

Vysoká škola ekonomická v Praze

Diplomová práce

2014

Bc. Hana Partynglová

Vysoká škola ekonomická v Praze



Fakulta podnikohospodářská

Studijní obor: Podniková ekonomika a management

Název diplomové práce:

Značky kvality potravin

Autor diplomové práce:

Bc. Hana Partynglová

Vedoucí diplomové práce:

Ing. Ondřej Hykš

P r o h l á š e n í

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma
„Značky kvality potravin“
vypracovala samostatně s využitím literatury a informací,
na něž odkazuji.

V Praze dne 12. května 2014

Podpis

P o d ě k o v á n í

Děkuji panu Ing. Ondřeji Hykšovi
za odborné vedení mé diplomové práce,
cenné rady a připomínky k jejímu zpracování
a vstřícný přístup.

Název diplomové práce:

Značky kvality potravin

Abstrakt:

Cílem práce je definovat pojmy kvalita potravin a značka kvality. Přinést přehled současného stavu nejdůležitějších a nejznámějších značek kvality u potravin na trhu České republiky. Zmapovat názor na kvalitu potravin a vnímání značek kvality u potravin mezi českými spotřebiteli prostřednictvím dotazníku. Navrhnout doporučení spotřebitelům a výrobcům. Výsledky ukázaly, že nejdůležitějším faktorem při výběru potravin je chuť. Nejznámější značkou kvality je Klasa. Z výsledků vyplynulo nízké povědomí spotřebitelů o značkách kvality.

Klíčová slova:

značka kvality, potraviny, kvalita potravin, bezpečnost potravin, RASFF, HACCP

Title of the Thesis:

Brand of quality for food

Abstract:

The aim of this thesis is to define the concepts of food quality and brand quality. The thesis provides an overview of the current status of the most important and famous quality brands in the food market in the Czech Republic. The thesis maps about the quality of food and the perception of quality brands for food among czech consumers via a questionnaire. Write recommendation for consumers and producers. Results showed that the most important factor when choosing food is flavor. The most famous brand of quality is Klasa. The results showed low consumer awareness of quality brands.

Key words:

brand of quality, foodstuffs, food quality, food safety, RASFF, HACCP

Obsah

1	Úvod.....	1
2	Co je kvalita?	3
2.1	Co je kvalita potravin?	3
3	Legislativa.....	6
3.1	Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích	6
3.2	Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele	8
3.3	Národní legislativa vztahující se k potravinářství v ČR.....	9
3.4	Právní předpisy v EU	10
4	Organizace zabývající se kvalitou potravin v ČR.....	12
5	Přístupy k zajištění kvality potravin	17
5.1	HACCP	17
5.2	ISO 22 000	19
5.3	GMP, GHP	20
5.4	EU standardy	21
6	Bezpečnost potravin.....	23
6.1	Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)	23
6.2	RASFF.....	24
7	Informace na obalech potravin	28
7.1	Identifikační označení výrobků živočišného původu.....	32
8	Hodnocení kvality.....	33
8.1	Spotřebitelské testy	33
8.2	Testy potravin v médiích.....	33
9	Značky kvality	35
9.1	BIO.....	36
9.2	BIO v EU.....	36
9.3	CEFF (Certified E-Friendly Food).....	37
9.4	CZECH MADE.....	37
9.5	Český výrobek.....	38
9.6	Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR.....	39
9.7	dTest.....	40
9.8	Evropský systém chráněných označení.....	40
9.8.1	Chráněné označení původu (CHOP).....	41

9.8.2	Chráněné zeměpisné označení (CHZO)	42
9.8.3	Zaručená tradiční specialita (ZTS)	42
9.9	KLASA	45
9.10	Nadační fond ČESKÝ VÝROBEK.....	47
9.11	Program ČESKÁ KVALITA	48
9.12	Regionální potravina	51
9.13	Regionální značení produktů.....	52
9.14	Vím, co jím.....	54
9.15	Zdravá potravina.cz.....	55
9.16	Návrh dělení značek kvality potravin	56
10	Anketa mezi spotřebiteli	58
10.1	Metodika	58
10.2	Respondenti.....	59
10.3	Výsledky anketních otázek	61
11	Doporučení pro zvýšení významu značek kvality u potravin.....	80
11.1	Doporučení spotřebitelům	80
11.2	Doporučení výrobcům a distributorům	80
12	Závěr	82
13	Zdroje.....	86
14	Seznam tabulek, grafů a obrázků	89
15	Přílohy.....	91

1 Úvod

S tématem kvality a bezpečnosti potravin se v dnešní době setkáváme stále častěji. Kvalita potravin je nám připomínaná téměř denně, ať už prostřednictvím tiskovin, televizního vysílání, webových stránek a venkovních reklamních kampaní, nebo přímo na prodejních místech potravin.

Aktuálně roste zájem veřejnosti o bezpečnost a kvalitu potravin. Hlavním důvodem je to, že se tato problematika týká každého z nás. Nedodržení pravidel bezpečnosti a kvality potravin je rizikem pro všechny spotřebitele. Pro snadnější rozhodování při výběru bezpečných a kvalitních potravin vznikla řada garantovaných značek kvality, jejichž loga se uvádí na obalech oceněných potravin.

Hlavním přínosem těchto značek je nezávislé ověřování kvality třetí stranou. Bohužel řada spotřebitelů se stále v těchto značkách neorientuje a netuší, co která značka garantuje. To jsou jen některé z důvodů, proč jsem se ve své diplomové práci rozhodla zabývat právě značkami kvality potravin na českém trhu.

Ve své práci bych chtěla dosáhnout následujících cílů:

- Obecně definovat pojmy kvalita potravin a značka kvality
- Identifikovat značky kvality na trhu potravin v ČR
- Zmapovat povědomí obyvatel ČR o existenci značek kvality potravin
- Navrhnout doporučení pro zvýšení přínosu značek kvality

V první části své práce se budu zabývat pojmem kvality potravin obecně. Poukážu na právní rámec upravující problematiku potravinářství jak v České republice, tak v rámci Evropské unie. V krátkosti představím některé z institucí a organizací, které vznikly za účelem kontroly nad potravinami a mimo jiné se zabývají jejich kvalitou a bezpečností. Popíšu hlavní přístupy k zajištění kvality potravin používané v České republice. Důležitou součástí bude také oddíl věnovaný bezpečnosti potravin a reakcím na rizika týkající se potravin prostřednictvím systému rychlého varování pro potraviny a krmiva Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)¹.

¹ Jedná se o klíčový nástroj, který umožňuje rychle reagovat na rizika týkající se potravin. Blíže bude popsán v kapitole 6.2

Dále se budu zabývat povinností výrobců a distributorů potravin označovat obaly legislativními údaji a informacemi.

Druhá část práce bude věnovaná značkám kvality, kterými jsou označeny potraviny na českém trhu. Zmapuji a vytvořím přehled nejznámějších a nejužívanějších značek kvality a zaměřím se na jejich charakteristiku. Nakonec navrhnu rozdělení značek kvality do určitých kategorií podle jejich primární funkce, pro kterou byly vytvořeny.

V poslední části práce prostřednictvím ankety budu zjišťovat, co si lidé pod pojmy kvalita potravin a bezpečnost potravin představují, a jaké mají názory na kvalitu a bezpečnost potravin prodávaných na českém trhu. Dále budu zjišťovat nákupní zvyklosti v souvislosti s kvalitou potravin, a zejména názory a povědomí o označování potravin značkami kvality. Budu zjišťovat mínění spotřebitelů o podobě informací na obalech potravin a druhy informačních zdrojů, ze kterých se respondenti dozvěděli o značkách kvality.

Pokusím se také zjistit, které faktory jsou pro spotřebitele důležité při nákupu potravin. V neposlední řadě zmapuji znalost vybraných organizací a zdrojů informací, zabývající se kvalitou a bezpečností potravin. Na základě výsledků ankety nakonec dám doporučení spotřebitelům pro nákup potravin a doporučení výrobcům, jaké faktory by mohli při produkci potravin změnit.

V první části budu vycházet především z rešerše odborné literatury. Ve druhé části budu čerpat převážně z webových stránek jednotlivých institucí, které se zabývají kontrolní činností nad potravinami a poskytováním informací spotřebitelům. Webové stránky budou také zdrojem pro identifikaci nejvýznamnějších značek kvality potravin na českém trhu.

Anketu prostřednictvím dotazníku provedu rozesláním formuláře na internetu, je tudíž potřeba počítat s tím, že oslovený vzorek respondentů nebude přesně kopírovat demografickou strukturu obyvatel České republiky a tím pádem mohou být výsledky do jisté míry zkreslené.

2 Co je kvalita?

Existuje mnoho definic k vymezení pojmu kvalita, mezi nejznámější patří:

- „Kvalita je způsobilost pro užití. (J.M.Juran)
- Kvalita je shoda s požadavky. (P.B.Crosby)
- Kvalita je to, co za ní považuje zákazník. (A.V.Feigenbaum)²
- Dle normy ČSN EN ISO 9000:2009 je kvalita definována jako „stupeň splnění požadavků souborem inherentních charakteristik, přičemž za inherentní charakteristiky jsou považovány vnitřní vlastnosti objektu kvality, kterým může být nejenom produkt, ale také proces, zdroj nebo systém“.

Požadavky zákazníka na produkt jsou orientovány na určité znaky (vlastnosti), které má každý produkt a projevuje se jimi navenek a oslovuje zákazníky. Pokud se znaky produktu shodují s požadavky zákazníka, považuje spotřebitel takový produkt za kvalitní.

Požadavky na kvalitu:

- **právně závazné** – regulovaná sféra (zákony, nařízení, směrnice, vyhlášky)
- **právně nezávazné** – neregulovaná sféra (technické normy)
- **specifické požadavky smluvně sjednané** mezi dodavatel a odběratelem
- **technické specifikace** prohlášené výrobcem
- **očekávání zákazníků**
 - o vyslovené
 - o předpokládané
- **obvyklé pro daný produkt** a účel, který má plnit

2.1 Co je kvalita potravin?

V dnešní době se stále více zaměřujeme při svém rozhodování na kvalitu a to platí i pro nákupní rozhodování u potravin. Kvalita patří mezi klíčové parametry při výběru potravin, přičemž každý spotřebitel má individuální požadavky.

² NENADÁL, Jaroslav. *Moderní management jakosti : principy, postupy, metody*. Praha: Management Press, 2008. ISBN 978-80-7261-186-7, str. 13

Mezi základní znaky kvality potravin patří:

- **Zdravotní nezávadnost**
 - Zdravotně nezávadné jsou potraviny, které podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky stanovené tímto zákonem.
- **Bezpečnost potravin**
 - Tato vlastnost je upravena v Nařízení ES č. 178/2002, podle kterého nesmí být potravina uvedena na trh, pokud není bezpečná. Nesmí být tedy škodlivá pro zdraví a musí být vhodná pro lidskou spotřebu.
- **Požadavky ve vztahu k obvyklému standardu**, které se obecně předpokládají (zvyklost, obvyklá praxe výrobce)
- **Množství** (objem, váha, kusy)
- **Složení potravin**
 - Složení určuje nutriční hodnotu a ovlivňuje hodnotu produktu, která se projeví v tržní ceně. Zpravidla čím hodnotnější, tím je stanovena vyšší cena za potravinu.
- **Senzorické vlastnosti** (vzhled, textura, aroma, chuť)
 - Vlastnosti, které zákazník hodnotí při výběru produktu a při následné konzumaci svými smysly. Senzorické vlastnosti potravin ovlivňuje jejich složení, způsob výroby, balení a také manipulace s potravinou.
- **Trvanlivost potravin**
- **Balení a informace na obalu**

Požadavky na kvalitu potravin se stále vyvíjí s větší informovaností spotřebitelů i díky dalším okolnostem, které mají vliv na rozvoj výroby a distribuce potravin.

Takovými aspekty pro vývoj nových požadavků na kvalitu potravin mohou být:

- Vliv skandálů týkajících se bezpečnosti a kvality potravin (např. kauza z roku 2013 v celé Evropě, lasagne obsahující nedeklarované koňské maso; technická sůl v potravinách v roce 2012 dovezených z Polska).
- Nová očekávání spotřebitelů, například na základě zdravého životního stylu (zdravá výživa, aditiva, dochucovadla, energetická hodnota).
- Ochrana životního prostředí. Stále větší zájem zákazníků o biopotraviny klade nároky na podnikatele v ekologickém hospodaření.

- Změny v legislativě na národní i evropské úrovni.
- Technologický rozvoj v potravním řetězci.
- Podpora místních podnikatelů nebo farmářů z určité oblasti prostřednictvím sledovatelnosti původu (např. evropská označení původu – Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení, Zaručená tradiční specialita).
- Ochrana potravního řetězce před neoprávněnými zásahy (bio-terorismus).

3 Legislativa

V ČR platí národní právní předpisy a právní předpisy Evropské unie (dále jen EU). Legislativa v oblasti potravin obsahuje širokou škálu právních předpisů, které upravují problematiku celého potravinového řetězce od produkce surovin, jejich zpracování, distribuci až po prodej spotřebiteli.

Právní předpisy mimo jiné upravují kvalitu potravin (složení a označení výrobků), ochranu zdraví (hygienická opatření, řešení aditiv, správná praxe při zpracování), ochranu životního prostředí (ekologická produkce, rybolov).

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

Pro národní legislativu potravin je stěžejní především zákon o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších změn, doplňků a prováděcích vyhlášek. Smyslem zákona o potravinách je chránit spotřebitele před zdravotně závadnými potravinami. Potravinový zákon se vztahuje na veškeré potraviny rostlinného či živočišného původu. Zákon se nevztahuje na podmínky výroby pokrmů a pitnou vodu.

Zákon definuje potraviny jako „látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj, nejde-li o léčiva a omamné nebo psychotropní látky; za potravinu podle tohoto zákona se považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace“.³

Zákon dále definuje zdravotně nezávadné potravina jako „potraviny, které splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené tímto zákonem, přímo použitelným předpisem Evropských společenství a prováděcím právním předpisem nebo které jsou uváděny do oběhu se souhlasem Ministerstva zdravotnictví“.⁴

³ Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, §2 odst. a)

⁴ Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, §2 odst. f)

Zákon se zabývá:

- **stanovením povinností provozovatelů potravinářského podniku při výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu**
 - dodržovat smyslové, fyzikální, chemické požadavky na jakost potravin
 - ve všech fázích výroby dodržovat technologické a hygienické požadavky
 - dodržovat způsob a podmínky přepravy, skladování a manipulace
 - požadavky pro obsah, použití vitamínů a přídatných látek
 - zajistit pravidelnou kontrolu dodržování požadavků kladených zákonem
- **ozařováním potravin**
 - ozařování ionizujícím zářením lze provádět pouze se schválením Státní zemědělské a potravinářské inspekce na základě podané žádosti
- **balením potravin**
 - při uvádění potravin do oběhu lze používat obalové materiály, které chrání potravinu před znehodnocením, znemožňují záměnu obsahu bez otevření, odpovídají požadavkům na materiály přicházející do přímého styku s potravinami a nijak neovlivní potravinu
- **označováním potravin** (viz kapitola 7)
- **uváděním potravin do oběhu**
 - do oběhu je zakázáno uvádět potraviny zdravotně závadné, klamavě označené, s prošlým datem použitelnosti a neznámého původu
 - do oběhu lze uvádět potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti, pokud jsou takto označeny a zdravotně nezávadné
- **zvláštním ustanovením o tabákových výrobcích**
 - k výrobě se používá pouze surový nebo technologicky upravený tabák a látky stanovené vyhláškou
- **přepřavou potravin a tabákových výrobků**
 - povinnost používat jen k přepravě způsobilé a vhodně upravené prostředky nebo přepravní prostory, aby nedošlo k poškození zdravotní nezávadnosti a jakosti výrobků
- **úpravou státního dozoru nad dodržováním uvedených povinností**
 - dozor vykonávají orgány ochrany veřejného zdraví, orgány veterinární správy a Státní zemědělská a potravinářská inspekce

- **správními delikty a sankcemi**
 - o dopouštění se správního deliktu např. nedodržením: smyslových, chemických a fyzikálních požadavků na jakost potravin, technologických či hygienických požadavků, způsobů nebo podmínek přepravy, skladování nebo manipulace
- **vymezením základních pojmů** – jakost, doplňky stravy, přídatné látky, pomocné látky, potravní doplňky, výživová tvrzení, potraviny nového typu

Novela zákona o potravinách⁵

Vláda ČR 11.12.2013 schválila novelu zákona o potravinách a tabákových výrobcích. Novelu nyní musí ještě schválit sněmovna. Hlavním důvodem novelizace je adaptace na evropskou legislativu, sjednocení názvosloví a posílení ochrany spotřebitelů.

Navrhované změny:

- Písmo na obalech potravin o velikosti alespoň 1,2 mm, zároveň musí být zajištěna čitelnost např. kontrast tisku a pozadí.
- Potravina musí být označena v českém jazyce.
- U balených i nebalených potravin musí být v místě prodeje jasně uvedeno, odkud výrobek pochází.
- Složení potraviny musí být uvedeno na obale. V případě nebalených potravin, např. u pultového prodeje, musí být složení viditelně umístěno v místě prodeje.
- V obchodech s tržbami nad pět miliard korun musí být viditelně u vchodu do prodejny uvedeno pět zemí, z nichž se výrobky do obchodu dováží.
- Zvýšení sankcí za nedodržování požadavků např. na jakost může pokuta nově dosáhnout až 10 milionů korun (místo max. 3 milionů korun dnes).

3.2 Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele

Zákon upravuje nabízení a prodej výrobků a poskytování služeb na území České republiky.

⁵ Informace o potravinách (15.3.2014) Přístup z internetu:
http://www.ipravnik.cz/cz/aktuality/art_8741/informace-o-potravinach.aspx

Zákon obsahuje:⁶

- **Poctivost prodeje výrobků**
 - Např. lze prodávat výrobky jen ve správné hmotnosti, množství, předepsané jakosti.
- **Nekalé obchodní praktiky**
 - Nekalé jsou zejména klamavé a agresivní obchodní praktiky.
- **Klamavé obchodní praktiky**
 - Praktika, při níž je užit nepravdivý údaj, opomene-li podnikatel uvést důležitý údaj nebo není-li dodržen závazek obsažený v kodexu chování, ke kterému se podnikatel zavázal.
- **Agresivní obchodní praktiky**
 - Obchodní praktika je agresivní, pokud dochází k obtěžování, donucování, použití síly k ovlivnění rozhodnutí spotřebitele.
- **Zákaz diskriminace spotřebitele**
- **Zákaz výroby, dovozu, vývozu, nabízení, prodeje produktů, které jsou nebezpečné svou zaměnitelností s potravinami**
- **Informační povinnosti**

3.3 Národní legislativa vztahující se k potravinářství v ČR

Mezi významné legislativní předpisy z oblasti potravinářství patří např.:

- Zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství
- Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně značení původu a zeměpisném označení
- Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu
- Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech
- Zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobku
- Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství
- Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči
- Zákon č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání
- Zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech
- Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci
- Zákon č. 258/2000 Sb., o veřejném zdraví

⁶ Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele

- Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., Systém rychlého varování o vzniku rizika a ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv
- Vyhláška č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
- Vyhláška č. 366/2001 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny
- Vyhláška č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod
- Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby

3.4 Právní předpisy v EU

V rámci EU se intenzivně harmonizuje evropská legislativa, aby byly vytvořené předpisy platné ve všech členských státech. Změny probíhají i v potravinářském sektoru, aby předpisy vyhovovaly měnícím se podmínkám a lépe sloužily v praxi.

Cíle legislativy v potravinářství v EU:

- Ochrana spotřebitelů před klamáním a falšováním
- Ochrana před zdravotně nebezpečnými potravinami
- Ochrana před onemocněním z potravin
- Ochrana podnikatelů před nekalými praktikami
- Ochrana životního prostředí
- Usnadnění volného pohybu potravin v rámci EU

Požadavky legislativy v potravinářství v EU:

- Sledování celého potravinového řetězce – od prvovýroby, výroby krmiv až po spotřebitele.
- Umožnit volný pohyb bezpečných potravin vyhovujících požadavkům, které se nebudou v členských státech EU významně lišit.
- Sledovatelný pohyb potravin ve všech stadiích.
- Vedení jednotného systému včasného varování s jediným kontaktním místem v každé zemi.

Klíčové evropské předpisy pro potravinářství

- Nařízení 178/2002 ES, o zásadách potravinového práva, Evropském úřadu pro bezpečnost potravin a systému RASFF
- Nařízení 853/2004 ES, o hygieně potravin
- Nařízení 853/2004 ES, o úředních kontrolách potravin a krmiv
- Nařízení 1831/2003 ES, o limitech kontaminujících látek
- Nařízení 510/2006 ES, o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin
- Nařízení 1924/2006 ES, o označování výživové hodnoty
- Nařízení 1925/2006 ES, o přidávání vitaminů a minerálních látek do potravin
- Nařízení 1333/2008 ES, o potravinářských přídatných látkách
- Nařízení 1169/2011 ES, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

4 Organizace zabývající se kvalitou potravin v ČR

K zajištění bezpečnosti a kvality potravin přispívají jak státní instituce, tak nezisková sdružení a nevládní organizace. Společným cílem všech angažovaných organizací je ochrana zdraví spotřebitele, jeho informovanost a vzdělání v problematice týkající se potravin.

Na území České republiky působí v oboru potravinářství řada institucí, těmi nejdůležitějšími, které teď v krátkosti představím, jsou:

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)
- Státní veterinární správa ČR
- Česká obchodní inspekce (ČOI)
- Potravinářská komora ČR
- Ministerstvo zemědělství (MZe)
- Agrární komora ČR
- Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP)
- Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP)

1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)

Obr. 1 Logo SZPI



Zdroj: www.szpi.gov.cz

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen SZPI) je organizační složka státu zřízená Ministerstvem zemědělství ČR jako orgán státního dozoru dle zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Dohlíží především na bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin neživočišného původu. Mezi další činnosti patří ochrana spotřebitele před klamavě označenými produkty a před výrobky, které jsou neznámého původu nebo s prošlým datem použitelnosti. Cílená kontrola SZPI se také zaměřuje na podmínky výroby a prodeje potravin.

V roce 2013 provedli inspektoři SZPI celkem 35 686 kontrol v potravinářských podnicích. Bylo zjištěno celkem 4 086 nevyhovujících šarží potravin. Nejnižší podíl nevyhovujících šarží s ohledem na zemi původu byl zjištěn u potravin z ČR, a to 17 % nevyhovujících šarží. U produkce pocházející ze zemí EU bylo zjištěno 28 % nevyhovujících šarží. Nejvyšší procento, 38 % nevyhovujících šarží, pocházelo z produkce dovážené ze třetích zemí. Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží u čokolád a cukrovinek (75 %), dehydrovaných výrobků (53 %), medu (53 %) a kakaá (50 %).⁷

2. Státní veterinární správa ČR

Obr. 2 Logo Státní veterinární správa ČR



Zdroj: www.svs-cr.cz

Státní veterinární správa ČR je organizační složka státu zřízená Ministerstvem zemědělství ČR jako orgán státní správy v resortu zemědělství podle zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči. Ze zákona vykonává dozor nad zdravotní nezávadností potravin živočišného původu. Mezi další úkoly spadá dozor nad dovozem zdravotně nezávadných produktů ze zahraničí a veterinární ochrana území ČR.

V roce 2012 bylo provedeno 30 277 kontrolních akcí, z nichž bylo vykázáno 361 akcí alespoň s jednou závadou. Nejčastější závady byly zjištěny v nedodržování správných postupů čištění a sanitace (21,9 %), na druhé místo se řadí nedodržení správné hygienické a výrobní praxe (17,14 %) a na třetím místě se objevují nedostatky u manipulace s produkty (13,1 %). U označování výrobků bylo zaznamenáno více než 10 % závad (12,86 %).⁸

3. Česká obchodní inspekce (ČOI)

Česká obchodní inspekce (dále jen ČOI) je orgán státní správy podřízený Ministerstvu průmyslu a obchodu ČR, byla zřízena zákonem č. 64/1986 Sb.,

⁷ Výroční zpráva o činnosti SZPI za rok 2013, elektronicky dostupné na stránkách SZPI: <http://www.szpi.gov.cz/lstDoc.aspx?nid=11386>, (15.3.2014)

⁸ Výroční zpráva o činnosti SVS za rok 2012, elektronicky dostupné na stránkách SVS: http://eagri.cz/public/web/file/247238/vyrocní_zpráva_svs_za_rok_2012.pdf, (16.3.2014)

o České obchodní inspekci. Kontroluje dodržování jakosti zboží (kromě potravin) včetně jejich zdravotní nezávadnosti, podmínek skladování a dopravu. V kontrolní

Obr. 3 Logo ČOI



Zdroj: www.coi.cz

činnosti se také soustředí na výrobky, zda jsou opatřeny náležitým povinným označením. ČOI nekontroluje kvalitu potravin a pokrmů, ale zabývá se jimi z hlediska poctivostí jejich prodeje (např. správné účtování ceny, kontrola ověřených měřidel).

