

**Česká zemědělská univerzita v Praze**

**Provozně ekonomická fakulta**

**Katedra práva**



**Diplomová práce**

**Nová pravidla označování potravin podle zákona  
č.110/1997 Sb., a jejich dodržování v praxi**

**Bc. Jaroslav Steklý**

© 2016 ČZU v Praze

# ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE

Provozně ekonomická fakulta

## ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

Jaroslav Steklý

Veřejná správa a regionální rozvoj

Název práce

**Nová pravidla označování potravin podle zákona č.110/1997 Sb., zákon o potravinách (po novele) a jejich dodržování v praxi**

Název anglicky

**The amendment to Act no. 110/1997 on food, new rules on food labeling and compliance with these rules**

---

### Cíle práce

Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou (empirickou) část.

Cílem teoretické části práce je poskytnout orientaci v legislativě, která upravuje požadavky na značení potravin, propojit je a podat ucelenou informaci o všech nárocích na značení některých skupin potravin.

Cílem praktické části je zjistit legislativní gramotnost vzorku populace v oblasti značení potravin a poskytnout informaci o dodržování pravidel značení určitého segmentu potravin.

Závěr práce by měl poskytnout odpovědi na otázky:

- znají běžní spotřebitelé způsoby značení potravin?
- pozná spotřebitel, že potravina není správně označena?
- jsou požadavky na značení potravin dodržovány potravinovými výrobci?
- je legislativa upravující označování potravin dostatečná a efektivní?

### Metodika

V teoretické části práce jsou použity obecné vědecké metody – metoda analýzy a syntézy odborné literatury a legislativy. Analýza je metoda založená na dekompozici celku na elementární části, syntéza je oproti analýze proces opačný nebo doplňující.

Jako doplňující metoda bude použito popisu a kompilace (citace z odborných zdrojů apod.)

Jelikož jsem do své práce zařadil i názory a zkušenosti inspektora Státní veterinární správy, je další použitou metodou nestrukturovaný rozhovor. V praktické části jsem použil strukturovaný dotazník pro zjištění legislativní gramotnosti v oblasti značení potravin. Hlavní metodou zde bude sociologický kvalitativní výzkum.

Při zjišťování empirických dat a tvorbě rozhovoru využiji konzultace s odborníky z katedry humanitních věd (sociologický výzkum) na PEF ČZU.

**Doporučený rozsah práce**

60 – 80 stran

**Klíčová slova**

potravina, značení potravin, legislativa, spotřebitel, klamání spotřebitele, nekalé praktiky, kontrola, správní delikt, sankce

---

**Doporučené zdroje informací**

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

oficiální www stránky České zemědělské a potravinářské inspekce

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

Zákon č.2/1993 Sb., Listina základních práv a svobod

Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník

zákon 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele

---

**Předběžný termín obhajoby**

2016/17 ZS – PEF

**Vedoucí práce**

JUDr. Eva Kadlecová

**Garantující pracoviště**

Katedra práva

**Konzultant**

odborní pedagogičtí pracovníci ČZU/PEF, katedra humanitních věd (sociologie) a katedra statistiky

Elektronicky schváleno dne 2. 3. 2016

**JUDr. Jana Borská**

Vedoucí katedry

Elektronicky schváleno dne 3. 3. 2016

**Ing. Martin Pelikán, Ph.D.**

Děkan

V Praze dne 18. 11. 2016

### Čestné prohlášení

Prohlašuji, že svou diplomovou práci "Nová pravidla označování potravin podle zákona č.110/1997 Sb., a jejich dodržování v praxi" jsem vypracoval samostatně pod vedením vedoucí 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 autor uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušil autorská práva třetích osob.

V Litoměřicích dne 18.11.2016

## Poděkování

Rád bych touto cestou poděkoval JUDr. Evě Kadlecové, vedoucí mé diplomové práce za její čas a cenné rady.

# **Nová pravidla označování potravin podle zákona č.110/1997 Sb., a jejich dodržování v praxi**

---

## **The amendment to Act no. 110/1997 on food, new rules of food labeling and compliance with these rules.**

### **Souhrn**

Tato práce se zabývá problematikou označování potravin, což je téma, které se dotýká každého z nás. Toto téma je velice obsáhlé a i když je již účinná novela zákona o potravinách č.139/2014, je velice obtížné se pro spotřebitele ve všech zákonech ČR a nařízeních EU orientovat. Obsah této práce nemá a ani nemůže mít za úkol tuto problematiku zcela objasnit, ale klade si za cíl zorientovat se v základním zákoně o potravinách č. 110/1997 Sb. novelizovaným zákonem č. 139/2014 a některými dalšími vyhláškami a důležitými nařízeními ES, které se přímo dotýkají označováním potravin. V praktické části práce zkoumá znalosti spotřebitelů o označování potravin, jejich zájem o informace uváděné na etiketách a také na dodržování pravidel značení mražených ryb.

### **Summary**

This thesis deals with the issue of food labelling, which is a topic that touches each of us. This topic is very broad and even when it is no longer effective amendment to the act on food no. 139/2014, it is very difficult for consumers in all the laws of the Czech Republic and EU regulations to navigate. The content of this theses does not and cannot be the task of this issue is completely clarified, but it aims to orientate in the basic law on foodstuffs no. 110/1997 Coll. amended by act no. 139/2014 and some other decrees and relevant regulations of the EC that directly affect food labelling. The practical part examines consumers' knowledge about food labeling, their interest in the information provided on labels and on compliance labeling frozen fish.

**Klíčová slova**

Potravina, značení potravin, legislativa, spotřebitel, klamání spotřebitele, kontrola, správní delikt, sankce.

**Keywords**

Food, food labeling, legislation, consumer, consumer deception, control, administrative offense, penalties.

## Obsah

|   |    |
|---|----|
| 1 Úvod.....   | 10 |
| 2 Cíl práce.....                                      | 12 |
| 3 Metodika .....                                      | 13 |
| 4 Literární rešerše .....                             | 14 |
| 4.1 Historie pravidel pro potravinářskou výrobu ..... | 14 |
| 4.2 Zákon č. 110/1997 Sb. ....                        | 15 |
| 4.2.1 Označování potravin.....                        | 24 |
| 4.2.2 Nařízení č. 1169/2011 .....                     | 24 |
| 4.3. Specifické požadavky na výrobní skupiny .....    | 30 |
| 4.3.1 Maso a masné výrobky .....                      | 30 |
| 4.3.2 Ryby .....                                      | 34 |
| 4.3.3 Mléko a mléčné výrobky .....                    | 36 |
| 4.4 Identifikační značka .....                        | 39 |
| 4.5 EAN kód.....                                      | 40 |
| 4.6 Sledovatelnost potravin.....                      | 42 |
| 5 Výzkumná část.....                                  | 46 |
| 5.1 Sociologický výzkum.....                          | 46 |
| 5.1.1 Cíl výzkumu .....                               | 46 |
| 5.1.2 Stanovení hypotéz .....                         | 46 |
| 5.1.3 Forma výzkumu.....                              | 47 |
| 5.1.4 Sestavování dotazníku .....                     | 48 |
| 5.1.5 Struktura dotazníku .....                       | 48 |
| 5.1.6 Realizace výzkumu.....                          | 49 |
| 5.1.7 Výsledky výzkumu .....                          | 49 |



|  |    |
|--|----|
| 5.2 Dodržování pravidel značení mražených ryb..... | 61 |
| 6 Závěr .....                                      | 66 |
| 7 Seznam zdrojů.....                               | 67 |
| 8 Seznam příloh .....                              | 70 |
| Příloha č. 1 dotazník označování potravin.....     | 70 |
| Příloha č. 2 protokol o zkoušce.....               | 78 |

# 1 Úvod

V posledních letech se nabídka potravin velice rozšířila, proto by spotřebitel měl mít nástroj, podle kterého by se mohl orientovat a vybírat si podle svých kritérií. Tím by mohly být uváděné údaje na etiketách a obalech potravin. 1. 1. 2015 nabyla účinnost novela č. 139/2014 Sb., kterou se mění zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. Tato novela je největší změnou potravinářské legislativy od vstupu České republiky do Evropské unie. Jejím cílem je především zvýšit informovanost spotřebitele a také implementovat do české legislativy předpisy EU. Zákon 110/1997 Sb. implementačně neladil s předpisy EU, zejména svojí používanou terminologií, duplicitními ustanoveními s předpisy EU a nesplnění adaptačních povinností vyplývajících z předpisů EU pro jednotlivé členské státy. Bylo nezbytné ze zákona odstranit požadavky, které jsou v současné době upraveny například nařízením (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům nebo definice upravené nařízením (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva. Kromě změny zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích mění novela č. 139/2014 Sb. i související ustanovení v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, a v zákoně č. 166/1999 Sb. o veterinární péči.

Otázkou ale zůstává, co všechny tyto výše zmíněné úpravy přinesou běžnému spotřebiteli. Úpravy jistě směřují k tomu, aby byl spotřebitel co nejvíce ochráněn před špatnými či dokonce nebezpečnými potravinami, ale i tak se najdou výrobci, kteří tyto normy obcházejí a vědomě klamou své zákazníky. I když jsou podle zákona pokuty za takto klamavá značení potravin celkem vysoké, naše státní kontrolní orgány většinou udělují sankce nižší a proto se některým „obchodníkům“ stále vyplatí takto podvádět, jelikož zisk je tak velký, že pokryje i případnou pokutu.

Dalším problémem spočívá v roztříštěnosti legislativy ve více nařízeních, zákonech či vyhláškách, spotřebitel má tudíž velice ztíženou situaci a špatně označenou potravinu těžko rozezná. Nabytím účinnosti novely zákona č. 110/1997 Sb. se situace zlepšila, protože došlo k sjednocení některých požadavků na značení potravin, ale i tak spotřebitel nemůže pojmout všechny zákonné nároky a nezbývá mu nic jiného, než věřit, že státní kontrolní orgány (Státní veterinární správa, Státní zemědělská a potravinářská inspekce) dostatečně kontrolují potraviny za něho. Když však vezmeme počet existujících potravin a porovnáme ho s počty

inspektorů SVS a SZPI (kontrolují mimo jiné i všechna stravovací zařízení a výrobní podniky), myslím, že na otázku, jestli je tato kontrola dostatečná, si odpoví již každý sám...

## 2 Cíl práce

Práce bude rozdělena na teoretickou a praktickou (empirickou) část. Cílem teoretické části práce bude nejen poskytnout orientaci v legislativě, která upravuje požadavky na značení potravin, propojit je a podat ucelenou informaci o všech nárocích na značení některých skupin potravin, ale i seznámit spotřebitele s ostatními náležitostmi uváděnými na obalech a etiketách, jako je EAN kód a identifikační značka. Důležitou součástí bude také informace o systému dosledovatelnosti surovin vstupujících do potravin, významném prvku bezpečnosti výrobků.

Cílem praktické části bude zjistit legislativní gramotnost vzorku populace v oblasti značení potravin a poskytnout informaci o dodržování pravidel značení určitého segmentu potravin.

Závěr práce by měl poskytnout odpovědi na otázky, zda znají běžní spotřebitelé způsoby značení potravin, zda pozná spotřebitel, že potravina není správně označena, jak jsou požadavky na značení potravin dodržovány potravinovými výrobci a jestli je legislativa upravující označování potravin dostatečná a efektivní.

Označování potravin, téma mé diplomové práce, úzce souvisí s mým studijním oborem na ČZU (veřejná správa a regionální rozvoj), jelikož veřejná správa by měla být garantem dodržování zákonných požadavků na správné značení potravin a zároveň i nositelem předávání informací o novinkách v legislativě všem občanům.

### 3 Metodika

V teoretické části práce budou použity obecné vědecké metody – metoda analýzy a syntézy odborné literatury a legislativy. Analýza je metoda založená na dekompozici celku na elementární části, syntéza je oproti analýze proces opačný nebo doplňující. Jako doplňující metody bude využito popisu a kompilace (citace z odborných zdrojů apod.). V praktické části bude použit strukturovaný dotazník pro zjištění legislativní gramotnosti v oblasti značení potravin. Hlavní metodou zde bude sociologický kvalitativní výzkum. Zjišťování empirických dat a tvorba dotazníku bude konzultována s odborníky z katedry humanitních věd na PEF ČZU. Dotazníková metoda bude aplikována proto, že je to rychlý a ekonomicky relativně nenáročný způsob shromažďování komplexních dat od velkého počtu respondentů. Otázky v dotazníku budou jen uzavřené nebo polootevřené, vytvářené podle pravidel Prof. PhDr. Miroslava Dismana, Csc., autora knihy „Jak se vytváří sociologická znalost“. Všechny otázky musí být všem respondentům srozumitelné, vyzkoušené v předvýzkumu na malém vzorku dotazovaných. Naproti tomu nesmí být otázky sugestivní, nepříjemné či pro respondenta znepokojující. Samotný výzkum bude realizován prostřednictvím internetu a také přímým dotazováním, díky zvoleným typům otázek, bude vyhodnocení rychlé a přesné.

## 4 Literární rešerše

### 4.1 Historie pravidel pro potravinářskou výrobu

S rozvíjející se společností nastala potřeba vytvoření základních pravidel pro výrobu potravin. Nejdříve šlo o dílčí právní předpisy a poté i o ucelená legislativní díla.

Vzhledem k historii naší země, spadají první pokusy o potravinové zákony do dob Rakouska-Uherska. V období 1891-1898 vznikl Rakouský potravinový kodex (Codex Alimentarius Austriacus) a řešil problematiku poživatin, jejich výroby, složení i případných chemických či fyzikálních zkoušek. Bylo to velice rozsáhlé dílo, které bylo po odborné stránce na vysoké úrovni. Postupně vyšly tři svazky, samozřejmě jen v němčině.

Po vzniku první republiky se výše zmíněný kodex stal základním pravidlem pro výrobce, prodejce i kontrolní orgány. Byl postupně upravován dalšími vyhláškami a zákony. V letech 1934 – 1937 byl prof. Ing. Josefem Hanušem, vynikajícím českým chemikem, který pracoval v oboru analytické chemie v potravinářství a na jeho počest se od roku 1966 uděluje Hanušova medaile za zásluhy v oboru chemie, a prof. Ing. Jaromírem Bulířem, profesorem chemické technologie potravin, který vedl Ústav chemické technologie na Vysoké škole chemickotechnologického inženýrství, vytvořen Potravní kodex Československý. Kodex stanovil závazné požadavky na množství surovin, jejich druh a kvalitu pro jednotlivé potraviny i požadavky na vlastnosti hotových výrobků včetně jejich vzhledu i chuti a také způsob jejich úřední kontroly. Zvláštní kapitola byla věnována vadám zboží a nekalým způsobům úpravy, podrobně popsány jsou také způsoby likvidace závadného zboží. Tvůrci kodexu vyjádřili v předmluvě přesvědčení, že: „Výrobci a obchodníci v oboru potravinovém, nechtějí-li se dostat do konfliktu s úřady a se soudy, budou při svém podnikání pečlivě dbáti příslušných ustanovení kodexových“.

Po druhé světové válce, s nástupem socialismu, došlo v potravinářské legislativě k velkým změnám a bohužel to byly změny negativní. Veškeré právní předpisy zanikly a došlo k státní regulaci prostřednictvím systému technických norem. Tyto normy v podstatě tvořily bariéru pro vývoj a modernizaci potravinářského průmyslu. Až v roce 1988 se ministerstvo zemědělství a výživy rozhodlo pro vypracování nového zákona o potravinách. V devadesátých letech bylo impulsem pro dokončení zákona sblížení s legislativou

Evropské unie. Velký rozdíl ve vývoji v EU, kde řeší tuto oblast více jak 800 nařízení a směrnic a od 60. let doplňovaný Codex Alimentarius a v ČR, která byla 40 let v izolaci, způsobil, že se nový zákon dostal na pořad jednání vlády až v roce 1995. Ke schválení zákona č. 110/1997 Sb., došlo 24. dubna 1997.

## 4.2 Zákon č. 110/1997 Sb.

Tento zákon o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, nabyt účinnosti 1. 9. 1997 má **8 částí** a prošel 19 změnami a doplňky.

**První část** - potraviny a tabákové výrobky - výrazně **změnila novela č. 139/2014 Sb.** Ve shrnutí základních aspektů RIA<sup>1</sup> důvodové zprávy<sup>2</sup>, zpracované k tomuto zákonu při jeho schvalování v Poslanecké sněmovně Parlamentu České republiky, se uvádí, že přínosem této novelizace bude zejména nastavení a jednotný přístup aplikace požadavků evropského potravinového práva pro všechny členské státy EU a sjednocení používané terminologie v oblasti potravinového práva. Implementace příslušných ustanovení odstraní případnou platnost rozdílných požadavků vyplývajících na jedné straně z národní a na druhé straně z evropské legislativy. Navrženými úpravami dojde k přesnějšímu provázání zákona o potravinách s přímo použitelnými předpisy EU a stanovení povinností kladených těmito předpisy na členské státy, resp. provozovatele potravinářských podniků. Dále se v této zprávě uvádí, že požadavky na deklarování povinných údajů u nebalených potravin byly vymezeny v zákoně o potravinách, který však není v souladu s požadavky nového nařízení o označování potravin (nařízení (EU) č. 1169/2011) a řešením je přijmutí výše zmíněné novely.

V § 1 zákon č. 139/2014 Sb. **zpracovává příslušné předpisy EU**, upravuje na základě těchto předpisů povinnosti provozovatelů potravinářského podniku a podnikatelů vyrábějící a uvádějící do oběhu tabákové výrobky. Upravuje též státní dozor nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona. Následuje výčet všech předpisů

---

<sup>1</sup> RIA - z angl. Regulatory Impact Assessment, zahrnuje soustavu analytických metod směřujících k systematickému hodnocení očekávaných dopadů navrhovaných politik a právních předpisů, kterými jsou implementovány. RIA je trvalou součástí legislativního procesu v ČR od listopadu 2007.

<sup>2</sup> Důvodová zpráva k novele zákona č. 110/1997 Sb. Sněmovní tisk 72/0, část č. 1/8, Novela zákona o potravinách – EU. Dostupné z <http://www.psp.cz/sqw/text/text2.sqw?idd=90788>

EHS, ES a EU. Tím tento § naplňuje směrnici Evropského parlamentu a Rady 2001/37/ES ze dne 5. června 2001 o sblížení právních a správních předpisů členských států týkajících se výroby, obchodní úpravy a prodeje tabákových výrobků a směrnici 2000/13/ES ze dne 20. března 2000, o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravě a související reklamy, v platném znění.

§ 2 zákona č. 110/1997 Sb. **zavádí nové základní pojmy** – kontrolní vzorek, čisté množství potravin a definuje doplněk stravy jako potravinu s koncentrovaným zdrojem vitamínů a minerálních látek nebo dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem. V přílohách vyhlášky č. 225/2008 Sb. jsou uvedeny podmínky použití některých dalších látek v doplňcích stravy a seznamy dalších látek zakázaných při výrobě potravin.

V § 3 je opět nově uveden požadavek na dodržování použitelných předpisů Evropské unie upravující požadavky na potraviny. Je zde také nařízeno povinnost uvádět povinné informace o potravinách stanovené v právních předpisech v českém jazyce jde-li o potravinu uváděnou na trh na území České republiky.

