

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI
FAKULTA EKONOMICKÁ

Diplomová práce

Kvalita potravin v České republice
Food Quality in the Czech Republic

Šustrová Kateřina

2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma

„Kvalita potravin v České republice“

vypracovala samostatně pod odborným dohledem vedoucího diplomové práce za použití pramenů uvedených v příložené bibliografii.

Plzeň dne

podpis autora

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu mé práce Doc. Ing. Petru Cimlerovi, CSc. za cenné poznámky a trpělivé vedení.

Obsah

| | |
|--|----|
| Úvod..... | 7 |
| Cíle a metodika | 8 |
| 1 Kvalita..... | 9 |
| 1.1 Kvalita potravin..... | 10 |
| 1.1.1 Obecné požadavky na vnímání kvality potravin..... | 12 |
| 2 Bezpečnost potravin..... | 20 |
| 2.1 Právní rámec v České republice a Evropské unii..... | 20 |
| 2.1.1 Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích | 20 |
| 2.1.2 Zákon č.634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele..... | 21 |
| 2.2 Kontrolní organizace v ČR..... | 22 |
| 2.2.1 Státní veterinární správa ČR..... | 22 |
| 2.2.2 Státní zemědělská a potravinářská inspekce | 22 |
| 2.2.3 Orgány ochrany veřejného zdraví..... | 22 |
| 2.3 Přístup EU k problematice kvality potravin..... | 22 |
| 2.3.1 Hygienický balíček | 23 |
| 2.3.2 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin..... | 25 |
| 2.3.3 Evropské organizace | 26 |
| 2.4 Global Food Security Index | 29 |
| 2.5 Další právní předpisy | 29 |
| 3 Spotřebitelské značky kvality v ČR..... | 31 |
| 3.1 Klasa..... | 31 |
| 3.2 Regionální potravina | 33 |
| 3.3 Český výrobek – Garantováno potravinářskou komorou ČR | 35 |
| 3.4 BIO..... | 36 |
| 3.5 Víím, co jím..... | 36 |
| 4 Aktuální případy stavu kvality na trhu potravin | 39 |

| | | |
|-------|---|----|
| 4.1 | Obal..... | 39 |
| 4.2 | Nutriční hodnota..... | 42 |
| 4.3 | Trvanlivost | 43 |
| 4.4 | Dvojitá kvalita potravin – senzorická kvalita | 43 |
| 4.5 | Přidatné látky v potravinách..... | 47 |
| 4.6 | Bezpečnost potravin | 48 |
| 4.6.1 | Pančovaný alkohol metanolem | 48 |
| 4.6.2 | Vejce a antibiotika | 49 |
| 4.6.3 | Další nebezpečné potraviny na trhu..... | 50 |
| 5 | Výzkum..... | 52 |
| 5.1 | Metodika a cíl výzkumu..... | 52 |
| 5.2 | Technika sběru dat | 52 |
| 5.3 | Výsledky Výzkumu..... | 53 |
| 6 | Návrhy a doporučení..... | 67 |
| | Závěr | 69 |
| | Seznam tabulek | 71 |
| | Seznam obrázků..... | 72 |
| | Seznam zkratk | 74 |
| | Seznam použité literatury | 75 |
| | Seznam příloh | 81 |

Úvod

Pojem kvalita se začal objevovat už se vznikem společnosti. Podstatným důvodem bylo rozlišení výrobků, jež jsou pro spotřebitele nekvalitní nebo kvalitní, aby nedocházelo ke klamání a nekalým praktikám na trhu. Během období se kvalita nadále vyvíjela a byly na ni udělovány stále vyšší nároky. Vznikly instituce, které kontrolují kvalitu tím, že se zaměřují na její posouzení, a které dbají především na to, aby se k spotřebiteli nedostaly závadné a zdraví nebezpečné výrobky.

