

Česká zemědělská univerzita v Praze

Fakulta agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů

Katedra agroekologie a rostlinné produkce



Distribuce a marketing regionálních potravin

Diplomová práce

Autor práce: Bc. Petra Novotná, DiS.

Obor studia: Rozvoj venkovského prostoru AMVKS

Vedoucí práce: Ing. Perla Kuchtová, Ph.D.

© 2021 ČZU v Praze

Zadání DP 1. strana

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci "Distribuce a marketing regionálních potravin" vypracovala samostatně pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze dne 25. dubna 2021

Petra Novotná

Poděkování

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucí diplomové práce Ing. Perle Kuchtové, Ph.D., za cenné rady, připomínky, metodické vedení práce a za poskytování konzultací a svého času pro zpracování práce. Dále děkuji Ing. Gabriele Jeníčkové za spolupráci na Projektu Středočeská Regionální potravina. V neposlední řadě chci poděkovat své rodině za podporu a pochopení.

V Příbrami 25. dubna 2021

Distribuce a marketing regionálních potravin

Souhrn

Cílem práce bylo charakterizování regionální produkce potravin, marketingu a distribuce v rámci platné legislativy.

Prezentace značky je v podstatě základ celé soutěže, je to přesně ten způsob, jak potraviny přiblížit veřejnosti, představit jim výrobce a jejich výrobky s možností tyto potraviny ochutnat. Na základě těchto zkušeností byl navržen postup (metodika), který lze aplikovat na všechny subjekty koordinující soutěž v jednotlivých krajích. Změny v procesu hodnocení umožňují zajistit anonymitu vzorků a jejich výrobců. Metodika vychází z pětileté praxe 5 let spolupráce při koordinování soutěže ve Středočeském kraji. Mohou se jí řídit všechny subjekty podílející se na konání soutěže Regionální potravina.

Každý rok je prováděn mezi výrobci kvantitativní průzkum na základě dotazníku, kde se mj. zjišťuje, co výrobcům regionálních potravin výhra v soutěži přinesla a podle toho se plánují další postupy.

Částečný negativní dopad na výrobce za účast v soutěži je vnímán jako pozitivní pro spotřebitele.

Klíčová slova: Bezpečnost a kvalita potravin, Food miles, Klasa, Regionální potravina, Výrobce, Značení potravin, Značky kvality

Distribution and marketing of regional foods

Summary

The aim of the thesis was to characterize regional food production, marketing and distribution within the framework of the applicable legislation. The presentation of the brand is basically the basis of the whole competition, it is exactly the way to bring food closer to the public, introduce them to the manufacturers and their products with the possibility to taste these foods. Based on this experience, a procedure (methodology) has been proposed that can be applied to all entities coordinating competition in individual regions. Changes in the evaluation process make it possible to ensure the anonymity of samples and their manufacturers. The methodology is based on five years of experience of 5 years of cooperation in coordinating the competition in the Central Bohemian Region. It can be followed by all entities involved in the Regional Food competition.

Each year, a quantitative survey is carried out between producers on the basis of a questionnaire, which, among other things, determines what the win in the competition has brought to regional food producers and further procedures are planned accordingly.

The partial negative impact on producers for participating in the competition is perceived as positive for consumers.

Keywords: Food safety and quality, Food miles, Klasa, Regional food, Manufacturer, Food labeling, Quality labels

Obsah

1	Úvod	8
2	Cíl práce	9
3	Literární rešerše	10
3.1	Přírodní a potravinové zdroje	10
3.1.1	Ekosystémové služby	10
3.1.1.1	Hodnocení služeb ekosystémů.....	11
3.1.1.2	Metodika hodnocení ekosystémových služeb v sídlech ČR	13
3.1.1.3	Obnovitelné zdroje.....	13
3.1.2	Udržitelné potraviny	15
3.2	Evropský trh	16
3.3	Food miles a enviromentální dopady tržního hospodářství	17
3.4	Právní úprava, značení produkce, certifikace	19
3.4.1	Všeobecně platné zásady označování potravin	19
3.4.2	Povinné informace při označování potravin.....	21
3.4.3	Dobrovolné informace.....	23
3.5	Národní značky kvality	25
3.5.1	Klasa	25
3.5.2	Regionální potravina	28
4	Materiál a metodika	31
5	Vlastní projektová část	32
5.1	Charakteristika Středočeského kraje jako potravinového producenta	32
5.1.1	Příhlášky do soutěže	33
5.1.2	Nábor potravin.....	34
5.1.3	Hodnotitelská komise (HK).....	34
5.1.4	Předávání certifikátů, plaket – slavnostní vyhlášení	35
5.1.5	Prezentace a propagace značky	36
5.2	Návrh aktualizace metodiky	36
5.2.1	Kvalifikační předpoklady	37
5.2.2	Oslovení výrobců, sestavení databáze účastníků.....	38
5.2.3	Příjem a administrace přihlášek.....	38
5.2.4	Organizační a technické zajištění při konání HK, pravidla pro HK	39
5.2.5	Slavnostní vyhlášení výherců a předávání ocenění Regionální potravina ..	40
5.2.6	Prezentace značky	40
5.2.7	Ostatní aktivity	41
5.2.7.1	Tvorba povinných tiskovin a plaket.....	41
5.2.7.2	Doprovodné aktivity	41
6	Diskuse	42
7	Závěr	46
8	Literatura	47
9	Seznam použitých zkratk a symbolů	51
10	Samostatné přílohy	I

1 Úvod

Téma potravin je velice široké a každý z nás potřebuje jíst, aby se mohl nějakým způsobem vyvíjet, prospívat a hlavně žít. Bez potravin bychom jako lidstvo vymřeli. Se samotným pěstováním a vyráběním potravin nám pomáhá příroda, a to jak v oblasti živočišné, tak i v oblasti rostlinné produkce. To, jaká potravina ve výsledku bude, co bude absorbovat při růstu, ať již rostliny nebo živočichové, je do značné míry ovlivněno životním prostředím, v němž se potravina vyvíjí, a to je zase ovlivňováno ve všech směrech chováním a člověkem samotným a jeho potřebami.

Vznikají nové snahy o co nejkratší možné cesty z farem ke spotřebiteli. Vznik nových trendů a strategií, hlavně v rámci Green Dealu (zelený úděl, jedná se o Evropskou zelenou dohodu), jako např. „Farm to Fork“, za účelem toho, aby se Evropa stala tzv. uhlíkově neutrální kontinent. Aby tedy bylo možné identifikovat původ, je nutné správně potraviny značit jak povinnými údaji, které vyplývá přímo z nařízení (EU) 1169/2011 a další legislativy, tak i nepovinnými údaji, které nesmí být zavádějící. Díky značení potravin je zajištěna jejich bezpečnost v rámci celého potravního řetězce. Je známo, odkud potravina pochází, kdo ji vyrábí, z čeho je složena, jak ji máme řádně uchovávat a do kdy spotřebovat atd.

Zajištěním sledovatelnosti potravního řetězce se začala zabývat i Komise pro Codex Alimentarius, která na zasedání svých výborů vytváří všeobecné potravinové normy, z nichž vychází i legislativa EU a navazující právní předpisy ohledně bezpečnosti potravin. Snahou všech tedy je, aby se cesta potravin zkrátila, na co možnou nejmenší a aby zanechala, pokud možno, co nejmenší dopady na životní prostředí. Jak je patrné, cestování potravin mnohdy i mezi kontinenty zanechává velkou ekologickou stopu, kterou bychom se jako lidstvo měli snažit omezit na minimum, aby bylo možné zajistit kvalitní potravinové zdroje i pro naše budoucí generace.

V regionech vznikají projekty sloužící k podpoře lokálních producentů potravin, kteří se obtížně dostávají na společný trh a do obchodních řetězců. V rámci těchto projektů vznikly různé soutěže, zakládající si na kvalitě potravin, jejich samotném původu a složení. Mezi takovéto nejznámější patří značky kvality potravin KLASA a Regionální potravina. Ty zaručují nadstandartní kvalitu výrobků s minimálním využitím různých přidávaných konzervantů. Právě díky tomu, že potraviny nemusí trávit na dlouhých cestách dny či dokonce týdny, nebývají do nich přidávány zbytečné konzervanty a jiné látky, které by zaručovaly jejich dlouhou dobu použitelnosti. Bývají tedy čerstvé a zdravější.

2 Cíl práce

Charakterizovat potenciál regionálních potravin v ČR ve vazbě na tradici, způsob produkce a lokalitu.

Porovnat a zhodnotit možnosti zpracování místní produkce, marketingu a distribuce potravin v podmínkách komunity, v rámci platné legislativy.

Na základě dostupných zdrojů a podkladů zpracovat metodiku ekonomicky udržitelného rozvoje distribučních sítí lokálních potravin v konkrétním regionu.

3 Literární rešerše

Text Do přelomu padesátých a šedesátých let dvacátého století se okolní příroda vnímala hlavně jako zdroj využívaný k uspokojování lidských potřeb. Počátkem šedesátých let se ale postupně více a více dostává do popředí názor, že je nutné nějakým způsobem limitovat, řídit využívání přírody, nebo se pak následně může stát zdrojem mnoha ekonomických, sociálních a politických konfliktů, a v krajním případě může ohrozit samotnou existenci člověka jakožto druhu. Postupně tedy dochází ke zkoumání dopadů lidského chování, aktivit na přírodu, ať již pozitivní či negativní. Díky negativním dopadům na životní prostředí a díky tomu i na kvalitu života lidí se začala problematika ochrany životního prostředí dostávat do politiky, a to ve vyspělých státech počátkem sedmdesátých let, kdy se začala realizovat tzv. enviromentální politika (Lisa & Pána 2012).

Tento termín označuje neobvyklé spojení dvou pojmů, a sice ekonomického – služby – a přírodovědného – ekosystémy. Jedná se tedy v podstatě o užitky z přírody poskytované člověku (Vačkář 2010).

3.1 Přírodní a potravinové zdroje

Lidé využívají přírodní zdroje surovin k zajištění všech svých potřeb pro život. Patří mezi ně potraviny, voda a vzduch. Dle možnosti jejich využívání je dělíme na nevyčerpatelné, tj. obnovitelné, a vyčerpatelné, tj. neobnovitelné zdroje. Všechny tyto zdroje souvisí s fungováním a službami ekosystémů tak, jak jich lidské populace využívají.

3.1.1 Ekosystémové služby

Ekosystémové služby lze klasifikovat podle Nátra (2011) na:

- **zásobovací služby** – produkční funkce – produkce biomasy, která se využívá k výrobě potravin, a zpracovávaná biomasa k využití jako stavební materiál, nebo k výrobě vláken na oděvy atpod.
- **podpůrné služby** – regulace kyslíku a oxidu uhličitého v atmosféře, vznikání půdy, opylování, zajišťování biodiverzity a optimálního vodního režimu (koloběh vody) a s tím související vytváření mikroklimatu atpod.
- **regulační služby** – čištění vody a vzduchu, likvidace odpadů (recyklace), likvidace nemocí (imunizace), regulace mikroklimatu aj.
- **kulturní** – rekreační, estetické, terapeutické, socializační funkce

„Zhroucení nejdůležitějších služeb ekosystémů bude znamenat definitivní zhroucení lidských společností s jejich stávajícím způsobem života.“ (Myers & Reichert 1997, s.22).

Příkladem služby ekosystémů lze uvést pokles hodnoty služeb původního mokřadu, který plnil významnou funkci – regulaci vody v krajině, dále zajišťoval rybolov, lov zvěře i ptactva, a ovlivňoval okolní mikroklima, kdy došlo následně k jeho přeměně na intenzivně zemědělsky využívané plochy. Došlo tak tomu, že jakýsi obecný dlouhodobý prospěch pro všechny v okolí, bez konkrétní tržní hodnoty, byl nahrazen relativně krátkodobým užitkem – ziskem menší skupiny (Nátr 2011).

Výše uvedený příklad tedy představuje relativně nedávný fakt, že pokud nevykazuje prvotní přínos ekosystémů odpovídající finanční hodnotou, přeměna mokřadů na zemědělskou plochu tím byla lépe omluvitelná a charakterizovatelná. A z toho právě vyplývá, že je možné mnohem lépe vyjádřit kvantifikované hodnoty komodit, což není zcela možné u funkce a služeb většiny ekosystémů.

Protože podle principů tržní ekonomiky je zapotřebí mít všechny hodnoty komodit kvantifikovány, je taktéž nutné zajistit kvantifikování všeho, co příroda dosud lidstvu poskytovala zdarma. Díky rostoucímu počtu obyvatel planety a s tím v ruku v ruce rostoucími potřebami těchto lidí dochází k ohrožování rozsahu poskytování přírodních produktů a služeb (Nátr 2011).

3.1.1.1 Hodnocení služeb ekosystémů

Hodnocení ekosystémových služeb vychází z předpokladu, že jeden ekosystém zajišťuje více ekosystémových služeb, čímž přispívá k vytváření různých přínosů. Někdy může jeden ekosystém poskytovat několik služeb najednou. Jako příklad lze uvést lesní ekosystém – ukládá uhlík, filtruje vodu a zároveň poskytuje rekreační příležitosti. Někdy si ale naopak mohou některé služby konkurovat a v podstatě se vzájemně vylučovat, a tak dochází k jejich tzv. směně. Jako příklad můžeme uvést těžbu dřeva a v protikladu k tomu rekreaci. Integrované hodnocení služeb ekosystémů tak umožňuje posouzení takovýchto směn, tzv. „trade-offs“ (Vačkář et al. 2014).

Hodnocení a posuzování služeb ekosystémů dle DEFRA (2007) spočívá v několika krocích:

- Stanovení výchozího stavu ekosystémů a jejich služeb – to vyplývá z biofyzikálního hodnocení a mapování jednotlivých ekosystémů a jejich služeb. To vyplývá z dat získaných z mapování biotopů a dalších datových zdrojů o území v ČR, jako základní

geografická data, vodohospodářská data, další databáze umožňující rozlišení přírodních biotopů od antropogenních typů ekosystémů v rozlišení, socioekonomické a ekologické parametry atd.

- Identifikace a kvalitativní posouzení možných dopadů politik na ekosystémové služby – zde je zapotřebí využití při hodnocení budoucího vývoje několik možných scénářů – dopady politik klimatické změny a adaptací na změny klimatu, dopady regionálních a sektorových politik (zemědělství, lesnictví a vodní hospodářství).
- Kvantifikace dopadů politik již na konkrétní ekosystémové služby – zde se zohledňuje „trade-offs“ (protikladné služby) mezi službami, obvykle vychází ze změn příslušných hnacích sil, které mohou být přímé i nepřímé. Mohou na sebe působit navzájem, a změny v ekosystémových službách zase zpětně působí na samotné hnací síly. Vlivem hnacích sil tak mohou i samotné ekosystémové služby interagovat navzájem mezi sebou. (Nepřímé hnací síly: demografické, ekonomické, sociopolitické, kulturní a náboženské, věda a technika; Přímé hnací síly: klimatické změny, používání hnojiv, změna využití území, biologické invaze a choroby)
- Posouzení dopadů na kvalitu života lidí – cíle je zhodnotit dopady změn ekosystémů a jejich služeb na kvalitu našich životů.
- Hodnocení změn ekosystémových služeb – ekonomické zhodnocení změn rozsahu finančních užitků z ekosystémů. Obsahuje analýzu přínosů a nákladů konkrétních opatření, a zároveň se obvykle vyčísluje v peněžních jednotkách, které umožňují zasazení do existujících účetních rámců. (Pro vyjádření příspěvku ekosystémových služeb k ekonomické produkci či srovnání v existujících ekonomicko-účetních rámcích potřebujeme znát hodnotu ekosystémových služeb rovněž v peněžních jednotkách). Typy ekonomických hodnot lze rozlišit na užitné a neuzitné. Užitná hodnota může být hmotná (potraviny, voda, paliva) i nehmotná (rekreace, estetický požitek z prostředí). Stanovení neuzitných hodnot ekosystémů (hodnota odkazu, existenční hodnota) či stanovení opční hodnoty vyžaduje aplikaci alternativních ekonomických přístupů pro oceňování netržních statků a služeb.