§ 3d přidává **informační povinnost potravinářských podniků** při výrobě a uvádění na trh doplňků stravy (informační povinnost vůči Ministerstvu zemědělství, včetně povinných informací uvedených na obale), počáteční kojenecké výživy a dietní potraviny pro zvláštní lékařské účely (Ministerstvo zdravotnictví). Dále je do tohoto paragrafu přidána povinnost informovat orgány státního dozoru (Státní veterinární správa (SVS) – potraviny živočišného původu a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) – ostatní potraviny) při příjmu potravin vymezených právním předpisem z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země. SZPI ve svém prohlášení - Potraviny určené pro zvláštní výživu, doplňky stravy a přístup SZPI k jejich kontrole<sup>3</sup>, mimo jiné uvádí, že označování doplňků stravy nesmí přisuzovat doplňkům stravy vlastnosti týkající se prevence, léčby nebo vyléčení lidských onemocnění nebo odkazovat na tyto vlastnosti. Nesmí také obsahovat žádné tvrzení uvádějící nebo naznačující, že vyvážená a pestrá strava obecně nemůže poskytnout dostatečné množství vitamínů nebo minerálních látek. Je zde též uvedeno, že potraviny pro diety s omezeným množstvím energie určené ke snižování tělesné hmotnosti nesmí obsahovat údaj o rychlosti nebo míře úbytku hmotnosti v důsledku jejich používání. Na obalu potravin pro počáteční kojeneckou výživu nesmí být uvedeny obrázky kojenců ani

---

<sup>3</sup> Potraviny určené pro zvláštní výživu, doplňky stravy a přístup SZPI k jejich kontrole.  
Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/potraviny-urcene-pro-zvlastni-vyzivu-doplanky-stravy-a-pristup-szpi-k-jejich-kontrolle.aspx?q=Y2hudW09MQ%3d%3d>



jiné obrázky nebo tvrzení, které by idealizovalo výrobek, připouští se však grafická znázornění pro vhodnou identifikaci výrobků a znázornění způsobu přípravy. Také tam nesmí být uvedeny pojmy „humanizovaný“, „maternizovaný“, „upravený“ nebo jim podobné pojmy.

Tento paragraf také obsahuje hojně diskutovanou povinnost prodejců s ročními tržbami nad pět miliard korun, zveřejňovat čitelně u vchodu pro zákazníky seznam pěti zemí, z nichž odebírají potraviny. Seznam musí obchodníci ohlásit také ministerstvu zemědělství. Praxe ukazuje, že seznam nebývá objektivní, protože zahrnuje firmy, které sice mají sídlo v ČR, ale nejsou výrobci produktu, nýbrž jeho distributory.

§ 4 definuje podmínky **použití ultrafialových paprsků a ionizujícího zařízení** k ošetření potravin a druhy potravin, které lze takto ošetřit. Informaci o ionizaci nebo ošetření UV zářením bychom neměli vnímat jako nějaké bezpečnostní riziko, ale jako informaci o použité metodě ošetření výrobku. UV záření se úspěšně používá k dezinfekci vzduchu a vody, ionizace k eliminaci nebo dokonce ke zničení patogenních organismů, které způsobují předčasné zkažení potravin. Ionizace nezanechává žádná rezidua, obvykle nemění barvu, chuť ani vůni potravin a v žádném případě nevyvolává v potravinách radioaktivitu. Bezpečnost potravin ošetřených ionizací byla spolehlivě prokázána. Informace o bezpečném použití této technologie lze ověřit v odborných publikacích vydaných jak mezinárodními, tak evropskými autoritami pro bezpečnost potravin, např. EFSA<sup>4</sup> nebo FAO/WHO<sup>5</sup>. UV záření se úspěšně používá k dezinfekci vzduchu a vody.

Podle směrnice 1999/2/ES se mohou potraviny ozařovat pouze v ozařovacích schválených v členských státech EU nebo v ozařovacích třetích zemí, které byly schváleny Společenstvím. K získání souhlasu musí ozařovna splňovat podmínky Komise Codex Alimentarius (FAO/WHO) obsažené v „Recommended International Code of Practice for Radiation Processing of Foods“ pro provozní ozařovny používané k ozařování potravin. Členské státy jsou povinné informovat Komisi o svých kompetentních autoritách pro dohled nad ozařovny, potravinami a potravinářskými přísadami, které lze ošetřovat ionizujícím zářením. V ČR vykonává dohled nad ozařovny Státní úřad pro jadernou bezpečnost

---

<sup>4</sup> EFSA - Evropský úřad pro bezpečnost potravin (European Food Safety Authority) je úřadem Evropské unie zodpovědným za hodnocení rizik v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv, výživy, zdraví a pohody zvířat, ochrany a zdraví rostlin.

<sup>5</sup> FAO/WHO – společný výbor odborníků pro potravinářské přídatné látky a látky znečišťující.

a Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Jedinou ozařovnou u nás byla společnost ARTIM, spol. s r.o., která je ale v současné době v likvidaci.

§5 byl zrušen, obsahoval nařízení používat jen takové obaly, které chrání potraviny před znehodnocením a byl z materiálu, který je vhodný pro styk s potravinou. Tento paragraf byl zrušen kvůli duplicitě s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

§ 6 se týká označování potravin a říká, že provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potravina uváděna na trh nebo dovozce potravin ze země mimo trh Evropské unie musí zajistit, aby byly dodrženy všechny požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, popřípadě musí doplnit další údaje, které stanoví prováděcí právní předpis nebo veterinární zákon.

§ 7 a § 8 nařizuje označování balených a nebalených potravin podle výše popsaného nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

§ 9 ukládá provozovateli potravinářského podniku, který potraviny vyrábí, zpracovává nebo balí, popřípadě je první prodejcem usazeným v Evropské unii, uvede potraviny na trh se šarží, která zajistí **sledovatelnost vstupních surovin** v potravině. Toto se netýká potravin za zemědělské prvovýroby, potravin, které nejsou v místě prodeje konečnému spotřebiteli baleny, jednotlivých porcí zmrzliny a potravin označených datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti.

§ 9a nařizuje provozovatelům potravinářských podniků, který uvádí pokrmy při poskytování stravovacích služeb nebalené nebo zabalené v místě prodeje, aby viditelně zpřístupnily snadno čitelnou **informaci o názvu potraviny a o výskytu alergenní látky** podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

V informačním materiálu SZPI<sup>6</sup> se uvádí, že pokud se provozovatel rozhodne, že nebude poskytovat informace o konkrétních alergenních látkách a produktech obsažených v jednotlivých pokrmech písemnou formou přímo v nabídce pokrmu (např. v jídelníčku, v nabídkové tabuli apod.), musí např. v nabídce nebo na informační tabuli uvést alespoň písemnou informaci, která spotřebitele upozorní na možnost vyžádat si informace o konkrétních alergenních látkách a zároveň spotřebitele informuje, jakým způsobem mu budou tyto povinné informace sděleny. Jako jeden z možných způsobů tohoto sdělení, které

---

<sup>6</sup> Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat informace o alergenních složkách - informační materiál SZPI. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/nova-povinnost-provozovatelu-zarizeni-spolecneho-stravovani-poskytovat-informace-o-alergennich-slozkach.aspx>

má spotřebitele nasměrovat, kde informace o alergenech získat, je v návrhu vyhlášky ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin uvedena formulace:

„Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech žádejte u obsluhy.“

Vyhláška bude uplatňovat flexibilní přístup, přípustná budou i jiná sdělení, která mají pro spotřebitele stejný význam např.:

„Informace o výskytu konkrétních alergenů v pokrmech naleznete formou číselných kódů v jídelním lístku“

„Hosté s potravinovou alergií nebo intolerancí, kontaktujte manažera restaurace, který vám poskytne informace o výskytu alergenních látek.“

„Prosím upozorněte obsluhu na jakoukoli potravinovou alergii před objednáním pokrmu.“

Výše uvedená sdělení musí být snadno přístupná, viditelná a čitelná. Informace o konkrétních alergenních látkách obsažených v jednotlivých pokrmech mohou být následně sděleny pouze slovně nebo mohou být jinou formou viditelně a čitelně zpřístupněny (v zásadě je možné použít všechny komunikační prostředky včetně nástrojů moderních technologií, např. elektronický pultík apod.).

§ 10 definuje, uvádění potravin na trh. Na trh je zakázáno uvádět potraviny klamavě označené nebo nabízené klamavým způsobem, s prošlým datem použitelnosti či neznámého původu. Časopis *Bulletin advokacie*<sup>7</sup> komentuje rozhodnutí Soudního dvora (EU), který řešil klamavé označení čaje Teekanne. Označení potraviny nesmí uvádět spotřebitele v omyl tím, že vyvolává dojem, že je ve výrobku přítomna určitá složka, která v něm ve skutečnosti přítomna není. Německá společnost Teekanne prodávala ovocný čaj s názvem „Felix malinovo-vanilkové dobrodružství“. Na obalu se vyskytovala zejména vyobrazení malin a květů vanilky, jakož i slova „ovocný čaj s přírodním aroma“, „ovocný čaj s přírodním aroma – příchut' malina-vanilka“ a „pouze přírodní složky“. Ovocný čaj ve skutečnosti neobsahuje přírodní složky z vanilky nebo malin ani z nich získané látky určené k aromatizaci. Seznam složek, který se nachází na boku obalu, uvádí: „Ibišek, jablko, listy sladké ostružiny, pomerančová kůra, šípek, přírodní látka určená k aromatizaci s příchutí vanilky, citrónová kůra, přírodní látka určená k aromatizaci s příchutí maliny, ostružiny, jahoda, borůvka, bez“. Německý svaz ochrany spotřebitelů společnosti Teekanne vytýkal, že prostřednictvím prvků na obalu uvedla spotřebitele v omyl, pokud jde o složení čaje.

---

<sup>7</sup> *Bulletin advokacie* 6/2015, vydává Česká advokátní komora v Praze, 92 s. ISSN 1805-8280.

Spotřebitel totiž na základě těchto prvků očekává, že čaj obsahuje složky vanilky a malin, nebo přinejmenším z nich získané přírodní látky určené k aromatizaci. Bundesgerichtshof (Spolkový soudní dvůr), který ve věci rozhodoval v posledním stupni, se tázal Soudního dvora EU (věc C-195/14), zda může označení potraviny uvést spotřebitele v omyl, vyvolává-li dojem, že je ve výrobku přítomna určitá složka, která v něm ve skutečnosti přítomna není, což spotřebitel může zjistit pouze tak, že si přečte seznam složek. Soudní dvůr rozhodl, že v takovém případě nemusí být seznam složek, a to i pokud je správný a úplný, s to dostatečnou měrou napravit mylný či nejednoznačný dojem spotřebitele, který vyplývá z označení této potraviny. Pokud tedy označení potraviny vyvolává dojem, že je v ní přítomna složka, která v ní ve skutečnosti přítomna není (což vyplývá pouze ze seznamu složek), může takové označení uvést kupujícího v omyl, pokud jde o charakteristiky dané potraviny.

Do § 11 novela přidala povinnost uchovávat potraviny podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 nebo prováděcím právním předpisem a také nařídila, aby potraviny určené pro zvláštní výživu a doplňky stravy uvádět na trh pouze balené.

§ 12, 12a, 13 se týkají **tabákových výrobků** a jejich označování. Podnikatel, který vyrábí nebo uvádí do oběhu tabákové výrobky je povinen výrobek označit:

- jménem, příjmením a sídlem nebo názvem nebo obchodní firmou a sídlem výrobce, prodávajícího nebo toho, kdo výrobek zabalil
- názvem druhu, skupiny nebo podskupiny tabákových výrobků
- údajem o množství výrobku nebo počtu obsažených kusů v balení
- číslem šarže nebo rovnocenným údajem, který umožní jasnou identifikaci a sledovatelnost
- údaji týkajícími se nepříznivého ovlivnění zdraví lidí
- zemí původu

#### §§ 14-16a

#### Státní dozor

Po novele byla do tohoto paragrafu jako vykonávající státní dozor připsána Státní veterinární správa a věta, že orgány dozoru spolu vzájemně spolupracují v souladu s kontrolním řádem (§ 25 zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole). Přibyla tak k orgánům ochrany veřejného zdraví (Ministerstvo zdravotnictví, krajské hygienické stanice, Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra) a Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

Státní veterinární správa vykonává státní dozor podle tohoto zákona a zákona veterinárního (č. 166/1999 Sb.) při výrobě, skladování, přepravě, dovozu a vývozu potravin živočišného původu a také při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích, v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo prodeji zvěřiny. Státní zemědělská a potravinářská inspekce vykonává státní dozor při výrobě, uvádění potravin na trh a při dovozu ze třetích zemí, pokud tento dozor nevykonává Státní veterinární správa. Vykonává také státní dozor při výrobě a uvádění na trh potravin včetně pokrmů a při poskytování stravovacích služeb a také při výrobě a uvádění do oběhu tabákových výrobků.

Novela zrušila § 17a až 17h, nahradila ho § 17 a doplnila původní § 17i o správních deliktech.

### Správní trestání

Podle tohoto § se provozovatel potravinářského podniku dopustí správního deliktu tím, že nedodrží povinnosti provozovatele potravinářského podniku podle § 3, při ozáření potravin postupuje v rozporu s § 4, nedodrží požadavky na bezpečnost potravin, uvede spotřebitele v omyl, označí potraviny v rozporu s § 6 až 9, poruší zákaz uvádění potravin do oběhu, skladuje a uchovává potraviny v rozporu s § 11. Podnikatel, který vyrábí a uvádí do oběhu tabákové výrobky, se dopustí správního deliktu tím, že nedodrží požadavky stanovené tímto zákonem v § 12 a 13.

Za správní delikt se uloží pokuta do:

- 1 000 000 Kč, jde-li například o správní delikt, kdy se uvádí na trh potraviny ozářené ionizujícím zářením bez stanovené dokumentace nebo neinformuje příslušný orgán dozoru o tom, že je provozovatel potravinářského podniku příjemcem potravin z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země podle § 3 odst. 3.
- 3 000 000 Kč, jde-li například o správní delikt, kdy se používají obaly nebo obalové materiály v rozporu s § 3 odst. 1 písm. g) nebo v rozporu s § 11 odst. 1 písm. f) uvádí na trh nebalené potraviny určené pro zvláštní výživu nebo doplňky stravy.
- 10 000 000 Kč, jde-li například o správní delikt v rozporu s § 3 odst. 1 písm. a)
  - nedodržení smyslových, fyzikálních, chemických nebo mikrobiologických požadavků na jakost potravin nebo uvádí na trh potraviny po datu minimální trvanlivosti v rozporu s § 10 odst. 2.

- 50 000 000 Kč, jde-li například o správní delikt v rozporu s § 3 odst. 1 písm. d), kdy dojde k nedodržení požadavku na přípustný obsah toxikologicky významných látek v potravinách nebo se poruší zákaz uvádět potraviny na trh podle § 10 odst. 1.

Správní delikty v prvním stupni projednávají inspektoráty SZPI, krajské veterinární správy a orgány ochrany veřejného zdraví.

Částka uložených pokut od výše zmíněných dozorujících orgánů se každoročně zvyšuje. Podle výročních zpráv SVS<sup>8</sup>, byla částka uložených pokut v roce 2012 13 945 570 Kč a v roce 2015 již narostla na 25 600 000 Kč. U SZPI je tento nárůst ještě výraznější, z výročních zpráv<sup>9</sup> vyplývá, že se částka uložených pokud se zvýšila z 64 121 500 Kč v roce 2013 na 105 000 000 Kč za rok 2015.

Rekordní uloženou pokutou SVS je pokuta ve výši 2,67 milionu korun, kterou by měla zaplatit firma obchodující s masem Kovář Plus, společnost prodávala koňské maso dovezené z Irska označované jako hovězí. Tato pokuta je takto vysoká, jelikož se jednalo o velké množství masa, které nebylo správně označeno, uvedli tak řadu spotřebitelů v omyl. Firma Kovář plus se proti pokutě odvolala k nejvyššímu správnímu soudu, který ještě v této kauze nerozhodl. Je ale zarážející, že v červnu letošního roku se tato společnost opět dostala do problémů kvůli špatně označenému sýru. SVS uložila pokutu ve výši 2,5 milionu Kč za prodej falešného sýru. Společnost prodala nejméně 106 tun náhražky sýra, která byla označena jako třicetiprocentní eidam. Mléčný tuk byl ve výrobku nahrazen rostlinným. Podle veterinářů nebyl znám ani původ výrobku. Polská mlékárna, která je na něm uvedena jako producent, popírá jeho výrobu, což potvrdily i tamní dozorové orgány. Z uvedených 106 tun se podařilo veterinářům stáhnout z trhu 16,6 tuny náhražky. Ty byly v polovině června zlikvidovány ve spalovně ve Zlínském kraji. Firma již dříve uvedla na trh 268 tun stejně označeného výrobku neznámého původu, nepodařilo se však prokázat, že byli zákazníci v informacích o složení klamáni. Zboží bylo v době šetření po datu použitelnosti, ve firemním skladě se již nevyskytovalo a nebylo možné provést analýzu jeho složení. Je zarážející, že po opakujícím se prohřešku takové velikosti dozorové orgány neudělí pokutu na horní hranici sazby.

---

<sup>8</sup> Výroční zprávy Státní veterinární správy. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/dokumenty-a-publikace/prehled-podle-temat/vyrocní-zpravy/>

<sup>9</sup> Výroční zprávy Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/souhrnne-zpravy.aspx>

SZPI v posledních letech rozdává nejvíce pokut v obchodních řetězcích, V roce 2015 nejvyšší celkovou částku musel zaplatit obchodní řetězec Tesco, a to víc než 18 milionů korun. Na druhém místě je Ahold, kterému SZPI vyměřila pokuty za víc než 13 a půl milionu korun. O půl milionu méně pak na pokutách zaplatil řetězec Kaufland. Pak následují Penny Market a Billa. Obchodní řetězec Tesco dostal také nejvyšší jednotlivou pokutu a to ve výši 2,5 milionu. Provinil se tím, že do regálů dával potraviny nevhodné k lidské spotřebě, konkrétně datle se škůdci. Podobný problém řešili inspektoři i v Kauflandu, kde našli vlašské ořechy napadené plísní a škůdci. Obchodníkovi vyměřili pokutu ve výši 2,25 milionu korun. SZPI v rámci prvoinstančního rozhodnutí uložila pokuty prodejcům medů společnosti Včelpo s.r.o., u kterých laboratorní analýza prokázala přítomnost reziduí antibiotik. Souhrnná výše uložených pokut všem prodejcům, kteří uváděli do oběhu závadné šarže medu, činí 5 920 000 Kč. Příslušný právní předpis přítomnost těchto látek v medu nepovoluje a potravina je proto považována za nevhodnou k lidské spotřebě a inspekce nařídila jejich neprodlené stažení z tržní sítě. Již v roce 2001 dostala pokutu dva a půl milionu korun firma Astral léčitele Havelky proto, že nabízela pilulky na zlepšení zdraví, po kterých několik lidí skončilo v nemocnici s otravou olovem. V léčebných přípravcích značky Astral objevila Česká zemědělská a potravinářská inspekce olovo, kadmium a rtuť. Její množství v jednom z výrobků přesáhlo normu šest tisíckrát. Zvýšené množství rtuti inspekce našla v přípravku Astrum Ma Madhulene, který výrobce deklaroval jako vysoce čistý bylinný koncentrát s výrazně regeneračními a stimulačními účinky na slinivku břišní. Obsahoval 2950 miligramů tohoto kovu na kilogram, norma přitom povoluje pouze 0,5 mg/kg. V tomto výrobku se dříve našlo zvýšené množství olova, které předpisy překračovalo 5000 krát. Preparáty měly podle propagačních materiálů příznivě ovlivnit činnost jater a sleziny, kardiovaskulárního systému, ženských pohlavních orgánů nebo žaludku, zabránit předčasnému stárnutí či pomoci od závislosti na alkoholu. Obsahovaly ale tolik těžkých kovů, že by zdraví spíše poškodily. Zvýšené množství škodlivých látek se našlo také v dalších výrobcích, které Havelkova firma prodávala v obchodech označených jako Astrologická apatyka a prostřednictvím internetu. Jen preparátu Astrum Ma Madhulene dovezla firma z Indie od roku 1999 téměř 2500 balení, doložila stažení 966 kusů.

§ 18 a 19 jsou zmocňovací ustanovené ministerstva zemědělství a zdravotnictví.

**Druhá část** zákona č. 110/1997 byla zrušena zákonem č. 146/2002 Sb. o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, **část třetí** zrušena zákonem č. 375/2011 Sb. zákonem,

kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím zákona o zdravotních službách, zákona o specifických zdravotních službách a zákona o zdravotnické záchranné službě. Následuje **čtvrtá část** obsahující změny zákona o České obchodní inspekci, **pátá část** obsahující doplnění zákona o veterinární péči, **šestá část** obsahuje doplnění zákona o působnosti orgánů veterinární péče a **část sedmá** doplňující zákon o ochraně spotřebitele. V poslední, **osmé části**, jsou společná, přechodná a závěrečná ustanovení.

