

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: B4131 Zemědělství

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů

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

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Problematika farmářských trhů- legislativa, sortiment

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

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

Autor: Veronika Kabešová

České Budějovice, duben 2012

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
Fakulta zemědělská
Akademický rok: 2010/2011

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Veronika KABEŠOVÁ**
Osobní číslo: **Z09418**
Studijní program: **B4131 Zemědělství**
Studijní obor: **Agropodnikání**
Název tématu: **Problematika farmářských trhů - legislativa, sortiment**
Zadávající katedra: **Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů**

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

Cílem práce je zpracovat rešerši na zadané téma.

Metodika: Zpracovat literární zdroje a provést dotazníkové šetření k zadanému tématu. Na základě dotazníkového šetření u vybraného portfolia obyvatel České republiky zjistit jejich znalosti o uvedené problematice.

Výsledky: Tabulkové a grafické zpracování zjištěných údajů.

Diskuse: Shrnutí zjištěných údajů.

Závěr: Přehledné shrnutí nejdůležitějších výsledků.

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


Rozsah grafických prací: tabulky a grafy
Rozsah pracovní zprávy: 30 stran
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná

Seznam odborné literatury:

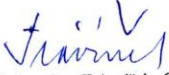
- Cross, H. R., Overby, A. J.: Meat science, milk science and technology. Amsterdam, Elsevier Science Publisher, 1988, 458 s.
- Kadlec, P., Melzoch, K., Voldřich, M. a kol.: Co byste měli vědět o výrobě potravin? : technologie potravin. Ostrava: Key Publishing, 2009, 1. vyd., 536 s.ISBN 978-80-7418-051-4
- Steinhauser, L. et al.: Produkce masa. LAST, 2005, 464 s.
- Odborné články z databázi dostupných v katalogu akademické knihovny Jihočeské univerzity.
- Odborné články týkající se sledované problematiky v časopisech: Perspektivy jakosti, Journal of the Science of Food and Agricultural, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Fleishwirtschaft International, Maso a ze sborníků z odborných konferencí
- Internetové databáze: ISI Web of Knowledge (Current Contents), Agroweb

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavel Smetana
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů
Konzultant bakalářské práce: Ing. Eva Samková, Ph.D.
Katedra veterinárních disciplin a kvality produktů

Datum zadání bakalářské práce: 14. března 2011
Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2012


prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc.
děkan

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


prof. Ing. Jan Trávníček, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 14. března 2011

Prohlášení

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury. Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěními značených částí archivovaných Zemědělskou fakultou JU) elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách.

V Českých Budějovicích dne 13. 4. 2012

.....
Veronika Kabešová

Poděkování

Touto cestou bych chtěla poděkovat mému vedoucímu práce panu Ing. Pavlu Smetanovi, Ph.D., za cenné rady a připomínky během realizace mé bakalářské práce. Velké poděkování patří také mé rodině, která mě během studia vždy podporovala.

Abstrakt

Farmářské trhy se staly v poslední době oblíbeným místem na nákupy. Nabízený sortiment je velice pestrý a vztahuje se k němu množství zákonů, vyhlášek a norem. Prodej jednotlivých komodit upravuje legislativa stejná, jako pro prodej v kamenných obchodech. Dotazníkové šetření bylo prováděno na farmářském trhu v Táboře. Zúčastnili se lidé různých věkových skupin. Na základě dotazníkového šetření (203 dotazovaných) se zjistilo, že 70% lidí ví, že stánek s mléčnými a masnými výrobky musí být vybaven chladicím zařízením. Na původ zboží se ptá 31% dotazovaných a 82% sleduje etikety na výrobcích.

Klíčová slova

farmářské trhy, legislativa, sortiment

Abstract

Recently, farmer markets have become a favourite place for shopping. An offered assortment varies a lot. It is connected with a number of laws, notices and standards. The sale of individual items is regulated with the same legislature as the sale in common shops. Questionnaires were spread over the farmer market in Tábor. Altogether, 203 people of different age took part in the research. Based on the results of the research, 70% of people know that a stall with dairy and meat products has to be supplied with refrigerating equipment. 31% of people are interested in an origin of the products and 82% of people expressed their interest in reading labels on the products.

Key words:

farmer market, legislature, assortment

Obsah

1.	Úvod	9
2.	Literární přehled	10
2.1	Farmářské trhy	10
2.2	Požadavky na pojízdne nebo přechodné prostory.....	13
2.3	Nabízený sortiment a jeho legislativa.....	14
2.3.1	Maso a masné výrobky.....	16
2.3.2	Ryby	19
2.3.3	Vejce	20
2.3.4	Včelí produkty.....	21
2.3.5	Mléčné výrobky	21
2.3.6	Pekařské výrobky	24
2.3.7	Cukrářské výrobky	25
2.3.8	Čerstvé ovoce a zelenina.....	25
2.3.9	Konzumní brambory	26
2.3.10	Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované	27
2.3.11	Ovocné a zeleninové šťávy	28
2.3.12	Koření	29
2.3.13	Víno	30
2.3.13.	Biopotraviny	31
2.4	Označování potravin	32
2.4.1	Všeobecné požadavky na označování potravin.....	32
2.4.2	Balené potraviny	33
2.4.3	Nebalené potraviny	36
2.4.4	Požadavky na označování jednotlivých komodit.....	36
2.5	Dozorové orgány.....	44
2.5.1	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	44
2.5.2	Státní veterinární správa.....	45
2.5.3	Hygienická služba	45
2.5.4	Česká obchodní inspekce	46
3.	Výsledky vlastní práce a diskuze	48
3.1	Vyhodnocení dotazníkového průzkumu	48
3.1.1	Pravidelnost návštěv trhů	48
3.1.2	Nejčastěji nakupované produkty	49

3.1.3	Spokojenost s nabízeným sortimentem.....	50
3.1.4	Postrádané výrobky.....	50
3.1.5	Důvěra v prodejce.....	52
3.1.6	Původ zboží.....	53
3.1.7	Čtení etiket.....	54
3.1.8	Výrobky, které nepatří na farmářský trh.....	55
3.1.9	Speciální vybavení stánku s mléčnými a masnými produkty.....	56
3.1.10	Součást stánku s mléčnými a masnými výrobky.....	57
3.1.11	Organizátor.....	58
3.1.12	Počet obyvatel Vašeho bydliště.....	59
3.1.13	Nejvyšší dosažené vzdělání.....	60
3.1.14	Sociální skupina.....	60
3.1.15	Obor.....	61
3.1.16	Celkový hrubý příjem domácnosti.....	62
3.1.17	Pohlaví.....	63
3.1.18	Věk.....	64
4.	Závěr.....	65
5.	Seznam literatury.....	66
6.	Přílohy.....	71
6.1.	Příloha č. 1: Fotografie z farmářského trhu v Táboře.....	71
6.2	Příloha č. 2: Dotazník.....	78

1. Úvod

Trhy mají svou historii. Dříve byly běžným místem, kde lidé mohli koupit vše, co potřebovali. V době kolektivizace zemědělství, společenských i politických změn trhy víceméně vymizeli. Pro obyvatele států na západ od České republiky jsou trhy běžnou součástí jejich života a mohou se pochlubit dlouhou tradicí. My se k nim dnes pomalu, ale jistě začínáme vracet. Představují jistou podporu českých producentů i reklamu pro místní potraviny. První pokusy o obnovení farmářských trhů proběhly v roce 2010, největší rozvoj nastal v roce 2011.

Na současné vysoké popularitě farmářských trhů se snaží vydělat i překupníci, kteří prodávají zboží, které neodpovídá podmínkám (tzn. prodejce, není schopen doložit původ, zboží pochází z velkoobchodu atd.). Důsledná kontrola původu produktů by tak měla být samozřejmostí a zboží neznámého původu nebo zboží, které pochází z velkoobchodních řetězců, by se nemělo dostat na pulty stánků na trzích. Pro prodej potravin na farmářských trzích není zvláštní legislativa a platí ta, která upravuje prodej v kamenných obchodech.

Na farmářských trzích se určitý sortiment odvíjí od ročního období. Jsou lidé, kteří vidí sezónnost nabídky jako nevýhodu, jiní jsou rádi, že si mohou koupit např. čerstvou zeleninu a ovoce, které má lepší chuť, než to dovezené ze zahraničí, sklizené v nezralém stavu a k dostání v supermarketech. Mezi nejčastěji nabízené produkty patří mléčné výrobky, jako jsou jogurty, tvarohy a sýry, poté také maso a masné výrobky, koření, čerstvé ryby, pečivo a samozřejmě sezónní ovoce a zelenina.

Cílem mé práce bylo zpracovat formou rešerše problematiku zabývající se farmářskými trhy, jejich sortimentem a související legislativou. Dále jsem měla provést dotazníkové šetření k zadanému tématu a na jeho základě u vybraného portfolia obyvatel České republiky zjistit jejich znalosti a názory k dané problematice.

2. Literární přehled

2.1 Farmářské trhy

Farmářské trhy jsou novým fenoménem v České republice, odráží poptávku českých spotřebitelů po vysoké kvalitě a domácích výrobcích, včetně biopotravin (Kozak, 2011). Farmářské trhy nabízí příležitost ke koupi místních výrobků. Umožňují obchody mezi zemědělci a místními obyvateli. Zlepšují komunikaci a zodpovězení otázek účastníků trhu zemědělci (Sakurai, 2006). Způsob prodeje potravin výrobcem přímo spotřebiteli obchází překupníky v potravinovém řetězci. Spotřebitelé nakupující na farmářských trzích chtějí, aby se dodávaly lokálně pěstované, čerstvé, zdravé, v mnoha případech biopotraviny za přijatelné ceny. Pomocí koupě místně vypěstovaných produktů spotřebitel podporuje jejich výrobce, stejně jako pomáhá oživit venkovskou ekonomiku. Producenti mají větší prospěch ze zachování větší hodnoty jejich produktů (Trobe, 2008).

Historie tržnic v českých zemích

Trhy mají v České republice bohatou historii. Do konce 19. století hrály důležitou roli v ekonomice (Drápala, 2004a). Vznikly při zakládání sídel. Pravidelný týdenní trh často dělal z vesnice město. (Drápala, 2004b) Ekonomický význam trhů vyvrcholil v 18. a 19. století, v tomto období se dělily na čtyři typy: dobytčí, výroční neboli jarmarky (z němčiny), týdenní a denní. (Drápala, 2004a) Jarmarky mohly trvat několik dní a konaly se často i vícekrát do roka. Zákazníci zde dostali produkty z okolí, ale i zboží od profesionálních překupníků (v podstatě zárodek velkoobchodu). K dostání zde tedy byly i různé speciality z dovozu, například tropické ovoce či exotické cukrovinky, ale i řemeslné výrobky, zemědělské nářadí či tovární látky. Na počátku 20. století začal ekonomický i společenský význam všech forem trhů slábnout. Síť kamenných obchodů s rozmanitým sortimentem z větších měst postupně jarmarky vytlačila (Drápala, 2004b).

Současnost - farmářské trhy

Definice farmářských trhů

Farmářské trhy (sedlácké, selské, zemědělské trhy apod.) jsou forma prodeje zemědělského a potravinářského zboží pro občanskou veřejnost, jejímž cílem je:

- podpora malých a středních zemědělských pěstitelů, chovatelů, zpracovatelů a výrobců potravin;
- zásobování občanů čerstvými zemědělskými plodinami a potravinami převážně českého a regionálního původu;
- vytvoření nového společenského prostoru, který vedle prodeje zemědělského zboží slouží k setkávání lidí, přiblížení městských obyvatel zemědělské sezóně a přírodním cyklům;

- oživit vybrané prostory měst a zlepšit jejich atmosféru.

Farmářské trhy se konají ve veřejně oznámené časové periodě, zpravidla pod otevřeným nebem, a prodej na nich se řídí předem oznámeným a vyvěšeným tržním řádem, který vychází ze vzorového tržního řádu a z dispozic jednotlivých měst.

(Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/120003/Kodex_farmarskych_trhu.pdf)

Počet farmářských trhů v jednotlivých krajích je uveden v tabulce č. 1.

Tabulka č. 1: Počet farmářských trhů v jednotlivých krajích k 13. prosinci 2011

Kraj	Počet trhů
Praha	43
Středočeský	28
Jihočeský	16
Plzeňský	11
Karlovarský	3
Ústecký	13
Liberecký	6
Královéhradecký	7
Pardubický	10
Vysočina	9
Jihomoravský	15
Olomoucký	7
Moravskoslezský	10
Zlínský	11
ČESKÁ REPUBLIKA	189

(Zdroj: Bohatec, 2011)

Očekávaný kodex farmářských trhů dne 31. 5. 2011 zveřejnil ministr zemědělství Ivan Fuksa. Novodobý kodex je založen na dobrovolnosti. Prodejci, kteří se k němu přihlásí, budou pro zákazníky na první pohled odlišitelní a může to tak pro ně představovat marketingovou výhodu. Jde o zlepšení orientace a posílení

důvěry zákazníků, že na trhu dostanou skutečně to, co očekávají a co trhy slibují – čerstvé, kvalitní a domácí potraviny přímo od výrobců. Na formulaci Kodexu, který Ministerstvo zemědělství iniciovalo, se podíleli například zástupci Asociace krajů, Svazu města a obcí a Sdružení místní samospráv, ale především významní organizátoři trhů, protože kodex chtěl vycházet z jejich konkrétních zkušeností, aby co nejlépe odpovídal místním podmínkám a nestal se dalším nepotřebným a prázdným byrokratickým spiskem. Zveřejnění kodexu farmářských trhů je dalším koncepčním krokem ministerstva v dlouhodobém tažení za podporu kvalitních domácích potravin a jejich co nejkratší a nejpřímější cesty od výrobce k zákazníkovi. (Ministerstvo zemědělství, 2011)

Předmětem prodeje na farmářských trzích může být pouze zboží, které tematicky odpovídá charakteru farmářských trhů a vychází z české tradice, a to zejména z tradice pěstování plodin, chovu hospodářských zvířat a výroby potravinářských produktů.

Tento „kodex farmářských trhů“ má přispět k lepší orientaci spotřebitelů, kde základním kritériem musí být pro spotřebitele jistota o původu, kvalitě a hygienické nezávadnosti nabízených farmářských produktů.

1. Prodávané zboží na „farmářských trzích“ pochází od farmáře nebo výrobce potravin (dále jen farmář), který garantuje původ prodávaného zboží z vlastních zdrojů a je schopen tento původ při prodeji prokázat.
2. Farmáře může při prodeji zastupovat jeho rodinný příslušník, nebo osoba, s kterou má farmář uzavřenou smlouvu nebo písemné pověření.
3. Provozovatelé farmářských trhů a farmáři u nabízeného zboží dodržují a splňují základní legislativní požadavky (mimo jiné www.szpi.gov.cz; www.svsr.cz).
4. Provozovatel farmářských trhů preferuje zejména farmáře, kteří prodávají zboží z daného regionu. O prodeji zboží z ostatních regionů ČR, eventuelně z příhraničních oblastí, rozhoduje provozovatel.
5. V rámci tzv. „doplňkového prodeje“ mohou provozovatelé farmářských trhů poskytnout místa i jiným prodejčům. V případě, že se jedná o zahraniční zboží je u něj nutné označit zemi původu.
6. Provozovatel „farmářského trhu“ který se hlásí k principům „Kodexu farmářských trhů“ zajistí označení vlastním jednotným a viditelným logem ty stánky prodejců, kteří splňují body 1 a 2 „Kodexu farmářských trhů“.
7. Provozovatel farmářského trhu je povinen umístit znění „kodexu farmářských trhů“ na viditelném místě při konání farmářských trhů (například u vstupu na tyto trhy nebo na každém stánku u prodávajícího, u tržního řádu apod.).
8. Každá osoba (spotřebitel, farmář, prodejce, inspektor), která se domnívá, že došlo či dochází k prodeji zboží v rozporu s „Kodexem farmářských trhů“ (např. zboží evidentně nepochází z farmy a je nakoupené ve velkoskladu atd.)

má právo upozornit na tento stav provozovatele farmářských trhů. Provozovatel farmářských trhů je povinen neprodleně zajistit nápravu (minimálně formou odebrání loga jednotného označení stánku).

(Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/120003/Kodex_farmarskych_trhu.pdf)

2.2 Požadavky na pojízdné nebo přechodné prostory

Dle § 17 zákona č. 455/1991 Sb. v pozdějším znění, o živnostenském podnikání se za provozovnu rozumí prostor, v němž je živnost provozována. Za provozovnu se považuje i automat nebo obdobné zařízení sloužící k prodeji zboží nebo poskytování služeb a mobilní provozovna, která je přemístitelná a není umístěna na jednom místě po dobu delší než tři měsíce. (Dostupné z: <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/>)

Každá provozovna musí podle § 17 zákona č. 455/1991 Sb. být trvale a zvenčí viditelně označena obchodní firmou, názvem nebo jménem a příjmením podnikatele a jeho identifikačním číslem osoby a identifikačním číslem provozovny. Mobilní provozovna a automat musí být dále označeny údajem o sídle nebo místě podnikání nebo adrese, na které je umístěna organizační složka zahraniční osoby. Provozovna určená pro prodej zboží nebo poskytování služeb spotřebitelům musí být trvale a zvenčí viditelně označena také jménem a příjmením osoby odpovědné za činnost provozovny, s výjimkou automatů. (Dostupné z: <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/>)

Ve znění §18 zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání může obec v přenesené působnosti vydat tržní řád formou nařízení obce. Pro nabídku, prodej zboží a poskytování služeb mimo provozovnu určenou k tomuto účelu kolaudačním rozhodnutím podle zvláštního zákona tržní řád vymezí místa pro prodej a poskytování služeb, jimiž jsou zejména tržnice a tržiště a jejich rozdělení, dobu prodeje zboží na tržišti, stanovení kapacity a přiměřené vybavenosti tržišť. Dále určí pravidla pro udržování čistoty a bezpečnosti na tržišti a pravidla, která musí dodržet provozovatel tržiště k zajištění jeho řádného provozu. (Dostupné z: <http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/>)

Hygienické požadavky

V kapitole číslo III., nařízení č. 852/2004, které vydal Evropský parlament a Rada jsou uvedeny požadavky na pojízdné a přechodné provozy. Mezi tyto požadavky patří, že provozy a prodejní automaty musí být v prakticky dosažitelné míře umístěny, navrženy, konstruovány a udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby nedocházelo k riziku kontaminace, zejména živočichy a škůdci (Úřední věstník Evropské unie, 2004).

Zejména musí být dle nařízení č. 852/2004

- a) k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny;
- b) povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné a podle potřeby dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a korozivzdorných netoxických materiálů, pokud provozovatelé potravinářských podniků nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
- c) odpovídajícím způsobem zajištěno čištění a podle potřeby dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;
- d) odpovídajícím způsobem zajištěno, aby čištění potravin, je-li součástí postupu prováděného potravinářským podnikem, bylo prováděno hygienicky;
- e) k dispozici odpovídající přívod teplé a/nebo studené vody;
- f) k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadu;
- g) k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a monitorování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;
- h) potraviny ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace (Úřední věstník Evropské unie, 2004).

Kromě výše citovaných požadavků nařízení č. 852/2004 musí osoby, které zabezpečují prodej a související manipulace s potravinami v uvedených prodejních zařízeních dodržovat i všechny obecné principy hygieny potravin (Heppnerová et al., 2011).

2.3 Nabízený sortiment a jeho legislativa

Při zacházení se živočišnými produkty musí být dodržovány zásady správné hygienické praxe a tzv. hygienického balíčku. Ten je výsledkem snahy Evropské komise po zjednodušení evropské legislativy. Zavádí poprvé filozofii od farmy na stůl. Za nezávadnost potravin totiž činí odpovědným každý článek výrobního řetězce, na jehož konci stojí potraviny na stole spotřebitele. Nařízení platí bez úprav a výjimek pro každý členský stát (Alterová, 2006).

