

VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMICKÁ V PRAZE

Fakulta mezinárodních vztahů

DIPLOMOVÁ PRÁCE

2015

Bc. Lenka Mládková

VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMICKÁ V PRAZE

Fakulta mezinárodních vztahů



Hlavní specializace: Podnikání a právo

Vedlejší specializace: Retail Business

Diplomová práce:

ZNAČKY KVALITY POTRAVIN

Autor: Bc. Lenka Mládková

Vedoucí práce: Ing. Alena Filipová, Ph.D.

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci na téma „Značky kvality potravin“ vypracovala samostatně. Veškerou použitou literaturu a podkladové materiály uvádím v přiloženém seznamu použité literatury.

V Praze dne

.....

Ráda bych poděkovala za cenné rady, připomínky a ochotu své vedoucí

Ing. Aleně Filipové, Ph.D.

při vypracování této diplomové práce.

Zároveň děkuji své rodině a přátelům za projevenou podporu během studia.

Obsah

Úvod	1
1 Významné pojmy	3
1.1 Značka	3
1.2 Kvalita	5
1.2.1 Kvalita potravin	6
1.3 Potraviny	7
1.4 Ochrana spotřebitele	10
1.4.1 Teorie ochrany spotřebitele	10
1.4.2 Klamání spotřebitele	11
2 Označení potravin	14
2.1 Garantované značky	15
2.1.1 Bio	15
2.1.2 Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR	17
2.1.3 Klasa	18
2.1.4 Regionální potravina	19
2.2 Chráněná označení Evropské unie	20
2.2.1 Chráněné zeměpisné označení	22
2.2.2 Chráněné označení původu	23
2.2.3 Zaručená tradiční specialita	24
2.3 Ostatní značky kvality potravin	24
2.3.1 Certified E-Friendly Food	25
2.3.2 Český výrobek	26
2.3.3 Český výrobek	27
2.3.4 Regionální značky	28
2.3.5 Víím, co jím	29
2.3.6 Zdravá potravina	31
3 Srovnání značek dle kritérií	33
3.1 Metoda párového srovnávání	33
3.1.1 Porovnání hodnotících kritérií	36
3.1.2 Výsledné pořadí hodnotících kritérií	39
4 Výzkum značek kvality potravin	43
4.1 Výsledky testování v časopise dTest	43

4.2	Výsledky testování Státní zemědělské a potravinářské inspekce	54
4.3	Výsledky testování v pořadu A DOST!	58
4.4	Výsledky testování v pořadu Černé ovce	61
4.5	Výsledky testování v Mladé frontě DNES	64
5	Zhodnocení výsledků	67
6	Průzkum mezi spotřebiteli	76
6.1	STEM/MARK	76
6.2	Eurobarometr	82
	Závěr	85
	Seznam použité literatury	87
	Seznam obrázků	95
	Seznam tabulek	96
	Seznam grafů	97

Úvod

K tématu mé diplomové práce Značky kvality potravin mě přivedl trend posledních let, kdy se lidé více zajímají o to, co jedí, tedy o kvalitní potraviny. S vyšším zájmem lidí přišel i rozkvět značek kvality potravin. Rozhodla jsem se podrobněji prozkoumat, jestli označení značkou kvality zajišťuje zároveň i kvalitní potravinu.

Téma jsem zvolila kromě vlastního zájmu i v souvislosti s mým hlavním a vedlejším oborem studia a samozřejmě také i z důvodu aktuálnosti této problematiky. Kvalita potravin je nedílnou součástí celého potravinového sektoru. K tomu přispívá, jak již bylo řečeno vyšší zájem ze strany spotřebitelů, médií a i větší konkurence na potravinářském trhu. I přesto, že by měla být kvalita zvyšována, i nadále se objevují závažná alimentární onemocnění, která upozorňují, že v potravinářském systému jsou nedostatky.

Práce je rozdělena na dvě části. První část je věnována vymezení významných pojmů souvisejících se značkami kvality potravin a také ochranou spotřebitele. V této části jsou také podrobně představeny značky, kterými se budu v mé práci zabývat. Jedná se o českou národní značku Klasa, kterou uděluje Ministerstvo zemědělství a její udělování je součástí projektu podpory domácích potravin. Zdravá potravina.cz spadá pod neziskové občanské sdružení, které má za cíl informovat spotřebitele o kvalitní potravíně, jejich cílem je, aby pouhé jejich logo řeklo, že se jedná o kvalitní potravinu, a spotřebitel tedy již nemusí číst informace na obalu potraviny. Dále Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení a Zaručená tradiční specialita, která právně zajišťuje komunitární ochranu označení zemědělských výrobků a potravin na území Evropské unie. Také budou uvedeny značky Bio, Regionální potravina, Český výrobek a Vím, co jím. Vybrala jsem značky, které považuji za nejznámější. Značky obchodních řetězců v mé diplomové práci nejsou zahrnuty.

Druhá část je již podrobně zaměřena na porovnání značek. Porovnáám kritéria na základě, kterých se jednotlivé značky kvality udělují, poté řeknu, která značka je „nejvhodnější“ pro spotřebitele. Využiji také testů kvality organizací, jako je např. dTest, Potraviny na pranýři, pořad Černé ovce, kde zjistím, jak dopadly označené potraviny značkou kvality oproti potravinám, které tuto značku nemají.

Cílem této diplomové práce je zjistit, zda označení potravin značkou kvality skutečně zaručuje kvalitní a nezávadnou potravinu, a to na základě porovnání kritérií udělování značek kvality potravinám, vyhodnocení objektivitu těchto kritérií a hodnocení potravin v nezávislých testech. V první části se zaměřím na význam pojmů: značka, kvalita, potraviny a ochrana spotřebitele. Ve druhé části je cílem zhodnotit kritéria udělení jednotlivých značek a výsledky hodnocení potravin v testech.

1 Významné pojmy

1.1 Značka

Již celá staletí slouží značka k rozlišování zboží od různých výrobců. Anglicky se značka (dříve používané označení cejch) nazývá „brand“ a pochází ze slova brandr, které znamená v překladu „vypálit“. V minulosti a i dnes byl a je používán cejch k označení zvířat ze stáda jednoho vlastníka. (Keller, 2007, s. 32). Existuje několik definic značky, rozhodla jsem se vybrat z nich ty, které jsou podle mě nejvýstižnější.

Značku je možné definovat jako označení, termín, jméno, symbol či design nebo kombinaci těchto pojmů, které slouží k odlišení výrobků a služeb prodejce či více prodejců od jejich konkurence na trhu (Keller, 2007, s. 33).

Autor knihy „Strategické řízení značky“ Kevin Lane Keller a několik manažerů značku definují jako něco, co již mají lidé v povědomí, má své jméno a své důležité postavení na trhu (Keller, 2007, s. 33).

Vztah mezi zákazníkem a produktem, orientační bod při rozhodování o koupi, soubor vjemů v mysli zákazníka, to je značka (Vysekalová, 2011, s. 136).

Definice autorů Kotlera a Armstronga říká, že značka může být ztvárněna obrazem, vyjádřena slovním spojením, jménem, znakem, symbolem také kombinací těchto prvků. Základní funkcí je poznání výrobků a služeb dané firmy a odlišení od ostatních firem. (Kotler, Armstrong, 2004, s. 396).

Americká marketingová asociace uvádí: *„Značka je jméno, název, výtvarný projev nebo kombinace předchozích prvků. Jejím smyslem je odlišení zboží nebo služeb jednoho prodejce nebo skupiny prodejců od zboží nebo služeb konkurenčních prodejců“*. (Vysekalová, 2011, 136).

Na značku můžeme hledět nejen z marketingového hlediska, ale i z právního a finančního. Právní pojetí značky je spojeno s registrací značky – produkt určitého výrobce, který je označen symbolem a osvědčuje jeho původ a platí bez časového omezení. Schopnost zaujmout místo v myslích více spotřebitelů, vede pravděpodobně k nákupům, proto

používáme označení finanční pojetí značky. Pokud uvažujeme o schopnosti značky generovat tržby, mluvíme o hodnotě značky. (Příbová, 2000, s. 19).

Mezi základní funkce značky řadíme identifikaci výrobku, služby či společnosti, diferenciaci (odlišení od konkurence), diverzifikaci (rozlišení) výrobků a služeb. Značka může mít další funkce například časové – výrobky jsou vylepšovány a obměňovány, hodnotné – zvyšuje prodejní cenu firmy, tradice a záruky, reprezentanta životního stylu, marketingového nástroje – sloužící ke komunikaci se spotřebiteli. K hlavním přínosům značky řadíme odlišení výrobků od konkurence, důvěru a věrnost zákazníků a s tím spojenou menší citlivost na změnu cen a omezení rizika poklesu poptávky. Značka, která je vnímána jako kvalitní, nám může přinést vyšší zisky, lepší vyjednávací pozice s obchodními partnery a uspořít marketingové náklady. (Machková, 2009, s. 108).

Ochranný právní nástroj, který chrání značky v České republice, je ochranná známka, která je upravena v zákoně č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách. Ochrannou známkou může být grafické znázornění, tvořené písmeny a slovy, číslicemi, barvou, kresbou nebo tvarem výrobku či jeho obalu, určené k rozlišení výrobků nebo služeb. K získání ochranné známky je nutno podat přihlášku k zápisu do rejstříku. Poté Úřad průmyslového vlastnictví provede formální a věcný průzkum. Pokud úřad nenalezne důvod, který by bránil udělení ochranné známky, zapíše značku do rejstříku. Zápisem do rejstříku vlastník získá výlučné právo užívat značku po dobu deseti let od podání přihlášky, lhůtu si může vždy o dalších deset let prodloužit. (Úřad průmyslového vlastnictví, 2014).

Teorii značek dále rozvíjí John Winsor ve své knize *Beyond the Brand*¹ „*Význam slova značka se postupně vyvinul a znamená vše, co zosobňuje společnost či produkt. Značka není vlastněna pouze společností a jejími akcionáři, ale rovněž všemi zainteresovanými stranami, tedy lidmi uvnitř i mimo společnost.* (Winsor, 2004, s. 8).

Zajímavý pohled na značku má Vincent Laurence². „*Značky existují, protože nenávidíme nejistotu. Při našich nákupních a spotřebitelských rozhodnutích se spoléháme na podněty*

¹ „The word brand has evolved to mean everything that personifies a company or product. It means much more than a logo or a great advertising campaign. A brand is not only owned by a corporation and its shareholders; it is owned by all of the stakeholders, people both inside and outside the company”. (Winsor, 2004, s. 8)

² „Brands exist because we hate uncertainty. In our purchasing and consumption decisions, we rely on cues to predict what we should expect from products, services, and organizations”. (Laurence, 2012, s. 10).

týkající se toho, co bychom měli očekávat od služeb, výrobků a organizací“. (Laurence, 2012, s. 10).

1.2 Kvalita

Slovník cizích slov uvádí, že význam slova kvalita je hodnota, jakost, stav věci. Udává vztah mezi užitnou vlastností věci nebo služby, kterou od výrobku očekáváme a skutečnou užitnou vlastností. (slovník cizích slov ABC, nedatováno)

Z jazykového hlediska jsou pojmy jakost a kvalita synonyma, tedy slova stejného či podobného významu. Slovo kvalita je latinského původu a jakost pochází z češtiny. Ve většině případů jsou považována za stejná. Ale je mezi nimi určitý rozdíl, proto je nemůžeme vždy stejně použít. Například běžně nepoužíváme jakostní prostředí či jakost života, ale pouze kvalitní prostředí či kvalita života. (Řízení kvality a bezpečnosti potravin, 2014, s. 5).

„Kvalitu lze pouze vyrobit, vytvořit či vymyslet. Ke kvalitě se nelze dopracovat tříděním, kontrolou a klasifikací – ale k jakosti ano (Řízení kvality a bezpečnosti potravin, 2014, s. 6).

Dle normy ČSN EN ISO 9000:2006 *„Kvalita je 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 jsou vytvořené potřebami a očekáváním, které jsou stanoveny, obecně se předpokládají nebo jsou závazné“.* (ČSN EN ISO 9000:2006).

Zahraniční norma ISO 8402-1986 kvalitu definuje jako³ *„souhrn rysů a charakteristik produktu či služeb týkajících se schopnosti uspokojit předem dané potřeby“* (Business Dictionary, nedatováno).

Význam slova kvalitní je mající vysokou hodnotu. Kvalita výrobku může být vyšší, či nižší a můžeme ji tedy zvyšovat, či snižovat.

³ *„The totality of features and characteristics of a product or service that bears its ability to satisfy stated or implied needs“* (Business Dictionary, nedatováno).

Pojem kvalita výrobku je charakterizován jako schopnost výrobku řádně plnit stanovené účelné parametry. Například spolehlivost, přesnost a trvanlivost. (Kotler, Armstrong, 2004, s. 394).

1.2.1 Kvalita potravin

Termín kvalita potravin v sobě zahrnuje celou řadu vzájemně propojených aspektů. Jedná se o multikriteriální parametr, ve kterém jsou obsaženy hygienické, technologické, nutriční, senzorické, informační a ekonomické aspekty. Jedním z klíčových parametrů potravin je kvalita potravin, která je tvořena a ovlivňována v celém průběhu potravinového řetězce. Základními podmínkami kvality potravin jsou hygiena a bezpečnost potravin. Potravinářský výrobek, který nesplňuje tato dvě kritéria, nemůže dostat legislativní oprávnění a nebude uveden do oběhu. Každý spotřebitel by měl mít jistotu, že jeho nakoupené potraviny, lze spotřebovat bez rizik. (Řízení kvality a bezpečnosti potravin, 2014, s. 7).

Dle § 2e zákona č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů, se jakostí potravin chápe „*soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž limity jsou stanoveny tímto zákonem*“. (Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů).

Kvalita potravin je určována nejen senzorickými vlastnostmi, ale také chemickým složením, fyzikálními vlastnostmi, množstvím mikrobiologických a toxikologických kontaminantů, dobou trvanlivost, balením a značením (Potraviny na pranýři, 2015).

Pojem jakost potravin je složena z více složek obsahujících senzorickou jakost, nutriční hodnotu a faktory zvyšující naši ochotu výrobek koupit (Potraviny na pranýři, 2015).

Dle Organizace pro výživu a zemědělství (Food and Agriculture Organization, dále jen FAO) je potravinářská výroba složitým procesem, ve kterém je konečným cílem potravinářského průmyslu a regulačních orgánů, zajistit, aby potraviny, které dorazí ke spotřebiteli, byly zdravotně nezávadné. Potraviny, u kterých obecně očekáváme, že jsou nezávadné, závadnými být mohou, jelikož je zde možnost infekce během výroby, zpracování, skladování či přepravy. V posledních letech vzrostly obavy veřejnosti v oblasti nezávadnosti potravin živočišného původu. Tento růst vyplývá z problémů v minulosti

např. bovinní spongiformní encefalopatie (nemoc šílených krav), infikování dioxiny a projevů vzniku bakteriálních infekcí. Tyto problémy vedly k přísnějšímu zkoumání bezpečnosti a kvality potravinářských výrobků. (Food and Agriculture Organization, 2015).

Codex Alimentarius (česky „potravinový zákoník“) je sbírkou norem, mezinárodně uznávaných standardů, praktických postupů a doporučení, která se vztahují k ochraně zdraví spotřebitele a bezpečnosti potravin. Potraviny uvedené na trh pro místní spotřebu nebo export musí být bezpečné a kvalitní. Tyto potraviny nesmí obsahovat organismy, které by mohly škodit živočichům a rostlinám v zemích, kam byly dovezeny. Na tvorbě Codexu Alimentarius se podílely dvě organizace Spojených národů: FAO a Světová zdravotnická organizace. „Potravinový zákoník“ obsahuje důležité, celosvětové informace pro spotřebitele, výrobce potravin, národní kontrolní organizace a mezinárodní potravinový obchod. Jeho vliv se rozšiřuje na všech kontinentech a jeho podíl na ochraně zdraví spotřebitelů a na spravedlivých obchodních praktikách je nevyčísitelný. Počet členů kodexu je 187, 186 států a 1 organizace – Evropská unie. (Codex Alimentarius, 2006, s. 9 – 12).

1.3 Potraviny

Dříve byly potraviny definovány v zákoně č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů 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“* (zákon č. 110/1997 Sb.). V aktuálním znění od 1. ledna 2015 zmíněného zákona potraviny obecně definovány nejsou, nalezneme zde definici potravin živočišného původu, potravin neznámého původu a potravin použitelných k jinému než původnímu použití. Potraviny živočišného původu jsou potraviny, *„jejichž hlavní surovinou při výrobě jsou těla nebo části těl živočichů, mléko, mlezivo, vejce nebo včelí produkty“* (zákon č. 110/1997 Sb.). Potravina neznámého původu je potravina *„u které nelze identifikovat provozovatele potravinářského podniku, který potravinu nebo její složku vyrobil nebo dodal jinému provozovateli potravinářského podniku“* (zákon č. 110/1997 Sb.). Potraviny použitelné k jinému než původnímu použití jsou *„potraviny*

bezpečné, které však nesplňují požadavky na jejich původní použití“ (zákon č. 110/1997 Sb.).

Definici potravin nalezneme v nařízení Evropského parlamentu a Rady, v němž se potravinou chápe „*jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat*“ (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002). Do potravin nejsou výslovně zahrnovány krmiva, živá zvířata, rostliny před sklizní, rezidua a kontaminující látky (nařízení EP a Rady č. 178/2002).

Spotřebitelům mohou být nabízeny k prodeji jen potraviny, které jsou bezpečné. Nesmějí být zdraví škodlivé nebo nevhodné k lidské spotřebě. (Potraviny na pranýři, 2015).

Rozdělení potravin

Potraviny můžeme dělit podle původu na rostlinné a živočišné potraviny. Rostlinné potraviny jsou zdrojem minerálních látek, ve vodě rozpustných vitamínů, mají vyšší obsah sacharidů a menší obsah bílkovin. Například: ovoce, zelenina, obiloviny, luštěniny a houby. Živočišné potraviny mají vyšší podíl tuků, obsahují plnohodnotné bílkoviny a v tuku rozpustné vitamíny. Například maso, ryby, vejce a mléko. (Kratochvíl, nedatováno, s. 4).

Dále je můžeme dělit podle významu ve výživě na energetické, stavební a ochranné potraviny. Energetické potraviny jsou potraviny s vysokým obsahem tuků a sacharidů, jako jsou brambory, tuky, cukry, obiloviny. Stavební potraviny mají vysoký obsah bílkovin, zejména živočišných. Do stavebních potravin patří maso, mléko, vejce. Ochranné potraviny mají vysoký obsah minerálních látek a vitamínů, zejména všechny druhy ovoce a zeleniny. (Kratochvíl, nedatováno, s. 5).

Také se dají dělit podle jejich působení v těle na zásadotvorné, mírně zásadotvorné, mírně kyselinotvorné a vysoce kyselinotvorné potraviny. Do zásadotvorných potravin patří jáhly, pohanka, kořenová zelenina, listová zelenina, brokolice, mořské řasy, banány a brambory. Do mírně zásadotvorných potravin řadíme klíčky, kukuřice, zralé čerstvé ovoce (kromě citrusů), zakysané mléčné výrobky, med, sójové výrobky a slunečnicová semena. K mírně kyselinotvorným potravinám patří pšenice, těstoviny, ovesné vločky, drůbež, mléko, ryby a

černý čaj. Vysoce kyselinotvorné potraviny jsou cukr, sladkosti, džemy, červené maso, máslo, bílá mouka, alkohol, káva, konzervanty, sýry a vejce. (Malá, 2010).

Spotřeba potravin v České republice

Statistika spotřeby potravin v České republice má velkou tradici. Po vzniku Československa začali statistici sledovat spotřebu obilovin v hodnotě mouky, brambor, cukru a alkoholických nápojů. Sledována byla i spotřeba dovezených potravin, např. rýže, čaje a jižního ovoce. Statistika byla postupně rozšiřována podle požadavků odborné veřejnosti. Spotřeba potravin se neustále vyvíjí a ovlivňuje ji řada faktorů. Především cena konkrétních potravin i jejich substitutů, reklama, zdravotní výchova a mnoho dalších. V tabulce č. 1 je vidět, že v posledním desetiletí se snižuje spotřeba živočišných výrobků a roste spotřeba rostlinných výrobků. (Štiková, 2014).

Tabulka 1: Roční spotřeba jednotlivých druhů potravin na osobu v České republice

Potraviny a nealkoholické nápoje	Měrná jednotka	2005	2010	2012	2013
Obiloviny v hodnotě zrna	kg	136,7	138,6	145,1	143,4
Obiloviny v hodnotě mouky	kg	106,3	108,7	113,3	112,3
Mlýnské a pekárenské výrobky	kg	111,8	108,2	113,8	107,7
Maso v hodnotě na kosti	kg	81,4	79,1	77,4	74,8
Ryby	kg	5,8	5,6	5,7	5,3
Mléko a mléčné výrobky	kg	238,3	244,0	234,3	234,1
Sýry	kg	12,5	13,2	13,4	12,7
Tuky a oleje	kg	25,9	26,0	26,4	26,6
Ovoce v hodnotě čerstvého	kg	80,5	84,0	74,6	76,8
Zelenina v hodnotě čerstvé	kg	77,8	79,7	77,8	82,9
Luštěniny	kg	2,2	2,5	2,6	2,6
Brambory	kg	72,5	67,3	68,6	68,0
Cukr	kg	40,5	36,0	34,5	33,4
Kakaové výrobky	kg	5,4	6,6	7,1	7,0
Nečokoládové cukrovinky	kg	2,4	2,5	2,7	2,7
Cukrářské výrobky	kg	6,4	0,7	0,7	0,7
Včelí med	kg	0,6	0,7	0,7	0,7
Čaj	kg	0,3	0,2	0,2	0,2
Zrnková káva	kg	2,2	2,0	2,0	1,9
Nealkoholické vody	litry	281,0	293,0	278,0	264,0

Zdroj: vlastní zpracování dat z Českého statistického úřadu, 2014

1.4 Ochrana spotřebitele

Z uvedených definic značky vyplývá, že je velmi důležitá pro spotřebitele. Pokud ji dobře zná z minulosti nebo je o ní podrobně informován, pak již nemusí získávat další informace, aby se rozhodl pro koupi. Spotřebiteli se tedy snižují „náklady na hledání“ produktu ve smyslu, že již nemusí přemýšlet o jiné alternativě nebo pátrat po jiném výrobku. Z informací, které o značce získal, si vytváří reálná očekávání.

Spotřebitel „*je fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání*“ (zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele).

1.4.1 Teorie ochrany spotřebitele

Pokud se zabýváme ochranou spotřebitele z ekonomického pohledu, je třeba zmínit ochranu hospodářské soutěže. Hospodářská soutěž přináší spotřebitelům širší výběr kvalitnějších výrobků a služeb za konkurenceschopnější ceny (EUR-Lex, nedatováno). Obvykle je hospodářská soutěž narušována selháním trhu. Nejdůležitější příčiny selhání trhu mohou být zařazeny do čtyř základních skupin: monopolní síla, externalita, veřejné statky a asymetrické informace (Hořejší, Soukupová, Macáková, Soukup, 2008, s. 507). Jelikož externalita a veřejné statky se nedotýkají přímo spotřebitele jako subjektu na trhu, nebude jim dále věnována pozornost. V případě nedokonalé konkurence, ekonomický subjekt může uplatnit určitou monopolní sílu při stanovení ceny. Je řešena pomocí ochrany hospodářské soutěže. Poslední příčina selhání trhu na základě asymetrických informací je řešena pomocí ochrany spotřebitele.

Asymetrická informace se objevuje, pokud jedna strana trhu má přístup k relevantním informacím a druhá strana k nim přístup nemá. Tedy druhá strana, ta méně informovaná, je znevýhodněna. K takovéto situaci dochází například: když prodávající ví více informací než kupující o kvalitě prodávaného produktu. Důsledkem informační asymetrie (nedostatečné informace o kvalitě, cenách a další charakteristice výrobku) může být fakt, že zboží vyšší kvality je vytlačeno zbožím nižší kvality z důvodu vyššího zisku prodejce (Zeman, 2009, s. 6). Situace, kdy méně kvalitní zboží, vytlačí zboží vyšší kvality, se nazývá nepříznivý výběr. Problematikou nejistoty spojené s kvalitními výrobky se zabýval George Akerlof ve svém článku „*The Market for “Lemons”: Quality Uncertainty and the*

Market Mechanism”. V článku pojednává o trhu s ojetými auty (v hovorové angličtině lemons), kdy prodejce ojetých aut ví o kvalitě auta mnohem více než kupující (spotřebitel). Kupující si je ovšem vědom rizika, že zakoupí nekvalitní auto („Černého Petra“), které chce prodávající prodat, co nejrychleji. Kupující tedy zná riziko, že může zakoupit „Černého Petra“ a je tedy ochoten zaplatit pouze cenu za průměrnou kvalitu. Prodejci kvalitnější aut budou trh opouštět (cena jejich auta je podhodnocena) a prodejci méně kvalitních aut budou na trhu zůstat (cena jejich auta je nadhodnocena). Tím tedy poklesne celková kvalita aut na trhu a kupující budou ochotni zaplatit méně. Tudíž dojde k dalšímu odchodu prodejců kvalitnějších aut. Důsledek asymetrické informace je, že většina ojetých aut na trhu bude nekvalitní. (Akerlof, 1970, s. 490).