4. Potravinářská komora ČR

Obr. 4 Logo Potravinářská komora ČR



Zdroj: www.foodnet.cz

Potravinářská komora ČR je zájmové neziskové sdružení právnických osob z odvětví potravinářského průmyslu a zpracovatelů zemědělské produkce. Zastupuje zájmy v potravinářském průmyslu vůči orgánům státní správy o obdobných organizacím v EU.

Je výhradním vlastníkem značky „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“ od roku 2011, kdy byla značka zapsána.

5. Ministerstvo zemědělství (MZe)

Obr. 5 Logo Ministerstvo zemědělství ČR



Zdroj: www.eagri.cz

Ministerstvo zemědělství je ústředním orgánem státní správy pro oblast zemědělství, vodní hospodářství, správu lesů, myslivosti a rybářství. Do jeho působnosti patří také potravinářský průmysl. Plní funkci ústředního orgánu státní správy v péči o potraviny. Ministerstvo mimo jiné řídí Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a Státní veterinární správu ČR.

6. Agrární komora ČR

Agrární komora ČR je rozhodující nevládní agrární organizací, která zastupuje zájmy svých členů, jimiž jsou právnické i fyzické osoby v zemědělství, lesnictví a

potravinářství. Členství v komoře je dobrovolné a nyní je členů přes 103 tisíc. Hlavní rolí komory je prosazování a obhajoba zájmů členů, poskytování poradenství a informační služby např. v oblasti právní, legislativní, zahraničních vztahů a certifikační.

Obr. 6 Logo Agrární komora ČR



Zdroj: www.agrocr.cz

7. Informační centrum bezpečnosti potravin (ICBP)

Obr. 7 Logo Informační centrum bezpečnosti potravin



Zdroj: www.bezpecnostpotravin.cz

Informační centrum bezpečnosti potravin je komunikační centrum směrem k veřejnosti. Vzniklo v roce 2002 na základě usnesení vlády ČR č. 1320/2001. V rámci činnosti centra vznikly internetové stránky bezpecnostpotravin.cz, jejichž provozovatelem je Ministerstvo zemědělství. Cílem stránek je poskytnout široké veřejnosti včasné, přesné a srozumitelné informace týkající se potravin od jejich

výroby až po dodání spotřebiteli. Uživatelé zde najdou informace o problematice bezpečnosti potravin, systému jejího zabezpečení, tiskové zprávy dozorových orgánů, hlášení Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva, aktualizované informace o možných rizicích z potravin a jiná odborná data z problematiky potravin.

8. Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)

Státní zemědělský intervenční fond je státní instituce, náležící do působnosti Ministerstva zemědělství, která zprostředkovává finanční podporu z Evropské unie a národních zdrojů a zajišťuje následnou kontrolu. Také zajišťuje marketingovou podporu a administrativu národní značky kvality KLASA a Regionální potraviny. V rámci

Obr. 8 Logo Státní zemědělský intervenční fond



Zdroj: www.szif.cz

podpory kvalitních potravin pořádá akce na podporu prodeje, propagační kampaně, spolupráci na výstavách a veletrzích. Hlavním úkolem je prosazovat dobré jméno kvalitní zemědělské a potravinářské produkce na tuzemském trhu i v zahraničí.

9. Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP)

Obr. 9 Logo Česká technologická platforma pro potraviny



Zdroj: www.ctpp.cz

Česká technologická platforma pro potraviny byla ustanovena v roce 2006 na základě Stanov Potravinářské komory ČR jako její organizační složka. Cílem platformy je výzkum v oblasti výživy, potravin a spotřebitele a řízení potravinového řetězce ke zdokonalení potravinářských výrobků, které budou lépe odpovídat potřebám a očekáváním spotřebitelů. Tyto aktivity podporují konkurenceschopný celoevropský potravinářský průmysl.

5 Přístupy k zajištění kvality potravin

Kvalita se stala samozřejmým atributem výrobků a tedy i potravin. Aby na výstupu byla garantována kvalitní potravina, nesmí být opomenuto řízení kvality ve všech stádiích vzniku potraviny v celém řetězci. Zajištění stability kvality od výroby až po první kontakt potraviny se zákazníkem by mělo být dnes již samozřejmostí.

Nyní přiblížím přehled typických přístupů k zajištění kvality potravin, kterými jsou:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- ISO 22000
- GMP (Good Manufacturing Practices)
- GHP (Good Hygiene Practices)
- EU standardy
 - o IFS (International Food Standard)
 - o BRC (British Retail Consortium)

5.1 HACCP

Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů Hazard Analysis and Critical Control Points (dále jen HACCP) ve výrobě potravin patří mezi základní nástroje, jak splnit požadavek bezpečnosti potravin. Systém HACCP poprvé použila N-A-S-A v 70. letech při výrobě maximálně bezpečných potravin pro své astronauty. V ČR systém HACCP legislativně upravuje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a navazující vyhlášky Ministerstva zemědělství o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. Na evropské úrovni je systém zakotven v Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin.

Dodržování zásad, vytvoření a zavedení systému HACCP je povinné pro:

- výrobce potravin
- obchodníky uvádějící potraviny do oběhu
- zpracovatele potravin (restaurace, provozovny veřejného stravování, jídelny, stánky s občerstvením atd.)

1. Provedení analýzy nebezpečí

- V analýze musí být zahrnuta všechna nebezpečí, která ohrožují bezpečnost potravin, a která lze u potravin daného druhu předpokládat.
- Analyzují se vlastnosti potravin, výrobní technologie, postupy, stav prostorů a zařízení podniku.
- Tato nebezpečí se dělí na:
 - **Fyzikální** – nečistoty, přítomnost cizích předmětů v potravine
 - **Chemická** – zakázané chemické látky v potravine
 - **Mikrobiologická kontaminace** – živé organismy v potravine
např. plísně

2. Stanovení kritických kontrolních bodů (CCP)

- Kritickým kontrolním bodem je místo, kde se provádí zákrok, který riziko eliminuje nebo snižuje (snížení či zvýšení teploty, okyselení).
- Pro každé identifikované nebezpečí musí být předloženo vhodné ovládací opatření, kterým je například kvalitní obalový materiál, dodržování zásad správné hygienické praxe, nákup surovin od prověřených dodavatelů, vhodné skladování, kontrola teplot a vlhkosti při skladování.

3. Stanovení kritických mezí

- Stanovení měřitelných parametrů kritických mezí, hodnot určitého znaku, které tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem pro každý stanovený kritický kontrolní bod (např. sledování teploty v chladicích boxech).

4. Monitoring kritických bodů

- Zahrnuje způsob, metody a frekvence monitorování podle stanovených kritických bodů. Dále obsahuje stanovené kritické meze a kompetence při kontrole.

5. Nápravná opatření

- Stanovení postupů pro každé překročení kritických mezí a odpovědné osoby, která nápravná opatření provede. Musí být zajištěno vrácení

⁹ Věstník Ministerstva zemědělství ČR č. 2/2010, září 2010, Všeobecné požadavky na systém HACCP a podmínky pro jeho certifikaci, dostupné z: http://eagri.cz/public/web/file/106403/_2010_2.pdf, (17.3.2014)

systému do zvládnutého stavu, aby se potravina nepovažovala za nebezpečnou.

6. Určení ověřovacích postupů

- Ověření funkčnosti a spolehlivosti systému prostřednictvím kontrolních postupů.

7. Dokumentace a vedení záznamů

- Např. dokumenty o popisu potravin, identifikaci nebezpečí, stanovených kritických mezí, postupy monitoringu, nápravných opatření.

Certifikace systému HACCP je dobrovolná a potvrzuje funkčnosti a efektivnost zavedeného systému.

5.2 ISO 22 000

Mezinárodní norma ČSN EN ISO 22000:2006 – Systémy managementu bezpečnosti potravin – Požadavky na organizaci v potravinovém řetězci specifikuje požadavky na systém managementu bezpečnosti potravin pro organizace v potravinovém řetězci (prvovýrobci, dopravci, stravovací zařízení atd.). Norma úzce navazuje na normu ČSN EN ISO 9001, jejichž členění je srovnatelné. Standard ISO 22000 je mezinárodně schválený a uznávaný. Zahrnuje principy HACCP a v systému managementu bezpečnosti potravin tento systém v požadavcích překračuje.

ČSN EN ISO 22000:2006 – přínosy certifikace systému:¹⁰

- prokázání splnění nároků nad rámec minimálních legislativních požadavků
- stálost výrobního procesu, stabilní a vysoká kvalita poskytovaných produktů zákazníkům
- prokázání účinnosti a efektivnosti systému třetí nezávislou stranou
- zdokonalení pořádku, organizační struktury a efektivnosti v celé organizaci
- optimalizace nákladů a snížení ekonomických ztrát (snížení nákladů na neshodné výrobky)
- zvýšení důvěry veřejnosti a státních orgánů

¹⁰ ČSN EN ISO 22000:2006 – *Management bezpečnosti potravin*, dostupné z internetu: <http://www.cqs.cz/Normy/CSN-EN-ISO-220002006-Management-bezpecnosti-potravin.html> (20.3.2014)

5.3 GMP, GHP

Zásady správné výrobní praxe (Good Manufacturing Practices, dále jen GMP) patří k nejstarším přístupům v systémech managementu kvality. Tyto zásady se především využívají při výrobě farmaceutických produktů, při jejich přepravě, skladová a distribuci. Cílem postupů je garantovat vhodnost a nezávadnost léků při jejich užití, aby nedošlo k vystavení riziku, způsobeném nedostatečnou kvalitou při výrobě. Požadavky pro výrobní proces podle GMP se v modifikované formě využívají i v dalších oborech blízkým k farmaceutickým výrobám, jako například potravinářství.

Požadavky pro výrobní procesy dle GMP:¹¹

- jasná specifikace výrobních a kontrolních operací
- zabezpečení požadované způsobilosti výrobních faktorů – prostory, zařízení, materiál, obaly
- kvalifikovaný personál s určenou odpovědností
- určené postupy pro průběžnou kontrolu výrobků
- vedení dokumentů a příslušných záznamů
- řešení odchylek a neshod
- čistota všech provozů, sanitace, znemožnění kontaminací, hygienické zásady
- uchovávání vzorků surovin, hotových výrobků
- zavedení postupu při stažení šarže z oběhu

Správná hygienická praxe (Good Hygiene Practices, dále jen GHP) se zakládá na dodržování všech hygienických požadavků, které jsou upraveny normami. Uplatňují se hygienická pravidla a povinnosti v celém procesu výroby potravinářských produktů včetně jejich uvádění do oběhu. V rámci EU všechny členské státy připravují vnitrostátní pokyny pro správnou hygienickou praxi. V České republice pravidla pro GHP zveřejňuje Ministerstvo zemědělství ve svém věstníku a v české technické normě. Pravidla jsou tvořeny pro jednotlivé druhy potravin např. pro výrobce chleba, těstovin, zmrazených potravin, cukrářských výrobků. Používání příruček pro GHP je pro výrobce potravin dobrovolné.

¹¹ VEBER, Jaromír a kol. *Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce*. 2. aktualizované vydání. Praha: Management Press, 2010. ISBN 978-80-7261-210-9, str. 64

5.4 EU standardy

Mezi klíčové standardy v oblasti kvality a bezpečnosti potravin na evropské úrovni patří International Food Standard (dále jen IFS) a British Retail Consortium (dále jen BRC). Standardy byly vyvinuty zájmovými sdruženími německých a britských distribučních řetězců. Hlavním účelem bylo vytvořit jednotná pravidla bezpečnosti a kvality potravin při výrobě vlastních potravin tzv. privátních značek. Oba standardy požadují například obchodní řetězce TESCO, AHOLD, REWE. Základ standardů tvoří pravidla správné výrobní a hygienické praxe (GMP, GHP), analýza rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a další legislativní požadavky potravinového práva EU. Standardy prokazují plnění požadavků nad rámec minimálních požadavků daných národní legislativou.

- **IFS (International Food Standard)**¹²

- Nezisková organizace International Featured Standards spravuje mezinárodní standardy IFS Food, IFS Logistics, IFS Cash & Carry.
- Norma je německo-francouzským protějškem anglické normy BRC.
- Standard se týká stanovení a dodržování požadavků na zabezpečení zdravotně nezávadných potravin při výrobě.
- Cílem je vytvoření společného standardu s jednotným systémem hodnocení, aby bylo možno srovnat kvalitu v rámci dodavatelského řetězce.
- V současné době je celosvětově certifikováno více než 11 000 organizací.

- **BRC For Food Safety (British Retail Consortium)**¹³

- British Retail Consortium je mezinárodní nezisková organizace. Mezi její činnosti také patří pořádání mezinárodních konferencí zaměřených na maloobchod.

¹² IFS Food Standard, dostupné z internetu:

http://www.standards.org/standards/listing/ifs_food_standard, (22.3.2014)

¹³ IFS a BRC, dostupné z internetu: <http://www.suss.cz/ifs-a-brc/>, (22.3.2014)

- Účelem vzniku normy bylo sjednocení náročných auditů, které se lišily a na dodavatele kladly vysoké cenové nároky při kontrole kvality potravin.
- Jde o systém vysokého standardu a správné provozní praxe v potravinářských provozech. Normy určují požadavky související se zajišťováním bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin a jsou vyžadovány obchodními řetězci.
- Standard je používán i v oblasti stravování, při výrobě přídavných látek, nebo při výrobě obalů určených pro potravinářství.
- V současné době je certifikováno více než 20 000 organizací z 90 zemí světa.

6 Bezpečnost potravin

Spotřebitelé chtějí mít jistotu, že potraviny, které konzumují, jsou bezpečné, tudíž je bezpečnost potravin v popředí zájmu veřejnosti na národní i evropské úrovni. Bezpečnost potravin zahrnuje především hygienu výroby potravin, kontrolní mechanismy, monitoring potravních řetězců a bezpečnost krmiv.

Strategie EU v oblasti bezpečnosti potravin:

- „se kromě bezpečnosti potravin zabývá zdravím a dobrými životními podmínkami zvířat a otázkami rostlinolékařství.
- zajišťuje, aby se potraviny daly vysledovat od jejich produkce až na pulty prodejen, i když při této cestě překračují vnitřní hranice EU. Nesmí však dojít k omezení obchodu a spotřebitel musí mít na výběr ze široké škály potravin.
- zavádí přísné normy, které platí jak pro potraviny vyrobené v EU, tak pro potraviny z dovozu“.¹⁴

6.1 Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)

Úřad zahájil svou činnost 1.1.2002 na základě Nařízení (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

Obr. 10 Logo EFSA



Zdroj: www.efsa.europa.eu

- Poskytuje vědecká stanoviska a vědeckou podporu pro legislativní a politickou činnosti v oblastech, které mají vliv na bezpečnost potravin a krmiv.
- Úřad je nezávislým zdrojem informací o všech záležitostech v legislativní a politické oblasti a zabezpečuje sdělování o riziku.
- Analyzuje shromážděná data umožňující sledovat rizika, která mají vliv na bezpečnost potravin.

¹⁴ Bezpečnost potravin, dostupné z internetu: http://europa.eu/pol/food/index_cs.htm, (22.3.2014)

- Pro účely shromažďování a následné analyzování dat vytváří vědecké komise nezávislých odborníků z členských zemí.

6.2 RASFF

Jedním z klíčových nástrojů, které umožňují rychle reagovat na rizika týkající se potravin je Rapid Alert System for Food and Feed (dále jen RASFF). Jedná se o systém rychlého varování pro potraviny a krmiva, který vznikl již v roce 1979 a v roce 2004 do systému vstoupila i Česká republika. Fungování RASFF v České republice je upraveno

Nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. RASFF je síť, která spojuje členské země EU (včetně Islandu, Lichtenštejnska a Norska) s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA).

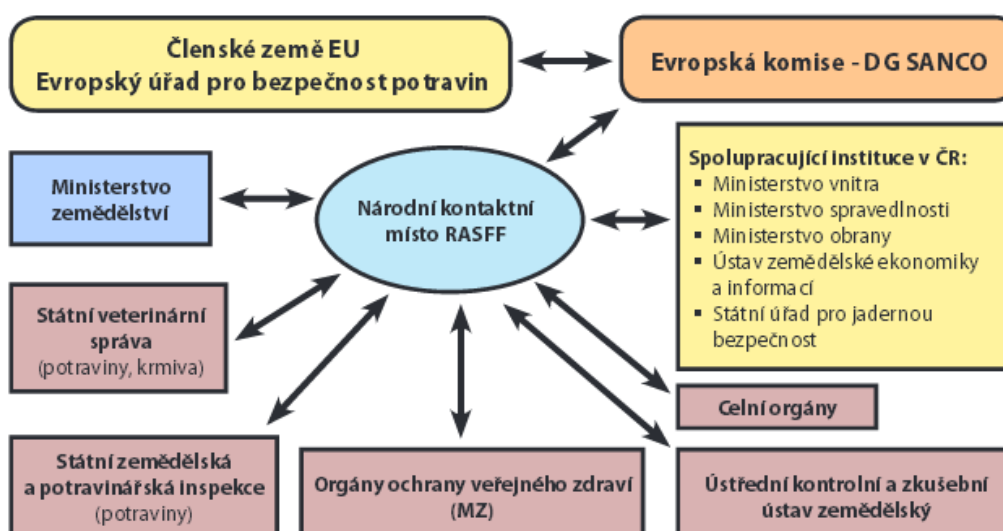
Cílem systému RASFF je urychlit a sjednotit předávání informací o zdravotně závadných potravinách a krmivech a tím ochránit spotřebitele před přímým nebo nepřímým rizikem pro lidské zdraví. Na následujícím obrázku č. 12 je vyobrazeno fungování systému RASFF v ČR.

Obr. 11 Logo RASFF



Zdroj: www.bezpecnostpotravin.cz

Obr. 12 Fungování systému RASFF v ČR



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

V každé členské zemi EU je zřízeno tzv. národní kontaktní místo, pro systém RASFF je v ČR národním kontaktním místem Státní zemědělská a potravinářská inspekce, ve kterém jsou shromažďovány informace z veškerých dozorčích orgánů nad potravinami a krmivy v dané zemi (např. Státní veterinární správy, orgánů ochrany veřejného zdraví). Pokud se na území jakékoliv země EU vyskytne nebezpečný výrobek, je úkolem národního kontaktního místa, aby informovalo Evropskou komisi.

Komise vyhodnocuje všechna přichodící hlášení a předává je dále všem členům RASFF prostřednictvím jednoho ze čtyř typů oznámení:

Varování jsou zasílána, pokud jsou potraviny či krmiva představující vážné rizika nabízeny spotřebitelům ke koupi a je tedy nutné rychle jednat.

Obr. 13 RASFF Varování



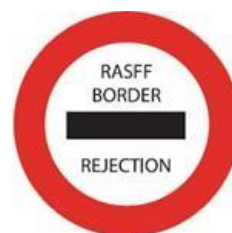
Obr. 14 RASFF Informace



Informace se používají v případech, kdy rizikové potraviny či krmiva již nejsou na trhu nebo se riziko nepovažuje za závažné, tudíž není od ostatních členů rychlý postup vyžadován.

Odmítnutí na hranicích se týká zásilek potravin a krmiv, které byly testovány a odmítnuty na vnějších hranicích EU, bylo-li u nich zjištěno zdravotní riziko.

Obr. 15 RASFF Odmítnutí na hranicích



Obr. 16 RASFF Novinky



Novinky jsou veškeré informace týkající se bezpečnosti potravin a krmiv, které nejsou sdělovány prostřednictvím varování či informací, avšak jsou považovány za významné pro kontrolní orgány.

Na webových stránkách informačního centra bezpečnosti potravin (bezpečnostpotravin.cz) se nachází pro veřejnost přístupná aktualizovaná oznámení systému RASFF.

Prostřednictvím systému RASFF bylo v roce 2013 zaznamenáno celkem 3205 oznámení (v roce 2012 bylo 3431 oznámení). Z nichž 596 bylo klasifikováno jako „varování“, 442 jako „informace“, 705 případů jako „novinky“ a 1462 krát se objevilo „odmítnutí na hranicích“. Česká republika za rok 2013 do systému přispěla se 70 oznámeními, v předešlém roce 2012 se 72.¹⁵

V Tabulce 1 je zaznamenáno 5 evropských států, které do systému RASFF přispívají nejvíce zprávami v porovnání za poslední tři roky. Nejvíce oznámení do systému RASFF přichází z Itálie, která za poslední tři sledované roky ohlásila téměř dvakrát tolik nedostatků (každý rok více než 500 oznámení), než Francie, která se umístila na pátém místě. Nejviditelněji klesla celková roční oznámení v Anglii, kde došlo v roce 2013 k poklesu o 190 oznámení oproti předcházejícímu roku. Tento pokles mohl být způsoben zvýšenou kontrolou v předešlých letech, kdy počet oznámení byl téměř srovnatelný s Itálií. A zavedením preventivních opatření proti dovozu a výrobě nežádoucích produktů, které jsou původci oznámení v systému RASFF.

Tabulka 1 Státy s nejvíce oznámeními do RASFF 2011-13

Ohlašující země	Počet oznámení		
	2013	2012	2011
Itálie	534	517	544
Německo	331	362	415
Anglie	327	517	507
Nizozemsko	264	173	202
Francie	249	275	199

Zdroj: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/preliminary_report_2013_en.pdf

Z následující Tabulky 2 je patrné, ve kterých kategoriích potravin dochází nejčastěji k oznámením v systému RASFF. Za poslední tři sledované roky nejvíce oznámení spadá do kategorie ovoce a zeleniny. Počet oznámení do RASFF v kategorii ovoce a

¹⁵ RASFF Preliminary Annual Report 2013, dostupné z internetu: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/preliminary_report_2013_en.pdf, (15.3.2014)

zelenina se pohybuje kolem sedmi set oznámení každý rok. Druhou nejohroženější skupinou potravin, ve které dochází k nejvíce pochybením a následným hlášením do systému jsou ryby a rybí produkty. Počet oznámení v této skupině za poslední tři roky pravidelně klesá, každoročně se počet sníží téměř o pětinu hodnoty z předešlého roku. Třetí nejčastější evidovanou kategorií v hlášeních RASFF jsou ořechy, ořechové produkty a semena. V této kategorii také dochází k pravidelnému snižování počtu oznámení každoročně téměř o pětinu oproti počtu z předešlého roku. Naopak v kategorii maso a masné produkty a kategorie drůbeží maso a výrobky z drůbežího masa dochází za poslední tři roky k růstu počtu oznámení. K největšímu nárůstu v těchto dvou kategoriích došlo mezi roky 2012 a 2013, kdy počet hlášení vzrostl u masa téměř o 50 % a u drůbeže téměř o 90 % původní hodnoty v dané kategorii.

Tabulka 2 Kategorie potravin s nejčastějším oznámením do RASFF 2011-13

Kategorie produktu	Počet oznámení		
	2013	2012	2011
Ovoce a zelenina	642	716	671
Ryby a rybí produkty	311	373	482
Ořechy, ořechové produkty a semena	272	329	522
Maso a masné produkty (bez drůbeže)	250	184	172
Drůbeží maso a výrobky z drůbežího masa	215	117	72

Zdroj: http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/preliminary_report_2013_en.pdf

Nejčastějším zdrojem informací, které komise vyhodnocuje a předává dále všem členům RASFF prostřednictvím jedním ze čtyř oznámení, jsou hraniční kontroly se zadrženou zásilkou (téměř 40 %), následují oficiální kontroly na trzích (téměř 30 %) a vlastní kontrola firem (10 %). Dalšími možnostmi jsou mimo jiné stížnosti od spotřebitelů, hraniční kontroly s uvolněnou zásilkou a monitoring médií.¹⁶

¹⁶ RASFF Preliminary Annual Report 2013, dostupné z internetu:
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/preliminary_report_2013_en.pdf, (15.3.2014)

7 Informace na obalech potravin

Obal nejen chrání potravinu před znehodnocením, ale zároveň je zdrojem mnoha podstatných informací, které jsou důležité pro spotřebitele při jejich nákupu, aby si v obchodech vybrali kvalitní potraviny. Tyto informace lze rozdělit na povinné, které vyplývají z legislativní normy a dobrovolné, které výrobcům slouží například jako marketingový nástroj a odlišení od konkurence (např. značky kvality). Údaje, které musí na obalech být uvedeny a způsob, jakým musí být uvedeny na baleném výrobku, ukládají české zákony, prováděcí vyhlášky a také nařízení evropských směrnic.