Se zvyšující se životní úrovní se dbá na kvalitu potravin stále více a spotřebitel se může zajímat o původ potravin, složení ad. Současný pohled na kvalitu potravin je rozporuplný. Je to velice aktuální a diskutované téma a média zaplavují spotřebitele řadou kauz spojených s kvalitou výrobků. Jednou nejzásadnější kauzou je dvojí kvalita potravin vyskytující se na trhu, která spočívá v tom, že ty samé výrobky se stejným označením jsou prodávány na různých trzích v různé kvalitě.

V současné době se na trhu také objevují potraviny, které jsou označeny značkami kvality. Toto označování potravin může být z pohledu výrobce konkurenční výhoda, ale také důležité vodítko pro spotřebitele při nákupu potravin. Na českém trhu je možné zaznamenat hned několik značek kvality a produktů nesoucí toto označení a jejich počet stále roste. Práce pojednává o tom, jak český spotřebitel vnímá kvalitu potravin a co je pro něj nejdůležitější, zda složení potravin, vzhled či značky kvality.

Cíle a metodika

Cílem této práce je zaměřením se na kvalitu potravin v České republice. Na základě zjištění, která budou v závěru práce sestaveny návrhy výrobcům a obchodníkům, ve kterých bude uvedeno, na co se mají při produkci potravin zaměřit, aby tak svojí kvalitou zaujali zákazníka.

Teoretická část práce se bude zabývat pojmem kvalita jako takovým. Dále budou představeny obecné požadavky na vnímání kvality potravin, právní legislativou, institucemi, které se kvalitou výrobku zabývají a také budou představeny značky kvality vyskytující se na českém trhu.

Praktická část je rozdělena do tří kapitol. První část je zaměřena na problematiku na trhu potravin z hlediska obecného vnímání kvality potravin, součástí bude představena i problematika svojí kvality potravin, kde bude prozkoumáno, zda se potravinářské koncerny opravdu dopouštějí dvojí kvality na trhu a klamou zákazníka.

V druhé části budou vyhodnocena data z dotazníkového šetření. Pomocí dotazníkového šetření bude zjištěno, jak český spotřebitel vnímá kvalitu potravin a co pro něj znamená kvalitní potravina.

Na základě výsledků výzkumu a shrnutí nejdůležitějších informací ohledně současného stavu a zákaznického vnímání kvality potravin na českém trhu, budou v poslední části diplomové práce sepsána doporučení výrobcům a obchodníkům, jak udržet kvalitu jejich potravin na co nejvyšší úrovni.

1 Kvalita

Kvalita je pojmem mnoha různých interpretací. Jedná se o pojem, který se vztahuje k výrobkům či službám, ale také k prováděným činnostem a procesům. Pojem kvalita není v historii neznámý, ovšem postupem času, jak se vyvíjelo lidstvo, vyvíjel se i pohled na kvalitu. [16]

Pojem kvalita se traduje již s dobou, kdy si lidé začali zhotovovat nástroje pro lov, začali si šít oděvy, stavět obydlí atd. Po vykonané práci se vždy ohodnotili a srovnávali svoje dílo se svými představami. Již v Chamurapiho zákoníku bylo stanoveno, že pokud stavitel postavil dům s nevyhovující konstrukcí a na základě toho se dům zřítí a usmrtí majitele, čeká stavitele trest smrti. [16]

Ve středověku se jednalo o řemeslné cechy, které hlídaly kvalitu výrobků. Například v Německu se nesmělo vyrábět zlato, které by mělo ryzost pod 16 karátů. Vyskytovaly se ovšem i takové země, které za vadnost produktů nechaly usekávat ruce či dokonce udělovaly trest smrti. Časem začal do oblasti kvality zasahovat i stát, a to hlavně z důvodu podpory rozvoje výroby a obchodu. Další byly i důvody ochránářské. Již v roce 1887 britská sněmovna rozhodla o tom, že zboží, které bude importováno do Anglie, musí mít označení původu. Vznikl tak způsob označení „made in“, který se využívá dosud. [16]