Hygienický balíček obsahuje:

- nařízení Evropského parlamentu a rady č. 852/2004 ze dne 29. 4. 2004, o hygieně potravin;
- nařízení Evropského parlamentu a rady č. 853/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu;

- nařízení Evropského parlamentu a rady č. 854/2004 ze dne 29. 4. 2004, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených pro lidskou spotřebu;
- nařízení Evropského parlamentu a rady č. 882/2004 ze dne 29. 4. 2004, o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda se dodržují právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat;
- směrnici Evropského parlamentu a Rady (ES) 2004/41/EHS ze dne 21. dubna 2004 rušící směrnice týkající se hygieny potravin a zdravotní nezávadnosti pro produkci a uvádění do oběhu potravin živočišného původu určených pro lidskou spotřebu a pozměňuje Směrnice Rady 89/662/EHS a 91/67/EHS a Rozhodnutí Rady 92/118/EHS.

V roce 2005 vyšla další legislativa, která hygienický balíček doplňuje, popřípadě jeho nařízení pomáhá zavádět do praxe. Jde o:

- nařízení komise č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny;
- nařízení komise č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 854/2004 a č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 a kterým se mění nařízení č. 853/2004 a č. 854/2004;
- Nařízení komise č. 2075/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase;
- Nařízení komise č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a rady č. 853/2004, č. 854/2004 a č. 882/2004 a kterým se mění nařízení č. 853/2004 a č. 854/2004

(Příbylová, 2005).

Vyhláška č. 287/1999 Sb., § 32 v pozdějším znění říká, že při tepelném ošetření živočišných produktů musí být použita vhodná kombinace teploty a doby jejího působení tak, aby bylo zajištěno zničení patogenních mikroorganismů. Nevyžaduje-li se jiné ošetření, tepelně opracované výrobky musí být do 2 hodin od tepelného opracování zchlazeny na teplotu do +10 °C a co nejdříve dále zchlazeny na stanovenou skladovací teplotu. Doba, po kterou mají suroviny a výrobky teplotu od +10°C do +60°C, nesmí být delší než 2 hodiny. Je třeba dbát toho, aby při zacházení se surovinami a výrobky, pro něž je stanovena skladovací teplota, nedošlo ke zvýšení této teploty o více než 2 °C na dobu delší než 2 hodiny (Sbírka zákonů, 1999).

Dopravní prostředky, používané k přepravě potravin živočišného původu, musí mít stěny a jiné části, které přicházejí do styku s přepravovanými potravinami, s hladkým, snadno omyvatelným a dezinfikovatelným povrchem, nepodléhajícím korozi a neovlivňujícím nepříznivě zdravotní nezávadnost přepravovaných potravin. Tyto prostředky nesmí být používány k přepravě osob, živých zvířat, zvěřiny v kůži nebo peří a konfiskátů živočišného původu, popřípadě i jiných surovin a výrobků, které by mohly způsobit znečištění nebo kontaminaci přepravního prostoru. Jde-li o přepravu potravin živočišného původu, které lze skladovat jen při stanovené teplotě, musí být přepravní prostor vybaven registračním teploměrem. V průběhu přepravy nesmí dojít ke zvýšení teploty přepravovaných potravin o více než 2 °C. Balené a nebalené potraviny živočišného původu lze přepravovat v jednom dopravním prostředku, jen pokud je zajištěno jejich bezpečné fyzické oddělení (vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty § 11).

V § 25, zákona č. 166/1999Sb., ve znění pozdějších předpisů se uvádí, že v tržnicích a na tržištích, kde byl příslušnými orgány povolen prodej zvířat a živočišných produktů, lze prodávat jen zdravá zvířata a zdravotně nezávadné živočišné produkty (Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy_mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1999-166_viceoblasti.html).

Provozovatel tržnice nebo tržiště je povinen

a) předložit krajské veterinární správě ke schválení tržní řád, pokud tento řád nebyl vydán formou nařízení obce. Tržní řád musí obsahovat veterinární a hygienické podmínky zacházení s prodávanými zvířaty a živočišnými produkty, pravidla čištění a dezinfekce prostorů tržnice nebo tržiště včetně neškodného odstraňování vedlejších živočišných produktů a jiných odpadů a pravidla osobní hygieny osob podílejících se na zacházení s prodávanými zvířaty a živočišnými produkty,

b) vést evidenci osob, které v tržnici nebo na tržišti prodávají zvířata nebo živočišné produkty, která obsahuje jméno, příjmení a místo trvalého pobytu nebo pobytu, jde-li o fyzickou osobu, jméno a příjmení, popřípadě obchodní firmu, místo trvalého pobytu nebo pobytu a místo podnikání, liší-li se od místa trvalého pobytu nebo pobytu, jde-li o podnikající fyzickou osobu, a obchodní firmu nebo název, sídlo, popřípadě umístění organizační složky na území České republiky, jde-li o právnickou osobu (Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy_mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-1999-166_viceoblasti.html).

2.3.1 Maso a masné výrobky

V § 1 vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů se masem rozumí všechny části zvířat určené k výživě lidí, o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu (viz. vyhláška č. 287/1999 Sb.,

o veterinárních požadavcích na živočišné produkty) a nebyly ošetřeny jinak než chladem nebo mrazem, včetně masa vakuově baleného nebo masa baleného v ochranné atmosféře. Masným výrobkem se rozumí výrobek technologicky opracovaný, obsahující jako převažující základní surovinu maso (Sbírka zákonů, 2001).

- **Čerstvé maso**

Dle § 13 vyhlášky č. 326/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů se musí odstranit mléčné žlázy a mléčné bradavky u prasnic v laktaci a otisky razítek z masa, které bylo označeno jako požitelné, se odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli (Sbírka zákonů, 2001).

Nejde-li o „teplé maso“, tzn. maso cca do 2 hodin po poražení (Ingr, 2003), musí být dle §37 vyhlášky č. 287/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů v průběhu bourání a balení trvale udržována vnitřní teplota masa velkých jatečných zvířat do +7 °C, vnitřní teplota masa malých jatečných zvířat do +4 °C a vnitřní teplota vnitřností do 3 °C (Sbírka zákonů, 1999).

- **Drůbeží maso**

§ 10, vyhlášky č. 289/2007 Sb., ve znění pozdějších předpisů říká, že chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2000 kusů krůt, hus a kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé drůbeží maso v malých množstvích. Za malé množství čerstvého drůbežího masa určeného k prodeji nebo k dodání masa se považuje nejvýše 10 kusů drůbeže v průběhu 1 týdne. Maso, které je prodáváno nebo dodáváno konečnému spotřebiteli, nesmí být uváděno dále do oběhu (Sbírka zákonů, 2007).

- **Čerstvé králičí maso**

Podle § 11 vyhlášky č. 289/2007 Sb., ve znění pozdějších předpisů chovatel, který chová králíky v malém, může prodávat nebo dodávat neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích buď přímo konečnému spotřebiteli na trzích a tržištích, nebo na svém hospodářství nebo do maloobchodní prodejny, která je prodává přímo konečnému spotřebiteli. V tomto případě musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „maso není veterinárně vyšetřeno- určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“. Při prodeji čerstvého králičího masa nesmí být oddělena hlava od těla. Takto prodávané maso nesmí být dále uváděno do oběhu (Sbírka zákonů, 2007).

- **Skladování a uvádění na trh**

Při skladování se vyžaduje, aby bylo maso chráněno před slunečním světlem. Přísné požadavky jsou stanoveny v celém výrobním a distribučním řetězci pro dodržování nízkých chladírenských teplot kvůli omezení růstu mikroorganismů a omezení dalších změn. Teplota při skladování čerstvého masa nesmí překročit +7 °C, teplota drobů +3 °C, teplota drůbežího a králičího masa +4 °C, teplota polotovarů z čerstvého masa +7 °C. Mleté maso musí být skladováno při teplotě

do +2 °C, stejně jako polotovary z mletého masa. Tyto požadavky platí i pro maso balené vakuově, v ochranné atmosféře a podobně (Dostupné z: <http://www.agronavigator.cz/az/index.htm>).

Dle vyhlášky č. 326/2001 Sb. § 9 ve znění pozdějších předpisů musí být nebalené maso prodáváno v takové podobě, aby umožňovalo identifikaci tržního druhu nebo části těla jatečného zvířete. Mleté nebo krájené čerstvé maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté nebo krájené maso balené (Sbírka zákonů, 2001).

- **Masné výrobky**

Podle §10 vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů masným výrobkem označujeme, technologicky opracovaný výrobek obsahující jako převažující základní surovinu maso, o jehož použitelnosti bylo rozhodnuto podle vyhlášky č. 287/1999 Sb. (Sbírka zákonů, 2001)

K docílení přirozené masově červené barvy masných výrobků (probarvení) lze používat jen schválené prostředky. Dusitany a dusičnany se používají ve směsi s jehlou solí, přičemž dusitanová solící směs může obsahovat nejvýše 0,9 % dusitanu sodného nebo draselného, dusičnanová solící směs nejvýše 2,5 % dusičnanu sodného nebo draselného (§33, vyhláška č. 287/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1999).

Ve znění § 13 vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů nesmí při nakrojení masných výrobků docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku nesmí vypadávat z nákroje, nesmí v něm být cizí části, které tvoří součást složení masného výrobku, otisky razítek a nezpracované části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku a povrch masných výrobků nesmí být oslizlý, lepkavý, netypicky svaštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený (Sbírka zákonů, 2001).

U tepelně opracovaných masných výrobků musí být tepelně opracován celý výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné tepelné opracování všech složek výrobku. S masnými výrobky se nesmějí provádět jakékoliv úkony vedoucí k obnovení zdání jejich čerstvosti (vyhláška č. 326/2001Sb., § 14 ve znění pozdějších předpisů., Sbírka zákonů, 2001).

Po skončení výroby musí být masné výrobky co nejrychleji zchlazeny na teplotu (ve všech jejich částech)

- +7 °C, jestliže byly vyrobeny z čerstvého masa (s výjimkou drůbežího a králičího);
- +4 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím drůbežího nebo králičího masa, anebo zvěřiny;
- +3 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím vnitřností;

- +2 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím separovaného masa

(vyhláška č. 287/1999 Sb., § 37, ve znění pozdějších předpisů. Sbírnka zákonů, 1999).

Ke zpracování do masných výrobků nelze použít hrtany, průdušnice, extralobulární průdušky, střeva s výjimkou telecího okruží a vepřových konečnic, močové měchýře a močovody, tukové a vazivové odřezky a škrabky z podkoží a ze sliznice zažívacího a dýchacího ústrojí (vyhláška č. 287/1999 Sb., § 38, ve znění pozdějších předpisů).

- **Skladování a uvádění na trh**

Při skladování a uvádění masných výrobků do oběhu platí teploty stanovené zvláštním právním předpisem, kterým je vyhláška č. 287/1999 Sb. ve znění pozdějších předpisů (tzn. +7 °C, jestliže byly vyrobeny z čerstvého masa s výjimkou drůbežího a králíčího, +4 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím drůbežího nebo králíčího masa, anebo zvěřiny, +3 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím vnitřností, +2 °C, jestliže byly vyrobeny s použitím separovaného masa). Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány v den jejich nakrájení. Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení. Masné výrobky s povrchem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené, s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli (§15, vyhláška č. 326/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Sbírnka zákonů, 2001).

2.3.2 Ryby

Za čerstvé ryby a ostatní vodní živočichy (dále jen ryby) jsou považovány ty ryby, které jsou využitelné pro lidskou výživu a jsou zchlazené tak, aby nedošlo ke zmrznutí jejich svaloviny. Zmrazené ryby musí projít procesem zmrazování ve smyslu příslušné legislativy. Výrobky z ryb procházejí chemickým nebo fyzikálním procesem, zejména uzením, solením, marinováním, zmrazením nebo sušením (Heppnerová et.al., 2011).

Ve smyslu § 11 vyhlášky č. 289/2007Sb., ve znění pozdějších předpisů, je malé množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury určených k přímému prodeji jednomu konečnému spotřebiteli se považuje takové množství živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury, která odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb a jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele (Sbírnka zákonů, 2009).

- **Prodej**

Podle § 21 vyhlášky č. 326/2001 Sb. v pozdějším znění se nebalené produkty rybolovu ostatní vodní živočichové a výrobky z nich nesmí uvádět do oběhu společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít

k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pachy. Polotovary z produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené (Sbírka zákonů, 2001).

2.3.3 Vejce

V zásadě platí, že vejce by se neměla mýt nebo čistit, protože takové postupy mohou poškodit skořápku, jež pro vejce představuje účinnou ochranu před možným proniknutím bakterií a má celou řadu antimikrobiálních vlastností. Některé postupy, jako například ošetření ultrafialovým zářením, však nelze považovat za čištění. Vejce třídy A by neměla být čištěna také proto, že v průběhu čištění nebo po něm by mohlo dojít k poškození fyzických překážek, jako je blána. Takové poškození může vytvořit příznivé podmínky pro bakteriální kontaminaci vnitřního obsahu vejce nebo unikání vlhkosti přes skořápku, což by způsobilo nárůst rizika pro spotřebitele, a to především v případě, že následné podmínky sušení a skladování nejsou optimální (Nařízení komise (ES) č. 589/2008).

Vejce třídy A musí mít jakostní znaky uvedené v tabulce č. 2.

Tabulka č. 2: Požadavky na vejce třídy A

Část vejce	požadavek
skořápka a blána	čisté, nepoškozené, normálního tvaru
vzduchová bublina	nepohyblivá, výška maximálně 6 mm, u vajec označených „extra“ však nesmí přesahovat 4 mm
žloutek	při prosvětlení viditelný pouze jako stín, bez zřetelně rozeznatelných obrysů, při otáčení se zlehka pohybuje a vrací se ke středu
bílek	čirý, průhledný
zárodek	nepostřehnutelný vývoj
cizí látky	nepřípustné
cizí pach	nepřípustný

(Zdroj: Nařízení komise (ES) č. 589/2008)

Vejce třídy A se před tříděním ani po třídění nesmějí ani mýt ani čistit, s výhradou článku 3 Nařízení komise (ES) č. 589/2008. Vejce třídy A nesmějí být žádným způsobem konzervována nebo chlazená v prostorách nebo zařízeních, kde je teplota uměle udržována pod 5 °C. Vejce, která byla v průběhu přepravy uchovávána při teplotě nižší než 5 °C po dobu kratší než 24 hodin nebo v maloobchodní prodejně po dobu kratší než 72 hodin, se však nepovažují za chlazená. Vejce třídy B jsou vejce, která nemají jakostní znaky uvedené v tabulce č. 2. Vejce třídy A, která již nemají tyto znaky, mohou být přeřazena do třídy B (Nařízení komise (ES) č. 589/2008).

Vejce třídy A se třídí podle hmotnosti takto:

a) XL – velmi velká: hmotnost 73 g a více;

- b) L – velká: hmotnost alespoň 63 g a méně než 73 g;
 - c) M – střední: hmotnost alespoň 53 g a méně než 63 g;
 - d) S – malá: hmotnost méně než 53 g
- (Nařízení komise (ES) č. 589/2008).

Vyhláška č. 289/2007 Sb., § 14, ve znění pozdějších předpisů, upravuje veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství čerstvá vejce, která jsou předmětem přímého prodeje chovatelem konečnému spotřebiteli, a to v malých množstvích v jeho vlastním hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nesmí být dále uváděna do oběhu. Za malé množství čerstvých vajec, která mohou být prodána chovatelem na tržišti přímo jednomu konečnému spotřebiteli, se považuje nejvýše 60 vajec. Čerstvá vejce mohou být konečnému spotřebiteli prodána nejpozději do 21 dnů po snášce, přičemž minimální trvanlivost od snášky je 28 dnů (Sbírka zákonů, 2007).

2.3.4 Včelí produkty

V § 15 vyhlášky č. 289/2007 Sb. je dáno, že včelí produkty mohou být uváděny do oběhu, jestliže pochází od včelstva, v němž se nevyskytují mor včelího plodu nebo hniloba včelího plodu, dále jde-li o med, propolis nebo mateří kašičku, jestliže pocházejí od zdravého včelstva. Med musí být vykupován, přeléván a skladován v obalech, které splňují požadavky na obaly pro potraviny živočišného původu. Nesmí být vystavován přímému slunečnímu záření. Mateří kašička musí být stabilizována do 3 hodin po získání, uchovává se při teplotě do 0 °C (Sbírka zákonů, 2009).

Za malé množství medu, určeného k prodeji chovatelem v domácnosti nebo hospodářství chovatele, v tržnici nebo tržišti přímo spotřebiteli pro spotřebu v jeho domácnosti, anebo k dodání medu chovatelem do maloobchodní prodejny na území příslušného okresu, v němž se nachází stanoviště včel, která zásobuje přímo konečného spotřebitele, se považuje podle § 15 vyhlášky č. 289/2007 Sb., množství nepřevyšující 2 tuny ročně. Med prodáváný nebo dodávaný konečnému spotřebiteli uvedeným způsobem nesmí být dále uváděn do oběhu (Sbírka zákonů, 2007).

Med se skladuje v suchých prostorách při teplotě nejvýše +25 °C a relativní vlhkosti nejvýše 70 % r.v. (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.5 Mléčné výrobky

Mléko a mléčné výrobky jsou současně významnou alergenní složkou, a pro některé skupiny spotřebitelů mohou tedy představovat významné nebezpečí. Proto je velmi důležité, aby všechny mléčné výrobky (ale i výrobky obsahující mléko) byly úplně, zřetelně a čitelně označeny v českém jazyce (Heppnerová et.al., 2011).

Za mléčné výrobky považujeme výrobky, které pocházejí výlučně z mléka, přičemž se připouští, že mohou být přidány další látky nezbytné k jejich výrobě pokud, nejsou použity za účelem úplného nebo částečného nahrazení některé mléčné složky. U výrobků, u kterých je některá základní mléčná složka nahrazena jinou rostlinnou nebo živočišnou složkou (např. směsné tuky nebo náhrady sýrů obsahující rostlinnou, např. sójovou, bílkovinou složku, popř. i rostlinný olej jako náhradu mléčného tuku) je zakázáno použít jakoukoli formu reklamy nebo obchodní úpravy vyvolávající dojem, že se u daného náhradního výrobku jedná o výrobek mléčný (Heppnerová, 2011)

Dle § 4 vyhlášky 77/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů musí jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky uvedené v předpisech Evropských společenství a v příloze č. 2 vyhlášky č. 77/2003 Sb. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad. Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné mléčné výrobky slazené, se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý. Při výrobě zahuštěných mléčných výrobků slazených se povoluje přídavek laktózy v množství nejvýše 0,03 % hmotnostních z celkové hmotnosti výrobku. Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky (Sbírka zákonů, 2003).

- **Kysané mléčné výrobky a jogurty**

Ve znění vyhlášky č. 77/2003 Sb. § 1 ve znění pozdějších předpisů rozumíme kysaným mléčným výrobkem mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi za použití mikroorganismů (monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení) tepelně neošetřený po kysacím procesu a jogurtem označujeme kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů – protosymbiotická směs *Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* (Sbírka zákonů, 2003).

- **Nezrající sýry- čerstvé sýry a tvarohy**

Ve vyhlášce č. 77/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů v pozdějším znění v § 1 jsou čerstvé sýry nezrající mléčné výrobky tepelně neošetřené po prokysání. Tvarohy jsou nezrající sýry získané kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla (Sbírka zákonů, 2003).

Do oběhu jsou uváděny i s různými ochucujícími složkami – zeleninovými, ovocnými, kořením, čerstvými bylinami apod. Jsou určeny k rychlé spotřebě (Heppnerová et.al., 2011).