Při hodnocení ekosystémových služeb je spíše vyžíváno hodnocení mezních změn služeb, které vycházejí ze změny politiky, managementu atd. Vyjádření celkové hodnoty těchto služeb může být právě z hlediska vyčíslení přírodního kapitálu a porovnání s celkovým rozsahem ekonomiky prospěšné (Vačkář et al. 2014).

3.1.1.2 Metodika hodnocení ekosystémových služeb v sídlech ČR

Aktuálnost a potřeba této metodiky vyplynula i z potřeby a plnění mezinárodních a národních závazků a dalších strategií, jejichž hlavním cílem je zachování a zlepšení kvality ekosystémů a ekosystémových služeb v osídleném území a okolním prostředí. Zahrnuje i ekosystémové služby v čistě městském prostředí, a tím představuje na území České republiky v podstatě do té doby jediný a současně inovativní přístup, který má přispět k efektivnějšímu působení místních veřejných politik, se zaměřením v oblasti územního plánování, udržitelného rozvoje společnosti a životního prostředí. Tato metodika hodnocení představuje celkový rámec, jak postupovat při hodnocení složeného z konkrétních analytických kroků, a sice identifikace a mapování ekosystémů a ekosystémových služeb, hodnocení ekosystémových služeb a využití těchto výsledků do následných procesů strategického a územního plánování (Frélichová 2016).

Ekosystémy ve městech a nejbližším okolí jsou zastoupeny parky, zahradami, vodními plochami, loukami, lesy a dalšími možnými prvky zeleně. Tyto ekosystémy tak poskytují obyvatelům celou řadu ekosystémových služeb, které svým působením přispívají ke zvýšení kvality života. Zeleně ve městech přispívá k tvorbě čistšího ovzduší – snižuje koncentraci CO₂, reguluje smog, snižuje míru hluku, navíc v horkých letních měsících vytváří stín a může zajišťovat zmírnění povodňového nebezpečí, vodní plochy zase regulují okolní teplotu a mikroklíma. Pro ekosystémy ve městech a okolí se začal používat termín zelená infrastruktura (jedná-li se o vodní ekosystémy, užíváme termín modrá infrastruktura). I tyto ekosystémy umožňují produkovat ekosystémové služby. Míra této schopnosti je výrazně ovlivněna celkovým charakterem města (velikostí, lokalizací, počtem obyvatel, způsobem zástavby atd.). Zelenou infrastrukturu je nutné ve městech řešit než infrastrukturu na vesnici, protože zde utváří pocity sounáležitosti, utužují vazbu s dobrovolnými akcemi občanské společnosti, a utvářejí možnosti atraktivního místa k bydlení a práci. Zákony České republiky znají pojem systém sídelní zeleně, který je součástí urbanistické koncepce územního plánů, a je definován, jako plochy zelené plochy s vegetačními prvky. Zastřešuje zeleně veřejnou, vyhrazenou i soukromou. Metodika tak předpokládá překrývání pojmů zelená infrastruktura v sídlech a systém sídelní zeleně. Právě tyto složky zajišťují významnou funkci v sídlech právě z hlediska ekosystémových služeb (Kotrla 2018).

3.1.1.3 Obnovitelné zdroje

Mezi obnovitelné zdroje lze zařadit sluneční záření, vodní energii, biomasu, větrnou energii a geotermální energie. (Kvasničková 2010; Janoušková & Červinka 2010):

- Sluneční záření – energie: využití jako zdroj tepla – pomocí slunečních (solárních) kolektorů, a k výrobě elektřiny – pomocí fotovoltaických článků, dále ho lze využít také jako akumulovaná sluneční energie v prostředí (ve vodě, půdě, vzduchu).
- Vodní energie: přeměna proudění vody v malých vodních elektrárnách (s výkonem do 10 MW, přičemž evropská legislativa stanoví do 5 MW), existují různé typy vodních elektráren (přečerpávací, přílivové...), dochází k přeměně mechanické energie na energii elektrickou (tekoucí voda roztáčí lopatky turbíny, která následně roztáčí generátor el. proudu), využívá se na tekoucích vodách se stabilním či regulovatelným průtokem.
- Větrná energie: využití proudění vzduchu k přeměně na elektrickou energii, (obdobu vodní elektrárny, namísto vody využít vzduch), avšak s sebou přináší i negativa, jako hlučnost a spotřeba relativně velké energie k samotnému roztočení turbín, nehledě na estetičnost v daném okolí.
- Biomasa a její energie: hmota vzniklá z organismů zároveň za využití sluneční energie, a to díky fotosyntéze, dále odumřelých těl rostlin a živočichů, jejich zbytků a odpadních látek.
 - Dělí se na suchou a mokrou. Suchá biomasa – dřevo, dřevní odpady, sláma; mokrá biomasa – tekuté odpady (kejda). Obsah vody se pohybuje od 25 až do 65 %. Obsah sušiny 50 % je hranicí mezi suchými a mokkými procesy.
 - Dle energetického využití ji můžeme dělit na biomasu pro spalování a zplyňování (piliny, sláma, odpady ze dřeva a lesního hospodaření, účelově pěstované dřeviny a rostliny, a biomasu pro anaerobní fermentaci (komunální a odpadní průmyslové vody, tuhé odpady, odpady z potravinářství)
- Geotermální energie: svůj původ v jádru Země, je výsledkem radioaktivních přeměn prvků a dějů, které se podílejí na vzniku Země. Energie horských pramenů a gejzírů lze využívat k topení i k výrobě elektřiny. V ČR se využívá k vytápění ZOO a bazénu v Ústí n. L., k výrobě tepla v Děčíně a v Litoměřicích proveden v letech 2006 – 2007 zkušební dvoukilometrový vrt pro geotermální elektrárnu. V Litoměřicích se otevřelo centrum pro výzkum geotermální energie. Zkoumají se zde možnosti geotermálního energetického zdroje, který by se mohl stát novým zdrojem k vytápění města. Teplo získané z vrtů by mohlo v budoucnu nahradit hnědé uhlí a toto město tak zviditelnit jako výzkumné centrum celoevropského významu. Takto získané teplo by mělo být ekologičtější a levnější než využívání konvenčních zdrojů (anonym 2019; Kvasničková 2010; Janoušková & Červinka 2010).

3.1.2 Udržitelné potraviny

Dle Evropské Komise, která vydala „Sdělení Komise Evropskému parlamentu, Radě, Evropskému hospodářskému a sociálnímu výboru a Výboru regionů“ s názvem *Strategie „Od zemědělců ke spotřebitelům“ pro spravedlivé, zdravé a ekologické potravinové systémy* v Bruselu dne 20.5.2020, tedy v nově vznikající strategii „Farm to Fork“, vycházející z tzv. Zelené dohody, jsou stanoveny určité cíle, myšlenky, mezi kterými je obecně zajištění lepší životní úrovně zvířat, welfare, snížení aplikace antibiotik u hospodářských zvířat. S tím také souvisí omezování potravinového odpadu a podpora inovativních obalů, ekologicky odbouratelné, recyklovatelné, opakovaně použitelné. Měl by být zajištěn udržitelný potravinový systém, v němž by se měli angažovat všichni. Zemědělství, rybníkářství a produkce akvakultury má inovovat své metody produkce, např. využitím přírodních, digitálních, kosmických aj. řešení, aby byly omezeny negativní zásahy do životního prostředí, zvýšila se odolnost vůči změnám klimatu a došlo k optimalizaci vybraných zásahů, kterými je myšleno používání pesticidů a hnojiv. Komise chce tedy přijmout další opatření, která by do roku 2030 omezila celkové používání a riziko chemických pesticidů o 50 % a používání nebezpečnějších pesticidů o 50 %. V ČR se domníváme, že by to nebylo až tak nutné zavádět takové procentuální snižování, vzhledem k tomu, že jsme jako jedna z mála zemí v Evropě, která tyto prostředky používá nejméně ze všech. V tiskové zprávě ze dne 1. 2. 2021 MZe ČR uvádí, že podle posledních dostupných údajů evropského statistického úřadu Eurostat poklesla spotřeba pesticidů v ČR za devět let o 27 %, naopak například ve Francii vzrostla ve stejném období skoro o 40 % a v Rakousku dokonce o 53 % (MZe ČR 2021; Evropská Komise 2020).

Dle této plánované strategie se navýší pochopitelně investice, ať už finanční nebo lidské, ale zároveň slibují vyšší výnosy díky přidané hodnotě a nižším nákladům. Jako příklad nového ekologického obchodního modelu je uváděno ukládání uhlíku, které zajišťují zemědělci a lesníci. Totiž takovíto podnikatelé, kteří používají postupy k odstraňování CO₂ z atmosféry, tím postupně naplňují cíle klimatických pozitiv, a za to by měli být odměněni buďto ze SZP, případně z jiných veřejných či soukromých finančních zdrojů (Evropská Komise 2020; Snášelová 2020).

Oběhové hospodářství: založené na biotechnologiích, u nás relativně málo využívané a představuje velký potenciál. Například by zde mohli využívat příležitosti k omezení emisí metanu vyprodukovaného hospodářskými zvířaty tak, že investují do anaerobních reaktorů na výrobu bioplynu, čímž zahájí výrobu energie z obnovitelných zdrojů. Bioplyn by tak mohli

vyrábět i z jiných zdrojů, ze zemědělského odpadu, zbytků potravin a nápojů, splašků, odpadních vod atpod. (Evropská Komise 2020).

EU Komise má představu, že trh s ekologickými potravinami se bude více a více rozrůstat, a proto je potřeba ekologické zemědělství více podporovat. Vyzdvihují se zde pozitivní dopady na biologickou rozmanitost, zároveň vytváření pracovních míst a nových příležitostí pro mladé zemědělce. Ovšem to vše za předpokladu, že se nebude plýtvat potravinami a zbytečně se vyčerpávat některé zdroje, které jsou zdánlivě udržitelné (Snášelová 2020).

Snahou tohoto všeho je tedy vybudovat potravinový řetězec, který bude prospěšný jak pro spotřebitele, tak výrobce (producenty) a současně nebude negativně ovlivňovat klima a životní prostředí.

3.2 Evropský trh

V obchodování mezi členskými zeměmi EU je uplatňován princip volného pohybu zboží, tzn. že není zapotřebí žádných speciálních povolení. Potraviny musí být bezpečné, zdravé, nezávadné, nepoškozující, správně označené tak, aby splňovaly obecně závazné předpisy. Na všechny potraviny se tedy v rámci Unie vztahují nařízení Evropského parlamentu a Rady a ta jsou následně ještě promítnuta v některých zákonech v daných státech. V ČR se jedná o zákony č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění (ve znění zákona č. 180/2016 Sb., kterým se zák. č. 110/1997 Sb. mění), zák. č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a související vyhlášky. Svoboda volného pohybu zboží je jednou ze čtyř základních svobod na území EU již od počátku samotného založení EU. Je tak zajištěno vytvoření jednotného trhu v rámci EU. Základním předpokladem je sjednocení legislativy, přizpůsobení národních předpisů těm evropským včetně inspekcí a dozorových postupů a kontrol, pomocí nichž je zajišťována bezpečnost potravin. Volný pohyb zboží se však netýká pouze členských států EU, ale celého Evropského hospodářského prostoru, kam spadají i Norsko, Lichtenštejnsko, Island a už i Velká Británie. Dokonce i díky rozhodnutí Rady pro přidružení Turecka k EU jde i o pohyb zboží mezi EU a Tureckem (Businessinfo.cz 2011).

Na základě údajů z ČSÚ lze zjistit pohyb zboží přes hranice, ale tento pohyb vypovídá pouze o fyzickém pohybu zboží, přičemž nezohledňuje obchod mezi českými a zahraničními subjekty. Údaje jsou obdobné jako mezi jinými státy a mohou tak sloužit k tomu, jak se vyvíjí obchod. Meziroční růst vývozu zboží přes hranice činil v únoru 2021 5,5 % a u dovozu 4,8 %. (ČSÚ 2021).

3.3 Food miles a environmentální dopady tržního hospodářství

Zákazníci v obchodních řetězcích v dnešní době stěžují, že potraviny českého původu, ale ani tak ne že by snad nechtěli, ale spíše proto, že většina těchto potravin jednoduše není českého původu. Základní potraviny, jako brambory, mrkev, jablka, ale i těstoviny, salátové okurky, jablka, maso, vejce, mléčné výrobky, a tak bychom mohli pokračovat, se běžně dovážejí. Dokonce i většina velkochově je závislá na dovozu, protože značnou část krmiva zastupuje sója, která se pěstuje nejvíce v Jižní Americe. Obchod s potravinami, zvláště mezistátní, a dokonce mezikontinentální je nepředstavitelný byznys, v němž hrají vedle obchodních řetězců významnou roli též národní potravinářské firmy a hlavně dopravci. Všichni tito představitelé dohromady tak tvoří velmi silnou skupinu, která výrazně ovlivňuje objem dovozu a vývozu. To vše způsobuje následky, ke kterým lze zařadit úpadek našeho zemědělství, přičemž je znečišťováno životní prostředí a k tomu můžeme ještě přičíst škody vznikající nadměrnou, mnohdy přetíženou, dopravou. Kamiony, v mnoha případech naprosto zbytečně, transportují zboží napříč kontinenty, produkují mnoho škodlivých látek do ovzduší, jsou zdrojem nepříjemného hluku, často ohrožují dopravu a zneprůjemňují dění a život nejen lidí v mnoha obcích. Nákladní doprava je zdrojem z 59 % emisí NO_x a dalších 58 % škodlivých mikročástic prachu, nejen na našich pozemních komunikacích. V obchodních řetězcích sice najdeme potraviny z každého koutu světa, což je u exotického ovoce pro mnohé z nás celkem pozitivní zpráva, ale bohužel velmi často i běžné plodiny a potraviny, které si umíme vypěstovat a vyrobit velmi dobře sami. Můžete tak narazit například na cibuli z Peru. (Hnutí Duha 2012), brambory z Egypta apod. Přitom brambory jsou v našich podmínkách pěstovány od pradávna, až na některé výkyvy počasí, velmi suché nebo naopak velmi mokré roky, dobře rostoucí a žádoucí.