S časem postupně vytlačovala průmyslová výroba výrobu řemeslnou z trhu a zákazník již nebyl v přímém kontaktu s dělníkem, a proto byly zavedeny průběžné kontroly zabraňující nedodržování kvality. S nástupem druhé světové války byly zesíleny požadavky na kvalitu, průběh výroby byl pečlivě sledován a byly stanoveny normy, které představovaly kritéria pro dodržování kvality. Kvalitní produkt byl ten, který měl stoprocentní úroveň výrobního provedení. Po druhé světové válce vyšlo najevo, že výrobek bez vady, plnící všechny normy, neznamená úspěch na trhu. Zákazník začal dbát také na vzhled atd. Japonci byli ti, kteří pochopili kvalitu jako konkurenční výhodu a přenášeli veškeré poznatky do praxe. Následovaly je další společnosti, které si začaly uvědomovat konkurenční prostředí a usilovaly o dodání kvalitních výrobků a služeb na trh. První požadavky na management kvality byly stanoveny v normách AQAP (Allied Quality Assurance Publications) pro NATO. Poté se začaly využívat i v civilních oblastech. V roce 1987 byla přijata řada norem ISO 9000 pro systém řízení kvality a danými normami se mohla řídit jakákoliv organizace na světě. [16]

Kvalita závisí na smyšlení zákazníka. Pokud chce firma budovat silnou značku, musí vybudovat u zákazníků pocit, že vyrábí kvalitní výrobky. Velice důležitým stanoviskem u vzniku značky je mít své vlastní jméno. Značka, která má dobré jméno, má potenciál být úspěšná na trhu. Na českém trhu má vybudované jméno nespočet značek, které se za kvalitní považovaly již před rokem 1989 a lidé je jako kvalitní vnímají i nadále i přes to, že se na trhu může pohybovat kvalitnější zahraniční výrobek dle složení atd. [3]

Jak tedy zákazník vnímá kvalitu? Vnímání kvality je odrazem požadavků spotřebitele. Tyto požadavky jsou velice subjektivní, neboť požadavky se liší dle různých faktorů, například biologické faktory (věk, pohlaví), sociální (vzdělání, zaměstnání, společenská pozice), demografické, a společenské (propagace produktů). [4]

Všeobecné požadavky na kvalitu lze vyjádřit jako bezzávadnost – kvalitní parametry – stabilita. Očekává se tedy, že kvalitní produkt je oproštěn od jakýchkoliv nedostatků, a navíc bude poskytovat vhodnější parametry nejen u samotného výrobku, ale také u doprovodných služeb. Aby výrobce uspokojil požadavky svých zákazníků, je nutné také sledovat znaky kvality. Znakem kvality je daný parametr, který je měřitelný a reflektuje daný požadavek. Znaky se nejčastěji člení na:

- hmotné (chemické, mechanické),
- smyslové (chuť, aroma),
- časové (doba trvání),
- ergonomické (související s bezpečností),
- související s chováním (profesionální přístup). [15]

Je samozřejmé, že obsah kvality výrobků a služeb nebo procesů se může do značné míry lišit v obecné míře dle požadavků na jejich kvalitu. Tato diplomová práce je zaměřena na kvalitu potravin.

1.1 Kvalita potravin

Kvalita potravin je také neuchopitelný pojem, na který existuje mnoho definic. U pojmu kvalita se ptáme na „jaký“ nikoliv „kolik“, takže nám žádná veličina neseřazuje potraviny do určené „jakostní stupnice“. Tvrzení, že potravina je kvalitní či nikoliv, je těžké posoudit, proto je důležité nejdříve stanovit, jaké parametry určují kvalitu potraviny. Jedná se o několik hledisek, která jsou měřitelná a na jejichž základě lze poté diskutovat, zda je potravina či není kvalitní. [47]