- **Sýry přírodní zrající a sýry tavené**

V § 1 vyhlášky č. 77/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů se zrajícími přírodními sýry rozumí sýry, u kterých po prokysání došlo k dalším biochemickým

a fyzikálním procesům. Syrovátkový sýr je mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem. Tavenými sýry se rozumí sýry, které byly tepelně upraveny za přítomnosti tavicích solí (Sbírka zákonů, 2003).

Je zakázáno provádět jakékoliv úkony a pracovní postupy k obnově čerstvosti sýrů, jako je např. omývání vodou, slaným roztokem, natírání tukem, máčení vyschlých sýrů v tekutinách apod. Je rovněž zakázáno oschlé části sýrů upravovat nastrouháním nebo namletím a nabízet je v této formě k prodeji (Heppnerová et.al., 2011).

Všechny druhy sýrů musí být při přepravě, skladování a manipulacích uchovávány při +4 až +8 °C. Sýry jsou uváděny do oběhu jako výrobky spotřebitelsky balené, zabalené prodejcem nebo jako nebalené a vložené do obalu za přítomnosti zákazníka (Heppnerová et.al., 2011).

- **Uvádění na trh**

Dle § 5 vyhlášky č. 77/2003Sb. ve znění pozdějších předpisů mléko, smetana a mléčné výrobky ošetřené vysokotepelem (UHT, což je tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků krátkodobým zahřátím nepřerušovaného proudu mléka na vysokou teplotu odpovídající účinku zahřátí na teplotu nejméně +135 °C po dobu nejméně 1 sekundy, s následným aseptickým balením do neprůsvitných obalů tak, aby chemické, fyzikální a smyslové změny byly sníženy na minimum, nebo sterilací mléka a mléčných výrobků, která představuje tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad +100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle zvláštního právního předpisu bez porušení uzávěru se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě do +24 °C. Stejně tak i zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky. Všechny ostatní mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě od +4 °C do +8 °C (vyhláška č. 77/2003 Sb. § 5 ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003)

- **Máslo**

Máslo dle vyhlášky č.77/2003Sb., § 1 ve znění pozdějších předpisů je mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody a tuku, čerstvé máslo je má od data výroby při teplotách -18 °C a nižších. Máselným koncentrátem je mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla. Máselný tuk je bezvodný mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla, který obsahuje více než 99,3 % hmotnostních mléčného tuku. Pomazánkové máslo je mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny (Sbírka zákonů, 2003).

Skladováno, přepravováno a prodáváno by mělo být máslo při teplotách od +4 °C do +8°C. (§ 5, vyhlášky č.77/2003Sb. ve znění pozdějších předpisů (Sbírka zákonů, 2003).

2.3.6 Pekařské výrobky

Za pekařské výrobky jsou podle § 11 vyhlášky č. 333/1997 Sb. považovány výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky (převážně z pšeničné nebo žitné mouky) s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva (Sbírka zákonů, 1997).

- **Chléb**

Chléb je pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím o hmotnosti nejméně 400 g, s výjimkou krájeného, ve tvaru večky, bochníku nebo formový. Pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem se označuje pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků. Žitným chlebem nebo žitným pečivem je pekařský výrobek obsahující nejméně 90 % podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků (§11 vyhlášky 333/1997 Sb., Sbírka zákonů, 1997). Jiné druhy chleba, jejich složení a zastoupení hlavních složek je uvedeno ve vyhlášce č. 333/1997 Sb. v §11 (Sbírka zákonů, 1997).

- **Běžné a jemné pečivo**

Běžné pečivo je tvarovaný pekařský výrobek vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky, přísad a přídatných látek, které obsahuje méně než 8,2 % bezvodného tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků (vyhláška č. 333/1997 Sb., §11. Sbírka zákonů, 1997).

Jemným pečivem se rozumí pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodného tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před upečením nebo po upečení marmeládou, džemem nebo povidly nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou (vyhláška č. 333/1997 Sb., §11. Sbírka zákonů, 1997).

- **Trvanlivé pečivo**

Podle vyhlášky č. 333/ 1997 Sb. § 11 ve znění pozdějších předpisů trvanlivým pečivem rozumíme výrobky vyrobené zejména z mouky, popřípadě dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci, s obsahem vody nejvýše 10 %, s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené (Sbírka zákonů, 1997).

- **Skladování a prodej**

Pekařské výrobky jsou prodávány balené, zabalené i nebalené. (Heppnerová et.al., 2011). Chléb a běžné pečivo se skladují a nabízejí k prodeji při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 80% a při teplotě do 35°C. Převážně obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům (§15 vyhlášky č. 333/1997 Sb. Sbírka zákonů, 1997).

2.3.7 Cukrářské výrobky

Podle vyhlášky č. 333/1997 Sb. § 16 ve znění pozdějších předpisů jsou základem cukrářských výrobků pekařské výrobky, dohotovené pomocí různých druhů náplní, polev, ozdob a kusového ovoce (Sbírka zákonů, 1997).

Náplně je nutné zpracovávat do cukrářského výrobku nejdéle do 24 hodin po jejich výrobě a lze je po tuto dobu skladovat při teplotě nejvýše +5 °C. Do náplně nově zhotovené je nepřipustné přimíchávat skladovanou náplň (vyhláška č. 333/1997 Sb., §20, ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

Podle vyhlášky č. 333/1997 Sb. § 21 se při uvádění cukrářských výrobků na trh nebalené cukrářské výrobky skladují při teplotách do +8 °C. Těsta se skladují při teplotách do +10 °C. Přepravené obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům (Sbírka zákonů, 1997).

2.3.8 Čerstvé ovoce a zelenina

Do skupiny čerstvého ovoce a zeleniny patří několik desítek druhů potravin tvořených různými částmi rostlin (dále jen plody), pro které je charakteristické, že obsahují značný objem vody a v důsledku toho většina druhů podléhá velmi rychle ztrátě čerstvosti a následně i skládkovým chorobám (Heppnerová et.al., 2011).

Ve všeobecné obchodní normě nařízení č. jsou uvedeny minimální požadavky na jakost. S výhradou povolených odchylek jsou produkty:

- a) celé
- b) zdravé, nepovolují se produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobitelné ke spotřebě;
- c) čisté, v podstatě bez viditelných cizích látek;
- d) v podstatě zbavené škůdců;
- e) v podstatě bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujícími dužinu;
- f) bez nadměrné povrchové vlhkosti;
- g) bez cizího pachu a/nebo chuti.

Stav produktů musí být takový, aby umožňoval snést přepravu, manipulaci a doručení do místa určení v uspokojivém stavu. Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé. V každé šarži se povoluje odchylka ve výši 10% početních nebo hmotnostních produktů nesplňujících minimální požadavky na jakost. V rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2% sestávat z produktů postižených hnilobou (dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:157:0001:0163:CS:PDF>)

- **Skladování a prodej**

Pro tyto komodity nejsou podmínky jejich skladování předpisy stanoveny. Avšak reálně musí tyto podmínky respektovat skutečnost, že čerstvé ovoce a zelenina lehce podléhají ztrátě čerstvosti a skládkovým chorobám. Teplota skladování při uskladnění delším než 24 hodin by se proto měla pohybovat mezi +2 °C až +6 °C, relativní vlhkost nad 75 % r.v., s výjimkou suché cibule a česneku, kde by tato hranice relativní vlhkosti měla být považována za hranici maximální. Při skladování se provádí kontrola čerstvosti, zdravotního stavu a vhodných skladovacích podmínek. Při zjištění plodů napadených plísní nebo škůdci se musí provést jejich přetřídění nebo vyřadit z oběhu. Při prodeji je prováděna kontrola jakosti, zdravotního stavu a označení. Je nutné mít na paměti, že mohou být prodávány pouze ty plody, které svými vlastnostmi odpovídají alespoň minimálním jakostním požadavkům. Tzv. „nestandard“ nesmí být vůbec nabízen k prodeji (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.9 Konzumní brambory

Konzumními bramborami se rozumí hlízy odrůd a kříženců (*Solanum tuberosum* L.). Rozeznáváme dvě skupiny konzumních brambor. Brambory konzumní rané představují brambory sklizené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání a brambory konzumní pozdní jsou sklizené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou (vyhláška č.157/2003Sb.§ 27 ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

- **Skladování a prodej**

Pro konzumní brambory nejsou právním předpisem stanoveny podmínky skladování. Optimální je krátkodobé skladování při teplotách mezi +8 °C a +10 °C a vzdušné vlhkosti 85 % až 90 % r.v.. Konzumní brambory však nejsou k podmínkám skladování tak citlivé jako např. čerstvá zelenina, takže krátkodobě snesou i poměrně značné výkyvy teplot. V žádném případě však nesmí dojít k namrznutí hlíz, které se projevuje zesládnutím a případně až úplnou destrukcí hlíz. Pro konzumní brambory, zejména rané, je důležité, aby nebyly skladovány na denním světle nebo v prostorách s nepřetržitým osvětlením. Je třeba sledovat případné napadení živočišnými škůdci a hnilobou a takové brambory vyřadit (Heppnerová et.al., 2011).

Pro uvádění do oběhu, před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány praním nebo kartáčováním (vyhláška č. 157/2003 Sb. § 31 ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

Za optimální podmínky pro prodej brambor lze považovat stejné podmínky jako pro jejich skladování (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.10 Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované

Houbami se podle § 22 vyhlášky č. 157/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů rozumí, jedlé čerstvé plodnice vyšších hub které byly získány sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, nejsou starší než 3 dny ode dne sběru nebo houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než 5 dní ode dne sběru. Výběr čerstvých hub povolených k přímému prodeji je vymezen jejich seznamem v příloze k vyhlášce č. 157/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů (Sbírka zákonů, 2003).

V § 25 vyhlášky č. 157/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů jsou uvedeny požadavky na jakost hub. Patří sem:

- Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované, s výjimkou pěstovaných žampionů, musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestárlé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.
- Pěstované žampiony musí splňovat požadavky stanovené předpisem Evropského společenství o normě pro pěstované houby.
- U hub uvedených v odstavci 1 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo požerky na dvou místech. Poškozených hub může být nejvýše 5 %, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci. Sušené houby mají chuť typickou pro sušené houby, jsou bez cizích pachů a chutí, mají barvu odpovídající použitému druhu houby a jsou dostatečně vysušené, aby nedocházelo k plesnivění či zapaření
- U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných

(Sbírka zákonů, 2003).

• Skladování a prodej

§ 26 vyhlášky č. 157/2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů udává několik podmínek pro uvádění hub do oběhu. Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do +10 °C, pouze v jedné vrstvě. Čerstvé houby pěstované se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 °C do +6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách, mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii. Sušené houby se skladují při teplotě nejvýše +20 °C a relativní vlhkosti nejvýše 65 % r.v. a musí být uváděny do oběhu balené (Sbírka zákonů, 2003).

Každá osoba, která uvádí do oběhu nebo používá při výrobě volně rostoucí nebo pěstované jedlé houby určené k prodeji spotřebiteli nebo dalšímu zpracování

pro potravinářské účely, nebo ustanovený odpovědný zástupce právnické osoby, která je jejich výrobcem, prodejcem nebo dovozcem, musí získat osvědčení prokazující znatelnost hub – musí složit zkoušku znalosti hub. Rozsah znalostí pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, rozsah zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a získání osvědčení stanovuje vyhláška č. 475/2002 Sb. Ministerstva zdravotnictví ČR (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.11 Ovocné a zeleninové šťávy

Podle vyhlášky č. 335/1997 Sb. § 1 ve znění pozdějších předpisů se rozumí nealkoholickým nápojem nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových ethanolu (měřeno při teplotě +20 °C), vyrobený zejména z pitné vody, pramenité vody, přírodní minerální vody nebo kojenecké vody, a dále z ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních sladidel, sladidel, medu a dalších látek a případně sycených oxidem uhličitým. (Sbírka zákonů, 1997).

Ovocnou nebo zeleninovou šťávou se rozumí na základě vyhlášky č. 335/1997Sb., § 1 ve znění pozdějších předpisů šťáva, zkvasitelný, ale nezkvašený výrobek získaný z přiměřeně zralého a zdravého, čerstvého nebo chlazeného ovoce nebo zeleniny, a to jednoho nebo více druhů, s charakteristickou barvou, vůní a chutí, které jsou typické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny; aroma, dužnina a buňky ze šťávy, které jsou odděleny v průběhu zpracování, mohou být do téže šťávy vráceny; rajčata se považují za zeleninu (Sbírka zákonů, 1997).

§ 4 vyhlášky č. 335/1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů udává technologické požadavky pro ovocné a zeleninové šťávy. Je povolen:

a) přídavek přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, pro úpravu kyselé chuti, který nesmí překročit množství 15 g/l šťávy, vyjádřeno v sušině;

b) přídavek přírodních sladidel, s výjimkou cukru moučka, cukrových homolí a kandysu, pro doslazení, který nesmí překročit množství 150 g/l šťávy, vyjádřeno v sušině;

c) přídavek vitamínů a minerálních látek

(Sbírka zákonů, 1997).

Dle vyhlášky č. 335/ 1997 Sb., § 4 ve znění pozdějších předpisů celkové množství přidaných přírodních sladidel podle písmen a) a b) nesmí překročit 150 g/l, vyjádřeno v sušině. Přídavek přírodních sladidel a citrónové šťávy, koncentrované či nikoli, nebo okyselujících látek k téže ovocné nebo zeleninové šťávě je nepřipustný. Soli kyseliny vinné mohou být do hroznové šťávy zpětně doplněny (Sbírka zákonů, 1997).

Výrobky mohou být balené:

- v plastových obalech (např. lahvích určených k jednorázovému i opakovanému použití), sáčcích opatřených brčkem, kelímcích, soudcích apod.;
- v kovových obalech (v plechovkách, soudcích);
- ve vrstvených kartonových obalech s kontaktní plastovou vrstvou, případně opatřených brčkem;
- v plastových kelímcích s natavenou hliníkovou fólií;
- ve skleněných obalech určených k jednorázovému i opakovanému použití;
- v nápojových automatech mohou být prodávány i jako nebalené

(Heppnerová et.al., 2011).

- **Skladování a prodej**

V průběhu skladování, ale i dopravních i dalších manipulací včetně nabídky k prodeji, je třeba dodržovat základní požadavky při uvádění těchto potravin do oběhu, tj. neukládat nápoje v extrémních podmínkách úchovy, zabránit přímému slunečnímu svitu a povrchovému znečištění a poškození obalů. Důraz musí být kladen především na výrobky v takovém druhu obalu, kdy při konzumaci nápoje z tohoto obalu dochází k přímému kontaktu úst s jeho povrchem. V žádném případě nesmí být uvedeny do oběhu výrobky, jejichž první obal byl znečištěn exkrementy živočišných škůdců, chemikáliemi a jinými kontaminanty. Kontrola při nabídce k prodeji a prodeji probíhá obdobným způsobem jako při přejímce a skladování. Vadné výrobky musí být vyřazeny, odděleně uloženy a označeny. Pokud jsou zjištěny shodné nedostatky ve více obalech, je dodávka reklamována a vrácena dodavateli. Kontrolu dodávky je třeba provést i na základě oprávněné reklamace spotřebitelem, týkající se nevyhovujících senzorických znaků (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.12 Koření

Kořením jsou části rostlin, tzn. kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, které mohou být v nezbytné míře technologicky zpracované a používané k ovlivnění chutí a vůně potravin. U mletých koření se připouští přídavek protispékavých látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti. (vyhláška č. 331/1997 Sb., § 1 ve znění pozdějších předpisů. Sbíрка zákonů, 1997).

Směsí koření se označuje směs jednotlivých koření, přídatných látek, zeleniny, soli nebo hub případně dalších složek (vyhláška č. 331/1997 Sb., § 1 ve znění pozdějších předpisů. Sbíрка zákonů, 1997).

- **Skladování a prodej**

Podmínky skladování nejsou právním předpisem určeny, proto je nutné respektovat podmínky stanovené výrobcem na obalech výrobků. Tyto výrobky musí být vždy skladovány v suchu, a protože obsahují siličnaté látky, je pro jejich uložení vhodné chladnější prostředí. Není vhodné, aby tyto výrobky byly umístěny na přímém slunečním svitu. Podmínky pro prodej těchto výrobků jsou v podstatě stejné jako podmínky pro skladování. Nutná je průběžná kontrola neporušenosti obalů a záručních dob (Heppnerová et.al., 2011).

2.3.13 Víno

Do této skupiny potravin patří nápoje vyrobené z hroznů vinné révy obsahující alkohol nebo výrobky s révy, u kterých byl obsah alkoholu snížen, případně z nich byl alkohol zcela odstraněn. Podle stupně vyzrání hroznů nebo technologie výroby se rozlišuje několik skupin vín. V každém případě však smí být do oběhu uváděno pouze víno známého původu, v případě tuzemské produkce pak vyrobené výhradně z hroznů sklizených z registrovaných vinic (Heppnerová et.al., 2011).

- **Prodej**

V § 27 zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství v pozdějším znění jsou sepsány podmínky uvádění produktu do oběhu. Mezi tyto podmínky patří, že produkt může být uveden do oběhu pouze, je-li zdravotně nezávadný. Ten, kdo uvádí produkt do oběhu, je povinen zajistit dodržení podmínky stanovené v § 12 odst. 2., tzn. přidávání jakýchkoliv látek do produktu je zakázáno, pokud nestanoví předpisy Evropské unie, tento zákon nebo prováděcí právní předpis jinak (Sbírka zákonů, 2004).

Do oběhu nelze dle § 27 zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství ve znění pozdějších předpisů uvádět produkt klamavě označený, způsobilý vyvolat nebezpečí nebo nabízený ke spotřebě klamavým způsobem. Je také zakázáno uvádět do oběhu produkt, u něhož jsou překročeny hodnoty obsahu zdraví škodlivých látek stanovených zvláštními právními předpisy, nebyly dodrženy požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem anebo produkt vykazuje choroby nebo vady, nebo bylo-li zjištěno, že se jedná o produkt zdravotně závadný. Dále je zakázáno uvádět do oběhu produkt, který neodpovídá zatřídění, nebo je neznámého původu nebo je vyrobený z produktu neznámého původu. Je také zakázáno nabízet k prodeji vína určená pro spotřebitele společně s ovocnými víny, vinnými nápoji, alkoholickými nápoji nebo jinými nápoji, které by mohly způsobit záměnu s vínem, pokud nejsou odděleně umístěny a zřetelně označeny. Dále je zakázáno uvádět do oběhu ke spotřebě alkoholické nápoje z vinných kalů, matolin a zahuštěných hroznových moštů zředěných vodou, s výjimkou nápojů podle zvláštního právního předpisu (Sbírka zákonů, 2004).

Ve znění § 27 zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství smí být produkt při uvádění do oběhu balen pouze do obalů a obalových materiálů, které odpovídají požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy a chrání ho před znehodnocením nebo zkažením. Obal nesmí nepříznivě ovlivňovat jakost a zdravotní nezávadnost produktu. Jakostní víno s přívlastkem smí být plněno pouze do skleněných lahví o obsahu do 0,75 litru. Lahve musí být uzavřeny jen uznanými uzávěry. Produkt při skladování v nádobách nebo lahvích musí být řádně označen, aby nemohlo dojít k záměně a aby bylo možné kdykoliv prokázat jeho původ a jedinečnost (Sbírka zákonů, 2004).

- **Skladování**

Víno při skladování v nádobách nebo lahvích musí být řádně označeno, aby nemohlo dojít k záměně a aby bylo možné kdykoliv prokázat jeho původ. Pro skladování vína obecně platí, že v daných prostorách by mělo docházet pokud možno k co nejmenším teplotním výkyvům a mělo by být zcela zabráněno tomu, aby sluneční záření působilo přímo na lahve. Za vhodnou teplotu je považována teplota do +13 °C, může však být i vyšší, ale stabilní. Při nižších teplotách může dojít k vysrážení krystalů vinného kamene, případně i některých dalších termolabilních látek, pokud nebyly odstraněny při výrobě. Pro delší uskladnění je vhodné lahve pokládat, aby nedocházelo k vysychání korků. Podobné podmínky by měly být i při prodeji (Heppnerová et.al, 2011).