Dopady cestování potravin na životní prostředí tak daly vzniknout novému pojmu, a to „potravinová míle“ neboli „food miles“, což je v podstatě vzdálenost, kterou musela daná potravina urazit, než se dostala k nám, do obchodních řetězců či přímo na stůl. Počítání těchto mílí se tak může stát metodou k odhadu dopadu našeho pokrmu/potravy na životní prostředí. Skutečností však je i dopad na životní prostředí ze vzniku samotné potraviny, nejen dopravy, tedy souvisí s fází výroby. Můžeme sem zařadit odlesňování, zavlažování, používání chemických látek atd. Potravinové míle souvisí i s dopravou dané potraviny k nám domů, tzn. cesta do obchodu, tj. jak my sami můžeme přispět, aby environmentální dopady našeho jídla byly, pokud možno, co nejmenší (jít pěšky, jet na kole apod.). Protože je náš systém distribuce potravin založen hlavně na dopravě, má také dopad na to, co jíme. Je logické, že čím je

vzdálenost přepravy potravin delší, tím déle musí tyto potraviny vydržet zdravotně nezávadné, pokud možno čerstvé a hezké na pohled. To znamená, že se sklízí nezralé, nadopované různými chemickými konzervanty, barvivy apod. (EEA 2016).

Dovoz potravin, které si umíme vyrábět sami, dlouhodobě kritizuje Agrární komora ČR a Zemědělský svaz. Dovozy v oblasti zemědělství a potravinářství se zvyšují rychleji než tyto vývozy. V roce 2017 bylo do ČR dovezeno maso v celkovém objemu 28 mld. Kč. Jedná se o čtyřnásobek toho, co bylo dovezeno v roce 2004 při vstupu ČR do EU, a lze pozorovat, že přesně úměrně tomu u nás upadala živočišná výroba. Vepřové se dováží z Německa a Polska. Namísto českých potravin, které si umíme vyrobit sami, tak čeští spotřebitelé nakupují potraviny dovezené. Díky vysokému dovozu zároveň ochuzujeme českou ekonomiku o 40 000 pracovních míst. Právě tolik lidí by bylo možné zaměstnat, kdyby byl dovoz potravin nahrazen vlastní produkcí. Stát tak přichází o cca 4 mld. Kč na odvodech do státního rozpočtu (FRUHWIRTOVÁ 2018).

Soběstačnost ČR ve vepřovém mase se pohybuje kolem 35 % a poslední dobou klesá ještě více. Čeští producenti umí kvalitní maso vyprodukovat ve velkém množství, ale cenově nelze dovezeným konkurovat. Podle Agrární komory ČR jsou příčinou levnějších potravin z dovozu mnohem vyšší podpory vlastní produkce od národních vlád původních zemí EU, které finančně motivují své zemědělce i zpracovatele k vyšší produkci, a nadprodukcí pak uplatňují na našem trhu. (Echo24.cz, 2018). *„Obecný pokles produkce a jen mírný růst cen zároveň není pro živočišná odvětví do dalších období příliš motivační a nutno dodat, že nebýt v této situaci národních podpor do sektorů skotu, prasat a drůbeže, byl by propad výroby zřejmě ještě hlubší,“* (Echo24.cz 2018).

Některé plodiny, které umíme v našich podmínkách vypěstovat, se musí dovážet, protože dovozy za dumpingové ceny téměř zlikvidovaly naši produkci. Lze to vidět u produkce vepřového masa, ale i brambor. Při tak nízkých výkupních cenách nelze fungovat dlouhodobě. Ano, lze čerpat dotace, které částečně pokryjí ztrátu, ale nejsou zdaleka dostačující, a hlavně jsou velmi často podmíněny plněním různých standardů, které s sebou opět přináší další náklady. Znovu musíme zmínit roli obchodních řetězců, a to nakoupit co nejlevněji a prodat s co možná nejvyšší přírůžkou. Stále zde platí pro značnou část zákazníků rozhodující nižší cena, a v současné krizi to platí dvojnásob. Sice těmito nekalým praktikám by EU chtěla zabránit, protože „predátorské“ ceny jsou na společném trhu nepřijatelné, ale vymahatelnost férové hospodářské soutěže mezi unijními státy (které si hájí své vlastní zájmy) a pravomoci institucí EU je velice omezena. (KADERÁBKOVÁ 2021).

Protože se potraviny převážně vyrábí na venkově, je nutné je do měst dopravit, protože jak je známo, tři čtvrtiny obyvatelstva Evropy žije ve městech. Zásobování potravinami je tedy závislé na dopravě, která z větší části funguje na spalování fosilních paliv, což nepříznivě ovlivňuje životní prostředí.

3.4 Právní úprava, značení produkce, certifikace

Na trhu existuje nepřehledné množství potravin, které se liší složením, vlastnostmi, kvalitou, cenou, použitím, výrobními procesy atpod., a proto jsou na obalech potravin nutné určité informace, které slouží k tomu, aby si spotřebitel mohl sám vybrat, jaká potravina mu bude nejvíce vyhovovat a pro kterou se tedy rozhodne. Označování potravin má své zákonitosti a pravidla, nemá být pro spotřebitele obtěžující, ale má mu pomoci při výběru v požadované kvalitě, množství (velikosti balení), a slouží zároveň jako návod pro správnou kuchyňskou úpravu, skladování, přičemž je zároveň nástrojem k zajištění bezpečnosti potravin (SUKOVÁ, 2014).

Lidé se dnes mnohem více zajímají o složení potravin, a hlavně o jejich původ než dříve. Dnešní spotřebitelé obaly, resp. etikety, na potravinách čtou a podle toho se rozhodují. Celkový vzhled a údaje na etiketách tak mají konečný vliv na rozhodnutí, zda si spotřebitel výrobek zakoupí, či nikoliv. Přední stranu obalu výrobku si prohlédne více jak 60 % spotřebitelů a méně než 15 % spotřebitelů se zajímá o informace, které jsou uvedeny i na dalších stranách produktu, a výživovými informacemi se zabývá necelá jedna třetina konzumentů (CHÝLKOVÁ, 2013).

3.4.1 Všeobecně platné zásady označování potravin

Existují rozdílné požadavky na značení potravin. Jeden způsob se týká potravin balených, další zabalených, a v neposlední řadě potravin nebalených. Balenou potravinou se rozumí taková, která je umístěna do obalu výrobcem případně v balírně, zabalenou rozumíme takovou potravinu, která je do obalu umístěna bez přítomnosti spotřebitele, ale jinde než u výrobce či balírně. Většinou se tak děje v zázemí prodejen. Nebalená potravina je potravina bez obalu (většina z nás si představí pečivo).

Obecně tedy platí tyto informace dle Kapitoly III nař. (EU) 1169/2011:

- Nesmí uvádět zavádějící informace a uvést tak spotřebitele v omyl: to v případě, pokud by se jednalo o takovou charakteristiku potravin, jejich účinků či vlastností, které by jim mohly být připisovány, např. vlastnosti léčebné, ale ani takové, které nemá nebo které by mohly vyvolávat dojem, že potravinu má zvláštní povahu, kterou však mají všechny tyto obdobné potraviny.
- Musí být přesné, jasné a snadno srozumitelné: tj. v jazyce dané země, v níž se výrobek uvádí na trh (národní předpis může stanovit použití konkrétního jazyka, u nás je stanovena čeština). Povinné informace o potravině musí být dobře viditelné, snadno čitelné a nemazatelné. Výška malého písmene „x“ činí 1,2 mm, pouze v případě, že největší plocha obalu je menší než 80 cm², je výška písma stanovena na minimálně 0,9 mm.

V roce 1962 vznikla mezinárodní organizace, Komise pro **Codex alimentarius** International Food Standards, zkráceně CA, která vycházela z dvou organizací OSN, a to FAO (Food and Agricultural Organization, tj. Organizace pro potraviny a zemědělství) a WHO (World Health Organization, tj. Světová zdravotnická organizace). První zasedání Komise CA se konalo v roce 1963. Komise CA upravuje a vydává mezinárodní potravinářské standardy, vycházející z praxe, a další doporučení, která mají za úkol chránit zdraví spotřebitelů, vycházející z bezpečnosti potravin, a ulehčovat mezinárodní obchod s potravinami tím, že se sjednocují pravidla a uplatňují jednotná pravidla o potravinách a jejich bezpečnosti pro všechny. Jednoduše řečeno, hlavními cíli CA jsou ochrana zdraví a usnadnění obchodu s potravinami. Účastníci v Komisi CA jsou zástupci 188 zemí. K jednání a spolupráci slouží výbory a pracovní skupiny, které vydávají veškeré své dokumenty ve sbornících. Kodex se zabývá několika skupinami produktů, které podléhají kontrolní činnosti v jednotlivých státech. Jedná se o tyto skupiny: *Krmiva pro zvířata, Antimikrobiální rezistence, Biotechnologie, Kontaminující látky, Výživa a označování, Pesticidy*. (FAO/WHO 2021).

Za informace na obalu potraviny plně odpovídá provozovatel potravinářského podniku, který uvádí potravinu na trh pod svým obchodním názvem nebo jménem, a pokud nemá sídlo v EU, potom dopovídá za tyto náležitosti dovozce potravin, současně však také výše uvedený provozovatel odpovídá za celkový soulad s platnými právními předpisy o poskytování informací o potravinách. Podléhá doзору a v případě porušení mu mohou být ukládána opatření

a sankce. Takovýto dozor nad označováním potravin a případné ukládání opatření a sankcí jsou v plné kompetenci členských států, v ČR tedy podléhají kontrolám z resortu Ministerstva zemědělství ČR (SZPI, SVS, SZIF), Ministerstva zdravotnictví ČR (KHS), Ministerstva průmyslu a obchodu (v souvislosti s §9-11 zák. č. 634/1992 Sb., zákon o ochraně spotřebitele – ČOI, ŽÚ).

3.4.2 Povinné informace při označování potravin

V kapitole IV nařízení (EU) 1169/2011 jsou stanoveny přesně informace, které musí být na obalech potravin uvedeny:

- Zákonný název potraviny; pokud neexistuje, pak název popisný či vžitý
- Seznam složek; seřazení sestupně podle hmotnosti
- Alergenní složky (přesný seznam je uveden v příloze II tohoto nařízení)
- Množství složek; množství složky nebo skupiny složek (jen ve stanovených případech)
- Čisté množství potraviny (g, kg, l, ml)
- Datum použitelnosti („spotřebujte do...“), nebo minimální trvanlivosti a v případě mražených potravin datum zmrazení (příloha X tohoto nařízení)
- Podmínky uchovávání a podmínky použití; pokud je to důležité pro zachování bezpečnosti a kvality potraviny (např. teplota, „skladujte v... při teplotě...po otevření spotřebujte do“... atpod. U hermeticky uzavřených obalů potravin, které se pak rychle podléhají zkáze)
- Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku, který uvádí potravinu na trh (výrobce)
- Země původu nebo místo provincie; u masa dále místo narození, místo chovu a místo porážky
- Návod k použití; u potravin, které by nebylo možné bez tohoto návodu odpovídajícím způsobem pozřít (např. u těstovin, rýže atpod.)
- Obsah alkoholu; u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 objemových %, skutečný obsah alkoholu v objemových % (vyjma vína z čerstvých hroznů a vína obohaceného alkoholem s označením KN 2204)
- Výživové údaje: Energetická hodnota, dále množství tuků a z toho nasycených mastných kyselin, sacharidů a z toho cukrů), bílkovin a soli; Tyto mohou být ještě doplněny o tyto živiny: mononenasycené mastné kyseliny, polynenasycené mastné kyseliny, polyalkoholy, škrob, vláknina, vitaminy či minerály, které jsou přítomny ve

významném množství (vymezených v bodě 2 části A přílohy XIII). Výživové údaje se vyjadřují v jednotkách na 100 g nebo 100 ml. Pokud je etiketa dostatečně velká, lze uvést i v přepočtu na 1 porci.

- U potravin, jejichž trvanlivost byla prodloužena pomocí balicích plynů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008, se uvede údaj "baleno v ochranné atmosféře"
- Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení státu zpracování, a to u potravin živočišného původu, což je v souvislosti s nařízením Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a zároveň v souvislosti s vyhláškou č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, se vyžaduje označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení státu zpracování, a uvádí tzv. Identifikační značka, což je označení v ovále, v němž je kód státu a Registrační číslo výrobce, který je evidovaný v daném státě. Registrační číslo porážky, místa porcování a balírný informuje o členském státu EU nebo třetích zemí, ve kterých byla porážka provedena, případně masa porcována nebo balena. Pokud se tyto provozy vyskytují na území Čech, lze pomocí uvedeného registračního čísla následně dohledat další informace o těchto provozech na webových stránkách Státní veterinární správy ČR na tomto odkazu: <https://www.svscr.cz/registrovane-subjekty-svs/zpracovatele-zivocisnych-produktu-schvalene-pro-eu/>
- Podíl masa (v procentech), a to u **masných výrobků**
- Název druhu a skupiny u **masných výrobků** (druh: masný výrobek, masný polotovar; skupina: tepelně opracovaný, tepelně neopracovaný, tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu, trvanlivý tepelně opracovaný, trvanlivý fermentovaný, konzerva, polokonzerva) (vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich).

V souvislosti se zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, se musí ještě dle § 9 v případě balené potraviny, uvést při uvádění na trh **označení šarže** na balení potraviny nebo na etiketě, která je k němu připojena. To se ovšem nevztahuje na obaly, které mají největší plochu menší než 10 cm², dále se nevztahuje na potraviny označené datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je toto datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí (zák. č. 110/1997 Sb.)

3.4.3 Dobrovolné informace

Dobrovolným údajem může být například uvedení ceny, ceny za jednotku případně také čárový kód nebo QR kód.

Výrobci velmi rádi používají na obaly různá výživová a zdravotní tvrzení, která však podléhají speciální regulaci, kterou zastřešuje nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) 1924/2006. Existuje tedy soubor výživových tvrzení, která informují spotřebitele o sníženém nebo naopak zvýšeném obsahu, energie (poskytuje; poskytuje ve snížené či zvýšené míře; neposkytuje) a některých živin a jiných látek (obsahuje; obsahuje ve snížené míře; neobsahuje). Jako příklad lze uvést „s nízkou energetickou hodnotou“, „bez přídavku cukrů“, „s nízkým obsahem soli“, „bez přidaných konzervantů“, „se zvýšeným obsahem bílkovin“ atpod. (PŘÍLOHA – Výživová tvrzení a podmínky, které se na ně vztahují, k nařízení (ES) č. 1924/2006). Veškerá výživová tvrzení dle tohoto nařízení jsou uvedena v PŘÍLOZE I. této práce.

Zdravotní tvrzení mohou být tedy uváděna jen ta, která jsou zařazena do rejstříku schválených zdravotních tvrzení. Právě tyto dobrovolné informace bývají nejčastěji zavádějící a je nutné se jim při schvalování etikety zvláště věnovat. Povolená zdravotní tvrzení na obalu potravin, jejich prezentace a reklama se řídí nařízením Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, o údajích týkajících se potravin z hlediska jejich nutriční hodnoty a vlivu na zdraví. Dělí se na *funkční* (dle čl. 13 tohoto nařízení), dále *tvrzení o snižování rizika onemocnění* (čl. 14 odst. 1 písm. a) tohoto nařízení) a *tvrzení týkající se vývoje a zdraví dětí* (čl. 14 odst. 1 písm. b) tohoto nařízení)

V současné době lze používat tato zdravotní tvrzení:

1. Zdravotní tvrzení dle nařízení Komise (EU) č. 432/2012, kterým je zřízen seznam schválených zdravotních tvrzení k označování potravin jiných, než tvrzení o snížení rizika onemocnění a o vývoji a zdraví dětí (zdravotní tvrzení, která se netýkají rostlin).
2. Zdravotní tvrzení podle nařízení Komise (EU) č. 536/2013, kterým je zřízen seznam schválených zdravotních tvrzení k označování potravin jiných, než tvrzení o snížení rizika onemocnění a o vývoji a zdraví dětí (zdravotní tvrzení, která se netýkají rostlin).
3. Zdravotní tvrzení z tzv. „on hold“ seznamu, týká se především rostlin (Winklerová, 2013).