Zvyšování nároků na kvalitu potravin roste vlivem neustálého zlepšování technologií, procesů atd., což nese za důsledek stále širší nabídku produktů na trhu. Jsou vyhledávány produkty, které jsou lepší než ostatní, ale prodávány za příznivější ceny. Dalším aspektem, který tlačí na kvalitu potravin, je neustálý převis nabídky nad poptávkou, který způsobuje na trhu s potravinami silné konkurenční tlaky. Dané konkurenční tlaky nutí výrobce k hledání stále nových možností, v čem být lepší než ostatní. [14]

Vlivem zájmu o toto téma přibývají v České republice i organizace, které se kvalitou potravin zabývají. Jednou organizací, která se zabývá o kvalitu potravin, je projekt, jež spravuje ministerstvo zemědělství a Státní potravinářská a zemědělská inspekce - Potraviny na pranýři. Dle tohoto projektu je kvalita potravin určena „*senzorickými vlastnostmi, chemickým složením, fyzikálními vlastnostmi, množstvím mikrobiologických a toxikologických kontaminantů, dobou trvanlivosti, balením a značením*“. [61]

Pojem kvalita obecně dle normy ČSN EN ISO 9000 „*je stupeň plnění požadavků souborem inherentních charakteristik*“ [16, 19 s.] Požadavek lze chápat jako potřebu či očekávání a pojem inherentní zde představuje „*sobě vlastní*“ či „*vnitřní*“. [16]

Zjednodušeně lze definici vyložit tak, že každý výrobek má určité vlastnosti projevující se navenek, které zaujmou zákazníka. Pokud se vlastnosti produktu shodují s požadavky zákazníka, lze tuto potravinu považovat za kvalitní. [8]

Pokud se na kvalitu potravin podíváme z pohledu zákonů, nejzákladnějšími předpoklady kvality potravin je jejich bezpečnost a hygiena. Potravinářský výrobek, který nesplňuje tyto dvě základní podmínky, nemá legislativní oprávnění být uveden na trh. Kupující musí mít jistotu, že nákup potravin je zdravotně nezávadný, a že výrobek odpovídá kvalitou finančnímu ocenění. Z daných poznatků vyplývá, že kvalita potravin souvisí s bezpečností výživy a ovlivňování zdraví spotřebitele s jeho preferencemi a stravovacími návyky. [14]

Pojem kvalita je někdy zaměňován s pojmem jakost. Kvalita a jakost se někdy považují jako synonyma. Co se týče jakosti obecně se jedná o posouzení množství požadavků, které na danou potravinu klade jedinec posuzující kvalitu. Jak již bylo zmíněno, kvalita je spíše na úrovni subjektivního názoru, kdežto jakost se přiklání více k legislativou

nastavená kritéria a spadá pod legislativní dozor. Definice jakosti dle zákona č. 110/1997 Sb. O potravinách a tabákových výrobcích v platném znění:

„Jakost je soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž limity jsou stanoveny tímto zákonem, prováděcím právním předpisem anebo přímo předpisem Evropských společenství.“ [17]

Pro pochopení kontextu v současnosti se toto znění přeci jen nepatrně liší od představy jednotlivých spotřebitelů ohledně definice na jakostní výrobek.