### 4.2.1 Označování potravin

Jak bylo výše uvedeno, novela obsahuje směrnice a nařízení ES, mezi těmito směrnici a nařízeními je několik, které přímo ovlivňují označování potravin. První z nich je již zmiňovaná směrnice 2000/13/ES. Účelem této směrnice je stanovení obecných pravidel Společenství použitelných horizontálně pro všechny potraviny uváděné na trh.

Další je směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří. V této směrnici je definován pojem „šarže“. „Šarží“ se rozumí, že několik prodejních jednotek potravin má prakticky totožné vlastnosti výroby, zpracování nebo balení. Údaj o šarži odpovídá požadavku na lepší informovanost o totožnosti výrobků. Je proto užitečným zdrojem informací, pokud jsou potraviny předmětem sporu nebo představují nebezpečí pro zdraví spotřebitele. Na mezinárodní úrovni platí obecná povinnost poskytovat odkaz na výrobní šarži nebo na šarži balení u balených potravin. K určení šarže se v souladu se směrnicí 2000/13/ES může využít datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti („spotřebujte do“), pokud je uvedeno přesně.

### 4.2.2 Nařízení č. 1169/2011

Nejvýznamnějším a nejaktuálnějším nařízením, které se týká označování potravin, je **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011**. Nařízení vzniklo, aby přispělo k dosažení vysoké úrovně ochrany spotřebitele a k zaručení práva na informace. Toho je dosahováno také pomocí 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 se postupy týkající se bezpečnosti potravin a směrnici Evropského parlamentu a Rady 2005/29/ES ze dne 11. května 2005 o nekalých praktikách vůči spotřebitelům na vnitřním trhu a vztahuje se na některé aspekty poskytování informací spotřebitelům, konkrétně s cílem předcházet klamavému jednání a klamavému opomenutí informací.

V kapitole IV tohoto Nařízení jsou definovány **povinné informace o potravinách, obsah a způsob uvádění údajů.**

*Název potraviny* – je její zákonný název, pokud takový neexistuje, je názvem potraviny vžitý název a v případě, že neexistuje, uvede se popisný název. Název potraviny musí obsahovat údaje o jejím fyzikálním stavu, o určitém způsobu úpravy potraviny (např. v prášku, hluboko zmrazená, uzená) nebo k němu musí být tyto údaje připojeny, pokud by mohlo dojít k uvedení kupujícího v omyl. Název potraviny, která byla před prodejem zmrazena a je prodávána v rozmrazeném stavu, musí být doplněna označením „rozmrazeno“. V případě masného výrobku či polotovaru, musí název potraviny obsahovat údaj o přítomnosti vody do ní přidané, pokud toto množství přesahuje 5% hmotnosti konečného výrobku. Stejná pravidla se použijí i v případě produktů rybolovu a upravených produktů rybolovu, které mají podobu krájeného masa, plátků nebo filé. Pokud masné výrobky a produkty rybolovu jsou tvořeny různými kusy spojenými jinými složkami a vyvolávají dojem, že jsou z jednoho celistvého kusu, musí být označeny výrazem „ze spojovaných kousků masa“.

Jak uvádí Ing. Irena Suková<sup>10</sup>, pro některé druhy produktů jsou v právních předpisech (EU i národních) zaměřených na jednotlivé výrobkové skupiny někdy stanoveny definice určitých názvů a platí, že tyto názvy lze použít jen při splnění charakteristiky uvedené v definici. Např. termín „mléko“ je vyhrazen jen pro produkt mléčné žlázy (nikoli pro nápoj z rostlinných semen), „telecí maso“ pro produkt ze skotu do 8 měsíců věku, „hořká čokoláda“ pro produkt obsahující nejméně 18 % kakaového másla a 35 % celkové kakaové sušiny, „špekáčky“ pro výrobek se stanovenými senzoryckými vlastnostmi vyrobený z masa hovězího, telecího či vepřového, ale nikoli s použitím strojně odděleného masa. Mezi výrobky ze stejné kategorie, ale s jiným než definovaným názvem, bývá kvalitativní rozdíl (např. mezi výrobky označenými „Čokoláda“ a „Pochoutka“, mezi „Ovocná šťáva“

---

<sup>10</sup> Suková, I. Označování potravin průvodce pro spotřebitele, Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. 66 s. ISBN 978–80–7434–169–4

a „Ovocný nápoj“ nebo mezi „Špekáčky“ a „Buřtíky“). Obchodní značka, název chráněný jako duševní vlastnictví nebo smyšlený název nejsou ve smyslu nařízení chápány jako název výrobku.

*Seznam složek* – musí být uveden nadpisem obsahující slovo „složení“. Obsahuje všechny složky potravin seřazené sestupně podle hmotnosti. Pokud potravin obsahuje potravinářskou přídatnou látku nebo potravinářský enzym náležící do jedné ze skupin uvedených v příloze VII tohoto Nařízení, musí se v seznamu složek objevit název této skupiny (např. plnidlo, barvivo, konzervační látka, balící plyn, stabilizátor) po kterém následuje specifický název nebo případně číslo E. Seznam složek nemusí být u čerstvého ovoce a zeleniny (neloupaného), sycených vod, kvasných octů a potravin sestávající z jedné složky. Také másla, sýrů, kysaného mléka a smetany, pokud nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů a mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě. Pokud je na obalu graficky znázorněna složka výrobku nebo je tato složka přímo v názvu (např. zelenina s kukuřicí), musí být ve složení uvedeno množství takto zvýrazněné složky. Ve složení se také **nesmí používat zkratky**, uvedení např. pš. mouka je nepřijatelné. Podle tohoto nařízení je také povinné rozepsání na podsložky, například u strouhanky se musí uvést všechny její složky (pšeničná mouka, extrakty koření, škrob). Naproti tomu se v seznamu složek nemusí objevit látky, které jsou ve výrobku obsaženy jen proto, že byly obsaženy v jedné nebo více složkách této potravin a již neplní žádnou technologickou funkci. Příkladem může být například výrobek „Kuřecí kapsa plněná šunkou a sýrem – masný polotovar“. Podle zákonné normy se v masném polotovaru nesmí vyskytovat notoricky známé ochucovadlo – dusitanová solící směs. Pokud bychom výrobek nechali vyšetřit na přítomnost této látky, tak by tento test byl pozitivní, ale zákon by porušen nebyl, protože se tato přídatná látka do výrobku dostala jen přenosem, byla totiž použita při výrobě šunky. V seznamu složek by u tohoto výrobku mimo jiné muselo figurovat procentní poměr kuřecího masa, šunky a sýru, jelikož jsou uvedené v názvu (obr č. 1).

## Kuřecí kapsa plněná šunkou a sýrem

Masný výrobek - masný polotovar hluboce zmrazený

Složení : kuřecí prso 60%, STROUHANKA, SÝR Gouda 6%

vepřová šunka 6% (vepřová kýta, voda, škrob bramborový, cukr, extrakty koření, dusitanová solící směs), pšeničná MOUKA, bramborový škrob, VEJCE sušená, extrakty koření, jedlá sůl, maltodextrin, dextróza, sacharóza, kouřové aroma

Návod k použití: odstraňte technologický obal,

Před konzumací důkladně tepelně opracujte -

Fritujte při teplotě 160°C po dobu 8 minut.

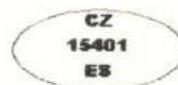
Zmrazeno dne : 19.2.2016

Skladujte při teplotě -18°C a nižší

Minimální trvanlivosti do : 19.2.2017 Po rozmrazení znovu nezmrazujte

Výrobce: Frigoexim s.r.o. Březinova cesta 136 Litoměřice

[www.frigoexim.eu](http://www.frigoexim.eu)



Obr. č. 1 etiketa výrobku. Zdroj: Etikety, 2016, Česká Lípa, Frigoexim spol. s r.o.

Pokud potravinu obsahuje některou z následujících složek *vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost* – obiloviny obsahující lepek, korýši a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ryby a výrobky z nich, jádro podzemnice olejné, sójové boby, mléko a výrobky z něj, skořápkové plody (mandle, lískové, vlašské, kešu, pekanové, para ořechy, pistácie, makadamie) a výrobky z nich, celer, hořčice, vlnčí bob, měkkýši a výrobky z nich a oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 ml/l – musí být v seznamu složek zvýrazněna tak, aby byla jasně odlišena od ostatních složek uvedených v seznamu, např. typem či stylem písma nebo barvou pozadí. Občas se na etiketách objevuje věta – může obsahovat stopy..., je to informace pro spotřebitele, že se v daném výrobním závodě také zpracovávají i jiné potraviny, které jsou alergeny. Není ale přípustné, aby tato informace byla zavádějící, například, že v závodě na zpracování ryb uvádějí na etiketě, že se ve výrobku mohou vyskytovat oříšky, které se zde vůbec nevyrábějí.

SZPI uvádí<sup>11</sup>, že studie zabývající se problematikou alergií na potraviny došly k výsledku, že potravinovou alergií nebo intolerancí trpí přibližně 1-3 % dospělé populace a 4-6 % dětské populace. Výskyt alergií souvisí také s kulturou a stravovacími zvyklostmi. S věkem se snášenlivost potravin zvyšuje. Např. alergie na vejce a kravské mléko se s postupujícím věkem vytrácí, zatímco alergie na ořechy, luštěniny a korýše přetrvává velmi dlouho a někdy zůstává. Rozlišujeme potravinovou alergií a potravinovou intolerancí. *Potravinová alergie* je nepřiměřená reakce imunitního systému na určitou potravinu (její složku – zpravidla glykoprotein). Potravinové alergeny mohou u citlivých osob vyvolat zdravotní obtíže, v některých případech i velmi závažné. K vyvolání nežádoucí reakce mnohdy stačí i stopová množství alergenní potraviny. V praxi se můžeme setkat velmi často s alergií na arašídy, ryby, sóju. Z hlediska odlišení od potravinové intolerance je důležité, že potravinová alergie souvisí vždy s imunitním systémem. *Potravinová intolerance* není způsobena imunitní reakcí, ale metabolickou poruchou. Jedná se o nedostatek nebo úplnou absenci látek (zpravidla enzymů), které se podílejí na zpracování potraviny nebo její složky. Příkladem může být laktózová intolerance způsobená nedostatkem laktázy - enzymu štěpícího mléčný cukr. Další velmi známým příkladem potravinové intolerance je celiakie neboli nesnášenlivost lepku. Příznaky alergie či intolerance jsou velmi pestré. Může reagovat zažívací systém (zvracení, bolesti břicha, nadýmání, průjem), dýchací cesty (rýma, astma) nebo se projeví reakce na kůži (svědění, kopřivka, otoky, ekzém). Alergická reakce se může projevit krátce po požití jídla nebo s časovým odstupem až několika hodin. U velmi citlivých jedinců však potravinové alergeny mohou vyvolat závažnou, rychle nastupující alergickou reakci postihující řadu orgánových soustav lidského těla tzv. anafylaktický šok, který může zejména v případě neposkytnutí včasné odborné pomoci způsobit i smrt. Mezi nejčastější spouštěče anafylaktické reakce patří ryby, korýši, burské ořechy, skořápkové plody.

*Čisté množství potraviny* – není povinné u potraviny běžně prodávané po kusech. U pevných potravin v nálevu se při označování uvádí též čistá hmotnost potraviny po odkapání. V případě potraviny s glazurou se uvádí čistá hmotnost bez glazury. Pro účely tohoto bodu se zmrazená nebo hluboce zmrazená voda považuje za tekutý nálev, což s sebou nese povinnost uvádět na etiketě informace jak o čisté hmotnosti, tak i o čisté hmotnosti po odkapání. Nařízení také stanoví, že pokud mají zmrazené nebo hluboce zmrazené

---

<sup>11</sup> Nová povinnost provozovatelů zařízení společného stravování poskytovat informace o alergenních složkách - informační materiál SZPI. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/clanek/nova-povinnost-provozovatelu-zarizeni-spolecneho-stravovani-poskytovat-informace-o-alergennich-slozkach.aspx>

potraviný glazuru, nesmí se do čisté hmotnosti započítávat hmotnost samotné glazury (čistá hmotnost potraviný bez glazury). V důsledku toho je deklarovaná čistá hmotnost potraviný s glazurou totožná s čistou hmotností této potraviný po odkapání.

*Datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti a datum zmrazení* – u potravin rychle podléhající zkáze se datum minimální trvanlivosti nahradí datem použitelnosti („spotřebujte do“). Obsahuje-li datum uvedení dne, pak se uvádí „minimální trvanlivosti do...“, v ostatních případech „minimální trvanlivost do konce...“ Datum se uvádí v pořadí den, měsíc a popřípadě rok. Datum minimální trvanlivosti se nemusí uvádět u čerstvého ovoce zeleniny (neloupané, nekrájené), vín, likérových vín, šumivých a aromatizovaných vín, nápojů obsahujících minimálně 10% obj. alkoholu, pekařských výrobků, které jsou obvykle spotřebovány do 24 hodin, octa, jedlé soli, cukru v pevné formě a žvýkaček.

*Podmínky uchování nebo podmínky použití* – v případě, že potraviná vyžaduje zvláštní podmínky pro uchování či použití (např. „skladujte při minimální teplotě – 18°C“)

*Jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku*

*Zemi původu nebo místo provenience* – je povinné, pokud by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečné země původu nebo místa provenience potraviný. Je také povinné u vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa jak čerstvém, tak i chlazeném či zmrazeném stavu.

*Návod k použití* – v případě potraviný, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít.

*Obsah alkoholu* – u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2% objemových uvádět skutečný obsah alkoholu v procentech objemových.

*Výživové údaje* – povinné údaje zahrnují informace o energetické hodnotě a o množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, bílkovin a soli.

Toto nařízení vstoupilo v platnost 13. prosince 2014, s výjimkou uvádění výživových údajů, jenž je platné až od 13. prosince 2016.

Všechny uvedené údaje musejí být na viditelném místě, žádným způsobem skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem. Jsou uvedeny na obalu nebo na etiketě k němu připojené. Vytisknou se na nich písmem, jehož výška malého „x“ činí nejméně 1,2 mm. V případě obalů a nádob, jejichž největší plocha je menší než 80 cm<sup>2</sup>, činí výška malého písmene „x“ jen 0,9 mm.

Při prodeji na dálku musí být k dispozici všechny povinné informace o potravinách (mimo informace o datu minimální trvanlivosti) před dokončením nákupu a uvedeny na materiálu podporujícím prodej na dálku nebo musí být poskytnuty jinými vhodnými prostředky jasně určenými provozovatelem potravinářského podniku.

### **4.3. Specifické požadavky na výrobní skupiny**

Dále se zaměřím na specifické požadavky na označování některých skupin potravin. Pro všechny druhy potravin samozřejmě platí požadavky publikované v zákoně č. 110/1997, ale existují i další zákony a vyhlášky, které upravují označování jednotlivých sortimentních skupin.

#### **4.3.1 Maso a masné výrobky**

První velkou skupinou je maso a masné výrobky. Nároky na označování těchto potravin jsou dány **vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 69/2016 Sb.**, o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, s účinností od 1. 8. 2016.

Maso se musí kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštních právních předpisech označit podle skupiny, do které patří – výsekové maso, kosti, droby, syrové sádlo, syrový lůj, krev, mleté maso, králík, králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu, zvěřina, drůbeží maso. Maso musí být také označeno živočišným druhem bez určení pohlaví. Hovězím masem - maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy; vepřovým masem - maso prasat; skopovým masem - maso ovcí; jehněčím masem - maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců; kozím masem - maso koz; kůzlečím masem - maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců; koňským masem - maso koní; hříběcím masem - maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců; maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu. Výsekové maso se označí tržním druhem uvedeným v příslušných právních normách (např. pečeně, kýta, krkovice). Zvěřina se musí označit, jestliže pochází z farmového chovu. Hovězí maso se dále označí slovy "mladý býk", "býk", "volek", "jalovice" nebo "kráva". V případě, že je hovězí maso označeno jako maso

vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE), musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu.

U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se požadované údaje v písemné podobě umístí viditelně a čitelně v místě, kde je maso nabízeno k prodeji spotřebiteli. Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí do oběhu pouze balené. Mleté nebo krájené čerstvé maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté nebo krájené maso balené.

Masné výrobky se označí druhem a skupinou. Druh je masný výrobek a skupiny se rozdělují podle tepelného opracování:

- tepelně opracovaný masný výrobek - výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut (nutné k zabití všech nebezpečných choroboplodných mikrobů)
- tepelně neopracovaný masný výrobek - výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku
- trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek - výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody s hodnotou  $a_{w(max.)} = 0,93$  a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C
- fermentovaný trvanlivý masný výrobek - výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody s hodnotou  $a_{w(max.)} = 0,93$ , s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C. *(Aktivita vody je určujícím faktorem údržnosti potravin, vyjadřuje osmotickou sílu vody přítomné v potravíně, která je dostupná a využitelná mikroorganismům. Čím nižší je aktivita vody, tím hůře se mohou mikroorganismy rozmnožovat a negativně potravinu ovlivňovat. Kameník<sup>12</sup> říká, že sušením dochází ke zpevnění bílkovinného roztoku, který obklopuje a spojuje částičky libového masa a tuku (sádla). Salám se takto*

---

<sup>12</sup> Kameník, J. Řízení rizik při výrobě trvanlivých fermentovaných salámů, Maso č. 5, 2009

*stává krájitelným. Poklesem obsahu vody se zvyšuje konzervační účinek kuchyňské soli. Hodnota  $a_w$  klesá pod 0,93, z tohoto důvodu se stává salám více trvanlivější.)*

- kuchyňský masný polotovar - částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, určené k tepelné kuchyňské úpravě
- konzerva - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný
- polokonzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se u masných výrobků označí:

- nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svalem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi
- datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků
- použití masa strojně odděleného, včetně drůbežího masa strojně odděleného, vepřových nebo drůbežích kůží, syrového sádla nebo syrového loje; označení masa strojně odděleného nebo drůbežího masa strojně odděleného ve složení výrobku se uvede slovy "maso strojně oddělené" nebo "drůbeží maso strojně oddělené"

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

Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází. V případě, že je masný výrobek označen názvem "šunka" musí splňovat určité požadavky a musí být označen rovněž třídou jakosti.

Třídy jakosti jsou následující:

- šunka nejvyšší jakosti – obsah čistých svalových bílkovin musí být vyšší než 16% hmotnostních, nepřipouští se použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin
- šunka výběrová - obsah čistých svalových bílkovin musí být vyšší než 13% hmotnostních, nepřipouští se použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin



- šunka standardní - obsah čistých svalových bílkovin musí být vyšší než 10% hmotnostních

Šunky také musí splňovat smyslové požadavky, jako např. soudržná a pevná konzistence. Šunka z vepřového masa musí být vyrobena z vepřové kýty, u třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové z vepřové kýty celosvalové, a u třídy standardní lze použít vepřovou kýtu zrněnou<sup>13</sup>.

Přílohou této vyhlášky jsou také požadavky na jednotlivé masné výrobky používající tradiční názvy. Příkladem mohou být vídeňské párky nebo turistický salám, kam je zakázáno přidávat strojně oddělené maso.