V české legislativě je stěžejním předpisem zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, který uvádí požadavky na označování pro balené i nebalené potraviny, popřípadě i pro zabalené potraviny mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele. Některé požadavky zákona jsou doplněny vyhláškou č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. Speciální požadavky pro jednotlivé skupiny potravin jsou někdy uvedeny v příslušných vyhláškách. Určité požadavky na označování potravin jsou také stanoveny například i v zákoně č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

V rámci Evropské unie se pro označování potravin používá Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Pro specifické požadavky na označování daných skupin potravin nebo na používání konkrétních termínů slouží příslušná nařízení EU (např. pravidla pro označování vín).¹⁷

Způsob označení údajů, které na výrobku musí být uvedeny, upravuje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích.

Údaje na balení potravin na trhu v ČR dle zákona č. 110/1997 Sb. musí být:

- **uvedeny v českém jazyce** (výjimku tvoří obchodní název výrobku)

¹⁷ *Označování potravin*, dostupný z internetu:

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_cs.htm, (19.3.2014)

- **srozumitelné**, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté, nepřerušované jinými údaji, nesmazatelné, vyjádřené v nekódované formě (kromě aditiv)
- uvedeny tak, aby **neuváděly spotřebitele v omyl**, co se týče např. složení, množství, vzniku, charakteristiky, vlastností, trvanlivosti, původu, způsobu zpracování

Povinné údaje pro balené potraviny podle §6 zákona č. 110/1997 a vyhlášky č. 113/2005:

- **název obchodní firmy a sídla výrobce** nebo dovozce nebo prodávajícího nebo balírný, pokud se jedná o právnickou osobu, v případě fyzické osoby se uvede jméno, příjmení a místo podnikání
- **název druhu, skupiny nebo podskupiny potravin** podle vyhlášek a předpisů EU (např. „hořká čokoláda“, „čerstvé mléko“)
- **údaj o množství výrobku** – hmotnost nebo objem ve stanovených jednotkách čistého množství potraviny bez obalu, v případě potravin v nálevu, se kromě celkové hmotnosti musí uvést i hmotnost pevné potraviny po odkapání nálevu
 - Označení množství mezinárodním symbolem „e“ – na obalu se může použít tehdy, pokud odchylka od množství uvedeného na obalu nepřesahuje odchylku stanovenou příslušnou vyhláškou ¹⁸. Pokud výrobce nepoužije tento symbol nebo není odchylka komoditní vyhláškou stanovena, musí deklarovaný údaj odpovídat uvedenému množství nebo může být vyšší (kladná odchylka se nepovažuje za klamání spotřebitele).
 - Množství nemusí být uvedeno, pokud je výrobek v množství menším než 5 g nebo 5 ml (výjimku tvoří koření a byliny) anebo pokud je prodáván podle počtu kusů a tento počet je přes obal jasně viditelný, nebo je uveden při označení potraviny.
- **datum použitelnosti** – údaj na potravinách podléhající rychlé zkáze (např. mléčné výrobky, lahůdkářské výrobky, masné výrobky) nebo u druhů stanovených příslušnou vyhláškou

¹⁸ VEBER, Jaromír a kolektiv. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1, str. 53

- Datum ukončuje dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost, při dodržení skladovacích podmínek.¹⁹
- Uvádí se slovy „spotřebujte do“ s uvedením dne, měsíce a roku ukončení této doby.
- Po skončení tohoto data nesmí být potraviny uváděna do oběhu.
- **datum minimální trvanlivosti** – na ostatních trvanlivějších potravinách (např. potraviny v konzervách, čokolády, instantní polotovary), výjimku tvoří potraviny, které nemusí být podle vyhlášky datem označeny (např. brambory, čerstvé ovoce a zelenina)
 - Označuje minimální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost, při dodržování skladovacích podmínek.²⁰
 - Uvádí se slovy „minimální trvanlivost do“ s uvedením dne, měsíce a roku ukončení této doby.
 - Po uplynutí lhůty může být potravina dále uváděna do oběhu, pokud je zachována zdravotní nezávadnost, umístěna odděleně a na prošlou dobu je upozorněno.
- **údaj o způsobu skladování**
 - Jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost deklarovaná výrobcem. Konkrétní podmínky pro uchovávání po otevření obalu se uvedou u potravin, u nichž se očekává rychlé poškození jakosti nebo zdravotní nezávadnosti (např. teplota skladování, doba pro spotřebu otevřeného výrobku).
- **údaj o způsobu použití**
 - Důležité u potravin, u nichž při nesprávném použití může dojít k poškození zdravotní nezávadnosti nebo jakosti stanovené výrobcem (např. postup při ohřevu v mikrovlnné troubě, poměr ředění).

¹⁹ VEBER, Jaromír a kolektiv. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1, str. 52

²⁰ VEBER, Jaromír a kolektiv. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1, str. 52

- **údaj o složení potravin** – seznam použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravinových doplňků, přičemž se složky řadí sestupně od nejvyššího k nejnižšímu podílu podle obsahu jednotlivých složek ve výrobku a musí být uvedeny slovem „složení“
 - Složky se nemusí uvádět u jednosložkových potravin, čerstvého ovoce a zeleniny, sycených vod, kvasného octa, sýrů, másla, smetany, pokud k nim nebyly přidány jiné složky.
 - Přídatné látky, tzv. éčka či aditiva, se při výčtu uvedou buď názvem látky, nebo skupinovým názvem aditiva, za nímž následuje číselný kód.
- **údaje o množství obsažených složek**
 - Informace se uvádí vždy, když je složka zdůrazněna slovně, obrazově nebo graficky (např. u jogurtu s názvem „malinový“ se uvede údaj o množství malin).
- **označení šarže** - pro zpětné dohledání vadného výrobku
 - Nemusí se uvádět tam, kde je uvedeno datum výroby, datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti.
- **údaj o ošetření potravin ionizujícím zářením** - slovy „ionizováno“ nebo „ošetřeno ionizací“
- **údaj o výživové (nutriční) hodnotě**
 - Údaj se u potravin uvádí jen u výrobků určených pro zvláštní skupiny spotřebitelů, u kterých je uvedeno výživové tvrzení např. „se sníženým obsahem tuku“ a v případech stanovených předpisem EU.
- **údaj o třídě jakosti**
 - Je-li to stanoveno zvláštním předpisem, např. podle vyhlášky č. 326/2001 Sb., pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, např. existuje šunka nejvyšší jakosti, výběrová a standardní.

Povinné údaje dle zákona č. 110/1997 pro zabalené potraviny mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele, např. v obchodním řetězci, jsou:

- název potravin
- obchodní jméno právnické či fyzické osoby, kdo provedl balení
- množství výrobku
- datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti

- způsob skladování u potravin s datem použitelnosti
- další významné informace např. datum zabalení, třída jakosti
- složení potravin podle použitých surovin

Povinné údaje dle zákona č. 110/1997 pro nebalené potraviny, tzn. potravina je přímo nabízena k prodeji a musí být označena alespoň viditelně umístěnou cedulkou:

- název potraviny
- množství
- datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti
- třída jakosti
- specifické požadavky jsou kladeny na prodej nebaleného ovoce a zeleniny, u nichž musí být uvedena země původu, jakost a odrůda

7.1 Identifikační označení výrobků živočišného původu

Potraviny živočišného původu musí být označeny tzv. identifikační značkou. Označení potvrzuje, že výrobek byl vyroben v podniku, který splňuje hygienické požadavky pro výrobu potravin živočišného původu. Dozor vykonává Státní veterinární správa.

Značka má oválná tvar, viz Obr. 17 vpravo. V horní části je uvedena zkratka země daného členského státu (CZ, DE, PL, BE apod.), ve střední části musí být uvedeno veterinární schvalovací číslo podniku a ve spodní části je umístění země v EU.²¹

Obr. 17 Označení výrobků živočišného původu



Zdroj: [bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz)

²¹ *Označování potravin*, dostupné z internetu: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/oznacovani-potravin2.aspx>, (2.3.2014)

8 Hodnocení kvality

Kvalitu nelze měřit přímo, ale relativně tím, že se skutečné hodnoty znaku kvality porovnávají s hodnotou požadovanou. Požadovanou hodnotou může být²²:

- Hodnota uvedená v normách
- Hodnota předepsaná právním předpisem
- Hodnota srovnatelného produktu
- Představa uživatele

Výsledkem porovnání skutečné hodnoty s požadovanou hodnotou je buď konstatování shody či neshody, anebo stanovení stupně splnění požadované hodnoty.

8.1 Spotřebitelské testy

Testování produktů prostřednictvím spotřebitelských testů poskytuje cenné informace o názorech, spokojenosti či nespokojenosti spotřebitelů. Předložený produkt spotřebitel hodnotí vzhledem k vlastnostem produktu, které srovnává se svými představami.

Pro zajištění věrohodných výsledků je potřeba zajistit:

- fyzickou přítomnost hodnocených produktů
- vytvoření a dodržování procesních podmínek a pravidel
- vhodné prostředí pro testování

8.2 Testy potravin v médiích

Řada spotřebitelů není spokojena s kvalitou potravin na českém trhu. Dnes je oblíbené diskutovat a číst o výrobcích, které nemají deklarovanou gramáž, správné složení nebo obsahují spoustu „éček“. V současné době se v českých médiích objevují testy potravin, ale jsou to opravdu tipy, kterými se může spotřebitel řídit, pokud chce vědět, co nakupuje? Testují televize, noviny, časopisy, webové magazíny a na trhu je složité odlišit seriózní test od toho, který je spíše pro zábavu. Ohledně kvality potravin jsou

²² VEBER, Jaromír a kolektiv. Řízení jakosti a ochrana spotřebitele. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1, str. 170

spotřebiteli předkládány záplavy informací. Testování potravin do své publikační činnosti zařazují téměř všechna na celostátní úrovni působící média. Ve zveřejněných výsledcích často chybí objektivní informace a hlavním cílem je předložit spotřebiteli nějaký potravinářský prohrěšek. Jak tedy poznat seriózní test?

Rozlišující principy pro nalezení seriózního testu potravin:²³

- **Uvedená informace o zařízení, kde se testy prováděly.** Přičemž nižší riziko neobjektivních výsledků lze očekávat v případě institucí dlouhodobě se věnujících oblasti testování potravin, vědeckých institucí a státních institucí. Pokud budou testy stát na odborných základech, budou pro spotřebitele důvěryhodnějšími.
- **Výběr hodnocených parametrů.** Hodnocení založené na smyslových vlastnostech, může být zkreslené, neboť každý hodnotitel má individuální předpoklady. Jediným objektivním měřítkem je tak složení potravin. Kdy dochází k měření nutričních hodnot či vlivu některé obsažené suroviny na lidský organismus. Hodnocené parametry musí být vybrány tak, aby byly důležité pro spotřebitele.
- **Odbornost hodnotitelů a organizací.** Odbornost umožňuje zvolit jako parametry kvality takové prvky, které mají na vlastnosti výrobku zásadní vliv. Pokud testují pouze zástupci redakce a senzoricky, tak nelze takový test hodnotit jako odborný.
- **Seriózní test hodnotí reprezentativní vzorek výrobků na trhu.**

Příklady médií, která zveřejňují testy potravin:

- TV Nova – na svých webových stránkách testuje s pomocí šéfkuchařů senzoricky a výrobky hodnotí dle údajů na obalu
- Česká televize – v pořadu Černé ovce a Sama doma prezentuje výsledky testů např. z MF Dnes či Potravinářské komory
- MF Dnes – testuje potraviny ve spolupráci s Potravinářskou komorou, testy pak komentují odborníci a uvádí se jména akreditovaných laboratoří
- dTest – jeden z nejznámějších časopisů, který dlouhodobě testuje mimo jiné potraviny

²³ *Svět potravin*. Praha: Granville, s.r.o., 2013, 11/13. ISSN 1803-5140, Můžeme věřit testům potravin?, UHLÍŘOVÁ, Jana. str. 12

9 Značky kvality

Dnes jsou na trhu desítky výrobků, které se nazývají skoro stejně, často i velmi podobně vypadají a spotřebitel se musí rozhodnout, které koupí. Stále více zákazníků se zajímá při svém nákupu o poměr ceny a kvality potravin. Kvalita výrobků je v popředí zájmů spotřebitelů hlavně v souvislosti s výskytem nebezpečných a nekvalitních produktů.

Kvalita potravin je velkou měrou ovlivněna složením potraviny, které je pro kupující často matoucí a nejednoznačné. Aby se spotřebitelé lépe orientovali, existují na trhu značky kvality potravin, které prostřednictvím loga pomáhají s výběrem kvalitních potravin.

Řada spotřebitelů se stále neorientuje ve značkách a certifikátech, které označují kvalitu potravin na trhu. V tuzemsku se do podvědomí nejvíce dostala udělovaná značka Klasa, ostatní značky a evropské značky kvality ale čeští zákazníci ještě moc nerozeznají. Zákazníci netuší, kdo je vyhlašuje a co vlastně znamenají. Potraviny označené značkami kvality musí splňovat určitá kritéria pro jejich udělení. Přísnost kritérií se odvíjí od konkrétní značky kvality, kterou chce výrobce získat.

Nyní následuje přehled a charakteristika nejznámějších a nejužívanějších značek kvality potravin v České republice (řazení dle abecedy):

- Bio
- Bio v EU
- CEFF (Certified E-Friendly Food)
- Czech made
- Český výrobek
- Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR
- dTest
- Evropský systém chráněných označení
 - o Chráněné označení původu
 - o Chráněné zeměpisné označení
 - o Zaručená tradiční specialita
- Klasa

- Nadační fond Český výrobek
- Program Česká kvalita
- Regionální potravina
- Regionální značení produktů
- Víím, co jím
- Zdravá potravina.cz

9.1 BIO

Národní ochranná značka, tzv. biozebra, se používá pro biopotraviny vyrobené v České republice. Ochranná známka garantuje původ produktu v kontrolovaném systému ekologického zemědělství. Logo lze použít jen v souladu se zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství. K udělení biologa jsou Ministerstvem zemědělství pověřeny kontrolní organizace. Kód kontrolora je uveden u grafického znaku „biozebry“ s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“.

Obr. 18 Logo Bio, „biozebra“

Kontrolními organizacemi jsou:

- KEZ o.p.s. (CZ-KEZ-01)
- ABcert AG (CZ-ABCERT-02)
- Biokont s.r.o. (CZ-BIOKONT-03)



Zdroj: www.eagri.cz

Biopotraviny jsou v České republice značené nejen národní značkou ale i evropským logem.

9.2 BIO v EU

Celoevropská značka pro biopotraviny znamená to stejné jako česká „biozebra“, ale týká se i zahraničních produktů. Evropské biologo se používá v souladu s nařízením Rady č. 834/2008 o ekologické produkci a označování ekologických produktů. Užívání evropského biologa je od 1. července 2010 povinné. Na obalu biopotraviny je kromě loga povinné uvést místo, kde byly

Obr. 19 Logo Bio v EU



Zdroj: www.eagri.cz

vyprodukovány suroviny, z nichž se produkt skládá. Biologo je dobrovolné pouze pro dovezené biopotraviny do Evropské unie ze třetích zemí.

9.3 CEFF (Certified E-Friendly Food)

Logo CEFF spotřebitel nalezne na potravinách, které neobsahují nejvíce sledované konzervanty, umělá barviva, sladidla a glutamáty, které zatěžují organismus, pro lidské tělo jsou nepotřebné a jejich seznam je uveden na webových stránkách poskytovatele loga. Logo od roku 2011 uděluje nezávislá instituce výrobcům, kteří splní požadovaná kritéria složení potravin v oblasti „éček“ a může být vyobrazeno na přední nebo zadní straně obalu potraviny. Pokud spotřebitel koupí takto označený výrobek, tak má jistotu, že kupuje potravinu s nižším podílem chemie než konkurenční výrobky. Na webových stránkách www.ceff.info je k 10.3.2014 označeno logem 156 výrobků od 28 výrobců.

Obr. 20 Logo CEFF



Zdroj: www.ceff.info

9.4 CZECH MADE

Značka kvality Czech made je v České republice udělována od roku 1993 pro výrobky z různých odvětví včetně potravinářství (např. Vinné sklepy Valtice a.s. – Rulandské modré). Ocenění může získat výrobek výrobce registrovaného v České republice. Udělení značky je potvrzením, že výrobek splňuje požadavky směrnice Sdružení pro Cenu České republiky za jakost. Při hodnocení výrobku se také bere ohled na vliv výrobku na životní prostředí a spotřebu energií.

Obr. 21 Logo Czech made

V roce 2002 byla značka přijata do Programu Česká Kvalita – Program podpory prodeje kvalitních výrobků a poskytování kvalitních služeb. Garantem značky kvality je Sdružení pro oceňování kvality. Každý přihlášený výrobek prochází zkoumáním v nezávislé akreditované zkušebně.



Zdroj: www.ceskakvalita.cz

Značka Czech made je propůjčena na dva roky s možností prodloužení na další dva roky. V průběhu platnosti užívání značky se koná kontrola plnění kritérií.

9.5 Český výrobek

Cílem společnosti Český výrobek s.r.o. je podporovat české výrobce prostřednictvím podpory jejich potravinářských i ostatních výrobků. Značka pomáhá zákazníkům identifikovat český výrobek a tím přispívat k růstu české produkce.

Základní podmínky pro udělení značky:

- Produkt je vyroben v České republice a výrobce zaměstnává české zaměstnance, podílející se na výrobě výrobku.
- Suroviny na výrobek musí být alespoň z 50 % původem z České republiky. Pokud nelze suroviny v České republice získat, musí být splněna podmínka 100 % české práce při vzniku výrobku.
- Výrobce ručí za bezpečnost, kvalitu a nezávadnost výrobku.
- Výrobce dodržuje reklamační řád, plní ekologické normy, dodržuje zákonné normy.

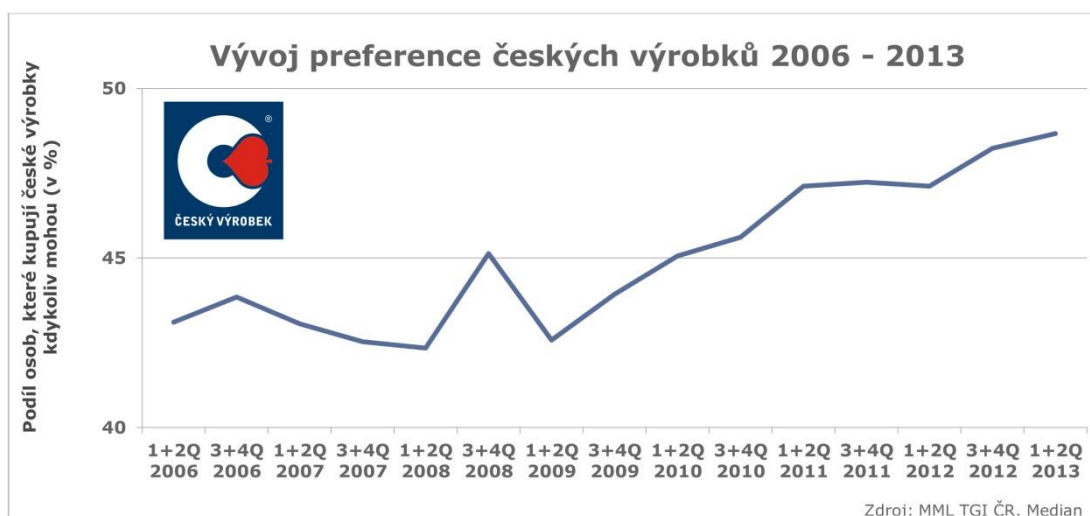
Společnost Český výrobek s.r.o. dlouhodobě monitoruje vztah zákazníků k českým výrobkům a na svých webových stránkách tyto průzkumy zveřejňuje. Nejnovější průzkum z roku 2013 v České republice (cca 15000 respondentů) zkoumal, zda lidé preferují domácí zboží před zahraničním. České výrobky dle tohoto průzkumu, vyjádřeno v absolutních číslech, preferuje 5,1 milionu osob (48 % populace v ČR). Byl opět potvrzen trend, kdy preference českých výrobků stoupají od roku 2009. Podíl osob, které upřednostňují domácí výrobky, dlouhodobě roste, jak je patrné z Grafu 1 a pohybuje se mezi 42 % a 48 % populace.

Obr. 22 Logo Český výrobek



Zdroj: ceskyvyrobek.eu

Graf 1 Vývoj preference českých výrobků 2006 - 2013



Zdroj: <http://www.ceskyvyrobek.eu/kategorie/vysledky-pruzkumu>

9.6 Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR

Potravinářská komora České republiky prosazuje označení potravinářských výrobků, které zaručují zpracování na území ČR a zároveň určený podíl české suroviny ve výrobku. První certifikáty Český výrobek byly předány v roce 2011. Značka je udělována na tři roky, během nichž jsou oceněné výrobky namátkově kontrolovány. Pokud se při kontrole výrobku zjistí závažný nedostatek, může být značka odebrána.

Na webových stránkách Potravinářské komory České republiky je seznam všech oceněných podniků. Do dnešního dne (15.3.2014) byla značka udělena celkem 53 organizacím, což představuje více než 2000 výrobků.

Značka se uděluje v těchto kategoriích potravin:

- Výroba masa a masných výrobků
- Výroba drůbeže a drůbežích výrobků
- Výroba nealkoholických nápojů
- Zpracování a konzervování ovoce, zeleniny a brambor
- Zpracování mléka a výroba mléčných výrobků
- Výroba pekařských a cukrářských výrobků
- Výroba mlýnských výrobků a těstovin
- Ostatní výrobky

Obr. 23 Logo Český výrobek Garantováno Potravinářskou komorou



Zdroj: www.foodnet.cz

Potravinářská komora ČR plánuje od roku 2015 zavést nová a přísnější pravidla pro udělení značky. Po zavedení nových pravidel bude komora požadovat doložit určitou míru kvality, která bude daná vyšším podílem suroviny ve výrobku nad rámec minimálního standardu, který požadují komoditní vyhlášky.

9.7 dTest

Nezisková organizace dTest pod názvem Občanské sdružení spotřebitelů TEST od roku 1992 poskytuje spotřebitelům poradenství a srozumitelně přibližuje práva spotřebitelů a povinnosti prodávajících. Na stránkách časopisu dTest a webových stránkách www.dtest.cz pravidelně realizuje testování a hodnocení kvality potravin. Testování produktů probíhá v akreditovaných laboratořích. Výrobky ze stejné kategorie potravin jsou pro testování vybírány podle preferencí spotřebitelů z analýz trhu, tudíž o udělení této značky kvality se nemůže výrobce sám přihlásit.

Obr. 24 Logo dTest



Zdroj: www.dtest.cz

Značka kvality dTest je udělena organizací jen výrobkům, které mají pozitivní výsledek z testování zveřejněný v časopisu dTest. Značku tedy nesou produkty, které se staly přímo vítězi daného testu, nebo na hodnotící škále získaly minimálně 60 %. Na českém trhu je s touto značkou již označeno téměř 500 výrobků (20.3.2014).

9.8 Evropský systém chráněných označení

Výroba zemědělských produktů a potravin je důležitou součástí evropského hospodářství a Evropská unie usiluje v rámci své zemědělské politiky o zlepšení kvality potravin již od roku 1980. Mnoho zemědělských produktů a potravin vykazuje jedinečné vlastnosti spojené s jejich zeměpisným původem, tradičním složením nebo výrobním postupem. Od roku 1992 EU chrání názvy těchto zemědělských produktů a potravin tím, že stanovila podmínky, za kterých jsou tyto názvy právně chráněny proti napodobování a zneužití jména v celé Evropské unii. Tato právní úprava zajišťuje zachování jedinečných a tradičních charakteristik těchto potravin. Označení tedy předchází klamání spotřebitelů a zaručuje garanci originálu. Ochranné označení má

trvalou platnost, není potřeba ochranu obnovovat. Ke zrušení zápisu může dojít, pokud jsou porušeny podmínky specifikace.

V celé Evropě je řada rozmanitých přístupů a programů v oblasti zajištění kvality zemědělských produktů a potravin. Zatímco v některých evropských regionech zeměpisné označení signalizuje výraznou a zaručenou kvalitu produktu, v jiných regionech se zaměřují na rozvoj individuálních značek kvality. Členské státy EU různými způsoby zabezpečují politiku kvality potravin, která odráží rozdíly v ekonomickém vývoji, organizaci potravinového řetězce, potravinářském odvětví, stejně jako rozdílné zájmy spotřebitelů včetně jejich postojů při nakupování a nákupní chování. V rámci formování systému chráněného označení bylo v EU identifikováno několik regionů podle zaměření politiky kvality potravin daného státu. První region byl označen za „silně orientovaný“ na chráněné označení, spadá sem Francie, Itálie, Španělsko a Portugalsko. Některé státy střední a východní Evropy včetně západního Balkánu bylo klasifikováno jako „dohánějící země“ v souvislosti s chráněným označením, do této skupiny patří i Česká republika, dále Slovensko, Maďarsko a Slovinsko. Další region se skládal z Německa, Velké Británie, Irska a Belgie, s jasným zaměřením na systémy zajišťující kvalitu potravin. Tyto systémy byly z počátku orientované na bezpečnost potravin, ale během posledního desetiletí dvacátého století se postupně vyvinuly v systémy orientované na kvalitu potravin. Jiné země, jako je Nizozemsko a Lucembursko byly označeny za země orientované na kvalitu, ale s odlišnostmi v politice kvality potravin. Zatímco Rakousko a skandinávské země se více orientovaly na organické zemědělství.²⁴

V rámci evropské politiky v oblasti jakosti zemědělských produktů mohou výrobci zaregistrovat a chránit názvy některých zemědělských produktů a potravin v rámci následujících tří různých režimů.