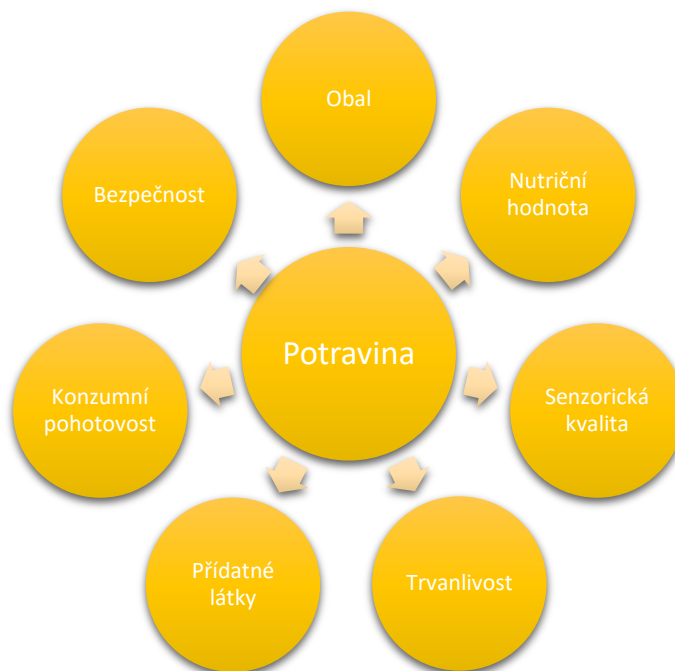
Jakost je soubor vlastností, které výrobek má nebo které by měl mít k naplnění funkcí, pro které je určen. Kdežto kvalitní výrobek splňuje všechny požadavky, které spotřebitel má, aby byl spokojen. Spotřebitel se ovšem také rozhoduje na základě cen a reklam. [7]

1.1.1 Obecné požadavky na vnímání kvality potravin

Jak již bylo uvedeno, kvalita je hodnocena především subjektivně. Zahrnuje mnoho aspektů, dle kterých je posuzována. Požadavky na kvalitu potravin jsou z hlediska bezpečnosti neboli zdravotní nezávadnosti, posuzovány z hlediska nutričních hodnot, sensorické kvality, trvanlivosti, obalu, přídatných látek a konzumní pohotovosti. Kvalita potravin je komplexní pojem, ale nejzákladnějšími podmínkami kvality potravin je zdravotní nezávadnost, které je věnována samostatná kapitola č. 2.

Samotný pojem kvalita potravin zahrnuje mnoho aspektů. Jedná se o multikriteriální parametr, který pokrývá hygienické, nutriční, technologické, sensorické a informační aspekty. Zároveň tento pojem zahrnuje i vlastní užitnou hodnotu, která je dána snadností kulinární přípravy a spotřeby, a samozřejmě i aspekty ekonomické. I když je kvalita potravin velmi komplexním pojmem, musíme si uvědomit, že nejzákladnějšími podmínkami kvality potravin je jejich bezpečnost a hygiena. [14]

Obrázek 1: Obecné požadavky na vnímání kvality potravin



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

1.1.1.1 Obal

Obal z hlediska kvality potravin splňuje především funkci ochrannou, kdy ochraňuje potravinu před nežádoucími změnami z hlediska kvantitativního i kvalitativního. Obal také plní funkci manipulační a komerční, kdy vzhled obalu z marketingového hlediska prodává výrobek. [5]

Jak již bylo zmíněno, hlavním úkolem obalu je chránit potravinu před znemožněním záměny či změny obsahu. Obaly také musí splňovat stanovené požadavky pro materiály přicházející do styku s potravinou, aby nedošlo k senzorickému ovlivnění potraviny. Z tohoto důvodu jsou veškeré obaly na potraviny kontrolovány. Obaly jsou vybírány dle charakteru potraviny. V potravinářském průmyslu lze nalézt potraviny balené (jedná se o potravinu, která byla zabalena ve výrobním závodě) a potraviny nebalené a zabalené (jedná se o potravinu balenou v zázemí prodejny). [34]

Dalším důležitým aspektem týkajícím se obalů z hlediska kvality jsou **informace vyžadované zákonem**. Informace vyžadované zákonem na obalech potravin vyžaduje zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Zde jsou uvedeny obecné požadavky na označování výrobků. Dále informace vyžadované zákonem upravuje zákon č. 110/1992 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a v poslední řadě vyhláškou č. 113/2005 Sb.,

o způsobu označování potravin a vyhláškami zabývajícími se jednotlivými komoditami, kde jsou specifikovány konkrétní požadavky a také nařízení ES. [20]