Další § upravuje uvádění do oběhu. Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. Pro spotřebitele musí být na obalu uvedeno datum a čas nakrájení. Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení. Masné výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

Jak uvádí Suková<sup>9</sup>, musíme dávat velký pozor na název výrobku uvedený na etiketě. Zásadní rozdíl je mezi termíny „mleté maso“ a „mletý masný polotovar“ (nebo obdobný termín). Mletým masem se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli. Nesmí obsahovat žádné další přísady a prodává se buď balené (chlazené do 24 hod od umletí nebo zmrazené) nebo umleté před zákazníkem. U baleného se uvádí maximální obsah tuku v %, podíl kolagenu z obsažených bílkovin, jednotlivé druhy použitých mas v %. „Masný polotovar“ je definován jako čerstvé maso, včetně rozmělněného, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa. „Mletý masný polotovar“ je tedy tepelně neupravené rozmělněné maso, do kterého může být přidáno více soli než do mletého masa (obvykle kolem 2 %), dále koření, aromata, aditiva (včetně antioxidantů a konzervantů), voda, příp. další látky jako bílkoviny, olej, sacharidy, ale nepoužije se maso strojně oddělené z kostí. Zcela odlišný význam má termín „kuchyňský masný polotovar“, což je výrobek částečně tepelně zpracovaný (může a nemusí být mletý).

---

<sup>13</sup> Kýta zrněná - základní surovinou jsou celé nebo nhrubo mēlněné svaly vepřové kýty

O kvalitě drobných masných výrobků a měkkých salámu hodně napoví **obsah masa**. Toto číslo vyjadřuje obsah svaloviny, nikoliv sádla, loje, strojně odděleného masa, vepřových a drůbežích kůží, vody a dalších složek. Většinou se u těchto výrobků bude pohybovat mezi 20 – 60%. V případě šunek – zařazení do příslušné třídy jakosti (výrobky nesplňující požadavky pro zařazení do těchto tříd nesmí být označovány termínem „šunka“, i když takto na první pohled vypadají). V případě trvanlivých fermentovaných a tepelně opracovaných masných výrobků – údaj o hmotnosti masa použitého k přípravě 100 g hotového výrobku. Maximální obsah tuku je sice důležitým dietologickým a kvalitativním ukazatelem, ale na druhou stranu je tuk v řadě masných výrobků zcela tradiční a technologicky nepostradatelnou složkou, která významně přispívá k jejich specifické chuti.

### 4.3.2 Ryby

Označování produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů definuje kromě nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 také vyhláška č. 69/2016 Sb. a hlavně nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury. Toto nařízení v § 35 uvádí, že aniž je dotčeno nařízení (EU) č. 1169/2011, produkty rybolovu a akvakultury, které jsou uváděny na trh v Unii, mohou být bez ohledu na svůj původ nebo způsob uvádění na trh nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízení společného stravování pouze tehdy, pokud příslušná etiketa nebo štítek uvádějí:

- obchodní označení příslušného druhu a jeho vědecký název

obchodní označení: název druhu v úředním jazyce nebo jazycích dotyčného členského státu, případně jiný název nebo názvy, které jsou přijímány nebo povoleny na místní či regionální úrovni; vědecký název každého druhu podle informačního systému FishBase<sup>14</sup>, nebo případně podle databáze ASFIS Organizace pro výživu a zemědělství (FAO)

- způsob produkce, vyjádřený především slovy „...odlov...“ nebo „...odlov ve sladkých vodách ...“ nebo „... chov...“

---

<sup>14</sup> FishBase je internetová encyklopedie s informacemi a obrázky o 32100 druzích ryb.

- informace o kategorii lovného zařízení (nevody, vlečné sítě, zatahovací tenatové sítě a podobné sítě, kruhové záťahové sítě a čeřeny, háčky a šňůry, drapáky, vězence a lapadla)
- oblast, v níž byl produkt odloven nebo odchován

v případě produktů rybolovu odlovených na moři písemný název podoblasti nebo divize uvedené v rybolovných oblastech FAO, jakož i název takové oblasti vyjádřený způsobem srozumitelným pro spotřebitele nebo mapa či piktoqram zobrazující tuto oblast, nebo odchylně od tohoto požadavku, u produktů rybolovu odlovených v jiných vodách než v severovýchodním Atlantiku (rybolovná oblast FAO 27) a Středozezním a Černém moři (rybolovná oblast FAO 37) uvedení názvu rybolovné oblasti FAO; v případě produktů rybolovu odlovených ve sladkých vodách odkaz na vodní útvar ležící v členském státě nebo třetí zemi původu produktu; v případě produktů akvakultury odkaz na členský stát nebo třetí zemi, v níž produkt dosáhl více než poloviny své konečné hmotnosti nebo strávil více než polovinu chovného období nebo v případě mlžů prošel závěrečnou fází chovu nebo pěstování v délce nejméně šesti měsíců

- zda byl produkt rozmražen
- případně datum minimální trvanlivosti

V případě zmrazených ryb a produktů z ryb se často vyskytuje problém s vysokým podílem přidané vody, která má eliminovat úbytek vody vysycháním během zmrazování a zvyšovat mechanickou pevnost filetů. Vaznost vody je zvyšována aplikací polyfosfátů (fosforečnanů). Přidaná, ale i přirozeně obsažená voda se však při tepelné úpravě z velké části uvolní. Dosud nemusel být přídavek vody deklarován, pokud byl nižší než 5%. Podle nového nařízení (EU) č. 1169/2011, musí být u těchto výrobků voda jako přidaná složka uvedena v rámci „složení“, ať je přidána v jakémkoli množství. A musí být uveden podíl rybího masa jako hlavní složky. Údaj „s přidanou vodou“ se kromě toho uvádí i u názvu, pokud přidaná voda tvoří více než 5 % hotového výrobku. Spotřebitel však vždy musí počítat s tím, že obsah vody v samotném rybím mase je vysoký (50 až 80 % u různých druhů ryb; vyšší obsah vody je u netučných ryb, jako je treska), a že se po tepelné úpravě značná část uvolní.

### 4.3.3 Mléko a mléčné výrobky

Vyhláška č. 77/2003 Sb. stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. Definují se zde pojmy mléko a všechny ostatní mléčné výrobky jako například tvaroh, jogurt, smetana, máslo, tavený sýr a mnoho dalších. Je zde také definice hojně medializovaného tradičního pomazánkového či na našem území téměř neznámého másla s přidávkem alkoholu, ale také kaseinu a kaseinátu. Kasein popisuje informační centrum bezpečnosti potravin<sup>15</sup> jako hlavní bílkovinu (odborně protein) obsaženou v mléce. Její podíl činí v mléce hospodářských zvířat kolem 80% z veškerých bílkovin (tj. průměrně kolem 2,6 g z celkových 3,2 g/100 g v kravském mléce). Druhou významnou skupinou bílkovin obsažených v mléce jsou syrovátkové bílkoviny. Kasein vytváří v mléce mikroskopické částice – micely. Řada mléčných výrobků je založena na srážení kaseinu, což probíhá buď působením kyselin – „kyselé srážení“ nebo působením syřidla (enzym chymosin z telecích žaludků) – „sladké srážení“. Při kyselém srážení se uplatňují kyseliny vznikající činností bakterií mléčného kvašení (při výrobě jogurtů, tvarohů, výjimečně při výrobě některých sýrů – např. olomoucké tvarůžky) nebo se kyseliny přidávají (při výrobě „kyselého“ kaseinu). Sladké srážení se využívá při výrobě většiny sýrů a při výrobě sladkého kaseinu. Po vysrážení následuje při výrobě kaseinu promytí a vysušení. Výroba kaseinu a kaseinátů je jednou z možností využití nadbytku mléka. Kasein se v trávicí soustavě pomalu vstřebává. Bývá proto součástí bílkovinných přípravků pro výživu kulturistů. Pro regeneraci po náročném silovém nebo i vytrvalostním tréninku však je pomalé vstřebávání nevýhodou. Z tohoto důvodu je lepší kaseinovou bílkovinu přijímat v období delšího odpočinku – nejlépe před spaním.

Jak popisuje Suková<sup>9</sup> mléko a mléčné výrobky (kromě sýrů) se všeobecně označují datem použitelnosti a uvádějí se podmínky skladování. Pouze u trvanlivých výrobků (po vysokotepelem ošetření – UHT, zahuštěných a sušených) se místo data použitelnosti udává datum minimální trvanlivosti a u tekutých výrobků navíc i slovo „trvanlivé“. Mléko a smetana musí být vždy kromě hodnoty obsahu tuku označeny i termínem vyjadřujícím

---

<sup>15</sup> Bezpečnost potravin A-Z, Informační centrum bezpečnosti potravin, Ministerstvo zemědělství. Dostupné z <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/92329.aspx>

tučnost (např. polotučné“, viz tabulka č. 1) a dále příslušným přívlastkem a způsobem tepelného ošetření:

- „čerstvé mléko“ – pasterací (zahřátí odpovídající působení min. 71,7 °C po dobu 15 s)
- „mléko s prodlouženou trvanlivostí“ („ESL– mléko“) – vysokou pasterací (zahřátí na min. 85 °C, s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu)
- „trvanlivé mléko“ – vysokotepelné ošetření (UHT), (zahřátí odpovídající působení nejméně +135 °C nejméně po dobu 1 s, nebo sterilace v obalu nad 100 °C).

Tzv. „konzumní mléko“ musí být vždy tepelně ošetřené, aby byla zaručena zdravotní nezávadnost. „Syrové mléko“ (mlékárensky neošetřené) se smí prodávat jen ze schválených a kontrolovaných chovů prostých nálezů, a to jen přímo spotřebiteli v místě produkce nebo v místech schválených veterinární správou. Spotřebitel musí být informován, že se doporučuje mléko tepelně ošetřit.

| Druh      | Skupina   | Podskupina  |
|-----------|-----------|---|
| Mléko     | tekuté    | odtučněné nebo odstředěné                                 |
|           |           | částečně odtučněné nebo polotučné                         |
|           |           | plnotučné   |
|           |           | plnotučné selské nestandardizované                        |
|           | zahuštěné | odtučněné, slazené nebo neslazené                         |
|           |           | částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené |
|           |           | plnotučné, slazené nebo neslazené                         |
|           | sušené    | odtučněné   |
|           |           | částečně odtučněné nebo polotučné                         |
| plnotučné |           |   |
| Smetana   | tekutá    | ke šlehání  |
|           |           | vysokotučná   |
|           | zahuštěná |   |
|           | sušená    |   |

Tabulka č. 1. Zdroj: příloha č. 1 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Suková<sup>16</sup> také uvádí, že pro sýry platí (na rozdíl od ostatních mléčných výrobků) některé specifické požadavky. Označují se datem trvanlivosti, pouze na čerstvém nezrajícím sýru se používá datum použitelnosti. Slovem „sýr“ lze označit pouze výrobek vyrobený

<sup>16</sup> Suková, I. Průvodce označováním potravin, Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2008. 53 s. ISBN 80-7271-174-1

z mléka sýrařskou technologií, tzn., že název „sýr“ nelze použít pro výrobky na bázi rostlinných surovin. Ve výrobku označeném jako „sýrový“, musí sýr tvořit aspoň 50 %. Druhé označení sýrů (eidam, gouda apod.), které není vyhláškou definováno, tedy ani chráněno, se příp. může vyskytnout v označení výrobku na bázi rostlinných surovin. Sýry lze obecně rozdělit na přírodní, tavené a syrovátkové.

Přírodní sýry se klasifikují:

- podle tvrdosti, tzn. podle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra (např. „extra tvrdý“ max. 47% vody, „tvrdý“ mezi 47–54,9 % vody, „polotvrdý“ mezi 55–61,9 % vody, „poloměkký“ mezi 62–67,9 % vody, „měkký“ více než 68 % vody)
- podle obsahu tuku
- podle způsobu zpracování, např. „čerstvý“ (nezrající a tepelně neošetřený), „termizovaný“ (po procesu ošetřený teplotou až 80 °C), „zrající“, „s plísní“ (na povrchu, uvnitř, dvouplísňový), „v solném nálevu“

Výše uvedené výrazy pro tvrdost nebo tučnost a pro způsob zpracování se mohou u přírodních sýrů uvést, jsou-li v souladu s požadavky, ale nejsou povinné. Tavené sýry se vyrábějí tepelnou úpravou z přírodních sýrů za přídavku tavicích solí. Vzhledem k tomu, že slovem „sýrový“ lze označit jen výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 %, platí i pro výrobky vyrobené za použití z rostlinných surovin, že označení „tavený sýrový výrobek“ přísluší jen výrobku s více než 5 % laktózy. U sýrů musí být vždy uveden v % buď obsah tuku v sýru, nebo obsah tuku v sušině (t. v s.) a obsah sušiny. Uvádění t. v s. je tradiční způsob, uvádění obsahu tuku v sýru je pro spotřebitele srozumitelnější. Obojí je však přípustné.

V současné době je přijat úřadem vlády návrh na novou vyhlášku o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. Jak se píše v důvodové zprávě<sup>17</sup>, hlavním důvodem předložení nové vyhlášky je přizpůsobení požadavků na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje přímo použitelným předpisům Evropské unie, vědeckým poznatkům a technologickému vývoji v potravinářství. Změny oproti stávající právní úpravě také souvisejí s novelizací souvisejících právních předpisů, zejména s novelou zákona č. 110/1997 Sb. a s přípravou nových právních předpisů, například vyhlášky o způsobu označování potravin. Potřeba

---

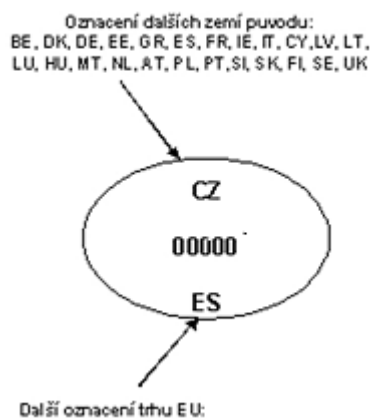
<sup>17</sup> Důvodová zpráva k nové vyhlášce o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. Dostupné z internetové stránky Úřadu vlády České republiky (CZ) [https://apps.odok.cz/veklep-detail?p\\_p\\_id=material\\_WAR\\_odokkpl&p\\_p\\_lifecycle=0&p\\_p\\_state=normal&p\\_p\\_mode=view&p\\_p\\_col\\_id=column-1&p\\_p\\_col\\_count=3&\\_material\\_WAR\\_odokkpl\\_pid=RACK9R9DCLUD&tab=detail](https://apps.odok.cz/veklep-detail?p_p_id=material_WAR_odokkpl&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=3&_material_WAR_odokkpl_pid=RACK9R9DCLUD&tab=detail)

některých změn a zpřesnění vyplynula také z praxe. Vyhláška č. 77/2003 Sb., která tuto oblast upravuje, byla naposledy novelizovaná v roce 2013, kdy byla provedena dílčí technická novela, kterou došlo k přejmenování mléčného výrobku „pomazánkové máslo“ na „tradiční pomazánkové“. Základní požadavky na bezpečnost potravin a na potraviny rostlinného původu jsou v rámci Evropské unie plně harmonizovány, avšak oblast kvalitativních požadavků a specifických požadavků na potraviny živočišného původu, zvláště pak podoblast mléka a mléčných výrobků, mražených krémů a jedlých tuků a olejů, není zcela harmonizována.

Neřešení problému může způsobit potíže v souvislosti s konkurenceschopností na národním, ale především na mezinárodním trhu. Dále hrozí nebezpečí odvetných opatření ze strany orgánů Evropské unie z důvodu nedokončení harmonizace potravinového práva Evropské unie.

#### **4.4 Identifikační značka**

Potraviny živočišného původu musí být označeny tzv. identifikační značkou. Identifikační označení výrobků živočišného původu označuje skutečnost, že výrobek (zejména masné, mléčné výrobky) byl vyroben v podniku, který splňuje hygienické požadavky pro výrobu potravin živočišného původu. České podniky jsou pod přísným dozorem Státní veterinární správy. Identifikační značka má oválný tvar (viz obrázek č. 2). Ve střední části označení musí být uvedeno veterinární schvalovací číslo podniku (dle čísla lze identifikovat českého výrobce na webových stránkách SVS ČR), dále je uvedena zkratka země daného členského státu (CZ, AT, DE, PL apod.). Výrobky českých potravinářů mají v **oválu zkratku CZ**.



Obr. č. 2. Zdroj: Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. Dostupné z [http://www.bezpecnostpotravin.cz/identifikacni-oznaceni-vyrobtu-zivocisneho-puvodu-\(oval\).aspx](http://www.bezpecnostpotravin.cz/identifikacni-oznaceni-vyrobtu-zivocisneho-puvodu-(oval).aspx).

Za samozřejmé, i když ne zcela vždy dodržované povinnosti možno považovat **dostatečnou čitelnost** a materiál použitý ke značení (barva) vyhovující hygienickým požadavkům. Jde-li o barvu, musí jít o barvu „potravinářskou“.

## 4.5 EAN kód

Dalším identifikačním prvkem uváděným na etiketě je EAN kód. Všeobecný rozvoj mezinárodní směny zboží a prosazení samoobslužné formy prodeje v 60. a 70. letech vyvolal potřebu použití mezinárodního systému pro číslování a identifikaci zboží. V roce 1977 představitelé 12 evropských zemí založili sdružení EANA - European Article Numbering Association. Později přejmenované na IANA EAN - Internacional Article Numbering Association EAN. Sdružení IANA je nevládní, mezinárodní, nevýdělečná organizace sídlící v Bruselu. V čele stojí Valné shromáždění, které přijímá rozhodnutí týkající se otázek čárového kódu EAN. Tehdejší Československo se stalo členem sdružení EAN International v roce 1983 jako 24. země. Později, po rozdělení republiky, bylo vytvořené zájmové sdružení a bylo přejmenováno na EAN Česká republika (od 1. 1. 2006 GS1 ČR).

Evropský systém číslování zboží EAN (často omezován pouze na čárový kód), představuje v současné době jednotný systém označování zboží a umožňuje jeho přesnou



a jednoznačnou identifikaci. Tento systém je koordinován organizací IANA a má svoje partnery i na jiných kontinentech.

Systém EAN je založen na identifikaci jednotlivých druhů zboží podle země, výrobce a podle číselného označení výrobku tohoto výrobce. Jestliže výrobce čísluje své výrobky podle dohodnutého systému, nemohou existovat v Evropě dva výrobky se stejným číslem.

EAN kód představuje soubor kontrastujících čar a mezer s různou šířkou, uspořádaných kolmo k pomyslné vodorovné čáře. Je doplněn souborem číslic, popř. dalšími pomocnými znaky. Má řadu variant, nejznámější je mezinárodní kód EAN 13. Pro ČR je kód EAN 13 standardizován v následující podobě:

|        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Pozice | 13 | 12 | 11 | 10 | 9  | 8  | 7  | 6  | 5  | 4  | 3  | 2  | 1 |
| Číslo  | 8  | 5  | 9  | O1 | O2 | O3 | O4 | V1 | V2 | V3 | V4 | V5 | K |

859 je tzv. prefix - identifikuje národní organizaci - zemi (ČR)

O1-O4 - číslo výrobní organizace zapojené do systému EAN prostřednictvím národní organizace - identifikace výrobní organizace

V1-V5 - pět míst slouží k označení výrobku (zboží), které stanovuje příslušný výrobní podnik - identifikace výrobku

K - kontrolní číslice, která se vypočítává podle přesně určeného algoritmu

Čtyřmístné číslo na pozici O1 až O4 dovoluje u nás rozlišit až 10 000 různých výrobních organizací. Každá organizace zapojená do systému může určit 100 000 různých čísel pro své výrobky.

Po internetu kolují dopisy vyzývající k tomu, aby si nakupující všimli prvního trojčíslí čárového kódu. Když je tam vytisknuto 859, znamená to, že výrobek je z České republiky. Koupíte si tedy domácí produkt, vyzývá e-mail. Skutečnost však může být úplně jiná. Kód je určen pro obchod a usnadnění manipulace se zbožím. Trojčíslí 859, kterým začíná číselná řada na čárovém kódu, vůbec nemusí znamenat, že zboží bylo vyrobeno v České republice. Jen ho distribuuje nebo balí firma, která je registrovaná do českého systému EAN.

## 4.6 Sledovatelnost potravin

Identifikace potravin je pro ochranu spotřebitelů nesmírně důležitá. Sledovatelnost znamená zajištění cíleného a přesného stažení nebo zpětného převzetí zdravotně závadných produktů nebo produktů, u kterých je podezření z možného ohrožení zdraví. Spotřebitelům a provozovatelům potravinářských podniků dává odpovídající informace o produkci. Příslušným orgánům umožňuje posouzení rizik tak, aby bylo zabráněno případnému zbytečnému narušení trhu.