9.8.1 Chráněné označení původu (CHOP; Protected Designation of Origin – PDO)

Chráněné označení původu (dále jen CHOP) se vztahuje na potraviny vyrobené, zpracované a připravené v rámci regionu, určitého místa nebo výjimečně i země a

²⁴ KLOPČIČ, Marija, KUIPERS a HOCQUETTE. *Consumer Attitudes to Food Quality Products*. The Netherlands: Wageningen Academic Pub, 2013. ISBN 978-90-8686-207-8., str. 13

mající jedinečné vlastnosti a charakteristiky pro dané zeměpisné prostředí (zahrnuje přírodní i lidské činitele). Název regionu, místa či země se použije k označení produktu nebo potraviny. Například sýr Roquefort musí být vyroben z mléka z francouzského Lacaune a zrát v přírodních jeskyních blízko města Roquefort.

9.8.2 Chráněné zeměpisné označení (CHZO; Protected Geographical Indication – PGI)

Chráněné zeměpisné označení (dále jen CHZO) je podobné jako Chráněné označení původu, ale geografický odkaz není tak závazný. To znamená, že alespoň jedna z fází produkce, zpracování nebo přípravy musí proběhnout v rámci této zeměpisné polohy. Dále musí mít také jedinečnou kvalitu či pověst nebo charakteristiku související s danou lokalitou.

9.8.3 Zaručená tradiční specialita (ZTS ; Traditional Speciality Guaranteed – TSG)

Zaručená tradiční specialita (dále jen ZTS) se vztahuje na potraviny, které mají tradiční charakter, prokázanou produkci na trhu EU po dobu nejméně 25 let a specifické vlastnosti, které je odlišují od ostatních potravin patřících do podobné kategorie.

Název označeného produktu by měl obsahovat následující:

- Název regionu, určitého místa nebo země,
- nebo tradiční název, který nemusí nutně označovat region, ale je jednoznačně spojen s regionem, určitým místem nebo zemí.

Registrované výrobky musí být označeny příslušným logem. Logo je vyobrazeno v podobě modrého a žlutého „slunce“ s evropskými hvězdami uvnitř a názvem v úředním jazyce členské země. Kromě toho je ve středu loga symbol venkova v podobě brázdy, která vymezuje zeměpisnou oblast původu.

Obr. 25 Loga Evropský systém chráněných označení



Zdroj: www.eagri.cz

Požadavky, které musí zemědělské produkty a potraviny splňovat před zápisem do registru, jsou stanoveny v Nařízení (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a v Nařízení (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, které představují zaručené tradiční speciality. Žádost o registraci musí být podána příslušnému vnitrostátnímu orgánu členského státu. V ČR je tímto orgánem Úřad průmyslového vlastnictví. Je-li žádost považována za přijatelnou, je odeslána Evropské komisi ke schválení. V průběhu přezkumu je žádost zveřejněna a otevřena pro námitky třetích stran.

Evropský systém ochranných označení je také otevřen pro nečlenské státy EU a pro výroby ze třetích zemí. Systém je přístupný pro producenty z celého světa, pokud respektují požadavky na řádné ověřování a kontrolní mechanismy. Například Čína má zaregistrováno již 10 produktů, Brazílie má ve schvalování jeden produkt a Kolumbie má již registrovanou kávu.

Dnes je zaregistrováno více než 1200 zemědělských potravin a produktů a dalších 160 čeká na zápis. Z tohoto celkového množství je 97 % s označením CHZO nebo CHOP, přičemž Itálie (263 registrací), Francie (209 registrací) a Španělsko (176 registrací) má registrováno více než 50 % všech výrobků. Úplný seznam všech registrovaných výrobků lze nalézt v databázi EU o původu a registraci (dále jen DOOR - Database of Origin and Registration). Česká republika má zaregistrováno celkem 33 produktů, z nichž je 6 označeno CHOP, 23 s označením CHZO a 4 výrobky ZTS má registrované společně se Slovenskem. Ve schvalovacím procesu jsou další 2 produkty (Pražská

šunka, Lomnické suchary). České produkty chráněné evropským značením jsou vypsány v Tabulce 3.²⁵

Tabulka 3 Držitelé označení CHOP/CHZO/ZTS v ČR dle databáze DOOR

PRODUKT	TYP	REGISTRACE	ZEMĚ
Valašský frgál	CHZO	6.12.2013	ČR
Chelčicko-Lhenické ovoce	CHZO	24.5.2012	ČR
Karlovarské oplatky	CHZO	29.7.2011	ČR
Karlovarské trojhránky	CHZO	29.7.2011	ČR
Liptovský salám	ZTS	22.2.2011	ČR + SK
Lovecký salám	ZTS	22.2.2011	ČR + SK
Spišské párky	ZTS	22.2.2011	ČR + SK
Špekáčky	ZTS	22.2.2011	ČR + SK
Olomoucké tvarůžky	CHZO	5.8.2010	ČR
Jihočeská Zlatá Niva	CHZO	15.1.2010	ČR
Jihočeská Niva	CHZO	14.1.2010	ČR
Černá Hora	CHZO	6.11.2009	ČR
Březnický ležák	CHZO	15.10.2009	ČR
Starobrněnské pivo	CHZO	24.7.2009	ČR
Mariánskolázeňské oplatky	CHZO	21.5.2009	ČR
Znojemské pivo	CHZO	6.5.2009	ČR
České pivo	CHZO	17.10.2008	ČR
Všestarská cibule	CHOP	17.7.2008	ČR
Chamomilla bohemica	CHOP	11.7.2008	ČR
Chodské pivo	CHZO	31.5.2008	ČR
Český kmín	CHOP	21.5.2008	ČR
Nošovické kysané zelí	CHOP	7.2.2008	ČR
Pardubický perník	CHZO	7.2.2008	ČR
Třeboňský kapr	CHZO	30.11.2007	ČR
Lomnické suchary	CHZO	31.8.2007	ČR
Hořické trubičky	CHZO	24.8.2007	ČR
Karlovarský suchar	CHZO	22.8.2007	ČR
Pohořelecký kapr	CHOP	9.5.2007	ČR
Žatecký chmel	CHOP	9.5.2007	ČR
Štramberské uši	CHZO	7.3.2007	ČR
Budějovické pivo	CHZO	23.9.2003	ČR
Budějovický měšťanský var	CHZO	23.9.2003	ČR
Českobudějovické pivo	CHZO	23.9.2003	ČR

Zdroj: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

²⁵Databáze Evropské komise DOOR, přístupné z internetu: <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>, (3.3.2014)

Benefity pro výrobce plynoucí z CHOP/CHZO/ZTS:²⁶

- Ochrana zeměpisných názvů chráněných výrobků proti podvodům a zneužívání.
- Prospěch z proslulosti a pověsti zeměpisného názvu (např. Toskánsko).
- Nasazení vyšší prémiové ceny, oproti výrobkům, které nejsou opatřeny označením.
- Zvýšení obrátu firmy na původních i nových obchodních kanálech díky získání chráněného označení.
- Snadnější vstup na nové trhy a vytvoření nových prodejních cest i na mezinárodní úrovni.
- Prospěch z kolektivních reklamních kampaní v rámci společné organizace v EU.
- Vznik dalších záruk pro konečného spotřebitele prostřednictvím loga – kvalita, originalita.
- Odlišení se od konkurenčních firem.

9.9 KLASA

Mezi nejznámější značky kvality potravin mezi českými spotřebiteli patří KLASA. Značka je od roku 2003 pravidelně udělována ministrem zemědělství na dobu tří let s možností prodloužení na další tři roky. Správcem značky je Státní zemědělský intervenční fond (SZIF). Pro získání značky, je potřeba splnit stanovené kvalitativní podmínky, jejichž splnění ověřuje a hodnotí Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která spolupracuje se Státní veterinární správou. Logo KLASA je udělováno těm nej kvalitnějším potravinářským a zemědělským výrobkům a tím pomáhá spotřebitelům při rozhodování při nákupu.

Obr. 26 Logo Klasa



Zdroj: www.eklasa.cz

Národní značka KLASA informuje spotřebitele o tom, že je výrobek:

- zcela nebo zčásti vyroben z českých surovin

²⁶ CANAVARI. *International marketing and trade of quality food products*. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2009. ISBN 9789086860890. Str. 210

- vyroben s účastí české práce
- v oblasti kvality srovnatelný nebo lepší než u podobných zahraničních výrobků
- v oblasti receptury ojedinělý
- stály v kvalitě, dodržování hygienických a technologických postupů, složení apod.

Specifické podmínky k získání značky:²⁷

- Výrobek musí splňovat právní předpisy ČR, včetně předpisů EU.
- Technická dokumentace výrobku musí být ověřena protokolem od akreditované laboratoře.
- Minimálně v jednom znaku musí výrobek vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky ke zvýšení přidané hodnoty, aby byla prokázána jeho jedinečnost oproti ostatním výrobkům dostupným na trhu ve stejné kategorii.
- Žadatel musí mít zaveden systém managementu jakosti (certifikát ISO 9001) nebo systém managementu bezpečnosti potravin (certifikát HACCP, BRC, IFS, ISO 22000, GLOBALGAP).
- Žadatel musí dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků.
- Na spotřebitelském obalu výrobku musí být údaj o zemi, kde byl výrobek vyroben.
- Čerstvé ovoce a zelenina, které je prodávané v jednom balení, musí být stejného původu, odrůdy a jakosti.
- Předložení návrhu obalu s umístěním loga ke schválení.
- Vždy musí být oznámena změna složení výrobku, jinak může dojít k odebrání značky.

Žádost o národní značku kvality KLASA hodnotí zástupci z následujících organizací:

- Ministerstvo zemědělství České republiky
- Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)
- Potravinářská komora České republiky
- Agrární komora České republiky
- Státní veterinární správa České republiky (SVS)

²⁷ Pravidla pro udělování národní značky Klasa, dostupné z internetu:

http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf, (9.3.2014)

- Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Národní značku KLASA nemůžou získat například následující výrobky:

- výrobky s podílem strojně odděleného masa (separátů)
- výrobky určené ke smíšenému prodeji s výrobky, které nejsou certifikovány národní značkou (např. více druhů sýrů v 1 balení)
- výrobky vyráběné pro obchodní řetězec pod privátní značkou
- víno

Národní značka kvality KLASA je v březnu 2014 udělena již 1201 produktům od 234 českých výrobců.

Kategorie potravin, ve kterých je KLASA udělována a počet oceněných produktů:²⁸

- Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky (293)
- Lahůdky (37)
- Mléko a mléčné výrobky (274)
- Ovoce a zeleniny (103)
- Maso a masné výrobky (243)
- Rybí výrobky (2)
- Mražené krémy (16)
- Alkoholické nápoje (20)
- Nealkoholické nápoje (110)
- Ostatní výrobky (103) – např. cukr, vejce, smažené brambůrky, puding, hořčice

Logo značky KLASA (viz Obr. 26) je tvořeno stylově upraveným písmenem „a“ a pod ním uvedeným názvem značky „KLASA“. Pokud nelze ze závažných okolností značku použít v barevné podobě, lze používat černobílou podobu.

9.10 Nadační fond ČESKÝ VÝROBEK

Nezisková organizace Nadační fond Český výrobek podporuje české potravinářské i nepotravinářské výrobky již od roku 1994. Cílem organizace je informovat spotřebitele o kvalitních českých výrobcích prostřednictvím svého loga.

²⁸ Výrobky Klasa, dostupné z internetu: www.eklasa.cz, (10.3.2014)

Základní podmínky pro udělení licence k užití značky ČESKÝ VÝROBEK:

- Organizace, která žádá o licenci, musí být stoprocentně česká, vlastněná jen českými fyzickými nebo právnickými osobami.
- Výrobek musí splňovat právní předpisy.
- Výrobek, pro který se žádá o udělení značky, musí být dodáván do oběhu.
- Firma musí uhradit licenční poplatek za užití ochranné známky 5 000,- za rok.

Na webových stránkách www.ceskyvyrobek.cz je katalog všech českých podniků, které vlastní licenci na ochrannou známku pro své produkty. V katalogu je v březnu 2014 zapsaných 220 českých výrobních podniků.

Obr. 27 Logo Nadační fond Český výrobek



Zdroj: www.ceskyvyrobek.cz

9.11 Program ČESKÁ KVALITA

Hlavním cílem Programu Česká kvalita je vytvořit v České republice jednotný systém ke zviditelnění důvěryhodných značek kvality ve všech oborech a tím podpořit prodej kvalitních výrobků. Ověřování kvality produktů u těchto značek je založeno na objektivním hodnocení třetí stranou a značky prochází pravidelnou kontrolou.

Základním principem programu je skutečnost, že se na trhu může objevit libovolné množství značek kvality různých společenstev, sdružení apod., které splňují, kromě jiného, zásadní podmínku ověřování kvalitativních ukazatelů třetí, nezávislou stranou.

Program vznikl v roce 2002 Usnesením vlády České republiky č. 685 o programu podpory prodeje kvalitních výrobků a je také součástí Národní politiky kvality. Usnesení vlády bylo reakcí na častěji se objevující problematiku ochrany spotřebitele v České republice. Hlavním cílem byla informovanost spotřebitelů o nabídce kvalitních produktů a vytvořit věrohodný systém značek kvality, který by spotřebitelům zajistil lepší orientaci na trhu s kvalitním

Obr. 28 Logo Česká kvalita



Zdroj: www.ceskakvalita.cz

zbožím. Dalším cílem programu je zlepšit image českých firem v zahraničí.

Každá značka v programu má určená kritéria, která má přesně stanovená podle typu výrobku a musí splňovat následující základní podmínky:

- Posuzovaný výrobek musí mít nadstandardní kvalitu, v porovnání s obdobnými výrobky, které jsou dostupné na trhu.
- Nezávislá akreditovaná zkušebna musí ověřit kvalitu.
- Průběžná kontrola musí zabezpečit dodržování kvality.
- Musí být kontrolována spokojenost zákazníků.

V programu je aktuálně následujících 20 značek kvality:

1) CZECH MADE

- Pro kvalitní potraviny, spotřební výrobky a služby, které jsou ověřeny nezávislou organizací

2) Ekologicky šetrný výrobek/služba

- Označení prokazuje šetrnější vliv na životní prostředí a ke zdraví spotřebitele v průběhu celého životního cyklu spotřebního výrobku nebo služby.

3) Bezpečná a kvalitní hračka

- Záruka zvýšené úrovně bezpečnosti, zdravotní nezávadnosti a kvality.

4) Bezpečné hračky

- Vysoká záruka bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti s trvalým dohledem nad stálou kvalitou výrobku po celou dobu platnosti licence na užívání loga.

5) Česká kvalita – Nábytek

- Výrobek byl přezkoumán kvalifikovanou institucí z hlediska kvality, užitné hodnoty a bezpečnosti.

6) Podporované zaměstnání

- Značka potvrzuje, že služba pomáhá znevýhodněným lidem získat zaměstnání.

7) Osvědčeno pro stavbu

- Stavební výrobek splňuje vlastnosti nezbytné pro zajištění kvalitní stavby a je vhodný pro zabudování do stavby na území České republiky.

8) QZ – Zaručená kvalita

- Textilní výrobky odpovídají právním a technickým předpisům, jsou zdravotně nezávadné a obsahují správné označení symboly údržby.

9) Práce postižených

- Kvalitní a konkurenceschopná práce lidí se zdravotním postižením, kteří pracují v chráněném pracovním prostředí.

10) Q21 – Prodejna 21. století

- Maloobchodní jednotka poskytuje kvalitní služby.

11) Zdravotní nezávadná obuv – bota pro Vaše dítě „ŽIRAFKA“

- Obuv je z hlediska konstrukce a použitých materiálů zdravotně nezávadná a zaručuje bezpečnost při používání.

12) APEK – certifikovaný obchod

- Služby internetových obchodů, které vyhovují certifikačním pravidlům Asociace pro elektronickou komerci. Tyto internetové obchody zajišťují zákazníkům vysokou úroveň služeb.

13) SZU TEST – Product tested

- Prokázání shody výrobku s požadavky technických norem, právních předpisů a provozuschopnosti.

14) HORECA Select

- Výrobky určené pro profesionální zákazníky z oblasti hotelů, restaurací a cateringu. Produkty jsou ve výhradní nabídce velkoobchodní sítě MAKRO/METRO.

15) ESČ

- Značka informuje o shodě s normami na bezpečnost na elektrických zařízeních.

16) Kvalitní a bezpečná montáž

- Držitel značky poskytuje v oblasti elektromontážních prací služby, které jsou provedeny kompetentním personálem, ověřeny zkouškami, provedeny postupem šetrným k životnímu prostředí a bezpečné pro zpracovatele.

17) CG

- výrobky pro plynárenství – požadavky na bezpečnost a spolehlivost

18) Certifikované služby IT

- Držitel značky poskytuje v oblasti informačních technologií služby, u kterých je kvalita ověřena nezávislou stranou. Poskytované služby odpovídají požadavkům EU.

19) Hřiště – Sportoviště – Tělocvična – Ověřený provoz

- Certifikované zařízení udržuje vysokou míru bezpečného a kvalitního provozu.

20) Značka kvality v sociálních službách

- Hodnotí domovy pro seniory a informuje o kvalitě poskytovaných služeb. Certifikace je založena na tzv. udělování hvězd, jako v případě systému hvězd u hotelů.

U značek kvality přijatých do Programu Česká kvalita mají držitelé povinnost používat se svou značkou kvality i logo programu (loga na Obr. 29), které spotřebiteli potvrzuje důvěryhodnost konkrétní značky.

Obr. 29 Loga programu Česká kvalita



Zdroj: www.ceskakvalita.cz

9.12 Regionální potravina

Značku Regionální potravina uděluje od roku 2009 Ministerstvo zemědělství nejvyšší kvalitě zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v soutěžích

ve všech krajích České republiky. Držitel značky je oprávněn logo užívat po dobu 4 let. Podpoření domácích producentů a motivování zákazníků k vyhledávání lokálních potravin například na farmářských trzích nebo v obchodech je hlavním cílem tohoto projektu.

Zelené logo na obalech s názvem kraje může být uděleno produktu, který je vyroben v příslušném regionu ze surovin daného regionu, přičemž jejich podíl musí tvořit minimálně 70 %. Podmínkou je, že hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu.

Obr. 30 Logo Regionální potravina



Zdroj: regionalnipotraviny.cz

Logo zaručuje spotřebiteli:

- Původ potraviny z domácí produkce.
- Zachování čerstvosti díky krátké distribuční cestě.
- Splnění evropské i národní legislativy na požadavky kvality potravin.
- Výrobky jsou jedinečné v tradiční receptuře, originálním výrobním postupu nebo ve využití specifické regionální suroviny.
- Podporu zaměstnanosti v daném kraji.

Na webových stránkách projektu www.regionalnipotraviny.cz je v březnu 2014 oceněno 373 regionálních produktů od 14 výrobců.

9.13 Regionální značení produktů

Značka spotřebiteli garantuje místní původ výrobku a výjimečnou vazbu k danému regionu. Cílem projektu je zviditelnit konkrétní regiony, jejich lidové tradice, zachovalou přírodu a nabídnout jak tradiční, tak nové produkty, které zde vznikají.

Systém regionálních značek existuje od roku 2004 a od té doby již vzniklo 24 regionů po celé České republice - Krkonoše, Šumava, Beskydy, Moravský kras, Orlické hory, Moravské Kravařsko, Górolsko Swoboda, Vysočina, Polabí, Podkrkonoší, Haná, Českosaské Švýcarsko, Jeseníky, Prácheňsko, Broumovsko, Kraj blanických rytířů,

Kraj Pernštejnů, Železné hory, Moravská brána, Zápazí, Znojensko, Toulava, Opavské Slezsko a Krušnohoří. Pro každý region je vytvořena unikátní značka (viz. Obr. 31), která poukazuje na kvalitu výrobku a šetrnost k životnímu prostředí. Garantem regionálního značení je Asociace regionálních značek o.s. Značka je udělena po splnění jednotných pravidel regionální nezávislou certifikační komisí na dobu dvou let, po uplynutí platnosti certifikátu se vždy musí podat žádost o obnovu značky na další dva roky. Regionální značka může být vytvořena pro každý region, který má jasně vymezené hranice.

Oceněný produkt musí splňovat základní kritéria, jimiž jsou:

- původ produktu v daném regionu
- kvalita
- šetrnost k životnímu prostředí
- jedinečnost produktu v regionu (např. tradiční postup výroby, využití místní suroviny)

Regionální značku mohou získat:

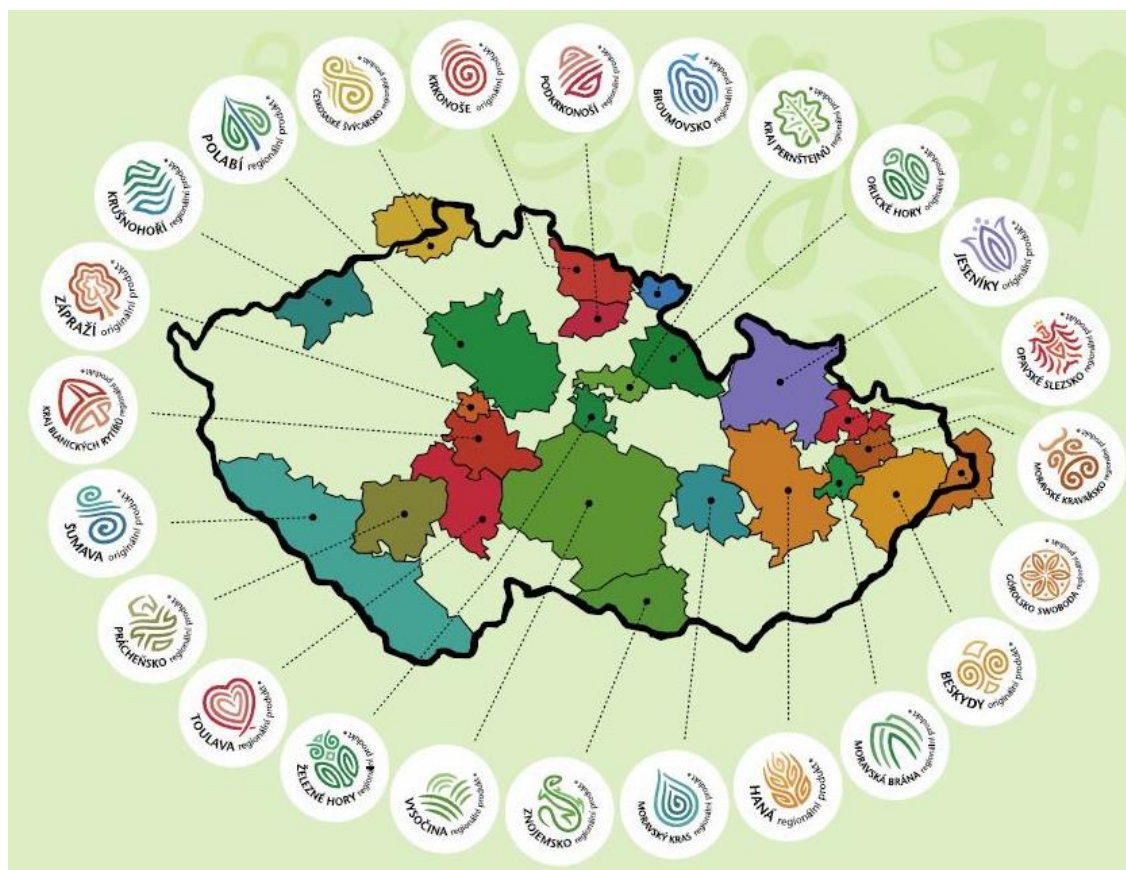
- řemeslné výrobky (keramika, šperky, sklo, slaměné výrobky)
- potraviny a zemědělské produkty (sýry, víno, med, ryby, pečivo)
- přírodní produkty (bylinné čaje, minerální voda, extrakty z rostlin)

Certifikovaný výrobek může být označen jedním z těchto způsobů:

- Visačkou nebo samolepkou s logem značky.
- Začleněním loga značky do etikety výrobku na jeho obal či na samotný výrobek.
- Černým otiskem značky razítkem na výrobek, obal nebo na jinou část spojenou s výrobkem.
- Umístění loga např. na regál, box, ve kterém se výrobek prodává v případě, kdy nejde každý výrobek označit zvlášť jako v případě pečiva.