Výše zmíněný zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele udává, že „*prodávající musí zajistit, aby jim prodávané výrobky byly přímo viditelně a srozumitelně označeny názvem výrobku, označením výrobce nebo dovozce, popřípadě dodavatele, údaji o hmotnosti nebo množství nebo velikosti, popřípadě rozměru, dalšími údaji potřebnými dle povahy výrobku k jeho identifikaci, popřípadě užití.* [20]

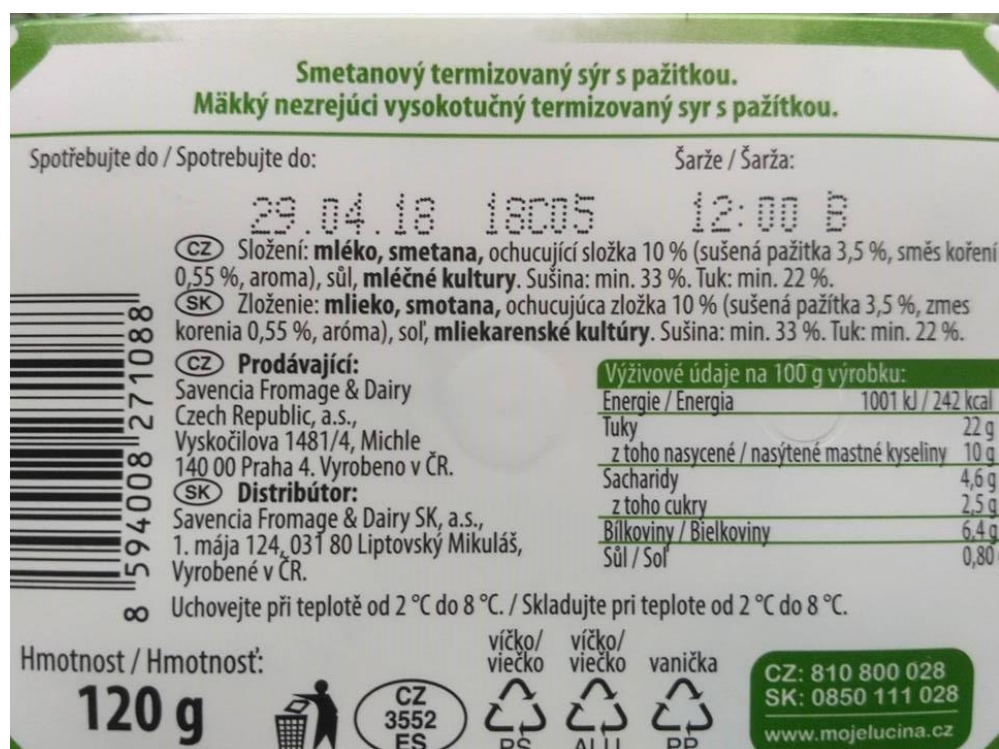
Dalším zákonem, který stanovuje požadavky na označování potravin a již byl v práci uveden, je zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Požadavky jsou uvedeny níže:

- Původ – údaj o původu potraviny se obecně nemusí vždy uvádět, ale jen v případech, kdy by se spotřebitel mohl domnívat, že původ je jiný než ten skutečný. Povinně se musí uvádět dle stanoveného právního předpisu u potravin jako je maso, olivový olej, med.
- Název druhu, skupiny nebo podskupiny potravin – například trvanlivé pečivo.
- Údaje o množství výrobku – v jednotkách objemu, hmotnosti, případně počet kusů. Na pevných potravinách v nálevu je nutné uvádět celkovou hmotnost a hmotnost pevné potraviny.
- Trvanlivost – jedná se o uvedení data trvanlivosti, do kterého je potravina nezávadná. Jaké trvanlivosti se uvádějí na obalu bude uvedeno v kapitole 1. 1. 1. 4.
- Šarže – jedná se o množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek (ze stejné suroviny, ve stejnou dobu). Označení šarže se u balené potraviny uvádí na obale určeném pro spotřebitele, u nebalené potraviny se šarže uvádí na vnějším obalu, ve kterém je potravina uváděna na trh, zejména na přepravním nebo skupinovém obalu. Tento údaj je důležitý z hlediska vypátrání závadné potraviny.
- Složení – jedná se o složení potraviny, o použití všech surovin a přidaných látek, potravinových doplňcích, alergenů ad. Pokud například máme pečivo s meruňkami musí být uvedeno, z kolika procent jsou meruňky v potravine zastoupeny.