George Akerlof ve svém článku přišel také s myšlenkou *protipůsobících institucí* (*counteracting institutions*), které vznikají za účelem snížit informační asymetrii mezi účastníky na trhu. Mezi tyto instituce patří záruky za jakost, značky, obchodní řetězce, franšízy a povolání, ke kterému je potřeba určitá kvalifikace například: lékař, advokát, kadeřník. Všechny zaručují kupujícímu určitou kvalitu a prodávajícímu umožní získat za jeho zboží jeho plnou hodnotu. (Akerlof, 1970, s. 499-500).

Výše zmíněné protipůsobící instituce nejsou jediným zdrojem snížení rizika v oblasti asymetrických informací. V potravinářském průmyslu je především důležitá bezpečnost potravin.

Pojem bezpečnost potravin pochází z anglického výrazu „*food safety*”, obsaženého v tzv. Bílé knize EU. Pojem se používá ve smyslu „*zdravotní a hygienické nezávadnosti potravin jako naprosto základního předpokladu, který musí být v potravinovém řetězci splněn. Na zajištění a zachování bezpečnosti potravin se podílí zemědělská produkce, zpracovatelé potravin, dovozci, distributoři, státní orgány, ale i spotřebitelé*“ (Bezpečnost potravin, nedatováno). Zaručuje ji česká legislativa a legislativa Evropské unie. Dozor provádí Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa, Obchodní inspekce, Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo zdravotnictví a mnoho dalších organizací.

1.4.2 Klamání spotřebitele

Spotřebitel nemusí utrpět újmu jen na základě nedostatku informací. Může být oklamán z důvodu nepřesného či nepravdivého označení výrobku. Této problematice v oblasti

označování potravin se věnuje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. V paragrafu 10 je zakázáno uvádět na trh potraviny, které jsou označeny klamavě nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem. (Zákon č. 110/1997 Sb.).

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v paragrafu 5 vymezuje klamavou obchodní praktiku. Za takovouto praktiku považuje užití nepravdivého údaje, pravdivého údaje, který může uvést spotřebitele v omyl, opomenutí uvedení důležitého údaje, pokud prezentace výrobku, jeho uvedení na trh vede k záměně s jiným výrobkem. (Zákon č. 634/1992 Sb.)

Prováděcí vyhláška k zákonu o potravinách a tabákových výrobcích, č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, vydaná Ministerstvem zemědělství. Říká v paragrafu 4, že označení potravin a tabákových výrobků se provede tak, aby neuvádělo spotřebitele v omyl charakteristikou potraviny, její podstatou, totožností, vlastností, složením, množstvím, trvanlivostí, původem nebo vznikem, způsobem zpracování nebo výroby, přisouzením účinků nebo vlastností, které potravina nevykazuje nebo vyvoláním dojmu, že potravina vykazuje zvláštní charakteristické vlastnosti, když je ve skutečnosti mají všechny podobné potraviny. (Prováděcí vyhláška č. 113/2005 Sb.)

Dle §4 zákona č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách se do rejstříku nezapiše označení, *„které by mohlo klamat veřejnost, zejména pokud jde o povahu, jakost nebo zeměpisný původ výrobku nebo služby“* (zákon č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách).

Nový občanský zákoník v § 2978 říká: *„Klamavé označení zboží nebo služby je takové označení, které je způsobilé vyvolat v hospodářském styku mylnou domněnku, že jím označené zboží nebo služba pocházejí z určité oblasti či místa nebo od určitého výrobce, anebo že vykazují zvláštní charakteristický znak nebo zvláštní jakost“* (zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník).

I na poli Evropské unie má politika ochrany spotřebitele své místo. První zmínky nalezneme již v zakládající Smlouvě o Evropském společenství v článku 152 a 153, kde se hovoří o cílech EU a jedním z nich je soustavné zlepšování kvality života občanů EU. Dnes již máme strategii spotřebitelské politiky, kam zařazujeme ochranu potravin, veřejného zdraví a ochranu spotřebitele. Cílem je zaručení bezpečnosti všech výrobků prodáváných v rámci

jednotného trhu, možnost rozhodovat se na základě přesných a ucelených informací a také chránit práva prostřednictvím právních předpisů. (Smlouvy EU, 2015).

2 Označení potravin

Nákup potravin se týká každého z nás, jelikož dnes máme dostupné velké množství výrobků, může být obtížné rozhodnout se, co nakoupíme. Řídíme se podle údajů uvedených na obalech potravin, které jsou základním zdrojem informací pro rozhodnutí. Jaké údaje na obalech potravin musí být, specifikuje česká legislativa a legislativa Evropské unie. Všeobecně informace na potravinách nesmějí uvést spotřebitele v omyl, musí být čitelné, jasné, přesné a srozumitelné. Povinně se uvádí *„jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku; který potravinu vyrobil, název potraviny, čisté množství, seznam složek, země nebo místo původu, způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném uchování mohl být ohrožena bezpečnost nebo zhoršena jakost stanovená prováděcím prvním předpisem nebo deklarovaná výrobcem, datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti* (zákon č. 110/1997 Sb.). Způsob jak vybrat potraviny podle kvality je pečlivě studovat jejich obaly. Nejdříve sledujeme složení, tzv. „ěčka“, výrobce, místo původu. Ěčka jsou v současné době velmi diskutované téma, ale pozor, ne všechna ěčka jsou škodlivá. Spotřebitelé je považují za hrozbu, ale odborníci se shodují, že největším rizikem jsou výživově nehodnotné potraviny. Ěčka jsou chemické sloučeniny, které slouží ke zlepšení vlastností potravin, aby byly barevnější, voňavější, chutnější a déle vydržely. Zcela bezpečná ěčka jsou ta přírodní, jelikož jsou přirozeně součástí potravin, např. plyny kyslík, dusík či kyselina jablečná. Nevhodná ěčka jsou chemicky připravované látky, např. z dehtu a ropy. U alergiků, astmatiků či dětí se mohou po konzumaci vyskytnout problémy. Existují nevhodná a zakázaná ěčka, u kterých v provedených studiích byly zaznamenány nějaké problémy, např. karcinogenní účinky a zdravotní závadnost. Je důležité sledovat nutriční tabulku. Mimo povinných údajů nalezneme na obalech potravin doplňující a zjednodušující vodítka. Těmi jsou značky kvality, které potravina obdržela. Myslím, že pro nezasvěceného spotřebitele může být obtížné se ve značkách vyznat, je jich totiž mnoho. Existují značky mající buď legislativní podporu (například evropská chráněná značení) nebo oporu v národních systémech kvality (např. Regionální potravina) a ostatní, které zaštiťují např. občanská sdružení. Pokud se řídíme podle značky kvality, měli bychom sledovat, na základě jakých kritérií je udělována a jakou kvalitu zaručuje. V této kapitole představím značky kvality potravin, vybrala jsem ty, které jsou dle mého názoru nejznámější.

2.1 Garantované značky

Garantované značky kvality potravin jsou v České republice ty, které mají oporu v národním systému kvality potravin a jsou garantovány Ministerstvem zemědělství, Ministerstvem průmyslu a obchodu, Asociací krajů České republiky, Potravinářskou a Hospodářskou komorou.

2.1.1 Bio

Biopotraviny jsou vyrobeny z produktů kontrolovaného ekologického zemědělství tzv. bioproduktů. Bioprodukt, definice podle zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství s komentářem „*je jakákoliv surovina rostlinného nebo živočišného původu pocházející z ekofarmy, na kterou je vystaven platný certifikát*“ (zákon č. 242/2000 Sb.). Užívání značky Bio je podmíněno dodržováním přísných pravidel pro zemědělskou výrobu. Na obalu musí být uvedena tzv. „biozebra“ (viz obrázek 1) a také kód organizace, která provedla kontrolu splnění zákonných podmínek pro biopotravinu. Kontrolu provádějí tři soukromé subjekty: KEZ, o.p.s., ABCert AG, BIOKONT CZ a od 1. ledna 2010 je státní kontrola zastoupena Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským. Na práci kontrolních organizací může dohlížet zaměstnanec Ministerstva zemědělství. (Bezpečnost potravin, nedatováno). Kontrola je zpoplatněna dle příslušného ceníku zmiňovaných subjektů. V ceníku nalezneme např. poplatek za vstupní kontrolu, roční sazbu za inspekci a certifikaci a další. Po splnění požadavků je udělen certifikát kontrolní organizací na jeden rok (nejvíce možno na 15 měsíců). Certifikát je možné získat až po dvou přechodných letech z běžného zemědělství. Znamku je třeba obnovovat každý rok. Označení biozebrou neznamena automaticky, že se jedná o české výrobky. (Ministerstvo zemědělství, 2009-2015). Biozebra a kód organizace se mohou objevit na potravinách dovážených ze zahraničí.

Obrázek 1: Bio



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Potraviny, které jsou označeny logem Bio: Hollandia - Bio Selský jogurt bílý, Polabské mlékárny - Bio máslo, Labeta – Pohankový chléb, Olma – Čerstvé Bio mléko, Naše bio – jogurt jahodový, Biomlín – Biomouka pšeničná, Zlatá vejce - Čerstvá Bio vejce, Provamel – bio Soya, Pro Bio – Celozrnná žitná vřetena Bio, Amunak – Svačinka valašská Bio.

Od 1. července 2010 všechny balené biovýrobky vyrobené v jednom z členských států Evropské unie a splňující normy povinné pro označení Bio nesou označení evropských logem biopotravin. Od 1. července 2010 je také povinné označovat na obalu místo, kde byly zemědělské suroviny vyprodukovány, z nichž se produkt skládá. Pro biopotraviny, které jsou do Evropské unie dovezené ze třetích zemí je evropské logo dobrovolné. Biopotraviny, které byly vyrobeny v České republice, se povinně označují národní značkou (biozebrou), tak i evropským logem. (Ministerstvo zemědělství, 2009-2015).

Obrázek 2: Evropské Bio



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Hodnotící kritéria pro udělení značky Bio

- splnění všech legislativních podmínek stanovených pro ekologické zemědělství
- nejméně 95 % hmotnostních složek bylo vyprodukováno ekologicky
- zemědělská výroba: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva
- využívání místních zdrojů jako jsou hnojiva a krmiva
- zákaz geneticky modifikovaných organismů
- úspěšně projít kontrolou jedné z kontrolních organizací (Ministerstvo zemědělství, 2009-2015)

2.1.2 Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR

Značku Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR zajišťuje, jak název napovídá, Potravinářská komora ČR (dále PK ČR). Užívání této značky schvaluje výkonná rada PK ČR a následně i prezident PK ČR. Značku mohou využívat všichni výrobci, kteří splnili podmínky užívání a členové PK ČR se slevou 20% z ceny ročního poplatku. Cena ročního poplatku je variabilní, podle toho zda se jedná o jeden výrobek, skupinu výrobků do 10ks, či o neomezenou podlicenci. Částku také ovlivňuje velikost výrobce, ta je rozdělena do skupin: mikropodnik, malý či střední podnik a velký podnik. PK ČR provádí kontroly kvality a dodržení garantovaných kvalit výrobků. (Foodnet, nedatováno).

Obrázek 3: Český výrobek garantováno PK ČR



Zdroj: Foodnet, nedatováno

Potraviny, které jsou označeny logem Český výrobek garantováno Potravinářskou komorou ČR: Beas – chléb Porlico, Mlýny J. Voženílek – Předměřická mouka pšeničná polohrubá, Vodňanská drůbež – Vodňanské kuře s rodokmenem, Zlatá vejce – Čerstvá vejce, hmotnostní třída L, Penam – Chléb farmářský, Natura – Puding s příchutí vanilkovou, Moravia Lacto – Horácký sýr, Mlékárna Olešnice – Máslo, Madeta – Jihočeský Nature bílý jogurt, Kofola – Sedmihorka jemně sycená s příchutí citron.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR

Podmínky udělení značky se liší podle druhu potraviny, ale všeobecně se dají shrnout do těchto kritérií.

- nutriční údaje
- norma – dle které je potravina vyráběna
- poměr použitých surovin a jejich původ
- použité přísady

- technologický postup
- senzorické požadavky
- balení a použitý obal výrobku
- způsob distribuce a skladování
- další získané značky kvality (Foodnet, nedatováno)

2.1.3 Klasa

Od roku 2003 uděluje ministr zemědělství značku Klasa. Tu mohou obdržet jen nejkvalitnější potravinářské a zemědělské výrobky. Nejznámější a nejpropagovanější „národní značkou kvality“ je právě Klasa. Na její marketingovou propagaci v posledních pěti letech bylo vyčleněno více než 800 miliónů korun (Zpeváčková, 2015). Po splnění požadavků je výrobku udělena značka kvality Klasa. Jedním z těchto požadavků je, že výrobek musí vykazovat alespoň v jednom znaku výjimečné kvalitativní charakteristiky (na webových stránkách www.eklasa.cz nikde není specifikováno, co jsou výjimečné kvalitativní charakteristiky). O udělení rozhoduje dvanáctičlenná komise složená ze zástupců Ministerstva zemědělství, Státního zemědělského intervenčního fondu, dozorových organizací (Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správa), Potravinářské komory, Agrární komory, spotřebitelských organizací a nezávislých odborníků z oblasti potravinářství. Značka Klasa je udělována na tři roky, během nichž dozorové orgány provádí kontroly kvality. Tuto značku není možné udělit vínům, ostatní alkoholické nápoje budou posuzovány individuálně (Klasa, 2014).

Obrázek 4: Klasa



Zdroj: Klasa, 2014

Potraviny, které jsou označeny logem Klasa: Penam – Žitná mouka tmavá chlebová, Mlýn Kojetín – Pšeničná mouka hrubá zlatý klas, Hollandia – Bio selský jogurt jahoda, Mlékárna Hlinsko – máslo, Madeta – Lipánek vanilkový, Jihočeská zelenina – Zelný salát

s křenem, Schubert partner – Vejce Bio Natur, Bidvest Opava – Mrož Lesní plody s tvarohem, Agricol – Majonéza Poličanka, Pivovar Samson – Samson 12° pivo světlý ležák.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Klasa

- splnění platných právních předpisů
- výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, kterými se liší od „běžných výrobků na trhu“
- pravidelné dodávání do obchodní sítě
- označení procentuálního zastoupení surovin a jejich původu (Klasa, 2011)

2.1.4 Regionální potravina

Značku Regionální potravina uděluje Ministerstvo zemědělství šestým rokem nejvyšší kvalitou zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězily v krajských soutěžích. Značka existuje ve 13 mutacích podle krajů České republiky, v hlavním městě Praha se neuděluje. Je určena potravinářským nebo zemědělským výrobkům od malých a středních potravinářských podniků (maximální počet zaměstnanců je 250). Značka Regionální potravina stejně jako výše zmiňované značky smí být udělena jen po splnění podmínek pro udělení značky. Hodnotící komise je složena ze zástupců Ministerstva zemědělství, Potravinářské komory ČR, Agrární komory ČR, Státního zemědělského a intervenčního fondu, Krajského úřadu, Státní veterinární správy ČR a Státní zemědělské a potravinářské inspekce ČR. Na rozdíl od předchozích značek si regionální pravidla může upravit každý kraj sám, obecná pravidla jsou pro všechny kraje stejná. Logo Regionální potravina na obalu potravin zaručuje, že produkt byl vyroben a suroviny použité při jeho výrobě pochází z území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno. (Regionální potravina, nedatováno).

Obrázek 5: Regionální potravina



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Potraviny, které jsou označeny logem Regionální potravina: Agro Jesenice u Prahy – Špenát listový sekaný, Polabské mlékárny – Milko ovocný tvaroh lesní plody, Medoks – Staročeský medovník, Kromilk - Čerstvý sýr Rajče bazalka, Blatenská ryba – Sumec velký uzený volný, Zas Dražice – Kysané klokotské zelí, Včelpo – Honey Vit, Lukrena – Nebílovský mošt, Paulla – Větrník, Zemědělské družstvo Jeseník – Jogurt Běláček bílý.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Regionální potravina

- inovativnost – originalita, původ, vazba k regionu
- senzorické posouzení
- použité materiály, suroviny a způsob výroby
- design výrobku – označení, vzhled, obalová technika
- specifické a pomocné posouzení – vliv výrobku na zdraví zákazníka, dostupnost na trhu, bioprodukt (Regionální potravina, 2015)

2.2 Chráněná označení Evropské unie

V posledních letech v Evropské unii má velmi významnou úlohu politika kvality v oblasti zemědělství, zaměřená na propagaci výroby kvalitních produktů. Mezi nástroje této politiky patří systém chráněných zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a systém tzv. zaručených tradičních specialit. Tento systém byl v Evropské unii zaveden v roce 1992. Cílem chráněných označení je ochrana zemědělských a potravinářských výrobků věhlasných nejen v unii, ale po celém světě před produkty, které je napodobují. Cílem je také ochrana spotřebitele před nežádoucím klamáním a propagace unijních produktů. (Regionální potravina, 2009). Chráněná

označení mají také zajistit zemědělcům a producentům spravedlivé příjmy získané na základě vlastností a charakteristik daného produktu či jeho výroby. Chráněná označení mají podporu i v unijní legislativě a to v nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. V nařízení je řečeno, že jakost a rozmanitost produkce Unie v oblasti zemědělství představuje jednu z jejích významných stránek, neboť poskytuje konkurenční výhodu unijním producentům a přispívá k jejímu kulturnímu a gastronomickému dědictví. Cílem není jen ochrana spotřebitele a zajištění spravedlivého výdělku producentům, ale také spravedlivá hospodářská soutěž, dostupné a spolehlivé informace o vyrobených produktech, dodržování práv duševního vlastnictví a také integrita vnitřního trhu. (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012, čl. 1). Aby výrobce mohl využívat chráněné označení původu nebo chráněné zeměpisné označení, musí podat žádost o zápis do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení nebo rejstříku zaručených tradičních specialit. Žádost se podává u členského státu, ve kterém leží příslušná zemědělská oblast. Žádost musí obsahovat specifikace produktu: název; který má být chráněn, popis zemědělského produktu nebo potraviny; vymezení zeměpisné oblasti; důkaz, že potravina či produkt pochází z uvedené zeměpisné oblasti; popis výroby a souvislost mezi jakostí, pověstí nebo jinou vlastností potraviny či produktu se zeměpisnou oblastí. Součástí žádosti mimo specifikace musí být i tzv. jednotný dokument, který obsahuje hlavní body uvedené ve specifikaci (název, popis produktu a tak dále). Vzor jednotného dokumentu nalezneme v příloze I prováděcího nařízení Komise č. 668/2014 k nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. Označení by nemělo smysl bez účinného kontrolního mechanismu. Jeho funkcí je zajistit, že produkty nesoucí chráněné označení splňují požadavky uvedené ve specifikacích. Každý členský stát rozhoduje, zda kontrolu na jeho území bude provádět soukromí sektor, nebo zda bude v moci státní správy. V České republice je kontrolou pověřena státní správa, konkrétně Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa ČR a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. K žádosti musí být přiložen nález jednoho z výše uvedených kontrolních orgánů, dle typu produktu. Po úspěšném proběhnutí národní fáze řízení u Úřadu průmyslového vlastnictví, předá úřad elektronicky žádost Komisi. Ta zapíše název do Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení. Ještě předtím, než je zápis zapsán do zmiňovaného rejstříku, Komise zveřejní žádost, kterou považuje za oprávněnou, v Úředním věstníku Evropské unie. Do tří měsíců ode dne zveřejnění je možné podat námitky. Schválení na

území České republiky probíhá obdobně, ale v rámci českých orgánů. (Úřad průmyslového vlastnictví, 2014).

2.2.1 Chráněné zeměpisné označení

Jedná se o název určitého místa, regionu nebo země, používaný k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, jakost, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu a alespoň jedna z fází výroby nebo zpracování probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti. Je tedy možné, aby pouze některá část výroby či zpracování potraviny nebo zemědělského produktu proběhla na vymezeném území (Státní veterinární správa, nedatováno).

Obrázek 6: Chráněné zeměpisné označení



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Potraviny, které jsou označeny logem Chráněné zeměpisné označení: Rybářství Třeboň – Třeboňský kapr, Madeta – Jihočeská niva, A. W. – Olomoucké tvarůžky, Strix – Hořické trubičky, Pamep – Pardubický perník, Magnificent - Lomnické suchary, Cornia – Karlovarský suchar, Jaroňkova pekárna – Štramberké uši, Madeta – zlatá niva, Chodovar – Chodské pivo.

Hodnotící kritéria pro udělení chráněného zeměpisného označení Evropské unie

- kvalita, pověst nebo vlastnosti výrobku dány zeměpisným prostředím
- alespoň jedna z fází výroby nebo zpracování probíhá na daném území (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012, hlava II, čl. 5)

2.2.2 Chráněné označení původu

Označením původu je název pocházející z určitého místa či regionu nebo ve výjimečných případech z určité země. Jakost nebo vlastnosti výrobku s označením původu jsou výlučně dány konkrétním zeměpisným prostředím s jeho vlastními přírodními a lidskými činiteli. S nimi spotřebitel spojuje svoji představu o vlastnostech určitého druhu zboží, právě proto, že pochází z vymezeného místa. Všechny fáze přípravy, produkce a zpracování probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti. (Státní veterinární správa, 2009).

Obrázek 7: Chráněné označení původu



Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Potraviny, které jsou označeny logem Chráněné označení původu: Bohemia Hop – Žatecký chmel, Rybníkářství Pohořelice – Pohořelický kapr, Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice – Nošovické kysané zelí, Benkor – Český kmín, Chamomilla bohemica, Zemědělské družstvo Všešary - Všešarská cibule.

Hodnotící kritéria pro udělení chráněného označení původu Evropské unie

- kvalita nebo vlastnosti výrobku dány zeměpisným prostředím
- výroba, zpracování a příprava probíhá na daném území (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012, hlava II, čl. 5)

Na první pohled by se mohlo zdát, že chráněné označení původu a chráněné zeměpisné označení jsou stejné, ale není tomu tak. Rozdíl mezi nimi spočívá zejména v požadované intenzitě vazby produktu na dané zeměpisné prostředí. U označení původu je požadována velmi silná vazba, pro zeměpisné označení je dostatečné, aby jen jedna fáze produkce probíhala v příslušném místě, regionu nebo zemi. (Úřad průmyslového vlastnictví, 2014).

2.2.3 Zaručená tradiční specialita

Zaručená tradiční specialita je označení pro zemědělský produkt či potravinu se zvláštní povahou uznávanou Evropskou unií. Pojmem zvláštní povaha je myšlen výsledek způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídající tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu nebo jsou vyrobeny ze surovin, přísad, které jsou tradičně používány. Název tradiční speciality musí být používán jako název konkrétního produktu nebo označovat tradiční povahu či specifickou vlastnost produktu. (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012, hlava III, čl. 18).

Obrázek 8: Zaručená tradiční specialita



Zdroj: Ministerstvo zemědělství, 2009-2015

Potraviny označené logem Zaručená tradiční specialita: Špekáčky, Liptovský salám, Spišské párky, Lovecký salám

Hodnotící kritéria pro udělení označení zaručená tradiční specialita

- tradiční složení a receptura
- výroba tradičními metodami (po dobu minimálně 25 let)
- použití tradičních surovin (nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012, hlava III, čl. 18 a 19)

2.3 Ostatní značky kvality potravin

Do skupiny ostatní značky kvality potravin, jsou zařazeny značky, které nemají legislativní oporu jako např. chráněné označení Evropské unie, nebo nejsou garantovány státními

institucemi, kam spadá např. Klasa a Regionální potravina. Ostatní značky kvality potravin bývají zpravidla zapsány jako nezávislé občanské sdružení, obchodní společnost nebo nadační fond.