Příklad funkčních tvrzení:

„**Beta-glukany** přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi.“ Podmínkou použití tohoto tvrzení je uvést jej pouze u potravin, které obsahují minimálně 1 g beta-glukanů z ovesa, ovesných otrub, ječmene či ječných otrub nebo ze směsi těchto zdrojů v kvantifikované porci. Spotřebitel musí být zároveň informován o tom, že požadovaného účinku dosáhne při příjmu 3 g beta-glukanů za den.

„**Živé kultury v jogurtu** nebo v kysaném mléce zlepšují trávení laktózy z výrobku u osob, které laktózu špatně tráví.“ Podmínkou je, že jogurt nebo kysané mléko musí obsahovat minimálně 10^5 kolonií tvořících jednotek živých mikroorganismů kultury (*Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) na 1 g potraviny (SUKOVÁ 2014).

Příklad tvrzení o snížení rizika onemocnění:

„Bylo zjištěno, že **rostlinné steroly a estery rostlinných stanolů** snižují hladinu cholesterolu v krvi. Vysoká hladina cholesterolu je rizikovým faktorem pro vznik ischemické choroby srdeční.“ Podmínkou je, že spotřebitel musí být informován, že pozitivního účinku dosáhne při příjmu 1,5 - 2,4 g rostlinných sterolů anebo stanolů na den. Rozsah účinku lze uvádět pouze u těchto kategorií potravin: pomazánky ze žlutého tuku, mléčné výrobky, majonéza a salátové zálivky. Pokud se uvádí rozsah účinku, musí se uvést celé rozpětí „7 až 10 %“ a současně doba, kdy se účinku dosáhne, „za 2 až 3 týdny“. (SUKOVÁ 2014).

Příklad tvrzení týkajících se vývoje a zdraví dětí

„**Vápník** je nezbytný pro normální růst a vývoj kostí u dětí.“ Podmínkou je použití pouze u potraviny, která je minimálně „zdrojem vápníku“ (jedná se zde o výživové tvrzení) (SUKOVÁ 2014).

Pokud jsou dováženy čerstvé ovoce a zelenina ze třetích zemí a jsou uváděny do volného oběhu v rámci EU, provádí SZPI certifikaci, což znamená kontrolu shody s obchodními normami Společenství. (Při obchodování v rámci Společenství se certifikáty nevystavují, takže si dodavatel a odběratel mohou v rámci dodavatelsko-odběratelských vztahů dohodnout specifické podmínky dodávaných produktů). Ale vždy musí dodavatel dodržet podmínky stanovené nařízenímí EU, a čerstvé ovoce a zelenina musí odpovídat obchodním normám uvedených v příloze I, část A, B nařízení Komise (EU) č. 543/2011 (minimální požadavky na jakost, zralost, odchylky a označování). Certifikáty na ovoce a zeleninu ze třetích zemí jsou vystavovány na základě nařízení Komise (EU) č. 543/2011. Výjimku tvoří produkty z tzv.

schválených třetích zemí, které mají Komisí schválené kontroly o shodě. Tyto kontroly o shodě si provádí tyto země samy na základě Komisí schválených orgánů třetích zemí. Seznam schválených orgánů třetích zemí je stanoven v čl. 15 nařízení Komise (EU) č. 543/2011. Pokud je tedy u dodávky čerstvého ovoce a zeleniny doložen certifikát o kontrole shody s obchodními normami, který byl vystaven schváleným orgánem třetí země, jsou kontroly o shodě ze strany SZPI prováděny pouze namátkově. Výjimku tvoří certifikace zelených banánů, pro které platí zvláštní režim podle nařízení Komise (EU) č. 1333/2011, kde jsou uvedeny obchodní normy na banány, pravidla pro kontrolu dodržování těchto obchodních norem s požadavky na oznamování (SZPI 2021).

Dalším dobrovolným prvkem ve značení potravin mohou být značky kvality potravin a ochranné známky, mezi které patří nejznámější KLASA, dále Regionální potravina, Česká potravina, Chráněné označení původu (CHOP), Chráněné zeměpisné označení (CHZO), Zaručená tradiční specialita (ZTS), Biopotravina (BIO), Svaz pro integrované systémy pěstování ovoce (SISPO), Integrovaný systém produkce zeleniny (IPZ), Systém certifikace Q CZ.

3.5 Národní značky kvality

Národní značky kvality potravin jsou v současné době tři. Nejznámější z nich je značka KLASA. Dalším, již relativně známým označením, je Regionální potravina a třetím Česká potravina. Všechny tři tyto uvedené značky mají společnou jednu podmínku, a sice že produkt musí být vyroben na území České republiky. V následujících podkapitolách bude stručně uvedena charakteristika národních značek kvality potravin KLASA a Regionální potravina. Ke všem značkám jsou zpracovány metodiky k udělení, a proto se budeme věnovat pouze dvěma nejznámějším, a to KLASA a Regionální potravina, přičemž KLASA bude rozebrána v obecnější, základní rovině, neboť projekt Regionální potravina z ní vychází.

3.5.1 Klasa

Nejznámější a možná i nejvíce propagovanou značkou je Klasa. Malé modročervené písmenko „a“ (obrázek č. 1), pod nímž je uveden nápis „KLASA“. Uděluje se od roku 2003 na základě doporučení hodnotitelské komise, a stvrzuje ji svým podpisem ministr zemědělství, a to na dobu 3 let. Prioritou je především nabídka kvalitních potravin. Typické logo KLASA je umístěno na obalech potravin a zaručuje tak spotřebitelům kvalitu potravin, jistotu, že

potravina je českého původu a složená z českých surovin. Logo napomáhá zákazníkům v orientaci při výběru kvalitní české potraviny. Spravuje ji Státní zemědělský intervenční fond, Odbor administrace podpory kvalitních potravin SZIF. Obrázek značky klasa je umístěn v *Příloze II.* této práce (KLASA 2018-2021; SZIF 2013).

Značkou KLASA se mohou značit balené i nebalené potraviny. Jedná se ochrannou známku, zapsanou do rejstříku ochranných známek. Tento rejstřík je veden Úřadem průmyslového vlastnictví v Praze. Výrobky, které značku obdrží, vykazují výjimečné kvalitativní charakteristiky, které tak vykazují přidanou hodnotu tohoto výrobku a zároveň jeho jedinečnost ve vztahu k ostatním obdobným výrobkům na trhu. Uděluje se potravinářskému výrobku od provozovatele potravinářského podniku. Tento provozovatel musí být zároveň výrobcem dané potraviny. Splnění podmínek a doložení nadstandardních kvalitativních charakteristik ověřují a kontrolují po celou dobu užívání loga dozorové orgány státní správy v gesci MZe ČR (a to SZPI a SVS).

Žadatelem značky může být FO i PO, která je provozovatelem potravinářského podniku a je považována za výrobce a současně splňuje podmínky dle živnostenského zákona. Potraviny musí být bezpečné a zároveň musí splňovat veškeré náležitosti povinného značení (viz podkapitola 3.7.2 této práce). Minimální požadavky na výjimečnost kvalitativní charakteristiky jsou považovány tyto (SZIF 2020):

- mimořádné kvalitativní nadstandardní vlastnosti – jako tradičnost, technologie výroby, významné množství některých složek, jež potravinu pozitivně obohacují
- složení výrobku – použité suroviny, přídatné látky atpod.
- senzorické vlastnosti – vzhled, vůně a chuť
- soulad s Českou cechovní normou, v případě že je žadatel o udělení KLASA držitelem ČCN (doloží identifikační číslo a název příslušné ČCN)
- doplňující informace – jiné značky kvality na konkrétní výrobek, u něhož se zaručuje kvalitativní výjimečnost (RP, CHOP, CHZO, ZTS, BIO, SISPO, IPZ či režim jakosti Q CZ) a musí je doložit kopií certifikátu, ocenění nebo osvědčení. Dalším doplňujícím kritériem může být i inovativnost spočívající v designu obalu případně výrobku samotném.

Zároveň u všech výrobků, pro které se žádá o značku KLASA, musí žadatel zaručit, že bude schopen výrobek dodávat pravidelně v rámci maloobchodu konečnému spotřebiteli. Výjimku pak tvoří produkty, které mají sezónní charakter případně mají složku tohoto

charakteru, protože je logické, že mimo sezónu nemůže být takovýto výrobek na trhu. Značka se zároveň uděluje pouze potravinám, které jsou přímo určené ke konzumaci, případně se dají zpracovat jednoduchou kulinářskou úpravou. (MZe ČR 2020).

Je nutné mít na paměti, že se jedná o udělení značky, což není správním aktem, a tudíž se na proces nevztahují legislativní podmínky správního řízení. Nelze se tedy proti zamítnutí s udáním důvodů, proč značka nebyla udělena, odvolat ani podat jiný opravný prostředek. Lze pouze obnovit žádost o udělení značky, a to po odstranění zjištěných nedostatků, díky nimž byla žádost zamítnuta. Na udělení značky není právní nárok.

Přijaté žádosti k udělení značky, posouzení obalů výrobků, senzorické parametry výrobků, další ocenění atpod. hodnotí tzv. Hodnotitelská komise, jakožto odborný orgán, která se schází v pravidelných intervalech, jež jsou určeny předsedou této komise, který komisi svolává, za spolupráce s administrátorem (SZIF), a to vždy dle počtu předložených žádostí. Hodnotitelská komise je složena ze 14 členů, zástupců: MZe ČR 4x, Potravinářská komora ČR 1x, Agrární komora ČR 1x, SZIF 1x, SVS 1x, SZPI 1x, Sdružení českých spotřebitelů 1x, Výzkumný ústav potravinářský Praha 1x, ČZU 1x, Vysoká škola chemicko-technologická 1x, Veterinární a farmaceutická Univerzita Brno 1x, a při výjimečných a odůvodněných případech lze přizvat ještě jednoho zástupce. Členy hodnotitelské komise jmenuje vlastník značky, a to námětek Sekce zemědělství a potravinářství formou jmenovacího dekretu, který platí po dobu 12 měsíců. Řízením Komise je pověřen předseda komise, který je zástupcem vlastníka značky, zpravidla to bývá ředitel Odboru potravinářského, ale může řízením komise pověřit některého z vedoucích Odboru potravinářského. Hodnotitelská komise je usnášeníschopná při minimálním počtu 8 členů. Při hlasování, pokud je počet hlasů shodný, rozhoduje hlas předsedy komise. Komise pak ke každé žádosti o značku vystaví Protokol o výsledku hodnocení a udělení značky, a sice „udělení značky KLASA, „udělení značky KLASA s podmínkou...“, případně „zamítnutí žádosti o udělení značky KLASA“. Pokud je udělena značka s podmínkou, musí žadatel nejpozději do 3 měsíců od doručení Protokolu o výsledku hodnocení (pokud v tomto Protokolu není uvedeno jinak) doložit splnění podmínky administrátorovi značky. Pokud tak neučiní, nelze značku udělit a žadatel, pokud o udělení značky stojí, musí předložit žádost novou. (SZIF 2020).

Logem musí pak být výrobek (po celém schvalovacím procesu, jehož výstupem je udělení značky) označen do 6 měsíců od jeho udělení, a to dle „Grafického manuálu pro držitele značky KLASA“. V metodice k této značce je zároveň uvedena i kapitola týkající se odejmutí značky před vypršením tří leté lhůty. Stručně lze říct, že značka může být odejmuta při zjištění závažných nedostatků a neplnění údajů, které byly uvedeny v přihlášce žadatele, případně dojde

k ukončení výroby podniku, který potravinu vyráběl, nebo k ukončení výroby daného produktu z jiného objektivního důvodu. Držitel ocenění může pak na základě Oznámení o odebrání ocenění, které mu bylo doručeno, podat vůči tomuto námitky, a sice do 15 dnů ode dne doručení formou učiněného podání s odůvodněním u Sekce zemědělství a potravinářství při MZe. V případě nepodání námitek tak nabývá odejmutí účinnosti posledním dnem, kdy bylo možné námitky uplatnit (tj. 15. dnem od doručení Oznámení o odebrání ocenění). Na potraviny, kterým bylo ocenění odejmuto na základě zjištěných nedostatků (ty jsou přesně definovány v Metodice pro udělování značky „KLASA“, a to v článku 2 odst. 3 písm. a) v bodech 1-6 a 8), lze podat novou žádost na tento výrobek až po 24 měsících od jejího odejmutí, avšak při odstranění nedostatků, díky nimž bylo ocenění odejmuto. (SZIF, 2020).

Žádost („příhláška“) o udělení značky je uvedena na webu SZIF, MZe a eklasa.cz. Skládá se z částí, které jsou označeny Velkými písmeny abecedy. V části A jsou k vyplnění identifikační údaje žadatele, v části B se požadují specifické podmínky přihlašované potraviny, část C je změnový formulář, část D je souhlas žadatele se zpracováním osobních údajů, bez něhož by nebyla možná administrace žádosti a realizace marketingu. V části E jsou stanoveny požadavky pro výjimečnou kvalitativní charakteristiku a v poslední části F parametry, které jsou důvodem pro neudělení značky (sem spadají například potraviny, které jsou vyráběny pod privátní značkou obchodních řetězců, víno z hroznů révy vinné, doplňky stravy a v některých odůvodněných případech o potraviny určeny pro zvláštní výživu). V přihlášce je stanoveno 6 kategorií potravin, do nichž mají být přihlašované výrobky zařazeny. Kategorie potravin, která by zde nebyla uvedena, se posuzuje individuálně Hodnotitelskou komisí. Podle platné metodiky MZe ČR, vydané ke značce KLASA, se tedy jedná o tyto níže uvedené kategorie potravin:

1. *Mléko a mléčné výrobky*
2. *Masné výrobky*
3. *Ovoce a zelenina*
4. *Nealkoholické nápoje*
5. *Pekařské výrobky*
6. *Lahůdky* (MZe ČR, 2020)

3.5.2 Regionální potravina

Značka Regionální potravina je ve své podstatě ozubený, tmavě zelený kruh, uvnitř něhož se mísí zastoupení světle zelené, která představuje louku, žlutě okrové barvy, která zastupuje pole, tmavě zelené představující lesy a světle modrá barva nebe. V dolejší části loga je umístěno

textové pole, a sice na stuze s nápisem Regionální potravina. Přesné označení, velikosti loga, barevné provedení, včetně přesných parametrů, je umístěn v tzv. logo manuálu, kde je vše definováno včetně možnosti užití loga jednobarevného (zeleného) případně černobílého provedení. Obrázek loga Regionální potraviny je umístěn v *Příloze II.* této práce. Logo manuál je dostupné na <https://www.regionalnipotravina.cz/files/metodika-a-loga/120530-RP-logomanual-uprava-FIN.pdf>, 15.02.2021.