Na webových stránkách projektu www.regionalni-znacky.cz je k 13.3.2014 celkem certifikováno 792 regionálních produktů, z nichž 269 spadá do kategorie potravin a zemědělských produktů.

Obr. 31 Loga Regionálních značení produktů



Zdroj: www.regionalni-znacky.cz

9.14 Víím, co jím

Výrobky s logem „Vím, co jím“ označují nutričně vyvážené potraviny. Značka garantuje, že produkt prošel odborným testováním a jedná se o výživově hodnotnou potravinu vhodnou pro zdravý životní styl.

Pokud se potravina uchází o udělení loga, musí vyhovět mezinárodním kritériím v odborném hodnocení. Analýza potravin se zaměřuje na tyto živiny:

- nasycené mastné kyseliny, trans mastné kyseliny
- sůl (sodík)
- přidané sacharidy (cukry)
- vlákninu, energii (pouze u vybraných kategorií potravin)

Značku kvality „Vím, co jím (pro nápoje Vím, co piju)“ uděluje v České republice obecně prospěšná společnost Vím, co jím a piju, která zde působí od roku 2010. Pro každý výrobek si výrobce musí pronajmout licenci na užívání loga za poplatek ve výši 6 000 Kč na dobu 12 měsíců s možností prodloužení.

Do programu se mohou zapojit:

- výrobci potravin (Bonavita s.r.o., Unilever)
- obchodní řetězce (Ahold – síť prodejen Albert)
- distributoři
- průmyslové asociace
- restaurace a hotely

Logo patří do mezinárodního programu výživově hodnotných potravin „The Choices Programme“ a v jednotlivých zemích má své varianty. Program vznikl v roce 2006 v Nizozemsku na podnět Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství, které upozornily na živiny, které při nadměrné konzumaci způsobují civilizační onemocnění, jako je například obezita. České logo je ekvivalentem nizozemského loga „Vinkje“ a umísťuje se na přední stranu obalu. Celosvětově je v programu označeno více jak 7 000 produktů od 120 výrobců. V České republice bylo k 7.3.2014 označeno 286 produktů.

Obr. 32 Nizozemské logo "Vinkje"



Zdroj: www.distrifood.nl

Obr. 33 Logo Vím, co jím



Zdroj: www.vimcojim.cz

9.15 Zdravá potravina.cz

Tato značka znamená, že potravina splňuje předem stanovená kritéria a parametry z pohledu kvalitní a zdravé výživy stanovené odborníky. Logo umožňuje spotřebiteli na první pohled poznat kvalitní potravinu bez nutnosti pročítání informací na obalu

potraviny. Cílem je informovat o bezpečné, správně označené a kvalitní potravíně. Logo uděluje Občanské sdružení Zdravá potravina založené v roce 2010. Společně se spotřebiteli stanovilo kritéria hodnocení potravin, která jsou i nad rámec legislativních požadavků. Výsledkem hodnocení je číselné skóre potraviny a ty nejlepší jsou označeny logem „Zdravá potravina.cz“.

Potraviny se hodnotí kladnými a zápornými body ve třech oblastech:

- **kvalita**
 - Hodnocení obsahu hlavní složky, lepku, aromat.
- **bezpečnost**
 - Spotřebitelé mají zájem hodnotit např. obsah potravinových aditiv, přidaných dusitanů, složky jako extrakt z droždí apod.
- **označení**
 - Z podnětu spotřebitelů se hodnotí např. uvedení výrobce, země původu, český výrobce, logo na obalu, schválené zdravotní tvrzení.

Na webových stránkách projektu www.zdravapotravina.cz je k 10.3.2014 uvedeno 131 potravin, které již obdržely logo zdravá potravina.cz. Logo na potravinách je ztvárněno v podobě zeleného jablka s textem uprostřed a lístkem na stopce. Tento lístek může být variantně přizpůsoben a vyobrazen s vlajkou země, ve které byla potravina vyrobená.

Obr. 34 Logo Zdravá potravina.cz



Zdroj: www.zdravapotravina.cz

9.16 Návrh dělení značek kvality potravin

Nabídka potravin s některou ze značek kvality je široká a v obchodě může mít spotřebitel problém se mezi nimi zorientovat. Aby potravina získala značku kvality, musí dostat certifikát, který potvrzuje splnění určitých podmínek pro danou značku. Rozdělit značky kvality do určitých kategorií lze podle mnoha charakteristik (např. garant značky, doba platnosti, výše poplatků za udělení apod.).

Následuje návrh dělení značek kvality potravin do kategorií podle toho, jaká je hlavní podmínka pro získání certifikátu pro danou značku a jaké vlastnosti od nich může tudíž zákazník očekávat.

Tradiční receptura, původ z místních zdrojů, jedinečná oblast

- Výrobky jsou vyrobeny ze surovin příslušného regionu a mají jasný původ. Cílem je mimo jiné podporovat tradiční regionální výrobce. Podmínkou je nadstandardní kvalita produktu, která se váže ke konkrétnímu místu a svou povahou se odlišuje od jiných podobných výrobků na trhu.
- Regionální potravina, Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení, Zaručená tradiční specialita, Regionální značky

Stálá receptura, bezpečnost, kvalita

- Zahrnuje převážně výrobky s podílem českých surovin. Výrobky by měly být po udělení certifikátu kvalitnější než konkurenční produkty. Přísněji se posuzuje obsah náhražek surovin a přídatných látek.
- Klasa

Výhradně české suroviny a výroba v ČR

- Základní podmínkou pro udělení práva používat loga je zpracování produktu na území ČR a dodržování stanoveného podílu hlavní suroviny z tuzemských zdrojů, včetně využití tuzemské práce.
- Český výrobek, Czech made, Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR, Česká kvalita, Nadační fond Český výrobek

Zdravá a vyvážená strava

- Cílem je pomáhat spotřebitelům s výběrem vhodné a zdravé stravy pro jejich organismus. Potraviny nesmí obsahovat konzervanty, umělá barviva, sladidla, sporné přídatné látky a umělá aromata. Cílem je mimo jiné označit nutričně vyvážené potraviny.
- Víím, co jím, Zdravá potravina.cz, Bio, CEFF

10 Anketa mezi spotřebiteli

Součástí mé práce je průzkum mezi spotřebiteli na českém trhu prostřednictvím ankety. Záměrem provedené ankety bylo zmapovat problematiku kvality potravin. Jaký mají spotřebitelé názor na bezpečnost potravin a označení potravin značkami kvality, co považují za nejzásadnější problémy v místě nákupu a jaké mají preference při nákupním rozhodování.

10.1 Metodika

Pro účely ankety v mé diplomové práci jsem vypracovala dotazník (viz. Příloha 1), který slouží jako nástroj pro sběr kvantitativních dat. Mezi hlavní omezení ankety patří její nereprezentativnost, tzn., že nelze její výsledky zobecnit na všechny, jichž se téma týká (v tomto případě na všechny obyvatele nakupující potraviny v populaci České republiky), protože není kontrolován výběr respondentů.²⁹ O své účasti v anketě rozhodli sami respondenti.

O vyplnění dotazníku jsem požádala své okolí, uveřejnila celý dotazník na internetu a sociální síti. On-line způsoby uveřejnění dotazníku na internetu považuji v dnešní době za jednu z nejlepších možností, jak získat v krátké době co nejvíce respondentů. Dotazník byl na internetu přístupný k vyplnění 8 dní v březnu 2014, poté jsem analyzovala výsledky a zpracovala výstup z ankety.

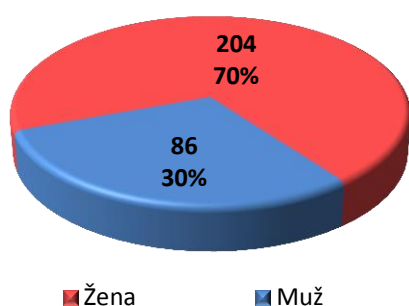
Aby mohli respondenti na některé otázky volně odpovídat a nebyli ovlivněni žádnou nabízenou variantou odpovědi, použila jsem v dotazníku mimo jiné také otevřené otázky. Většinu otázek jsem koncipovala jako uzavřený typ otázky, ve kterých respondenti vybírali z nabízených variant odpovědí. Z uzavřených variant odpovědí dotazování, podle charakteru otázky, vybírali někdy pouze jednu, nebo více možných variant. U každé sledované otázky jsou uvedeny aktuální výsledky. Dále je u některých otázek další třídění, a to podle základních sociodemografických charakteristik respondentů, nebo jiných významných třídících proměnných.

²⁹ BOUČKOVÁ, J. *Marketing*. Praha: C.H. Beck, 2003. ISBN 80-7179-577-1, str. 63

10.2 Respondenti

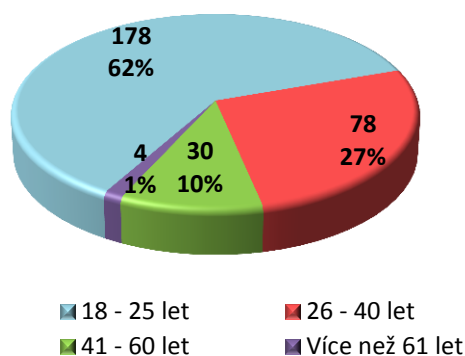
Návratnost rozeslaného dotazníku byla 75,9 %. Celkově se vyplněný dotazník vrátil od 290 respondentů, z toho bylo 204 žen (70,34 %) a 86 mužů (29,66 %). Nejvíce odpovídajících je z věkové skupiny 18-25 let, do této kategorie spadá 62 % respondentů. Do věkové kategorie 26-40 let spadá 27 % respondentů, z kategorie 41-60 let odpovědělo 10 % respondentů a ze skupiny 61 a více pouze 1 %.

Graf 3 Pohlaví respondentů



Zdroj: Autor

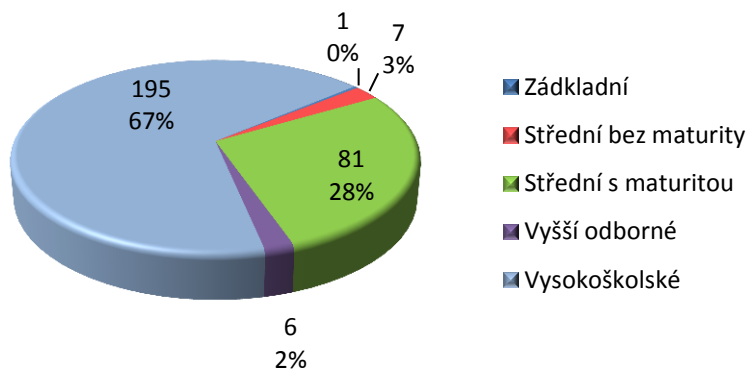
Graf 2 Věk respondentů



Zdroj: Autor

Pokud jde o vzdělání, 67 % respondentů je vysokoškolsky vzdělaných, do druhé větší skupiny (28 %) patří ti, kteří mají střední školu s maturitou. Vyšší odborné vzdělání má 6 % respondentů, střední školu bez maturity mají 3 % respondentů a pouze jeden, který vyplnil anketu má základní vzdělání.

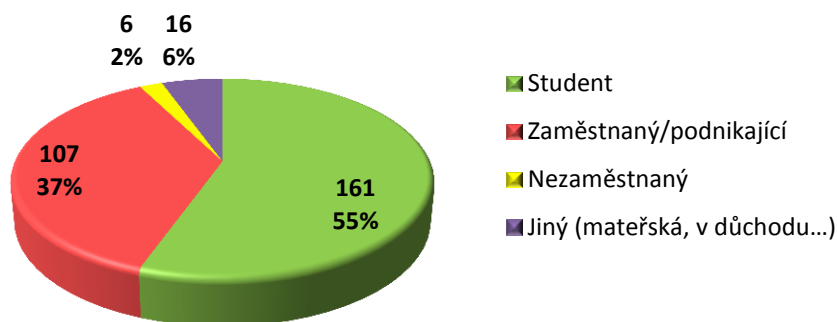
Graf 4 Vzdělání respondentů



Zdroj: Autor

Rozdělení respondentů podle převažujícího sociálního statutu je následující. V 55 % případů na anketu odpověděli studenti. Druhou významně největší skupinou jsou zaměstnaní či podnikatelé (37 %). Ze všech odpovídajících jsou aktuálně 2 % bez zaměstnání a 6 % respondentů uvedlo jiný sociální statut, do kterého například spadá mateřská dovolená či starobní důchod.

Graf 5 Sociální statut respondentů



Zdroj: Autor

Z výsledků demografických otázek je patrné, že anketa není reprezentativní. Soubor respondentů nevykazuje podobné charakteristiky (pohlaví, věk, vzdělání, postavení) jako celek zkoumané skupiny (v tomto případě populace České republiky).

Podle údajů Českého statistického úřadu z roku 2012 se česká populace skládá ze 49 % mužů a 51 % žen. Věková struktura obyvatel v České republice je následující. Ve věkové kategorii 18-25 let je 9,8 % obyvatel, 23,7 % populace spadá do věkové kategorie 26-40 let, 26,7 % obyvatel je ve věku 41-60 let a 22,3 % lidí je starší než 61 let.³⁰

Složení obyvatel podle dosaženého vzdělání v České republice vypadá podle údajů ČSÚ z roku 2011 následovně: základní 17,6 %, střední bez maturity 33 %, střední s maturitou 31,2 % a vysokoškolské vzdělání 12,5 %.³¹ Poslední charakteristikou je sociální

³⁰ *Demografická ročenka České republiky 2012*, přístupné z webových stránek ČSÚ: <http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/p/4019-13>, (30.4.2014)

³¹ *Souhrnná data o České republice*, dostupné z webových stránek ČSÚ: http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/souhrnna_data_o_ceske_republice, (30.4.2014)

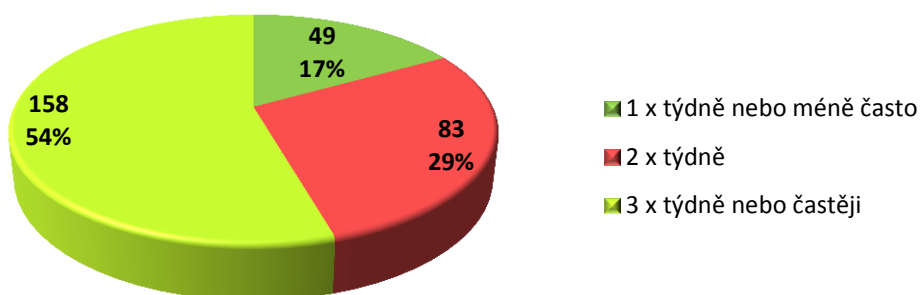
postavení české populace v roce 2012 podle ČSÚ. Zastoupení studentů (vyšší odborné a vysokoškolské je 3,9 %, míra zaměstnanosti 54,5 % a míra nezaměstnanosti 7 %.³²

10.3 Výsledky anketních otázek

1. Jak často nakupujete potraviny?

V první otázce jsem zjišťovala, jak často v rámci týdne respondenti nakupují. Podle výsledků převažují častější nákupy během týdne nad velkým nákupem jednou za týden. Více jak polovina (54 %) nakupuje třikrát týdně nebo častěji, dvakrát týdně nakoupí 29 % respondentů a pouze 17 % z nich realizuje nákup jedenkrát za týden nebo méně často. Odpověď s nákupy třikrát týdně označila shodně polovina lidí z každé věkové kategorie. Dvakrát týdně nakupuje třetina respondentů z každé věkové kategorie. Nákupy jedenkrát týdně nebo méně často označilo nejméně lidí z věkové kategorie 41-60 let (13 %).

Graf 6 Jak často respondenti nakupují potraviny



Zdroj: Autor

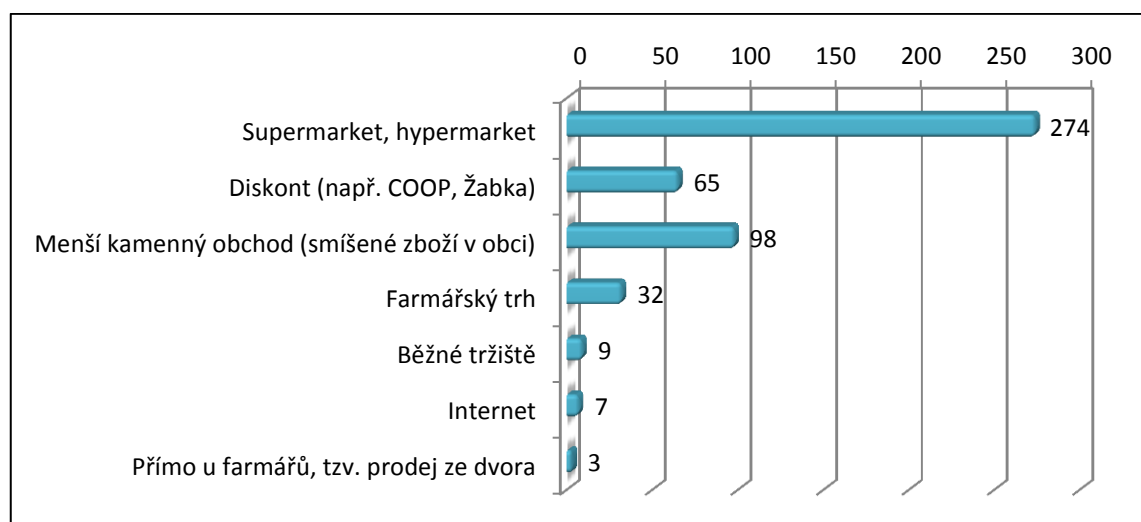
2. Kde potraviny nejčastěji nakupujete?

Podle odpovědí v anketě nakupuje nejvíce lidí v supermarketu nebo hypermarketu, jedná se o 274 lidí z celkového počtu 290 odpovídajících. Druhým nejčastějším místem nákupu je menší kamenný obchod se smíšeným zbožím v blízkosti bydliště, kde nakupuje třetina lidí, kteří odpověděli na tuto otázku v dotazníku. Častým druhem

³² Zaměstnanost a nezaměstnanost od roku 1993, dostupné z webových stránek ČSÚ: [http://vdb.czso.cz/vdbvo/tabparam.jsp?vua=tabulka&cislotab=PRA1010CU&&kapitola_id=3,\(30.4.2014\)](http://vdb.czso.cz/vdbvo/tabparam.jsp?vua=tabulka&cislotab=PRA1010CU&&kapitola_id=3,(30.4.2014))

prodejny pro nákup jsou také diskonty, které navštěvuje 22 % respondentů. V posledních letech obnovená tradice farmářských trhů se stala zdrojem nákupů pro 11 % účastníků ankety. Ostatní místa nákupů jako běžné tržiště, internet nebo nákup přímo o farmáře se podle výsledků jeví pouze jako doplňkový a výjimečný způsob nákupu. Supermarket a hypermarket nejčastěji (53 %) za místo svého nákupu označili ti, kteří v týdnu nakupují třikrát a častěji. Nákup přes internet je také populárnější u lidí v kategorii nákupů třikrát týdně a častěji.

Graf 7 Kde respondenti nejčastěji nakupují potraviny

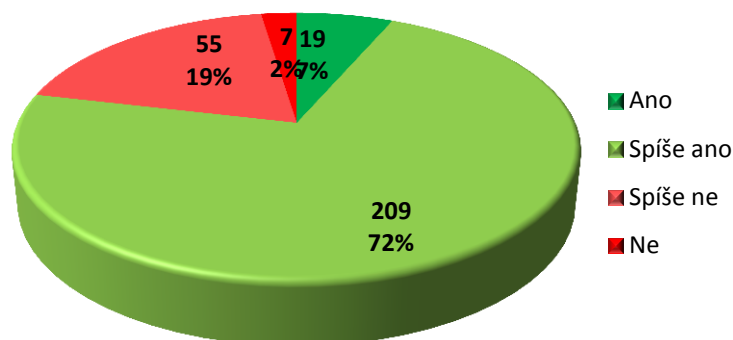


Zdroj: Autor

3. Jste spokojeni s kvalitou potravin v místě, kde je nakupujete?

Při hodnocení kvality potravin v místě nákupu zcela převládalo pozitivní hodnocení. Příznivé mínění o jejich kvalitě vyjádřilo téměř 80 % lidí, pětina respondentů zastává opačné mínění a převládá u nich negativní názor na kvalitu potravin v místě nákupu. Podle výsledků ankety, negativní názor zastávají především ti, kteří nakupují třikrát týdně a častěji a to 24 % z nich. S kvalitou potravin v místě nákupu jsou nejspokojenější respondenti, kteří nakupují jedenkrát týden a méně často (83 % z nich).

Graf 8 Spokojenost s kvalitou potravin

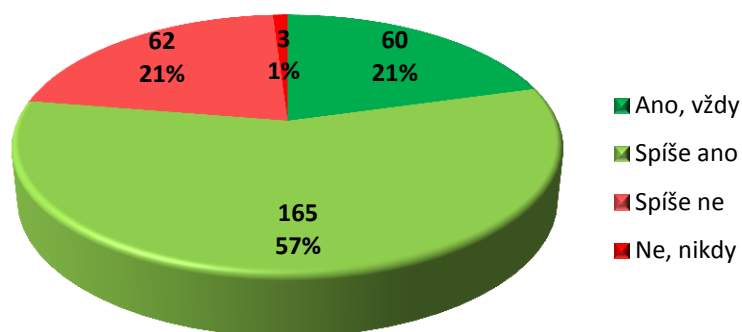


Zdroj: Autor

4. Čtete informace na obalech potravin?

Údaje na obalech potravin sledují vždy nebo skoro vždy přibližně čtyři pětiny lidí (78 %), další pětina tyto údaje spíše nesleduje a 1 % je nesleduje vůbec. Rozhodnou variantu „Ano, vždy“ zvolilo shodně 20 % mužů i 20 % žen. V anketě pozitivně odpovědělo více mužů než žen, že sledují informace na obalech potravin (součet odpovědi Ano, vždy a Spíše ano) a to 80 % mužů a 76 % žen. Respondenti, kteří odpověděli, že chodí v týdnu častěji nakupovat, také odpověděli, že čtou častěji informace na obalech potravin.

Graf 9 Jak často čtou respondenti informace na obalech

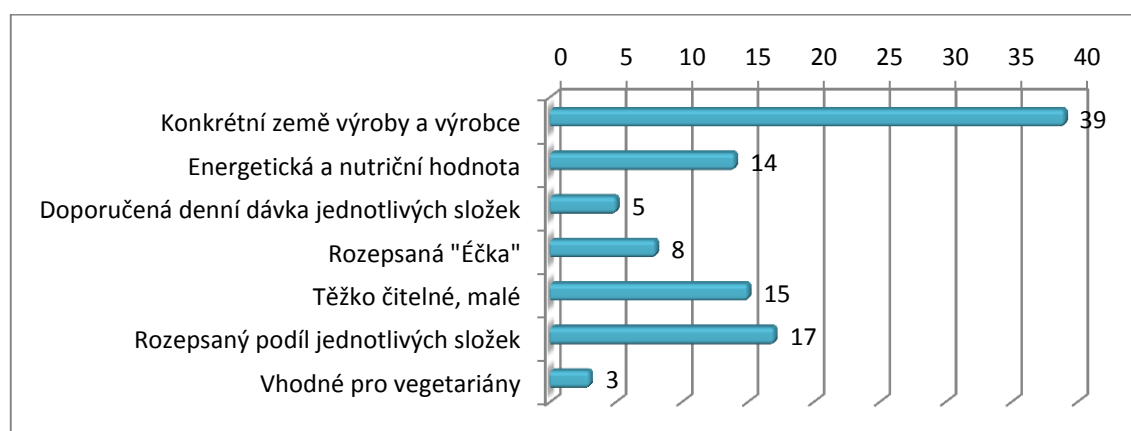


Zdroj: Autor

5. Jaké údaje na obalech výrobků postrádáte?

V otázce dostatečnosti či nedostatečnosti údajů uváděných na obalech potravin se výrazná většina kloní k dostatečnosti, jelikož jen 35 % z nich uvedlo údaj, který jim na obalech chybí. Údajem, který je nejvíce postrádán, je označení konkrétní země výroby a výrobce. Označení původu potravin jen údajem „Vyrobeno v EU“ je pro respondenty nedostatečný a podobně je na tom i údaj „Vyrobeno pro“. Respondenti v anketě uvedli požadavek, aby původ potravin, byl jasně označen zemí, ve které byla potravin vyrobena a nejen zabalena. Důležitý je také údaj s výrobcem, protože respondenti uvedli, že se nespokojí jen s označením distributora, ale chtěli by znát konkrétního výrobce. Podle ankety by lidé také uvítali rozepsané složení potravin s označením podílu jednotlivých složek. Respondenti též nejsou spokojeni s celkovou podobou písma, kterým jsou informace na obalech napsány. Jde především o špatnou čitelnost příliš malých písmen. Další chybějící údaje na obalech potravin podle respondentů jsou uvedeny v Grafu č. 10.