2.3.1 Certified E-Friendly Food

Cílem projektu Certified E-Friendly Food (dále jen CEFF) je poskytnout spotřebitelům snadnou orientaci při výběru potravin. Logo CEFF je identifikační značkou potravin, která ve svém složení neobsahuje Éčka, mezi něž patří konzervanty, umělá barviva, sladidla a glutamáty. Složení potravin může být pro kupující matoucí, někteří výrobci uvádějí seznamy E kódů, jiní vypisují Éčka plným názvem, proto organizace CEFF vytvořila na svých webových stránkách podrobný seznam Éček, aby už spotřebitel nebyl maten. Logo uděluje nezávislá instituce a řídí se transparentními pravidly. Projekt CEFF zajišťuje certifikovaným výrobkům rozsáhlou marketingovou kampaň. Výrobce musí CEFF poskytnout přesné složení výrobku, pokud splní kritéria, je mu uděleno logo. Logo CEFF je udělováno na jeden kalendářní rok a může být prodlouženo. Za používání loga se platí roční poplatek. (CEFF, 2015).

Obrázek 9: CEFF



Zdroj: CEFF, 2015

Potraviny, které jsou označeny logem Certified E-Friendly Food: Kaka CZ s.r.o. – Alfa Optima, Jaroměřická mlékárna – Archivní sýr, Pekařství Jitka Pláteníková – Bábovka ořechová, Biofarma Sasov - Bio–Sasovská klobása, Nopek – Chléb konzumní balený, Podorlická sodovkárna – Jablečný mošt, Frujo – Povidla, J.K. FOOD – Omáčka sýrová s nivou, ITALAT – Mozzarella v nálevu, Hamé – Masové kuličky s rajskou omáčkou a bramborovými noky.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Certified E-Friendly Food

Výrobek nesmí obsahovat:

- konzervanty
- umělá barviva
- sladidla
- glutamáty (CEFF, 2015)

2.3.2 Český výrobek

Je důležité odlišovat Český výrobek, s.r.o. od Českého výrobku garantovaného Potravinářskou komorou ČR, jedná se totiž o dvě odlišné značky kvality. Český výrobek, s.r.o. není udělován pouze pro potravinářské výrobky, ale i pro nepotravinářské např. pro látkové pleny, klobouky. Značka Český výrobek vznikla v roce 2006, ale již v roce 2004 firma zahájila průzkumy, ve kterých zjišťovala zájem o logo Český výrobek. A logo bylo oceněno spotřebiteli kladně. Značka pomáhá spotřebitelům k dobré orientaci, výrobcům prodávat jejich výrobky. Společnost dělá v rámci licence různé marketingové akce v médiích a tím propaguje výrobky označené tímto logem. Prostředky na tuto marketingovou podporu získává Český výrobek z poplatků za používání jeho ochranné známky. Poplatek za licenci a užívání označení společnost uděluje individuálně na základě velikosti firmy měřeno velikostí ročního obrátu a počtu výrobků, na které je udělena ochranná známka. Spolehlivost značky společnost zaručuje zejména kontrolami u výrobců. (Český výrobek, 2010).

Obrázek 10: Český výrobek s.r.o.



Zdroj: Český výrobek, 2010

Potraviny, které jsou označeny logem Český výrobek s.r.o.: Řeznictví Žabčák – Žabčíkova klobása, Pekařství Josef Metzner - pečivo, Včelnex Zábřeh – včelí a přírodní produkty, Čokoládovna Troubelice – výrobce produktů z kakaa a čokolády, Josef Pelant, Doupovské uzeniny – maso a masné výrobky, JaJa Pardubice – pardubický perník, František Šubert - Štramberské uši, Nominal – instantní kaše a výrobky pro zdravou výživu, OKL – Bzenecký ocet, Velta Plus EU – čaje.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Český výrobek

- výrobek je vyroben v České republice
- výrobce zaměstnává české zaměstnance, kteří se podílí na výrobě
- suroviny k výrobě produktu musí být alespoň z 50% českého původu
- výrobek musí být nezávadný
- výrobek nesmí obsahovat separát
- výrobce dodržuje zákonné, ekologické normy a reklamační řád (Český výrobek, 2010)

2.3.3 Český výrobek

Jak již bylo zmíněno, je třeba odlišovat Český výrobek garantováno Potravinářskou komorou ČR od Českého výrobku, s.r.o. a také od Českého výrobku nadačního fondu. Jedná se o tři odlišné značky kvality, které mají stejný název a liší se pouze v dovětku. Nadační fond Český výrobek je nezisková organizace podporující české výrobky již od roku 1994. Cílem je informovat spotřebitele o kvalitních českých výrobcích. Po splnění všech podmínek může výrobce používat ochrannou známku Český výrobek, za licenci je třeba zaplatit poplatek. Nadační fond licenční poplatky a získané prostředky investuje do marketingové podpory výrobků označených značkou Český výrobek. (Nadační fond Český výrobek, 2011).

Obrázek 11: Český výrobek nadační fond



Zdroj: Nadační fond Český výrobek, 2011

Potraviny označené logem Český výrobek nadační fond: Altin JM Group – Instantní produkty, Biogena CB – čaje, D N M company – koření, Dacom Pharma – doplňky stravy, Expres menu – sterilované jídla bez lepku, Fabio produkt – tradiční řepkové a slunečnicové oleje, Havlík Opal – sýrové tyčinky, Hromčík Dalibor – tradiční medovina z moravské Nivnice, Kalma – sojové jogurty a dezerty, Radim Švec – koření.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Český výrobek

- firma musí být stoprocentně česká
- výrobek musí splňovat platné právní předpisy
- výrobek musí být v oběhu (Nadační fond Český výrobek, 2011)

2.3.4 Regionální značky

Hlavním cílem regionálních značek je zviditelnění jednotlivých regionů. Systém regionálního značení je na národní úrovni koordinován Asociací regionálních značek, o. s., která je sdružením regionů s vlastní značkou. Správu dané značky zajišťuje regionální koordinátor. Značka je zpoplatněná, platí se poplatek za udělení a užívání. Výše poplatku je v jednotlivých regionech odlišná. Doba platnosti značky se pohybuje podle regionu od dvou do pěti let, poté se musí podat nová žádost. Od roku 2004 se do systému regionálního značení zapojilo 26 regionů např.: region Krkonoše, Šumava, Polabí, Jeseníky, Železné hory, Znojensko a další. Regionální značka zaručuje kvalitu výrobků, šetrnost k přírodě a především, jak vyplývá i z názvu, původ a vazbu na určitý region. Označení regionální značky není určeno jen pro potraviny, ale i pro služby. Po splnění pravidel udělí nezávislá certifikační komise výrobku příslušnou regionální značku. Značka pomáhá výrobcům s odbytem jejich produktů, s propagací a reklamou. (Asociace regionálních značek, 2010-2014). Logo regionální značky se vždy liší podle příslušného regionu, na obrázku 12 je logo regionu Polabí.

Obrázek 12: Regionální značky



Zdroj: Asociace regionálních značek, 2010-2014

Potraviny označené logem Regionální značky: Choco Bonté – Čokoládový bonbón formovaný s náplní. Řeznictví Vilášek – Játrová paštika s medvědí česnekem, Pstruhařství ČRS – Pstruh z Vysokého Potoka, VS Rychleby – Rychlebské bylinné sirupy, Mirabelka – Ovocný mošt, sušené ovoce, Schaumannův Dvůr – Živá voda Schaumannovka, Syrmex – Pařené sýry, Hospodářské družstvo Určice – Jablka, Včelí království U Zeleného úlu – Med, Pivovar Nymburk – Postřižinské pivo.

Hodnotící kritéria pro udělení regionální značky

- původ výrobku v daném regionu
- kvalita
- výrobek nepoškozuje životní prostředí
- jedinečnost plynoucí ze vztahu k regionu (Asociace regionálních značek, 2010-2014)

2.3.5 Víím, co jím

Logo Víím, co jím (pro nápoje Víím, co piju) uděluje obecně prospěšná společnost „Víím, co jím a piju“, která v České republice působí od roku 2010. Program „Víím, co jím a piju“ je součástí globálního programu „The Choices Programme“, který vznikl z podnětu Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Program je zaměřen na vybrané živiny, jejichž nadměrná konzumace zvyšuje riziko vzniku civilizačních chorob. Hlavními cíli programu jsou motivace veřejnosti k aktivní péči o zdraví, vyvolání zájmu veřejnosti o zdraví životní styl a podpora veřejnosti ve výběru potravin, které vyhovují parametrům zdravé výživy. Logo Víím, co jím je uváděno na obalech potravin,

kteřé splňují nutriční kritéria. Zájemce o značku musí předložit nezávislou zprávu o složení výrobku dle definovaných kritérií. Tuto zprávu posoudí nezávislý hodnotitel, který posoudí, zda výrobek splňuje kritéria. Se zájemcem, jehož produkty splňují kritéria je podepsána sublicenční smlouva. Obvyklá doba trvání je jeden rok s možností prodloužení. Licence a administrativní úkony jsou zpoplatněny. U této značky nejsou objemové slevy přípustné. (Vím, co jím, 2013).

Obrázek 13: Vím, co jím



Zdroj: Vím, co jím, 2013

Potraviny označené logem Vím, co jím: Unilever ČR – Flora s máslem, Nominal – Pohanková cereální kaše, Biogena CB – Ginger lin Zázvor – Hruška, Bonavita – Sojový granulát, KaKa CZ – Ceres Soft, On top trade – Jablečné chipsy, LE&CO – Pražská šunka nejvyšší jakosti, Rej – Sušenky ovesné s máslem, KaKa CZ – Stella Vita.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Vím, co jím

- trans mastné kyseliny
- nasycené mastné kyseliny
- sodík (sůl)
- cukr
- v některých kategoriích energie a vláknina (Vím, co jím, 2013)

2.3.6 Zdravá potravina

Logo „Čteme etikety za vás“ si zaregistrovalo občanské sdružení Zdravá potravina. Toto občanské sdružení vzniklo v roce 2010. Občanské sdružení Zdravá potravina sleduje složení potravin z pohledu tzv. přídatných látek a obsahu hlavní složky. Jeho snahou je podpořit poctivé produkty. Logo „Čteme etikety za vás“ říká, která potravina především neobsahuje zbytečná aditiva. Sdružení na svých webových stránkách píše: *„přečetli jsme etikety za Vás a Vy sami poznáte kvalitní potravinu bez nutnosti pročitání informací na obalu potraviny“* (Zdravá potravina, 2015). Jejich cílem tedy je, aby spotřebitel poznal kvalitní potravinu na první pohled jen dle jejich loga. Potraviny jsou hodnoceny na základě kritérií a získávají za své vlastnosti body. Pokud získají dvacet nebo více bodů, mohou být označeny logem „Čteme etikety za vás“. Jako výše zmíněné značky i Zdravá potravina podporuje označené produkty v marketingových kampaních. Licence pro užívání loga Zdravé potraviny je udělována na jeden rok s možností prodloužení. Licence je zpoplatněna jednorázovým poplatkem dle platného sazebníku. Poplatek se liší podle ročního obrátu firmy. (Zdravá potravina, 2015).

Obrázek 14: Zdravá potravina



Zdroj: Zdravá potravina, 2015

Potraviny označené logem Zdravá potravina: Madeta – Jihočeský Cottage, Sonnentror – Bílý čaj Pai Mu Tan Bion, Kromilk – Čerstvý sýr Pažitka, Panzani – Panzani Torti, Zeman maso-uzeniny – Grilovací klobása Pikant, Alibona – Třešně celé, Italat – Mozzarella třešinky, Polabské Mlékárny – Řecký jogurt bílý, Vitall – Tofu s mořskou řasou, Povltavské mlékárny – Tvaroh tvrdý na strouhání.

Hodnotící kritéria pro udělení značky Zdravá potravina

Potraviny jsou hodnoceny ve třech kategoriích, které spolu úzce souvisí

- označování
- bezpečnost
- složení potravin (Zdravá potravina, 2015)

3 Srovnání značek dle kritérií

Předchozí kapitola pojednává o značkách kvality potravin. V této kapitole uvedené značky kvality porovnám mezi sebou. Pro vyhodnocení významnosti kritérií jsem zvolila metodu vícekritériálního hodnocení, tzv. metodu párového srovnávání. V této metodě se mezi sebou porovnávají všechna hodnotící kritéria pro udělení značky kvality potravin.

3.1 Metoda párového srovnávání

Metodou párového srovnávání zjišťujeme pro každé kritérium počet jeho preferencí vzhledem ke všem ostatním kritériím souboru. Cílem je zjistit pro každé kritérium počet jeho preferencí vzhledem ke všem ostatním kritériím v souboru. Určování preferencí probíhá na základě tzv. Fullerova trojúhelníku, proto někdy bývá tato metoda párového srovnávání nazývána též Fullerův trojúhelník. Rozhodovatel u každé dvojice kritérií určuje, zda preferuje kritérium uvedené v řádku před kritériem, které je ve sloupci. Pokud preferuje kritérium uvedené v řádku, zapíše jedničku, a v opačném případě (při preferenci kritéria ve sloupci) zapíše nulu. Je nutné stanovit pro každé kritérium počet jeho preferencí. Počet preferencí je roven součtu jedniček v řádku daného kritéria a součtu nul ve sloupci tohoto kritéria. Na základě těchto preferencí jednotlivých kritérií, se vypočítají jejich normované vztahy (součet normovaných vah souboru kritérií je roven jedné). (Fotr, Švecová, 2010, s. 168). Normování vah kritérií se provádí podle vztahu:

Vztah číslo 1 (Fotr, Švecová, 2010, s. 168).

$$v_i = \frac{k_i}{\sum_{i=1}^n k_i}$$

v_i – normovaná váha i-tého kritéria
 k_i – nenormovaná váha i-tého kritéria
 n – počet kritérií

Počet uskutečněných srovnání je dán vztahem:

Vztah číslo 2 (Fotr, Švecová, 2010, s. 168).

$$\sum_{i=1}^n f_i = \frac{n \cdot (n-1)}{2}$$

f_i – počet preferencí i-tého kritéria

n – počet kritérií

V případě stejného počtu preferencí u dvou, případně i více kritérií, bereme v úvahu směr preference těchto dvojic kritérií. Například máme-li stejný počet preferencí u kritérií K_2 a K_3 , pak preferenční pořadí bude závislé na tom, jestli jsme preferovali kritérium K_2 před kritériem K_3 či nikoliv. (Fotr, Švecová, 2010, s. 169).

U metody párového srovnávání existuje i modifikace, která umožňuje respektovat indifferenci. Některá kritéria můžeme posoudit jako stejně významná. U těchto kritérií bychom zapsali místo hodnot jedna nebo nula, hodnotu 0,5. (Fotr, Švecová, 2010, s. 169).

Pro lepší představu uplatnění párového srovnávání uvádím tabulku číslo 2: zjištěných preferencí. V řádcích a sloupcích jsou zapsána jednotlivá kritéria hodnocení ve stejném pořadí. Postupně se vyplňují políčka v prvním řádku podle posouzení významu kritéria K_1 vzhledem k ostatním kritériím.

- Kritérium K_1 není významnější než K_2 , tedy do tabulky zapíšeme v prvním řádku a druhém sloupci hodnotu nula
- Kritérium K_1 je významnější než K_3 , tedy do tabulky zapíšeme v prvním řádku a třetím sloupci hodnotu jedna
- Dále postupujeme dle této metody a zjišťujeme vztah kritéria K_2 ke kritériím K_3 až K_7 a postupně vztah ostatních kritérií

Tabulka 2: Zjištěných preferencí

Kritérium	K ₁	K ₂	K ₃	K ₄	K ₅	K ₆	K ₇	Počet preferencí	Výsledné váhy*	Výsledné váhy**
K ₁		0	1	1	1	1	1	5	0,24	0,21
K ₂			1	1	1	1	1	6	0,28	0,25
K ₃				1	0	1	0	2	0,1	0,11
K ₄					0	0	0	0	0	0,04
K ₅						1	0	3	0,14	0,14
K ₆							0	1	0,05	0,07
K ₇								4	0,19	0,18

Zdroj: Fotr, Švecová, 2010, s. 169

Výsledné váhy* jsou stanoveny pomocí vztahu číslo 1 a výsledné váhy** podle vztahu číslo 3.

Celkový počet uskutečněných srovnání zjistíme podle vztahu číslo 2, tedy:

$$\text{Počet srovnání} = 7 \cdot (7 - 1) / 2 = 21$$

Výsledné váhy*:

- Normovaná váha kritéria K₁ je $5/21 = 0,24$

Nevýhodou stanovení vah kritérií v metodě párového srovnávání podle vztahu číslo 1 je, že pokud počet preferencí některého z kritérií je nulový, bude nulová i jeho váha a to i když se nejedná o zcela bezvýznamné kritérium. Někdy se proto uplatňuje jiný vztah pro stanovení vah kritérií, který spočívá ve zvýšení počtu preferencí u všech kritérií o jedna. Tento vztah je používán pro výsledné váhy**. A pro tento případ platí vztah:

Vztah číslo 3 (Fotr, Švecová, 2010, s. 169)

$$v_i = \frac{f_i + 1}{n + \sum_{i=1}^n f_i}$$

Výsledné váhy**:

- Normovaná váha kritéria K₁, bude $(5 + 1) / (7 + 21) = 0,21$

Výsledné preferenční uspořádání kritérií určíme podle počtu preferencí jednotlivých kritérií.

Výhoda metody párového srovnávání je, že určuje pořadí kritérií podle jejich významnosti, tím že, porovnává každé kritérium s každým, což zajišťuje spolehlivé výsledky. (Fotr, Švecová, 2010, s. 171).

3.1.1 Porovnání hodnotících kritérií

Seznam všech hodnotících kritérií, na jehož základě jsou udělovány příslušné značky kvality potravin, je tvořen hodnotícími kritérii jednotlivých značek uvedených v kapitole 2. Všechny značky jsou udělovány v souladu s platnou českou legislativou, legislativou Evropské unie a dle platných norem. Některé značky uvádějí ve svých hodnotících kritériích, že značka musí splnit legislativní podmínky a jiné toto kritérium už nezmiňují, protože ho považují za samozřejmé. Z tohoto důvodu nebude kritérium dodržování legislativy zahrnuto ve srovnání, je povinné pro všechny značky kvality potravin. Dále hodnotící kritérium úspěšně projít kontrolou, je u některých značek uváděno přímo v kritériích pro udělení a některé uvádějí obecně, že bez úspěšné kontroly nemůže být značka udělena, proto ani toto kritérium není zahrnuto, je pro všechny značky stejné.

Kritéria jsou následující⁴:

1. nejméně 95 % hmotnostních složek bylo vyprodukováno ekologicky
2. zemědělská výroba: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva
3. zákaz geneticky modifikovaných organismů
4. nutriční údaje
5. poměr použitých surovin a jejich původ
6. technologický postup
7. senzorické požadavky
8. balení a označování výrobku
9. způsob distribuce a skladování
10. další získané značky kvality
11. výjimečné kvalitativní charakteristiky
12. pravidelné dodávání do obchodní sítě
13. inovativnost – originalita, původ, vazba k regionu

⁴ Uvedená kritéria vycházejí z kapitoly 2 Označování potravin

14. alespoň jedna z fází výroby nebo celá výroba či zpracování probíhá na daném území
15. tradiční složení, receptura a výroba
16. bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátů
17. výrobek je vyroben v České republice
18. suroviny k výrobě produktu musí být alespoň z 50 % českého původu
19. firma musí být stoprocentně česká
20. výrobek nesmí obsahovat separát
21. transmastné kyseliny
22. nasycené mastné kyseliny
23. sodík (sůl)
24. cukr
25. bezpečnost

Následující tabulka znázorňuje zjištěné preference u značek kvality potravin. Při sestavování tabulky jsem postupovala dle metody párového srovnávání, jejímž principem je vždy subjektivní zhodnocení dvou vzájemně porovnávaných kritérií.

Při tomto hodnocení za nejvíce důležité považuji celkovou bezpečnost potravin. Ta se skládá z více faktorů: hygieny výroby potravin, kontrolních mechanismů, bezpečností krmiv a monitoringu potravních řetězců (Ministerstvo zemědělství, 2009-2015). První způsob, dle kterého hodnotím potravinu, je pomocí zraku, poté vůně a chutě. Na základě smyslového vnímání probíhá senzorické hodnocení, při konzumaci potravin je tedy důležité brát v úvahu vlastní dojem. Podstatné je pro mě také složení potravin, např. sodík (sůl) je nezbytnou součástí výživy, kterou náš organismus potřebuje k bezchybnému fungování všech orgánů a tkání. Jeho nadbytečný příjem působí nepříznivě na kardiovaskulární systém, poškozuje funkci ledvin, ničí chuťové buňky a zvyšuje krevní tlak. Světová zdravotnická organizace i národní společnosti pro kardiovaskulární prevenci doporučují omezit denní příjem soli pro dospělé pod 6 g na den. V současné době představuje průměrná spotřeba v České republice více než 14 g na den. (Ministerstvo zdravotnictví, 2013). Transmastné kyseliny mohou vznikat přirozeně a tzv. metodou hydrogenace, během které ztužujeme olej, jejich denní příjem by neměl přesáhnout 2,5 g. Mezi negativní účinky transmastných kyselin patří: zvyšování hladiny LDL cholesterolu, přispívání ke vzniku aterosklerózy, kardiovaskulárních chorob, obezity, diabetu 2. typu,

napomáhají rakovinnému bujení a přispívají k celkovému úpadku organismu. (Švédová, 2014). Další hodnotící kritéria by se dala shrnout do skupiny „cyklus potravin od výroby až po uvedení na trh“. Do této skupiny řadím např. kritérium: nejméně 95 % hmotnostních složek bylo vyprodukováno ekologicky, balení a označování výrobku, inovativnost a zemědělská výroba: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva. Tato kritéria jsou také důležitá, ale k poškození potravin může dojít během výroby, distribuce a skladování. Za méně důležitá kritéria považuji ta, které se vážou k původu, např. firma musí být stoprocentně česká, výrobek je vyroben v České republice. Je pro mě důležitější složení a způsob výroby než původ výrobku. Další získané značky kvality potravin jsou pro mě nedůležité, protože každá značka kvality své logo uděluje na základně svých hodnotících kritérií.

Tabulka 3a: Zjištěných preferencí u značek kvality potravin

K	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1	x	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
2		x	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0
3			x	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0
4				x	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0
5					x	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0
6						x	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
7							x	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0
8								x	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
9									x	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
10										x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11											x	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12												x	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
13													x	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0
14														x	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
15															x	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0
16																x	1	1	1	1	0	1	1	1	0
17																	x	1	1	0	0	0	0	0	0
18																		x	1	0	0	0	0	0	0
19																			x	0	0	0	0	0	0
20																				x	0	1	0	0	0
21																					x	1	1	1	0
22																						x	1	1	0
23																							x	1	0
24																								x	0
25																									x

Zdroj: vlastní zpracování

Tabulka 3b: Zjištěných preferencí u značek kvality potravin

Kritérium	Počet preferencí	Výsledné pořadí	Výsledné váhy*	Výsledné váhy**
1	9	17.	0,03	0,031
2	17	7.	0,06	0,055
3	21	4.	0,07	0,068
4	18	6.	0,06	0,058
5	15	10.	0,05	0,049
6	11	14.	0,04	0,037
7	22	3.	0,07	0,071
8	9	16.	0,03	0,031
9	11	15.	0,04	0,037
10	0	25.	0,00	0,003
11	1	24.	0,00	0,006
12	6	19.	0,02	0,022
13	7	18.	0,02	0,025
14	3	22.	0,01	0,012
15	16	9.	0,05	0,052
16	19	5.	0,06	0,062
17	5	20.	0,02	0,018
18	4	21.	0,01	0,015
19	2	23.	0,01	0,009
20	14	12.	0,05	0,046
21	23	2.	0,08	0,074
22	16	8.	0,05	0,052
23	14	11.	0,05	0,046
24	13	13.	0,04	0,043
25	24	1.	0,08	0,077

Zdroj: vlastní zpracování

Výsledné váhy* jsou stanoveny pomocí vztahu číslo 1 a výsledné váhy** podle vztahu číslo 3

Celkový počet uskutečněných srovnání zjistíme podle vztahu číslo 2, tedy:

$$\text{Počet srovnání} = 25 \cdot (25 - 1) = 300$$

3.1.2 Výsledné pořadí hodnotících kritérií

V tabulce č. 3 je vidět, kolik preferencí získala jednotlivá hodnotící kritéria pro udělení značek kvality potravin. Kritérium, které získalo nejvíce preferenčních bodů, je považováno za nejdůležitější. V následujícím výčtu jsou hodnotící kritéria seřazena podle významnosti a je u nich uvedena značka kvality, která uděluje své logo na základě tohoto kritéria.

