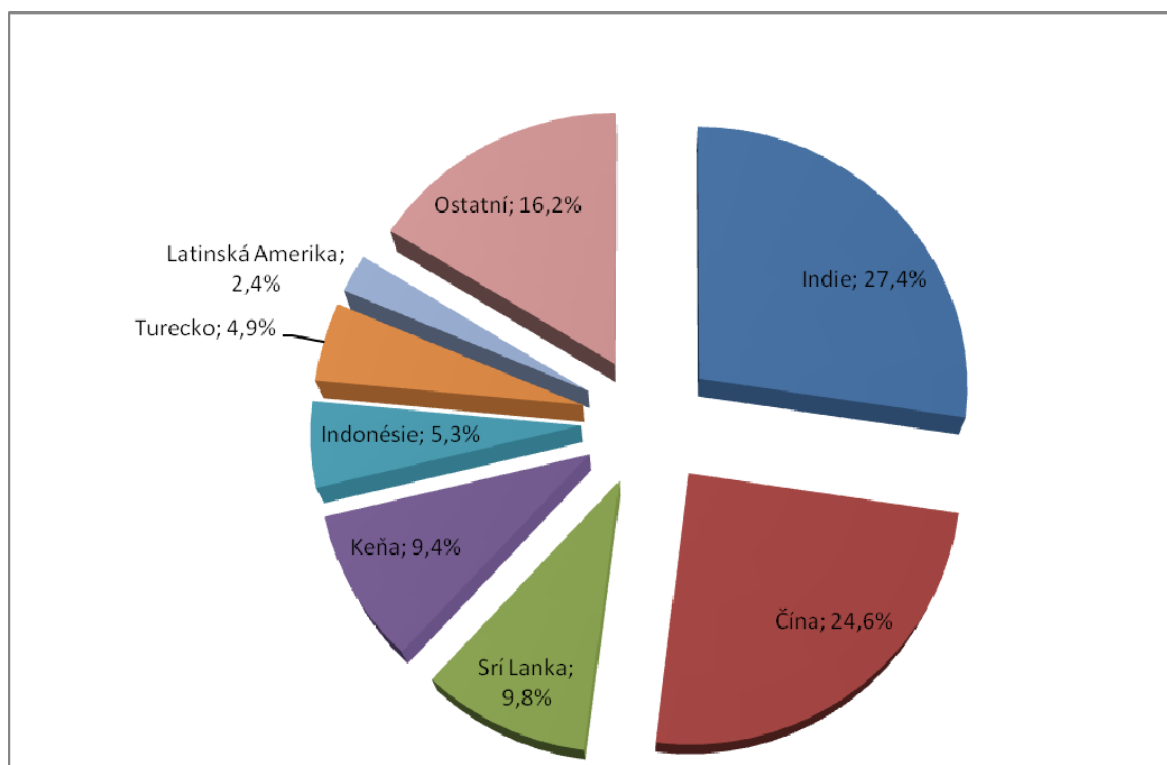
Čaj v letopočtech

- cca 350 n.l.** nejstarší věrohodný popis čajovníku od čínského autora Kuo Po
- 500** čaj se všeobecně rozšířil v Číně
- kol. r.590** první znalosti o čaji pronikly do Japonska společně s buddhismem
- 725** poprvé je doložen název pro čaj Ch'a v herbáři jehož autorem byl Su Kung fang
- 780** Lu Jü vydává první obsáhlou knihu o čaji s názvem Čcha Ting zároveň nutno uvést, že v tomto roce byly prokazatelně vybírány první daně za čaj (za vlády císaře Ti Tsunga)
- 805** údaje o přenesení čajových semen z Číny do Japonska
- 815** japonský císař Saga nařizuje pěstování čaje v pěti vybraných provinciích v okolí hlavního města
- 851** první písemná zmínka o čaji vydaná mimo Čínu je „Popis čaje“ v knize arabského cestovatele a kupce Solejmána
- 960** lisovaný čaj ve zlatých krabicích je zasilán čínskému císaři jako poplatek
- 1368-1628** v Číně byl v době dynastie Ming objeven způsob výroby zeleného čaje
- 1473** v Japonsku se šógun Jošimasa stal patronem čajového obřadu
- 1559** Benátčan Giambista Ramusio uveřejňuje první zmínky o čaji v Evropě. Čerpal z cestopisu perského obchodníka Mahometa a podrobně líčí pěstování čaje i jeho léčivé vlastnosti
- 1560** portugalský jezuita Gaspar da Cruz uvádí popis čínskému způsobu přípravy a pití čaje
- 1597** významný botanik Johann Bauhin ve své knize Plantarum uvádí botanickou poznámku o čajovníku
- 1610** holandská obchodníka začali dovážet čaj do Evropy
- 1618** čínský velvyslanec přivezl darem čaj ruskému caru
- 1642** holandský přírodovědec Jacob Bontius popisuje čaj ve své knize Historia naturalis
- 1657** čaj se poprvé prodával veřejně v londýnské Garwayově kavárně
- 1671** Philippe S.Dufour vydal v Lyonu první evropskou knihu věnovanou kávě, čaji a čokoládě
- 1684** Andreas Cleyer zavedl pěstování čajovníku z Japonska na Javu
- 1706** Thomas Twining začíná obchodovat s čajem
- 1715** první doklady o používání zeleného čaje v Anglii
- 1717** v Londýně otevřel T.Twining první exkluzivní obchod čajem „Golden Lyon“
- 1725** Anglie vydává první zákon proti porušování pravidel a zásad obchodu s čajem
- 1753** Carl Linné uvádí čaj Thea ve svém díle Species plantarum společně s rodem Camellia
- 1774** Angličan John Wadham získává anglický patent za vynález úpravy čaje
- 1810** Číňané zavedli pěstování čaje na Tchaj-wanu
- 1826** masové vysazování čajovníku z Japonska na Jávě
- 1826** John Horniman uvedl v Londýně na trh první balený čaj
- 1835** v Indii je vysázeno 42 tis. čajovníků a dopraveno do nejvhodnějších oblastí pěstování
- 1836** Thomas Ridgway otevírá obchod s čajem na třídě krále Williama v Londýně
- 1837** založena firma Tetley v Yorkshiru v Anglii
- 1862** v Jokohamě byla postavena první vytápěná pec - sušička
- 1872** William Jackson zavedl v Indii první mechanický roller - svinovač
- 1876** expanze čaje na Ceylon po zničení plantáží kávy
- 1883** v japonském Kóbe je uspořádána druhá specializovaná čajová výstava za účasti 2752 vystavovatelů
- 1885** založena firma Josef Horn a spol. v Chřibské u Rumburka, která začala dovážet a také balila čaj
- 1890** semena čajovníku z Assámu byla vysázena v brazilském státě Minas Geiras
- 1893** C.Popov zavedl pokusné pěstování čajovníku v Zakavkazsku
- 1896** A.W.Smith patentuje první jednotlivě balený (sáčkový) čaj
- 1900** první čajová krize z nadprodukce (Indie,Ceylon)
- 1910** prudký rozvoj pěstování čajovníku na Sumatře

Zdroj: TLUSTÁK, 1995

Příloha č. 4

Produkce čaje ve světě



Zdroj: ANONYM_A, 2008