Graf 10 Chybějící údaje na obalech potravin



Zdroj: Autor

6. Co je pro vás při nákupu potravin nejdůležitější?

V další otázce jsem zkoumala důležitost dvanácti vybraných faktorů při nákupu potravin. V uvedeném grafu je procentní podíl na čtyřbodové škále (1 = nedůležité až 4 = důležité) všech faktorů, které respondenti ohodnotili podle svého názoru. Tabulka č. 4 nabízí pořadí jednotlivých kategorií podle průměrných hodnot od nejdůležitějšího k nejméně důležitému faktoru při nákupu potravin.

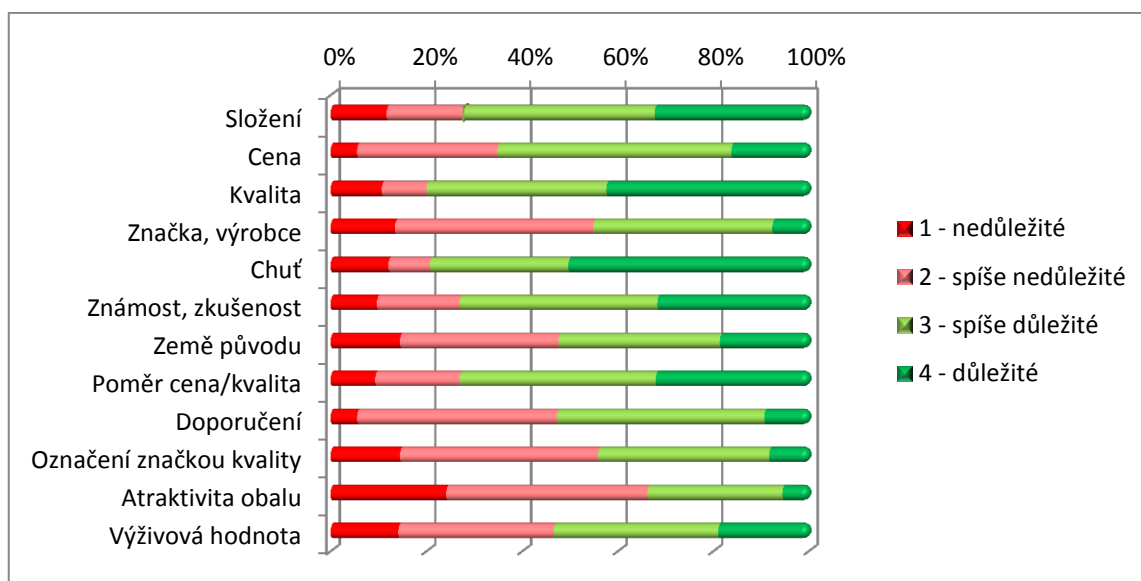
Jak je vidět z Tabulky č. 4, z uvedených faktorů je nejdůležitější chuť, následovaná kvalitou a poměrem cena/kvalita. Nejméně je zdůrazňována atraktivita obalu, ovšem nelze ji pokládat za zcela nedůležitou, jelikož průměrná hodnota u této kategorie spadá do škály vypovídající o „spíše nedůležitosti“. Velkým překvapením je umístění ceny v celkovém pořadí, která je na šestém místě s průměrnou hodnotou blíží se škále, vypovídající o „spíše důležitosti“, a tudíž nespadá mezi nejdůležitější faktory, kterými se respondenti při rozhodování o nákupu řídí. Cílem této otázky bylo také zjistit, jaký vliv má značka kvality uvedená na potravině na nákup respondenta. Značka kvality se umístila na předposledním místě v důležitosti, a tudíž spadá do škály „spíše nedůležitosti“ faktoru.

Tabulka 4 Nejdůležitější faktory při nákupu potravin

Pořadí	Faktor	Průměrná hodnota
1.	Chuť	3,17
2.	Kvalita	3,11
3.	Poměr cena/kvalita	2,958
4.	Známost, zkušenost	2,951
5.	Složení	2,93
6.	Cena	2,75
7.	Výživová hodnota	2,58
8.	Země původu	2,56
8.	Doporučení	2,56
10.	Značka, výrobce	2,39
11.	Označení značkou kvality	2,37
12.	Atraktivita obalu	2,15

Zdroj: Autor

Graf 11 Nejdůležitější faktory při nákupu potravin

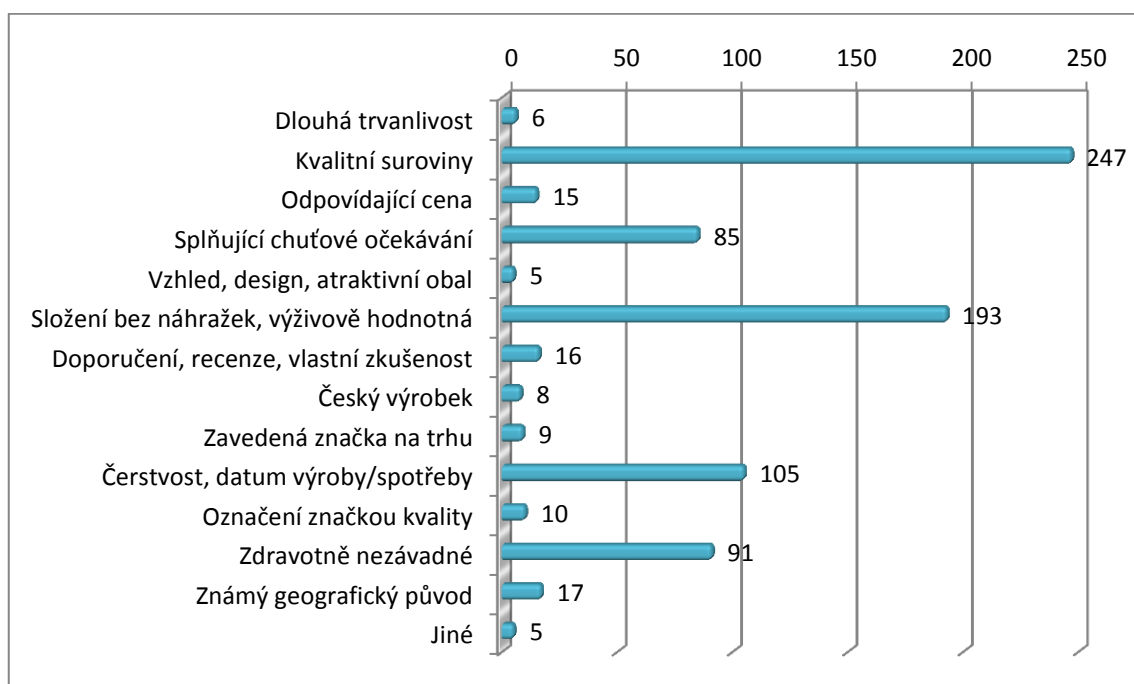


Zdroj: Autor

7. Co si představujete pod pojmem kvalitní potravina?

Obecné povědomí o tom, co si respondenti představují pod pojmem kvalitní potravina, jsem zjišťovala pomocí otázky, u které si mohli vybrat maximálně 3 nejdůležitější odpovědi, které si spojují s pojmem kvalitní potravina. Nejčastěji si představí kvalitní suroviny, které zmínilo 85 % respondentů. Další, největší skupinu tvoří kategorie týkající se složení, které je v kvalitní potravíně bez náhražek a výživově hodnotné (63 %). Kvalitní potravina je rovněž ta, která je čerstvá a má na obale uveden datum výroby popřípadě spotřeby (36 %). Téměř stejně velká část si spojuje kvalitu potravin s jejich zdravotní nezávadností a se splněním očekávané chuti potravin (30 %). Kvalita potravin je dále v menším měřítku spojována s původem potraviny, doporučením či vlastní zkušeností a odpovídající cenou (5 %). Poměrně málo respondentů, pouze 3 %, spojuje kvalitní potravinu s jejím označením značkou kvality. Pro malou část je kvalita spojena s dlouhou trvanlivostí potraviny, českým výrobkem a se zavedenou značkou na trhu (2 %). Nejméně respondentů (1,5 %) si pod kvalitní potravinou představí potravinu v atraktivním obalu. V kategorii "jiné" jsou zahrnuty odpovědi jako například: bio potravina, domácí potravina a správné skladování. Jednotlivé odpovědi a jejich počet je patrný z Grafu č. 12.

Graf 12 Co si respondenti představují pod kvalitou potravin

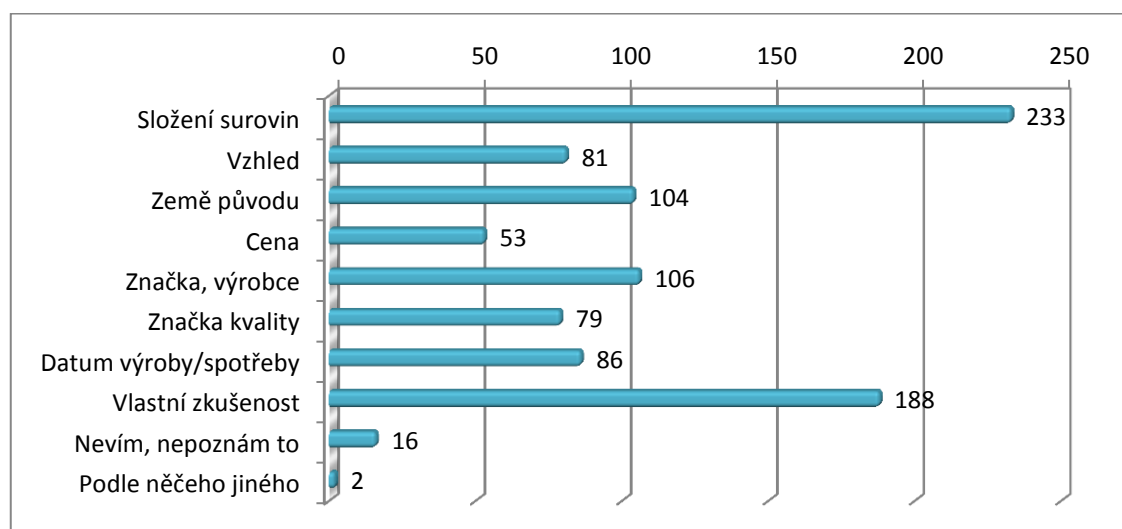


Zdroj: Autor

8. Podle čeho rozeznáváte přímo v obchodě, že jde o kvalitní potravinu?

Největší část respondentů (80 %) pozná podle svého mínění kvalitní potravinu podle složení surovin popsaného na obalu potraviny. Nadpoloviční část (64 %) však také přihlíží k vlastní předešlé zkušenosti s potravinou. Země původu a označení výrobce, jako faktor kvality, je při nákupu důležitý pro 36 % odpovídajících. Označení kvality některou ze značek kvality v tomto ohledu sleduje 27 % respondentů. Z odpovědí je patrné, že spotřebitelé čtou obaly potravin, a tudíž doporučením pro výrobce je nepodceňovat vzhled a popis potraviny na obalu. Znaky, podle kterých respondenti srovnávají kvalitu potravin na prodejním místě, jsou uvedeny v Grafu č. 13.

Graf 13 Faktory, podle kterých respondenti poznají kvalitní potravinu

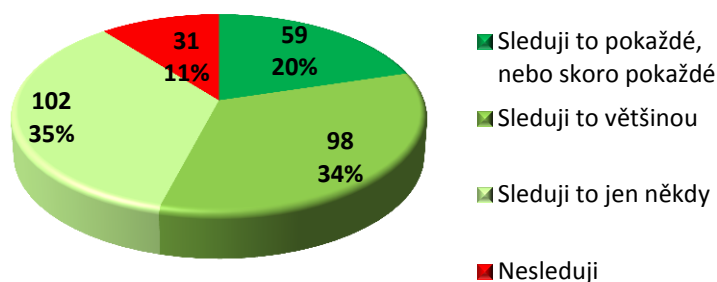


Zdroj: Autor

9. Zajímáte se o původ potravin, které nakupujete?

Zájem o původ potravin, které nakupují (odpověď: sleduji pokaždé, nebo skoro pokaždé a sleduji většinou), projevila polovina respondentů, přičemž 20 % z nich se sledování původu věnuje „pokaždé, nebo skoro pokaždé“. Třetina respondentů se o původ potravin zajímá jen někdy a 11 % původ nesleduje nikdy. Mezi respondenty v anketě původ nesleduje dvakrát více mužů než žen.

Graf 14 Jak často respondenti sledují původ potravin

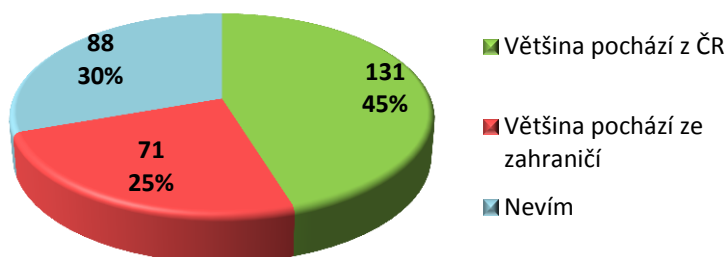


Zdroj: Autor

10. Jaký je původ potravin, které nakupujete?

Téměř polovina z odpovídajících (45 %) na tuto anketní otázku odpověděla, že většina potravin, které nakupují, jsou z České republiky. Čtvrtina lidí nakupuje potraviny většinou původem ze zahraničí. Třetina se neumí vyjádřit k této otázce, zda je většina potravin, které nakupují, českého nebo zahraničního původu. Podle odpovědí z ankety, respondenti z vyšší věkové kategorie, častěji kupují potraviny pocházející z ČR.

Graf 15 Původ nakupovaných potravin



Zdroj: Autor

Pokud jde o vztah mezi sledováním původu potravin a tím, zda většina nakupovaných potravin je z tuzemska či zahraničí, je z Tabulky č. 5 zřejmé, že lidé zájímající se o původ potravin mnohem častěji odpověděli, že většina jimi nakupovaných potravin pochází z České republiky. Respondenti zájímající se o původ potravin tedy podle ankety preferují častěji tuzemské výrobky před zahraničními.

Tabulka 5 Sledování původu potravin a jejich nákup

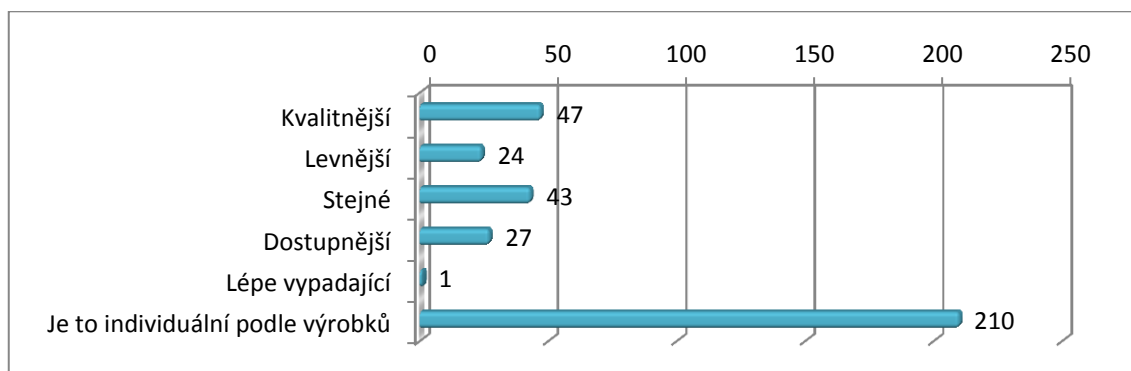
Jaký je původ potravin, které nakupujete?	Zajímáte se o původ potravin, které nakupujete?				
	Nesleduji	Sleduji to jen někdy	Pokaždé nebo skoro pokaždé	Sleduji to většinou	Celkový součet
Nevím	93,55%	49,02%	0,00%	9,18%	30,34%
Většina pochází z ČR	0,00%	24,51%	77,97%	61,22%	45,17%
Většina pochází ze zahraničí	6,45%	26,47%	22,03%	29,59%	24,48%
Celkový součet	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%	100,00%

Zdroj: Autor

11. Jaké jsou podle vás české potraviny v porovnání se zahraničními?

Při hodnocení českých a zahraničních potravin zastávají přibližně tři čtvrtiny respondentů názor, že české a zahraniční potraviny nelze po stránce kvality srovnávat celkově, ale jen individuálně podle konkrétních druhů potravin. Názor, že jsou české potraviny kvalitnější, zastává necelá pětina. Mínění o stejné kvalitě potravin má 15 % lidí. Vzhled českých a zahraničních potravin nehraje podle výsledků téměř žádnou roli a respondenti v něm nevidí pravděpodobně žádné rozdíly. Překvapivě ani cena se nestala pro respondenty významným prvkem při porovnání českých a zahraničních potravin a pouze 8 % respondentů uvedlo, že jsou české potraviny levnější.

Graf 16 Jaké jsou české potraviny v porovnání se zahraničními

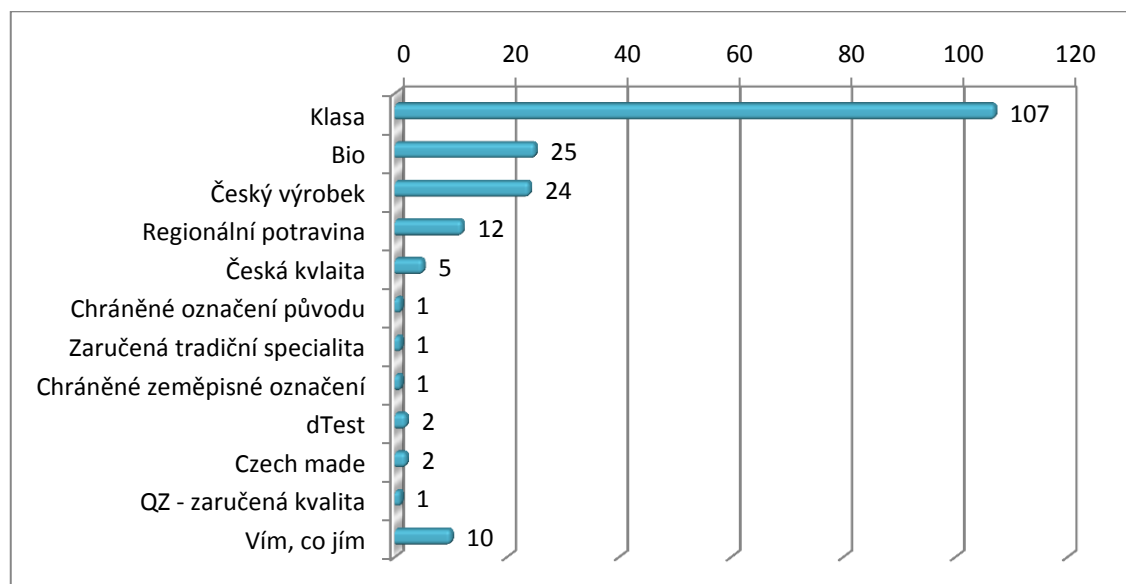


Zdroj: Autor

12. Vyjmenujte značky kvality potravin, které znáte.

Co se týče vybavení si určité značky kvality na českém trhu, zdaleka největší znalost projevili respondenti v případě Národní značky kvality Klasa, kterou podle svého vyjádření zná téměř 37 % z nich. Za značkou Klasa s poměrně velkým odstupem následuje označení Bio a Český výrobek, které zná téměř 7 % lidí. Další označení si vybavilo jen málo respondentů, jak je vidět v Grafu č. 17. Celá třetina si v daný okamžik nevzpomněla na žádné označení kvality. Někteří považovali klasické značky potravin jako Madeta, Kunín, Penam apod. za jednu ze značek kvality.

Graf 17 Značky kvality u potravin, které si respondenti vybavili

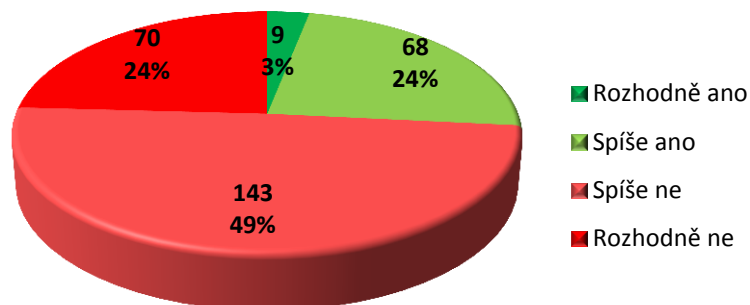


Zdroj: Autor

13. Kupujete konkrétní potraviny záměrně kvůli značce kvality?

Již z otázky č. 6 „Co je pro vás při nákupu potravin nejdůležitější?“ a z otázky č. 7 „Co si představujete pod pojmem kvalitní potravina?“ je patrné, že označení potraviny značkou kvality není pro respondenty určujícím znakem pro rozhodování při nákupu. Téměř tři čtvrtiny respondentů v této otázce tak potvrdily předchozí výsledky o nedůležitosti značky kvality. Značkou kvality se nechají ovlivnit pouhá 3 % odpovídajících. Další čtvrtina spotřebitelů odpověděla, že je značky kvality při nákupu „spíše“ ovlivní. Do této skupiny respondentů spadá především věková kategorie 41-60.

Graf 18 Kupují respondenti potraviny záměrně kvůli značce kvality?



Zdroj: Autor

Respondenti v rámci otázky uvedli svůj názor, z jakého důvodu výrobky se značkou kvality záměrně vyhledávají a také důvod, proč je nevyhledávají.

Důvody respondentů pro nákup potravin se značkou kvality:

- nákup kvalitní potraviny
- chuť
- bio produkce
- dobrá předchozí zkušenost
- cenově dostupné potraviny
- podpora kvalitních výrobců

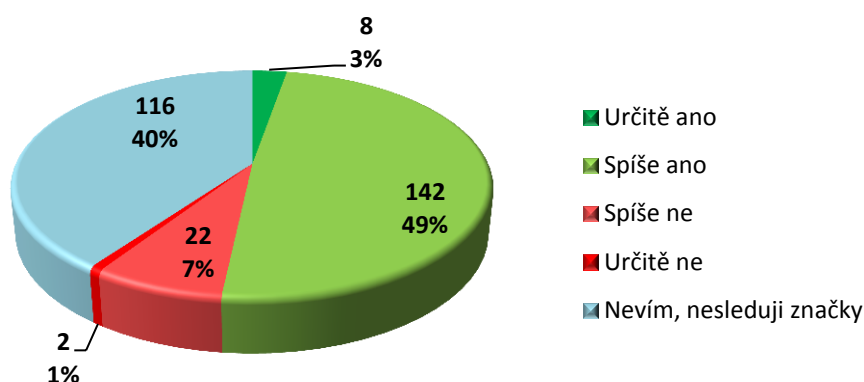
Důvody respondentů proti nákupu potravin se značkou kvality:

- nákup na základě vlastní zkušenosti, nikoli podle uděleného loga kvality
- značek kvality na trhu existuje mnoho a nemusí být zárukou kvality
- značka kvality představuje jen marketingový tah výrobců
- nákup podle složení potraviny a použitých surovin
- výběr dle ceny
- výrobek, přestože má značku kvality, obsahuje konzervanty
- nesledují značky kvality

14. Splnily potraviny označené logem značky kvality vaše očekávání?

V názorech na kvalitu potravin označených značkou kvality převažují pozitivní odpovědi. Polovina respondentů je spokojena s kvalitou potravin oceněných některou ze značek kvality potravin. Kvalita nebyla uspokojující pro 8 % respondentů. Značná část spotřebitelů odpovídajících na dotazník (40 %) značky kvality na potravinách nesleduje, tudíž nejsou schopni posoudit svou zkušenost s kvalitou. V tomto případě značky kvality nesledují více muži (46 %) než ženy (37 %) z celkového počtu respondentů. Produkty označené logem značky kvality očekávání respondentů nesplnily především svým složením, kdy spotřebitelé nebyli spokojeni s množstvím přídatných látek a náhražek. Velkou roli v nespokojenosti také hraje chuť potraviny, která respondentům nepřišla rozdílná od konkurenčních produktů bez značek kvality.

Graf 19 Splnily potraviny se značkou kvality očekávání?