Tak vypadá obecné označení všech Regionálních potravin na území ČR, které toto ocenění získaly. V dolejší části značky je pak umístěn název regionu, v němž daný výrobek v soutěži vyhrál, a tím je jasně řečeno, do kterého kraje potravinu zařadit. (SZIF 2011; SZIF 2021). Stejně jako u KLASY i zde je logo „Regionální potravina“ zapsané v rejstříku ochranných známek, vedeného Úřadem průmyslového vlastnictví v Praze. Stejně tak jako u značky KLASA i zde uděluje ocenění v jednotlivých kategoriích ministr zemědělství. Zároveň i zde je vlastníkem značky a správcem pro zpravování osobních údajů Ministerstvo zemědělství, které je zastoupeno v tomto případě Odborem kanceláře ministr, v Sekci zemědělství a potravinářství, a Odbor právní, administrátorem značky je opět SZIF, vyhlášovatelem, označovaném též jako koordinátor soutěže v daném regionu, je uchazeč, zpravidla PO, který předloží nejvhodnější nabídku v otevřeném nadlimitním řízení (které je zadáváno administrátorem, tedy SZIFem). Termíny ohledně vyhlášení soutěže a příjem žádostí a termíny případných doplnění žádostí stanovuje vyhlášovatel – koordinátor v daném kraji. O vítězných produktech v jednotlivých kategoriích opět rozhoduje, obdobně jako u značky KLASA, Hodnotitelská komise složená ze zástupců MZe ČR, SZIF, SZPI, SVS, AK ČR, PK ČR, přičemž předsedou komise je vždy zástupce z MZe, který má právo ve sporných případech rozhodnout. O výsledcích soutěže je pořízen protokol. Výsledky soutěže musí být postoupeny na MZe ČR nejpozději 30. července kalendářního roku, v němž soutěž probíhá. (MZe ČR, 2020)

Jedná se o soutěž potravin, na rozdíl od KLASY. Přihlašovány jsou tedy potravinářské výrobky či zemědělské produkty, které se vyrábějí na území jednotlivých regionů, tedy v jednotlivých krajích, jsou určeny konečnému spotřebiteli, a ze všech přihlášených výrobků obdrží z jednotlivých kategorií ocenění pouze jeden. Neexistuje tedy druhé či třetí místo a označení nedostávají všechny přihlášené výrobky, ačkoliv naplní všechny požadavky metodiky. Vždy vítězí ten výrobek, kterému hodnotitelská komise přidělí nejvyšší počet bodů. V soutěži RP existuje 9 kategorií, do nichž musí být přihlašované výrobky zařazeny.

Dle metodiky MZe ČR se jedná se o tyto:

1. *Masné výrobky tepelně opracované* (uzené maso, šunkový salám, gothajský salám, párky, špekáčky, šunka, tlačěnka, jitrnice, slanina, grilovací klobása, uzené koleno, paštika apod.).
2. *Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy* (fermentované a tepelně opracované výrobky – poličan, paprikáš, vysočina, herkules, turistický salám, lovecký salám, klobása, sušená šunka apod.).
3. *Sýry včetně tvarohu* (přírodní, tavené a syrovátkové sýry a tvarohy).
4. *Mléčné výrobky ostatní* (mléko, kysané mléčné výrobky, máslo apod.).
5. *Pekařské výrobky včetně těstovin* (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny).
6. *Cukrářské výrobky včetně cukrovinek*.
7. *Alkoholické a nealkoholické nápoje* (s výjimkou vína z hroznu révy vinné; např. piva, lihoviny, ostatní alkoholické nápoje, šťávy, nektary, ochucené nealkoholické nápoje, minerální vody apod.).
8. *Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě* (čerstvá, sušená, proslazená nebo nakládaná ovoce a zelenina, kompoty, džemy, povidla, protlaky apod.).
9. *Ostatní* (med, lahůdkářské výrobky, skořápkové plody, pomazánky atpod.).

Podmínkou účasti v soutěži je přihlášení FO nebo PO, které naplňují pojem malý či střední potravinářský podnik. Malý podnik je takový, který zaměstnává do 50 zaměstnanců a jeho aktiva/majetek nebo obrat/příjmy nepřesahují 10 mil. Euro, a střední podnik je definován jako podnik s maximálním počtem 250 zaměstnanců (na jedno IČ subjektu) a nepřesahuje roční obrat 50 milionů Euro, nebo jeho aktiva/majetek nepřekračují 43 milionů Euro (Doporučení 2003/361/ES).

Další podmínkou, která se týká samotných výrobků, je, že musí být vyroben v daném kraji, obsahovat minimálně 70 % surovin z daného kraje, případně odůvodnění, je-li to z objektivních důvodů nutné, proč nepochází výchozí surovina z daného kraje, přičemž musí být ale z ČR. Hlavní důraz je tedy ze strany Hodnotitelské komise kladen na zhodnocení popisu vazby k danému kraji (regionu), dále pak na popis nadstandartní kvalitativní charakteristiky, složení a sensorické vlastnosti, originalitu případně tradičnost k danému regionu a v neposlední řadě také na obal výrobku.

4 Materiál a metodika

K vyhodnocení významu projektů, představovaných značkami kvality potravin (Klasa, Regionální potravina apod.), sloužícími především k motivaci spotřebitele k nákupu vybraných potravin z místní (regionální) lokality byla užita analýza výsledků projektu MZe ČR Regionální potravina, především z hlediska producentů, zpracovatelů a konzumentů.

Údaje poskytl Státní zemědělský intervenční fond, Odbor administrace podpory kvalitních potravin. Protože údaje jsou kompletní za celou ČR, bylo toto konzultováno s Odborem administrace podpory kvalitních potravin (na SZIF) s doporučením, aby tento dotazník byl rozdělen na jednotlivé kraje a měli jsme tak možnost získat i my zpětnou vazbu od výrobců v našich krajích.

Byly zpracovány výsledky nestandardizovaného dotazníku pro výrobce potravin, který provádí SZIF – Odbor administrace značek kvality, dále na základě SWOT analýzy a zkušeností s pořádáním soutěže.

Byla vypracována metodika strategie marketingu a distribuce regionálních potravin v podmínkách ČR včetně doplnění některých podmínek ve stávající každoročně aktualizované metodice v rámci soutěže Regionální potravina.

5 Vlastní projektová část

V této části bude podrobněji rozepsáno, jak soutěž probíhá a na základě těchto zkušeností a údajů bude následně navržena metodika, jak by se mělo postupovat při koordinování soutěže.

5.1 Charakteristika Středočeského kraje jako potravinového producenta

Středočeský kraj, jak již napovídá samotný název, je soustředěn do středu Čech, obepíná dokola hlavní město Prahu a je velmi variabilní, co se týká především reliéfu. Pahorkatiny a vrchoviny na jihu kraje pozvolna přecházejí v nížiny, které se nacházejí kolem větších řek, zvláště kolem Labe a Vltavy (v oblasti kolem Mělníka). Následně přechází do oblastí s pískovcovými skalními městy v severní části kraje. Různorodost je založena na geologického podkladu, což v důsledku tvoří rozmanitost přírodních stanovišť a s tím související pestrost živočichů a rostlin. Obdobné je to i u způsobu hospodářského využití krajiny. Na jihu Středočeského kraje je znát větší zastoupení lesů, naproti tomu v severní a východní části se vyskytuje velmi kvalitní zemědělská půda (černozem i hnědozem), především tedy oblasti Polabí a v dalších nížinných oblastech. V Kraji se nachází celkem šest chráněných krajinných oblastí, z toho jedna v UNESCO (Křivoklátsko) a jedna světového významu díky paleontologickým nalezištím. Další přírodovědecky významná chráněná území jsou v rámci Evropy vyhlášována díky programu Natura 2000. Ve středočeském kraji také nalezneme devatenáct přírodních parků (STŘEDOČESKÝ KRAJ 2020).

Protože Střední Čechy jsou nejvíce urbanizovaným a industrializovaným územím republiky, sleduje se hlavně vliv průmyslu a zemědělství na životní prostředí a snaží se tak regulovat zvýšený hluk a emise, lokální zdroje znečištění a velké zábory orné půdy, které vyžaduje nejen těžba nerostných surovin, ale hlavně nová výstavba (STŘEDOČESKÝ KRAJ 2020).

Středočeský kraj patří mezi největší a nejvýznamnější producenty v oblasti zemědělství, zejména v rostlinné výrobě zaměřené převážně na pěstování obilovin a řepky. Je největším krajem v ČR a jeho zemědělská plocha tak představuje 4 202 112 ha, čímž zaujímá cca 53 % plochy pozemků v kraji (údaje platné k 31. 12. 2019) (NOVOTNÁ 2019; ČÚZK 2020). Z obilovin měla největší zastoupení tradičně pšenice ozimá, pěstovaná na výměře 173 047,62 ha a následně ječmen jarní na ploše 39 373,74 ha, řepky bylo sklizeno 85 803,92 ha. (NOVOTNÁ 2019).

Dle dostupných dat z ČSÚ se za rok 2020 vypěstovalo v České republice 8 126 663 tun obilovin, z toho zaujímá prvenství pšenice, která představuje z tohoto celkového objemu 4 902 414 tun, což je více než 60 %. Ve Středočeském kraji se sklídilo nejvíce obilovin v porovnání s ostatními kraji, a to 1 578 905 tun obilovin, a druhé místo ve sklizni obilovin zaujímá Jihomoravský kraj, se sklizní 1 278 981 tun (ČSÚ 2020).

Díky obhospodařované půdě, na které se pěstují nejen obiloviny, máme z této oblasti užitek všichni. Jak je známo, obiloviny se protřídí a ve mlýně se z nich zpracuje mouka, která je základem téměř veškerého pečiva. V Polabí se pěstuje převážně zelenina. Morava se pyšní ovocnými sady a vinicemi. Půda je tedy základním přírodním zdrojem, z něhož se získávají potraviny, ať už v přírodním či dalším zpracovaném stavu.

Dalším významným potravinovým zdrojem je voda. Bez vody by nebyl život na Zemi vůbec možný. Nejen že vodu potřebují rostliny ke svému růstu, ale zároveň poskytuje „domov“ všem možným živočichům, kteří se různou měrou podílejí na potravním řetězci, na jehož konci se velmi často objevuje právě člověk.

Díky chovu hospodářských zvířat jsme si jako lidstvo zajistili příjem bílkovin a tuků. Využívá se nejen maso a mléko, ale chov drůbeže zajišťuje i další významnou položku našeho jídelníčku, a sice vejce.

Na území Středočeského kraje se dle naší databáze (od roku 2010 spravovaná a každým rokem aktualizovaná databáze RAK a KIS Středočeského kraje), nachází 360 výrobců potravin. Z toho je více jak tři čtvrtiny PO. Mnohem méně je subjektů v postavení FO. Databáze je každý rok konzultována se zástupci Krajské veterinární správy a Státní zemědělské potravinářské inspekce. Tyto dva státní subjekty provádí kontroly u výrobců potravin a kontrolují tak celý potravní řetězec, od pěstování až po konečný produkt, který směřuje na stůl spotřebitele. Tato databáze se může lišit od údajů dle ČSÚ. Některé subjekty již neprovozují činnost a my se tuto skutečnost dozvídáme až zpětně, nebo činnost právě zahájily, ale protože koordinátoři soutěže nejsou státní správa, a tak nemají nově vzniklé subjekty žádné povinnosti nám zahájení činnosti oznamovat, a právě i z tohoto důvodu je každým rokem databáze aktualizována.

5.1.1 Přihlášky do soutěže

Poté, co je administrátorem (SZIF) vyrozuměn vyhlášovatel (neboli také koordinátor) soutěže v daném kraji, vytvoří koordinátor tzv. náborový dopis, v němž jsou uvedena souhrnná sdělení, tzv. datum od kdy do kdy musí být podána přihláška, jakými způsoby, které doklady je nutné doložit k přihlášce, kolik lze dodat výrobků v jednotlivých kategoriích od jednoho výrobce. Dále je zde uvedeno, na jakých webových stránkách mohou dohledat další potřebné

informace vč. přihlášek, což bývá zpravidla na stránkách administrátora a koordinátora v daném kraji, a dále může být uveřejněno na facebookových profilech těchto organizací, dále na webu případně facebooku AK ČR, PK ČR, v dalších médiích (rozhlas, TV), v tisku apod. Nedílnou součástí jsou kontakty na koordinátory. Lhůta pro přihlášení bývá zpravidla měsíc, ale lze ji upravit – prodloužit případně zkrátit. Pro rok 2021 je zkrácena na 2 týdny. V této době lze podat přihlášku několika způsoby: Poštovním doručovatelem, osobním předáním v sídle koordinátora, elektronicky – akceptuje se i ve wordu (formát .docx nebo .pdf), pokud však takto přihlášený výrobek vyhraje, musí výrobce dodat vyplněný, podepsaný a orazítkovaný originál přihlášky. V přihlášce se mj. uvádí také zařazení do jedné z kategorií výrobků.

Po vypršení termínu (dead line) přihlášek je každá přihláška řádně zkontrolována. Pokud jakýkoliv údaj v přihlášce chybí, případně je nutné cokoliv doplnit či odstranit, je výrobce ihned informován o nedostatcích a má další termín (cca týden) na odstranění zjištěných závad. Pokud tak neučiní a nereaguje ani po urgenci, je tato přihláška vyjmuta – odstraněna, a výrobce je o tomto písemně (zpravidla elektronicky) informován. Po doplnění všech přihlášek je sestaven pořadník výrobků, jak se budou ochutnávat při degustaci hodnotitelskou komisí.

5.1.2 Nábor potravin

Všichni výrobci jsou informováni o termínech, kdy bude zasedat hodnotitelská komise (dále jen HK), a na základě toho výrobky přepravují do místa určení (místo, kde bude probíhat hodnotitelská komise). Výrobci zároveň informují personál, který potraviny přebírá, o skladovacích podmínkách (ty jsou uvedeny na etiketách výrobků) a o případné jednoduché kulinářské úpravě při degustaci. Potraviny, které podléhají rychlé zkáze (moučníky, dezerty) a pečivo doručují soutěžící brzy ráno před konáním HK po dohodě s koordinátorem. Všechny přijaté potraviny jsou označeny číslem dle pořadníku přihlášených výrobků a uloženy podle skladovacích podmínek výrobce.

5.1.3 Hodnotitelská komise (HK)

Složení HK je dáno administrátorem, zpravidla bývá z 8 hodnotitelů, a sestává ze zástupců těchto institucí: dva za MZe, jeden za SZIF, jeden za PK ČR, jeden za AK ČR, jeden za krajský úřad, jeden za SVS, jeden za SZPI. Členy HK jmenuje (na návrh vyhlášovatele po domluvě s administrátorem) Ministerstvo zemědělství, konkrétně náměstek Sekce zemědělství a potravinářství formou jmenovacího dekretu. Toto jmenování je podmínkou pro účast v Hodnotitelské komisi. HK musí mít maximálně 8 jmenovaných členů, přičemž minimální

počet je 5. Předsedou HK je zástupce Ministerstva zemědělství, který rovněž svolává jednání Hodnotitelské komise. (SZIF, 2020). Pokud se přihlásí do soutěže 100 a více výrobků, musí být svolána komise nadvakrát, přičemž při první schůzi musí být dokončeno hodnocení celé jedné kategorie. Výrobci jsou předem informováni o termínech zasedání HK.