2.3.13. Biopotraviny

Biopotravinou se rozumí potravina vyrobená za podmínek uvedených v zákoně č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství ve znění pozdějších předpisů, a v prováděcí vyhlášce tohoto zákona č. 53/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a na niž bylo vydáno KEZ (kontrola ekologického zemědělství) osvědčení o biopotravině (Heppnerová et.al., 2011).

Osoba, která chce podnikat, podle zákona č. 242/2000 Sb. § 6 ve znění pozdějších předpisů, v ekologickém zemědělství v souladu s předpisy Evropské unie (dále žadatel), podá ministerstvu žádost o registraci; pro žadatele začíná období přechodu na ekologickou produkci dnem, kdy byla jeho žádost o registraci doručena ministerstvu. Žadatel je povinen uzavřít s osobou pověřenou vydávat osvědčení o původu bioproduktu a biopotraviny, vybranou ministerstvem podle §29 zákona č. 242/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, smlouvu o kontrolní činnosti podle zvláštního právního předpisu. Žadatel současně s podáním žádosti o registraci doloží potvrzení o vstupní kontrole, kterou provedla pověřená osoba a při které nebylo zjištěno porušení podmínek tohoto zákona a předpisů Evropské unie, a v případě osoby hodlající hospodařit na ekofarmě také osvědčení o zápisu do evidence zemědělského podnikatele podle zvláštního právního předpisu. Pověřená osoba je povinna vstupní kontrolu provést nejpozději do 60 dnů ode dne uzavření smlouvy o kontrolní činnosti (Sbírka zákonů, 2000).

Zákon č. 242/2000 Sb. § 22, ve znění pozdějších předpisů uvádí, že se osvědčení o původu bioproduktu nebo biopotraviny vydá pověřená osoba na žádost do 30 dnů ode dne provedení kontroly, u rostlinných produktů pěstovaných na orné půdě a rostlinných produktů z trvalých kultur nejpozději do sklizně dané plodiny, a to nejméně na 1 kalendářní rok, nejdéle však na 15 měsíců, pokud osoba podnikající v ekologickém zemědělství splnila požadavky tohoto zákona a předpisů Evropské unie. Tato osvědčení je osoba podnikající v ekologickém zemědělství povinna uchovávat po dobu 5 let (Sbírka zákonů, 2000).

S ohledem na charakteristiku těchto potravin pocházejících ze zvláštního druhu zemědělského hospodaření, které dbá na životní prostředí a jeho jednotlivé složky stanovením omezení či zákazů používání látek a postupů, které zatěžují, znečišťují nebo zamořují životní prostředí nebo zvyšují rizika kontaminace potravního řetězce, je třeba při uvádění do oběhu zajistit, aby nemohly být kontaminovány v průběhu skladování, manipulace, úchovy a nabídky k prodeji jakýmkoliv druhy kontaminantů (především chemikáliemi, čistícími a desinfekčními prostředky, aditivními látkami a dalšími). Potraviny kontaminované nebo podezřelé z kontaminace musí být vyřazeny neprodleně z oběhu (Heppnerová et.al., 2011).

2.4 Označování potravin

2.4.1 Všeobecné požadavky na označování potravin

V případě balených potravin musí být údaje uvedeny buď přímo na spotřebitelském obalu jednotlivého výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení. Výjimky jsou stanoveny např. pro uvádění povinných údajů na výrobcích, kde je k dispozici příliš malá plocha – menší než 10cm² (Suková, 2008).

Dle vyhlášky č. 113/2005 Sb. §3, ve znění pozdějších předpisů, údaje musí být pro spotřebitele srozumitelné, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté, nepřerušené jinými údaji a nesmazatelné a vyjádřené v nekódované formě, s výjimkou označení šarže (Sbírka zákonů, 2005). Údaje pro spotřebitele v ČR musí být v českém jazyce. Výjimkou může být obchodní název výrobku, případně údaje, které nelze vyjádřit v češtině (Suková, 2008).

Způsoby označování potravin se provádí tak, aby neuváděly spotřebitele v omyl, pokud se týká charakteristiky potraviny, její podstaty, totožnosti, vlastností, složení, množství, trvanlivosti, původu nebo vzniku, způsobu zpracování nebo výroby. Potravině nesmějí být přisuzovány vlastnosti a účinky, které nemá a ani nesmí být vyvoláván dojem, že potravina vykazuje zvláštní charakteristické vlastnosti, když ve skutečnosti tyto vlastnosti mají všechny podobné potraviny (§ 4 vyhlášky č. 113/2005 Sb. v pozdějším znění (Sbírka zákonů, 2005). Proto také

platí, že na obalu smějí být uvedeny či vyobrazeny jen ty složky/suroviny, které byly k výrobě použity. Pokud jsou z důvodu pestrosti a atraktivnosti na obalech znázorněny některé druhy zeleniny či jiné potraviny, musí být z obalu zcela jasné, které zobrazené složky jsou v balené potravine skutečně přítomny a které znamená pouze doporučené použití (Suková, 2008).

2.4.2 Balené potraviny

K základním údajům, které až na výjimky musí být uvedeny na všech balených potravinách, patří:

a) název a sídlo firmy

Na potravinách musí být uveden, jde-li o osobu právnickou, název a sídlo obchodní firmy, a u fyzické osoby jméno a příjmení a také místo podnikání (§6 zákon 110/1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

b) název potraviny a jejího druhu

Podle §6 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpis se potraviny označují, kromě obecných údajů, také názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin stanoveným ve vyhlášce, pod níž je potravina uváděna do oběhu. Potravina, kterou nelze označit druhem, skupinou nebo podskupinou vzhledem k použitým surovinám nebo použité technologii, se označí názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie (Sbírka zákonů, 1997).

Ve znění vyhlášky č. 113/2005 Sb. v pozdějším znění se název potraviny doplní údajem o fyzikálním stavu potraviny nebo o způsobu její úpravy, například v prášku, mletá, drcená, sušená, instantní, zmrazená, koncentrovaná, uzená, sterilovaná, pasterovaná, pokud tento fyzikální stav nebo úprava nevyplývají již z názvu nebo charakteru druhu, skupiny nebo podskupiny potravin (Sbírka zákonů, 2005).

„Obchodní název“ (např. „Flora“, „Delissa“, mají jiný význam než zákonem požadovaný název potraviny) je nepovinný údaj, u něhož se připouští, že nemusí být uveden v českém jazyce (Suková, 2008).

c) datum minimální trvanlivosti

Dle vyhlášky č. 113/2005 Sb. §6 v pozdějším znění se datum minimální trvanlivosti uvádí slovy "Minimální trvanlivost do " s udáním dne, kalendářního měsíce a roku ukončení této doby v uvedeném pořadí. V případě, že není uveden den

v souladu s odstavcem 2 písm. b) nebo c), uvede se minimální trvanlivost slovy "Minimální trvanlivost do konce . . ." (Sbírka zákonů, 2005).

Toto datum se povinně uvádí na všech potravinách, kromě potravin podléhajících rychle zkáze, u nichž se používá datum použitelnosti. (Suková, 2008). Nemusí se uvádět na některých ve vyhlášce č. 113/2005 Sb. §6 v pozdějším znění, vyjmenovaných potravinářských výrobcích např. lihovinách, vínech, čerstvém ovoci, zelenině a bramborách, čerstvém pečivu, nečokoládových neplněných cukrovinkách, soli, cukru, octu (Sbírka zákonů, 2005).

Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze uvádět do oběhu pouze, pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou jako prošlé označeny a odděleně umístěny (Dupal et.al., 2005).

d) datum použitelnosti

Dle vyhlášky č. 113/ 2005 Sb. §6 v pozdějším znění se datum použitelnosti uvádí slovy "Spotřebujte do " s udáním dne a měsíce, popřípadě též roku ukončení této doby v uvedeném pořadí (Sbírka zákonů, 2005).

Toto datum se uvádí na potravinách, které jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení, a proto mohou po velmi krátké době znamenat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví. Potravin, kterých se to týká, jsou stanoveny vyhláškou – např. většina mléčných, masných a cukrářských výrobků, lahůdkářské, výrobky, upravené čerstvé chlazené ovoce a zelenina (Suková, 2008).

Je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být podle §6 vyhlášky č. 113/2005 Sb. v pozdějším znění vždy doplněn údaj o konkrétních podmínkách skladování a teploty vyjádřené číselnými hodnotami (Sbírka zákonů, 2005).

Potraviny s prošlou dobou použitelnosti se považují za zdravotně závadné a nesmí se v žádném případě uvádět do oběhu (Dupal et.al., 2005).

e) množství výrobku

Množství výrobku se uvádí podle §5 vyhlášky č. 113/ 2005 Sb. v pozdějším znění v jednotkách hmotnosti (g, kg) nebo v jednotkách objemu (ml, l) podle charakteru potravin (Sbírka zákonů, 2005).

Písmeno „e“ se uvádí na potravinách, které splňují požadavky českého předpisu zavádějícího evropské směrnice, týkající se metrologického ověřování a způsobu měření. Je určen pro metrologickou kontrolu (Dupal et.al., 2008).

Pokud se potravina nachází v nálevu (ve vodném roztoku, v oleji, v tomatě aj.), podle §5 vyhlášky č. 113/2005 Sb. v pozdějším znění musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potravin po odkapání nálevu nebo procentní podíl pevné části (Sbírka zákonů, 2005).

f) složení potravin

Údaje o složkách se uvádějí za slovem „složení“ a řadí se sestupně podle obsahu jednotlivých složek v potravině bezprostředně po výrobě (Vyhláška 113/2005 Sb. §8. Sbírka zákonů, 2005).

Vzhledem k velmi rozšířenému výskytu alergií musí být na potravinách v rámci „složení potravin“ zvýrazněna případná přítomnost alergenní složky, a to ať je v potravině obsažena přímo, nebo je-li obsažena jakákoli látka z ní pocházející (Suková, 2008).

g) označování šarže

Šarže je množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek (Suková, 2008). Potravina se označuje šarží v případě, nejde-li o potravinu označenou datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud toto datum obsahuje den a měsíc (zákon č. 110/1997 Sb., §6 o potravinách a tabákových výrobcích (Sbírka zákonů, 1997).

h) údaj o způsobu skladování

Údajem o způsobu skladování se potravina označí, jde-li o potraviny, u nichž by dle zákona 110/1997 Sb. §6 v pozdějším znění při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem. Jde-li o potraviny, u nichž by po otevření obalu spotřebitelem došlo k rychlému poškození jakosti nebo zdravotní nezávadnosti, uvedou se konkrétní podmínky pro uchovávání po otevření obalu u spotřebitele, popřípadě doba spotřeby potraviny (Sbírka zákonů, 1997).

i) označení výživové hodnoty

Výživová hodnota ve formě tabulky uvádějící množství obsažené energie a živin (bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, sodíku, vitamin škrobu aj.) není běžně na potravinách uváděna. Je požadována jen v případech, kdy je zdůrazněn zvláštní charakter potraviny: na potravinách pro zvláštní výživu (kojenecká výživa, diety, výrobky pro hubnutí či pro sportovce apod.), na doplňcích stravy, na potravinách obohacených o určitou složku, nebo je-li uvedeno tzv. výživové či zdravotní tvrzení. U některých potravin je vyhláškami stanovena povinnost uvádět množství obsaženého tuku, alkoholu, a přidaného cukru či soli tedy látek, které ve vysokém množství škodí (Suková, 2008).

j) další důležité údaje

Ve znění zákona 110/1997 §6 o potravinách a tabákových výrobcích v pozdějším znění se potraviny také označují údajem o způsobu použití, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem (Sbírka zákonů, 1997).

Důležitou informaci podává také údaj o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením, a to slovy „ionizováno“ nebo „ošetřeno ionizací“ anebo „ošetření ionizujícím zářením“. Údaj o třídě jakosti se uvádí, stanoví-li tak prováděcí právní předpis pro danou potravinu (zákon č. 110/1997 Sb. §6 o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

U potravin pro zvláštní výživu je požadován údaj o účelu, k jakému je potravina určena (např. pro diabetiky, pro kojence, pro sportovce, pro nemocné fenylketonurií, pro bezlepkovou výživu, s nízkým obsahem laktózy, bílkovin, sodíku a několik dalších skupin (Suková, 2008).

2.4.3 Nebalené potraviny

Pokud jde o nebalené potraviny, požaduje se, aby vybrané údaje byly při nabízení k prodeji viditelně umístěny v písemné formě. Jedná se alespoň o název potraviny a datum použitelnosti/ trvanlivosti, (příp. množství, třídu jakosti, varování před možným nepříznivým vlivem složky, informaci o ošetření ionizací). Další údaje jsou u nebalených potravin vyžadovány podle příslušných komoditních vyhlášek (Suková, 2008).

2.4.4 Požadavky na označování jednotlivých komodit

Kromě údajů uvedených ve vyhlášce č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků ve znění pozdějších předpisů, existují i další požadavky na označování nabízeného sortimentu. Pro jednotlivé komodity jsou vypsány v této kapitole.

a) čerstvé maso

Kromě základních údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se označuje maso živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví, tržním druhem a druhem orgánu (např. plec, stehno, žebro, játra) a informací zda je bez kostí či bez kůže. Výraz čerstvé maso se pro účely označování používá pro maso tepelně nepracované, uchovávané při chladírenských nebo mrazírenských teplotách. V případě masa králíků a zvěře se za čerstvé považuje jen maso chlazené (Suková, 2008).

Dle § 3 vyhlášky č. 326/2001 Sb. v pozdějším znění se hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené při uvádění do oběhu dále označí kategorií slovy "mladý býk", "býk", "volek", "jalovice" nebo "kráva" (Sbírka zákonů, 2001).

Uvádí se také registrační číslo zvířete, číslo jatek, číslo bourárny a země, kde se zvíře narodilo, bylo vykrmeno a poraženo, (pokud vše proběhlo v jedné zemi, uvede se její název za slovem „původ“) (Suková, 2008).

U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se ve znění § 3 vyhlášky č. 326/2001 Sb. ve znění pozdějších předpisů požadované údaje v písemné podobě umístí viditelně a čitelně v místě, kde je maso nabízeno k prodeji spotřebiteli. V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE), musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře (Sbírka zákonů, 2001).

b) masné výrobky

Pro nebalené masné výrobky (střívko či obdobný materiál se nepovažují za obal) je požadováno, aby při nabízení k prodeji byly viditelně umístěny v písemné formě především základní údaje jako název, datum použitelnosti/ trvanlivosti (Suková, 2008).

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise se u masných výrobků, podle §12 vyhlášky 326/2001 Sb., v pozdějším znění 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 a případně i informace o použití masa strojně odděleného, kůží, syrového sádla nebo syrového loje. Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny. V případě, že je masný výrobek označen názvem "šunka" musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 4 v tabulce č. 3 vyhlášky č. 326/ 2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů a musí být označen rovněž třídou jakosti. Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (Sbírka zákonů, 2001).

c) ryby

Čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové se prodávají chlazené. Mohou být v neupraveném stavu nebo po úpravě čištěním, kucháním nebo dělením. Při prodeji se uvádí živočišný rod nebo druh. U čerstvých (chlazených) ryb se uvádí datum použitelnosti (Suková, 2008).

d) vejce

Na jednotlivých vejcích musí být uveden kód určující rozlišovací číslo producenta, který se skládá z metody chovu, registračního kódu státu (např. „cz“) a posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství (Suková, 2008).

Na spotřebitelském obalu vajec se (kromě základních údajů týkajících se firmy, názvu, počtu kusů) uvádí

- třída A, příp. slovo „čerstvá“;
- číslo balírny/třídírny, kterému předchází značka státu, tzn. CZ apod.;
- skupina hmotnosti (S až XL), případně nepovinně i rozsah hmotností;
- datum minimální trvanlivosti (nejdéle 28 dní po snůšce);
- doporučení pro uchovávání vajec v chladu;
- slovně vyjádřený způsob chovu nosnic (tradiční chov či ekologická produkce);
- vysvětlení významu kódu producenta – může být uvedeno na vnitřní straně obalu

(Suková, 2008).

Při prodeji nebalených vajec musí být pro spotřebitele zřetelným způsobem uvedeny informace, jako je třída jakosti A, hmotnostní skupina, údaj o způsobu chovu, vysvětlení významu kódu producenta a datum minimální trvanlivosti (Suková, 2008).

e) med

Med musí být označen celým jménem a adresou včelaře, druhem medu podle původu, údajem o množství a datem minimální trvanlivosti. Za kvalitu včelař sám ručí.

Slovem „med“ se označuje jen pravý včelí med, u něhož se povinně uvádí:

- údaj o původu, tzn. med květový, nebo medovicový;
- údaj o způsobu získávání a úpravy (lisovaný, plástečkový, vykapaný aj.), pokud se ovšem nejedná o med „vytočený (tento obvyklý způsob nemusí být uveden);
- země původu- med je jednou z mála potravin, kde je povinné uvádění země původu (Suková, 2008).

f) mléčné výrobky

U mléčných výrobků se označuje obsah tuku a s výjimkou tekutých se uvádí i obsah sušiny. Zahuštěný mléčný výrobek se označí obsahem tukuprosté sušiny

v procentech hmotnostních (§ 3 vyhlášky č. 77/ 2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

Dle § 3 vyhlášky č. 77/ 2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů označením "mléčný" lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku. Jako "jogurtový" lze označit výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku. Kysaný mléčný výrobek se označí názvem druhu nebo skupiny, obsahem tuku, použitou ochucující složkou, jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo nebo sladidlo. Tvaroh se značí názvem druhu, skupiny nebo podskupiny, obsahem tuku nebo tuku v sušině, obsahem sušiny, použitou ochucující složkou. Jako jednosložkový výrobek lze tvaroh označit, pokud surovinami jsou pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý (Sbírka zákonů, 2003).

- **Sýry**

Pro sýry platí některé specifické požadavky. Označují se datem trvanlivosti, pouze na čerstvém nezrajícím sýru se používá datum použitelnosti. Slovem „sýr“ lze označit pouze výrobek vyrobený z mléka sýrařskou technologií, tzn., že název „sýr“ nelze použít pro výrobky na bázi rostlinných surovin (Suková, 2008).

Sýr se označuje:

a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny;

b) u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny;

c) obsahem tuku nebo tuku v sušině;

d) obsahem sušiny;

e) použitou ochucující složkou

(§3 vyhláška č. 77/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2008).

Ve výrobku označeném jako „sýrový“, musí sýr tvořit alespoň 50%. Označení "tavený sýrový výrobek" se uvede na produkt jen v takovém případě, kdy výrobek obsahuje více než 5 % laktózy. Může, ale nemusí být uvedeno označení "nízkotučný" (s obsahem tuku v sušině nejvýše 30 % hmotnostních a vysokotučný s obsahem tuku v sušině nejméně 60 % hmotnostních). Jako jednosložkový výrobek lze sýr označit, pokud surovinou je pouze mléko, sýrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních (§3 vyhláška č. 77/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

- g) pečivo a cukrárenské výrobky**

Pekařské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, s výjimkou jemného pečiva a trvanlivého pečiva. Druh běžné pečivo lze označit názvem "pečivo“, u trvanlivého pečiva se označí skupina, jemné pečivo a trvanlivé pečivo se musí

označit druhem náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků. (§13 vyhláška č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

Pokud je chléb nebo pečivo označeny druhem obiloviny, musí být její podíl nejméně 90%. U „žitno-pšeničných“ a „pšenično-žitných“ je podíl první obiloviny nejméně 50 % a druhé alespoň 10 %. V „celozrnných“ výrobcích je použito nejméně 80% celozrnných mouk, ve „vícezrnných“ se kromě pšenice a/ nebo žita používá nejméně 5% podíl jiných obilovin, luštěnin nebo olejnin a ve „speciálních“ je použit nejméně 10% podíl jiných surovin i brambor (Suková, 2008).