Tabulka 4: Výsledné pořadí hodnotících kritérií

Výsledné pořadí	hodnotící kritérium	značka kvality potravin
1.	bezpečnost	Zdravá potravina
2.	transmastné kyseliny	Vím, co jím
3.	senzorické požadavky	Český výrobek garantováno PK ČR, Regionální potravina
4.	zákaz geneticky modifikovaných organismů	Bio
5.	bez konzervantů, umělých barviv, sladidel a glutamátů	Certified E-Friendly Food
6.	nutriční údaje	Český výrobek garantováno PK ČR
7.	zemědělská výroba: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva	Bio
8.	nasycené mastné kyseliny	Vím, co jím
9.	tradiční složení, receptura a výroba	Zaručená tradiční specialita
10.	poměr použitých surovin a jejich původ	Český výrobek garantováno PK ČR, Klasa, Regionální potravina, Zdravá potravina
11.	sodík (sůl)	Vím, co jím
12.	výrobek nesmí obsahovat separát	Český výrobek s.r.o.
13.	cukr	Vím, co jím, Certified E-Friendly Food
14.	technologický postup	Český výrobek garantováno PK ČR, Regionální potravina
15.	způsob distribuce a skladování	Český výrobek garantováno PK ČR
16.	balení a označování výrobku	Český výrobek garantováno PK ČR, Regionální potravina, Zdravá potravina
17.	nejméně 95 % hmotnostních složek bylo vyprodukováno ekologicky	Bio

18.	inovativnost – originalita, původ, vazba k regionu	Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu, Regionální potravina, Regionální značky
19.	pravidelné dodávání do obchodní sítě	Český výrobek nadační fond, Klasa
20.	výrobek je vyroben v České republice	Český výrobek s.r.o.
21.	surovinu k výrobě produktu musí být alespoň z 50% českého původu	Český výrobek s.r.o.
22.	alespoň jedna z fází výroby nebo celá výroba či zpracování probíhá na daném území	Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu
23.	firma musí být stoprocentně česká	Český výrobek nadační fond
24.	výjimečné kvalitativní charakteristiky	Klasa, Regionální značky
25.	další získané značky kvality	Český výrobek garantováno PK ČR

Zdroj: vlastní zpracování

Výsledné pořadí značky kvality potravin je stanoveno podle počtu bodů, které získala. Počty bodů byly vypočítány na základě kritérií pro její udělení, například Zdravá potravina uděluje svoje logo na základě třech kritérií - označování, bezpečnost a složení potravin. Kritérium bezpečnost je dle preferencí na prvním místě – tedy jeden bod, kritérium složení na desátém místě – tedy 10 bodů a kritérium označování na šestnáctém místě – tedy 16 bodů. Jelikož každá značka uděluje svoje logo na základě různého počtu kritérií, tak výsledek součtu obodovaných kritérií byl vydělen počtem celkových hodnotících kritérií pro udělení příslušné značky. Zdravá potravina získala celkem dvacet sedm bodů, dělíme-li toto třemi (uděluje své logo na základě třech hlavních hodnotících kritérií) dostaneme devět bodů. Značka kvality, která měla nejméně bodů, získala první místo. V případech, kdy značky měly stejný počet bodů, rozhodovalo, která měla více kritérií v první desítce. Hodnotící kritérium výjimečné kvalitativní charakteristiky, které je na dvacátém čtvrtém místě, se umístilo takto z důvodu, že Klasa a Český výrobek nadační fond nikde nevysvětlují ani nespecifikují, co pro ně přesně znamenají výjimečné kvalitativní charakteristiky.

Výsledné pořadí značek kvality:

1. Víím, co jím
2. Zdravá potravina
3. Certified E-Friendly Food
4. Zaručená tradiční specialita
5. Bio
6. Regionální potravina
7. Český výrobek garantováno PK ČR
8. Klasa
9. Český výrobek s.r.o.
10. Chráněné označení původu
11. Chráněné zeměpisné označení
12. Regionální značky
13. Český výrobek nadační fond

4 Výzkum značek kvality potravin

V této kapitole posoudím kvalitu potravin označených značkou kvality oproti kvalitě potravin, které nejsou označeny žádnou značkou kvality, a to na základě testů, které provedly jiné organizace. Výsledky testů budou čerpány z webových stránek dTestu, Potravin na pranýři, České televize pořadu Černé ovce, internetové televize Stream.cz. pořadu A DOST! a z deníku Mladá fronta Dnes.

4.1 Výsledky testování v časopise dTest

Nezisková organizace dTest byla založena v roce 1992 pod názvem Občanské sdružení spotřebitelů TEST. Sdružení každý měsíc publikuje výsledky testů výrobků a potravin v časopise dTest, na webových stránkách www.dtest.cz a také srozumitelně přibližuje práva spotřebitelů a povinnosti prodávajících. Testování probíhá pouze v odborných laboratořích a zkušebnách v České republice i zahraničí. Z důvodu zachování objektivity dTest nesdílí jména laboratoří, ve kterých provádí své testy. Dalším důvodem pro nezveřejnění jmen laboratoří jsou závazná pravidla organizace Consumers Research and Testing, jež sdružuje všechny významné světové spotřebitelské organizace zabývající se testováním výrobků a potravin, dTest je členem této organizace. Výrobky a potraviny k testování jsou nakupovány v běžné maloobchodní síti, aby byla zajištěna objektivita výsledků. Hodnocení je rozděleno do pěti kategorií: velmi dobře 100 – 80 %, dobře 79 – 60 %, uspokojivě 59 – 40 %, dostatečně 39 – 20 % a nedostatečně 19 – 0 %. (dTest, nedatováno). Dále v textu budou příklady jednotlivých druhů potravin, kterými se organizace zabývala.

Hořické trubičky

Testovalo se celkem 10 produktů, u kterých bylo hodnoceno složení tuku: nasycené mastné kyseliny, transmastné kyseliny, obsah tuku a deklarace. Polovina z testovaných výrobků měla v krémové náplni tuk s tak vysokým podílem škodlivých transmastných kyselin, že by se v některých státech Evropské unie s přísnějšími zákony nemohly prodávat. (dTest, 2014).

Tabulka 5: Hořické trubičky

Druh hořické trubičky	hodnocení	značka kvality potravin
Karlova koruna Hořické trubičky čokoládové	uspokojivě	Chráněné zeměpisné označení
Nessie Hořické trubičky s kakaovou náplní	uspokojivě	Chráněné zeměpisné označení
Pravé Hořické trubičky čokoládové	uspokojivě	Chráněné zeměpisné označení
Pravé Hořické trubičky vanilkoskořicové	uspokojivě	Chráněné zeměpisné označení
Janka Hořické trubičky plněné náplní s vanilkovou příchutí	dostatečně	
Janka Hořické trubičky plněné kakaové	nedostatečně	
Strix Hořické trubičky oříškové příchutě	nedostatečně	
Strix Hořické trubičky kakaové	nedostatečně	Chráněné zeměpisné označení
Strix Hořické trubičky s příchutí čokoládovou	nedostatečně	Chráněné zeměpisné označení
Strix Hořické trubičky smetanové	nedostatečně	Chráněné zeměpisné označení

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2014

Chráněné zeměpisné označení na hořických trubičkách dopadlo v testu špatně. Troje trubičky s tímto označením byly ohodnoceny nedostatečně a myslím, že by toto označení mít neměly. Chráněné zeměpisné označení zaručuje, že výrobek pochází z určitého regionu, ale také je zároveň označením kvality, což v případě hořických trubiček Strix neplatí.

Jahodové jogurty

Testovalo se celkem 17 produktů, u kterých bylo hodnoceno: ukazatel obsahu ovoce, mikrobiologie, aroma, deklarace, senzorické hodnocení. Všechny testované jogurty obsahovaly náležité množství ušlechtilých bakterií mléčného kysání v živém stavu. Ovšem obsah jahod byl různý a ne vždy odpovídal tomu, co bylo uvedeno na etiketě. (dTest, 2013).

Tabulka 6: Jahodové jogurty

Jahodový jogurt	hodnocení	značka kvality potravin
Billa Naše bio	dobře	Bio
Olma Florian	dobře	
Danone Plný jahod	dobře	
AGRO-LA Jihočeský jogurt	dobře	Klasa
Kaufland Classic	dobře	
Müller Grácia	dobře	
Hollandia Bio selský jogurt	dobře	Klasa, Bio
Ehrmann Jogurt	uspokojivě	
Tesco Jogurt aktivní	uspokojivě	
Albert Ovocný jogurt	uspokojivě	
Choceňský smetanový jogurt	uspokojivě	
Lidl Fruit Jumbo	uspokojivě	
Penny Boni	uspokojivě	
Zott Jogobella	uspokojivě	
Danone Activia	uspokojivě	
Mlékárna Kunín Jahůdka	uspokojivě	Klasa
Smetanový jahodový z Valašska	uspokojivě	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2013

U jahodových jogurtů značky kvality označují jogurty, které v testu uspěly dobře a jeden jogurt s uspokojivým hodnocením. Loga značek kvality na jogurtech plní svůj účel, kterým je zaručit spotřebiteli kvalitní potravinu.

Roztíratelné rostlinné tuky

Testovalo se celkem 22 produktů, u kterých byla hodnocena: kvalita tuku, nežádoucí látky, senzorika, informace na obalu. Do laboratoře byly zaslány roztíratelné rostlinné tuky s obsahem tuku od dvaceti do šedesáti procent, které se běžně označují jako margaríny.

Žádný opravdový margarín z čistě rostlinného tuku mezi testovanými roztíratelnými tuky nebyl. (dTest, 2015).

Tabulka 7: Roztíratelné rostlinné tuky

Roztíratelný rostlinný tuk	hodnocení	značka kvality potravin
Flora light	velmi dobře	Vím, co jím
Flora Omega 3&6	dobře	Vím, co jím
Rama lahodná máslová příchut'	dobře	Vím, co jím
Lahodný Duet máslová chuť	dobře	
Delíčko pro vaše zlatíčko	dobře	
Alfa Máslová příchut'	dobře	
Dela Crème Klasik	dobře	
Perla plus Vitamíny	dobře	
Rama MultiVita	dobře	Vím, co jím
Rostlinný roztíratelný tuk 20%	dobře	
Tesco Light Margarine	dobře	
Veto originál	dobře	
Alfa Vital	uspokojivě	
Lando light	uspokojivě	
Tesco Sunflower Classic	uspokojivě	
Albert Rostlinný tuk k namazání	uspokojivě	
Tesco value Rostlinný roztíratelný tuk 20%	uspokojivě	
Perla Tip	uspokojivě	
Stella Vita	uspokojivě	Vím, co jím
Lando Family	uspokojivě	
Sarina Family	uspokojivě	
Stella Máslová příchut'	dostatečně	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2015

Roztíratelné rostlinné tuky byly označeny pouze logem Vím, co jím, nebo byly bez označení. První tři rostlinné tuky jsou tímto logem označeny a zároveň dopadly v testu nejlépe. Logo Vím, co jím v případě tuků zaručuje kvalitní potraviny. Sice jeden tuk s tímto logem získal hodnocení uspokojivě, které značí průměrnou kvalitu, ale i tak jsou výsledky velmi dobré. Myslím, že značky kvality by měly být na výrobcích, které jsou v nezávislých testech hodnoceny velmi dobře a umísťují se na předních příčkách „žebříčku“, jako je tomu u roztíratelných rostlinných tuků.

Polotučná čerstvá mléka

Testovalo se celkem 11 produktů, u kterých byly hodnoceny: žádoucí látky (bílkoviny, vápník, vitamíny A a E), nežádoucí látky (těžké kovy, pesticidy, PCB, aflatoxin M1), mikrobiologie a dodržení deklarovaných údajů. Všechna mléka měla náležitý obsah bílkovin i vitamínů a v žádném z testovaných mlék nebyly zjištěny nežádoucí látky. (dTest, 2014).

Tabulka 8: Polotučná čerstvá mléka

Polotučné čerstvé mléko	hodnocení	značka kvality potravin
Kaufland Classic Mléko polotučné	velmi dobře	
Olma Mléko čerstvé	velmi dobře	
Moravia Čerstvé mléko polotučné	dobře	Klasa
Madeta Mléko lahodné polotučné	dobře	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Globus Čerstvé mléko polotučné	dobře	
Bohemilk Čerstvé české mléko	dobře	
Albert Quality Mléko polotučné	dobře	
Lidl Čerstvé mléko polotučné	dobře	
Milkin Čerstvé mléko polotučné	dobře	
Mlékárna Kunín Čerstvé Mléko	dobře	
Billa Čerstvé mléko	nedostatečně	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2014

I u čerstvých polotučných mlék logo Klasy a Českého výrobku garantováno PK ČR bylo na mlékách, která v testu uspěla dobře, získala třetí a čtvrté místo. Na prvním a posledním místě byla mléka obchodních řetězců.

Másla

Testovalo se celkem 20 produktů, u kterých byl hodnocen: obsah tuku a vody, látkový profil, aroma, senzorické hodnocení, obal a deklarace. V minulosti byl do másla přidáván rostlinný tuk, což je zakázáno. V testovaných máslech nebyl nalezen, ale některá másla překročila povolený obsah vody. Jedno obsahovalo tzv. éčko, které v másle být nesmí. (dTest, 2011).

Tabulka 9: Másla

Máslo	hodnocení	značka kvality potravin
Madeta Jihočeské máslo	dobře	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
mb Tradiční máslo z Moravy	dobře	Klasa
Dr. Halíř Máslo	dobře	
Mlékárna Kunín Máslo	dobře	
PM Poděbrady Čerstvé máslo	dobře	
Tatra Máslo Tradiční české	dobře	Klasa
Spar S Budget Máslo	dobře	
Lidl Pilos Máslo	dobře	
Máslo Bokada, s.r.o.	dobře	
Tesco Máslo	dobře	
Meggle die Aplenbutter Značkové máslo	uspokojivě	
Président Unsalted French Butter Máslo jemné	uspokojivě	
Mlékárna Pragolaktos Máslo	uspokojivě	
Rodinné máslo FOR-TRABE s.r.o.	dostatečně	
Milko Bio máslo	dostatečně	Bio
Tatra Farmářské máslo	dostatečně	
Moravia Horácké máslo	nedostatečně	
Máslo A7B-Bohemia, a.s.	nedostatečně	
Kerrygold Tradiční irské máslo	nedostatečně	
Máslo MILKPOL spol. s.r.o.	nedostatečně	

Zdroj: vlastní zpracování z dat dTestu, 2011

Výsledky hodnocení másel jsou pozitivní, první dvě místa mají másla označená logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR. Máslo s hodnocením dostatečně a logem Bio už tak pozitivní výsledek nepřináší. Myslím, že značky kvality potravin by měly být na potravinách, které jsou hodnoceny velmi dobře, dobře a hodnocení dostatečně představuje potravinu podprůměrné kvality. Celkově másla s označením dopadla dobře až na zmiňované máslo s logem Bio.

Hořčice

Testovalo se celkem 17 produktů, u kterých byla hodnocena: přítomnost chemických konzervantů, senzorika, obsah soli, dodržení legislativních požadavků. Pozitivní zprávou je, že žádná z hořčic neobsahovala umělá barviva, ačkoliv jsou u ní povolena. Polovina výrobků byla i bez chemických konzervantů. Slabou stránku představovaly chuťové vlastnosti testovaných hořčic. (dTest, 2014).

Tabulka 10: Hořčice

Hořčice	hodnocení	značka kvality potravin
Alba plus Plnotučná hořčice	velmi dobře	
Lidl Pagusa Hořčice plnotučná	velmi dobře	
Interspar S Budget Hořčice Mustard plnotučná fine	velmi dobře	
Malva Hořčice plnotučná	velmi dobře	Klasa
Penny Delikatesní hořčice plnotučná	velmi dobře	
Globus Korrekt Hořčice plnotučná	dobře	
Kaufland Benita Mustard Fine	dobře	
Senf Hořčice plnotučná	dobře	
Snico Královská hořčice plnotučná	dobře	
Pikant Ostrava Hořčice plnotučná	dobře	
Boneco Plnotučná hořčice Mustard	dobře	Český výrobek garantováno PK ČR
Neli Hořčice plnotučná	dobře	
Albert Quality Hořčice plnotučná	dobře	
Tesco Mustard Plnotučná hořčice	uspokojivě	
Spak Hořčice klasická (speciální)	uspokojivě	
Hellmann´s Gurmánská hořčice (speciální)	uspokojivě	
Boneco Dětská hořčice (speciální)	uspokojivě	Český výrobek garantováno PK ČR

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2014

Výsledky testů hořčic jsou kladné. Hořčice s logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR dopadly velmi dobře a dobře. Výhradu mám k hořčici umístěné na posledním místě s logem Český výrobek garantováno PK ČR a hodnocením uspokojivě. Toto hodnocení značí průměrně kvalitní potravinu, ale jelikož se jedná o hořčici dětskou, očekávala bych lepší umístění.

Kysaná zelí

Testovalo se celkem 12 produktů, u kterých byla hodnocena: senzorika, hmotnost pevného podílu, vitamíny, přidané látky, pH, míra prokvašení, živé mikroorganismy, deklarace. Ve všech testovaných zelích byl přítomen vitamín K, ve třech zelích, ale nebyl vitamín C. (dTest, 2013).

Tabulka 11: Kysaná zelí

Kysané zelí	hodnocení	značka kvality potravin
Lidl Chira Bílé zelí	dobře	
ABT Tuřanské kysané zelí	uspokojivě	
Tesco Market value Kysané zelí bílé	uspokojivě	
ZD Pochlumí Dobrovodské kysané zelí	uspokojivě	Regionální potravina
Efko Kysané zelí	uspokojivě	
Billa Clever Kysané zelí	uspokojivě	
ZP Otice Otické kysané zelí	uspokojivě	
H+H Kysané zelí	uspokojivě	
Viva gourmet Zelí kysané	uspokojivě	
Globus Korrekt Zelí kysané	dostatečně	
Znojmia Kysané zelí	dostatečně	
Albert Euro Shopper Kysané zelí sterilizované	nedostatečně	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2013

V testu bylo pouze jedno kysané zelí označené logem kvality Regionální potravina s hodnocením uspokojivě. První a poslední místo získala kysaná zelí obchodních řetězců. Spíše bych očekávala, že na prvním místě bude zelí označené značkou kvality, ale bohužel tomu tak není.

Přesnídávky s jahodami

Testovalo se celkem 12 produktů, u kterých byl hodnocen: obsah ovoce, senzorika, pesticidy, přidané látky. Testované přesnídávky s jahodami jsou překvapivě vyrobeny primárně z jablek, do kterých se přidává různě velký podíl jahod. Proto žádná z nich nemá název „jahodová“, ale nesou označení s jahodami. (dTest, 2015).

Tabulka 12: Přesnídávky s jahodami

Přesnídávka s jahodami	hodnocení	značka kvality potravin
Hami S jahodami	dobře	
Sunárek Do ručičky Jahoda	dobře	
Hamánek Svačinka s jahodami	dobře	
Ovocňák Pyré Jablko Jahoda	dobře	
Hamánek s jahodami	uspokojivě	
GoGo Squeeze Fruit Snack Apple Strawberry	uspokojivě	
Hello Ovocná přesnídávka s jahodami	uspokojivě	Klasa
Krtečkova přesnídávka s jahodami	uspokojivě	
Lidl Dizzy S jablky a jahodami	uspokojivě	
Billa Clever Ovocná přesnídávka s jahodami	dostatečně	
Cvrček Kojenecká výživa s jahodami	dostatečně	
Danival Poki Bio Pomme Fraise	nedostatečně	Bio

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2015

Výsledky přesnídávek s jahodami nejsou moc příznivé. Logo kvality bylo pouze na dvou přesnídávkách. Přesnídávka s logem Klasa byla ohodnocena uspokojivě, což je průměrná kvality. A logo Bio bylo na přesnídávce hodnocené nedostatečně, v tomto případě si myslím, že na přesnídávce s tímto hodnocením by neměla být známka kvality potravin.

Balené krájené chleby

Testovalo se celkem 30 produktů, u kterých byla testována: přítomnost mykotoxinů, koncentrace, přítomnost akrylamidu, jeho obsah ovšem neměl vliv na hodnocení. Pozitivní zpráva je, že žádný z testovaných chlebů nepřesáhl legislativně stanovené limity, ale rozdíly mezi chleby jsou. (dTest, 2015). Mykotoxiny jsou škodlivé látky produkované zejména plísněmi. Téměř všechny mykotoxiny poškozují játra a ledviny a negativně působí na imunitní systém, některé jsou potenciálně karcinogenní. (Bezpečnost potravin, nedatováno).

Tabulka 13: Balené krájené chleby

Balený krájený chléb	hodnocení	značka kvality potravin
Albert Quality Chléb lámankový	velmi dobře	
Penam Beskyd řemeslný chléb	velmi dobře	
Psyllium Chléb Dr. Popova Arizona	velmi dobře	
Cerea Cereální chléb	velmi dobře	
Cvrčovická pekárna Chléb cvrčovický krájený	velmi dobře	
Držkovský řemeslný chléb krájený	velmi dobře	Regionální potravina
Hostivařská pekárna Chléb hostivařský pecen	velmi dobře	
Billa Pema Bio celozrnný žitný chléb se slunečnicovými semínky	velmi dobře	Bio
Delba Pumpnickel	velmi dobře	
Lidl La Cestera Chléb Šumava	velmi dobře	
Pekařství Kremer Slunečnicový chléb	velmi dobře	
Penam Fit den Fit Celozrnný	velmi dobře	
Pekárna Tanvald Chléb tmavý krájený	velmi dobře	Český výrobek garantováno PK ČR, Certified E-Friendly Food
Vital Norský chléb	velmi dobře	
Kaufland Classic Černý chléb	velmi dobře	
Cerea Severský chléb	dobře	
Tesco Lámankový chléb	dobře	
Delta Fr. Odkolek Chléb Šumava krájený	dobře	
Tesco Šumava chléb krájený	dobře	
Bezgluten Chléb kmínový bez lepku	dobře	
Provita Chléb vesnický vícezrnný bezlepkový	dobře	
Kaufland Classic Celozrnný chléb s otrubami	dobře	
Lidl La Cestera Chléb lámankový	dobře	
Spar Vital Dinkel+Grünkern Volkornbrot, Cvrčovická pekárna Chléb desetizrnný	dobře	
Tesco healthy living Chléb vícezrnný	dobře	
Alnatura Pumpnickel	dobře	Bio
Mestemacher Trvanlivý chléb speciální	dobře	
Schneider Brot Celozrnný chléb	uspokojivě	
Bona Vita Active Chléb fitness	uspokojivě	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2015

Výsledky krájených balených chlebů jsou výborné. Chleby, které mají logo kvality, byly hodnoceny velmi dobře a v jednom případě „jen“ dobře. Hodnocení velmi dobře je nejlepší možné. Značky kvality potravin v případě chlebů plní svůj účel a označují kvalitní chleby.

Čerstvá vejce

Testovalo se celkem 12 produktů, u kterých byla hodnocena: čerstvost, barva žloutku, vnitřní vady, vady skořápky, výživové hodnocení, deklarace. Test byl zaměřen na zjišťování mikrobiologické nezávadnosti a hodnocení kvality čerstvých slepičích vajec jakostní třídy A. Dle výsledků testu mohou být velké rozdíly i mezi vejci. Odlišnosti jsou zřejmé na povrchu, ale i se skrývají pod skořápkou. (dTest, 2013).

Tabulka 14: Čerstvá vejce

Čerstvá vejce	hodnocení	značka kvality potravin
Domácí netříděná vejce	velmi dobře	
Česká vejce CZ Vejce nosnic v klecích	dobře	
Selská vejce 6 velkých tříděných vajec	dobře	
Kaufland EUFI – 30 čerstvých vajec	dobře	
Begokon 6 cereálních vajec	dobře	
Tesco Organic Bio čerstvá vejce	dobře	Bio
Zlatá vejce Dobrá vejce 3 cereálií	dobře	Český výrobek garantováno PK ČR
Schubert partner Cereál Q	uspokojivě	Klasa
Zlatá vejce Čerstvá Bio vejce	uspokojivě	Bio
Tesco Vejce nosnic z volného výběhu	uspokojivě	
Schubert partner Omega pro	uspokojivě	Klasa
Begokon 6 čerstvých vajec Omega 3	nedostatečně	

Zdroj: vlastní zpracování dat z dTestu, 2013

Značky kvality na čerstvých vejcích nedopadla špatně. Dvoje čerstvá vejce s logem Bio a Český výrobek garantováno PK ČR získala hodnocení dobře a troje čerstvá vejce s logem Klasa a Bio získala hodnocení uspokojivě. Tedy označení značkou kvality na čerstvých vejcích označuje kvalitu, ale nejlépe dopadla ta bez označení značkou kvality.