Sledovatelnost sama o sobě nedělá potravinu bezpečnou. Je to nástroj řízení rizika pro využití za účelem pomoci při problému bezpečnosti potravin.

Sledovatelnost má různé cíle, jako například bezpečnost potravin, poctivé obchodování mezi podniky a spolehlivost informací poskytnutých konzumentům.

Dne 28. ledna 2002 bylo zveřejněno v Úředním věstníku Evropských společenství Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Fungování vnitřního trhu s potravinami může být ohroženo v případech, kdy není možné zjistit původ potravin. Je proto nezbytné vytvořit v potravinářských podnicích komplexní systém sledovatelnosti. Potravinářský podnik (včetně dovozce) musí být schopen identifikovat alespoň zdroj (podnikatele, výrobce...), ze kterého byla potravina, jatečné zvíře nebo látka, která může být přidávána do potraviny, dodána. Sledovatelnost musí být zajištěna ve všech fázích výroby.

Ačkoli sledovatelnost není v potravinovém řetězci novým pojmem, bylo to poprvé, co byla povinnost pro všechny provozovatele potravinářských podniků identifikovat dodavatele a přímé příjemce svých potravin výslovně uvedena v horizontálním právním textu Společenství. V důsledku toho, Kapitola II oddíl 4 článek 18 tvoří pro provozovatele potravinářských podniků **novou obecnou povinnost**.

1. Zajistí se sledovatelnost potravin, krmiv a hospodářských zvířat a jakékoli jiné látky, která je určena k zapracování do potraviny nebo krmiva nebo u níž se to očekává, a to ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce.

2. Provozovatelé potravinářských nebo krmivářských podniků musí být schopni identifikovat jakoukoli osobu, která jim dodala potravinu, krmivo, hospodářské zvíře nebo jakoukoli látku, která je určena k zapracování do potraviny nebo krmiva nebo u níž se to očekává.

Za tímto účelem provozovatelé zavedou systémy a postupy, které umožní, aby byly tyto informace na požádání poskytnuty příslušným orgánům.

3. Provozovatelé potravinářských nebo krmivářských podniků zavedou systémy a postupy pro identifikaci jiných podniků, kterým byly dodány jejich výrobky. Tyto informace budou na požádání poskytnuty příslušným orgánům.
4. Potravina nebo krmivo, které jsou nebo mohou být uvedeny na trh Společenství, musí být odpovídajícím způsobem označeny nebo identifikovány dokumentací nebo informacemi podle příslušných požadavků specifictějších předpisů s cílem usnadnit jejich sledovatelnost.

Článek 18 požaduje, aby provozovatelé potravinářských podniků měli zavedeny systémy a postupy k zajištění sledovatelnosti svých produktů. Ačkoli článek neposkytuje žádné detaily o těchto systémech, užití termínů „systémy“ a „postupy“ napovídá o strukturovaných mechanismech schopných předat jakékoliv potřebné informace na žádost příslušných orgánů.

Tento požadavek spočívá v přístupu „krok zpět – krok vpřed“, ze kterého pro provozovatele potravinářských podniků vyplývá, že musí být:

- zaveden systém umožňující identifikovat dodavatele a spotřebitele svých produktů
- vytvořen článek „dodavatel – produkt“ (které produkty jsou dodávány od kterého dodavatele)
- vytvořen článek „spotřebitel – produkt“ (které produkty jsou dodávány kterým spotřebitelům). Nicméně, provozovatelé potravinářských podniků nemusí identifikovat spotřebitele, pokud jsou spotřebiteli posledními (jedná se zejména o maloobchod nebo veřejné stravování, kde není možné identifikovat každého jednotlivého nakupujícího nebo hosta v restauračním zařízení).

Povinnost zavést systémy sledovatelnosti platí pro provozovatele potravinářských podniků ve všech stupních potravinového řetězce, od prvovýroby (hospodářská zvířata, sklizeň), přes zpracování potravin k distribuci.

Nařízení nestanoví explicitně požadavek na zavedení systémů tzv. „vnitřní sledovatelnosti“, tj. propojení mezi vstupujícími a vystupujícími produkty. Stejně tak není stanovena povinnost, aby byly v záznamech uchovávány informace o tom, jak jsou šarže rozděleny anebo jak jsou kombinovány při výrobě nových výrobků nebo šarží. Nicméně obecně se doporučuje, aby takový systém byl zaváděn v závislosti na charakteru činnosti podniku, protože se má za to, že takový systém bude přínosem k cílenějšímu a přesnějšímu případnému tažení trhu.

Kromě specifické legislativy, která stanovuje pravidla pro sledovatelnost potravin pro určité produkty nebo odvětví, existují ještě právní předpisy, kterými se stanovují obchodní normy pro některé produkty. Přestože jsou tyto předpisy určeny především k zavedení rovných obchodních podmínek, obsahují ustanovení o identifikaci výrobků, o přenosu dokumentů při transakcích, o uchovávání záznamů, apod. Všechny takové požadavky, pokud jsou v praxi realizovány, lze využít a začlenit do systému sledovatelnosti, jestliže umožňují identifikaci dodavatelů a přímých příjemců výrobků na všech úrovních výroby, zpracování anebo distribuce.

Článek 18 nespécifikuje, které typy informací mají být provozovateli potravinářských podniků uchovávány. Všechny odpovídající informace za účelem sledovatelnosti by měly být vybírány a uchovávány nejen v závislosti na charakteru každého systému sledovatelnosti, ale i s ohledem na aktivitu potravinářského podniku. Pro splnění cíle článku 18 je ale nezbytná registrace následujících informací, které lze rozdělit do dvou kategorií:

1. informace, které musí být dostupné ve všech případech:
  - jméno a adresa dodavatele a povaha produktů, které dodal
  - jméno a adresa spotřebitele a povaha produktů, které byly tomuto spotřebiteli dodány
  - datum transakce nebo dodávky
2. doplňkové informace, u kterých se doporučuje jejich uchovávání:
  - objem nebo množství
  - číslo šarže, pokud existuje

- detailnější popis produktu (balený nebo nebalený výrobek, odrůda ovoce/zeleniny, surovina nebo zpracovaný produkt)

Nejdůležitějším bodem pro dobrý systém sledovatelnosti k naplnění jeho cíle je doba potřebná k předání rychlé a přesné informace. Případná prodleva v předání relevantní informace narušuje pohotovou reakci v případě krize.

Časové období pro uchovávání záznamů není nikde přesně uvedeno, ale obchodní doklady jsou obvykle registrovány na období pěti let pro účely daňové kontroly. Toto pětileté období (od data výroby nebo dodávky) naplňuje cíl článku 18.

Toto pravidlo je však nutno v některých případech přizpůsobit:

- a) pro produkty (např. víno), které nemají specifikovanou dobu trvanlivosti, se aplikuje obecné pravidlo 5 let
- b) jestliže doba trvanlivosti výrobku je delší než 5 let, záznamy by měly být uchovávány po dobu trvanlivosti výrobku plus šest měsíců
- c) pro rychle se kazící produkty, jejichž doba spotřeby je kratší než 3 měsíce nebo bez stanoveného data (např. ovoce, zelenina a nebalené produkty), kdy se dostanou ke konečnému spotřebiteli, na dobu určenou tímto datem plus šest měsíců po datu výroby nebo dodávky

Každá potravinářský výrobce by ve vlastním zájmu měl mít přesný a rychlý způsob sledovatelnosti vstupních surovin a svých hotových výrobků. Pokud sledovatelnost není detailní, výrobce se vystavuje riziku, že při případném problému bude muset likvidovat celou svou produkci, pokud nebude schopen vystopovat jen výrobky, do kterých byla přidána hledaná surovina.

## **5 Výzkumná část**

### **5.1 Sociologický výzkum**

#### **5.1.1 Cíl výzkumu**

Diplomová práce se zabývá problematikou označování potravin, autor pomocí dotazníku zkoumá, jak informace na obalech a etiketách ovlivňují nakupování spotřebitelů, jestli je běžný nakupující spokojen s informacemi na etiketách a také testuje, jaké mají respondenti znalosti o zákonných požadavcích na označování potravin. Potravinu nakupuje téměř každý, a proto by informační gramotnost o této problematice měla být vysoká.

#### **5.1.2 Stanovení hypotéz**

Hypotézy byly stanoveny podle poznatků autora, které jsou v této práci prezentovány. Co se týká znalostí spotřebitelů a jejich testování, jsou tyto hypotézy spíše pesimistické.

- Hypotéza 1

Údaje na obalech a etiketách potravin sledují více ženy než muži

- Hypotéza 2

Spotřebitelé sledují informace na obalech a etiketách potravin

- Hypotéza 3

Údaje na obalech a etiketách potravin jsou dostatečné a dobře čitelné

- Hypotéza 4

Spotřebitelé na obalech a etiketách potravin převážně hledají datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby a tento údaj ovlivňuje jejich nakupování.

- Hypotéza 5

Spotřebitelé nekoupí potravinu, pokud nenajdou na jeho obale či etiketě požadovanou informaci.

- Hypotéza 6

Spotřebitel sleduje údaje na obalech a etiketách hlavně u masa a masných výrobků.

- Hypotéza 7

Spotřebitel nedokáže správně odpovědět na otázku o aktuální změně značení.

- Hypotéza 8

Spotřebitel nedokáže rozpoznat špatně označenou potravinu.

### **5.1.3 Forma výzkumu**

Výzkum byl prováděn formou dotazníkového šetření. Tuto metodu autor zvolil proto, že umožňuje rychlé a ekonomicky relativně nenáročné shromažďování komplexních dat od velkého počtu respondentů. Samotný výzkum byl realizován prostřednictvím internetu a také přímým dotazováním. Bylo též použito předvýzkumu, aby bylo ověřeno, jestli je dotazník srozumitelný a otázky jsou jednoznačné. Předvýzkum byl proveden na malé různorodé skupině respondentů.

## 5.1.4 Sestavování dotazníku

Dotazník byl sestaven ze 17 otázek a ty byly vytvořeny podle pravidel Dismana<sup>18</sup>, který říká, že **je řada otázek na které si musíme odpovědět u každé otázky dotazníku:**

- Je tato otázka opravdu nezbytná?  
Každá otázka musí potvrzovat nebo vyvracet některou z hypotéz.
- Bude tato otázka srozumitelná opravdu každému členu mého vzorku?  
Je nutné vyzkoušet zodpovězení otázky ve skutečném předvýzkumu.
- Neptá se otázka na dvě různé věci najednou?  
Nepoužívat otázky typu: Máte rád máslo a med?
- Není moje otázka sugestivní, nezvyšuje výskyt určité varianty odpovědi?
- Je výčet kategorií pro odpovědi na uzavřenou otázku úplný? Vylučují se vzájemně použité kategorie?
- Je použití otevřené otázky opravdu nezbytné?
- Není tato otázka nepříjemná, znepokojující, nemůže se respondent cítit ohrožen pravdivou odpovědí?

V dotazníku byly použity uzavřené otázky, kde respondent vybírá z nabízených možností a otázky polootevřené, kde respondent nejprve vybírá z nabízených možností a poté objasní volnou formou, proč si danou možnost zvolil.

## 5.1.5 Struktura dotazníku

Dotazník je kromě úvodní části, kde je vysvětlen cíl a důvod výzkumu, rozdělen na tři logické části. V první části jsou otázky, které zjišťují, zda spotřebitelé sledují údaje na obalech a etiketách a jak tyto informace ovlivňují jejich nakupování. Druhá část dotazníku zkoumá, jak jsou běžní spotřebitelé spokojeni s informovaností o změnách v zákoně

---

<sup>18</sup> Disman, M. Jak se vyrábí sociologická znalost, Praha: Univerzita Karlova v Praze, 2002. 374 s. ISBN 80-246-0139-7



o značení potravin a testuje jejich schopnost rozeznat špatně označenou potravinu. V poslední část je respondent dotazován na osobní údaje – pohlaví, věk a dosažené vzdělání. Kompletní dotazník je v příloze č. 1.

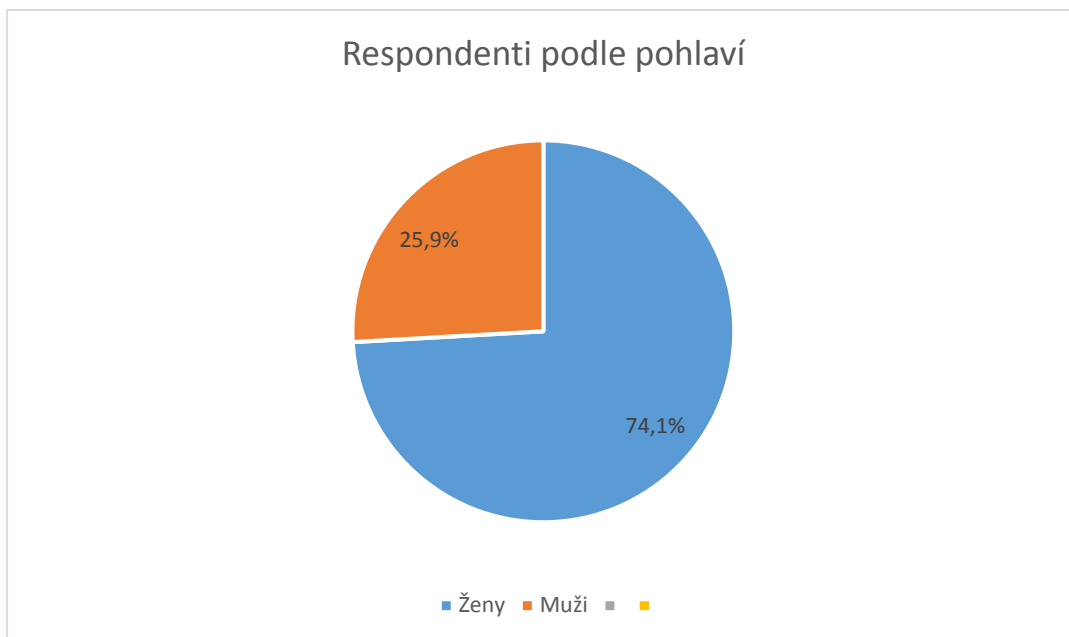
### **5.1.6 Realizace výzkumu**

Výzkum byl prováděn formou online dotazníku a také osobním dotazováním. Online dotazník byl dostupný na internetové adrese <http://www.surveio.com/survey/d/G8I9Y2M4X5P6K2M8Y> a odkaz s adresou a prosbou o jeho vyplnění zveřejněn přes sociální sítě (Facebook a Twitter). Tento odkaz byl také odeslán konkrétním osobám emailovou komunikací. Osobní dotazování bylo provedeno u náhodných respondentů v prostorách prodejny Albert v Litoměřicích.

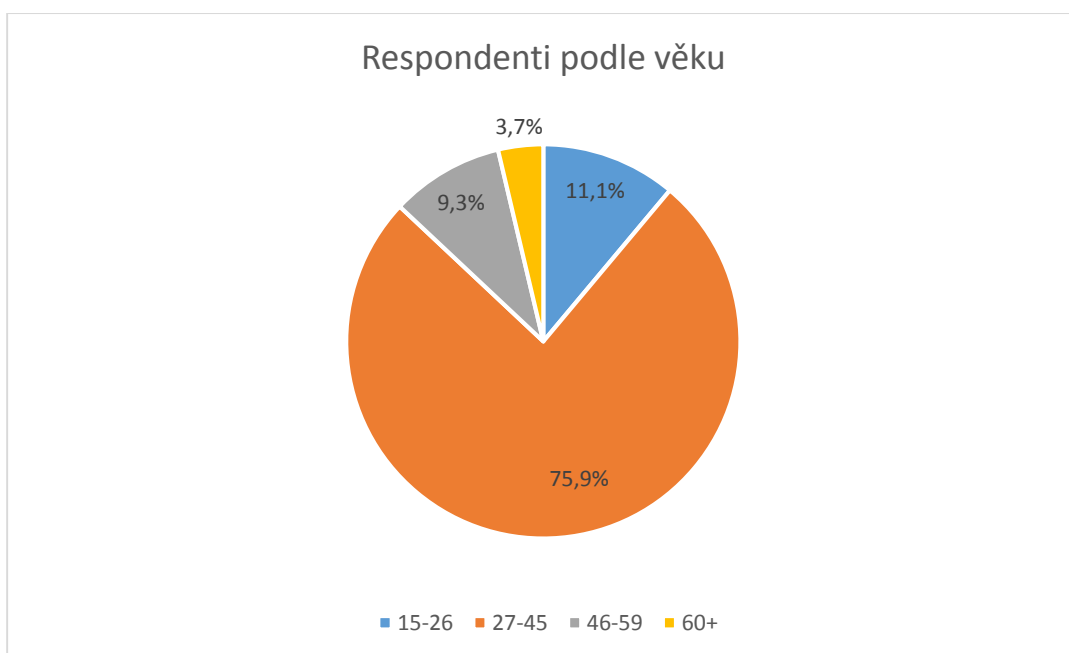
### **5.1.7 Výsledky výzkumu**

Dotazník vyplnilo celkem 162 respondentů. 118 respondentů odpovědělo na otázky v dotazníku v elektronické podobě a 44 při osobním dotazování. Všechny dotazníky byly vyplněny správně a úplně, takže nebyl žádný vyřazen z hodnocení výzkumu. Nebyly nalezeny žádné rozdíly u dotazníků vyplněných v elektronické podobě nebo při osobním dotazování, proto se výsledky dotazování nerozdělovaly podle způsobu vyplnění dotazníku.

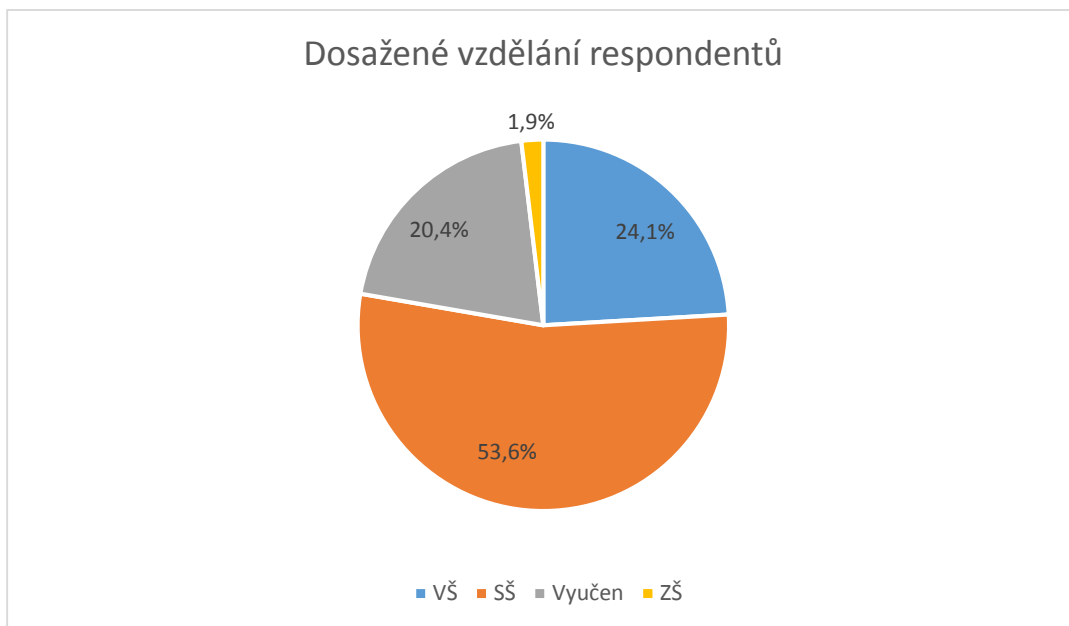
Složení respondentů podle pohlaví ukazuje graf č. 1, podle věku graf č. 2 a podle dosaženého vzdělání graf č. 3.