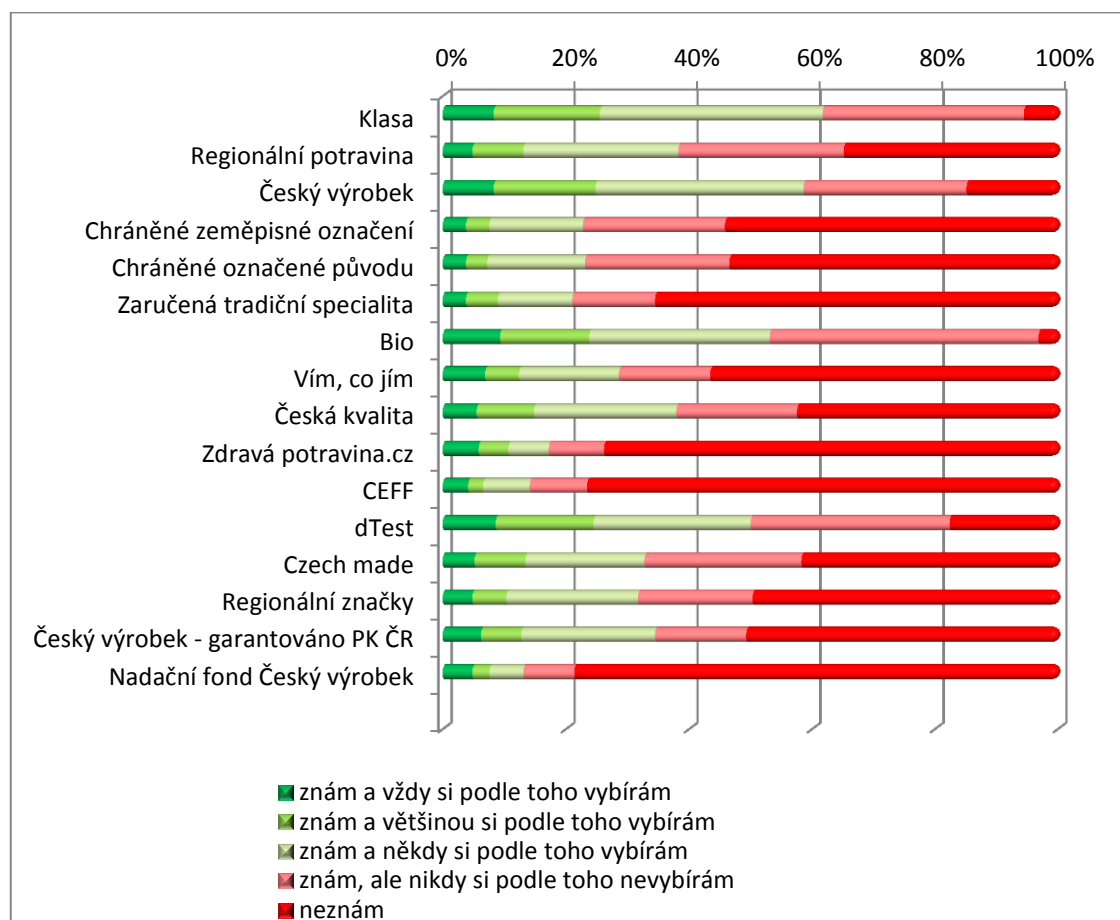
Zdroj: Autor

15. O kterých značkách kvality z uvedeného seznamu jste již slyšeli?

V této otázce jsem zkoumala znalost vybraných označení značek kvality u potravin. Zdaleka největší znalost respondenti projevili v případě označení Bio a Národní značky kvality Klasa, které zná 97 % a 94 % z nich. Na třetím místě, ve známosti značky, se umístil Český výrobek s 84 %, následovaný s malým odstupem značkou dTest s 82 %. Značkou Klasa se nejvíce lidí řídí při nákupu potravin, alespoň nějaký vliv na své rozhodování při nákupu jí připisují přibližně tři pětiny respondentů (součet odpovědí znám a vždy si podle toho vybírám, znám a většinou si podle toho vybírám, znám a někdy si podle toho vybírám). Také označení Český výrobek má značný vliv na volbu

potravin při nákupu, téměř tři pětiny lidí v určité míře ovlivní při výběru. Označení Bio se také řadí ke značkám ovlivňujících nákupní rozhodnutí, u poloviny odpovídajících na otázku ovlivní nákupní proces. Pokud bychom brali do úvahy pouze významnější vliv na volbu potravin při nákupu (součet odpovědí znám a vždy si podle toho vybírám, znám a většinou si podle toho vybírám), pak se nejvíce respondentů orientuje podle označení Klasa (25 %). Za značkou Klasa v tomto případě následuje Český výrobek, Bio a dTest shodně s téměř 23 %. Co se týče znalosti dalších vybraných označení, za značkami v popředí tabulky se s poměrně velkým odstupem umístilo označení Regionální potravina (64 %), Česká kvalita (57 %) a Czech made (58 %). I vliv těchto značek na výběr potravin při nákupu je menší, významnější vliv na volbu mají Regionální potravina a Česká kvalita u 38 % respondentů. Další vybrané značky nezná ani polovina respondentů. Nejméně známá jsou označení Zdravá potravina.cz (26 %), CEFF (22 %) a Nadační fond Český výrobek (20 %). Známost všech vybraných značek kvality a jejich vliv na nákupní rozhodování jsou patrné z Grafu č. 20.

Graf 20 Známost a vliv značek kvality u potravin

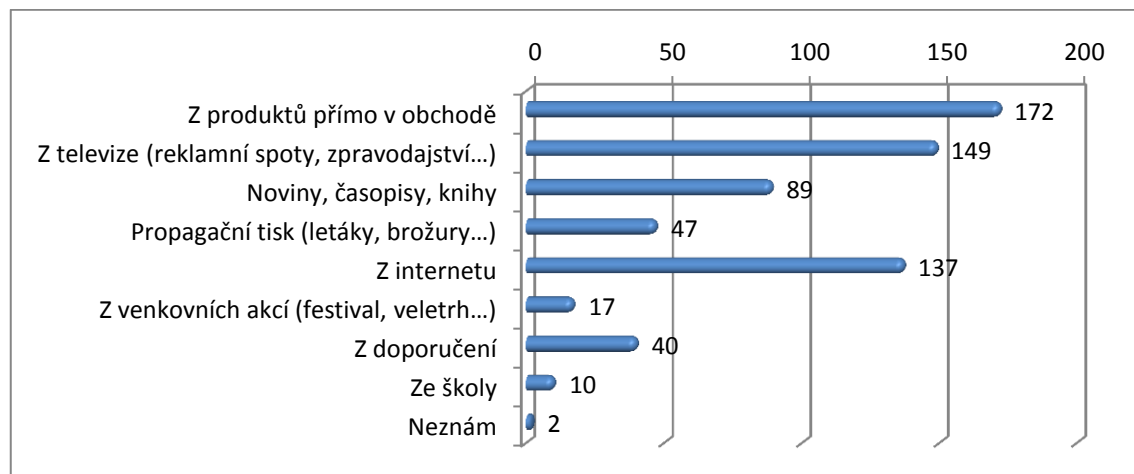


Zdroj: Autor

16. Odkud jste se o značkách kvality potravin dozvěděli?

Co se týče zdrojů informací o značkách kvality potravin, nejčastějším zdrojem jsou obaly produktů přímo v obchodě, které uvedlo téměř 60 % respondentů. Důležitým zdrojem je rovněž televize (51 %). Dále následuje internet (47 %), denní tisk, časopisy a knihy (30 %), letáky a brožury (16 %). Menší roli plní i osobní komunikace, tedy osobní sdělení známých, kolegů, přátel a rodiny (14 %). Poměrně zanedbatelným zdrojem jsou venkovní akce v podobě festivalů a veletrhů (5 %) a získané informace ve škole (3 %).

Graf 21 Zdroj informací o značkách kvality



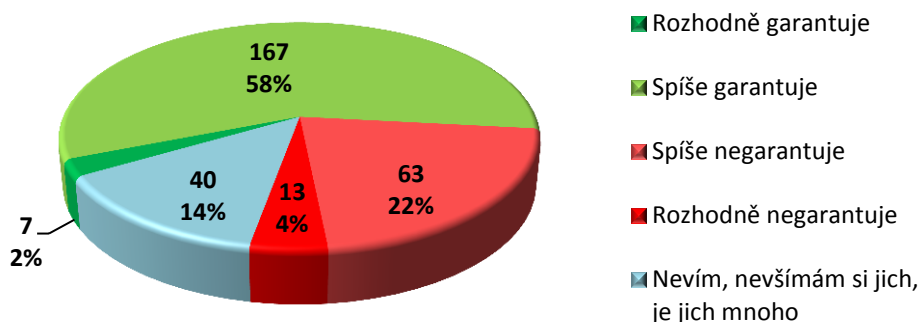
Zdroj: Autor

17. Myslíte si, že značka kvality skutečně garantuje kvalitu potravin?

Nadpoloviční část rozhodně nebo spíše (60 %) považuje programy kvality potravin za dostatečnou garanci kvality potravin. Čtvrtina má negativní názor na garanci a myslí si, že udělená značky kvality negarantují kvalitu oceněné potraviny. Opět je zde velká skupina respondentů (14 %), kteří se nemohou vyjádřit, protože značky kvality nesledují.

Ti respondenti, kteří kupují potraviny záměrně kvůli jejich značce kvality, věří v její garanci více než ti, kteří se při nákupu nenechají ovlivnit označením s logem značky kvality. Garanci kvality věří ženy (64 %) z ankety více než muži (49 %). Respondenti s vyšším vzděláním garanci kvality důvěřují méně, než ostatní respondenti s nižším vzděláním.

Graf 22 Garantuje značka kvality kvalitu potravin?

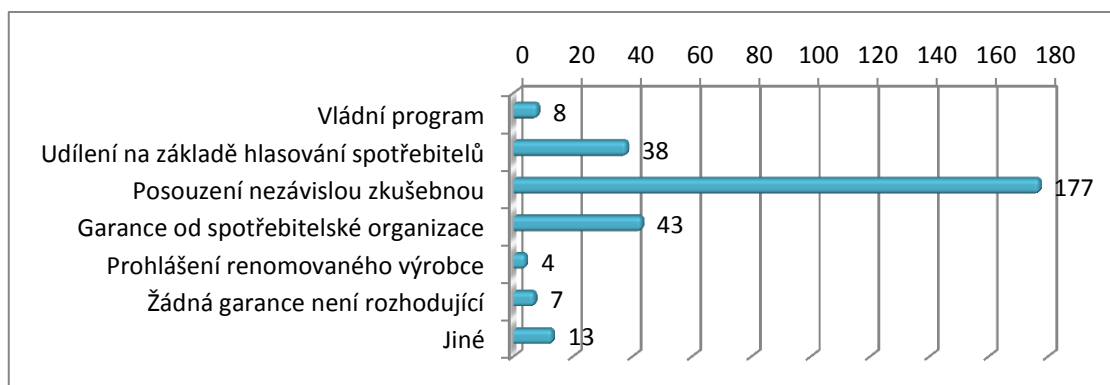


Zdroj: Autor

18. Jaká forma garance by pro vás byla při garanci kvality rozhodující?

Respondenti považují za nejlepší formu garance kvality (61 %) posouzení kvality potravin nezávislou zkušebnou. S velkým odstupem skončila garance od spotřebitelské organizace (15 %), a o něco méně spotřebitelů by věřilo garanci kvality na základě vlastní zkušenosti jich samotných v podobě udílení značky kvality na základě jejich hlasování. Vládní program (3 %) či prohlášení renomovaného výrobce (2 %) by preferovalo jen minimum lidí. Garanci od spotřebitelské organizace v anketě zvolilo třikrát více žen, než mužů (18 % resp. 6 %). Udílení značky na základě hlasování spotřebitelů je také významnější pro ženy, než pro muže (14 % resp. 10 %).

Graf 23 Rozhodující forma garance značky kvality

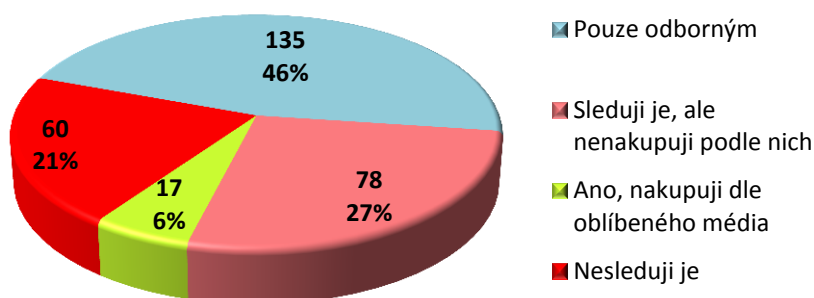


Zdroj: Autor

19. Důvěřujete testům potravin v médiích?

Testování a srovnávání kvality potravin v médiích sleduje 79 % respondentů. 46 % z nich důvěřuje jen odborným testům, pokud je uveden název laboratoře nebo institutu, kde testování probíhalo. Tato skupina respondentů nepovažuje redakční testy jednotlivých médií za dosti reprezentativní. Pro 27 % spotřebitelů v anketě jsou testy kvality pouze zajímavou informací, ale v rozhodování při nákupu se jimi nenechají ovlivnit. Podle uskutečněných testů potravin ze svého oblíbeného média se rozhoduje při nákupu 6 % odpovídajících. Podle odpovědí v anketě dvakrát více mužů než žen nesleduje různé testy potravin v médiích (32 % resp. 16 %). Třetina žen v anketě testy sice pravidelně sleduje, ale nenechá se při nákupu výsledky ovlivnit. Starší ženy v anketě častěji označily, že se nechají ovlivnit testem potravin, než mladší respondentky.

Graf 24 Důvěřují respondenti testům potravin v médiích?



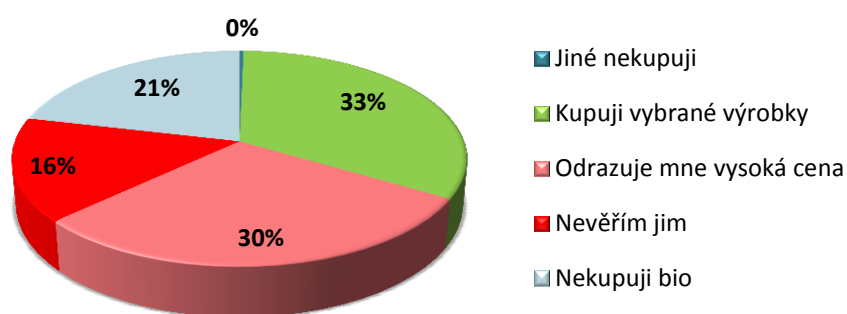
Zdroj: Autor

20. Jakou máte zkušenost s bio potravinami?

Třetina respondentů kupuje pravidelně vybrané výrobky z bio produkce. Další skupinu respondentů (30 %) odrazuje od nákupu bio potravin jejich vyšší cena, než za kterou koupí nebio potraviny, a tudíž dají přednost levnější variantě. 16 % spotřebitelů v anketě nevěří, že výroba potravin v režimu bio, je nějakým způsobem výjimečná a že nedochází k porušování pravidel při výrobě bio produkce. 21 % respondentů nezaujalo k bio potravinám žádná postoj, protože je v nákupních místech nijak nevyhledávají a nekupují je, tudíž nemohou posoudit jejich cenu, kvalitu ani chuť. Muži jsou v anketě

otázce týkající se bio potravin více negativní než ženy, čtvrtina mužů je nekupuje vůbec, pětina jim nevěří a třetinu odrazuje od nákupu jejich vyšší cena. V anketě nejvíce lidí nakupuje bio potraviny z věkové kategorie 26 – 40 let (40 %). Naopak nejvíce respondentů, kteří bio nekupují, spadá do věkové kategorie 41 – 60 let (26 %). Do této věkové kategorie spadá nejvíce odpovědi s nedůvěrou k bio potravinám a jejich nevyhovující vyšší cena. Respondenti s vyšším vzděláním v anketě častěji nakupují bio potraviny a více jim důvěřují, než respondenti s nižším vzděláním.

Graf 25 Zkušenost respondentů s bio potravinami

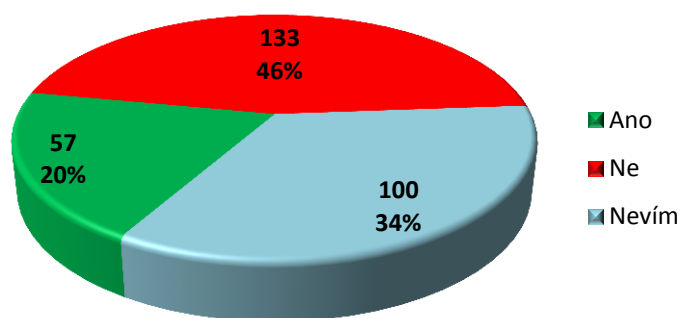


Zdroj: Autor

21. Je podle vás kontrola zdravotní nezávadnosti potravin prodáváných na českém trhu dostatečná?

V názorech na dostatečnost či nedostatečnost kontroly zdravotní nezávadnosti potravin prodáváných na českém trhu převládá mínění o nedostatečné kontrole (46 %) nad tím o dostatečné kontrole (20 %), přičemž třetina respondentů se k této otázce neumí vyjádřit a nemá představu o kontrolách potravin (34 %). Ze zúčastněných spotřebitelů v anketě více ženy, než muži nesouhlasí s dostatečností kontrol (50 % resp. 33%).

Graf 26 Je kontrola potravin dostatečná?

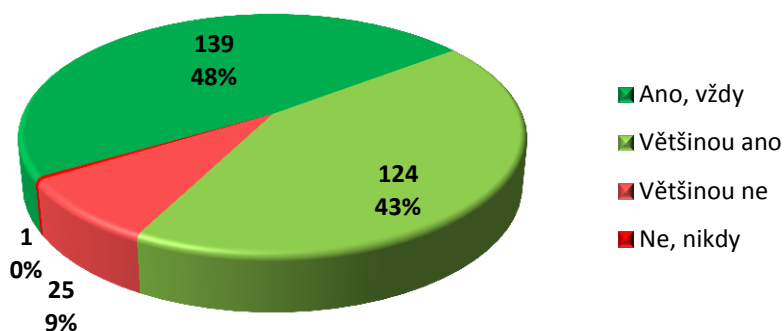


Zdroj: Autor

22. Odradí vás od koupě potravin nespokojenost s hygienickými podmínkami prodeje?

Většinu respondentů (91 %) odradí od koupě potravin nespokojenost s hygienickými podmínkami prodeje. I přes nevyhovující hygienické podmínky si potraviny koupí 9 % spotřebitelů, kteří na otázku odpověděli. Tento výsledek vypovídá o důležitosti hygieny prodeje při rozhodování zákazníků, zda v tomto místě uskuteční svůj nákup. Podle výsledků ankety jsou rozhodnější ženy a 55 % z nich vždy odradí od nákupu nespokojenost s hygienickými podmínkami prodeje. V případě mužů se jedná o 58 % těch, které většinou odradí neuspokojivé podmínky prodeje.

Graf 27 Odradí respondenty hygienické podmínky prodeje?

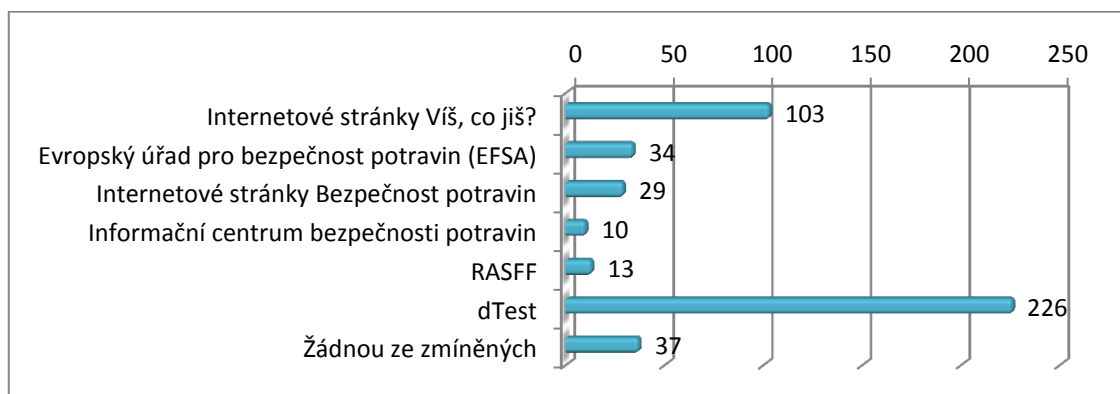


Zdroj: Autor

23. Které vybrané organizace a zdroje informací o kvalitě a bezpečnosti potravin znáte?

U vybraných organizací a zdrojů informací zabývajících se kvalitou a bezpečností potravin výrazně převládá znalost dTestu, který znají tři čtvrtiny respondentů (77 %). Druhým nejznámějším zdrojem jsou internetové stránky programu „Víš, co jíš?“, který uvedla třetina lidí jako známý. V ostatních případech organizací a zdrojů informací poměrně výrazně převládá neznalost nad znalostí, a to ve velmi podobném poměru. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) je v povědomí 12 ti % lidí, internetové stránky Bezpečnost potravin zná 10 % lidí, systém rychlého varování RASFF skončil s 5 % známosti. Nejmenší podíl respondentů zná Informační centrum bezpečnosti potravin (4 %). Celkem 13 % lidí nezná žádnou ze zmíněných organizací či zdrojů informací.

Graf 28 Zdroje informací o kvalitě a bezpečnosti potravin



Zdroj: Autor

11 Doporučení pro zvýšení významu značek kvality u potravin

Na základě výsledků ankety navrhuji doporučení spotřebitelům a výrobcům v problematice nákupu a prodeje kvalitních potravin a znalosti značek kvality u potravin. Jak je z výsledků ankety patrné, značky kvality by mohly mít větší vliv na rozhodování spotřebitelů při nákupu, pokud by zákazníci byli více informováni o značkách kvality a věděli, jakou výhodu konkrétní značka garantuje.

11.1 Doporučení spotřebitelům

Při nákupu kvalitních potravin a surovin je potřeba věnovat čas výběru a odpovědně se rozhodnout, podle kterých faktorů každý poznáme kvalitní potraviny. Především je potřeba číst údaje na obalech, které nám o kvalitě potraviny prozradí nejvíce informací, potřebných k rozhodování.

Doporučuji spotřebitelům raději si připlatit za kvalitnější a zdravější potraviny, protože jsou pro náš organismus hodnotnější, než náhražková složení, která nemají dostatečnou energetickou hodnotu.

Podle výsledků ankety je kvalitní surovina čerstvá. Kvalitní čerstvé potraviny by měli spotřebitelé více nakupovat přímo od výrobců na trzích, jejichž výrobky mají lepší složení z pohledu náhražek a čerstvost je zajištěná kratší logistikou.

Doporučuji aktivně se zajímat o nabídku kvalitních potravin a sledovat informace o potravinách v tisku, zpravodajství a webových stránkách např. bezpečnosti potravin s hlášením ze systému RASFF a informace na stránkách Víím, co jím.

Také doporučuji zajímat se o značky kvality a o podmínky jejich udělení. Podle podmínek udělení certifikátu, si vybrat značku kvality, která odpovídá mým požadavkům a vyzkoušet kvalitu označených potravin s tímto logem.

11.2 Doporučení výrobcům a distributorům

Primárním doporučením je nabízet kvalitnější potraviny na českém trhu. Dle výsledků ankety se spotřebitelé rozhodují podle kvality a složení a vybírají si potraviny, kde nejsou obsaženy náhražky na úkor kvalitních surovin. Spotřebitelé čtou informace na obalech, tudíž je potřeba popsat údaje přehledně a čitelně, včetně přidání

požadovaných informací, které podle dotazníku spotřebitelům na obalech chybí. Jedná se především o následující údaje: konkrétní země výroby a výrobce, rozepsaný podíl jednotlivých složek, uvedení energetické a nutriční hodnoty, rozepsané zkratky „éček“ a doporučená denní dávka jednotlivých složek. Proto doporučuji nepodceňovat vzhled a popis výrobku na obalu. Naslouchat spotřebitelům, protože se spotřebitelé už tolik neorientují pouze podle ceny, ale i podle dalších faktorů.

Důležitým faktorem úspěšného prodeje je potřeba dbát na hygienu prodeje z toho důvodu, že spotřebitele od nákupu odradí nespokojenost s hygienickými podmínkami prodeje na prodejním místě.

Pokud má výrobek tradiční recepturu a je jedinečný svou kvalitou, je možné získat některou ze značek kvality a usnadnit tak spotřebitelům výběr kvalitnějších potravin.

Jedním z mých doporučení je také pořádat semináře s odborníky z komerční sféry, veřejné správy, neziskových organizací, škol a vědeckých institucí. Výhodou těchto seminářů je výměna zkušeností, informace o nových trendech a zvýšení úspěchu v mezinárodní konkurenci

Je potřeba určité podpory kvalitních potravin v maloobchodních řetězcích, která může být uskutečněna prostřednictvím reklamního sdělení s logem značky kvality k lepší orientaci zákazníků na prodejní ploše. Dále například plakáty, podlahová grafika, nákupní vozíky, závěsy v uličkách mezi regály, vizuální prvky přímo na jednotlivých regálech. Český spotřebitel také dobře slyší na ochutnávky a vzorky zdarma. Zajímavým prvkem mohou být také různé soutěže se zapojením potravin se značkou kvality.