Celkově potraviny označené značkou kvality dopadly v testech dTestu dobře. Hodnocení nedostatečně získaly pouze čtyři potraviny: troje hořické trubičky označené Chráněným zeměpisným označením a přesnídávka s jahodami označená logem Bio. Zbylé označené potraviny spadaly do kategorie velmi dobře až dostatečně. Nejvíce potravin se značkou

kvality bylo hodnoceno uspokojivě (59 – 40 %). Záleží, jakou kvalitu spotřebitel od označených potravin očekává, pokud vyšší tak hodnocení velmi dobře (100 – 80 %) získaly jen čtyři označené potraviny.

4.2 Výsledky testování Státní zemědělské a potravinářské inspekce

Ministerstvo zemědělství a Státní zemědělská a potravinářská inspekce společně zprovoznily web, na kterém mohou spotřebitelé používat aplikaci „Potraviny na pranýři“. Tato aplikace byla poprvé spuštěna v roce 2012. Cílem projektu je informovat české i evropské spotřebitele o nejakostních, falšovaných a nebezpečných potravinách, zjištěných v rámci úředních kontrol prováděných Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí. (Böhmová, 2012).

Vzorky potravin jsou na webových stránkách řazeny do tří kategorií podle míry závažnosti nevyhovění legislativním požadavkům – nejakostní, falšované a nebezpečné. U každé nevyhovující potraviny je symbol jablka v barevném poli. Žlutá barva oznamuje zařazení mezi nejakostní výrobky. Jakost potravin je v aplikaci chápána jako dodržování předepsaného složení určeného právními předpisy nebo uvedeného v označení potraviny. Oranžová barva řadí potraviny mezi falšované. Jako falšované potraviny jsou chápány ty, u kterých se zjištěná vada týká samé podstaty, charakteru nebo původu potraviny, včetně zásadních porušení požadavků právních předpisů na jakost potravin. Do falšování patří i situace, kdy je zákazník uváděn v omyl. Červená barva řadí potraviny mezi nebezpečné. Nebezpečné potraviny jsou takové, u kterých je překročen hygienický limit cizorodých látek, jsou u nich překročeny mikrobiologické požadavky stanovené odpovídajícími předpisy. Po kliknutí na výrobek se rozbalí informace, kde se dozvíme, v jakém parametru výrobek nevyhověl legislativním požadavkům. (Potraviny na pranýři, 2015).

Nejakostní potraviny

Tabulka 15: Nejakostní potraviny

Název potraviny	datum odběru vzorku	značka kvality potravin
Včelpo, Dědečkův med, Med květový lesní	únor 2015	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Včelpo, Dědečkův med, Med květový lipový	únor 2015	Klasa
Včelpo, Dědečkův med, Med květový	prosinec 2014	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Včelpo, Med květový slunečnicový	březen 2013	Klasa
J. K. FOOD s.r.o., Paprika mletá sladká 80 ASTA	duben 2015	Certified E-Friendly Food

Zdroj: vlastní zpracování dat z Potraviny na pranýři, 2013-2015

V databázi Potraviny na pranýři v kategorii nejakostní potraviny jsem našla pouze pět potravin, které byly označeny značkou kvality. Myslím, že toto je velmi dobrý výsledek. Ve čtyřech případech se jednalo o výrobce medu společnost Včelpo. Tento med nevyhověl legislativním požadavkům na aktivitu enzymu diastáza. Tato aktivita klesá např. stárnutím medu. U papriky mleté byl nevyhovující popel v sušině a popel nerozpustný v kyselině (písek) v sušině. Výrobek měl vyšší obsah popela, než je stanoveno v příslušné vyhlášce. (Potraviny na pranýři, 2013-2015).

Falšované potraviny

Tabulka 16: Falšované potraviny

Název potraviny	datum odběru vzorku	značka kvality potravin
Hollandia, Selský jogurt irská káva s kulturou BiFi	duben 2015	Klasa
Rybyjo, Matjesové řezy	listopad 2014	Klasa
B-Unipack, Spišské párky	říjen 2014	Zaručená tradiční specialita
Bona Vita CORN FLAKES	listopad 2014	Klasa
Alnatura, Akátový med	červen 2013	Bio
Včelpo, Dědečkův med, Med květový lesní	prosinec 2014	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR

Zdroj: vlastní zpracování dat z Potraviny na pranýři 2013-2015

Potraviny označené značkou kvality v kategorii falšované potraviny dopadly výborně. V celé databázi této kategorii jsem našla pouze šest potravin s logem kvality. Nevyhovujícím parametrem u Selského jogurtu Irská káva bylo značení. Výrobek je označen jako Irská káva, ale ze složení výrobku vyplývá, že irskou kávu (kombinaci espressa ze zrnkové kávy a irské whisky) neobsahuje. V případě Akátového medu, byla zjištěna přítomnost oligosacharidů cizích pro med. Do medu nesmí být přidány. U Spišských párků a Bona Vita Corn Flakes byla nevyhovujícím parametrem hmotnost, která byla nižší, než bylo uvedeno na obale. Med květový lesní od společnosti Včelpo, zde byl nevyhovujícím parametrem výskyt pylových zrn a jejich geografický původ. Na obale byla označena jako země původu Česká republika, ale pylová analýza v medu potvrdila přítomnost pylových zrn rostlin, které nejsou typické pro Českou republiku. Původ medu tedy není Česká republika. (Potraviny na pranýři, 2013-2015).

Nebezpečné potraviny

Tabulka 17: Nebezpečné potraviny

Název potraviny	datum odběru vzorku	značka kvality potravin
VH AGROPRODUKT spol. s.r.o., Piletická karotka	červen 2014	Klasa
Canove, Bio Mrkev	březen 2014	Bio
Dovozce Čerozfrucht s.r.o. Bio Banány balené 18+	březen 2014	Bio
Ing. Jan Štěrba, Deblín, Bio Mrkev	březen 2014	Bio
Vodňanská drůbež, Kuřecí žaludky	srpen 2013	Český výrobek garantováno PK ČR
Kalma, Premium Sojagurt borůvka	březen 2013	Český výrobek – nadační fond
A.W. spol. s.r.o., Olomoucké tvarůžky malé	duben 2013	Chráněné zeměpisné označení
Radim Švec, Paprika sladká červená	únor 2013	Český výrobek – nadační fond
Distributor Country Life s.r.o., Vločky jáhelné Bio	únor 2013	Bio
Distributor Country Life s.r.o., Kamut zrna Bio	říjen 2012	Bio
Vodňanská drůbež a.s., Kuřecí prsní řízek, bez kůže, čerstvý	červenec 2012	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Madeta a.s., Moravský bochník – Plátky – Přírodní tvrdý sýr	červen 2012	Český výrobek garantováno PK ČR
Bohemikl a.s., Smetanové Condé, zahuštěná slazená smetana	únor 2012	Klasa
Svoboda, Moravský knedlík	duben 2012	Klasa
Prodávající HiPP, Těstoviny s rajčaty a cuketou	leden 2012	Bio
Dovozce Schlecker, HiPP Těstoviny ve tvaru hvězdiček s italskou zeleninou	leden 2012	Bio
Vodňanská drůbež, a.s., Vodňanské kuře Kuřecí TRIO	březen 2012	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Distributor Bio Nebio, s.r.o., Bio Fíky natural	červenec 2015	Bio

Zdroj: vlastní zpracování dat z Potraviny na pranýři, 2012-2015

Výsledek kontrol potravin v kategorii nebezpečné je pozitivní, v této kategorii bylo jen 18 potravin označených značkou kvality. Nejčastěji se vyskytovala známka kvality Bio, která byla na osmi potravinách. V tabulce nebezpečné potraviny je vidět, které výrobky mají toto logo, ve většině případů se jedná o dovezené výrobky. Např. vložky jahelné, fíky natural, banány a těstoviny. Bez dovezených výrobků by v kategorii nebezpečné potraviny bylo jen 12 výrobků. Nevyhovujícím parametrem u vloček jahelných byly pach a chuť. U banánů chlorečnan, jehož limit byl několika násobně překročen. V kuřecích prsních řízcích bez kůže byla prokázána přítomnost *Salmonella enteridis*, jež může způsobit onemocnění salmonelózou, pokud není potravina řádně tepelně upravena. Více výrobků nevyhovovalo v parametrech: změny způsobu MIBI činností, vůně a vzhled povrchu potraviny. (Potraviny na pranýři, 2012-2015).

Na webových stránkách „Potraviny na pranýři“ je i přehled tematických kontrol. Tyto kontroly jsou zaměřeny na určitou problematiku na trhu (např. komoditu) a jsou zde uvedeny informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných během kontroly. Od 1. ledna 2013 do 31 prosince 2013 zaměřili inspektoři svoji pozornost na potraviny označené národní značkou kvality Klasa. Cílem této tematické kontroly bylo ověřit, zda výrobci potravin označených značkou Klasa dodržují požadavky právních předpisů a nadstandardní požadavky uvedené v dokumentu „Pravidla pro udělování národní značky Klasa“ k jejichž dodržování se zavázali. Kontrola byla rozdělena na dvě části. V první části bylo zkontrolováno 119 potravin a všechny vyhověly. Ve druhé části inspektoři zkontrolovali 109 potravin a také všechny vyhověly. Výše uvedení výrobci potravin, kteří neprošli kontrolou Státní zemědělské a potravinářské inspekce a jsou uvedeni v aplikaci „Potraviny na pranýři“ ve falšovaných a nebezpečných potravinách a zároveň jsou oceněni logem Klasa, do této tematické kontroly nebyli zahrnuti. Konkrétně se jedná o výrobce medu Včelpo (falšované potraviny) a dodavatele drůbeže Vodňanská drůbež (nebezpečné potraviny). Potraviny od zmiňovaných výrobců byly také kontrolovány v roce 2013. (Potraviny na pranýři 2012-2015).

4.3 Výsledky testování v pořadu A DOST!

Spotřebitelský pořad A DOST! internetové televize Stream.cz je zaměřen na kvalitu produktů i potravin. Potraviny jsou testovány v nezávislých testech. Na základě těchto testů jsou poté potraviny seřazeny od těch, které dopadly nejlépe, až k těm, které se

umístily na posledním místě v testu. Týdeník A DOST! vzniká ve spolupráci se spotřebitelským časopisem dTest. (Stream, 2015).

Mouka

Test mouk provedl Ústav analýzy potravin a výživy, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Testovalo se celkem 13 polohrubých mouk a 3 celozrnné mouky, u kterých byly hodnoceny: mykotoxiny, pesticidy a mlynářská kvalita. Mouky jsou seřazeny dle obsahu mykotoxinů (od nejlepší až po nejhorší). (Stream, 2015).

Tabulka 18: Mouka

Mouka	mykotoxiny	pesticidy	mlynářská kvalita	značka kvality potravin
Mlýn Havlíčkův Brod - Pšeničná mouka	ne	ne	výborná	Klasa
Bio Harmonie - Mouka špaldová polohrubá	ne	ne	výborná	
Kaufland K-Classic – Pšeničná mouka polohrubá	ano	ne	výborná	
Předměřická mouka – Pšeničná polohrubá	ne	ano	výborná	Klasa
Clever – Pšeničná mouka polohrubá T 400	ano	ne	zhoršená	
ah BASIC – Mouka pšeničná polohrubá	ano	ano	výborná	
Penam – Polohrubá mouka pšeničná	ano	ano	výborná	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Castello – Mouka pšeničná polohrubá typ 400	ano	ne	výborná	
Tesco – Polohrubá mouka	ano	ne	výborná	
Babiččina volba – Mouka polohrubá pšeničná	ano	ano	výborná	
Penny – Polohrubá mouka pšeničná	ano	ne	výborná	

Mouka z Věrovan – Pšeničná mouka polohrubá výběrová	ano	ano	výborná	
Mlýn Pohronský Ruskov – Pšeničná mouka celozrnná	ano	ano	výborná	
Tesco Value – Pšeničná mouka polohrubá	ano	ne	zhoršená	
Albert Bio – Celozrnná jemně mletá, Mouka pšeničná	ano	ne	výborná	Bio
Bio Harmonie – Celozrnná mouka pšeničná, jemně mletá	ano	ne	výborná	Bio

Zdroj: vlastní zpracování dat ze Stream, 2015

V Ústavu analýzy a výživy bylo celkem testováno 13 druhů mouky, z nichž pět bylo označeno značkami kvality, konkrétně logem Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR a Bio. Mouka, která dopadla v testu nejlépe je označena logem Klasa. Myslím, že loga značek kvalit potravin by měla být na výrobcích, které jsou považovány za kvalitní a v testech se umísťují na předních příčkách. Značka Klasa tedy v kategorii mouk dopadla dobře. Oproti tomu značka Bio je na dvou druzích mouky, které obsadily předposlední a poslední místo. Dle mého názoru spotřebiteli nezaručují kvalitu, kterou očekává, proto by na těchto moukách být neměly.

Národní značka kvality Klasa

V květnovém vysílání se pořad A DOST! zaměřil na národní značku kvality Klasa, kterou uděluje ministr zemědělství. V pořadu je řečeno, že Klasa ne vždy zaručuje kvalitní potraviny, ale i přesto je do ní investováno přibližně sto padesát milionů korun za rok, které jdou na její propagaci. Jako příklad, že ne vždy označuje kvalitu, je uveden Med květový lesní od společnosti Včelpo, označený logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR. Státní zemědělská a potravinářská inspekce zjistila, že jde o med čínský a nikoliv český, za který byl vydáván. Výrobce tedy klamal spotřebitele. Tento med je uveden i v aplikaci „Potraviny na pranýři“. Slogan spojený se značkou Klasa – kvalitní česká potravina, agrární analytik Petr Havel říká: „z tohoto sousloví platí stoprocentně jen slovo potravina“ (Stream, 2015). Dalším příkladem je listové těsto Sláma označené logem

Klasa, které obsahuje velké množství transmastných kyselin. Toto těsto bylo testováno nezávislou organizací dTest v listopadu 2014 a bylo ohodnoceno jako nedostatečné. Agricol tradiční česká majonéza Poličanka označená logem Klasa, nesplňuje platnou normu. Nejvyšší kvalita pod logem Klasa tedy není vždy zaručená. Ministr zemědělství odmítl zodpovědět otázky reportéru pořadu A DOST!. (Stream, 2015). Tvzení v pořadu, že národní značka Klasa ne vždy zaručuje kvalitní potraviny a to pouze na základě tří vzorku potravin, které nevyhověly kontrole Státní zemědělské a potravinářské inspekce, je irelevantní.

Jahody

Celkem bylo testováno 11 druhů jahod. Kontrola byla provedena ve Státním veterinárním ústavu. U jahod byly provedeny analýzy pesticidů, vitamínu C, plísní a kvasinek, fekálních koliformních bakterií. Všechny jahody byly bez fekálních koliformních bakterií. Špatnou zprávou je, že některé obsahovaly kvasinky, pesticidy. Všechny jahody splňovaly normu na pesticidy, ale problém je, že norma stanovuje počet jednotlivých pesticidů, ale ne jejich součet.

Druhé místo v testu obsadily jahody Berry Servis označené logem Regionální potravina, první místo Dia Fruits Group – Španělské jahody. Oboje testované jahody by jako jediné mohly dostat i malé děti. Názvy ostatních jahod neuvádím, protože žádné už nebyly označeny značkou kvality potravin. (Stream, 2015). Značka Regionální potravina plní svůj účel a spotřebiteli označuje jedny z nejkvalitnějších jahod, které můžeme podávat i dětem.

4.4 Výsledky testování v pořadu Černé ovce

Publicistický pořad Černé ovce vysílá Česká televize s přestávkami od roku 1993. Obsahem pořadu jsou témata ochrany spotřebitele, testy výrobků a potravin, hájení práv před úřady, kauzy, rady jak nakupovat, poradna a kvalita potravin. Testy potravin jsou prováděny ve spolupráci s dTestem, Mladou frontou Dnes a vlastní komisí složenou z odborníků a spotřebitelů.

Bílé jogurty

Bylo otestováno 12 vzorků bílého jogurtu, hodnotila je tříčlenná porota, složená ze spotřebitelů a zástupce Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Porota hodnotila na základě senzoriky, konkrétně konzistence, vůně a chutě. Hodnocení bylo anonymní, hodnotilo se body na stupnici od jedné do desíti. Deset bodů bylo nejvíce a maximálně mohl jogurt získat 90 bodů. (Česká televize, 2015).

Tabulka 19: Bílé jogurty

Bílý jogurt	počet bodů	značka kvality potravin
Bílý jogurt řeckého typu ELINAS, Německo	76	
Jogurt bílý smetanový Pilos, výrobce Polsko	72	
Choceňský smetanový jogurt max, Choceňská mlékárna s.r.o.	67	
Smetanový jogurt, výrobce Mlékárna Kunín a.s.	63	
Bio jogurt Biotrend, výrobce Německo	55	Bio
Řecký ovčí jogurt, výrobce Řecko	53	
Activia, výrobce Danone a.s.	52	
Jihočeský tradiční jogurt MADETA a.s.	48	Český výrobek garantováno PK ČR
BIO jogurt Via Natur, výrobce OLMA a.s.	44	Bio
Gazdovský jogurt, výrobce Hollandia Karlovy Vary a.s.	38	Klasa
Bílý jogurt z Valašska, Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s.r.o.	36	Klasa
Bio-Naturjogurt, výrobce Rakousko	30	Bio

Zdroj: vlastní zpracování dat z České televize, 2015

Celkově jogurty označené značkami kvality nedopadly dobře. Z dvanácti hodnocených druhů pouze dva druhy získaly více než polovinu bodů. Na prvních čtyřech místech byly jogurty bez označení značkou kvality. Myslím, že tento výsledek pro značky kvality není dostatečný.

Značky kvality

Jeden díl pořadu Černé ovce byl věnován značkám kvality potravin. Podle průzkumu se spotřebitelé o kvalitu potravin zajímají, ale často je pro ně obtížné rozlišit, jestli se jedná o značku výrobce nebo certifikovanou značku kvality. Reportérka se skrytou kamerou natáčela v supermarketech. Cílem bylo zjistit, jak se ve značkách kvality orientuje

personál. V prvním prodejně, hodnotitelé našli potraviny označené logem Evropské unie, konkrétně Chráněným zeměpisným označením, ve druhém obchodě potraviny s logem Regionální potraviny, ve třetím potraviny s logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR a v dalších dvou obchodech potraviny s logem Klasa a označením Evropské unie. Ani jeden z prodejních asistentů nedokázal říct nic konkrétního o zmíněných značkách kvality, spíše vůbec netušili, co znamenají a zaručují. Jediné místo, kde byl personál schopen říct, co značky zaručují, byla obsluha v drogerii, kde mají v sortimentu potraviny označené logem Klasa a Bio. Je překvapující, že personál, který je denně ve styku se zbožím označeným značkou kvality, netuší, co značky zaručují. (Černé ovce, 2013).

Český med

Dědečkův med květový lesní od společnosti Včelpo označený logem Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR a Český med neprošel kontrolou Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Pan jednatel Vlastimil Dlab společnosti Včelpo spol. s r.o. uvedl v rozhovoru s Českou televizí, že Včelpo dodává skutečně český med od českých včelařů, vše je dokladováno. Na obalu je uvedena jako země původu Česká republika, ale Státní zemědělská a potravinářská inspekce zjistila na základě pylových analýz, že se nejedná o med český. Reportér pořadu zkoumal, jak je možné, že tento med byl označen značkami kvality. Pan ředitel Miroslav Koberna pro programování a strategii České potravinářské komory, uvedl, že pro udělení loga Český výrobek garantováno PK ČR si sama Potravinářská komora ČR neprovádí analýzy potraviny a musí výrobcům věřit. Pro udělení loga chtějí po výrobcích základní analýzu potraviny. Pokud zjistí Státní zemědělská a potravinářská inspekce, že výrobek je závadný, je mu logo odebráno. Medu Včelpo byla odebráno logo Český výrobek garantováno PK ČR a Klasa. (Česká televize, 2015).

Med od společnosti Včelpo

Pořad Černé ovce věnovaný českému medu od společnosti Včelpo, byl odvysílán v dubnu 2015. Ministr zemědělství Marian Jurečka v tiskové zprávě z 19. listopadu 2015 uvedl, že inspektoři zjistili na českém trhu antibiotika v medu. Toto zjištění dokládají výsledky Státní zemědělské a potravinářské inspekce a Státní veterinární správy. Med obsahoval zakázaná antibiotická léčiva chloramfenikol a nitrofurany, které jsou v Evropské unii zakázány. Jednalo se o med společnosti Včelpo spol. s r.o., konkrétně Med květový Včelpo

a Dědečkův med – Med květový. Med byl stažen z českého trhu. (Ministerstvo zemědělství, 2015).

4.5 Výsledky testování v Mladé frontě DNES

Mladá fronta DNES je jedním z nejčtenějších deníků v České republice. Noviny prvně začaly vycházet v roce 1990 a navázaly na list Mladá fronta. Noviny nejsou zaměřené jen na zpravodajství, ale ve specializovaných přílohách v podobě časopisu přinášejí informace pro spotřebitele a oddechové čtení. K úternímu vydávání je přikládán časopis Test DNES. Čtenáři v něm naleznou nezávislé testy potravin, spotřebního zboží a služeb. Výsledky testů mohou čtenáři nalézt ve zmiňované příloze nebo na internetových stránkách www.akciceny.cz. Ve výsledcích testů jsou uváděny pouze nejúspěšnější potraviny. Hodnocení je v rozmezí od 1 do 2,4. Pokud je potravina ohodnocena známkou 2,4, je kvalitní, potraviny s horším hodnocením nejsou ve výsledcích uveřejněny. Hodnotící systém je stejný jako ve škole, tedy hodnocení jedna je nevyšší možné a představuje nejkvalitnější hodnocenou potravinu. (Mafra, 2014).

Hladké mouky

Test pro Mladou frontu DNES zpracovali odborníci z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Hladké mouky uvedené v následující tabulce, byly testovány v laboratoři a také v kuchyni, upečením slaných bochánků, které byly smyslově ohodnoceny. Z testu vyplývá, že v tuzemských obchodech jsou nabízeny kvalitní hladké mouky.

Tabulka 20: Hladké mouky

Hladká mouka	hodnocení	značka kvality potravin
Korrekt Hladká mouka pšeničná světlá	1,5	
Penny Hladká mouka pšeničná	1,6	
Basic Mouka pšeničná hladká	1,7	
Noe Pšeničná mouka hladká světlá	1,7	
Mlýn Havlíčkův Brod Pšeničná mouka hladká světlá	1,9	Klasa
Babiččina volba Mouka hladká pšeničná	1,9	
Ramill Pšeničná mouka hladká	1,9	
Penam Hladká mouka pšeničná světlá	2	Klasa
Veselka Pšeničná mouka hladká	2,3	
Předměřická mouka pšeničná světlá hladká	2,3	Klasa

Zdroj: vlastní zpracování dat z Test DNES, 2014

Mladá fronta DNES, jak již bylo zmíněno, zveřejňuje pouze výsledky potravin s hodnocením do 2,4. Tedy pouze výsledky kvalitních potravin. Celkem deset druhů hladké mouky získalo lepší hodnocení než 2,4 a z nichž tři byly označeny logem Klasa. Tento výsledek považuji za dobrý.

Drůbeží párky

Testování drůbežích párků probíhalo na základě analýzy z laboratoře a senzoričky. Komise, která hodnotila na základě senzoričky, byla složena ze zástupců Potravinářské komory, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, Státního veterinárního ústavu v Praze. (Test DNES, 2015).

Tabulka 21: Drůbeží párky

Drůbeží párky	hodnocení	značka kvality potravin
Bilbo uzzeniny Kuřecí párky pro děti	1,8	
Vodňanské kuře Originál české párky	2,1	
Baroni Pochoutkové párky	2,2	
DZ Klatovy Kuřecí dětské párky bez E	2,3	Klasa

Zdroj: vlastní zpracování dat z Test DNES, 2015

Zveřejněny byly výsledky pouze čtyř druhů drůbežích párků a pouze jedny párky nesly označení s logem Klasa.

Čerstvá plnotučná mléka

Kvalita čerstvých plnotučných mlék je velmi vyrovnaná. Nejsou v nich toxiny z plesnivého krmiva ani nežádoucí bakterie. Test mlék zpracovala akreditovaná laboratoř Státního veterinárního ústavu v Praze. (Test DNES, 2015).