Graf č. 1 pohlaví respondentů



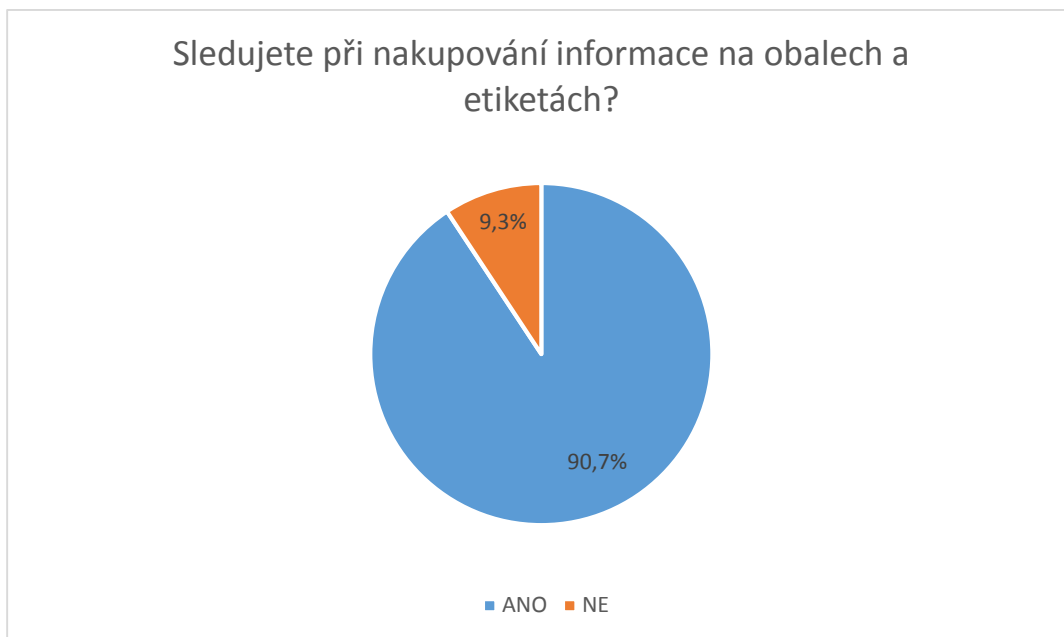
Graf č. 2 věk respondentů



Graf č. 3 dosažené vzdělání

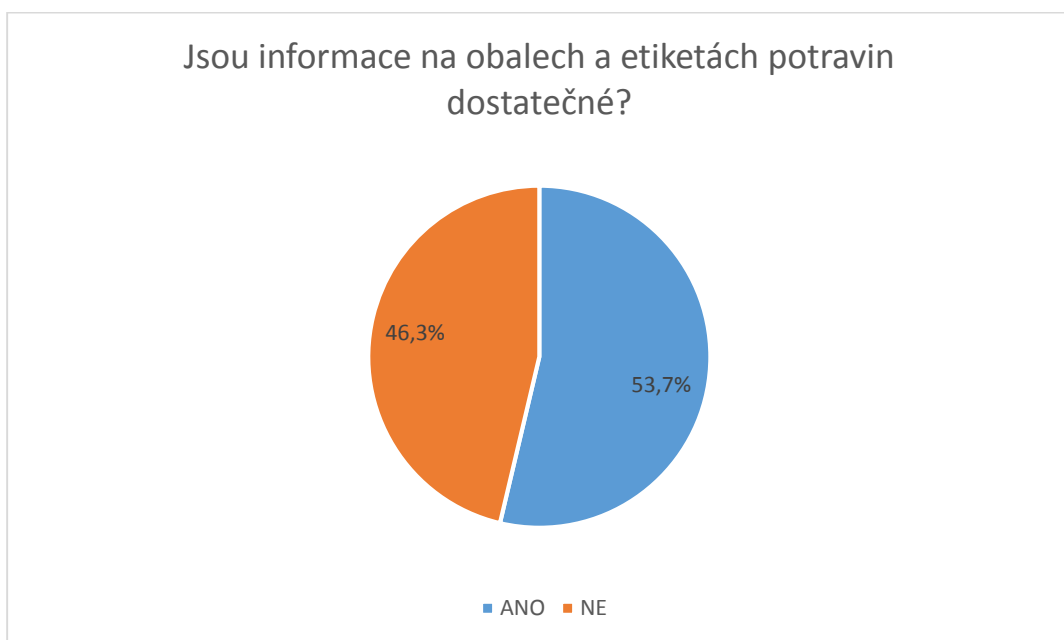
Na dotazník odpovědělo 120 žen (74,1%) a 42 mužů (25,9%). Hypotéza 1 - údaje na obalech a etiketách potravin sledují více ženy než muži – se nepotvrdila, jelikož všichni oslovení muži uvedli, že tyto údaje sledují, u žen takto odpovědělo jen 105 respondentek (87,5%). Nejvíce respondentů bylo žen, středoškolsky vzdělaných ve věku 27-45 let (28,4% všech respondentů).

Hypotéza 2 - spotřebitelé sledují informace na obalech a etiketách potravin – se výzkumem potvrdila. 90,7% respondentů odpovědělo, že tyto informace sleduje a jen 9,3% odpovědělo záporně (viz graf č. 4).

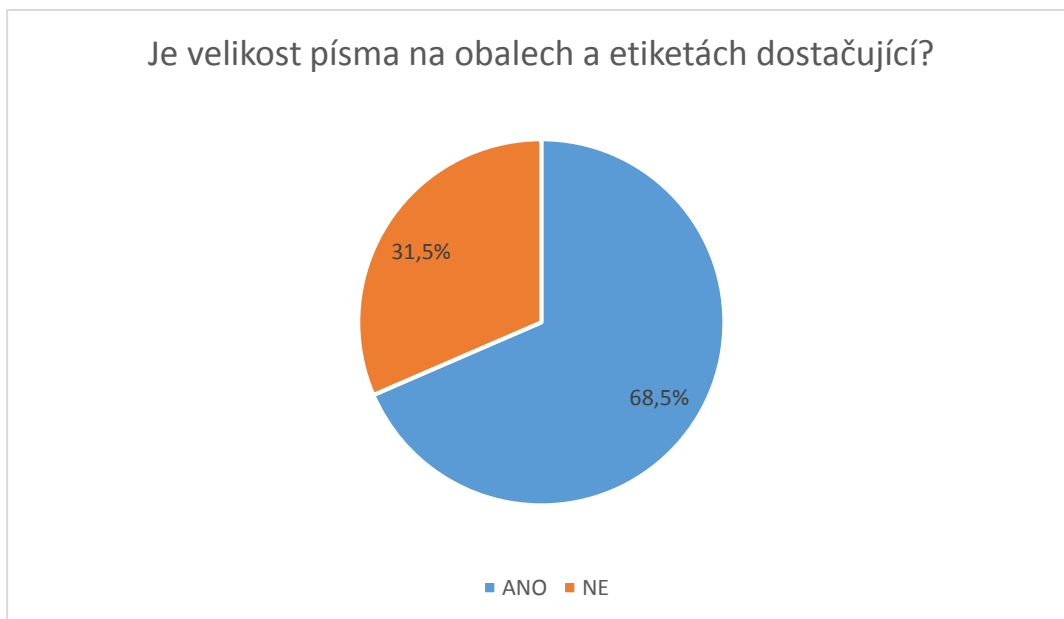


Graf č. 4 sledovanost informací na obalech a etiketách potravin

Potvrzení hypotézy 3 - údaje na obalech a etiketách potravin jsou dostatečné a dobře čitelné – se dá odvodit z grafů č. 5 a č. 6. Hypotéza je potvrzena, i když tyto údaje hodnotí jako dostatečné jen 53,7% respondentů a jako dobře čitelné 68,5% dotazovaných.

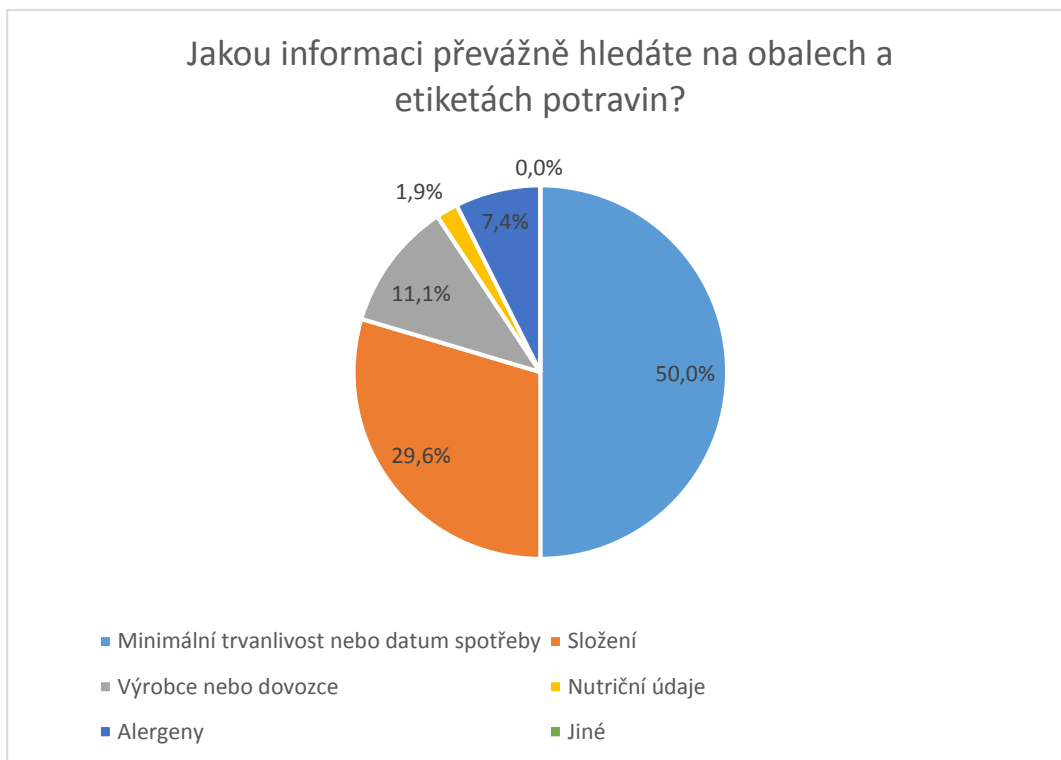


Graf č. 5 hodnocení dostatečnost informací na obalech a etiketách

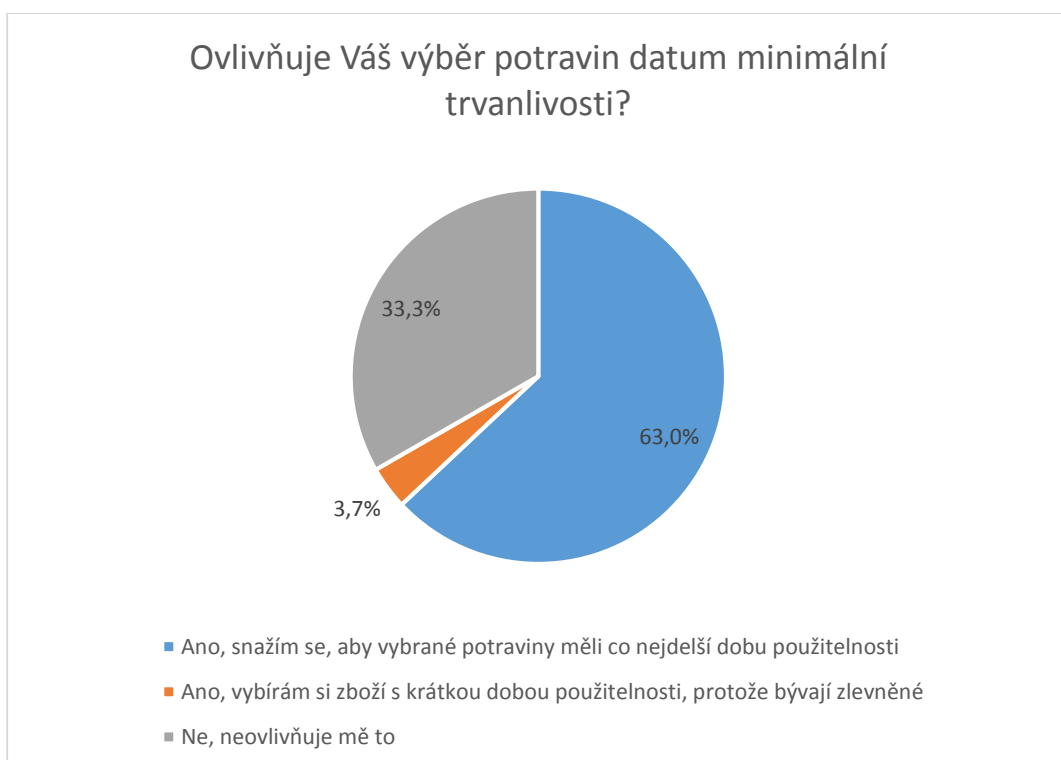


Graf č. 6 hodnocení velikosti písma na obalech a etiketách

Hypotézu 4 - spotřebitelé na obalech a etiketách potravin převážně hledají datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby a tento údaj ovlivňuje jejich nakupování – lze vyhodnotit z grafů č. 7 a č. 8. Hypotéza se potvrdila, nejvíce (50% všech respondentů), hledá na obalu nebo etiketě údaj o datu minimální trvanlivosti nebo datu spotřeby (graf č. 7) a tento údaj ovlivňuje 66,7% nakupujících (63% nakupujících hledá tento údaj, protože chce mít potraviny s co nejdelší dobou použitelnosti a 3,7% nakupujících tento údaj hledá, jelikož chce ušetřit a kupuje potraviny s krátkou dobou použitelnosti, graf č. 8).

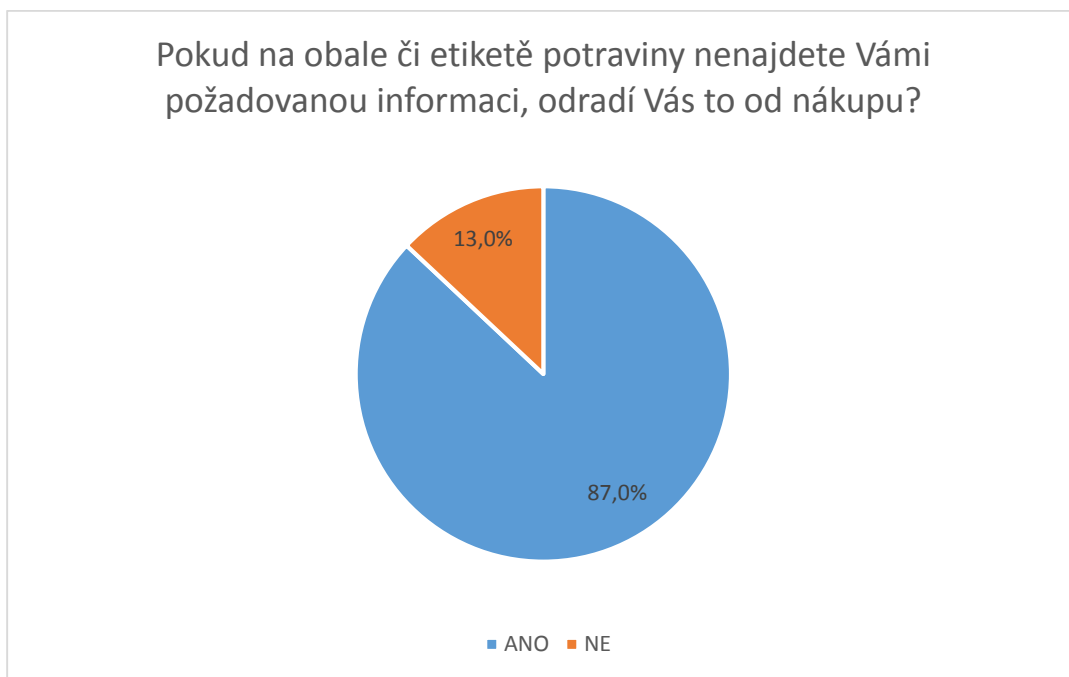


Graf č. 7 informace na obalech a etiketách



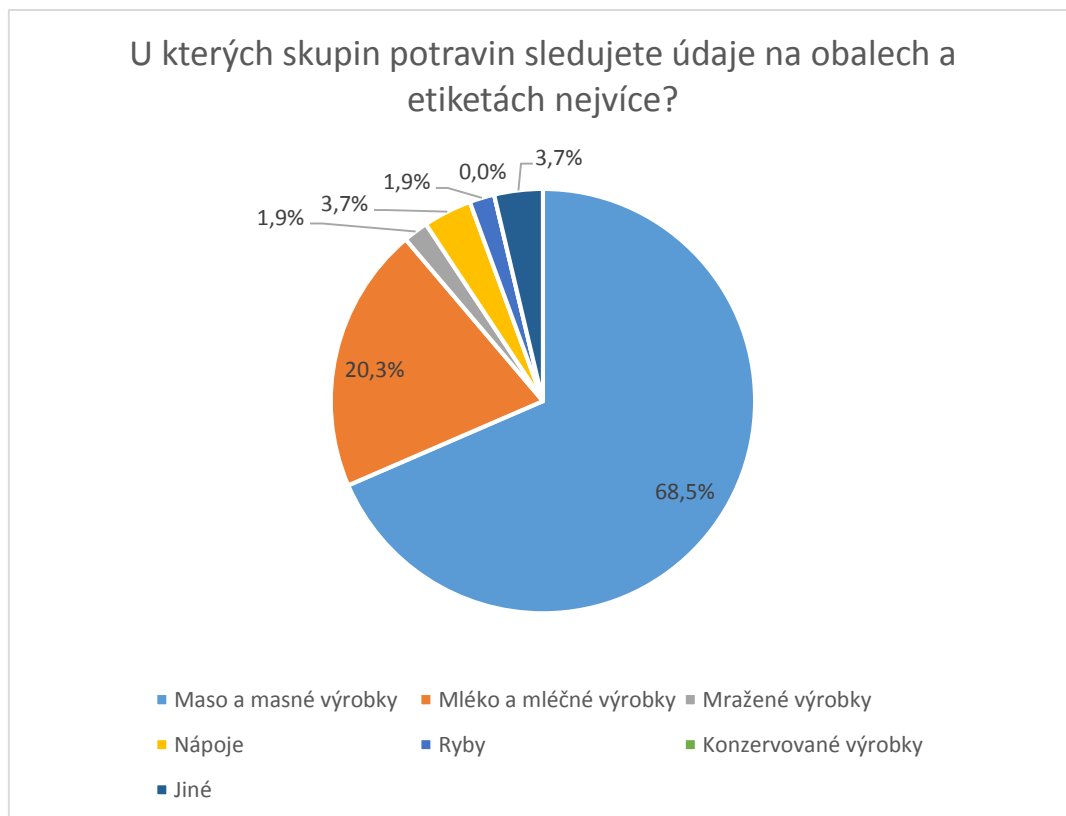
Graf č. 8 vliv data minimální trvanlivosti na nakupování spotřebitelů

Hypotéza 5 - spotřebitelé nekoupí potravinu, pokud nenajdou na jejím obale či etiketě požadovanou informaci – se výrazně potvrdila, jak potvrzuje graf č. 9 (potvrdilo 87% respondentů).