Název "staročeský chléb" nebo "tradiční chléb" lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % vymleté žitné mouky. Název "selský chléb" lze použít pro chléb s charakteristickými velkými nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky vztaženo na celkové množství mlýnských výrobků. Přívlastkem "trvanlivý" lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejméně 21 dní (§13 vyhláška č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

Běžné pečivo se může označovat jako:

a) mléčné, obsahuje- li mléko v množství odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských výrobků.

b) máslové, je-li tukem použitým do těsta výhradně máslo.

c) vaječné, obsahují-li nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,

d) kakaové, obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kakaá,

e) použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty

(§13 vyhláška č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

Jemné pečivo lze označit dále podle §13 vyhlášky č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování, jako je "z listového těsta", "z kynutého listového těsta", "smažené", "z taženého těsta", "z litých hmot", "ze šlehaných hmot", "ze třených hmot", "z křehkých tukových těst", "z jádrových hmot", "čajové pečivo", "ovocný chlebiček", "slané nebo sýrové pečivo" (Sbírka zákonů, 1997).

Cukrářské výrobky se označují dle § 18 vyhlášky č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů datem použitelnosti, plněné cukrářské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, náplň lze označit názvem:

a) kakaová, obsahuje-li nejméně 2,5 hmotnostních procent kakaá;

b) čokoládová, obsahuje-li nejméně 5,0 hmotnostních procent čokolády;

c) suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů v 1 kg krému nebo cukrářské hmoty

(Sbírka zákonů, 1997).

Pokud jsou náplně ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, označují se "s příchutí", náplň označená jako máslová musí obsahovat v receptuře výhradně máslo, u cukrářských výrobků obsahujících alkohol se přítomnost alkoholu označí (§ 18 vyhlášky č. 333/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

h) ovoce a zelenina

Na maloobchodní úrovni musí být údaje pro označování čitelné a viditelné. Produkty smějí být nabízeny k prodeji, pokud maloobchodní prodejce vystaví v těsné blízkosti zboží zřetelné a čitelné údaje uvádějící zemi původu, jakost a případně odrůdu či tržní druh takovým způsobem, který neuvádí spotřebitele v omyl. U produktů nabízených jako balené podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES (¹) musí být kromě údajů stanovených obchodními normami vyznačena i čistá hmotnost. V případě produktů prodávaných na kusy se však uvedení čisté hmotnosti nevyžaduje, pokud je počet jednotek zvnějšku jasně viditelný a snadno spočitatelný, nebo pokud je tento počet uveden na etiketě (dostupné z: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:157:0001:0163:CS:PDF>).

Zvláštní obchodní normy, které definují jakost, zralost a velikost produktů, byly zachovány jen pro ty druhy ovoce a zeleniny, se kterými se v rámci EU obchoduje nejvíce, např. pro jablka, jahody, citrusové plody, broskve a nektarinky, rajčata a papriky (Šmídtová, 2009)

Nabízené ovoce a zelenina musí být celé a zdravé. Není dovolen prodej produktů napadených hnilobou nebo postižených zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě. Prodávané plody nesmějí být poškozené mechanicky ani mrazem, musí být bez škůdců a poškození jimi způsobených a samozřejmě také bez cizího pachu či chuti (dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1001191&nid=11342&chnum=2>).

i) brambory

Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se u brambor konzumních pozdních označí varný typ A až C. Varný typ A má pevnou, nerozvářivou, lojovitou konzistenci a je určen do salátů a jako příloha. Brambory s polopevnou, polomoučnou a nerozvářivou nebo slabě rozvářivou konzistencí se označují varným typem B a používají se pro přípravu jídel všeho druhu. K přípravě těst a kaší se používá varný typ C, který má měkkou, moučnou a středně rozvářivou konzistenci. (vyhláška č.157/2003Sb., příloha č. 16. Sbírka zákona, 2003). U brambor konzumních raných se uvádí barva dužniny, tvar hlíz

a popřípadě označení "drobné" (vyhláška č.157/2003Sb. § 29, ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

j) houby

Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu se houby označují českým názvem a datem sběru. U čerstvých hub volně rostoucích je doba použitelnosti do tří dnů ode dne sběru a u čerstvých hub pěstovaných do pěti dnů ode dne sběru. Pěstované žampiony se značí i třídou jakosti (§ 24 vyhlášky č. 157/ 2003 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 2003).

k) ovocné a zeleninové šťávy

Výrazy „ovocná šťáva“, „zeleninová šťáva“, „džus“, „juice“, „100%“, „stoprocentní“ jsou vyhrazeny výhradně pro nápoje obsahující výhradně ovocné či zeleninové složky. Tyto nápoje mohou být vyrobené i z ovocného/ zeleninového koncentrátu ředěním vodou, což však musí být na obalu uvedeno (Suková, 2008). U ovocné nebo zeleninové šťávy, do které byla přidána přírodní sladidla, se název skupiny doplní označením "přislazeno" nebo "s přídavkem cukru" s následujícím uvedením množství přidaných přírodních sladidel, počítaných jako sušina a vyjádřených v gramech na litr (§3 vyhlášky č. 335/ 1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů, 1997).

U ovocného nektaru se uvede dle §3 vyhlášky č. 335/ 1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů, minimální obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy "podíl ovocné složky: nejméně %“, která se uvedou ve stejném zorném poli jako název výrobku.

U směsi ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentrátu a u ovocného nektaru získaného zcela nebo zčásti z jednoho nebo z více koncentrovaných výrobků se uvede údaj "z koncentrátu nebo koncentrátů" anebo "zčásti z koncentrátu nebo koncentrátů"; tento údaj se uvede jasně viditelnými písmeny v blízkosti názvu výrobku a musí dobře vynikat na pozadí (Sbírka zákonů, 1997).

U nealkoholických nápojů musí být vždy uveden obsah energie (Suková, 2008).

l) koření

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise se dále uvede název koření podle přílohy č. 2 vyhlášky č. 331/ 1997 Sb. ve znění pozdějších předpisů a koření, jako zejména badyán, vanilkové lusky, skořicové svitky, balené do průsvitných obalů se může označit pouze počtem kusů (Sbírka zákonů, 1997).

m) víno

Na vínech musí být uveden vždy: obchodní název, jmenovitý objem, skutečný obsah alkoholu a označení šarže (Suková, 2008).

- **stolní víno**

Obvykle stolní víno obsahuje jen 7 – 11 % objemových alkoholu a může pocházet z nejrůznějších hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi (Suková, 2008).

- **zemské stolní víno**

Víno se může označit dle § 17 zákona č. 321/2004 Sb. v pozdějším znění tímto názvem, jestliže bylo vyrobeno z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky, tyto hrozny dosáhly cukernatosti nejméně 14 stupňů normalizovaného moštoměru a pokud splňuje požadavky na jakost a předpisy EU. Na etiketě kromě povinných údajů musí obsahovat zeměpisné označení „české“ nebo „moravské“, podle vinařské oblasti a označení „zemské víno“ (Sbírka zákonů, 2004).

- **jakostní víno**

Podle §18 zákona č. 321/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů etiketa jakostního vína obsahuje údaje stanovené předpisy Evropské unie a dále název vinařské oblasti, v níž bylo jakostní víno vyrobeno. Označení „jakostní víno“ s případným uvedením dovětku. V případě jakostního vína odrůdového se uvede na etiketě název odrůdy nebo u vína s dovětkem známkové se uvede známka. Dalším důležitým údajem je evidenční číslo jakosti. Dále může být uveden název odrůdy nebo odrůd, název vinařské podoblasti nebo název vinařské obce v případě že produkty k výrobě vína z dané oblasti pocházejí alespoň z 85 % (Sbírka zákonů, 2004).

- **jakostní víno s přívlastkem**

Etiketa jakostního vína podle §19 zákona 321/2004 Sb. v pozdějším znění obsahuje kromě obecných údajů také název vinařské oblasti, označení „jakostní víno s přívlastkem“ nebo „víno s přívlastkem“, včetně uvedení druhu, který odpovídá zařazení inspekcí a evidenční číslo jakosti. Kromě těchto údajů může obsahovat název odrůdy nebo odrůd, ročník sklizně a název vinařské obce (Sbírka zákonů, 2004).

Z označení musí být zřejmý původ hroznů. U stolních a jakostních vín z EU se dále uvádí název a adresa stáčírny. U jakostního vína stanovené oblasti se v označení uvede obsah zbytkového cukru, a sice následovně:

- Suché: obsah zbytkového cukru je nejvýše 4 g/l nebo nejvýše 9 g/l, pokud celkový obsah kyselin v g/l je nejméně o 2gramy nižší než obsah cukru.
- Polosuché: obsah zbytkového cukru je vyšší než 4 g/l, ale dosahuje nejvýše 12 g/l nebo 18 g/l (pokud členský stát stanovil minimální obsah kyselin).

- Poloslané: obsah zbytkového cukru je vyšší než nejvyšší možný obsah u polosuchého vína ale dosahuje nejvýše 45 g/l.
- Sladké: obsah zbytkového cukru je vyšší než 45 g/l a chuť je výrazně sladká. Většinou se jedná o speciální vína určená pro dlouhé zrání, přičemž často bývá nižší obsah alkoholu (7 – 11 %).

(Suková, 2008).

n) biopotraviny

Pro biopotraviny platí všechny předpisy jako pro běžné potraviny, ale pokud je použito označení „ekologické“, „biologické“, „eko“, „bio“ nebo příslušný grafický znak nebo jakýkoli údaj poukazující na ekologický, organický, přírodní nebo biologický způsob výroby, musí být splněny další podmínky podle nařízení 834/2007/ES a podle českého zákona č. 242/2000 Sb. a vyhlášky č.16/2006 Sb. v platném znění, a musí být získáno osvědčení od určené dozorové organizace (Suková, 2008).

2.5 Dozorové orgány

2.5.1 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

SZPI kontroluje, v rámci stanovených kompetencí, potraviny, suroviny k jejich výrobě, zemědělské výrobky a tabákové výrobky. Tyto kompetence se vztahují na výrobu, skladování, přepravu i prodej (včetně dovozu). Takto komplexně pojatá kontrola umožňuje účinně zaměřit pozornost na komodity nebo místa, kde lze předpokládat nejvíce nedostatků nebo kde lze očekávat nejvyšší efekt kontroly. Jedná se tedy o kontrolu cílenou, jejímž účelem není monitorování, ale ochrana ekonomických zájmů občanů i státu - ochrana spotřebitele před zdravotně závadnými potravinami, před potravinami, které jsou klamavě označené, dále s prošlým datem použitelnosti nebo neznámého původu. Nedílnou součástí cílené kontroly jsou podmínky výroby a prodeje. Pojetí a realizace kontroly potravin vycházejí z nové právní úpravy (zejména ze zákona č. 110/97 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, z novely zákona č. 146/2002 Sb. o SZPI nebo zákona č. 552/91 Sb. o státní kontrole) a odpovídají principům kontroly potravin uplatňovaným ve státech Evropské unie (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2012).

2.5.2 Státní veterinární správa

Státní veterinární správa je organizací, která ze zákona vykonává dozor nad zdravím zvířat, nad tím, aby nebyla týrána, nad zdravotní nezávadností potravin živočišného původu, nad ochranou našeho území před možným zavlečením nebezpečných nákaz nebo jejich nositelů. Přímo i nepřímo zodpovídá i za zdraví občanů. Všechny povinnosti a práva SVS jsou vyjmenovány a popsány ve veterinárním zákoně č.166/1999 Sb., který platí od 28. 9. 1999 (Státní veterinární správa, 2012).

V roce 2011 krajské veterinární správy zkontrolovaly 146 tržnic a tržišť a celkem bylo provedeno 465 kontrol u jednotlivých prodejců. Na toto množství jsme zjistili 51 závad a udělili 48 pokut v celkové výši 204 000 korun.

Zjišťované závady se víceméně stále opakují, a jde o tyto:

- nevyhovující teploty při prodeji potravin;
- prodej výrobku vyrobeného v neschváleném/ neregistrovaném zařízení;
- nedoloženy nabývací doklady ke zboží (prodej potravin neznámého původu);
- chybějící nebo nesprávné označení potravin;
- označení výrobků výrazem „domácí“;
- dovoz potravin - prodejce není registrován jako obchodník;
- prodej neoznačených vajec (prodej vajec z chovu pro produkci násadových vajec);
- nedostatečná ochrana před nepříznivými vlivy prostředí (teplota, kontaminace).

Na základě těchto poznatků je vhodné zákazníky upozornit na to, aby věnovali pozornost označování výrobků, způsobu prodeje, dodržování chladicího řetězce a při pochybnostech, aby se vždy prodejce zeptali (Státní veterinární správa ČR, 2011).

2.5.3 Hygienická služba

V ČR je řízena hlavním hygienikem, který je jmenován vládou na návrh ministra zdravotnictví. Hlavní hygienik České republiky odborně řídí vytváření životních podmínek a následnou péči, řídí práci nižších orgánů hygienické služby. Hygienické stanice plní především úkoly dané zákonem o veřejném zdraví (Veber, 2007).

2.5.4 Česká obchodní inspekce

Orgán státní správy podřízený Ministerstvu průmyslu a obchodu ČR byl ustanoven zákonem č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci, jako nástupnická organizace Státní obchodní inspekce. Kontroluje a dozoruje právnické a fyzické osoby prodávající nebo dodávající výrobky a zboží na vnitřní trh, poskytující služby nebo vyvíjející jinou podobnou činnost na vnitřním trhu, poskytující spotřebitelský úvěr nebo provozující tržiště (tržnice) pokud podle zvláštních právních předpisů nevykonává dozor jiný správní úřad. Česká obchodní inspekce nekontroluje potraviny, pokrmy a tabákové výrobky, s výjimkou kontroly poctivosti prodeje (ČOI, 2006).

Kontroly inspektorů české obchodní inspekce (viz. tabulka č. 3) probíhaly na farmářských trzích na celém území České republiky od dubna do června 2011 a byly zaměřeny jak na dodržování zákona o ochraně spotřebitele, tak na dodržování dalších obecně závazných právních předpisů. Ze 100 kontrol zjistili inspektoři porušení jedné nebo více povinností ve 35 případech- tedy z 35 % (ČOI, 2011).

Tabulka č. 3: Kontroly ČOI

Kontroly			
Inspektorát	Počet kontrol	Počet zjištění	Zjištění v %
Středočeský a Hl. město Praha	7	4	57,1 %
Jihočeský a Vysočina	14	8	57,1 %
Plzeňský a Karlovarský	11	4	36,4 %
Ústecký a Liberecký	18	2	11,1 %
Královéhradecký a Pardubický	15	4	26,7 %
Jihomoravský a Zlínský	10	2	20 %
Moravskoslezský a Olomoucký	25	11	44 %
Celkem	100	35	35 %

(Zdroj: ČOI, 2011)

Nejčastějším nedostatkem, který inspektoři zjistili, bylo používání úředně neověřeného měřidla, prodeje výrobků, které nesplňovaly podmínky pro uvedení

na trh. Byl porušen zákon o ochraně spotřebitele tím, že nedodrželi hmotnost prodáváných výrobků či míru nápojů, případně neumožnili kupujícím překontrolovat si správnost uváděných údajů. Neúplné doklady o zakoupení výrobku či služby, tj. bez uvedení ceny, data prodeje, informace o druhu zboží nebo identifikačních údajů o prodeji. Počet a charakter zjištěných nedostatků odpovídá stánkové formě prodeje a specifické nabídce sortimentu na farmářských trzích. Česká obchodní inspekce vzhledem k očekávanému rozvoji toho způsobu prodeje a různých možností pochybení bude v kontrolní činnosti pokračovat i v dalším období (ČOI, 2011).

3. Výsledky vlastní práce a diskuze

Dotazníkové šetření bylo prováděno na farmářském trhu v Táboře v areálu Komora. Dotazník je uveden v příloze č. 2.

Celkový počet respondentů byl 203 lidí. Z toho bylo 59,1% žen a 40,9% mužů, což je uvedeno v tabulce č. 19 a grafu č. 17.

3.1 Vyhodnocení dotazníkového průzkumu

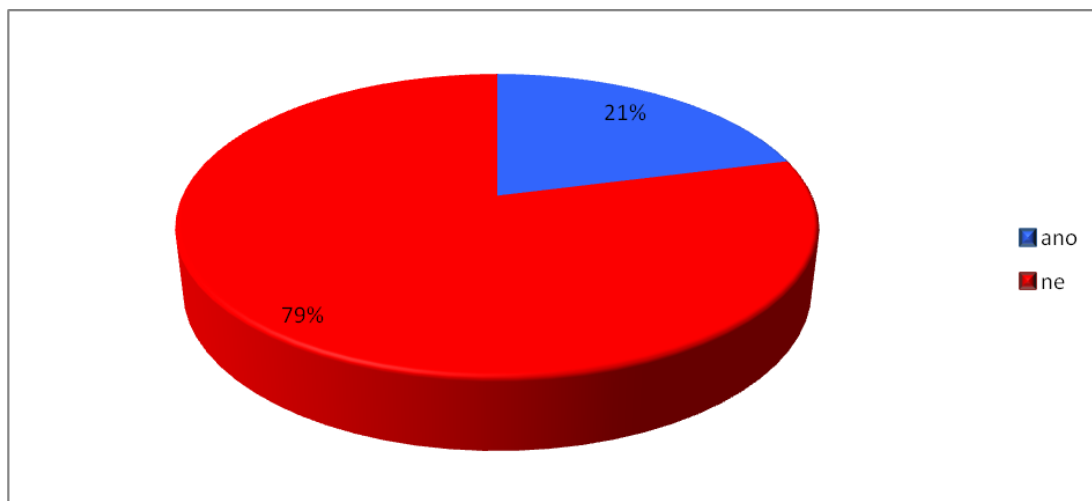
3.1.1 Pravidelnost návštěv trhů

Na otázku „jak často chodíte na farmářské trhy“ odpovědělo 21 % dotazovaných, že pravidelně a 79 % respondentů navštěvuje farmářské trhy nepravidelně (tabulka č. 4, graf č. 1). Na základě tohoto poměru si myslím, že lidé navštěvují trhy více ze zvědavosti a nestaly se ještě samozřejmou součástí dnešních nákupů.

Tabulka č. 4: Pravidelnost návštěv na trhu

Odpověď	počet lidí	%
pravidelně	42	21
nepravidelně	161	79

Graf č. 1: Chodíte na trhy pravidelně?