Tabulka 22: Čerstvá plnotučná mléka

Čerstvé plnotučné mléko	hodnocení	značka kvality potravin
Vrcovické mléko	1,3	
Olma BIO Čerstvé bio mléko	1,31	Bio
Olma Mléko selské	1,34	
Madeta Jihočeské mléko plnotučné	1,48	Klasa
Bohemilk Čerstvé plnotučné mléko	1,55	Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR
Mlékárna Kunín Selské mléko čerstvé	1,59	
Pilos Čerstvé mléko 3,2 %	1,61	
Albert Plnotučné BIO mléko čerstvé	1,66	
Milkin Čerstvé mléko plnotučné	1,85	
Moravia Farmářské mléko	2	
Gran Moravia Čerstvé mléko plnotučné	2,03	
Bio Vavřinec Čerstvé mléko Bio	2,09	Bio
Naše bio Plnotučné mléko	2,17	Bio

Zdroj: vlastní zpracování dat z Test DNES, 2015

Výsledky testů mlék jsou kladné. Ze třinácti mlék, jejichž výsledky byly zveřejněny, bylo pět mlék označeno značkou kvality. U mlék značky kvality plní svůj účel a spotřebitele „upozorňují“ na kvalitní mléko.

5 Zhodnocení výsledků

V kapitole 3 byly srovnány značky kvality potravin na základě hodnotících kritérií pro udělení. K tomuto srovnání byla využita metoda párového srovnávání, kdy se všechna kritéria porovnávala mezi sebou. Celkem se hodnotilo dvacet pět kritérií, což představovalo tři sta srovnání. Na prvním místě se umístila značka kvality, jejíž hodnotící kritéria pro udělení získaly nejvíce preferencí. Pořadí značek od prvního místa: Vím, co jím, Zdravá potravina, Certified E-Friendly Food, Zaručená tradiční specialita, Bio, Regionální potravina, Český výrobek garantováno PK ČR, Klasa, Český výrobek s.r.o., Chráněné označení původu, Chráněné zeměpisné označení, Regionální značky, Český výrobek nadační fond.

Očekávala jsem, že garantované značky budou na předních příčkách. Národní značka kvality Klasa se umístila až v druhé polovině žebříčku, vzhledem k tomu, že je podporována státem, který ji financuje, předvídala bych její umístění od prvního do třetího místa. Zbýlé garantované značky získaly páté až sedmé místo, jsou tedy přibližně v polovině. Na prvních třech místech se umístily značky kvality, jejichž cílem je poskytnout spotřebiteli snadnou orientaci při výběru potravin a vzbudit jeho zájem o zdravý životní styl. Posledních pět míst v žebříčku obsadily značky kvality, které mají jako hlavní hodnotící kritérium místo výroby či místo odkud pocházejí suroviny. Myslím si, že je totiž důležitější složení a kvalita surovin, ze kterých je potravina vyrobena než místo, kde byla vyrobena.

Čtvrtá kapitola byla zaměřena na výzkum značek kvality. Cílem této kapitoly bylo zjistit, jestli potraviny označené značkou kvality jsou nezávadné, bezpečné, nefalšované a kvalitní. A porovnat potraviny označené značkou kvality s potravinami bez označení. K tomu byly využity testy nezávislých organizací.

Nezávislá organizace dTest provádí testy potravin, jejichž výsledky uveřejňuje v časopise dTest nebo na www.dtest.cz. Bylo vybráno deset druhů potravin, které byly ohodnoceny v testech dTestu. V těchto testech byly zahrnuty potraviny se značkou kvality i bez ní. Hodnocení je rozděleno do pěti kategorií: velmi dobře, dobře, uspokojivě, dostatečně a nedostatečně. V testech bylo celkem ohodnoceno 163 potravin, z toho jich bylo označeno značkou kvality 37 a 126 bylo bez značky kvality.

Hořické trubičky, celkem bylo hodnoceno 10 druhů trubiček, z nichž 7 bylo označeno značkou kvality potravin, a 3 nebyly označeny značkou kvality. Na prvních čtyřech místech byly hořické trubičky s Chráněným zeměpisným označením. Jejich hodnocení bylo uspokojivé, pokud bychom známkovali jako ve škole, získaly by známku 3. Zklamáním pro mě byly hořické trubičky umístěné na 8. až 10. místě ohodnoceny nedostatečně. Tyto trubičky jsou také označeny logem Chráněného zeměpisného označení. Myslím, že potraviny s nedostatečným hodnocením by neměly být tímto logem označeny. Chráněné zeměpisné označení na hořických trubičkách nepředstavuje potraviny s vyšší kvalitou.

Jahodové jogurty, celkem bylo hodnoceno 17 jahodových jogurtů, z nichž 3 byly označeny značkou kvality potravin a 14 jich bylo bez tohoto označení. Na prvním místě s hodnocením dobře, byl jogurt označený logem Bio, v hodnocení dobře byl dále také jogurt označený logem Klasa a jogurt označený logem Klasa i Bio. Uspokojivé hodnocení získal jogurt označený logem Klasa. V kategorii jahodové jogurty byl nejlépe ohodnocen jogurt označený logem Bio. U jahodových jogurtů značky kvality opravdu zaručují kvalitní potraviny, zároveň i jogurty bez označení značkou kvality, jsou kvalitní. Žádných z jogurtů označení značkou kvality nebyl nadprůměrně lepší ani průměrně lepší než ostatní.

Roztíratelné rostlinné tuky, celkem bylo hodnoceno 22 rostlinných tuků, z nichž 5 bylo označeno značkou kvality a 17 nebylo označeno. Hodnocení velmi dobře a zároveň první místo získal rostlinný tuk označený logem Vím, co jím. Na druhém a třetím místě s hodnocením dobře byly rostlinné tuky označené také logem Vím, co jím. Toto logo bylo dále uvedeno na tucích ohodnocených jako dobré a uspokojivé. U rostlinných tuků značka kvality Vím, co jím představovala kvalitní tuky, z nichž tři byly kvalitnější než ostatní tuky bez označení značkou kvality. Logo Vím, co jím konkrétně u roztíratelných rostlinných tuků zaručuje kvalitnější tuk a plně spotřebitelům garantuje kvalitu.

Polotučná čerstvá mléka, celkem bylo hodnoceno 11 mlék, z nichž 2 byla označena značkou kvality a 9 jich bylo bez této značky kvality. Hodnocení velmi dobře a první a druhé místo získala čerstvá mléka bez označení značkou kvality. Na třetím místě s hodnocením dobře bylo mléko označené logem Klasa. Hodnocení dobře a čtvrté místo získalo mléko označené logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR. U čerstvých polotučných mlék značky kvality zaštiťovaly kvalitní mléka, ale první dvě místa získala mléka bez označení značkou kvality.

Máslo, celkem bylo hodnoceno 20 másel, z nichž 4 byly označeny značkou kvality a 16 jich bylo bez označení značkou kvality. První místo a hodnocení dobře získalo máslo označené logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR. Na druhém místě a také s hodnocením dobře bylo máslo označené logem Klasa. Hodnocení dobře získalo máslo označené logem Klasa. Máslo označené logem Bio získalo hodnocení dostatečně. Značky kvality potravin udělené másłům označovaly kvalitní másla. V případě loga Klasa a Českého výrobku garantováno PK ČR kvalitnější másla než ostatní. Logo Bio označilo máslo spíše horší kvality a spíše by toto máslo mělo být bez označení značkou kvality.

Hořčice plnotučné, celkem bylo ohodnoceno 14 hořčic, z nichž 2 byly označeny značkou kvality, a 12 jich nebylo označených značkou kvality. Na prvních třech místech s hodnocením velmi dobře se umístily hořčice bez známky kvality. Hodnocení velmi dobře a čtvrté místo získala hořčice označená logem Klasa. Hořčice označená logem Český výrobek garantováno PK ČR dostala hodnocení dobře. U plnotučných hořčic značky kvality potravin označují kvalitní hořčice, ale na prvních třech místech se umístily hořčice bez označení značkou kvality.

Hořčice speciální, celkem byly hodnoceny 3 hořčice, z nichž 1 byla označena značkou kvality, a 2 nebyly označeny značkou kvality. Třetí místo a hodnocení uspokojivě získala hořčice označená logem Český výrobek garantováno PK ČR. Tedy značkou kvality nebyla označena hořčice vyšší kvality, spíše průměrné kvality.

Kysaná zelí, celkem bylo hodnoceno 5 kysaných zelí, z nichž 1 bylo označeno značkou kvality, a 11 jich označeno nebylo. Čtvrté místo s hodnocením uspokojivě obsadilo kysané zelí označené logem Regionální potravina. V případě kysaných zelí značka kvality zaštiťovala zelí průměrné kvality. Na vyšších příčkách hodnocení byla kysaná zelí bez značky kvality.

Přesnídávka s jahodami, celkem bylo hodnoceno 12 přesnídávek, z nichž 2 byly označeny značkou kvality a 10 bylo bez označení značkou kvality. Na sedmém místě s hodnocením uspokojivě se umístila přesnídávka označená logem Klasa. Poslední místo a hodnocení nedostatečně získala přesnídávka označená logem Bio. U přesnídávek s jahodami značky kvality nepředstavují kvalitní přesnídávky. Klasa je na přesnídávce s průměrnou kvalitou. Logo Bio je na potravině ohodnocené nedostatečně, na této potravině by být nemělo. V tomto případě Bio nepředstavuje kvalitní potraviny.

Balené krájené chleby, celkem bylo hodnoceno 30 chlebů, z nichž 4 byly označeny značkou kvality, a 26 jich bylo bez označení značkou kvality. Hodnocení velmi dobře získaly chleby označené logem Regionální potravina, Bio a jeden chléb byl označen logem Bio a Certified E-Friendly Food. Hodnocení dobře získal chléb označený logem Bio. U balených krájených chlebů značky kvality označovaly kvalitní chleby. Na předních příčkách se umístily chleby bez označení značkou kvality.

Čerstvá vejce, celkem bylo hodnoceno 12 vajec, z nichž 5 bylo označeno značkou kvality, a 7 jich bylo bez označení značkou kvality. Na šestém a sedmém místě s hodnocením dobře se umístila vejce označená logem Bio a Český výrobek garantováno PK ČR. Osmé místo a hodnocení uspokojivě získaly vejce označené logem Klasa. Hodnocení uspokojivě dále získaly vejce označené logem Bio a Klasa. V testu čerstvých vajec nejvyšší hodnocení získaly domácí vejce. Vejce označené logem kvality byly průměrné kvality a 5 neoznačených vajec značkou kvality se umístilo lépe než první označené vejce. Pokud se jedná o čerstvá vejce označené značkami kvality, tak nepředstavují kvalitnější vejce než ta neoznačená.

Z celkových 163 otestovaných potravin bylo 126 potravin bez označení značkou kvality a 37 označeno značkou kvality. Z těchto 37 označených potravin byly 4 označeny zároveň dvěma značkami kvality. Hodnocení velmi dobře získaly čtyři potraviny označené logem Vím, co jím, Regionální potravina, Bio, potravina označená logem Český výrobek garantováno PK ČR byla zároveň označena i logem Certified E-Friendly Food. Hodnocení velmi dobře získalo 19 potravin bez označení značkou kvality. Hodnocení dobře získalo 17 potravin označených logem Bio, Klasa, Vím, co jím, Český výrobek garantováno PK ČR. Z toho 3 produkty byly označeny zároveň dvěma značkami kvality. Hodnocení dobře získalo 54 neoznačených značkou kvality. Hodnocení uspokojivě získalo 12 potravin označených logem Chráněné zeměpisné označení, Klasa, Vím co jím, Český výrobek garantováno PK ČR, Bio. Hodnocení uspokojivě získalo 36 potravin neoznačených značkou kvality. Hodnocení dostatečně získala 1 potravina označená logem Bio. Hodnocení nedostatečně získalo 8 potravin bez označení značkou kvality. Hodnocení nedostatečně získaly 4 potraviny označené logem Chráněné zeměpisné označení a Bio. Hodnocení nedostatečně získalo 9 potravin bez označení značkou kvality.

Z výsledků testů od organizace dTest vyplývá, že potraviny označené značkou kvality mají srovnatelnou kvalitu s potravinami, které nejsou označeny značkou kvality. Jediná značka,

kteře svým logem označovala kvalitnější potraviny než ta bez označení, byla značka Vím, co jím. I na základě mého srovnání vyšla tato značka jako nejlepší. Myslím, že o kvalitě této značky vypovídá i to, že nebyla na žádné potravině, které byla ohodnocena dostatečně nebo nedostatečně. Bohužel logo Zdravé potraviny, Zaručené tradiční speciality, Českého výrobku s.r.o., Regionálních značek a Českého výrobku – nadační fond nebylo na žádné z hodnocených potravin.

Výsledky hodnocení dTestu, se podobají výsledkům pořadí značek na základě metody párového srovnávání. Pouze značka kvality Bio získala rozporuplná hodnocení od velmi dobře až po nedostatečně. Logo Bio je udělováno v celé Evropské unii, horší hodnocení získaly potraviny vyrobené mimo území České republiky. Pro všechny státy je závazné nařízení Rady č. 8834/2008 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, takže i výsledná kvalita potravin by měla být srovnatelná.

V tabulce uvádím přehledněji potraviny označené značkou kvality a jejich hodnocení.

Tabulka 23: Hodnocení potravin

Značka/ hodnocení	velmi dobře	dobře	uspokojivě	dostatečně	nedostatečně
Bio	1	4	1	1	1
Certified E-Friendly Food	1				
Český výrobek garantováno PK ČR	1	4	1		
Chráněné zeměpisné označení	1		4		4
Klasa	1	9	4		
Regionální potravina	1		1		
Vím, co jím	1	3	1		
Bez značky kvality	19	54	36	8	9

Zdroj: vlastní zpracování

Počet hodnocení značek kvality v tabulce se liší od počtu označených potravin, jelikož některé potraviny jsou označeny zároveň dvěma značkami kvality. Například Chléb tmavý z pekárny Tanvald je označen logem Český výrobek garantováno PK ČR a Certified E-Friendly Food.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce zveřejňuje výsledky její kontroly na webových stránkách www.potravinapranari.cz. Potraviny, které neprojdou kontrolou, jsou zařazeny do tří kategorií podle míry závažnosti nevyhovění legislativním požadavkům. Do kategorie nejakostní, falšované nebo nebezpečné potraviny. Celkem je v databázi 2532 potravin, které nevyhověly kontrole, z nichž je 29 potravin označenou značkou kvality.

V kategorii nejakostní bylo 645 potravin, z nichž 5 bylo označeno logem Klasa (dva výrobky), Certified E-Friendly Food, Český výrobek garantováno PK ČR a zároveň logem Klasa (dva výrobky). V kategorii falšované bylo 829 potravin, z nichž 6 bylo označeno značkami kvality, logo Klasa bylo na třech výrobcích, Zaručená tradiční specialita, Bio, Český výrobek garantováno PK ČR a zároveň logem Klasa. V kategorii nebezpečné bylo 1058 potravin, z nichž 18 bylo označeno značkami kvality, logem Klasa (tři výrobky), Chráněné zeměpisné označení, Bio (osm výrobků), Český výrobek garantováno PK ČR (dva výrobky), Český výrobek nadační fond (dva výrobky), Český výrobek garantováno PK ČR a zároveň logem Klasa (dva výrobky).

Pozitivně mě překvapilo, že potraviny označené značkou kvality dopadly velmi dobře. V databázi je celkem 2532 potravin, z toho označených značkou kvality 29 potravin, což představuje 1,15 % z celku. Myslím, že ideálního stavu, kdy by potraviny označené logem kvality představovaly 0 procentní zastoupení, se dosahuje jen velmi těžce. Přibližně každá 87. potravina označená značkou kvality nevyhoví legislativním požadavkům. Státní zemědělská a potravinářská inspekce zkontrolovala 228 potravin označených logem Klasa a všechny prošly úspěšně její kontrolou.

Spotřebitelský pořad A DOST! internetové televize Stream.cz provádí také nezávislé testy potravin. V testu, který byl zaměřen na polohrubé a celozrnné mouky, bylo celkem hodnoceno 16 druhů mouky, z nich 5 bylo označeno logem kvality. První místo obsadila mouka označená logem Klasa. Čtvrté místo získala mouka, které byla také označena logem Klasa, ale již obsahovala malé množství pesticidů. Mouka označená logem Český výrobek garantována PK ČR a Klasa obsahovala mykotoxiny i pesticidy. Poslední a předposlední místo získaly mouky označené logem Bio a s vyšším obsahem mykotoxinů.

Test zaměřený na jahody, celkem bylo hodnoceno 11 druhů jahod. Na druhém místě byly jahody označené logem Regionální potravina. První místo získala jahody bez označení

značkou kvality. Dle testů by pouze tyto dvojce jahody mohly být podávány dětem. V případě jahod logo Regionální potravina zaručuje kvalitní jahody.

Publicistický pořad České televize, Černé ovce je zaměřen i na testy potravin. Jeden díl byl věnován, testům bílých jogurtů. Celkem bylo hodnoceno 12 jogurtů, z nichž 5 bylo označeno logem Klasa (dva výrobky) a Bio (tři výrobky). První čtyři místa obsadily jogurty bez označení značkou kvality. Jogurty označené logem Bilo získaly páté, osmé a poslední místo. Jogurty označené logem Klasa byly na desátém a jedenáctém místě. U bílých jogurtů značky kvality neoznačují kvalitnější jogurty než jogurty bez označení značkou kvality.

Hlavním tématem pořadu Černé ovce byl český med. Konkrétně med od společnosti Včelpo a to Dědečkův med květový lesní označený logem Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR. Tento med neprošel kontrolou Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Je uveden i v aplikaci „Potraviny na pranýři“. Pan ředitel Miroslav Koberna pro programování a strategii České potravinářské komory uvedl, že pro udělení loga Český výrobek garantováno PK ČR si sama Potravinářská komora ČR neprovádí analýzy potravin a musí výrobcům věřit. Pro udělení loga chtějí po výrobcu pouze základní analýzu potravin. Tato situace, kdy výrobek označený značkou kvality nevyhoví kontrole inspekce, vrhá špatné světlo na značku kvality, ale i na ostatní potraviny označené touto značkou kvality. Udělení loga by se nemělo provádět pouze na základě důvěry a základní analýze potravin, ale po důkladných testech.

Deník Mladá fronta DNES ve své specializované příloze Test DNES zveřejňuje výsledky nezávislých testů potravin. Zveřejňovány jsou pouze potraviny, které získají známku od 1 do 2,4, tedy kvalitní potraviny. V testu hladkých mouk uspělo 10 druhů mouk, z nichž 3 byly označeny logem Klasa. Další test byl zaměřen na drůbeží párky, v testu uspěly 4 druhy drůbežích párků, z nichž 1 byly označeny logem Klasa. Poslední test byl věnován čerstvým polotučným mlékům. Celkem v testu uspělo 13 mlék, z nichž 5 bylo označeno logem Bio (tři produkty), Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR a zároveň logem Klasa.

Na základě všech zmiňovaných testů nejsou potraviny označené značkou kvality více kvalitní než potraviny bez označení. Zároveň není ani možné říci, že by značky kvality byly na potravinách horší kvality. Dle všech testů je potravina označená značkou kvality,

potravinou kvalitní. V potravinách, které Státní zemědělská a potravinářská inspekce označila jako nebezpečné, byly potraviny označené logem Klasa, Chráněné zeměpisné označení, Bio, Český výrobek garantováno PK ČR a Český výrobek nadační fond. Celkem to bylo 18 potravin z více než 2 500 zkontrolovaných potravin. Myslím, že značky dopadly velmi dobře. Bohužel potraviny, které nevyhověly a byly označené příslušnou značkou kvality, vrhají špatné světlo na ostatní potraviny označené stejným logem. Výrobci, jejichž potraviny na sobě mají označení značkou kvality, uvádějí, že logo zvyšuje prodej, ale může ho i snížit. Bylo by vhodné, aby udělující instituce více kontrolovaly potraviny, kterým své logo udělily, protože i jen jedna potravina může kazit pověst. Toto je konkrétní případ Klasy a Českého výrobku garantováno PK ČR, kdy medy označené jejich logy neprošly kontrolou Státní zemědělské a potravinářské inspekce a média vykreslila tyto značky ve špatném světle. Myslím, že hodnotit značku na základě pár špatných výrobků z tisíců, které označuje, není vhodné. Na druhou stranu je nutno říci, že Klasa spíše označuje průměrně kvalitní výrobky (dle testů byly potraviny označené jejím logem v polovině příslušných žebříčků). Přičemž se oficiálně prezentuje jako organizace označující výjimečné kvalitativní charakteristiky. Celkově horší hodnocení v testech měla značka Evropské unie – Chráněné zeměpisné označení. Závěrem bych řekla, že značek kvality potravin je mnoho a pro spotřebitele může být velmi obtížné se v nich vyznat. Vyjma Regionální potraviny a Českého výrobku garantováno PK ČR, dopadly značky kvality udělované na základě místa výroby či původu surovin hůře než ta, které se udělují na základě požadavků na kvalitu potravin.

Ministr zemědělství Marian Jurečka uvedl v pořadu České televize Hyde Park, že kvalita potravin v České republice je na dobré úrovni, ale že je rozhodně prostor pro zlepšení. Také řekl, že má největší důvěru ve značky Regionální potravina a Bio. Dle jeho názoru je značek potravin na tuzemském trhu příliš mnoho a rád by snížil počet Regionálních značek. V novele zákona o potravinách a tabákových výrobcích se zavádí nový pojem Česká potravina, která má dva klíčové parametry: pokud se jedná o jedno druhový výrobek např. mléko, tak 100 % mléka musí být vyrobeno na území České republiky, pokud se jedná o více složkový výrobek, např. salám, tak 75 % vstupních složek musí být vyrobeno v České republice. Všechna označení, která ponesou název či přídomek „česká/ý“ budou muset splňovat požadavky pro udělení označení Česká potravina. Dozor bude provádět Státní zemědělská a potravinářská inspekce, případně Státní veterinární správa. Je zvláštní, že národní značku kvalit Klasa, uděluje Ministr zemědělství, ale jak sám uvedl, nejvíce

důvěřuje Regionální potravíně a Biu. Pozitivní zprávou je, že plánuje řešit situaci se značkami kvality na trhu. (Česká televize, 2015).

Celkově značky kvality potravin v testech dopadly dobře. Nejlepší hodnocení získaly potraviny s logy Vím, co jím, Regionální potravina, Certified E-Friendly Food. Nejhůře dopadlo Chráněné zeměpisné označení Evropské unie. Velmi rozporuplnou značkou kvality je Bio, které označuje vysoce kvalitní potraviny, ale zároveň dle kontrol Státní zemědělské a potravinové inspekce bylo i na nebezpečných potravinách. Národní značka kvality Klasa říká, že označuje jen nejkvalitnější výrobky, ale dle testů označuje potraviny spíše průměrné kvality (výrobky s logem Klasa, byly většinou „uprostřed“ hodnocení), ale bylo i pár „výjimek“, kdy potraviny s logem Klasa byly na prvním místě v hodnocení. Srovnatelnou značkou s Klasou je Český výrobek garantováno PK ČR, často se tyto dvě značky objevují spolu na jedné potravině. Logo Český výrobek s.r.o. nebylo na žádné zhodnocených potravin stejně jako logo Zdravé potraviny a Regionálních potravin. Český výrobek nadační fond byl „pouze“ na dvou potravinách, které Státní zemědělská a potravinová inspekce označila jako nebezpečné.

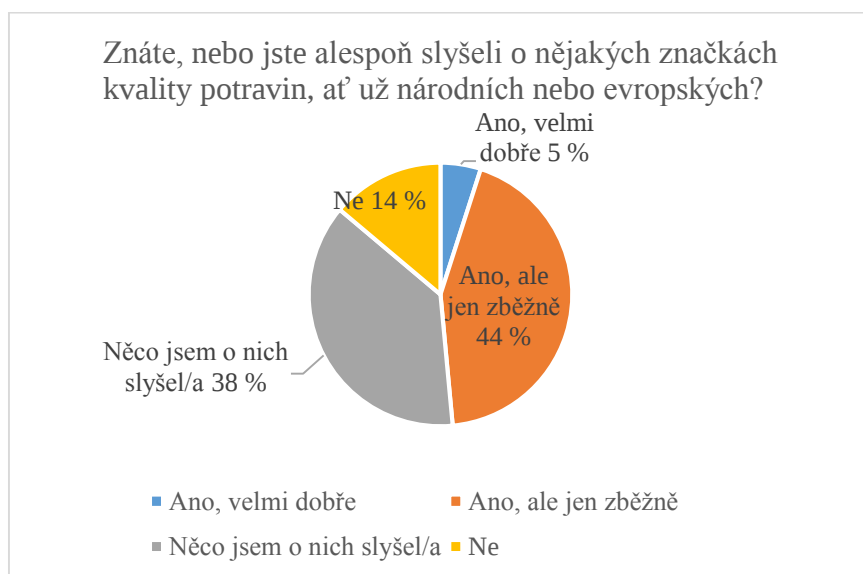
6 Průzkum mezi spotřebiteli

6.1 STEM/MARK

V druhé polovině roku 2015 byla spuštěna propagační kampaň Kvalita z Evropy, jejímž cílem je posílit kladné vnímání evropského systému kvality zemědělských produktů. V září tohoto roku společnost STEM/MARK realizovala vstupní měření této kampaně.