Graf č. 9 nákup potraviny při chybějící informaci na obale či etiketě

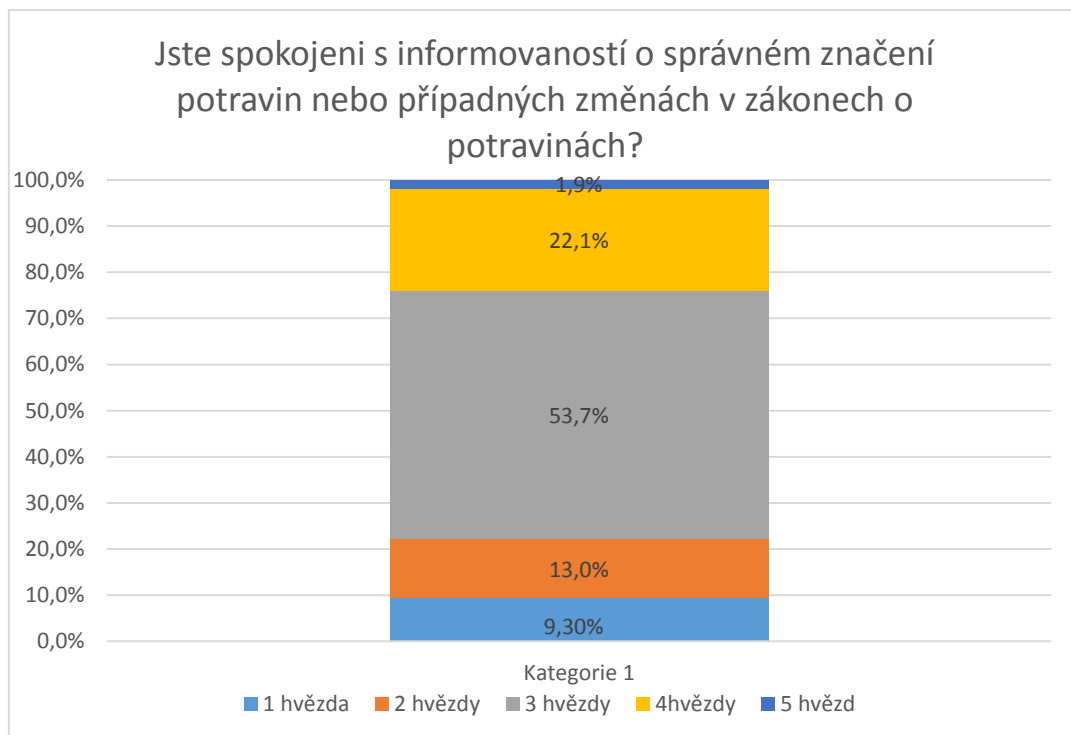
Hypotéza 6 - spotřebitel sleduje údaje na obalech a etiketách hlavně u masa a masných výrobků – z výsledků, prezentovaných grafem č. 10, je možné konstatovat, že se hypotéza potvrdila, 68,5% respondentů to potvrdilo.



Graf č. 10 skupiny potravin, u kterých spotřebitelé sledují údaje na obalech a etiketách

Respondenti odpovídali na otázku, zda jsou spokojeni, jak jsou informováni o správném značení potravin nebo případných změnách v zákonech o potravinách. Hodnotící škála byla od 1 hvězda (zcela nespokojeni) do 5 hvězd (maximálně spokojeni). Výsledky jsou v grafu č. 11 a jsou velmi zajímavé ve vztahu k odpovědím na následující otázku dotazníku - 13. 12. 2016 přibývá další povinná položka při označování potravin, víte jaká to je? Zatímco průměrná hodnota na škále spokojenosti s informovaností o správném značení potravin a změnách v zákonech byla na střední hodnotě škály (2,9), tak u další otázky 90,7% respondentů nevědělo, jaká položka musí být po tomto datu na obalech a etiketách. Všichni respondenti, kteří uvedli, že tuto položku znají, jí dokázaly i napsat – výživové údaje. Graf č. 12 potvrzuje hypotézu 7 - spotřebitel nedokáže správně odpovědět na otázku o aktuální změně značení.



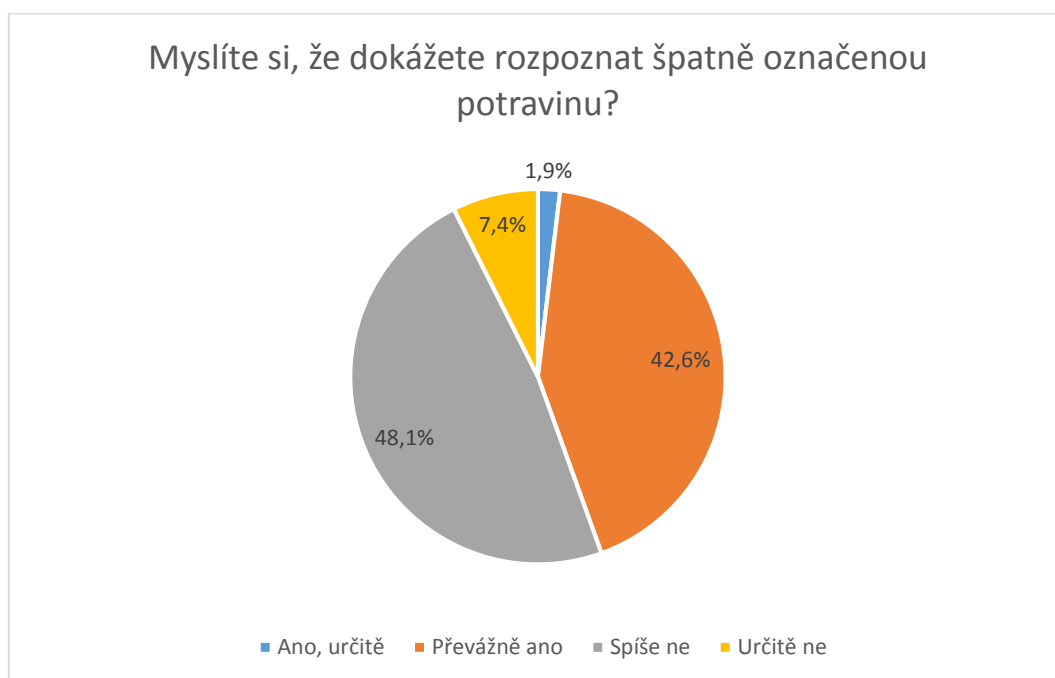


Graf č. 11, spokojenost spotřebitelů s informovaností o správném značení potravin a změnách v zákonech o potravinách



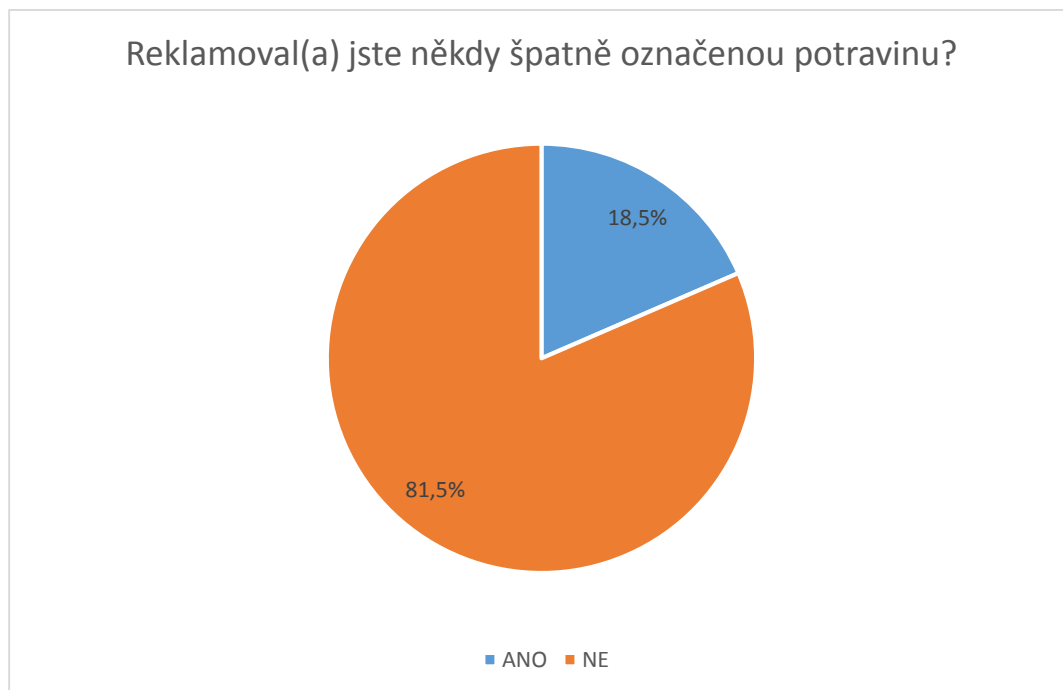
Graf č. 12, nová povinná položka značení potravin

K potvrzení či vyvrácení hypotézy 8 - spotřebitel nedokáže rozpoznat špatně označenou potravinu - bylo použito 5 dotazníkových otázek. Graf č. 13 ukazuje, že méně než polovina respondentů (44,5%) si myslí, že dokáže rozpoznat špatně označenou potravinu, z toho ale jen 1,9% respondentů uvedlo, že si jsou jisti, že špatně označenou potravinu poznají.



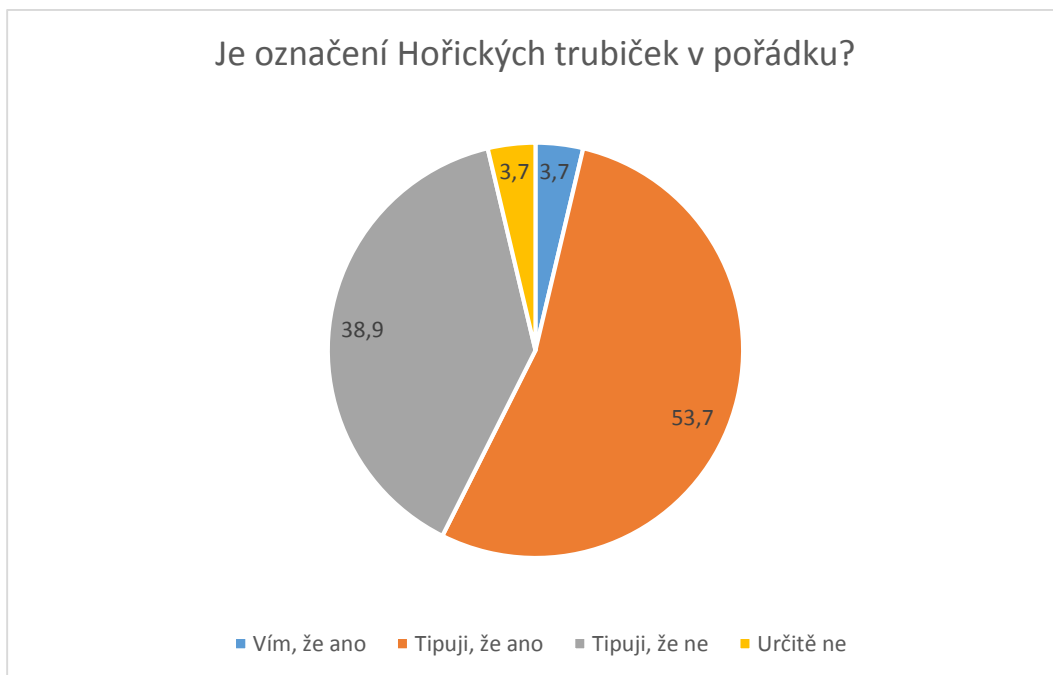
Graf č. 13 rozeznání špatně označené potraviny

Z výsledků předchozího grafu bylo zřejmé, že odpovědi na další otázku budou též spíše negativní. V grafu č. 14 je vidět, že jen 18,5% respondentů někdy reklamovalo špatně označenou potravinu.

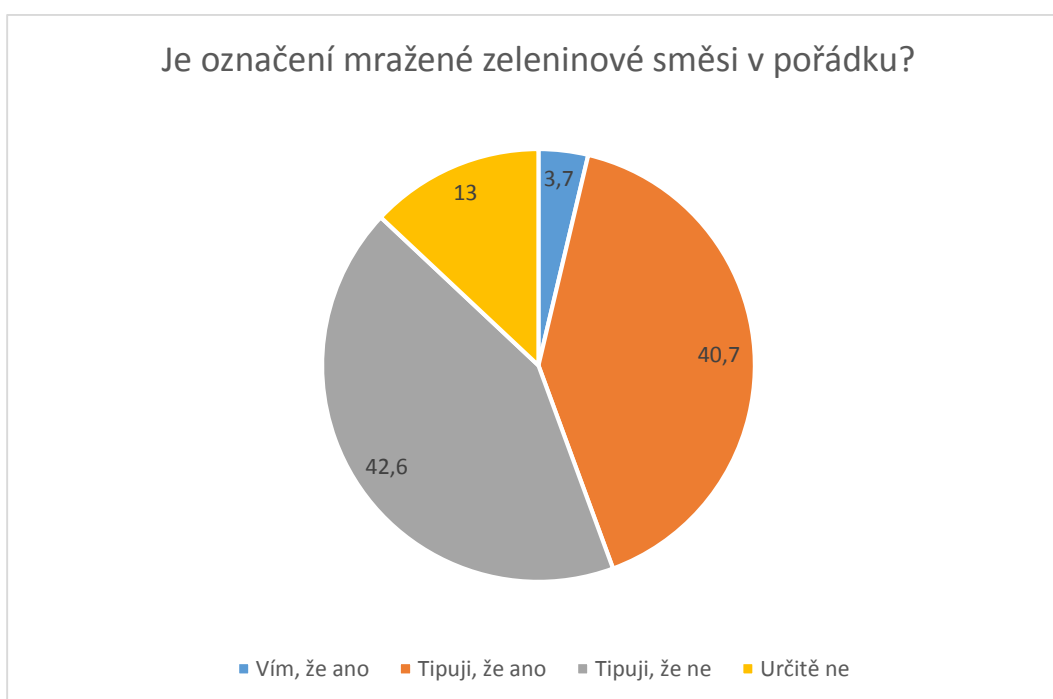


Graf č. 14 reklamace špatně označených potravin

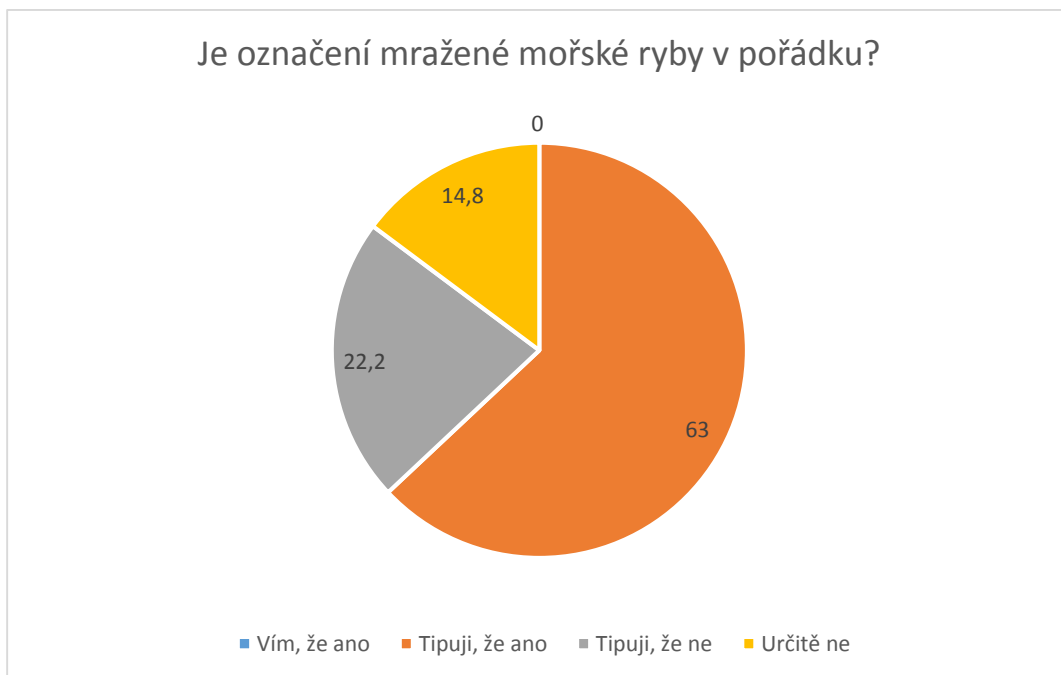
Tři otázky zjišťovaly na konkrétních ukázkách jednoho obalu a dvou etiket, zda je respondent schopen identifikovat špatně označenou potravinu. Výsledky byly silně negativní a potvrdily hypotézu 8. V první otázce respondenti zkoumali označení Hořických trubiček, a jak ukazuje graf č. 15, jen 3,7% správně odpovědělo, že je potravina špatně označena, ale už žádný z nich nedokázal správně napsat, že tam nesmí být uvedeno označení „pravé“. Vedle slova pravý nedovoluje vyhláška o způsobu označování potravin a tabákových výrobků ani přídavná jména domácí, čerstvý, živý, čistý, přírodní a racionální. O něco lépe dopadly výsledky u otázek na správnost označení mražené zeleninové směsi, graf č. 16 (správně odpovědělo 13% respondentů) a mražené mořské tresky, graf č. 17 (14,8% správných odpovědí). Ovšem ani u těchto výrobků ani jeden respondent nedokázal správně popsat, co na těchto etiketách chybí. U zeleninové směsi chyběl ve složení údaj, kolik je v této směsi kukuřice, jelikož je uvedena v názvu a u mořské ryby musí být na etiketě uveden údaj o lovné oblasti a také kategorie rybářského zařízení použitého při lovu.



Graf č 16 označení Hořických trubiček



Graf č. 16 označení mražené zeleninové směsi



Graf č. 17 označení mražené mořské ryby

## 5.2 Dodržování pravidel značení mražených ryb

Ve druhé části praktické práce bylo zkoumáno dodržování pravidel značení mražených ryb. Jak už bylo uvedeno v části teoretické, označování ryb definuje kromě **nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011** také **vyhláška č. 69/2016 Sb.** a hlavně **nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013**. O své zkušenosti z provedených kontrol se podělil inspektor Státní veterinární správy MVDr. Ivan Peřinka. Podle jeho názoru, došlo po nabytí účinnosti nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 k nárůstu pochybení výrobců a dovozců v označování mražených ryb a to zejména v opomenutí některé povinné složky. Postupem času se ale problém přesunul k tomu, že výrobci začali své produkty značit správně podle všech regulí, ale produkt neodpovídal kvalitativně svému označení. Hlavními problémy současnosti jsou ryby s tzv. glazurou a také uvádění procentuálního podílu masa ve výrobku. Bohužel ani kontrolní orgány nemají jednotný výklad zákona ohledně uvádění podílu masa na etiketě mražených

ryb. Nesoulad výkladu se týká nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011. To v článku 22 odstavec 2 uvádí, že technická pravidla pro uvádění údajů o množství složek, včetně zvláštních případů, **kdy se u určitých složek údaj o množství nevyžaduje**, jsou stanovena v příloze VIII. Příloha VIII – uvedení množství složek – v odstavci 1 mj. uvádí, že uvedení množství se nevyžaduje u složky nebo skupiny složek, jejichž **čistá hmotnost po odkapání** je uvedena v souladu s bodem 5 přílohy IX. Bod 5 přílohy IX říká, že **u pevných potravin v nálevu se při označování uvádí též čistá hmotnost po odkapání**. V případě potravin s polevou se uvádí čistá hmotnost potraviny bez polevy. Pro účely tohoto bodu se „nálevem“ rozumí následující výrobky, popřípadě jejich směsi a rovněž tyto výrobky ve **zmrazeném a hluboce zmrazeném stavu**, pokud je kapalina při této úpravě pouze doplňkem základních složek, a není tedy rozhodujícím faktorem pro koupi: voda, vodné roztoky solí, lakt, vodné roztoky potravinářských kyselin, ocet, vodné roztoky cukrů, vodné roztoky jiných látek se sladivým účinkem, ovocné nebo zeleninové šťávy v případě ovoce či zeleniny. Z výše uvedeného jasně vyplývá, že zmrazená ryba, která má glazuru<sup>19</sup>, se označí údajem - čistá hmotnost po odkapání. Pokud je uveden tento údaj, není nutné podle výše zmíněného nařízení uvádět množství složky v potravine. S tímto výkladem souhlasí i Státní veterinární správa. Naproti tomu SZPI uvádí ve svých prohlášeních, že pokud není uvedena informace o množství složek, je spotřebitel uváděn v omyl a potravinu klasifikuje jako klamavě označenou. SZPI vyžaduje uvedení procentuálního podílu rybího masa. Jelikož mediální tlak ze strany této instituce je na výrobce velký, valná většina se těmto požadavkům přizpůsobila. Proti tomuto výkladu se ale zvedá vlna odporu, protože rybí maso jako takové se v procentu obsažené vody může velmi výrazně lišit a to i u naprosto stejného biologického druhu ryby podle loviště, stáří ryby, fáze pohlavního cyklu, potravy a zejména dle velikosti odchycené ryby. Samotné rybí maso má velmi kolísavý obsah "vnitřní" vody a v každém kusu může být jiná hodnota. Rybí maso není průmyslově vyráběná šunka nebo uzenina, kde procento masa ovlivňuje technologie a dodržování receptury, tam lze poměrně přesně stanovit minimální procento bílkoviny. Tento názor podporuje protokol o zkoušce z archivu firmy Frigoexim spol. s r.o. (příloha č. 2). Všechny vzorky, kromě posledního vzorku (č. 10280), jsou z ryb stejného druhu, stejně zpracované i glazované, ale obsah rybího masa se pohybuje od 47,88% do 63,59%...