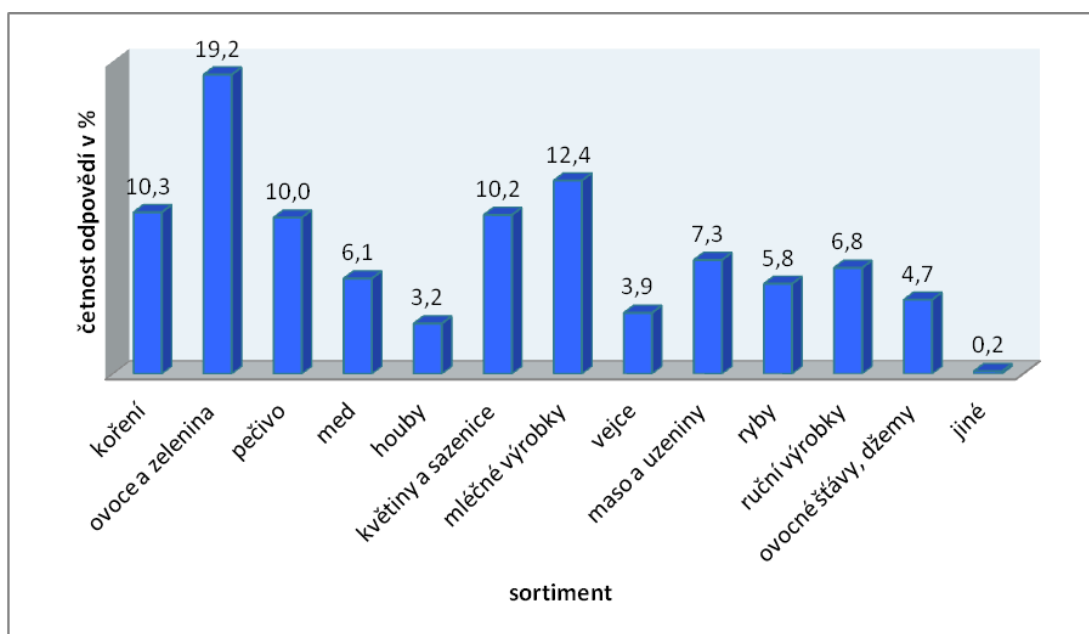
3.1.2 Nejčastěji nakupované produkty

Na základě otázky, které výrobky nakupují respondenti nejčastěji, jsem zjistila, že lidé nakupují nejvíce ovoce a zeleninu (19,2 %) a mléčné výrobky (12,4 %). Ve vyrovnané pozici je koření (10,3 %), květiny (10,2 %) a pečivo (10 %) (viz. tabulka č. 5 a graf č. 2).

Tabulka č. 5: Sortiment

Odpověď	počet	%
koření	61	10,3
ovoce a zelenina	113	19,2
pečivo	59	10,0
med	36	6,1
houby	19	3,2
květiny a sazenice	60	10,2
mléčné výrobky	73	12,4
vejce	23	3,9
maso a uzeniny	43	7,3
ryby	34	5,8
ruční výrobky	40	6,8
ovocné šťávy, džemy	28	4,7
jiné	1	0,2

Graf č. 2: Jaké produkty nakupujete?



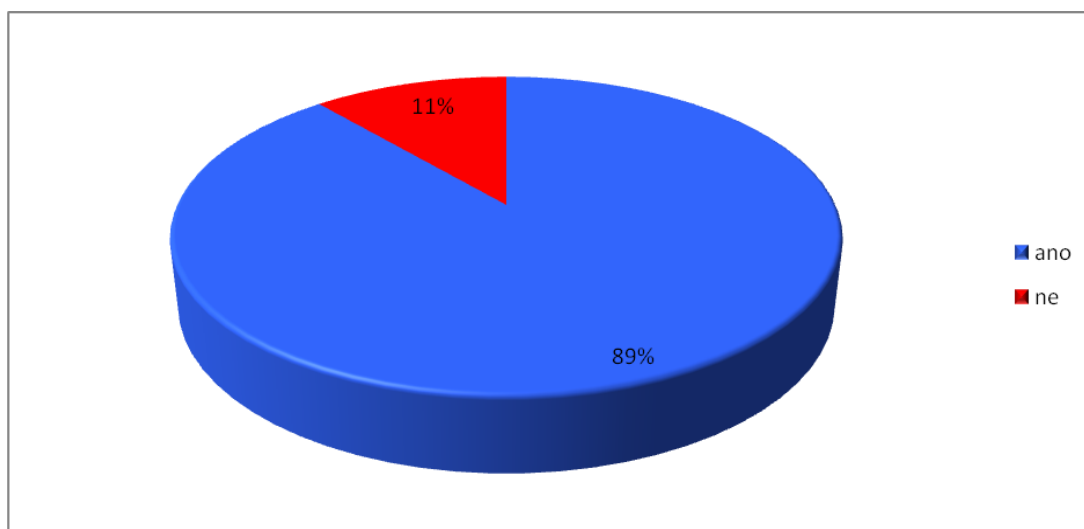
3.1.3 Spokojenost s nabízeným sortimentem

S nabízeným sortimentem na farmářském trhu v Táboře je dle výsledků dotazníku spokojeno 89 % respondentů, 11 % dotazovaných naopak některé výrobky postrádá (viz. tabulka č. 6, graf č. 3).

Tabulka č. 6: Spokojenost se sortimentem

Odpověď	počet lidí	%
ano	180	88,7
ne	23	11,3

Graf č. 3: Jste spokojen (a) s nabízeným sortimentem?



3.1.4 Postrádané výrobky

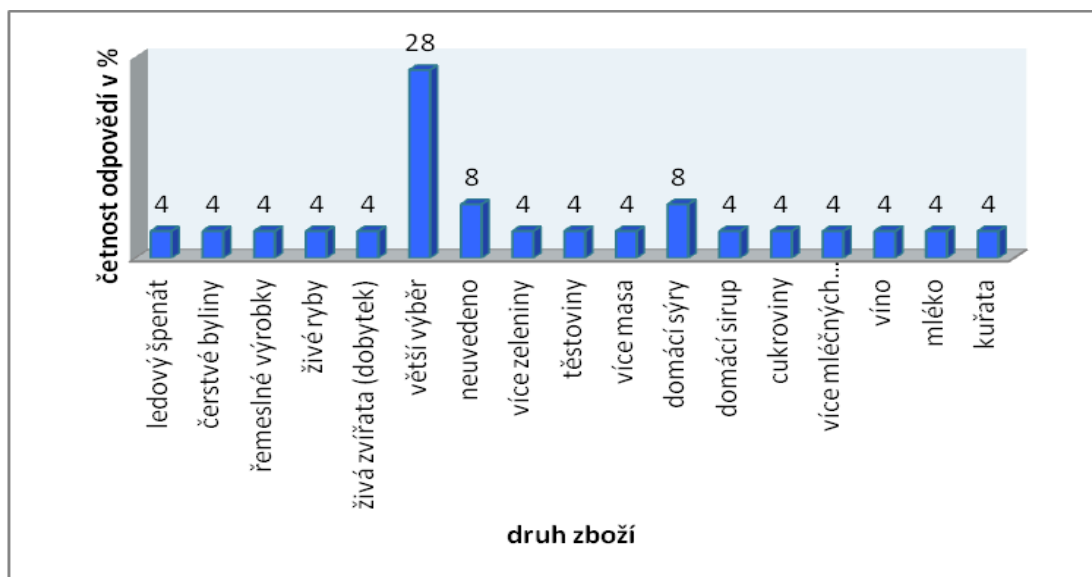
Postrádané výrobky na trzích byly různé a v málokterém se lidé shodli. Nejvíce respondentů (28%) by si představovalo větší výběr. Dále 8 % z dotazovaných by si přálo domácí sýry a 8 % sice nebylo s nabídkou spokojeno, ale co jim chybí, neuvědli. Další výrobky, které návštěvníkům farmářských trhů chyběly, jsou uvedeny v tabulce č. 7 a grafu č. 4.

Tabulka č. 7: Postrádané výrobky

Postrádaný výrobek	počet	%
ledový špenát	1	4
čerstvé byliny	1	4
řemeslné výrobky	1	4

živé ryby	1	4
živá zvířata (dobytek)	1	4
větší výběr	7	28
neuvedeno	2	8
více zeleniny	1	4
těstoviny	1	4
více masa	1	4
domácí sýry	2	8
domácí sirup	1	4
cukroviny	1	4
více mléčných výrobků	1	4
víno	1	4
mléko	1	4
kuřata	1	4

Graf č. 4: Postrádané výrobky



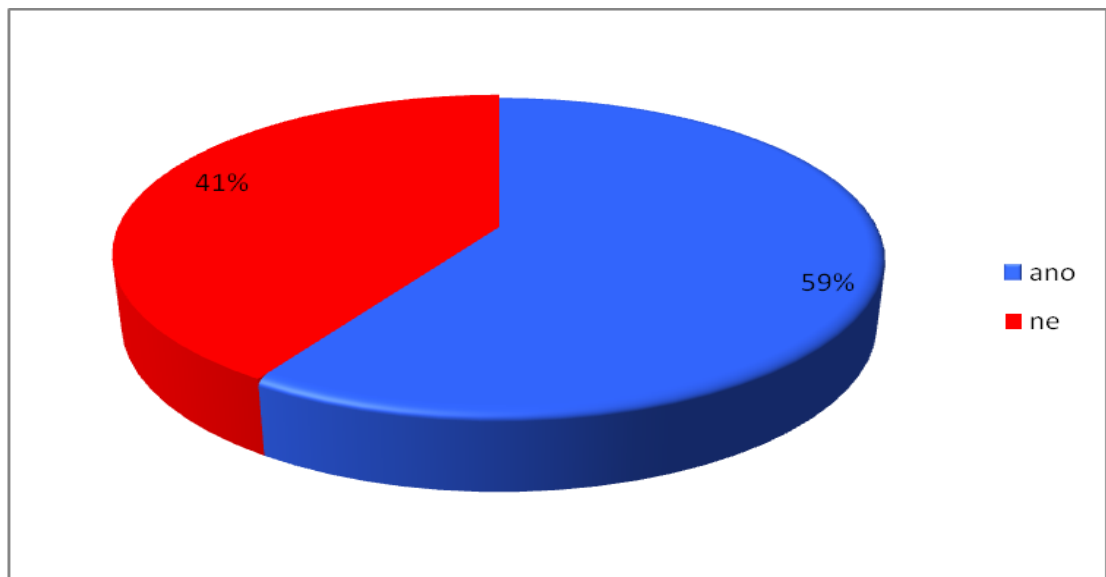
3.1.5 Důvěra v prodejce

Na dotaz „věříte, že všechny nabízené produkty jsou od farmářů“ odpovědělo 59,1% respondentů, že ano. Zbývajících 40,9% dotazovaných prodejcům nevěří (tabulka č. 8, graf č. 5) Podle těchto výsledků se dá usoudit, že lidé nejsou přehnaně optimističtí a bezmála polovina z nich počítá s tím, že může být podvedena. Ti, kteří nevěří, se časem mohou přesvědčit o kvalitě nabízených produktů, ale pokud organizátor nebude dbát na pravidla, stálé návštěvníky nezíská.

Tabulka č. 8: Důvěra v prodejce na trzích

Odpověď	počet lidí	%
ano	120	59,1
ne	83	40,9

Graf č. 5: Věříte, že všechny nabízené produkty jsou od farmářů?



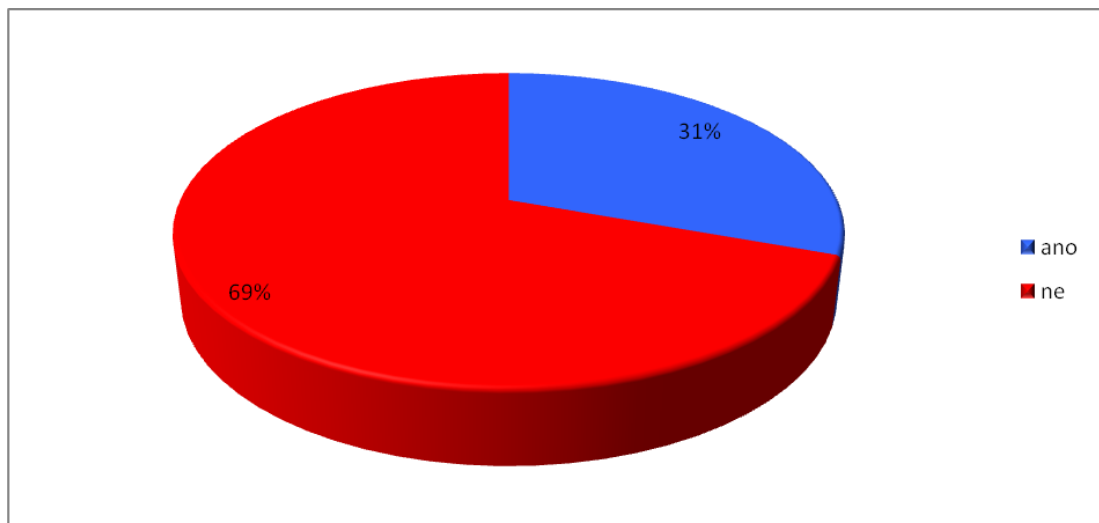
3.1.6 Původ zboží

Lidé nejsou zvyklí se ptát, odkud pochází zboží, které kupují. To se projevilo i na odpovědích k otázce: „ptáte se prodejce na původ jejich zboží“, kde 69 % respondentů odpovědělo, že se neptá. Zbývajících 31 % dotazovaných je zvědavější a zajímá se o to, jaké zboží kupují, jak bylo pěstováno, chováno, ale i např. na proces výroby jogurtů apod. (viz. tabulka č. 9 a graf č. 6)

Tabulka č. 9: Odpovědi na otázku, zda se lidé ptají na původ zboží

Odpověď	počet lidí	%
ano	62	30,5
ne	141	69,5

Graf č. 6: Ptáte se prodejce na skutečný původ jejich zboží?



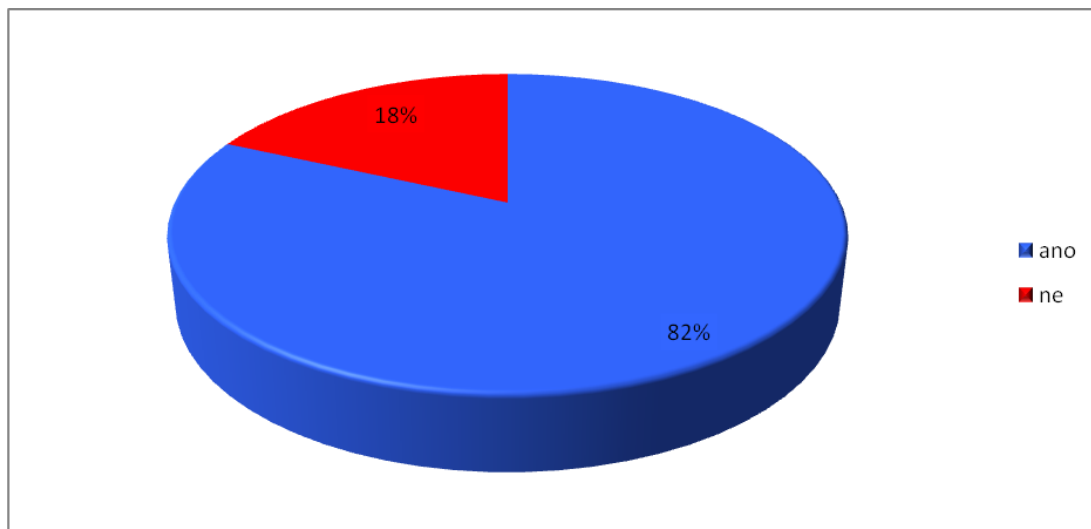
3.1.7 Čtení etiket

Informace na obalech výrobků sleduje 81,8% dotazovaných a 18,2% etikety nečte (viz tabulka č. 10 a graf č. 7). Tento velký rozdíl může znamenat to, že stále klesající kvalita potravin v nákupních řetězcích donutila zákazníky zajímat se o složení výrobků. Z druhé strany výsledek může být ovlivněn i tím, že na farmářské trhy chodí více lidí, kteří se zajímají o to, co jedí.

Tabulka č. 10: Sledují lidé etikety na výrobcích?

Odpověď	počet lidí	%
ano	166	81,8
ne	37	18,2

Graf č. 7: Sledujete etikety na výrobcích?



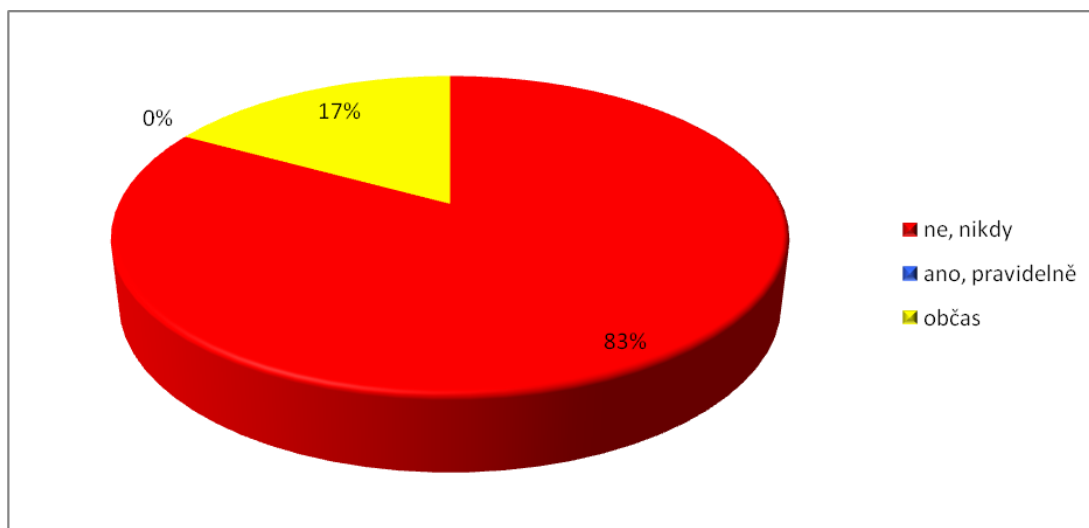
3.1.8 Výrobky, které nepatří na farmářský trh

Na farmářském trhu v Táboře se žádný z respondentů nesetkává pravidelně s výrobky, které na trh nepatří. Občas se s takovým produktem setkalo 16,7 % a 83,3 % dotazovaných se sortimentem nespĺňující podmínky pro prodej na farmářských trzích nesetkalo nikdy (viz. tabulka č. 11 a graf č. 8). Organizátorka trhů v Táboře v areálu Komora kontroluje prodejce, kteří chtějí prodávat a takoví co nespĺňují daná pravidla, se na trzích už vícekrát neobjeví.

Tabulka č. 11: Četnost odpovědí na otázku: „Setkali jste se někdy na farmářském trhu s výrobkem, který tam nepatří?“

Odpověď	počet lidí	%
ne, nikdy	169	83,3
ano, pravidelně	0	0,0
občas	34	16,7

Graf č. 8: Setkali jste se někdy na farmářském trhu s výrobkem, který tam nepatří?



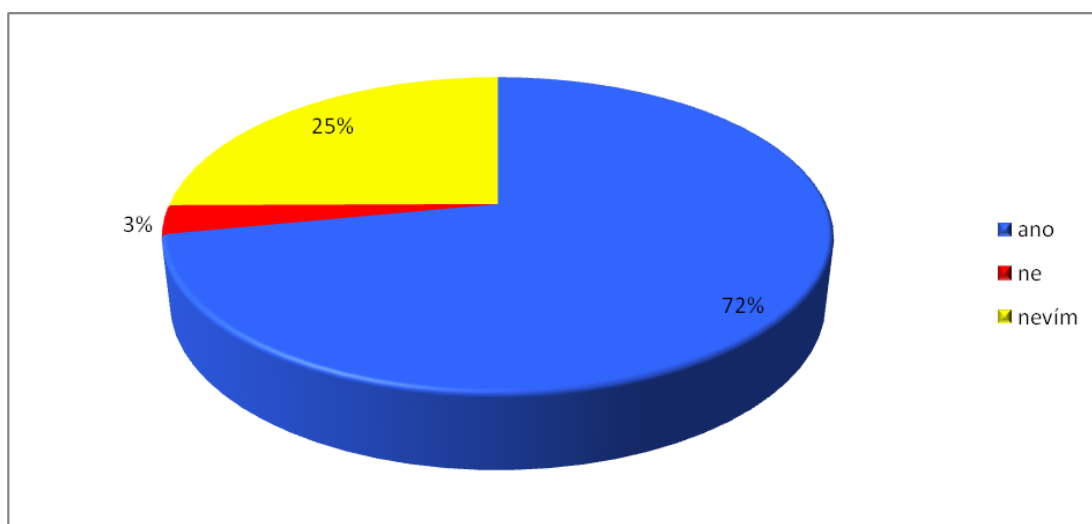
3.1.9 Speciální vybavení stánku s mléčnými a masnými produkty

Na otázku zda si lidé myslí, že by měl být stánek s mléčnými a masnými produkty vybaven nějakým speciálním zařízením odpovědělo 71,9 %, že ano, 3 % dotazovaných uvedlo, že stánek nemusí být ničím speciálním vybaven a 25,1 % nevědělo (viz tabulka č. 12 a graf č. 9)

Tabulka č. 12: Musí být stánek s masnými a mléčnými produkty vybaven něčím speciálním?