Podle výsledků výzkumu STEM/MARK zaměřeného na Českou republiku zná polovina dotázaných značky kvality potravin alespoň zběžně. Více tyto značky znají ženy hospodyně starší 20 let, lidé středního věku a respondenti s vyšším vzděláním. (Kvalita z Evropy, 2015).

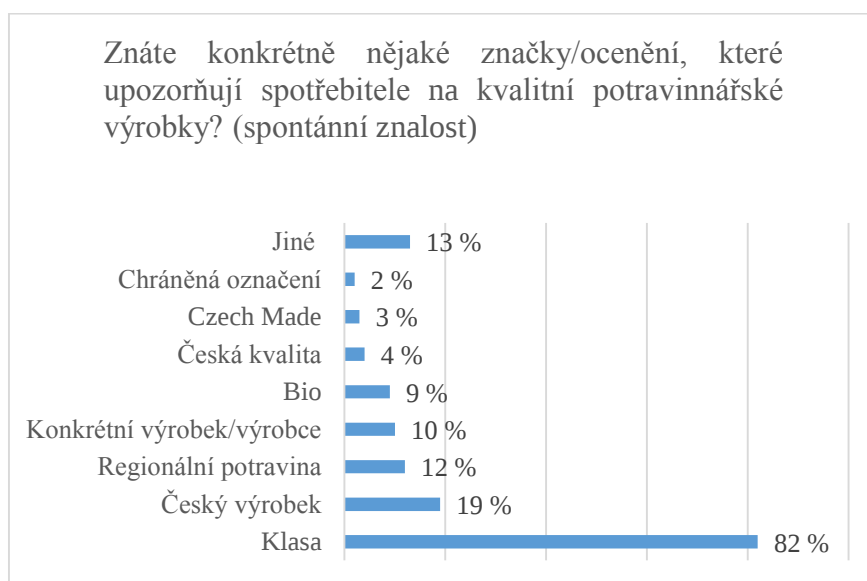
Graf 1: Znalost značek kvality potravin



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 4, vlastní úprava

Respondenti si nejčastěji spontánně vzpomenou na značku kvality Klasa. Chráněná označení spontánně zmiňují pouze 2 % respondentů. Mezi jiné zmíněné značky kvality patří: Víam, co jím, Fair trade, Česká potravina. Myslím, že dotázaní znají Klasu nejvíce, protože Ministerstvo zemědělství investuje finanční prostředky do její marketingové propagace. Zároveň logo národní značka Klasa je nejrozšířenější, je na více než tisíci výrobců. (Kvalita z Evropy, 2015).

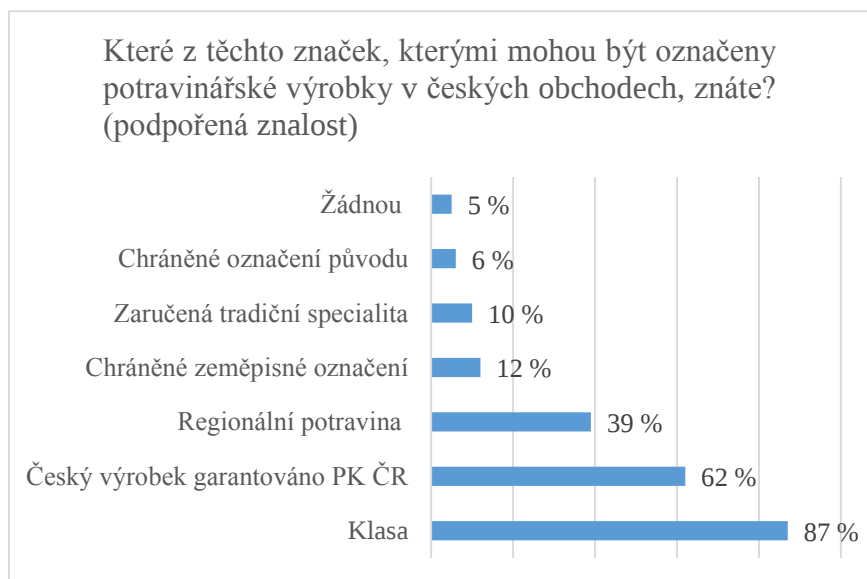
Graf 2: Konkrétní znalost značek kvality potravin



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 5, vlastní úprava

Po předložení značek kvality i s jejich logy respondentům, lze vyhodnotit jako nejznámější logo Klasu, druhé je Český výrobek garantováno PK ČR, třetí pozice patří Regionální potravina. Alespoň jedno logo značení Evropské unie zná 19 % respondentů. Žádné logo nezná 5 % respondentů. České značky kvality (Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR a Regionální potravina) jsou známější u žen nad 20 let. Naopak mládež zná více chráněné označení (konkrétně Chráněné zeměpisné označení). (Kvalita z Evropy, 2015).

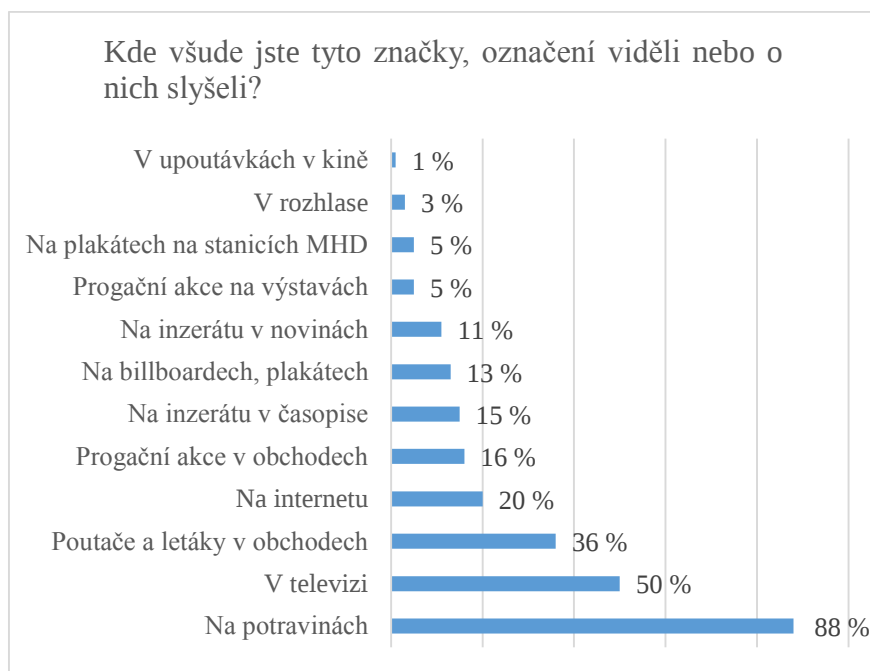
Graf 3: Podpořená znalost značek kvality potravin



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 6, vlastní úprava

Většina obeznámených respondentů zaregistrovala značky na obalech potravin, polovina je viděla v televizi. Ženy nad 20 let si značek kvality všímají hlavně v časopisech a letácích. Mládež nejčastěji na internetu a v televizi. Místo seznámení se značkami logicky vyplývá i z věkové kategorie, mladí více sledují televizi a internet, lidé v produktivním věku si značek spíše všimnou na potravině. (Kvalita z Evropy, 2015).

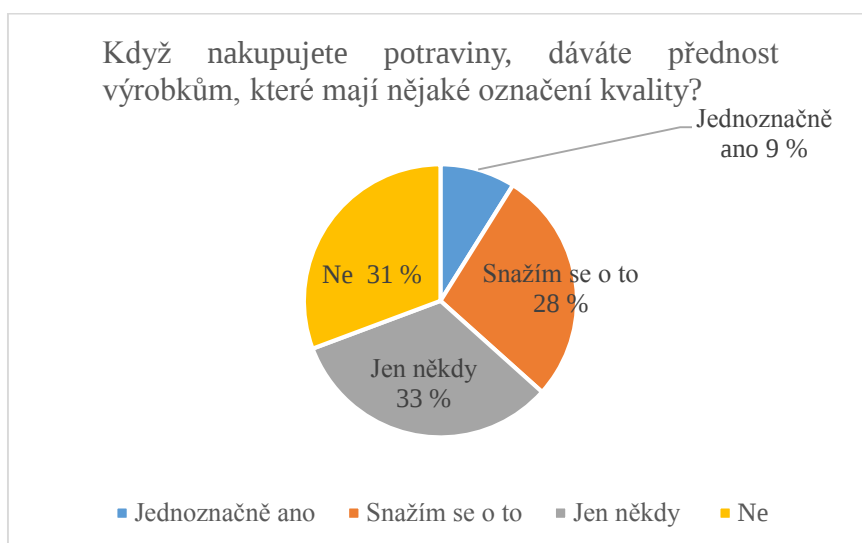
Graf 4: Místo seznámení se značkami kvality potravin



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 7, vlastní úprava

Třetina dotázaných na značky kvality při nákupu vůbec nehledí. Desetina respondentů dává přednost výrobkům s označením kvality vždy, další čtvrtina se o to snaží. Větší zájem o potraviny s označením kvality mají ženy nad 20 let a lidé s vyšším vzděláním (maturitním a vysokoškolským). K podpoře nákupu potravin s označením značkou kvality by určitě pomohla větší informovanost spotřebitelů. V současné době je na trhu velké množství značek kvality a pro spotřebitele může být obtížné se v těchto značkách vyznat. (Kvalita z Evropy, 2015).

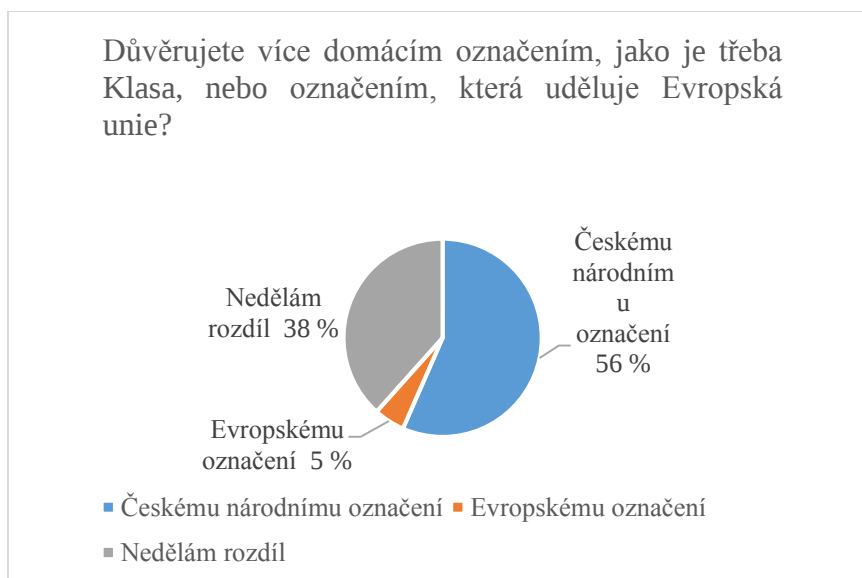
Graf 5: Ovlivnění značkou kvality potravin při nákupu



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 10, vlastní úprava

Dotázaní mnohem více důvěřují českým národním označením než těm evropským. Mládež důvěřuje značkám evropským více než ostatní respondenti a ženy nad 20 let preferují národní značení kvality. Myslím, že zatím evropská loga nejsou v České republice rozšířená, propagační kampaň těchto označení byla spuštěna v tomto roce, proto věřím, že v budoucnu jim budeme více důvěřovat. (Kvalita z Evropy, 2015).

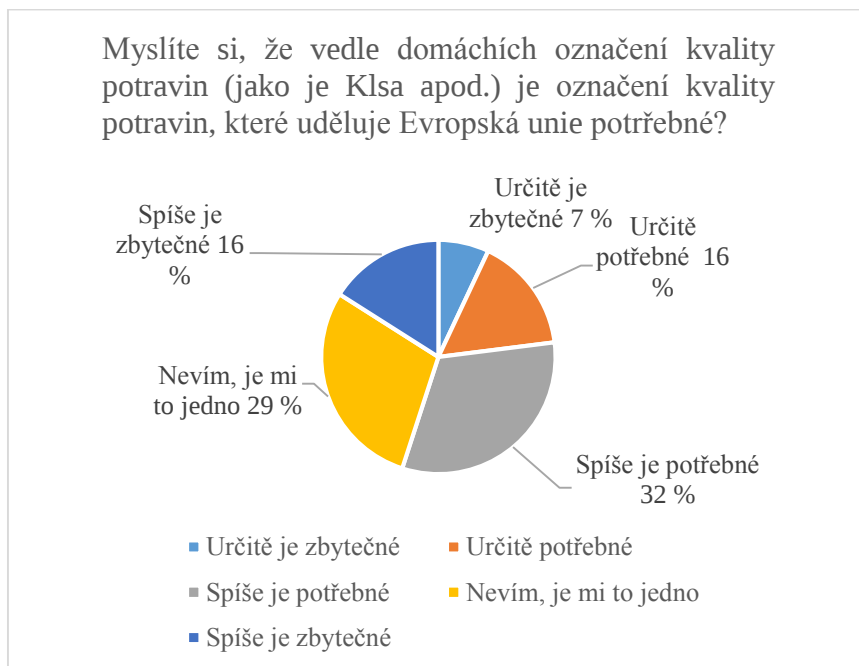
Graf 6: Důvěra ve značky kvality potravin



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 12, vlastní úprava

Lidé více důvěřují národním značkám kvality, ale i přesto polovina také přiznává, že evropská označení jsou potřebná. V potřebnost evropských značek kvality více věří respondenti s vyšším vzděláním. Naopak starší lidé nad 60 let si myslí, že tato označení jsou zbytečná. (Kvalita z Evropy, 2015).

Graf 7: Evropská označení kvality

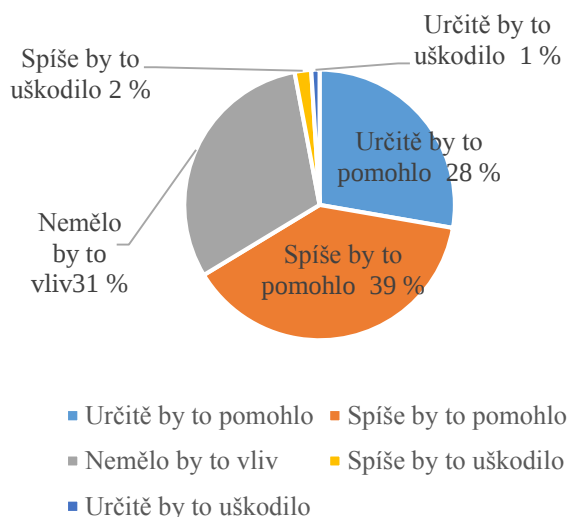


Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 16, vlastní úprava

Dvě třetiny dotázaných se shodují, že větší informovanost o označení kvality Evropské unie by zvýšila zájem o nákup potravin s tímto označením kvality. Větší informovanost podporují respondenti s vysokoškolským vzděláním. (Kvalita z Evropy, 2015).

Graf 8: Větší informovanost o značkách kvality

Myslíte si, že by pro zvýšení nákupu a spotřeby potravin s označením kvality, které vydává Evropská unie, bylo prospěšné, kdyby o nich veřejnost dostávala více informací?

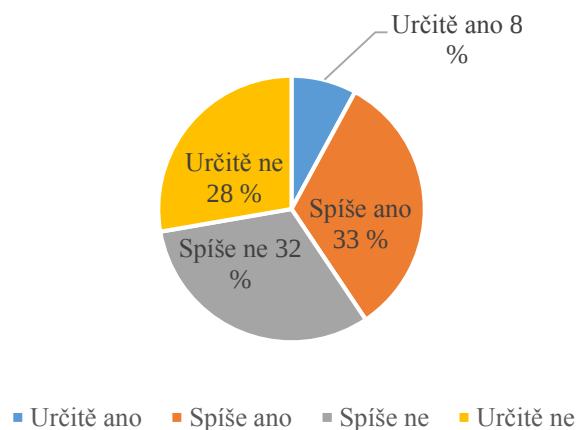


Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 18, vlastní úprava

Dva dotázaní z pěti jsou ochotni si za výrobky s označením kvality Evropské unie připlatit. Častěji jsou to lidé s vysokoškolským vzděláním. Neochota si připlatit za označení kvalitou podle mě vyplývá z trendu posledních let, kdy jsou lidé zvyklí nakupovat za „akční ceny“ nebo ve „slevách“. (Kvalita z Evropy, 2015).

Graf 9: Vyšší cena potravin se značkou kvality

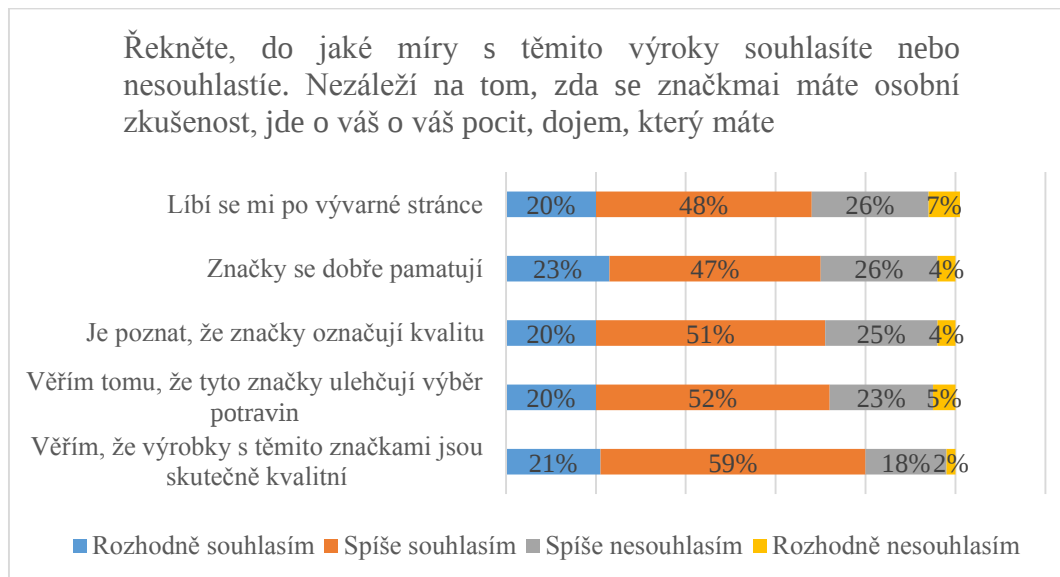
Jste ochotni si za výrobky potravin s označením kvality, které vydává Evropská unie, připlatit?



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 20, vlastní úprava

Dvě třetiny dotázaných se shodují, že značky Evropské unie jsou dobře zapamatovatelné, jedné třetině se nelíbí jejich design. A 8 z 10 oslavených, kteří znají evropské značky kvality, věří v jejich kvalitu. (Kvalita z Evropy, 2015).

Graf 10: Náзор spotřebitelů



Zdroj: Kvalita z Evropy, 2015, s. 22, vlastní úprava

6.2 Eurobarometr

Průzkumem mezi spotřebiteli z Evropské unie se v oblasti bezpečnosti a kvality potravin zabýval Eurobarometr v roce 2012.

Dle průzkumu Eurobarometru zaměřeného na občany Evropské unie je pro 96 % obyvatel při nákupu potravin důležitá kvalita, pro 91 % cena a pro 71 % země původu. Překvapivé je zjištění, že mladí občané (15-24 let) se o kvalitu a původ potravin zajímají méně, za „velmi důležitou“ kvalitu označilo pouze 60 % respondentů kategorie (od 15 do 24 let), oproti evropskému průměru 65 %. Za pozitivní zprávu považují, že při rozhodování o koupi je na prvním místě kvalita a ne cena. Méně pozitivní zprávou je přístup mladých osob ke kvalitě potravin. Myslím, že by se o to, co jedí, měli více zajímat. Při rozhodování zda tyto faktory jsou „velmi důležité“ nebo jen „důležité“, je velmi důležitým faktorem kvalita potravin pro 65 % respondentů, pro 54 % cena, pro 34 % původ potravin a pro 15 % značka potravin. Pouze 3 % tázaných uvedla, že pro ně kvalita potravin není vůbec důležitá. (Eurobarometr, 2012)

Za velmi dobrou zprávu považují, že pro 73 % obyvatel České republiky je důležitá kvalita při nákupu potravin, evropský průměr je 65 %. Po porovnání výsledků odpovědí respondentů z jednotlivých zemí, je kvalita nejvíce důležitá pro občany Malty, kde ji uvedlo jako důležitou 86 % Malt'anů, poté Kypru a Belgie. Česká republika obsadila spolu s Lucemburskem a Litvou 7. místo. Jednou z možností, proč obyvatelé velkých západních států tolik nehledí na kvalitu, je, že věří, že kvalita prodávaných potravin je dostatečně vysoká. (Eurobarometr, 2012)

Pro 96 % obyvatel České republiky je důležitá cena, což ji řadí na 6. místo spolu se Španělskem a Irskem, po Bulharsku, Řecku, Maďarsku, Kypru a Slovensku. Průměr v Evropské unii je 91 %. Nejméně je důležitá cena potravin pro obyvatele Nizozemska, pouze 72 % Nizozemců odpovědělo, že je pro ně důležitá. Pro 80 % obyvatel České republiky je důležitý původ potravin, tento výsledek je vyšší o 9 % než průměr EU. Česká republika se umístila na pátém místě spolu s Litvou, Finskem a Slovenskem, po Řecku, Itálii, Slovinsku a Maďarsku. Nejméně je původ potravin důležitý pro obyvatele Nizozemska, kde je pouze pro 47 % obyvatel důležitý původ potravin. (Eurobarometr, 2012)

Méně než polovina občanů uvedla, že je pro ně důležitá značka potravin. Důležitá je pro 47 % obyvatel. Názory o významnosti značky se mezi státy liší mnohem více než v případě kvality, ceny a původu potravin. Značka potravin je významně důležitější pro občany zemí NČS⁵, kde ji označilo 62 % jako důležitou, oproti tomu pouze 43 % respondentů z EU⁶ uvedlo, že je důležitá. Za „velmi důležitou“ považuje značku potravin 68 % Italů, 66 % Slováků a Poláků, 65 % Irů, 63 % Bulharů a 62 % Čechů. (Eurobarometr, 2012)

Respondentům byla předložena loga značek kvality potravin (logo Fairtrade, Ekologického zemědělství, Zaručené tradiční speciality, Chráněného označení původu, Chráněného zeměpisného označení) obsahující informace o jejich povaze. Úkolem respondentů bylo odpovědět, jestli mají dané logo v povědomí. Alespoň jedno logo poznalo 60 % obyvatel EU. Logo Fairtrade zná 36 % obyvatel EU, logo Ekologické zemědělství 24 %, logo Zaručené tradiční speciality 15 %, Chráněné označení původu 14 %, Chráněné zeměpisné

⁵ NMS12 tvoří státy, které jsou členy EU od roku 2004 a 2007, konkrétně: Bulharsko, Česká republika, Estonsko, Kypr, Litva, Malta, Maďarsko, Polsko, Rumunsko, Slovinsko a Slovensko

⁶ EU 15 tvoří státy, které se staly členy EU před roky 2004 a 2007, konkrétně: Belgie, Itálie, Francie, Německo, Lucembursko, Nizozemí, Dánsko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Řecko, Rakousko, Švédsko a Finsko

označení 14 %. Spontánně nebylo povědomé žádné logo 37 % respondentů a 4 % uvedla, že neví. Ve znalosti značek kvality jsou mezi státy velké rozdíly. Nejméně jedno logo zná 86 % občanů Spojeného království, ale oproti tomu jen 34 % respondentů z Bulharska a Polska. Stejně jako u otázky kvality potravin, je zde velký rozdíl mezi státy EU 15, kde 66 % dotázaných zná alespoň jedno logo, oproti státům NMS12, kde je to pouze 35 % dotázaných. Bohužel musím konstatovat, že Češi tato loga příliš neznají. Fairtrade zná pouze 12 % Čechů, Ekologické zemědělství 21 %, Zaručenou tradiční specialitu 20 %, Chráněné označení původu 14 %, Chráněné zeměpisné označení 13 %, ani jedno logo 47 %, alespoň jedno logo 46 %. Fairtrade je nejznámější u občanů Spojeného království, kde jej zná 81 % respondentů, nejméně známé je pro Španěly, kde ho znají pouze 3 % respondentů. Logo Ekologické zemědělství nejvíce znají dotázaní z Dánska 39 %, ale oproti tomu nejméně dánských respondentů uvedlo, že zná Zaručenou tradiční specialitu pouze 5 % a Chráněné označení původu 3 %. Zaručenou tradiční specialitu oproti tomu zná 25 % respondentů ze Španělska. Chráněné označení původu je nejvíce známé obyvatelům Itálie a to 36 %, zároveň 32 % respondentů zná logo Chráněného zeměpisného označení. Alespoň jedno logo zmíněných značek zná 46 % Čechů, což Českou republiku řadí na 17. místo. Faktem je, že tento průzkum je z roku 2012 a řekla bych, že značky kvality jsou u nás na vzestupu v posledních letech, je tedy možné, že dnes by průzkum v České republice dopadl lépe. Navíc v současné době probíhá propagační kampaň Kvalita z Evropy, která jistě zvýší znalost označení kvality Evropské unie. (Eurobarometr, 2012)

Závěr

Velké množství potravin je označeno značkou nebo certifikátem kvality. Značky jsou brány jako záruka kvality, která zvyšuje důvěryhodnost potravin. Spotřebiteli usnadňují orientaci při výběru potravinářských produktů.