---

<sup>19</sup> Tenká vrstva ledu, která chrání rybí maso před vysušením, všechny hluboce zamrazené suroviny ztrácejí časem svou hmotnost i chuť, proto se filety glazují nástříkáním pitné vody na povrch a tenká ledová krusta je chrání proti vymrzání.

V rámci výzkumu byly navštíveny jak velké obchodní řetězce (Tesco Letňany, Albert Litoměřice, Kaufland Česká Lípa), tak i menší supermarkety (Billa Česká Lípa, Eso-Market Česká Lípa, Penny Market Litoměřice, Andy Česká Lípa) a malé obchody (Pramen.cz Litoměřice, Enapo Litoměřice, potraviny Lachman Litoměřice). Výzkum byl zaměřen na filety a celé ryby. Prodejní nabídka se až na malé výjimky skládá jen z několika druhů ryb – pstruh, tilapia, pangasius, losos, treska, makrela, hoki a hejk. Bylo zkontrolováno celkem 32 prodejních balení ryb, které byly označeny na nalepené etiketě (obr. č. 3), přímo na obalu (obr. č. 4) nebo na etiketě vkládané (obr. č. 5).



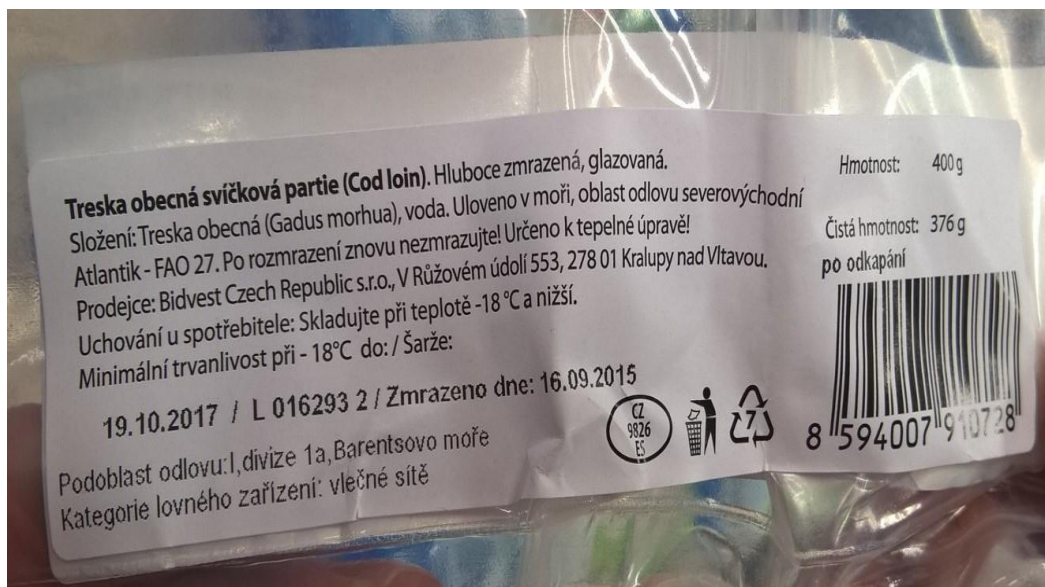
Obr. č. 3. Hoki patagónský, prodejna Kaufland Česká Lípa





Obr. č. 4 Losos Gorbusha, prodejna Andy, Česká Lípa





Obr. č. 5 Treska obecná, prodejna Top Market, Česká Lípa

Výzkumem se potvrdila tvrzení inspektora SVS, až na jeden kontrolovaný výrobek (obr. č. 5), kde chybělo uvedení země původu, byla všechna označení mražených ryb v pořádku. Obrana proti klamavému značení je složitá, protože obsah rybiho masa i hmotnost po odkapání prošetřují jen akreditované laboratoře a spotřebitel má jen omezené možnosti tyto hodnoty zjistit.

## 6 Závěr

Už jen po pouhém vyjmenování všech zákonů, nařízení, směrnic a vyhlášek týkajících se označování potravin je zřejmé, že tato problematika je velmi obsáhlá. Nařízení 1169/2011 položilo základ k jejímu zpřehlednění, ale bohužel každá větší komodita potravin má svá další pravidla značení. V dnešní situaci se v této spleti zákonných požadavků orientují pouze dozorové orgány – SVS a SZPI. Jistě ale situaci nepomáhá, že se pohledy těchto orgánů na stejná nařízení, rozcházejí. Z výše popsaného vyplývá, že běžný spotřebitel se jen těžko může orientovat ve spleti zákonů na značení potravin. Výsledky dotazníkového šetření tuto teorii potvrzují, spotřebitelé jen tipují, jestli je potravina správně označena, nedokáží určit, co v označení schází či přebývá.

Výrobci potravin převážně dodržují všechna technická nařízení ohledně označování potravin, problémem se stává obsah balení, jeho shodnost s údaji udávanými na obale či etiketě. Tlak na co nejnižší cenu nutí výrobce ke snižování nákladů a ti jdou bohužel většinou cestou přidáváním nekvalitních náhradních složek nebo v nejhorsích případech, převážně v masném průmyslu, přidáním vody. Stává se pak, že spotřebitelé nakupují křehčená masa napuštěná vodným roztokem soli s polyfosfáty nebo mražené ryby s 30% glazurou (na ochranu před vymražením stačí 5%) a jsou velmi spokojeni s cenou. Pokud ale takové výrobky tepelně upraví, na talíři jim toho mnoho nezbyde...

Právní úprava označování potravin je podle autora této diplomové práce dostačující. Problémem je ale její rozsáhlost a provázanost. Je potřeba pokračovat v nastoleném trendu poslední novelizace zákona č. 110/1997, sloučení požadavků na značení všech komodit do jednoho nařízení by bylo ideální. Výsledky výzkumu ukázaly, že lidé jsou celkem spokojeni se svou informovaností ohledně značení potravin, ale jejich znalosti tomu neodpovídaly a proto je nutné, aby státní správa zapracovala na kampani, která by spotřebitelům předala všechny důležité informace.

## 7 Seznam zdrojů

**USNESENÍ č. 2/1993 Sb.** Usnesení předsednictva České národní rady o vyhlášení LISTINY ZÁKLADNÍCH PRÁV A SVOBOD jako součástí ústavního pořádku České republiky

**ZÁKON č. 89/2012 Sb.** ze dne 3. února 2012 občanský zákoník.

**ZÁKON č. 634/1992 Sb.** o ochraně spotřebitele jehož úplné znění bylo uveřejněno v zákoně č. 34/1996 Sb., ve znění pozdějších změn provedených zákonem č. 110/1997 Sb., zákonem č. 356/1999 Sb., zákonem č. 64/2000 Sb., zákonem č. 145/2000 Sb., zákonem č. 258/2000 Sb., zákonem č. 102/2001 Sb., zákonem č. 477/2001 Sb., zákonem č. 452/2001 Sb., zákonem č. 151/2002 Sb., zákonem č. 320/2002 Sb., zákonem č. 277/2003 Sb., zákonem č. 227/2003 Sb., zákonem č. 439/2003 Sb., zákonem č. 119/2004 Sb., zákonem č. 217/2004 Sb., zákonem č. 186/2004 Sb., zákonem č. 444/2005 Sb., zákonem č. 229/2006 Sb. a zákonem č. 214/2006 Sb.

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

**ZÁKON č. 139/2014 Sb.** Zákon, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011** ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

**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 Sb.** Zákon o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

**ZÁKON č. 166/1999 Sb.** Zákon o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon)

**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 854/2004** ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě

**ZÁKON č. 255/2012 Sb.,** o kontrole (kontrolní řád).

**SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2000/13/ES** ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

**SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2011/91/EU** ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří.

**SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2005/29/ES** ze dne 11. května 2005 o nekalých obchodních praktikách vůči spotřebitelům na vnitřním trhu a o změně směrnice Rady 84/450/EHS, směrnic Evropského parlamentu a Rady 97/7/ES, 98/27/ES a 2002/65/ES a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2006/2004(směrnice o nekalých obchodních praktikách).

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

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 1184/2006** ze dne 24. července 2006 o použití určitých pravidel hospodářské soutěže na produkci zemědělských produktů a obchod s nimi (kodifikované znění).

**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1379/2013** ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000.

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č.1224/2009** ze dne 20. listopadu 2009 o zavedení kontrolního režimu Společenství k zajištění dodržování pravidel společné rybářské politiky, o změně nařízení (ES) č. 847/96, (ES) č. 2371/2002, (ES) č. 811/2004, (ES) č. 768/2005, (ES) č. 2115/2005, (ES) č. 2166/2005, (ES) č. 388/2006, (ES) č. 509/2007, (ES) č. 676/2007, (ES) č. 1098/2007, (ES) č. 1300/2008 a (ES) č. 1342/2008 a o zrušení nařízení (EHS) č. 2847/93, (ES) č. 1627/94 a (ES) č. 1966/2006.

**VYHLÁŠKA č. 77/2003 Sb.**, kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

**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.

**CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION: Procedural Manual**, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2011. 212 s. ISBN 9251068216.

**Informační systém ODok Úřadu vlády České republiky.** Dostupné z <https://help-test.odok.cz/>.

**Oficiální server českého soudnictví – Justice.cz.** Dostupné z <http://portal.justice.cz/Justice2/Uvod/uvod.aspx>.

**GS1 Czech Republic**, soubor integrovaných, mezinárodně platných standardů pro automatickou identifikaci a přenos. Dostupné z <http://www.gs1cz.org/>.

**Státní veterinární správa,** výsledky kontrol. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/vysledky-kontrol/>.

**Státní zemědělská a potravinářská inspekce,** tiskové zprávy. Dostupné z <http://www.szpi.gov.cz/tz-2016.aspx>.

**Potraviny na pranýři,** nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny. Dostupné z <http://www.potravinynapranryri.cz/>.

## 8 Seznam příloh

### *Příloha č. 1 dotazník označování potravin*

Dobrý den,

chtěl bych Vás tímto požádat o vyplnění krátkého anonymního dotazníku, který je zaměřen na znalosti spotřebitelů o označování potravin a jejich zájem o informace uváděné na etiketách. Výsledky výzkumu použiji jako podklad při tvorbě mé diplomové práce na téma " Nová pravidla označování potravin podle zákona č.110/1997 Sb., a jejich dodržování v praxi". Dotazník nebude trvat déle než 5 minut.

#### **1. Sledujete při nakupování informace na obalech a etiketách potravin?**

- Ano
- Ne

#### **2. Jsou pro Vás informace uváděné na obalech a etiketách potravin dostatečné?**

- Ano
- Ne

#### **3. Novela zákona o potravinách zvětšila povinnou velikost písma na etiketách, je podle Vás tato velikost již postačující?**

- Ano
- Ne

**4. Jakou informaci převážně hledáte na obalech a etiketách potravin? Vyberte jednu z nabízených odpovědí.**

- Minimální trvanlivost nebo datum spotřeby
- Složení
- Výrobce nebo dovozce
- Nutriční údaje
- Alergeny
- Jiné

**5. Ovlivňuje Váš výběr potravin datum minimální trvanlivosti?**

- Ano, snažím se, aby vybrané potraviny měli co nejdelší dobu použitelnosti
- Ano, vybírám si zboží s krátkou dobou použitelnosti, protože bývají zlevněné
- Ne, neovlivňuje mě to

**6. Pokud na obale či etiketě potraviny nenajdete Vámi požadovanou informaci, odradí Vás to od nákupu?**

- Ano
- Ne

**7. U kterých skupin potravin sledujete údaje na obalech a etiketách nejvíce? Vyberte jednu z nabízených odpovědí.**

- Maso a masné výrobky
- Mléko a mléčné výrobky
- Mražené výrobky
- Nápoje
- Ryby
- Konzervované výrobky
- Jiné

**8. Jste spokojeni s tím, jak jste jako spotřebitel(ka) informován(a) o správném značení potravin nebo případných změnách v zákonech o potravinách?  
1 hvězdička - zcela nespokojen, 5 hvězdiček - maximální spokojenost.**

Počet označených hvězdiček



**9. 13. 12. 2016 přibývá další povinná položka při označování potravin, víte jaká to je?  
Pokud ano, napište ji.**

- Ne
- Ano



**10. Myslíte si, že dokážete rozpoznat špatně označenou potravinu?**

- Ano, určitě
- Převážně ano
- Spíše ne
- Určitě ne

**11. Reklamoval(a) jste někdy špatně označenou potravinu?**

- Ano
- Ne

**12. Je podle Vás označení této potraviny na následujícím obrázku v pořádku?**

- Víím, že ano
- Tipuji, že ano
- Tipuji, že ne
- Určitě ne (pokud zvolíte tuto možnost, napište, prosím, co je podle Vás špatně)



**13. Je podle Vás označení mražené zeleninové směsi na následujícím obrázku v pořádku?**

- Vím, že ano
- Tipuji, že ano
- Tipuji, že ne
- Určitě ne (pokud zvolíte tuto možnost, napište, prosím, co je podle Vás špatně)




14. Je podle Vás označení mražené mořské ryby na následujícím obrázku v pořádku?

- Vím, že ano
- Tipuji, že ano
- Tipuji, že ne
- Určitě ne (pokud zvolíte tuto možnost, napište, prosím, co je podle Vás špatně)

**Aljašská treska filety** 1000g

hlbokozmrazené/hlbokozmrazené /Theragra chalcogramma  
S pridanou vodou/glazurované, S pridanou vodou/glazúrované  
Hmotnosť po odkvapení/Hmotnosť po odkvapení:800g  
Podíl rybího masa/podiel rybacieho mäsa:45%  
Země původu/ Krajina povodu : Čína  
Zamrazeno dne:24.6.2015 baleno dne:28.4.2016  
Minimální trvanlivost do : 24.6.2017  
Složení/zloženie:RYBÍ MĚSO 45%, pitná voda, stabilizátory: E452, E451  
Skladujte při teplotě -18°C, nebo nižší/Sklad pri -18°C, alebo nižšej  
Uchovávaní u spotřebitele/Skladovanie u spotrebiteľa:  
\* -6°C - 4 týden/týždeň  
\*\* -12°C -1mesiac/1mesiac  
\*\*\* -18°C - viz datum minimální trvanlivosti/viz minim. trvanlivost' do  
po rozmrazení znovu nezmrázujte / po rozmrazení znovu nezmrázujte.  
Schvalovací/schvalovacie číslo závodu pro EU: 2100/021363  
Dovozce/Dovozca: Frigoexim s.r. o Břežinova cesta 136 Litoměřice,  
Česká republika www.frigoexim.eu

**CZ**  
**15401**  
**ES**



15. Jaké je Vaše pohlaví?

- Žena
- Muž

16. Do jaké věkové skupiny patříte?

- 15-26
- 27-45
- 46-59
- 60 a víc

**17. Vaše nejvyšší dosažené vzdělání**

- Vysokoškolské
- Středoškolské
- Vyučen(a)
- Základní



**STÁTNÍ VETERINÁRNÍ ÚSTAV PRAHA**

Sídlisťní 136/24, 165 03 Praha 6, tel. 251 031 111

e-mail: sekretariat@svupraha.cz, www.svupraha.cz

Oddělení chemie, 251 031 700, chemie@svupraha.cz



Zkušební laboratoř č. 1176 akreditovaná ČIA, podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005

**Protokol o zkoušce č. CH 10272-10280/16**

Strana : 1 / 2

Číslo vzorku : 10272-10280/16  
 Zakázka : 5070/16  
 Odesílatel : FRIGOEXIM spol.s r.o.  
 Zadavatel : FRIGOEXIM spol.s r.o.  
 Analýza provedena ve dnech :

Datum doručení : 29.9.2016  
 Datum vyřízení : 25.10.2016

29.9.2016 - 24.10.2016

**Č.vzorku: Identifikace vzorku:**

10272 Aljašská treska 1000g, DMT: 3.12.2017  
 10273 Aljašská treska 1000g, DMT: 15.8.2017  
 10274 Aljašská treska 1000g, DMT: 13.11.2017  
 10275 Aljašská treska 3000g, DMT: 4.5.2017  
 10276 Aljašská treska 3000g, DMT: 18.3.2017  
 10277 Aljašská treska 3000g, DMT: 3.12.2017  
 10278 Aljašská treska 3000g, DMT: 20.4.2017  
 10279 Aljašská treska 3000g, DMT: 15.9.2017  
 10280 Aljašská treska exclusive 500 g

**Výsledky vyšetření**

| Číslo vzorku      |        | 10272       | 10273       | 10274       | 10275       |
|-------------------|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| tuk               | g/100g | 0,37 ±5,4%  | 0,31 ±5,4%  | 0,31 ±5,4%  | 0,30 ±5,4%  |
| bílkoviny         | g/100g | 9,31 ±2,0%  | 7,92 ±2,0%  | 8,19 ±2,0%  | 9,32 ±2,0%  |
| popel             | g/100g | 1,32 ±1,6%  | 1,30 ±1,6%  | 1,31 ±1,6%  | 1,32 ±1,6%  |
| voda              | g/100g | 88,94 ±0,8% | 90,47 ±0,8% | 90,69 ±0,8% | 88,70 ±0,8% |
| hmotnost          | g      | 1027,8      | 1019,8      | 1016,3      | 3098,5      |
| pevný podíl       | g      | 802,5       | 781,3       | 785,3       | 2393,3      |
| obsah rybiho masa | g/100g | 57,47 ±10%  | 48,93 ±10%  | 50,98 ±10%  | 57,30 ±10%  |

| Číslo vzorku      |        | 10276       | 10277       | 10278       | 10279       |
|-------------------|--------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| tuk               | g/100g | 0,27 ±5,4%  | 0,22 ±5,4%  | 0,73 ±5,4%  | 0,31 ±5,4%  |
| bílkoviny         | g/100g | 8,59 ±2,0%  | 7,74 ±2,0%  | 10,25 ±1,4% | 7,88 ±2,0%  |
| popel             | g/100g | 1,38 ±1,6%  | 1,30 ±1,6%  | 1,33 ±1,6%  | 1,42 ±1,6%  |
| voda              | g/100g | 91,07 ±0,8% | 90,83 ±0,8% | 88,04 ±0,8% | 90,70 ±0,8% |
| hmotnost          | g      | 3061,3      | 3128,5      | 3132,7      | 3033,6      |
| pevný podíl       | g      | 2394,7      | 2395,5      | 2412,6      | 2333,8      |
| obsah rybiho masa | g/100g | 54,08 ±10%  | 47,88 ±10%  | 63,59 ±10%  | 48,92 ±10%  |

| Číslo vzorku      |        | 10280       |
|-------------------|--------|-------------|
| tuk               | g/100g | 0,52 ±5,4%  |
| bílkoviny         | g/100g | 14,05 ±1,4% |
| popel             | g/100g | 0,87 ±1,6%  |
| voda              | g/100g | 84,57 ±0,8% |
| hmotnost          | g      | 588,3       |
| pevný podíl       | g      | 541,8       |
| obsah rybiho masa | g/100g | 86,80 ±10%  |