Odpověď	počet lidí	%
ano	146	71,9
ne	6	3,0
nevím	51	25,1

Graf č. 9: Musí být stánek při prodeji mléčných a masných výrobků nutně vybaven nějakým speciálním zařízením?



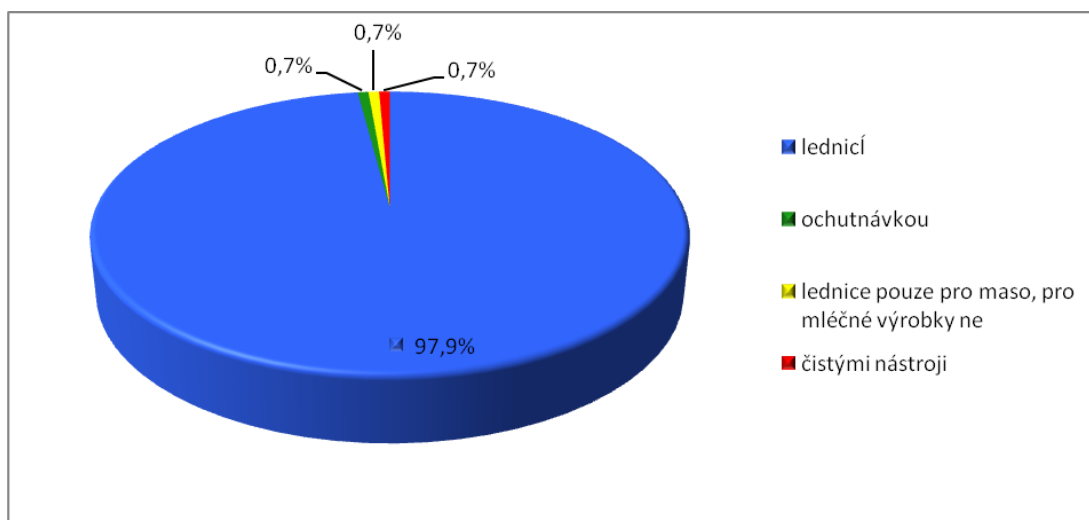
3.1.10 Součást stánku s mléčnými a masnými výrobky

S touto otázkou souvisí ta předchozí. Pokud tedy respondenti uvedli, že stánek má být vybaven speciálním zařízením, tak následovala otázka jakým. Ze 72 % dotazovaných, kteří uvedli v předchozí otázce ano, odpovědělo celých 97,9 %, že by měly být tyto stánky vybaveny chladicím zařízením (viz. tabulka č. 13 a graf č. 10).

Tabulka č. 13: Vybavení speciálním zařízením

Odpověď	počet lidí	%
lednicí	143	97,9
ochutnávkou	1	0,7
lednicí pouze pro maso, pro mléčné výrobky ne	1	0,7
čistými nástroji	1	0,7

Graf č. 10: Pokud ano, tak kterým?



Na základě otázky 3.1.9 a 3.1.10 jsem zjistila, že 70,4 % respondentů ví, že speciálním zařízením, které musí být ve stánku s mléčnými a masnými produkty je chladicí zařízení.

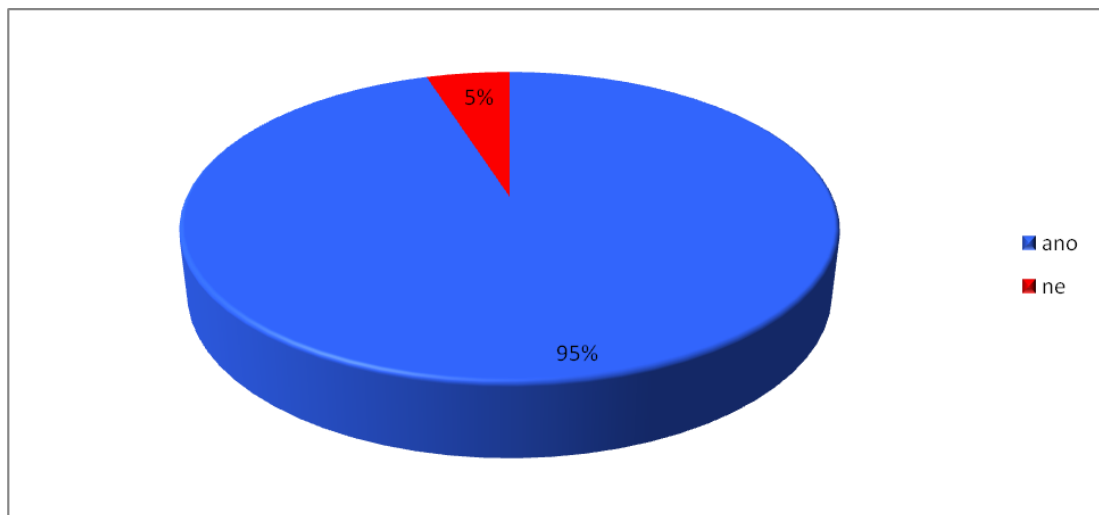
3.1.11 Organizátor

Další otázkou jsem od respondentů zjišťovala, zda by měl organizátor trhu zajistit, aby na trzích prodávali jen opravdoví farmáři. Z dotazovaných 95,1 % odpovědělo, že ano a 4,9% si myslí, že by toto nemělo být povinností organizátora (viz tabulka č. 14 a graf č. 11).

Tabulka č. 14: Měl by organizátor zajistit, aby se na trzích prodávali jen opravdoví farmáři?

Odpověď	počet lidí	%
ano	193	95,1
ne	10	4,9

Graf č. 11: Měl by organizátor zajistit, aby prodávali na trzích jen opravdoví farmáři?



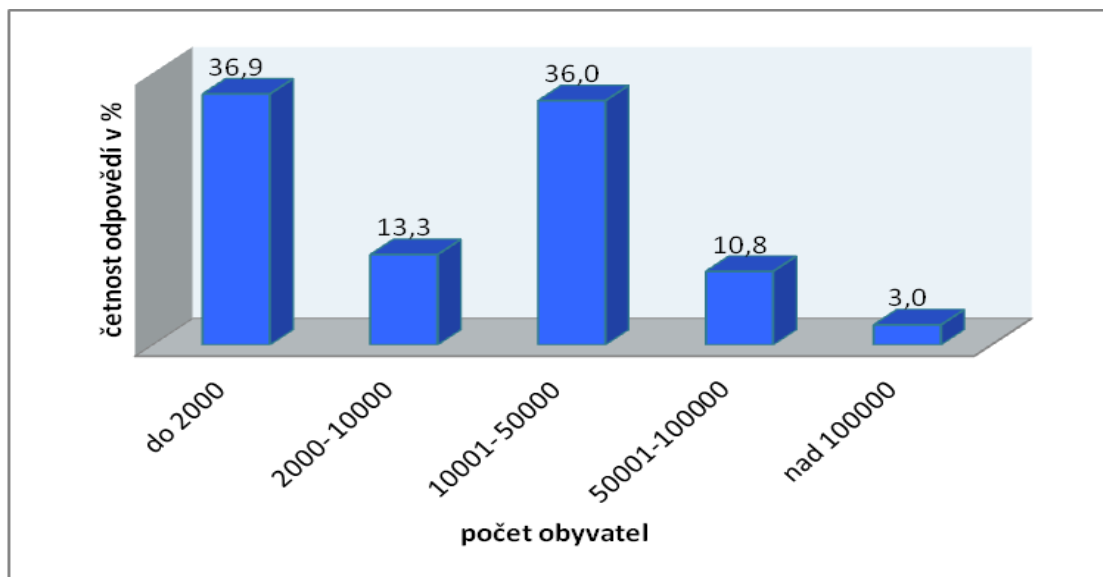
3.1.12 Počet obyvatel Vašeho bydliště

Jak vyplývá z tabulky č. 15 a grafu č. 12, většina dotazovaných je z obcí o velikosti 10001 – 50000 obyvatel. To znamená, že největší část tvoří lidé z Tábora a jeho blízkých částí. Další velkou skupinou jsou lidé z obcí o velikosti do 2000 obyvatel, z toho vyplývá, že to jsou lidé z vesnic. Tento údaj může být mírně zkreslen i faktem, že v době provádění dotazníkového šetření probíhala pouť a na trh přišli i lidé, kteří se v daném místě jinak nevyskytují. To vysvětluje i 3% lidí, kteří jsou z obcí větších jak 100000 obyvatel.

Tabulka č. 15: Počet obyvatel bydliště

Odpověď	počet lidí	%
do 2000	75	36,9
2000- 10000	27	13,3
10001- 50000	83	36,0
50001-100000	12	10,8
nad 100000	6	3,0

Graf č. 12: Počet obyvatel Vašeho bydliště.



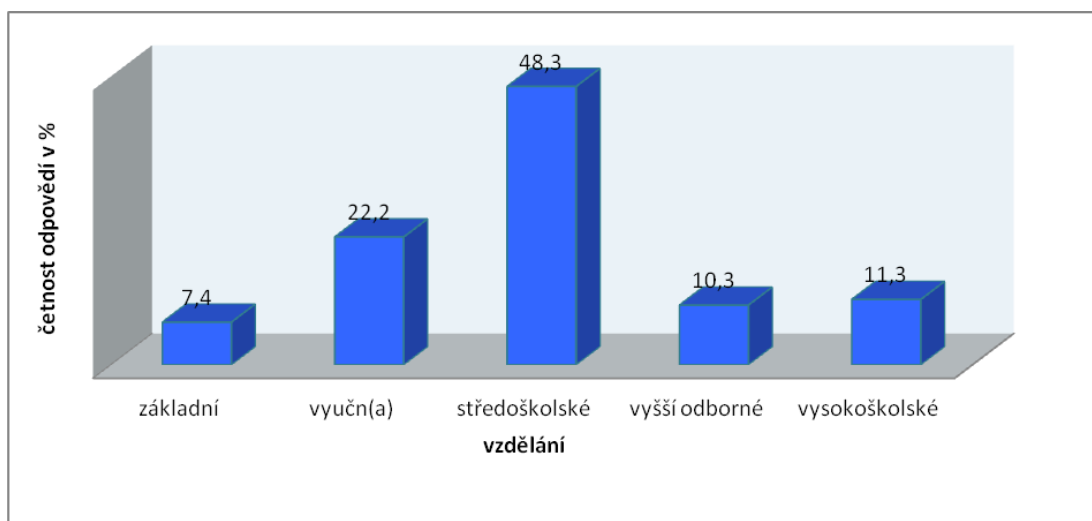
3.1.13 Nejvyšší dosažené vzdělání

Jak uvádí tabulka č. 16 a graf č. 13, nejvíce návštěvníků farmářských trhů v Táboře má středoškolské vzdělání (48,3 %), druhou nejčastější skupinou byli lidé vyučeni (22,2 %).

Tabulka č. 16: Vzdělání

Odpoď	počet lidí	%
základní	15	7,39
vyučen (a)	45	22,17
středoškolské s maturitou	98	48,28
vyšší odborné	21	10,34
vysokoškolské	23	11,33

Graf č. 13: Nejvyšší dosažené vzdělání

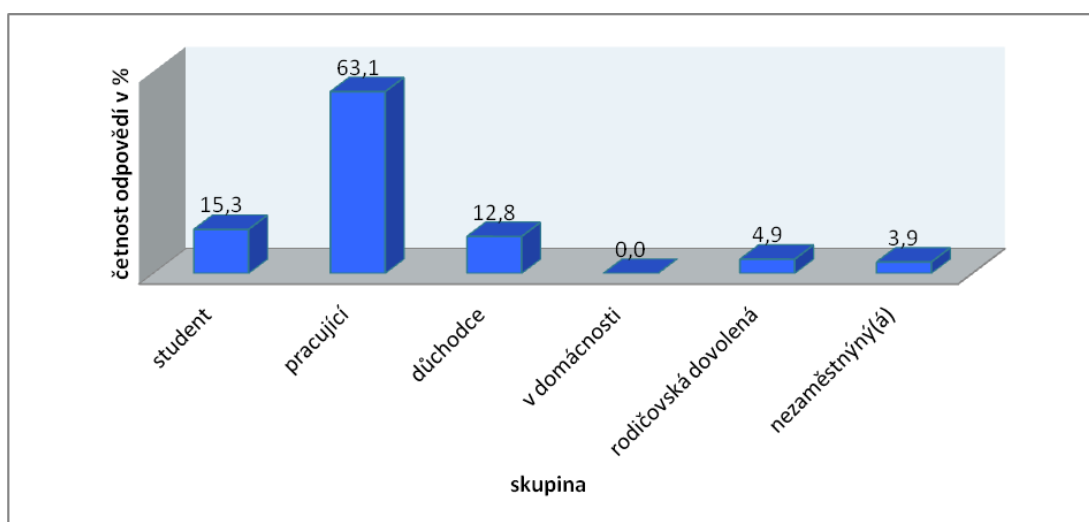


3.1.14 Sociální skupina

Farmářské trhy nejvíce navštěvují pracující lidé (63,1 %) (viz. tabulka č. 17 a graf č. 14). Je to tím, že pracujících je v populaci nejvíce. Dalším důvodem mohou být také o trochu vyšší ceny na trzích oproti obchodním řetězcům, kvůli kterým si nákupy určité skupiny nemohou dovolit.

Tabulka č. 17: Sociální skupina

Odpověď	počet lidí	%
student	31	15,3
pracující	128	63,1
důchodce	26	12,8
v domácnosti	0	0,00
rodičovská dovolená	10	4,9
nezaměstnaný(á)	8	3,9

Graf č. 14: Sociální skupina

3.1.15 Obor

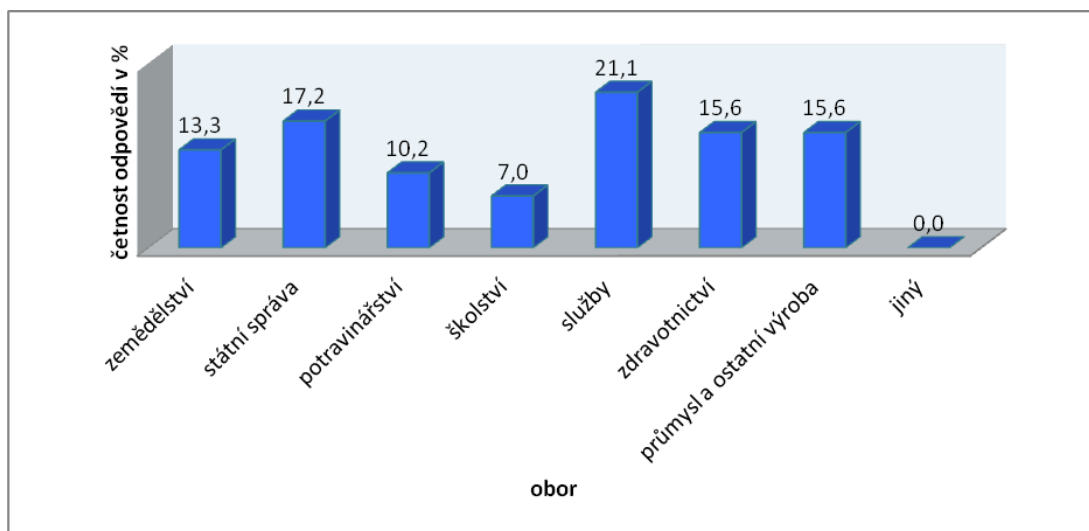
Obor, v kterém lidé pracují, nemá dle dotazníkového šetření vliv na návštěvu farmářských trhů. Své příznivce si najdou mezi všemi obory. Nejvíce byli zastoupeni lidé ze služeb (21,1 %), státní správy (17,2 %), zdravotnictví (15,6 %), průmyslu a ostatní výroby – 15,6 % (viz. tabulka č. 18 a graf č. 15).

Tabulka č. 18: Pracovní obor

Odpověď	počet lidí	%
zemědělství	17	13,3
státní správa	22	17,2
potravinářství	13	10,2
školství	9	7,0

služby	27	21,1
zdravotnictví	20	15,6
průmysl a ostatní výroba	20	15,6
jiný	0	0,00

Graf č. 15: Pracovní obor



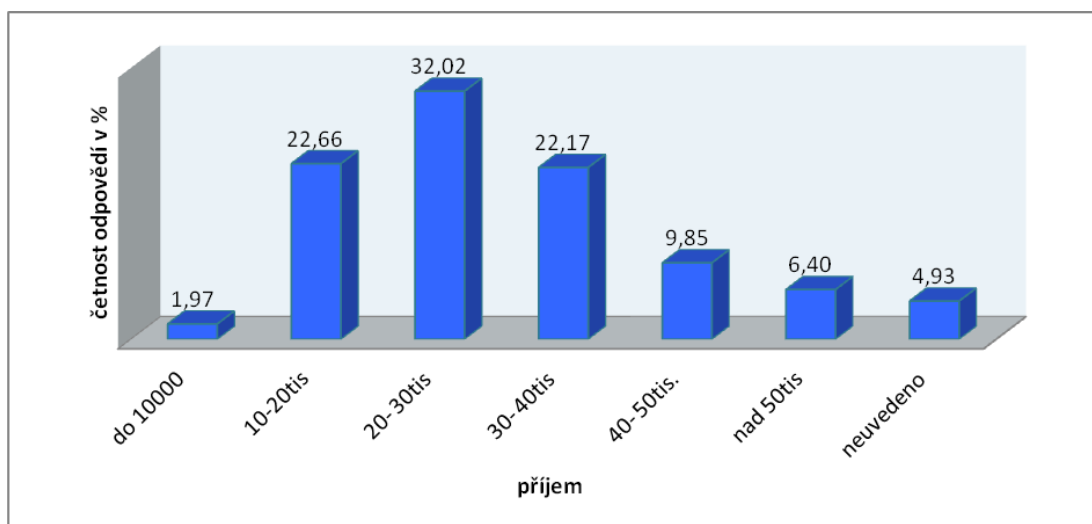
3.1.16 Celkový hrubý příjem domácnosti

Nejvíce je mezi zákazníky na farmářských trzích zastoupena příjmová skupina 20 – 30 tisíc korun (32 %). Následují dvě zastoupením vyrovnané skupiny a to s příjmem 10 – 20 tisíc korun a 30 – 40 tisíc korun (viz. tabulka č. 19 a graf č. 16) . Nejčastěji tedy na trzích nakupují lidé se středními příjmy.