Proces hodnocení:

V této soutěži není zcela zachována anonymita vzorků, jak předepisují různá degustační pravidla a normy. Je to právě z toho důvodu, že ke každému degustovanému vzorku se předkládá technická dokumentace výrobku, u něhož se hodnotí nejen chuť a vzhled, ale především složení a údaje na etiketě a obal samotný. Právě složení konkrétního výrobku s původem použitých surovin je jednou z podmínek účasti v soutěži.

Každý člen komise má k dispozici čistou vodu a suchý rohlík za účelem neutralizace chutí.

Degustační vzorky jsou připravovány postupně a to tak, aby ty nejvíce kořeněné výrobky byly zařazeny na konec. Každý člen komise přiřazuje body 0-10 podle svého uvážení do hodnotícího protokolu, který je sestaven na každou celou kategorii výrobků. Body se přiřazují za sensorické vnímání (chuť, vůně, vzhled) a za složení. Na konci kategorie jsou výsledky z každého protokolu zadány do počítače a je předán konečný protokol z dané kategorie s výsledky jednotlivých výrobků, kde je označen ten, který obdržel nejvíce bodů. Následně je zadavatelem stanoven termín, v němž koordinátor doručí originály přihlášek vítězných výrobků a údaje vítězných výrobců v tabulce.

5.1.4 Předávání certifikátů, plaket – slavnostní vyhlášení

Slavnostní předávání se uskutečňuje tak, aby bylo důstojné pro všechny zúčastněné. Zpravidla se odehrává na větších akcích určených pro veřejnost. Jsou zváni vítězové z jednotlivých kategorií s doprovodem, členi HK a Ministr zemědělství ČR (který případně za sebe určí náhradníka). Pro všechny se připraví občerstvení.

Tomu všemu ještě předchází ze strany koordinátora zajištění výroby plaket a certifikátů, které musí splňovat určité požadavky a obsahovat dané náležitosti, a být podepsány ministrem. Koordinátor zároveň připraví podrobný scénář předávání, který zašle zadavateli, administrátorovi, všem zúčastněným a v neposlední řadě moderátorovi akce.

5.1.5 Prezentace a propagace značky

K propagaci slouží minimální předepsaný počet prezentačních akcí, tj. 16, které probíhají formou ochutnávky, která se skládá z počtu minimálně 7 oceněných potravin, z nichž minimálně 5 musí být oceněno v aktuálním roce, a minimálně 2 výrobky musí být prodávány (nebo zajištěn jejich prodej). Ochutnávkové akce, resp. prezentace RP v rámci propagace musí probíhat na akcích, které jsou k tomuto vhodné, jsou podmíněny charakterem akce. Na každé akci musí být viditelné, že se jedná o Regionální potravinu, tzn. že je obrandován stánek, označen roll-upem apod., a každý koordinátor si musí zajistit potřebný personál a vybavení k uskutečnění těchto akcí (připojení na el., stánek, stůl, chladicí zařízení, dezinfekce apod.). Před každou akcí jsou oslovováni výrobci s tím, zda se chtějí akce účastnit a je proveden svoz vítězných potravin. Ochutnávkové akce by měly být naplánovány tak, aby bylo zajištěno rozložení přibližně po celém kraji.

Ostatní aktivity:

Zajištění reklamních propagačních předmětů a podpůrných materiálů jako letáky s oceněnými produkty, katalog oceněných produktů v daném kraji. Zde musí koordinátor sestavit texty o vítězných produktech a jejich výrobcích, které zašle nejprve zadavateli ke schválení do 10 pracovních dní od zasedání HK a teprve po schválení lze předat materiály k tisku katalogů. Na katalogy se také vztahuje metodika tvorby katalogů (určený DL formát, velikost a druh písma, přední strana s logem apod.). Dále lze po dohodě se zadavatelem nechat vyrobit další reklamní materiály, které tak naplňují marketingovou strategii, například tužky s logem RP, pera, pastelky, omalovánky a další propagační materiály. K těmto aktivitám lze zařadit i další významné ochutnávkové akce, které dokonce neprobíhají v daném kraji, ale zvyšuje se jimi povědomí celé veřejnosti i projektu, např. akce Země Živitelka, případně jakékoliv další akce projednané a schválené se zadavatelem.

5.2 Návrh aktualizace metodiky

Protože již existují metodiky značek potravin KLASA a Regionální potravina, je vhodné pokusit se zpracovat metodiku nebo vodítka k metodice, která by zohledňovala distribuční síť lokálních potravin v některém regionu. My jsme si vybrali region Středočeský kraj, protože se jedná o největší kraj v ČR a spolupracujeme s mnoha regionálními producenty a lze tak do

metodiky zahrnout vlastní postřehy, které by se mohly využít i v jiných krajích. Pokud se budeme bavit o produkci regionálních potravin, pak zde v této souvislosti budeme uvažovat soutěž Středočeská Regionální potravina.

Při hodnocení nabídek ke koordinování soutěže v jednotlivých krajích postupuje zadavatel dle ZADÁVACÍ DOKUMENTACE – RÁMCOVÁ DOHODA – REALIZACE PROJEKTU SOUTĚŽE O ZNAČKU REGIONÁLNÍ POTRAVINA 2021-2022 a nabídky posuzuje a hodnotí dle dílčích kritérií, A – Nabídková cena, která má váhu 30 % a B – Kvalita nabízeného řešení, která má váhu 70 %, jinými slovy nejlevnější nabídka neznamena nejvhodnější.

A) nabídková cena se ještě dělí do subkritérií hodnocení:

1. Organizační a technické zajištění v rámci realizace aktivit při zasedání HK (20 %),
2. Zajištění realizace podpůrných prezentačních materiálů (10 %),
3. Presentace značky Regionální potravina (20 %),
4. Slavnostní vyhlášení a předání ocenění RP (10 %), 5. Jednotkové ceny za personální zajištění (40 %).

B) Kvalita nabízeného řešení se dělí do dalších subkritérií:

1. Zajištění nábory výrobců a administrace žádostí o značku Regionální potravina (40 %),
2. Organizační a technické zajištění v rámci realizace aktivit při zasedání hodnotitelské komise (20 %),
3. Presentace značky Regionální potravina (20 %),
4. Slavnostní vyhlášení a předání ocenění Regionální potravina (10 %),
5. Ostatní navržené doprovodné aktivity (10 %).

5.2.1 Kvalifikační předpoklady

K tomu, aby soutěž mohla být v kraji uskutečněna, je zapotřebí koordinátora, který splňuje kvalifikační předpoklady.

Základní způsobilost: dokládá se výpisem z OR, z Rejstříku trestů PO a statutárního zástupce, potvrzení o bezdlužnosti z FÚ, SSZ a čestným prohlášením o bezdlužnosti u zdravotní pojišťovny a spotřební daně.

Profesní způsobilost: dokládá se výpisem z OR a výpisem z ŽR

Technická kvalifikace: soupis významných služeb a obdobných služeb nad 500 000 Kč bez DPH.

Prokázaná kvalifikace projektového manažera: doložení diplomů o dosaženém vzdělání, životopis

Prokázaná kvalifikace odborného poradce: Odborný poradce s vysokoškolským vzděláním v oblasti výroby potravin či zemědělství nebo podobným zaměřením.

5.2.2 Oslovení výrobců, sestavení databáze účastníků

Na základě předchozích zkušeností mít zajištěnou databázi k oslovení potencionálních účastníků v soutěži. Písemně prostřednictvím poskytovatele poštovních služeb oslovit výrobce (FO) kteří nemají zřízeny datové schránky, případně nejsou dohledatelné. Ostatní oslovit elektronicky pomocí datových schránek a emailem.

Vytvořit náborový dopis a doručit ho vč. metodiky pro udělování značky výše uvedenými způsoby všem výrobcům. Zároveň všem oslovovaným poskytnout údaje s odkazem na webové stránky, kde naleznou všechny tyto informace.

Vhodné je, aby avízo o možnosti se přihlásit do této soutěže a údaje od kdy do kdy probíhá nábor přihlášek, byly zveřejněny taktéž v médiích (rozhlas, TV, tisk apod.).

5.2.3 Příjem a administrace přihlášek

Přihlášky zasílají uchazeči o značku koordinátorovi prostřednictvím poskytovatele poštovních služeb, elektronicky e-mailem nebo datovou schránkou, eventuálně po domluvě se zadavatelem zasílat koordinátorovi soutěže elektronicky přes messenger nebo WhatsApp. Pokud by vyhrál výrobek, jehož přihláška byla poslána elektronicky (datovou schránkou, e-mailem, přes messenger či WhatsApp), musí výherce zajistit předání originálu vyplněné přihlášky koordinátorovi (a to buď poskytovatelem poštovních služeb nebo osobně) bezodkladně po obdržení informace o vítězství.

Sestavit časový harmonogram tak, aby byl zajištěn čas na podávání přihlášek minimálně 14 dní, minimálně 1 týden na kontrolu a opravení případných nedostatků v přihláškách ze strany koordinátora i soutěžících. Všechny přihlášky musí být řádně zaevidovány v tabulce, kde bude uveden výrobce a kontakt na něj (adresa, telefon, e-mail, datová schránka apod.) a výrobek, který přihlašují vč. kategorie, do níž výrobek spadá.

Pozor – je stanoven požadavek na minimální počet přihlášených výrobků v každém kraji, aby bylo možné soutěž provést. (Středočeský kraj má stanoven 60).

Musí být předem stanoven termín zasedání HK s ohledem na plánované vyhlášení a předávání ocenění – po dohodě se zadavatelem. Termín zasedání HK musí být sdělen výrobcům tak, aby byli schopni včas zajistit předání přihlašovaných výrobků k degustaci.

5.2.4 Organizační a technické zajištění při konání HK, pravidla pro HK

Po dohodě se zadavatelem bude stanoven seznam hodnotitelů. Je dáno přesné složení HK, tzn., které subjekty musí být v HK zastoupeny, a počet z jednotlivých organizací. Předsedou komise je vždy pověřený zástupce z MZe. Všichni členové HK budou pozváni v předstihu minimálně 2 týdnů před konáním HK.

V přípravně vzorků musí být zajištěn přívod tekoucí pitné a teplé vody, chladicí zařízení, elektrická plotýnka (k ohřevu a jiným kulinářským úpravám), a nádobí pro přípravu vzorků a k jejich servírování.

Musí být zajištěna samostatná degustační místnost, oddělená od přípravy a skladování vzorků, a tím by byla zajištěna anonymita vzorků. V degustační místnosti by měly být vystaveny přihlašované výrobky, aby bylo možné posuzovat i jejich celkový vzhled.

Seznámení HK s degustačními pravidly. Pokud se zasedání Komise odehrává již od rána, je nutné, aby všichni účastníci komise byli nasnídaní alespoň hodinu před hodnocením/zasedáním. Komise by měla mít po celou dobu k dispozici vodu a suchý rohlík k neutralizaci chuťových buněk a žádné jiné občerstvení.

Měla by být zajištěna anonymita vzorků i hodnotitelů. Hodnotitelé by neměli předem vidět obal a vědět podle obalu a etikety, kdo hodnocený vzorek potravin vyrábí. Hodnotitelé by měli sedět samostatně a rozhodovat o svých sensorických vjemech samostatně. Hodnocení obalu a etikety by tak mělo proběhnout až po hodnocení ostatních sensorických vlastností, tj. na samostatném formuláři.

Označení vzorků musí být provedeno tak, aby nemohlo dojít k jejich záměně.

Vzorky se ochutnávají v časovém rozestupu, aby se neovlivňovaly chutěmi a aroma navzájem.

Vždy se hodnotí celá kategorie. Po vyhodnocení vyplněných formulářů, z nichž jsou výsledky zapisovány do vytvořeného programu (zpravidla excelovská tabulka), budou neprodleně oznámeny výsledky předsedovi hodnotitelské komise, který je následně sdělí ostatním členům komise.

Po ukončení HK a vyhlášení všech vítězů z jednotlivých kategorií musí být provedeno aranžování vítězných produktů, které budou následně vyfoceny a zdokumentovány

zadavatelem (SZIF). Tyto fotografie se následně použijí k výrobě katalogů, letáků a propagaci výrobků. Ihned po ukončení HK je zveřejněna tisková zpráva s výsledky hodnocení.

5.2.5 Slavnostní vyhlášení výherců a předávání ocenění Regionální potravina

Koordinátoři zajištění plakety a certifikáty vítězným výrobcům s jejich oceněnými výrobky a po dohodě se zadavatelem zajistí podepsání certifikátů u Ministra zemědělství ČR.

Představení vítězných potravin a jejich výrobců, předání ministrem (MZe) podepsaných certifikátů a plaket musí proběhnout důstojným slavnostním způsobem, tj. na ozvučeném pódiu, a to na vhodně zvolené akci s počtem alespoň 1000 účastníků z řad široké veřejnosti. Vítězové musí mít možnost představit svůj podnik a svůj výrobek. Bude sepsán podrobný scénář a předán včas moderátorovi.

Koordinátoři zajistí občerstvení pro vítězné výrobce (např. formou rautu) a předávající (hosty) a další pozvané (členi HK atpod.), a to z oceněných potravin.

Dále bude zajištěno pořízení fotodokumentace z předávání.

5.2.6 Prezentace značky

Veškeré prezentace musí být předem schváleny zadavatelem. Pokud dojde k náhlým skutečnostem neumožňujícím provedení akce, musí o tom být zadavatel neprodleně informován a musí mu být podána písemná zpráva s odůvodněním, proč nemůže být akce provedena. Je nutné vyplnit změnový formulář a akci nahradit jinou, obdobnou akcí.

Po každé prezentaci značky bude provedeno vyhodnocení efektivity prezentace potravin, a to dle stanovených kritérií:

- Účastnila se akce cílová skupina a kolik lidí akci navštívilo?
- Posouzení vhodnosti vybraného místa – postavení vůči světlu, dobrý přístup zákazníků, vhodná pozice (umístění stánku) na akci apod.
- Sestavení týmu – lidský faktor hraje nezastupitelnou roli. Přístup personálu k zákazníkům, poskytování dostatečných informací zákazníkům a v neposlední řadě vzhled atpod.
- Finanční analýza prezentace – fixní a variabilní náklady, zda náklady nebyly vyšší, než byl fixní rozpočet

Z každé prezentace musí být zajištěno pořízení dokumentace (minimálně 10 fotografií), z kterých bude patrné místo konání, umístění stánku, personál, označení stánku, výrobky na

ochutnávku a výrobky určené k prodeji, vč. skladování, povinný propagační materiál (katalogy, letáky).

5.2.7 Ostatní aktivity

K těmto aktivitám patří povinné a nepovinné aktivity, které vždy musí být schváleny zadavatelem.

5.2.7.1 Tvorba povinných tiskovin a plaket

Tvorba katalogů – dle Manuálu vizuální identity (musí tam být uvedeny vítězné produkty za minimálně předchozí 3 roky, tedy ty, které mají platnou značku RP). Texty do katalogů musí být odsouhlaseny zadavatelem a až poté lze nechat vytisknout.

Ke každému výrobku vytisknutý samostatný leták – dle Manuálu vizuální identity a po odsouhlasení zadavatelem lze nechat vytisknout.

Výroba certifikátů dle Manuálu vizuální identity a po odsouhlasení zadavatelem nechat vytisknout. Po jejich podepsání ministrem se provede kapsová laminace a orámování.

Výroba plaket – dle Manuálu vizuální identity, výrobce zašle návrh, který musí schválit zadavatel, poté lze vyrobit.