12 Závěr

Cílem mé práce bylo obecně definovat pojmy kvalita potravin a značka kvality. Přinést přehled současného stavu nejdůležitějších a nejznámějších značek kvality u potravin na trhu České republiky. Zmapovat názor na kvalitu potravin a vnímání značek kvality u potravin mezi českými spotřebiteli prostřednictvím vytvořeného dotazníku. A v neposlední řadě na základě výsledků ankety navrhnout doporučení spotřebitelům a výrobcům pro zvýšení přínosu značek kvality pro obě zmíněné skupiny.

V první části práce jsem se zabývala obecným definováním pojmu kvalita. Představila jsem legislativní rámec pro problematiku v potravinářství na národní a evropské úrovni. Uvedla jsem státní instituce, nezisková sdružení a nevládní organizace, které přispívají k zajištění bezpečnosti a kvality potravin a jejichž cílem je ochrana zdraví spotřebitele, jeho informovanost a vzdělání v problematice týkající se potravin. Přiblížila jsem přehled typických přístupů k zajištění kvality potravin. K řízení kvality ve všech stádiích vzniku potravin v celém řetězci slouží především systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP) a norma ČSN EN ISO 22000:2006. V problematice bezpečnosti potravin jsem představila systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF), který umožňuje rychle reagovat na rizika týkající se potravin. Zabývala jsem se údaji, které musí být na obalech potravin uvedeny podle legislativních norem. V závěru této části jsem zmínila testy potravin, které se stále častěji objevují v médiích.

V druhé části předkládané práce jsem identifikovala a charakterizovala značky kvality u potravin, se kterými se můžeme na českém trhu setkat. Celkem jsem vybrala 17 značek kvality, které prostřednictvím loga pomáhají spotřebitelům s výběrem kvalitnějších potravin. Uvedený výběr garantovaných značek kvality je sestaven ze značek, které jsou na českém trhu nejvýznamnější, a které může český spotřebitel při svém nákupu v prodejních místech nejčastěji nalézt.

Ve třetí části práce jsem prezentovala vlastní průzkum mezi spotřebiteli na českém trhu provedený formou ankety. Záměrem ankety bylo zmapovat problematiku kvality potravin. Mimo jiné také zjistit, jaký mají spotřebitelé názor na bezpečnost potravin, označení potravin značkami kvality a jaké jsou spotřebitelské preference při

nákupním rozhodování. Pro účely ankety jsem vypracovala dotazník, který obsahoval uzavřené a otevřené otázky. Celý dotazník jsem uveřejnila na internetu, protože tento způsob považuji za nejlepší řešení, jak v krátké době získat co nejvíce respondentů. Z toho důvodu oslovený vzorek respondentů přesně nekopíruje demografickou strukturu obyvatel České republiky a výsledky průzkumu tak mohou být do jisté míry zkreslené. Dotazník se mi nakonec podařilo získat od 290 respondentů.

Z provedené ankety vyplynulo, že kvalitní potraviny si lidé představují především vyrobenou z kvalitních surovin, bez náhražek a přídavných složek, výživově hodnotnou a čerstvou. Kvalitní potravina je rovněž ta, která splňuje chuťové očekávání a je zdravotně nezávadná. Spokojenost s kvalitou potravin na českém trhu projevilo 80 % dotázaných. Skupina 8 % spotřebitelů je zcela spokojena a skupina 72 % spotřebitelů je spíše spokojena s úrovní kvality potravin, se kterými se setkávají v místě svého nákupu. V anketě jsem položila otázku, podle čeho lidé rozeznají přímo v obchodě, že se jedná o kvalitní potraviny. Podle výsledků ankety se řídí především složením potraviny, vlastní předešlou zkušeností, známým výrobcem a zemí původu potravin. Podle 46 % respondentů je kontrola kvality na českém trhu nedostatečná, chtěli by kontroly častější a přísnější tresty při porušení norem.

Přibližně čtyři pětiny respondentů vždy nebo skoro vždy čtou údaje na obalech, aby zjistili jejich kvalitu. Zeptala jsem se také, jaký údaj spotřebitelé na obalech postrádají. Nejvíce je postrádán údaj s označením konkrétní země výroby a označení výrobce. Značná část lidí uvedla názor, že údaj „Vyrobeno v EU“ je nedostatečný a nicneříkající o původu potraviny. Respondenti též nejsou spokojeni s celkovou podobou písma, které je příliš malé a špatně čitelné.

Rozhodujícím faktorem při nákupu potravin je u většiny respondentů chuť. Druhým faktorem v pořadí je kvalita a na třetím místě se umístil poměr mezi cenou a kvalitou. Z odpovědí vyplynulo, že cena, jako faktor při rozhodování o nákupu, se umístila až na šestém místě. Z dotazníku dále vyplynulo, že testování a srovnávání kvality potravin v médiích sleduje 79 % respondentů a 6 % respondentů se podle nich rozhoduje při nákupu.

Pravidelný zájem o původ potravin projevila polovina respondentů. Další třetina respondentů sleduje původ jen někdy. Téměř polovina z respondentů nakupuje většinu potravin původem z České republiky. Podle výsledků ankety respondenti zájmem o původ potravin preferují častěji tuzemské výrobky. Při srovnání českých a zahraničních

potravin zastává 75 % respondentů názor, že je nelze po stránce kvality srovnávat celkově, ale jen individuálně podle konkrétního druhu.

V rámci ankety největší znalosti dosáhla značka kvality Klasa, kterou si bez pomoci seznamu značek vybavilo 37 % respondentů. Se značným odstupem si respondenti na druhém místě téměř shodně se 7 % vybavili značku Český výrobek a Bio. Značka kvality se mezi faktory, které jsou při nákupu nejdůležitější, umístila na 11. místě. Pouze 3 % respondentů kupuje konkrétní potraviny kvůli značce kvality. Je tudíž patrné, že označení potraviny značkou kvality není pro respondenty určujícím znakem pro rozhodování při jejich nákupu. Za hlavní důvod, proč kupovat potraviny se značkou kvality, respondenti uvedli kvalitu, chuť a bio produkci. Naopak důvod, proč potraviny se značkou kvality nekupovat, je například uváděná vlastní zkušenost s potravinou a tedy výběr na základě vlastní chuti, nikoli podle uděleného loga kvality. Převládal také názor na značné množství značek kvality na českém trhu a názor, že jde jen o marketingový tah výrobců, nikoli o záruku kvality. Polovina respondentů je spokojena s kvalitou potravin oceněných některou ze značek kvality.

V rámci dotazníku jsem respondentům v jedné otázce předložila seznam 17-ti značek kvality, u kterých měli uvést, do jaké míry o nich slyšeli, nebo zda se podle nich rozhodují. Největší znalost respondenti projeví v případě označení Bio (97 %) a Klasa (94 %). Na třetím místě se umístil Český výrobek (84 %), následovaný značkou dTest (82 %). Značkou Klasa se při nákupu nechají alespoň někdy ovlivnit tři pětiny respondentů. Další v pořadí ve známosti značek kvality je Regionální potravina (64 %), Česká kvalita (57 %) a Czech made (58 %). Vliv na volbu potravin mají tyto značky u 38 % respondentů.

Nejčastějším zdrojem informací o značkách kvality jsou pro 60 % spotřebitelů obaly produktů přímo v obchodě. Dalšími významnějšími zdroji informací jsou televize, internet a tiskoviny.

Většina respondentů považuje programy kvality potravin za dostatečnou garanci kvality. Z výsledků vyplynulo, že nejlepší formou garance kvality by pro 60 % respondentů bylo posouzení kvality potravin nezávislou zkušebnou.

Myslím, že na základě mé ankety mohu prohlásit, že značky kvality mají pro spotřebitele význam. Určitý problém může spočívat v jejich množství a pro spotřebitele nejasném sdělení, co která značka garantuje. Doufám tedy, že má práce přinese alespoň

základní přehled o zmíněných značkách a pomůže spotřebitelům v lepší orientaci v kvalitě potravin.

Všechny potraviny na českém trhu asi nebudou nikdy zcela kvalitní, ale pokud budou spotřebitelé číst složení potravin, které si kupují a nebudou si tudíž vybírat nekvalitní výrobky, tak mohou postupem času tyto produkty z českého trhu pomalu vymizet. V případě, že si spotřebitelé nebudou nekvalitní výrobky vybírat, tak jim je výrobce přestanou nabízet.

13 Zdroje

Literatura:

- BOUČKOVÁ, Jana. *Marketing*. Praha: C.H. Beck, 2003. ISBN 80-7179-577-1
- CANAVARI. *International marketing and trade of quality food products*. Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2009. ISBN 978-90-8686-089-0
- KLOPČIČ, Marija, KUIPERS a HOCQUETTE. *Consumer Attitudes to Food Quality Products*. The Netherlands: Wageningen Academic Pub, 2013. ISBN 978-90-8686-207-8
- NENADÁL, Jaroslav. *Moderní management jakosti : principy, postupy, metody*. Praha: Management Press, 2008. ISBN 978-80-7261-186-7
- VEBER, Jaromír a kol. *Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce*. 2. aktualizované vydání. Praha: Management Press, 2010. ISBN 978-80-7261-210-9
- VEBER, Jaromír a kolektiv. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. 2. aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, a.s., 2007. ISBN 978-80-247-1782-1
- *Svět potravin*. Praha: Granville, s.r.o., 2013, 11/13. ISSN 1803-5140, článek: Můžeme věřit testům potravin?, UHLÍŘOVÁ, Jana
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích
- Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele

Internetové zdroje:

ČSN EN ISO 22000:2006 – *Management bezpečnosti potravin*, (20.3.2014) dostupné z internetu: <http://www.cqs.cz/Normy/CSN-EN-ISO-220002006-Management-bezpecnosti-potravin.html>

Bezpečnost potravin, (22.3.2014) dostupné z internetu: http://europa.eu/pol/food/index_cs.htm

BRC Global Standards, (23.3.2014) dostupné z internetu: <http://www.brcglobalstandards.com/>

Databáze Evropské komise DOOR, (3.3.2014) dostupné z internetu:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>

Demografická ročenka České republiky 2012, (30.4.2014) přístupné z webových stránek ČSÚ: <http://www.czso.cz/csu/2013edicniplan.nsf/p/4019-13>

IFS a BRC, (22.3.2014) dostupné z internetu: <http://www.suss.cz/ifs-a-brc/>

IFS Food Standard, (22.3.2014) dostupné z internetu:
http://www.standards.org/standards/listing/ifs_food_standard

Informace o potravinách (15.3.2014) dostupné z internetu:
http://www.ipravník.cz/cz/aktuality/art_8741/informace-o-potravinach.aspx

Označování potravin, (19.3.2014) dostupné z internetu:
http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_cs.htm

Označování potravin, (2.3.2014) dostupné z internetu:
<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/oznacovani-potravin2.aspx>

Pravidla pro udělování národní značky Klasa, (9.3.2014) dostupné z internetu:
http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf

Rapid Alert System for Food and Feed, (14.3.2014) dostupné z internetu:
<http://ec.europa.eu/rasff>

RASFF Preliminary Annual Report 2013, (15.3.2014) dostupné z internetu:
http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/preliminary_report_2013_en.pdf

Souhrnná data o České republice, (30.4.2014) dostupné z webových stránek ČSÚ:
http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/souhrnna_data_o_ceske_republice,

Věstník Ministerstva zemědělství ČR č. 2/2010, září 2010, Všeobecné požadavky na systém HACCP a podmínky pro jeho certifikaci, (17.3.2014) dostupné z internetu:
http://eagri.cz/public/web/file/106403/_2010_2.pdf

Výroční zpráva o činnosti SVS za rok 2012, (16.3.2014) elektronicky dostupné na stránkách SVS:
http://eagri.cz/public/web/file/247238/vyrocní_zpráva_svs_za_rok_2012.pdf

Výroční zpráva o činnosti SZPI za rok 2013, (15.3.2014) elektronicky dostupné na stránkách SZPI: <http://www.szpi.gov.cz/lstDoc.aspx?nid=11386>

Zaměstnanost a nezaměstnanost od roku 1993, (30.4.2014) dostupné z webových stránek ČSÚ:
http://vdb.czso.cz/vdbvo/tabparam.jsp?voa=tabulka&cislatab=PRA1010CU&&kapitola_id=3

Internetové stránky organizací:

Agrární komora ČR: www.agrocr.cz

Česká obchodní inspekce: www.coi.cz

Česká technologická platforma pro potraviny: www.ctpp.cz

Informační centrum bezpečnosti potravin: www.bezpecnostpotravin.cz

Ministerstvo zemědělství ČR: www.eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/

Potravinářská komora ČR: www.foodnet.cz

Státní veterinární správa ČR: www.svscr.cz

Státní zemědělská a potravinářská inspekce: www.szpi.gov.cz

Státní zemědělský intervenční fond: www.szif.cz

Internetové stránky značek kvality:

Bio: <http://www.bio-info.cz>

CEFF: www.ceff.info

Czech made: <http://www.sokcr.cz/znacka-kvality-czech-made>

Český výrobek: <http://www.ceskyvyrobek.eu/>

Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR:
www.foodnet.cz/slozka/?id=1086

dTest: www.dtest.cz

Evropský systém chráněných označení: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/aktuality/system-chranenych-zemepisnych-oznaceni.html>

Klasa: <http://www.eklasa.cz/>

Nadační fond Český výrobek: <http://www.ceskyvyrobek.cz/o-nas>

Program Česká kvalita: <http://ceskakvalita.cz/spotrebitele>

Regionální potravina: www.regionalnipotraviny.cz

Regionální značení produktů: <http://www.regionalni-znacky.cz/>

Vím, co jím: <http://www.vimcojim.cz/cs/>

Zdravá potravina.cz: <http://www.zdravapotravina.cz/>

14 Seznam tabulek, grafů a obrázků

Tabulka 1 Státy s nejvíce oznámeními do RASFF 2011-13.....	26
Tabulka 2 Kategorie potravin s nejčastějším oznámením do RASFF 2011-13.....	27
Tabulka 3 Držitelé označení CHOP/CHZO/ZTS v ČR dle databáze DOOR.....	44
Tabulka 4 Nejdůležitější faktory při nákupu potravin	65
Tabulka 5 Sledování původu potravin a jejich nákup.....	69
Graf 1 Vývoj preference českých výrobků 2006 - 2013.....	39
Graf 2 Věk respondentů	59
Graf 3 Pohlaví respondentů	59
Graf 4 Vzdělání respondentů	59
Graf 5 Sociální statut respondentů.....	60
Graf 6 Jak často respondenti nakupují potraviny.....	61
Graf 7 Kde respondenti nejčastěji nakupují potraviny	62
Graf 8 Spokojenost s kvalitou potravin	63
Graf 9 Jak často čtou respondenti informace na obalech.....	63
Graf 10 Chybějící údaje na obalech potravin	64
Graf 11 Nejdůležitější faktory při nákupu potravin.....	65
Graf 12 Co si respondenti představují pod kvalitou potravin	66
Graf 13 Faktory, podle kterých respondenti poznají kvalitní potraviny.....	67
Graf 14 Jak často respondenti sledují původ potravin.....	68
Graf 15 Původ nakupovaných potravin	68
Graf 16 Jaké jsou české potraviny v porovnání se zahraničními.....	69
Graf 17 Značky kvality u potravin, které si respondenti vybavili	70
Graf 18 Kupují respondenti potraviny záměrně kvůli značce kvality?	71
Graf 19 Splnily potraviny se značkou kvality očekávání?	72
Graf 20 Známost a vliv značek kvality u potravin.....	73
Graf 21 Zdroj informací o značkách kvality.....	74
Graf 22 Garantuje značka kvality kvalitu potravin?.....	75
Graf 23 Rozhodující forma garance značky kvality	75
Graf 24 Důvěřují respondenti testům potravin v médiích?.....	76
Graf 25 Zkušenost respondentů s bio potravinami	77
Graf 26 Je kontrola potravin dostatečná?	78
Graf 27 Odradí respondenty hygienické podmínky prodeje?	78
Graf 28 Zdroje informací o kvalitě a bezpečnosti potravin	79
Obr. 1 Logo SZPI.....	12
Obr. 2 Logo Státní veterinární správa ČR	13
Obr. 3 Logo ČOI.....	14
Obr. 4 Logo Potravinářská komora ČR	14
Obr. 5 Logo Ministerstvo zemědělství ČR	14
Obr. 6 Logo Agrární komora ČR.....	15

Obr. 7 Logo Informační centrum bezpečnosti potravin.....	15
Obr. 8 Logo Státní zemědělský intervenční fond	16
Obr. 9 Logo Česká technologická platforma pro potraviny	16
Obr. 10 Logo EFSA	23
Obr. 11 Logo RASFF.....	24
Obr. 12 Fungování systému FASFF v ČR.....	24
Obr. 13 RASFF Varování	25
Obr. 14 RASFF Informace.....	25
Obr. 15 RASFF Odmítnutí na hranicích	25
Obr. 16 RASFF Novinky	25
Obr. 17 Označení výrobků živočišného původu.....	32
Obr. 18 Logo Bio, „biozebra“	36
Obr. 19 Logo Bio v EU.....	36
Obr. 20 Logo CEFF	37
Obr. 21 Logo Czech made	37
Obr. 22 Logo Český výrobek.....	38
Obr. 23 Logo Český výrobek Garantováno Potravinářskou komorou ČR	39
Obr. 24 Logo dTest	40
Obr. 25 Loga Evropský systém chráněných označení	43
Obr. 26 Logo Klasa.....	45
Obr. 27 Logo Nadační fond Český výrobek	48
Obr. 28 Logo Česká kvalita	48
Obr. 29 Loga programu Česká kvalita.....	51
Obr. 30 Logo Regionální potravina	52
Obr. 31 Loga Regionálních značení produktů	54
Obr. 32 Nizozemské logo "Vinkje"	55
Obr. 33 Logo Víím, co jím.....	55
Obr. 34 Logo Zdravá potravina.cz.....	56

15 Přílohy

Příloha 1: Dotazník

Dobrý den,

chtěla bych Vás poprosit o vyplnění dotazníku na téma kvalita potravin a značky kvality. Výsledky budou zpracovány do mé diplomové práce na Vysoké škole ekonomické v Praze. Dotazník je anonymní. Pokud u otázky není uvedeno jinak, vyberte jednu odpověď.

Předem Vám děkuji za vyplnění

Hana Partynglová

1) Jak často nakupujete potraviny?

- 1 x týdně nebo méně často
- 2 x týdně
- 3 x týdně nebo častěji

2) Kde potraviny nejčastěji nakupujete? Zvolte maximálně 3 možnosti.

- Supermarket, hypermarket
- Diskont (např. COOP, Žabka)
- Menší kamenný obchod (smíšené zboží v obci)
- Farmářský trh
- Běžné tržiště
- Internet
- Přímo u farmáře, tzv. prodej ze dvora

3) Jste spokojeni s kvalitou potravin v místě, kde je nakupujete?

- Ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne

4) Čtete informace na obalech potravin?

- Ano, vždy
- Spíše ano
- Spíše ne
- Ne, nikdy

5) Jaké údaje na obalech výrobků postrádáte?

6) Co je pro vás při nákupu potravin nejdůležitější? Ohodnoťte na škále od 1-5, přičemž 1=nedůležité, 5=mimořádně důležité

- Složení
- Cena
- Kvalita
- Značka, výrobce
- Chuť
- Známost, zkušenost
- Země původu
- Poměr cena/kvalita
- Doporučení
- Označení značkou kvality
- Atraktivita obalu

- Výživová hodnota

7) Co si představujete pod pojmem kvalitní potravina? Zvolte maximálně 3 možnosti.

- Dlouhá trvanlivost
- Kvalitní suroviny
- Odpovídající cena
- Splňující chuťové očekávání
- Vzhled, design, atraktivní obal
- Složení bez náhražek, výživově hodnotná
- Doporučení, recenze, vlastní zkušenost
- Český výrobek
- Zavedená značka na trhu
- Čerstvost, datum výroby/spotřeby
- Označení značkou kvality
- Zdravotně nezávadné
- Známý geografický původ
- Jiné

8) Podle čeho rozeznáváte přímo v obchodě, že jde o kvalitní potravinu? Zvolte maximálně 9 možností.

- Složení surovin
- Vzhled
- Země původu
- Cena
- Značka kvality
- Značka, výrobce
- Datum výroby/spotřeby
- Vlastní zkušenost
- Nevím, nepoznám to
- Podle něčeho jiného

9) Zajímáte se o původ potravin, které nakupujete?

- Sleduji to pokaždé, nebo skoro pokaždé
- Sleduji to většinou
- Sleduji to jen někdy
- Nesleduji

10) Jaký je původ potravin, které nakupujete?

- Většina pochází z ČR
- Většina pochází ze zahraničí
- Nevím

11) Jaké jsou podle vás české potraviny v porovnání se zahraničními? Zvolte maximálně 6 odpovědí.

- Kvalitnější
- Levnější
- Stejně
- Dostupnější
- Lépe vypadající
- Je to individuální podle výrobků

12) Vyjmenujte značky kvality potravin, které znáte. Uveďte konkrétní příklad potraviny a značky kvality

13) Kupujete konkrétní potraviny záměrně kvůli značce kvality? Napište, jaké jsou vaše důvody pro a proti nákupu potravin se značkou kvality.

- Rozhodně ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Rozhodně ne

14) Splnily potraviny označené logem značky kvality vaše očekávání?

- Určitě ano
- Spíše ano
- Spíše ne
- Určitě ne
- Nevím, nesleduji značky

15) O kterých značkách kvality z uvedeného seznamu jste již slyšeli? Ohodnoťte každou značku následovně:

- 1-znám a vždy si podle toho vybírám
- 2-znám a většinou si podle toho vybírám
- 3-znám a někdy si podle toho vybírám
- 4-znám, ale nikdy si podle toho nevybírám
- 5-neznám

- Klasa
- Regionální potravina
- Český výrobek
- Chráněné zeměpisné označení
- Chráněné označení původu
- Zaručená tradiční specialita
- Bio
- Vím, co jím
- Česká kvalita
- Zdravá potravina.cz
- CEFF
- dTest
- Czech made
- Regionální značky
- Český výrobek – garantováno PK ČR
- Nadační fond Český výrobek

16) Odkud jste se o značkách kvality potravin dozvěděli? Zvolte maximálně 8 možností.

- Z produktů přímo v obchodě
- Z televize (reklamní spoty, zpravodajství atd.)
- Noviny, časopisy, knihy
- Propagační tisk (letáky, brožury atd.)
- Z internetu
- Z venkovních akcí (festival, veletrh atd.)
- Z doporučení
- Ze školy
- Neznám

17) Myslíte si, že značka kvality skutečně garantuje kvalitu potravin?

- Rozhodně garantuje
- Spíše garantuje
- Spíše negarantuje
- Rozhodně negarantuje
- Nevím, nevšímám si jich, jejich mnoho

18) Jaká forma garance by pro vás byla při garanci kvality rozhodující?

- Vládní program
- Udílení na základě hlasování spotřebitelů
- Posouzení nezávislou zkušebnou
- Garance od spotřebitelské organizace
- Prohlášení renomovaného výrobce
- Žádná garance není rozhodující
- Jiné

19) Důvěřujete testům potravin v médiích?

- Pouze odborným
- Sleduji je, ale nenakupuji podle nich
- Ano, nakupuji dle oblíbeného média
- Nesleduji je

20) Jakou máte zkušenost s bio potravinami?

- Jiné nekupuji
- Kupuji vybrané výrobky
- Odrazuje mne vysoká cena
- Nevěřím jim
- Nekupuji bio

21) Je podle vás kontrola zdravotní nezávadnosti potravin prodávaných na českém trhu dostatečná?

- Ano
- Ne
- Nevím

22) Odradí vás od koupě potravin nespokojenost s hygienickými podmínkami prodeje?

- Ano, vždy
- Většinou ano
- Většinou ne
- Ne, nikdy

23) Které vybrané organizace a zdroje informací o kvalitě a bezpečnosti potravin znáte? Zvolte maximálně 6 možností.

- Internetové stránky Víš, co jíš?
- Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA)
- Internetové stránky Bezpečnost potravin
- Informační centrum bezpečnosti potravin
- RASFF
- dtest
- Žádnou ze zmíněných

24) Pohlaví:

- Žena
- Muž

25) Věk

- 18 – 25 let
- 26 – 40 let
- 41 – 60 let
- více než 61 let

26) Vzdělání

- Základní
- Střední bez maturity
- Střední s maturitou
- Vyšší odborné
- Vysokoškolské

27) Sociální statut

- Student
- Zaměstnaný/podnikatel
- Nezaměstnaný
- Jiný (mateřská, v důchodu atd.)