Cílem mé diplomové práce bylo zjistit, zda označení potravin značkou kvality zaručuje spotřebiteli kvalitní a nezávadnou potravinu. Potraviny byly posuzovány na základě hodnocení v nezávislých testech a z výsledků kontrol Státní zemědělské a potravinové inspekce. V nezávislých testech (dTestu, pořadu A Dost!, pořadu Černé ovce a deníku MF Dnes) celkem bylo testováno a hodnoceno 229 potravin, z nichž 58 bylo označeno značkou kvality a 171 bylo bez označení. Je tedy vidět, že zatím převažují potraviny bez log kvality. Také v aplikaci „Potraviny na pranýři“ převažovaly potraviny bez označení známkou kvality. Celkem bylo dostupných 2532 výsledků zkontrolovaných potravin, z nichž s označením známkou kvality bylo 29 a bez označení 2503 potravinových výrobků. Obecně si značky kvality v testech vedly dobře. Nejlépe byly hodnoceny potraviny s logem Vím, co jím a Regionální potravina. Nejvíce rozporuplné hodnocení získala značka kvality Bio, která se umístila jak mezi nejlépe hodnocenými potravinami, tak i mezi nejhůře hodnocenými. Státní zemědělská a potravinářská inspekce označila osm potravin s logem Bio za nebezpečné. V hodnocení dTestu značka Bio byla na potravinách s hodnocením velmi dobře, tak i na potravinách s hodnocením nedostatečně. Na webových stránkách národní značky kvality Klasa je uvedeno: *„Značka Klasa je prestižním oceněním, které si zaslouží ty nejpoctivější a nejkvalitnější výrobky“* (Klasa, 2014), nicméně dle výsledků testů toto tvrzení není pravdivé. Značka kvality Klasa je na relativně kvalitních výrobcích, ale tyto potraviny se vyznačují spíše průměrnou kvalitou a ne vyšší. Potraviny s logem Klasa byly nejčastěji „uprostřed“ hodnocení např. v dTestu hodnoceny dobře a uspokojivě. Inspekce označila pět potravin s logem Klasa jako nebezpečné, jako falšované také tři potraviny a jako nejakostní čtyři potraviny s tímto logem. Srovnatelnou značkou kvality s Klasou je Český výrobek garantováno PK ČR, který získal v testech také „průměrná“ hodnocení. Potraviny jsou často označovány Klasou a zároveň Českým výrobkem garantováno PK ČR. Z potravin s označením Evropské unie špatná hodnocení získalo Chráněné zeměpisné označení, které bylo i na jedné nebezpečné potravine. Zaručená tradiční specialita označovala falšovanou potravinu, ale pouze z jednoho hodnocení není možné vyvodit závěr. Žádná testovaná potravina nebyla označena Chráněným označením

původu, Zdravou potravinou, Regionálními značkami a Českým výrobek s.r.o., pozitivní zpráva, je že ani Státní zemědělská a potravinová inspekce potraviny s těmito logy neshledala jako nejakostní, falšované či nebezpečné. Český výrobek nadační fond byl pouze na dvou výrobcích zařazených do nebezpečných potravin. Značka kvality Certified E-Friendly Food také byla pouze na dvou potravinách, jedna byla hodnocena velmi dobře a druhá jako nejakostní. Mezi nejrozšířenější značky patří: Klasa, Český výrobek garantováno PK ČR a Bio. Z kontrol Státní zemědělské a potravinové inspekce vyplývá, že legislativním požadavkům nevyhovuje 1,14 % potravin označených značkou kvality. Jakost potravin označených značkou kvality je srovnatelná s jakostí potravin bez označení značkou kvality. V ojedinělých případech je však možné se setkat s potravinou nekvalitní, která nese takovéto označení značkou kvality. Ve většině případů ovšem platí, že pokud je značka kvality udělena, bývá tak zpravidla u potraviny, která dosahuje průměrné kvality.

Z průzkumu zaměřeného na českou veřejnost, vyplývá, že polovina dotázaných zná značky kvality alespoň zběžně. Mezi nejznámější označení patří Klasa a Český výrobek garantováno PK ČR, tedy ta nejvíce rozšířená. Značek kvality si dotázaní nejvíce všímají přímo na potravinách, v televizi a poutacích v prodejnách. Česká veřejnost více věří českému národnímu označení než označení Evropské unie. Dvě třetiny respondentů se shodly, že vyšší informovanost o evropském značení by zvýšila zájem o nákup potravin s evropským označením kvality. Průzkum potvrdil, že pro spotřebitele je také důležitá cena, jen 8 % dotázaných by si určitě připlatilo za potravinu označenou logem kvality. Častěji jsou ochotni platit vyšší cenu lidé s vysokoškolským vzděláním. Z průzkumu zaměřeného na obyvatele Evropské unie vyplynulo, že nejdůležitější je pro spotřebitele při nákupu kvalita potravin, poté cena a původ potraviny. Značky kvality potravin pro respondenty nejsou až tak důležité, jsou důležité pro 47 % dotázaných. Celková znalost označení kvality Evropské unie je velmi nízká. Nejvíce obeznámeni se značkami kvality jsou občasně Spojeného království.

Přesto roste zájem veřejnosti a médií o problematiku kvality a bezpečnosti potravin a i v budoucnu lze očekávat, že tento trend bude zachován a v jeho důsledku se situace v oblasti zvyšování kvality potravin bude zlepšovat. Důvěryhodné značky kvality pak mohou spotřebiteli napomoci s jeho výběrem.

Seznam použitých zdrojů

Literatura:

FOTR, Jiří a kol. *Manažerské rozhodování: postupy, metody a nástroje*. 2., přeprac. vyd. Praha: Ekopress, 2010. 474 s. ISBN 978-80-86929-59-0.

HOŘEJŠÍ, B.; SOUKUPOVÁ, J.; MACÁKOVÁ, L.; SOUKUP, J. *Mikroekonomie*. 4., rozšířené vydání. Praha: Management Press, 2008. 574 s. ISBN 978-80-7261 -150-8

KELLER, Kevin Lane. *Strategické řízení značky*. 1. vyd. Praha: Grada, 2007. 796 s. Expert. ISBN 978-80-247-1481-3.

KOTLER, Philip a ARMSTRONG, Gary. *Marketing*. Praha: Grada, ©2004. 855 s. Expert. ISBN 80-247-0513-3.

MACHKOVÁ, Hana. *Mezinárodní marketing: nové trendy a reflexe změn ve světě*. 3., aktualiz. a přeprac. vyd. Praha: Grada, ©2009. 196 s. Expert. ISBN 978-80-247-2986-2.

PŘIBOVÁ, Marie et al. *Strategické řízení značky = Brand management*. Vyd. 1. Praha: Ekopress, 2000. 148 s. ISBN 80-86119-27-0.

VYSEKALOVÁ, Jitka a kol. *Chování zákazníka: jak odkrýt tajemství "černé skříňky"*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011. 356 s. Expert. ISBN 978-80-247-3528-3.

Právní předpisy:

ČSN EN ISO 9000:2006. Systémy managementu kvality - Základní principy a slovník. Praha: Český normalizační institut, 2006

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. In: *EUR-lex* [právní informační systém]. Úřad pro publikace Evropské unie [vid. 2015-10-23] Dostupné z: <http://eurlex.europa.eu>.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví

obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. In: *EUR-lex* [právní informační systém]. Úřad pro publikace Evropské unie [vid. 2015-10-15]. Dostupné z: <http://eurlex.europa.eu>.

Prováděcí vyhláška, k zákonu o potravinách a tabákových výrobcích, č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. In: *Sbírka zákonů, Česká republika* [vid. 2015-10-07]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů, Česká republika*. [vid. 2015-10-05]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů, Česká republika* [vid. 2015-10-08]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Zákon č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách a o změně zákona č. 6/2002 Sb., o soudech, soudcích, přísedících a státní správě soudů a o změně některých dalších zákonů (zákon o soudech a soudcích), ve znění pozdějších předpisů, (zákon o ochranných známkách). In: *Sbírka zákonů, Česká republika* [vid. 2015-10-07]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů. In: *Sbírka zákonů, Česká republika* [vid. 2015-10-07]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník. In: *Sbírka zákonů, Česká republika* [vid. 2015-10-07]. Dostupné z: <http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu>

Internetové zdroje:

A DOST! *Stream.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <https://www.stream.cz/adost/10008100--mouky>

A DOST! *Stream.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <https://www.stream.cz/adost/10005647-klasa-znacka-za-stamiliony>

A DOST! *Stream.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <https://www.stream.cz/adost/10006835-jahody>

AKERLOF, G. The Market for "Lemons": Quality Uncertainty and the Market Mechanism.

The Quarterly Journal of Economics, August 1970, Vol. 84, No. 3, s. 488–500. Dostupné z:

<http://staff.bath.ac.uk/ecs/jgs/Teaching/Advanced%20Microeconomics/Articles/akerlof.PDF>

Asociace regionálních značek [online]. [Mukařov]: Asociace regionálních značek, ©2010-2014 [vid. 2015-10-21]. Dostupné z: <http://www.regionalni-znacky.cz/>

Bezpečnost potravin A-Z. *Bezpečnost potravin* [online]. [vid. 2015-10-15]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76697.aspx>

Bezpečnost potravin. *Ministerstvo zemědělství*. [online]. [vid. 2015-11-02]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/>

BÖHMOVÁ, Kateřina. Zpráva z tiskové konference MZe a SZPI – Lidé mohou ode dneška na webu používat aplikaci „Potraviny na pranýři“. In. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. 2012-07-10. [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/zprava-z-tiskove-konference-mze-a-szpi-lide-mohou-ode-dneska-na-webu-pouzivat-aplikaci-potraviny-na-pranyri.aspx>

CEFF. *Certified E-Friendly Food* [online]. [Praha]: CEFF, ©2015 [vid. 2015-20-24]. Dostupné z: <http://www.ceff.info/>

Codex alimentarius [online]. 3rd ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, 2006 [vid. 2015-11-25]. ISBN 978-92-5-305614-9. Dostupné z: ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/understanding/Understanding_ES.pdf

Černé ovce. *Česká televize.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/1097429889-cerne-ovce/215452801080202/3772-reportaze/?sekce=2&clanek=3646>

Černé ovce. *Česká televize.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/1097429889-cerne-ovce/213452801080321/3772-reportaze/?sekce=4&clanek=3056>

Černé ovce. *Česká televize.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/1097429889-cerne-ovce/215452801080407/3772-reportaze/?sekce=6&clanek=3717>

Čerstvá vejce. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2013, č. 6 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyroby/384/test-cestvych-vajec>

Český výrobek [online]. [Praha]: Český výrobek, ©2010 [vid. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://www.ceskyvyrobek.eu/>

Eurobarometr 389. *Evropská komise* [online]. [vid. 2015-12-01]. Dostupné z: http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_389_en.pdf

Food safety and quality. *Food and Agriculture Organization of the United Nations* [online]. [vid. 2015-11-26]. Dostupné z: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/home-page/en/>

HNÍDKOVÁ, D. a KOBES, Z. Spotřeba potravin a nealkoholických nápojů. In: *Český statistický úřad* [online]. 2014-12-01 [vid. 2015-11-26]. Dostupné z: <https://www.czso.cz/documents/10180/20569358/2701391401.pdf/05d494de-4477-4123-ac9e-df0a2e412c37?version=1.0>

Hořické trubičky. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2014, č. 1 [vid. 2015-11-02]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobkou-442/horicke-trubicky>

Jahodové jogurty. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2013, č. 8 [vid. 2015-11-02]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobkou-400/test-jahodovych-jogurtu>

JORDÁN, Hynek. Ministr Jurečka: Inspektoři odhalili na českém trhu antibiotika v medu. In: *Ministerstvo zemědělství*. [online]. 2015-11-19 [vid. 2015-11-22]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2015_ministr-jurecka-inspektori-odhalili-na.html

JUREČKA, Marian. Interview. In: *Hyde Park ČT 24*. TV, ČT 24, 27. 10. 2015. Dostupné také z: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10252839638-hyde-park-ct24/215411058081027-hyde-park>

Klasa [online]. [Praha]: Klasa, ©2014 [vid. 2015-10-22]. Dostupné z: <http://www.eklasa.cz/o-znacce-klasa/>

KRATOCHVÍL, Tomáš. *Souhrn potravin a výživa* [online]. Praha: SSOU ATHOZ, nedatováno [vid. 2015-11-25]. Dostupné z: http://www.athoz.cz/potravin_yyziva_1.pdf

Kvalita z Evropy. *Oznaceni.eu* [online]. [vid. 2015-12-01]. Dostupné z: <http://www.oznaceni.eu/clanek/o-projektu>

Kvalita z Evropy. *Oznaceni.eu* [online]. [vid. 2015-12-01]. Dostupné z: http://www.oznaceni.eu/shared/clanky/246/Znacky_kvality_CZ_SK_zari_2015_TK_7.10..pdf

Kvalita. *Slovník cizích slov ABC* [online]. [vid. 2015-10-03]. Dostupné z: <http://slovník-cizich-slov.abz.cz/>

Kysané zeli. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2013, č. 2 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-367/test-kysaneho-zeli>

LAURENCE, Vincent. *Brand real: how smart companies live their brand promise and inspire fierce customer loyalty* [online]. New York: American Management Association, 2012 [vid. 2015-10-02]. ISBN 9780814416778. Dostupné z: <http://site.ebrary.com.zdroje.vse.cz/lib/vsep/reader.action?docID=10530655>

Loga pro ekologické zemědělství. *Ministerstvo zemědělství* [online]. [vid. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/>

MALÁ, Blanka. Rozdělení potravin podle jejich působení v těle. In: *Nutriční klub* [online]. 2010-03-17 [vid. 2015-11-25]. Dostupné z: <http://nutricniklub.webnode.cz/news/prekyseleni-organismu-je-problem/>

Máslo. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2011, č. 12 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-455/polotucne-cerstve-mleko>

Mladá fronta DNES. *Mafra.cz* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: http://www.mafra.cz/cs/?y=mafra_all%5Ccs_produkty-a-sluzby_mlada-fronta-dnes.htm

Mykotoxiny v chlebech. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2015, č. 6 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-527/test-mykotoxinu-v-balenych-chlebech>

Nadační fond Český výrobek [online]. [Praha]: Nadační fond Český výrobek, ©2011 [vid. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://www.ceskyvyrobek.cz/>

Nadměrná spotřeba soli přispívá k závažným onemocněním. *Ministerstvo zdravotnictví*. [online]. [vid. 2015-12-02]. Dostupné z: http://www.mzcr.cz/dokumenty/nadmerna-spotreba-soli-prispiva-k-zavaznym-onemocnenim_8476_2778_1.html.

O dTestu. *dTest.cz* [online]. [vid. 2015-11-01]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/clanek-2/o-dtestu>

Oblasti politiky - Spotřebitelé. *Europa.eu* [online]. [vid. 2015-10-15]. Dostupné z: http://europa.eu/pol/cons/index_cs.htm

Ovocné přesnídávky. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2015, č. 5 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-521/test-ovocnych-presnidavek-s-jahodami>

Označení původu a zeměpisná označení Společenství. *Úřad průmyslového vlastnictví* [online]. [vid. 2015-10-23]. Dostupné z: <https://www.upv.cz/cs/prumyslova-prava/oznaceni-puvodu-zemepisna-oznaceni/prihlasovani-do-zahranici/oznaceni-puvodu-a-zemepisna-oznaceni-spolecenstvi0.html>

Polotučné čerstvé mléko. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2014, č. 3 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-455/polotucne-cerstve-mleko>

Potraviny na pranýři. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranyri.cz/Search.aspx?ext=y&scustlocradius=2&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles>

Potraviny na pranýři. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranyri.cz/Search.aspx?lang=cs&design=default&archive=archive&listtype=tiles>

Potraviny na pranýři. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranyri.cz/InspProduct.aspx?scontrol=31&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles&page=1>

Potraviny na pranýři. *Státní zemědělská a potravinářská inspekce* [online]. [vid. 2015-11-06]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranyri.cz/InspProduct.aspx?scontrol=32&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles&page=1>

Pravidla značky Klasa. *Klasa* [online]. [vid. 2015-10-22]. Dostupné z: <http://www.eklasa.cz/vyrobci/jak-ziskat-klasu/pravidla-znacky-klasa/>

Quality. *Business Dictionary* [online]. [vid. 2015-10-03]. Dostupné z: <http://www.businessdictionary.com/definition/quality.html>

Regionální potravina. *Ministerstvo zemědělství* [online]. [vid. 2015-10-23]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>

Roztíratelné rostlinné tuky. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2015, č. 4 [vid. 2015-11-02]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/testy-vyrobyku-513/roztiratelne-rostlinne-tuky>

Shrnutí právních předpisů – Hospodářská soutěž. In: *EUR-Lex* [právní informační systém]. [vid. 2015-10-7]. Dostupné z: http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/competition.html?root_default=SUM_1_CODED%3D27&locale=cs

Slovníček pojmů. *Potraviny na pranýři* [online]. [vid. 2015-10-05]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx>

Smlouvy EU. *Evropská unie* [online]. [vid. 2015-10-05]. Dostupné z: http://europa.eu/eu-law/decision-making/treaties/index_cs.htm

Státní veterinární správa, Potraviny s chráněným označením. *Ministerstvo zemědělství* [online]. [vid. 2015-20-23]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potraviny-s-chranenym-nazvem/>

ŠTIKOVÁ, Olga. Vývoj spotřeby potravin v uplynulých 20 letech. In: *Tiskové setkání fóra zdravé výživy* [online]. 2014-06-26 [vid. 2015-11-26]. Dostupné z: www.fzv.cz/wp-content/uploads/2014/06/TM-Ing.-Štiková-web.docx

ŠVÉDOVÁ, Zuzana. Transmastné kyseliny. In: *Celostní medicína.cz* [online]. 2014-11-24 [vid. 2015-12-02]. Dostupné z: <http://www.celostnimedicina.cz/transmastne-kyseliny.htm>

Test DNES: Čerstvé plnotučné mléko. In: *AkcniCeny.cz* [online]. 2015-03-29 [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.akcniceny.cz/test-dnes/test-dnes-cerstva-plnotucna-mleka/>

Test DNES: Drůbeží párky. In: *AkcniCeny.cz* [online]. 2015-11-01 [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.akcniceny.cz/test-dnes/test-dnes-drubezi-parky/>

Test DNES: Hladké mouky. In: *Akcni ceny.cz* [online]. 2015-04-14 [vid. 2015-11-05]. Dostupné z: <http://www.akcniceny.cz/test-dnes/hladne-mouky/>

Test hořčic. *dTest: časopis pro spotřebitele* [online]. Praha: Občanské sdružení spotřebitelů „TEST“, roč. 2014, č. 4 [vid. 2015-11-03]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/clanek-3541/test-horcic-2014>

TREMLOVÁ, B. a JAVŮRKOVÁ, Z. *Řízení kvality a bezpečnosti potravin* [online]. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, 2014 [vid. 2015-10-03]. ISBN 978-80-7305-685-8. Dostupné z: <http://www.vfu.cz/inovace-bc-a-navmgr/realizovane-klicove-aktivita/skripta/ls-2013-2014/rizeni-kvality-a-bezpecnost-potravin.pdf>

Vím, co jím [online]. [Praha]: Vím, co jím, ©2013 [vid. 2015-10-23]. Dostupné z: <http://www.vimcojim.cz/cs/vim-co-jim/>

WINSOR, John. *Beyond the Brand: Why Engaging the Right Customers Is Essential to Winning in Business* [online]. Chicago: Dearborn Trade Pub., 2004 [vid. 2015-10-02]. ISBN 0793188369. Dostupné z: <http://site.ebrary.com.zdroje.vse.cz/lib/vsep/reader.action?docID=10064617>

Zdravá potravina [online]. [Praha]: Zdravá potravina, ©2015 [vid. 2015-10-23]. Dostupné z: <http://www.zdravapotravina.cz/logo>

ZEMAN, Jiří. *Ochrana spotřebitele (institucionální pojetí)*. Praha, 2009. Disertační práce. Vysoká škola ekonomická v Praze, Fakulta mezinárodních vztahů. Školitel Dana Zadražilová. Dostupné z: <https://isis.vse.cz/auth/lide/clovek.pl?id=33912;zalozka=7;studium=84511;zp=14427>

Značka „Český výrobek“. *Foodnet* [online]. [vid. 2015-10-20]. Dostupné z: <http://foodnet.cz/slozka/?jmeno=Zna%C4%8Dka+%22%C4%8Cesk%C3%BD+v%C3%BDrobek%22&id=1086>

ZPEVÁČKOVÁ, Barbora. Značka Klasa stojí stamilióny, kvalitu ale nezaručuje. In: *Novinky* [online]. 2015-05-14 [vid. 2015-10-22]. Dostupné z: <http://www.novinky.cz/ekonomika/369388-znacka-klasa-stoji-stamiliony-kvalitu-ale-nezarucuje.html>

Seznam obrázků

Obrázek 1: Bio.....	15
Obrázek 2: Evropské Bio logo	16
Obrázek 3: Český výrobek garantováno PK ČR	17
Obrázek 4: Klasa	18
Obrázek 5: Regionální potravina.....	20
Obrázek 6: Chráněné zeměpisné označení	22
Obrázek 7: Chráněné označení původu	23
Obrázek 8: Zaručená tradiční specialita	24
Obrázek 9: CEFF	25
Obrázek 10: Český výrobek s.r.o.	26
Obrázek 11: Český výrobek nadační fond.....	27
Obrázek 12: Regionální značka.....	29
Obrázek 13: Vím, co jím	30
Obrázek 14: Zdravá potravina	31

Seznam tabulek

Tabulka 1: Roční spotřeba jednotlivých druhů potravin na osobu v České republice	9
Tabulka 2: Zjištěných preferencí	35
Tabulka 3a: Zjištěných preferencí u značek kvality potravin.....	38
Tabulka 3b: Zjištěných preferencí u značek kvality potravin.....	39
Tabulka 4: Výsledné pořadí hodnotících kritérií	40
Tabulka 5: Hořické trubičky.....	44
Tabulka 6: Jahodové jogurty	45
Tabulka 7: Roztíratelné rostlinné tuky	46
Tabulka 8: Polotučná čerstvá mléka.....	47
Tabulka 9: Másla	48
Tabulka 10: Hořčice	49
Tabulka 11: Kysaná zelí	50
Tabulka 12: Přesnídky s jahodami.....	51
Tabulka 13: Balené krájené chleby	52
Tabulka 14: Čerstvá vejce	53
Tabulka 15: Nejakostní potraviny	55
Tabulka 16: Falšované potraviny	56
Tabulka 17: Nebezpečné potraviny	57
Tabulka 18: Mouka.....	59
Tabulka 19: Bílé jogurty.....	62
Tabulka 20: Hladké mouky	65
Tabulka 21: Drůbeží párky	65
Tabulka 22: Čerstvá plnotučná mléka	66
Tabulka 23: Hodnocení potravin	71

Seznam grafů

Graf 1: Znalost značek kvality potravin	76
Graf 2: Konkrétní znalost značek kvality potravin.....	77
Graf 3: Podpořená znalost značek kvality potravin.....	77
Graf 4: Místo seznámení se značkami kvality potravin	78
Graf 5: Ovlivnění značkou kvality potravin při nákupu.....	79
Graf 6: Důvěra ve značky kvality potravin	79
Graf 7: Evropská označení kvality	80
Graf 8: Větší informovanost o značkách kvality	81
Graf 9: Vyšší cena potravin se značkou kvality	81
Graf 10: Názor spotřebitelů	82