5.2.7.2 Doprovodné aktivity

Nejsou povinné, ale jsou vhodné. Spadají sem například mimořádné ochutnávkové akce, kam spadají veletrhy a výstavy, např. Země Živitelka, výstava Zemědělec a dožínky v Lysé nad Labem, Vinobraní apod.

Dále podpůrné prezentační materiály (výroba tužek s logem RP apod.)

6 Diskuse

Ve Středočeském kraji jsou v rámci ČR, vyjma hlavního města Prahy, průměrné hrubé mzdy obyvatelstva na vyšší úrovni například ve srovnání s Karlovarským či Zlínským krajem. Ve Středočeském kraji se v roce 2020 pohybovaly průměrné hrubé mzdy ve výši 34 854 Kč, zatímco v Karlovarském pouhých 29 958 Kč a ve Zlínském 30 486 Kč. (ČSÚ 2021).

Nákupu na farmářských trzích, které patří beze sporu k takovýmto propagačním akcím regionálních produktů, se věnují převážně ženy. Velmi často se jedná o mladé, těhotné ženy, případně ženy na rodičovské či mateřské dovolené, ale i ženy důchodového věku. Velký zájem o tyto výrobky vyjadřovaly spíše mladší generace. Každé z těchto účastnic byla položena stejná otázka: „Proč nakupují na farmářských trzích?“ Odpovědi byly velmi často obdobné. Nejčastěji zaznívaly odpovědi typu, že potraviny jsou z lokální produkce, takže čerstvé, navíc od menších pěstitelů a výrobců (což souvisí s vyšší důvěrou v menší podniky) a ne „agrobaronů“ (tento termín zazníval velmi často) a považují řadu těchto výrobků za „bioprodukty“. Nedůvěra ve velké výroby potravin vyplývala při těchto rozhovorech hlavně z představy o nekvalitních surovinách z nejlevnějších dovozů atp., související hlavně s potřebou vytvářet velké zisky těchto výroben na úkor kvality výrobků. Poměrně často sehrála roli i otázka financí. Zatímco mladí lidé nakupovali kvalitnější produkty za vyšší cenu, starší generace mnohdy jen ochutnaly a nákup neuskutečnily, protože se jim zdály některé potraviny drahé. Tyto dotazovací hovory probíhaly v letech 2018 – 2020 na farmářských trzích.

Výrobcům potravin je každý rok zasílán dotazník ohledně toho, jaké na ně měla dopady výhra v soutěži, zda se jim zvýšila poptávka, jakým způsobem by vylepšili propagaci RP a případně jaká negativa pro ně ze soutěže vyplynula.

Někteří výrobci, kteří se do soutěže ještě nikdy nehlásili, v zásadě nemají informace o tom, jak celá soutěž včetně propagace značky probíhá. Protože právě propagace značek kvality je součástí výhry v soutěži, byla na základě analýzy problému připravena metodika, umožňující seznámení účastníků s pravidly soutěže a výhodami spojenými s přidělením značky.

Mnohdy jsme spekulovali nad otázkou, proč se uděluje značka pouze na dobu 4 let, proč není udělována navždy s tím, že by se pod logem umístil rok, v němž potravina vyhrála ocenění. Odpovědí se nabízí hned několik. Nové zaregistrování značky a vytvoření nového logo manuálu s sebou přináší další výdaje, navíc výrobci by nebyli motivováni k tomu, aby se do soutěže znovu hlásili a soutěž by tak pravděpodobně postupně upadala a již by neplnila očekávání, pro které byla zamýšlena.

Pozitiva, která výrobcům účast v soutěži přináší, jsou mnohá. Zvýší se povědomí o nich samotných. Protože vesměs se jedná o malé výrobce, snaží se cílit spíše na kvalitu nežli na kvantitu, a když vyhrají ocenění na jakýkoliv produkt, lidé je začínají více vyhledávat. Už i na některé pulty obchodních řetězců se někteří dostali, otázkou však je prodejní cena v obchodních řetězcích. A proto tu existují farmářské trhy, kde se dají produkty nakoupit za nižší cenu, a přitom se buduje kultura a rozvoj prodejních míst. Farmářské trhy se těší oblibě a lidé si již zvykli nakupovat čerstvé potraviny na těchto trzích a propagačních akcích. Lidé se více o tyto potraviny zajímají, není jim lhostejné cestování potravin přes celé kontinenty, podporují místní ekonomiku a mají zaručenou čerstvost těchto potravin.

Díky účasti a ocenění značkou RP někteří výrobci navyšují ceny svých výrobků, protože se navýšila současně i poptávka po nich. I přes navýšení cen se však stává, že těchto potravin bývá na trhu mnohdy nedostatek, když poptávka přeroste produkční možnosti výrobce. Proto je také v metodice udělování značky RP zabudována podmínka k účasti v soutěži, aby byl výrobce schopen po celou dobu prezentace značky tento výrobek produkovat.

Soutěž má však pro některé výrobce i úskalí. A sice zvýšený dohled ze strany dozorových orgánů nad výrobou a distribucí potravin. A s tím musí každý výrobce počítat. Kontroly se provádějí za účelem ochrany spotřebitelů, aby po celou dobu držení platného osvědčení – certifikátu a značky byla zajištěna stejná kvalita, složení, vzhled, sensorické vlastnosti atd. tak, jako při degustaci vzorků hodnotitelskou komisí. Jinými slovy, aby byl výrobek pořád stejný jako v době, kdy mu bylo ocenění uděleno.

Při posuzování výrobků hodnotitelskou komisí by měla být respektována určitá degustační pravidla, která by neměla být „ohýbána“. Proces degustace u výrobků je anonymní záležitostí a při konání hodnotitelské komise se nepodávají žádné jiné potraviny ani občerstvení, aby nedocházelo k ovlivňování chutí a pachů/vůní. Nedoporučuje se ani káva, ani čaj. Ideálním prostředkem k neutralizaci chutí je voda a suchý rohlík.

Projekt regionální potravina je finančně náročný, cenové nabídky se pohybují až do výše 1 mil. Kč za 1 rok, přičemž jsou v tomto rozpočtu zahrnuty všechny úkony spočívající v pořádání soutěže vč. personálních nákladů. Patří sem náklady jako cestovní náhrady, mzdové náklady personálu, náklady vynaložené za placené služby (výroba plaket, certifikátů a katalogů apod.).

Finanční stránka za jednotlivé úkony zde záměrně není uvedena, protože by se mohlo jednat o vyzrazování obchodního tajemství. Můžeme uvést obecně náklady na 1 propagační - ochutnávkovou akci, které se v součtu pohybují okolo 25 tis. Kč.

Každý kraj má rozpočty jiné, liší se právě i díky velikosti krajů, s čímž souvisí také velikost cestovních náhrad apod.

Otázka osobních nákladů pak souvisí i s dalšími ukazateli, mezi které patří například velikost průměrných mezd. Ve Středočeském kraji, když odmyslíme Prahu, protože do soutěže Regionální potravina není zahrnuta, je nejvyšší průměrná mzda na osobu ve srovnání s ostatními kraji.

SZIF provedl kvantitativní průzkum mezi výrobci, kteří mají platné ocenění regionální potravina, a to formou dotazníku, na který odpovědělo 143 výrobců z celkového počtu 321 oslovených v rámci celé ČR. Zpracování dotazníků probíhalo na Oddělení administrace značek kvality. U oceněných výrobců se i v roce 2019 potvrdilo na základě těchto dotazníků, že se soutěže o značku RP účastní převážně mikropodniky, které zaměstnávají do 10 osob (62 %), a malé podniky s počtem do 50 zaměstnanců (25 %), pouze ze 13 % se jedná o společnosti, které zaměstnávají 51 – 250 zaměstnanců.

Proč se výrobci hlásí do soutěže, to je otázka, která asi napadne každého. Bezmála 45 % výrobců uvedlo, že tím hlavním důvodem účasti v soutěži o značku RP je marketingová podpora výrobku, a více jak 38 % výrobců uvedlo jako hlavní důvod PR podniku a odlišení se od konkurence. Více než 91 % z dotázaných výrobců se domnívá, že značka RP má pozitivní vliv na podporu spotřeby regionálních potravin. Přes 75 % dotázaných výrobců uvedlo, že ocenění RP na jejich produktu navýšilo poptávku a prodej jejich výrobků. Součástí dotazníku byly i otázky týkající se spolupráce koordinátorů v jednotlivých krajích, a sice spolupráce během přihlašování, spolupráce při plánování slavnostního předávání a spolupráce při prezentačních akcích – ochutnávkách. U spolupráce při podávání přihlášek a při slavnostním předávání dosahovala spokojenost přes 88 %. Co se týká ochutnávkových akcí, shodně sdělili, že jim možnost účasti na akcích a pomoc se zajištěním byla ze strany koordinátorů nabídnuta, možnost účasti využilo 85 %, přičemž 15 % z dotazovaných výrobců uvedlo, že jim účast neumožňovaly personální důvody.

Co se týká procesu degustace., bylo by vhodné zajistit degustační pravidla, nebo přímo metodiku degustace, kde by byly stanoveny přesné požadavky ohledně hodnocení vzorků. Jednotliví členové hodnotící komise by měli sedět samostatně, nejlépe odděleni neprůhlednou přepážkou tak, aby nemohli být ovlivňováni ostatními členy. Komise by předem neměla mít k dispozici seznam výrobků a výrobců, jak je uvedeno v požadavcích výzvy k rámcové smlouvě, právě aby byla zajištěna anonymita vzorků. Bylo by vhodné nejprve zahájit degustaci vzorků, provést sensorické posouzení a hodnocení celé kategorie a přechíst nahlas ke každému výrobku jeho složení. Vybrat protokoly o hodnocení a rozdat další protokol, kde by se hodnotil

obal, složení a údaje na etiketě, aby nevznikaly spekulativní názory o podjatosti komise apod. Dále by bylo vhodné u jednotlivých soutěžních kategorií potravin vyměnit pořadí. Tzn. například původní kategorie č. 5. *Pekařské výrobky vč. těstovin* přemístit na pozici č. 1, aby degustace mohla probíhat za sebou a nedocházelo k případným zmatkům, protože se začíná z pochopitelných důvodů hodnocením kategorie č. 5. Nelze z objektivních důvodů začínat kategorií č. 1, kde jsou *Masné výrobky tepelně opracované*, právě kvůli následnému ovlivnění chuťových buněk. Vždy se tak začíná kategorií č. 5, a skáče se mezi kategoriemi, což může vést ke zbytečným zmatkům a průtahům degustace.

Po prostudování statistik bylo zjištěno, že za rok 2020 došlo k navýšení výroby u masa, a sice u hovězího o 0,7 % (o 19 355 t), vepřového o 2,4 % (o 55 213 t) a drůbežího o 2,9 % (o 43 784 t) ceny zemědělských výrobců jatečných zvířat však spadly, u skotu o 3,2 %, u vepřového dokonce o 25 %, a kuřata o 3,8 %. Možná to bylo způsobeno i vládními omezení v rámci opatření proti šíření COVID-19. A to velmi pravděpodobně souvisí se vznikem další, relativně nové služby, kterou se stalo nakupování potravin přes internet, což by mohl být velký potenciál pro organizování distribuce lokálních potravin. Internet se tak stal díky pandemii velmi rychle se rozvíjející technologií. Otázkou by ovšem bylo, do jaké míry by byla zajištěna bezpečnost potravin v rámci sledovatelnosti potravního řetězce s dodržením skladovacích podmínek po celou dobu – od výroby po nákup spotřebitelem. Možná i zde se nabízí inovativní řešení v podobě nějakých chytrých obalů. Žijeme v moderní době a od používání plastů se upouští a je zde snaha používat recyklovatelné materiály.

7 Závěr

Vzhledem k novým možnostem, které nastoluje nová společná zemědělská politika, zaměřená právě na zkrácení cesty potravin od producentů ke konečným spotřebitelům, nabízí regionální potraviny smysluplné řešení. Nejen že se vyrábí povětšinou z dostupných surovin pocházejících z regionu (kraje) a které si tedy umíme vyprodukovat sami, ale zároveň nemusí absolvovat myšlenku celé této politiky, eliminaci negativních dopadů neuvěřitelné cesty mnohdy až přes kontinenty, než se k nám dostanou, a tím naplňují i požadavky na ochranu životního prostředí. Regionální potraviny představují, zatím využívaný jen částečně, značný potenciál.

Právě proto je soutěž o značku Regionální potravina velmi atraktivní a zároveň pozitivní v mnoha směrech.

Propagace značek kvality je součástí výhry v soutěži, proto byla na základě analýzy problému připravena metodika, umožňující seznámení účastníků s pravidly soutěže a výhodami spojenými s přidělením značky.

Metodiky udělování značky ať již KLASA nebo Regionální potravina existují, v měnícím se prostředí a s novými zkušenostmi, vyvstává stálý požadavek na jejich aktualizaci, aby se dospělo ke shodě v oblasti etiky a spravedlivého přístupu ke všem účastníkům.

Degustace je klíčová pro rozhodování o přidělení regionální značky, proto budou dodržována pravidla zahrnující značení anonymních vzorků, výběr hodnotitelů a jejich oddělení v rámci samotné degustace, včetně užití přerušovačů (chutí) mezi jednotlivými vzorky a skupinami vzorků podle druhu.

Na základě rozhovorů vedených se spotřebiteli při konání propagace značky Středočeská Regionální potravina byly získány informace, týkající se nákupu těchto potravin. Značku Středočeská Regionální potravina nakupují kvůli přesvědčení o kvalitě potraviny, jejím složení a výjimečné chuti. Mezi nejoblíbenější nakupované potraviny patří produkty z kategorie *Sýry včetně tvarohu* – sýr, tvaroh, žervé a *Mléčné výrobky ostatní* – zakysaná smetana. Dalšími oblíbenými produkty jsou mošty, chléb a paštika, což v podstatě koresponduje s běžným nákupem (spotřebním košem).

8 Literatura

Bibliografie:

ČESKÝ ÚŘAD ZEMĚMĚŘICKÝ A KATASTRÁLNÍ. 2020. Souhrnné přehledy o půdním fondu z údajů katastru nemovitostí České republiky. ČÚZK, Praha. 80 s. ISBN 978-80-88197-15-7. ISSN 1804-2422.

FRÉLICOVÁ, J., HARMÁČKOVÁ, Z. V., PÁRTL, A., VAČKÁŘ, D. 2016. Metodika hodnocení ekosystémových služeb v sídlech v České republice. Centrum výzkumu globální změny Akademie věd ČR, v.v.i., Brno. (certifikována Ministerstvem životního prostředí dne 17.1.2017 pod číslem jednacím 60923/ENV/16.)

HOŠEK, M. 2017. Cesty k úspěchu na globálním trhu. Retail News, ročník 7, č. 1-2/2017: str. 20 - 21.

CHÝLKOVÁ, M. 2013. Označování potravin. Mnoho cenných informací pro spotřebitele. Potravinářská komora České republiky, Praha. 40 s. ISBN 978-80-905096-4-1

JANOUSHKOVÁ, S., ČERVINKA, P. 2010. Ekologie a životní prostředí. Fortuna, Praha. 48 s. ISBN 978-80-7373-085-7

JEŽEK, F. 2014. Senzorická analýza potravin. Návodů na cvičení. Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, Brno. 79 s. ISBN 978-80-7305-725-1

KOTRLA, J. 2018. Metodika hodnocení ekosystémových služeb v sídlech České republiky. Urbanismus a územní rozvoj, ročník XXI, č. 4/2018: str. 47-48. (Available from <http://www.uur.cz/images/5-publikacni-cinnost-a-knihovna/casopis/2018/2018-04/08-metodika-hodnoceni.pdf>; accessed March 2021).