Tabulka č. 19: Celkový hrubý příjem domácnosti

Odpověď	počet lidí	%
do 10000	4	2,0
10-20tis	46	22,7
20- 30tis	65	32,0
30- 40tis	45	22,2
40- 50tis.	20	9,9
nad 50tis	13	6,4
neuveдено	10	4,9

Graf č. 16: Celkový hrubý příjem domácnosti



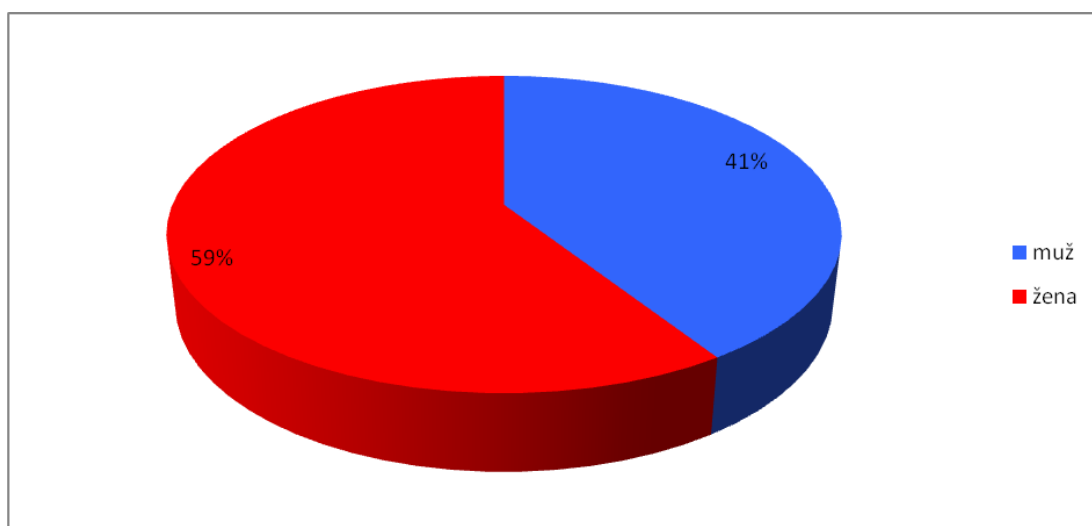
3.1.17 Pohlaví

Farmářské trhy navštěvují více ženy (59, 1%). Mužů chodí 40, 9% (viz. tabulka č. 20 a graf č. 17). Tyto výsledky nejsou nijak překvapivé, protože obecně na nákupy chodí spíše ženy než muži.

Tabulka č. 20: Pohlaví

Odpověď	počet lidí	%
muž	83	40,9
žena	120	59,1

Graf č. 17: Pohlaví



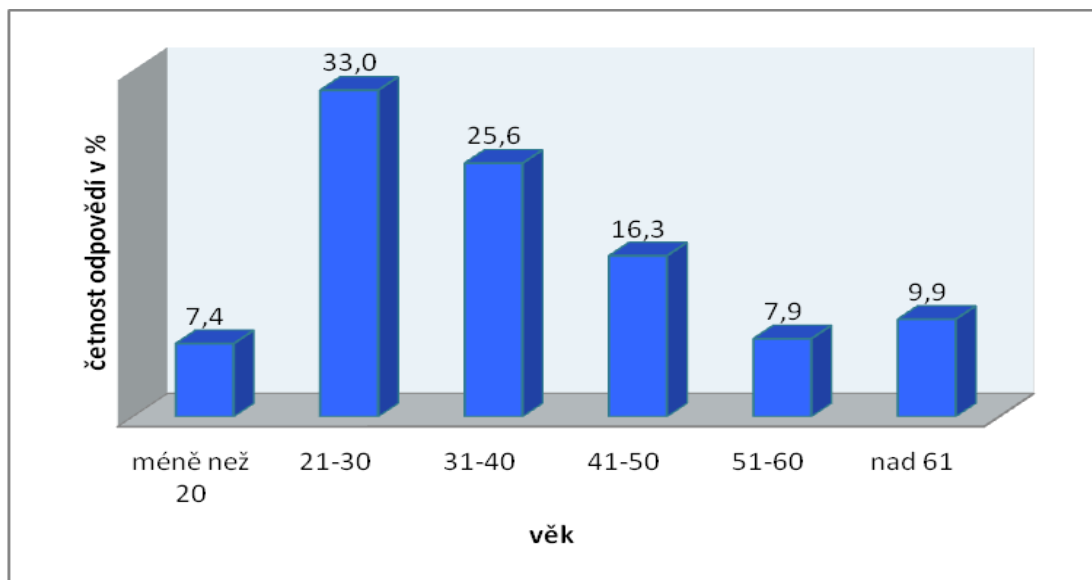
3.1.18 Věk

Nejvíce návštěvníků na farmářském trhu v Táboře v době provádění dotazníku bylo ve věkové skupině 21- 40 let (58, 62%), zastoupení jednotlivých věkových skupin je uvedeno v tabulce č. 21 a v grafu č. 18.. Podle těchto výsledků by se tedy dalo říci, že farmářské trhy zajímají spíše mladší generaci obyvatel.

Tabulka č. 21: Věk respondentů

Odpověď	počet lidí	%
méně než 20	15	7,39
21-30	67	33,00
31-40	52	25,62
41-50	33	16,26
51-60	16	7,88
nad 61	20	9,85

Graf č. 18: Věk respondentů



4. Závěr

Cílem mé práce bylo přiblížit nabízený sortiment na farmářských trzích a legislativu spojenou s jeho prodejem. Zároveň jsem na základě dotazníku měla zhodnotit znalosti a názory lidí, kteří na farmářských trzích nakupují.

Na základě dotazníku, jsem měla zhodnotit znalosti a názory lidí, kteří na farmářských trzích nakupují. Dotazníkové šetření probíhalo na farmářském trhu v Táboře v areálu Komora a ukázalo, že pravidelně ho navštěvuje 21% dotazovaných. Lidé nejvíce nakupují ovoce, zeleninu (19,2%) a mléčné produkty (12,4%) a většina z nich je s nabízeným sortimentem spokojena (88,7%). Pouze 30,5% návštěvníků farmářských trhů se ptá prodejců na původ jimi nabízených výrobků, ale etikety sleduje 81,8% respondentů. S výrobkem, který nepatří na tyto trhy, se ještě nikdy nesetkalo 83,3% dotazovaných, oproti tomu 16,7% lidí na takový produkt již narazilo. 70,4% respondentů ví, že stánky s mléčnými a masnými produkty musí být vybaveny chladicím zařízením.

Čeští zákazníci nejsou moc zvyklí se dotazovat na původ zboží. Optimální by bylo, aby se zákazníci ptali na původ a způsob pěstování nebo chovu, aby řekli svůj názor prodejci na jím nabízené zboží. Užitek by z toho měly obě strany. Pochvala a spokojenost nakupujících motivuje farmáře k další práci a jejich připomínky jim naznačí, jaká mají zákazníci přání. Člověk tak může přímo ovlivnit, co bude na jeho oblíbených trzích nabízeno. Farmářské trhy v ČR zažívají velký „boom“. Jejich popularita i počet rostou, ale jaká bude jejich budoucnost? Pravděpodobně o ní rozhodne kvalita. Zákazníci se budou vracet jen na ty trhy, které mají osvědčené a které nezklamaly jejich představy. To znamená, že velká tíha odpovědnosti leží zejména na pořadatelích trhů, aby zajistili a dbali na to, že na jimi organizovaných trzích budou prodávat vždy jen farmáři a ne překupníci, kteří na dnešní módě trhů chtějí jen vydělat. Kvalitu prodejců i samotného sortimentu je nutné neustále kontrolovat a dbát i na připomínky a přání návštěvníků.

5. Seznam literatury

[1] DRÁPALA, D. *Týdenní trhy na východní Moravě a ve Slezsku*. Acta musealia, Zlín, Muzeum jihovýchodní Moravy, ISSN 0862-8548, 2004a, vol.4, no. 1–2, s. 38–45.

[2] DRÁPALA, D. *Trhy v podhůří vnějších západních Karpat v době předindustriální*. Brno, 2004b. Disertační práce. Filozofická fakulta Masarykovy univerzity.

[3] DUPAL, L., I. MICHALOVÁ a K. NOVÁK. *Rádce spotřebitele- rizika při nákupu zboží*. Brno: CP Books a.s., 2005. ISBN 80-251-0507-5

[4] HEPPNEROVÁ, L., J. POKORA a Z. ŠVEC. *Průručka správné hygienické praxe- při prodeji potravin v potravinářském maloobchodu*. 2. vyd. Praha: České a Slovenské odborné nakladatelství, 2011. ISBN 978-80-886835-07-5.

[5] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin. In: *Úřední věstník Evropské unie*. 2004. Ve znění platném k 13. 3. 2012.

[6] Nařízení komise (ES) č. 589/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/ 2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce. In: *Úřední věstník Evropské unie*. 2008. Ve znění platném k 16. 12. 2011.

[7] SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací. 2008. Vyd. 2., ISBN 80- 7271- 174-1

[8] TROBE, H. L. *Farmers' markets: consuming local rural produce*. International Journal of Consumer Studies, September 2001, vol. 25, no. 3, s. 181–192.

[9] VEBER, J., M. HŮLOVÁ, H. KOŘÁNOVÁ a A. PLÁŠKOVÁ. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1.

[10] Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta. In: *Sbírka zákonů*. 1997. Ve znění platném k 13. 12. 2011.

[11] Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. In: *Sbírka zákonů*. 2005. Ve znění platném k 15. 01. 2012.

[12] Vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování. In: *Sbírka zákonů*. 2003. Ve znění platném k 16. 12. 2011.

[13] Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty. In: *Sbírka zákonů*. 1999. Ve znění platném k 31. 3. 2012

[14] Vyhláška č. 289/ 2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství. In: *Sbírka zákonů*. 2007. Ve znění platném k 10. 12. 2011.

[15] Vyhláška č. 323/2004 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství. In: *Sbírka zákonů*. 2004. Ve znění platném k 3. 2. 2012.

[16] Vyhláška č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici. In: *Sbírka zákonů*. 1997. Ve znění platném k 16. 12. 2011.

[17] Vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů*. 1997. Ve znění platném k 13. 12. 2011.

[18] Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. In: *Sbírka zákonů*. 2003. Ve znění platném k 13. 12. 2011.

[20] Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. In: *Sbírka zákonů*. 2001. Ve znění platném k 10. 12. 2011

[21] Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů*, 1997. Ve znění platném k 17. 1. 2011

[22] Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon). In: *Sbírka zákonů*. 1999. Ve znění platném k 13. 12. 2011.

[23] Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů*. 2001. Ve znění platném k 15. 01. 2012.

[24] Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství). In: *Sbírka zákonů*. 2004. Ve znění platném k 5. 1. 2012.

Internetové zdroje

[1] ALTEROVÁ, Libuše. Platí hygienický balíček. In: *Agroweb* [online]. 10. 2. 2006 [cit. 2012-03-02]. Dostupné z: <http://www.agroweb.cz/Plati-hygienicky-balicek__s43x23632.html>

[2] BOHATEC, P. Aspekty legislativního rámce FT v ČR z pohledu MZe ČR a jím řízených institucí. In: *www.nalok.cz* [online]. 2011 [cit. 2012-03-29]. Prezentace Power Point. Dostupné z:< <http://www.nalok.cz/akce/farmarska-konference>>

[3] INGR, Ivo. Zrání masa a jeho praktický význam. In: *Český svaz zpracovatelů masa* [online]. 22. 10. 2003 [cit. 2012-03-12]. Dostupné z: <<http://www.cszm.cz/clanek.asp?typ=1&id=894>>

[4] Kdo jsme- kompetence. In: *Česká obchodní inspekce* [online]. © 2010 [cit. 2012-03-26]. Dostupné z: <<http://www.coi.cz/cs/ocoi/kdo-jsme-kompetence.html>>

[5] KOZAK, A., M. Olach. *Veterinary and hygienic conditions of animal products in markets and market-halls, including farmer and Christmas markets*. Maso. [databáze online]. December 2011, no.22, s. 13-16. Praha: Městská veterinární správa., 2011 [citováno 2012-03-08]. Dostupné z: <<http://agris.fao.org/>>.

[6] MZE ČR. Kodex farmářských trhů. In: *eAGRI* [online]. 31.5.2011 [cit. 2012-01-13]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2011_farmarske-trhy-maji-svuj-kodex-pomuze.html>

[7] Mze ČR: Farmářské trhy mají svůj kodex, pomůže jim posílit důvěru zákazníků. In: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. *Enviport* [online]. 31.5.2011 [cit. 2012-03-15]. Dostupné z:< <http://www.enviport.cz/mze-farmarske-trhy-maji-sv-242034.aspx>>

[8] Nepoctiví prodejci i na farmářských trzích (Průběžná zpráva za 2. čtvrtletí 2011). In: *Česká obchodní inspekce* [online]. 7. září 2011 [cit. 2012-03-16]. Dostupné z: <<http://www.coi.cz/cs/tiskovy-servis/vysledky-kontrol/nepoctivi-prodejci-i-na-farmarskych-trzich-prubezna-zprava-za-2-ctvrtleti-2011.html>>

[9] PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 543/2011 ze dne 7. června 2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny. In: *Eur-lex.europa.eu* [online]. [cit. 2012-03-12]. Dostupné z: <<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:157:0001:0163:CS:PDF>>

[10] PŘIBYLOVÁ, Eva. Vývoj potravinového práva pokračuje. *Potravinářský zpravodaj* [online]. 2005, VI, č. 3 [cit. 2012-02-23]. Dostupné z: <<http://www.bezpecnostpotravin.cz/attachments/PZ3.pdf>>

[11] SAKURAI, S. *Development of a'locally produced-locally consumend'movement based od the farmers' market and its impal on rural development*. Agricultural Marketing Journal of Japan. [databáze online]. December 2006, no. 64, s. 21-29. Matsudo (Japan): Chiba Univ., 2006 [citováno 2012-02-20]. Dostupné z: <<http://agris.fao.org/>>

[12] STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Kontrolní činnost SZPI. In: *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 13. 02. 2012 [cit. 2012-03-12]. Dostupné z: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1002118&docType=ART&nid=11314>>

[13] SVS ČR. O státní veterinární správě. In: *Státní veterinární správa* [online]. 03. 01. 2012 [cit. 2012-03-12]. Dostupné z: <<http://www.svs.cz/index.php?art=35>>

[14] SZPI. Prodej ovoce a zeleniny. In: *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 07. 11. 2011 [cit. 2012-03-20]. Dostupné z: <<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1001191&nid=11342&chnum=2>>

[15] ŠMÍDTOVÁ, Martina. Nové podmínky prodeje čerstvého ovoce a zeleniny. In: *Spotřebitel* [online]. 9. 7. 2009 [cit. 2012-03-02]. Dostupné z: <http://www.spotrebite.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=114656:nove-podminky-prodeje-erstveho-ovoce-a-zeleniny&catid=127:ovoce-zelenina&Itemid=410>

[16] TISKOVÁ ZPRÁVA SVS ČR. Farmářské trhy - výsledky kontrol. In: *Bezpečnost potravin* [online]. 17. 10. 2011 [cit. 2012-03-02]. Dostupné z: <<http://www.bezpecnostpotravin.cz/farmarske-trhy-vysledky-kontrol.aspx>>

[17] Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání. In: *Podnikatel.cz* [online]. 2011 [cit. 2012-01-12]. Dostupné z: <<http://www.podnikatel.cz/zakony/zakon-c-455-1991-sb-o-zivnostenskem-podnikani-zivnostensky-zakon/cele-zneni/>>

6. Přílohy

6.1. Příloha č. 1: Fotografie z farmářského trhu v Táboře

Obrázek č. 1: Chladicí box s mléčnými výrobky



(Zdroj: autor)

Obrázek č. 2: Prodej sýrů na farmářském trhu v Táboře



(Zdroj: autor)

Obrázek č. 3: Výrobky z kozího mléka



(Zdroj: autor)

Obrázek č. 4: Prodej zeleniny a bylinek na farmářském trhu



(Zdroj:autor)

Obrázek č. 5: Nabídka pečiva na farmářském trhu



(Zdroj: autor)

Obrázek č. 6: Nabídka vajec na farmářském trhu



(Zdroj: autor)

Obrázek č. 7: Prodej ryb na farmářském trhu



(Zdroj: autor)

6.2 Příloha č. 2: Dotazník

Dotazník pro vypracování bakalářské práce studentky Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích na téma:

„PROBLEMATIKA FARMÁŘSKÝCH TRHŮ – LEGISLATIVA A SORTIMENT“

Vážená(ý), prosím o vyplnění následujícího dotazníku za účelem zpracování bakalářské práce. Odpovědi jsou anonymní a údaje budou použity pouze pro tuto práci.

1. Chodíte pravidelně na farmářský trh?

ANO NE

2. Jaké produkty nakupujete?

<input type="checkbox"/>	koření	<input type="checkbox"/>	mléčné výrobky
<input type="checkbox"/>	ovoce a zelenina	<input type="checkbox"/>	vejce
<input type="checkbox"/>	pečivo	<input type="checkbox"/>	maso a uzeniny
<input type="checkbox"/>	med	<input type="checkbox"/>	ryby
<input type="checkbox"/>	houby	<input type="checkbox"/>	ruční výrobky (košíky, šperky)
<input type="checkbox"/>	květiny a sazenice	<input type="checkbox"/>	ovocné šťávy, džemy

3. Jste spokojená (ý) s nabízeným sortimentem?

ANO NE

4. Pokud ne, jaké zboží Vám chybí?

.....

5. Věříte, že všechny nabízené produkty jsou od farmářů?

ANO NE

6. Ptáte se prodejců na skutečný původ jimi prodávaných výrobků?

ANO NE

7. Sledujete etikety na výrobcích?

ANO NE

8. Narazili jste na farmářském trhu na zboží, které tam nepatří? (zboží z hypermarketů, zboží neznámého původu)

<input type="checkbox"/>	ne, nikdy
<input type="checkbox"/>	ano, pravidelně
<input type="checkbox"/>	občas

9. Musí být stánek při prodeji mléčných a masných výrobků nutně vybaven nějakým speciálním zařízením?

<input type="checkbox"/>	ANO	<input type="checkbox"/>	NE	<input type="checkbox"/>	NEVÍM
--------------------------	-----	--------------------------	----	--------------------------	-------

10. Pokud ano, tak kterým?

.....

11. Myslíte si, že by organizátor trhu měl zajistit, aby na trhu prodávali jen opravdoví farmáři?

<input type="checkbox"/>	ANO	<input type="checkbox"/>	NE
--------------------------	-----	--------------------------	----

12. Počet obyvatel Vašeho bydliště

<input type="checkbox"/>	do 2.000	<input type="checkbox"/>	2.000 - 10.000	<input type="checkbox"/>	10.000- 50.000	<input type="checkbox"/>	50.000- 100.000	<input type="checkbox"/>	nad 100.000
--------------------------	----------	--------------------------	----------------	--------------------------	----------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	-------------

13. Vzdělání

<input type="checkbox"/>	základní
<input type="checkbox"/>	vyučen/a
<input type="checkbox"/>	středoškolské
<input type="checkbox"/>	vyšší odborná škola
<input type="checkbox"/>	vysokoškolské

14. Sociální skupina

<input type="checkbox"/>	student
<input type="checkbox"/>	pracující
<input type="checkbox"/>	důchodce
<input type="checkbox"/>	nezaměstnaný
<input type="checkbox"/>	v domácnosti
<input type="checkbox"/>	rodičovská dovolená

15. Uved'te obor, ve kterém pracujete

<input type="checkbox"/>	zemědělství	<input type="checkbox"/>	potravinářství	<input type="checkbox"/>	služby	<input type="checkbox"/>	ostatní průmysl a výroba
<input type="checkbox"/>	státní správa	<input type="checkbox"/>	školství	<input type="checkbox"/>	zdravotnictví	<input type="checkbox"/>	jiný (uved'te jaký)

16. Celkový hrubý měsíční příjem Vaší domácnosti

<input type="checkbox"/>	do 10.000 Kč	<input type="checkbox"/>	20.001 – 30.000 Kč	<input type="checkbox"/>	40.001 – 50.000 Kč
<input type="checkbox"/>	10.001 – 20.000 Kč	<input type="checkbox"/>	30.001 – 40.000 Kč	<input type="checkbox"/>	nad 50.000 Kč

17. Pohlaví

<input type="checkbox"/>	muž
<input type="checkbox"/>	žena

18. Věk

<input type="checkbox"/>	méně než 20	<input type="checkbox"/>	31 – 40	<input type="checkbox"/>	51 – 60
<input type="checkbox"/>	20 – 30	<input type="checkbox"/>	41 – 50	<input type="checkbox"/>	nad 61

Děkuji Vám za vyplnění dotazníku a přeji hezký den.

Veronika Kabešová, studentka 3. ročníku JU ZF