KVASNIČKOVÁ, D. 2010. Základy ekologie. Fortuna, Praha 104 s. ISBN 80-7168-902-5

LISA, A., PÁNA, L. Environmentální politika. Studia. České Budějovice : Vysoká škola evropských a regionálních studií, 2012. 184 s. ISBN 978-80-87472-16-3.

MYERS, J.P. and J.S. REICHERT. Perspectives on nature's services. Daily., G.C., Nature's Services. Societal Dependence on Natural Ecosystems. Island Press, Washington D.C. 1997, 48 pp.

NÁTR, L. Příroda, nebo člověk? Služby ekosystémů. Praha: Karolinum, 2011. ISBN 978-80-246-1888-3.

NOVOTNÁ, P. Sklizeň obilí a řepky ve Středočeském kraji v roce 2019. Středočeské dožínky 2019. Praha : Středočeský kraj, 2019. 10 s.

SUKOVÁ, I. Označování potravin. Průvodce pro spotřebitele. Praha : Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. 65 s. ISBN 978-80-7434-169-4.

VAČKÁŘ, D, FRÉLICOVÁ, J., LORENCOVÁ, E., PÁRTL, A., HARMÁČKOVÁ, Z., LOUČKOVÁ, B. Metodologický rámec integrovaného hodnocení ekosystémových služeb v České republice. Brno : Centrum výzkumu globální změny Akademie věd ČR, v.v.i., 2014.

VAČKÁŘ, D. 2010. Ekosystémové služby: globální pohledy, indikátory a příklady. Životné prostredie. Revue pre teóriu a starostlivosť o životné prostredie. Roč. 44, 2/2010: str. 65 – 69. ISSN 0044-4863.

WINKLEROVÁ, D. Doplnky stravy, zdravotní tvrzení. Základní informace k používání zdravotních tvrzení na obalu potravin v reklamě na potraviny. Praha: SZÚ, 2013. Available from <http://www.szu.cz/tema/bezpecnost-potravin/zdravotni-tvrzeni> (accessed January 2021).

Internetové zdroje:

CzechTrade/BusinessInfo.cz - Oficiální portál pro podnikání a export. 1997-2021. Obecné informace k dovozu potravin dovážených do ČR z jiné země EU. CzechTrade ze dne 1.7.2011. Available from <https://www.businessinfo.cz/navody/informace-k-dovozu-potravin-do-cr-z-eu> (accessed February 2021).

EEA (Evropská agentura pro životní prostředí). Feeding the hungry city. Evropská komise. Publ. 29.1.2016, Last modified 23.11.2020. Available from <https://www.eea.europa.eu/signals/signals-2016/articles/feeding-the-hungry-city> (accessed March 2021).

ECHO 24. 2018. Po máslové krizi vepřová? Čechy drtí levný dovoz, sami maso nevyrobí. Nízká produkce vepřového. Echo Media, Praha. Available from <https://echo24.cz/a/S26cg/po-maslove-krizi-veprova-cechy-drti-levny-dovoz-sami-maso-nevyrabi> (accessed March 2021).

EVROPSKÁ KOMISE. 2020. Questions and Answers: Farm to Fork Strategy – building a healthy and fully sustainable food systém. 2020. European Commission, Brussels. Available from https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/qanda_20_885 (accessed March 2021).

FAO/WHO. 2021. Codex alimentarius International Food Standards. FAO/WHO. Available from <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/> (accessed March 2021).

MINISTERSTVO PRŮMYSLU A OBCHODU ČR, ÚŘAD PRO OCHRANU HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE 2003. Aplikační výklad pro vymezení pojmů drobný, malý a střední podnikatel a postupů pro zařazování podnikatelů do jednotlivých kategorií. (K Doporučení 2003/361/ES ze dne 6. května 2003 týkající se definice mikro, malých a středních podniků Úřední věstník EU, L 124 ze dne 20. 5. 2003 str. 36-40 v podmínkách České republiky). MPO, Praha. Available from <https://www.czechinvest.org/getattachment/Sluzby-pro-male-a-stredni-podnikatele/Chcete-dotace/OPPI/Radce/Definice-maleho-a-stredniho-podnikatele/definice-maleho-a-stredniho-podniku-2-1112.pdf?lang=cs-CZ> (accessed February 2021).

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. 2020. Metodika pro udělování značky „KLASA“. Ministerstvo zemědělství, Praha. Available from https://www.szif.cz/cs/CmDocument?rid=%2Fapa_anon%2Fcs%2Fdokumenty_ke_stazeni%2Fpkp%2Fklasa%2F1545048906291.pdf (accessed February 2021).

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. 2011. Logo manuál. Regionální potravina. Ministerstvo zemědělství, Praha. Available from <https://www.regionálnipotravina.cz/files/metodika-a-loga/120530-RP-logomanual-uprava-FIN.pdf> (accessed February 2021).

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. 2020. Metodika pro udělování značky „Regionální potravina“. Ministerstvo zemědělství, Praha. Available from <https://www.regionálnipotravina.cz/files/ocenene-regionalni-potraviny/stredocesky-kraj/2020/Metodika-RP-2020.pdf> (accessed February 2021).

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR. 2018-2021. O značce Klasa. Ministerstvo zemědělství ČR, Praha. Available from <https://www.eklasa.cz/co-je-klasa> (accessed February 2021).

SNÁŠELOVÁ, M. 2020. Strategie „Z farmy na vidličku“ (Farm to Fork) a podpora biodiverzity. Asociace soukromého zemědělství ČR, Praha, ze dne 28.5.2020 Available from <https://www.asz.cz/cs/aktualne-z-asz/strategie-z-farmy-na-vidlicku-farm-to-fork-a-podpora-biodiverzity.html> klasa (accessed May 2021).

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. 2021. Certifikační činnost SZPI. Státní zemědělská potravinářská inspekce, Praha. Available from <https://www.szpi.gov.cz/clanek/certifikacni-cinnost-szpi.aspx?q=Y2hudW09MQ%3d%3d> (accessed January 2021).

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND (SZIF), Odbor administrace podpory kvalitních značek. 2013. Značka KLASA. SZIF, Praha. Available from <https://www.szif.cz/cs/klasa?setCookie=true#> (accessed February 2021).

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND (SZIF), Odbor administrace podpory kvalitních značek. 2020. Průzkum mezi držiteli značky Regionální potravina 2019. SZIF, Praha. (Část zaslána e-mailem na základě žádosti dne 23.4.2021).

Legislativa:

(Podle normy ČSN ISO 690:2011 norma neřeší citování legislativních dokumentů)

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006, o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Zákon č. 258/2000 S., o ochraně veřejného zdraví.

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

Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

9 Seznam použitých zkratek a symbolů

AK ČR	Agrární komora České republiky
BIO	Biopotraviny (potravina-produkt ekologického zemědělství, dle zák. č. 242/2000 Sb.)
FO	Fyzická osoba
ČCN	Česká cechovní norma
CHOP	Chráněné označení původu
CHZO	Chráněné zeměpisné označení
PK ČR	Potravinářská komora České republiky
PO	Právnícká osoba
RP	Regionální potravina
SZP	Společná zemědělská politika
ZTS	Označení tradiční speciality

10 Samostatné přílohy

PŘÍLOHA I. Výživová a zdravotní tvrzení

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

Výživová tvrzení a podmínky, které se na ně vztahují

„S NÍZKOU ENERGETICKOU HODNOTOU“ Tvrzení, že se jedná o nízkoenergetickou potravinu, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 40 kcal (170 kJ)/100 g v případě potravin pevné konzistence nebo více než 20 kcal (80 kJ)/100 ml v případě tekutin. V případě stolních sladidel se použije limit 4 kcal (17 kJ) na porci, se sladivými vlastnostmi odpovídajícími 6 g sacharózy (přibližně 1 kávová lžička sacharózy).

„SE SNÍŽENOU ENERGETICKOU HODNOTOU“ Tvrzení, že se jedná o potravinu se sníženou energetickou hodnotou, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, je-li energetická hodnota snížena alespoň o 30 %, a současně je nutné uvést vlastnost nebo vlastnosti, díky nimž má potravina sníženou celkovou energetickou hodnotu.

„BEZ ENERGETICKÉ HODNOTY“ Tvrzení, že se jedná o potravinu bez energetické hodnoty, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 4 kcal (17 kJ)/100 ml. V případě stolních sladidel se použije limit 0,4 kcal (1,7 kJ) na porci, se sladivými vlastnostmi odpovídajícími 6 g sacharózy (přibližně 1 kávová lžička sacharózy).

„S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU“ Tvrzení, že se jedná o nízkotučnou potravinu, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 3 g tuku na 100 g v případě potravin pevné konzistence nebo 1,5 g tuku na 100 ml v případě tekutin (1,8 g tuku na 100 ml v případě polotučného mléka). BEZ TUKU Tvrzení, že se jedná o potravinu bez tuku, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 0,5 g tuku na 100 g nebo 100 ml. Tvrzení vyjádřená jako „X % bez tuku“ jsou však zakázána.

„S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s nízkým obsahem nasycených tuků, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele

pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin v produktu nepřesahuje 1,5 g na 100 g v případě potravin pevné konzistence nebo 0,75 g na 100 ml v případě tekutin, přičemž v žádném z těchto případů nesmí celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin představovat více než 10 % energetické hodnoty.

„BEZ NASYCENÝCH TUKŮ“ Tvrzení, že se jedná o potravinu bez nasycených tuků, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud celkový obsah nasycených tuků a transmastných kyselin nepřesahuje 0,1g nasycených tuků na 100 g nebo 100 ml.

„S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s nízkým obsahem cukrů, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 5 g cukrů na 100 g v případě potravin pevné konzistence nebo 2,5 g cukrů na 100 ml v případě tekutin.

„BEZ CUKRŮ“ Tvrzení, že se jedná o potravinu bez cukrů, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 0,5 g cukrů na 100 g nebo 100 ml.

„BEZ PŘÍDAVKU CUKRŮ“ Tvrzení, že do potraviny nebyly přidány cukry, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud nebyly do produktu přidány žádné monosacharidy ani disacharidy ani žádná jiná potravinová látka používaná pro své sladivé vlastnosti. Pokud se cukry v potravine vyskytují přirozeně, mělo by být na etiketě rovněž uvedeno: „OBSAHUJE PŘIROZENĚ SE VYSKYTUJÍCÍ CUKRY“.

„S NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s nízkým obsahem sodíku/soli, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 0,12 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g nebo 100 ml. V případě vod jiných než přírodních minerálních vod spadajících do působnosti směrnice 80/777/EHS by tato hodnota neměla být vyšší než 2 mg sodíku na 100 ml.

„S VELMI NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s velmi nízkým obsahem sodíku/soli, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 0,04 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g nebo 100 ml. Toto tvrzení nelze použít v případě přírodních minerálních vod a jiných vod.

„BEZ SODÍKU NEBO BEZ SOLI“ Tvrzení, že se jedná o potravinu bez sodíku nebo bez soli, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít

pouze tehdy, neobsahuje-li produkt více než 0,005 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g.

„ZDROJ VLÁKNINY“ Tvrzení, že se jedná o potravinu, která je zdrojem vlákniny, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, obsahuje-li produkt alespoň 3 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 1,5 g na 100 kcal.

„S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s vysokým obsahem vlákniny, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, obsahuje-li produkt alespoň 6 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 3 g na 100 kcal.

„ZDROJ BÍLKOVIN“ Tvrzení, že se jedná o potravinu, která je zdrojem bílkovin, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud bílkoviny představují alespoň 12 % energetické hodnoty potraviny.

„S VYSOKÝM OBSAHEM BÍLKOVIN“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s vysokým obsahem bílkovin, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud bílkoviny představují alespoň 20 % energetické hodnoty potraviny.

„ZDROJ (NÁZEV VITAMINU/VITAMINŮ)“ NEBO „ZDROJ (NÁZEV MINERÁLNÍ LÁTKY/MINERÁLNÍCH LÁTEK)“ Tvrzení, že se jedná o potravinu, která je zdrojem vitaminů nebo minerálních látek, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, obsahuje-li produkt alespoň významné množství vitaminů nebo minerálních látek, jak je uvedeno v příloze směrnice Rady 90/496/EHS nebo množství uvedené v odchylkách stanovených v článku 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů, minerálních látek a některých dalších látek do potravin

„S VYSOKÝM OBSAHEM (NÁZEV VITAMINU/VITAMINŮ) NEBO (NÁZEV MINERÁLNÍ LÁTKY/MINERÁLNÍCH LÁTEK)“ Tvrzení, že se jedná o potravinu s vysokým obsahem vitaminů nebo minerálních látek, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, obsahuje-li produkt alespoň dvojnásobek hodnoty „zdroje (NÁZEV VITAMINU/VITAMINŮ) nebo (NÁZEV MINERÁLNÍ LÁTKY/MINERÁLNÍCH LÁTEK)“.

„OBSAHUJE (NÁZEV ŽIVINY NEBO JINÉ LÁTKY)“ Tvrzení, že potravina obsahuje určitou živinu nebo jinou látku, pro které nejsou v tomto nařízení stanoveny zvláštní podmínky, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze

tehdy, splňuje-li produkt všechna příslušná ustanovení tohoto nařízení, a zejména článek 5. Pro vitaminy a minerální látky se použijí podmínky vztahující se na tvrzení „zdroj...“.

„SE ZVÝŠENÝM OBSAHEM (NÁZEV ŽIVINY)“ Tvrzení, že obsah jedné nebo více živin jiných než vitaminů a minerálních látek byl zvýšen, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, splňuje-li produkt podmínky platné pro tvrzení „zdroj ...“ a zvýšení obsahu představuje ve srovnání s podobným produktem alespoň 30 %.

„SE SNÍŽENÝM OBSAHEM (NÁZEV ŽIVINY)“ Tvrzení, že byl obsah jedné nebo více živin snížen, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud snížení obsahu představuje alespoň 30 % ve srovnání s podobným produktem, s výjimkou mikroživin, pro něž je přijatelný 10 % rozdíl referenčních hodnot stanovených ve směrnici Rady 90/496/EHS, a sodíku nebo rovnocenné hodnoty soli, pro něž je přijatelný 25 % rozdíl.

„LIGHT/LITE (LEHKÝ)“ Tvrzení, že se jedná o produkt „light“ nebo „lite“, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, musí splňovat stejné podmínky, jako jsou podmínky stanovené pro výraz „se sníženým obsahem“; toto tvrzení musí být také doplněno informací o vlastnosti nebo vlastnostech, díky nimž se jedná o produkt „light“ nebo „lite“.

„PŘIROZENĚ/PŘIROZENÝ“ Pokud potravinu přirozeně splňuje podmínky stanovené v této příloze pro použití výživového tvrzení, lze před daným tvrzením použít slovo „přirozeně/přirozený“.

PŘÍLOHA II. Loga značek kvality potravin



Zdroj: eklasa.cz (2021)



Zdroj: regionalnipotravina.cz (2021)