- Údaje o způsobu skladování – uvádí se v případě, že špatným skladováním může být potravinu znehodnocena.
- Údaje o způsobu užití – uvádí se v případě, pokud hrozí poškození zdravotní nezávadnosti nebo potravinu může být špatným způsobem užití znehodnocena.
- Údaje o určení potraviny pro zvláštní výživu – jedná se o označení například bezlepkové výživy, kojenecké, pro diabetiky ad.
- Údaj o možnosti nepříznivého vlivu na zdraví – pokud potravinu obsahuje látky, které by mohly představovat nebezpečí pro osoby se specifickým postižením či při konzumaci v nadměrném množství, např. na některých potravinách je uvedeno, že při nadměrné konzumaci se mohou dostavit projímavé účinky.
- Údaje o ošetření ionizujícím zářením zákona 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. [17]

Všechny tyto výše uvedené údaje musí být uvedeny v českém jazyce, kromě obchodního názvu výrobku, anebo pokud některý údaj nelze jednoznačně vyjádřit v českém jazyce. Údaje musí být snadno čitelné, srozumitelné, nesmazatelné a uvedené na viditelném místě. [17]. Na uvedeném obrázku 2 jsou znázorněny údaje na obalu výrobku Lučina.

Obrázek 2: Údaje uvedené na obalu výrobku Lučina

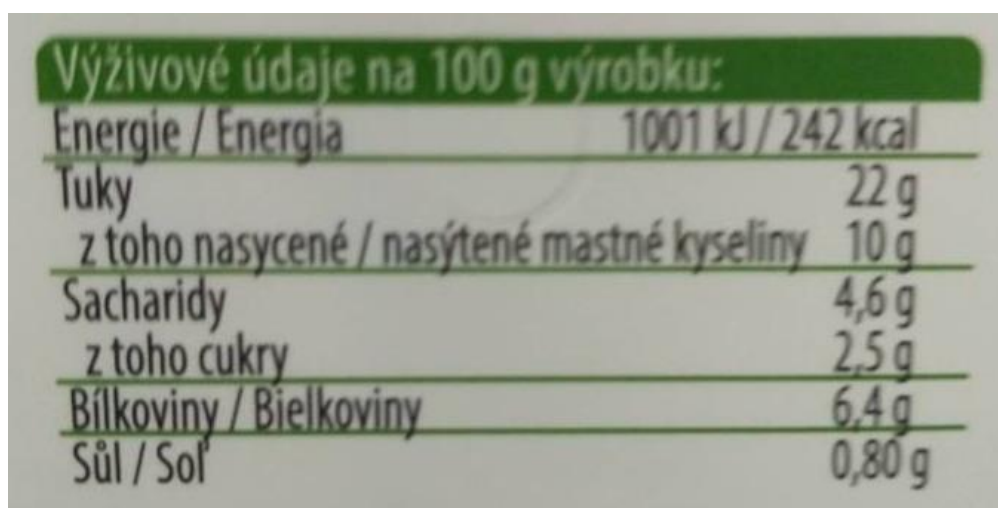


Zdroj: vlastní zpracování, 2018

1.1.1.2 Nutriční hodnota

Nutriční hodnota, nebo také výživová hodnota či energetická hodnota, je dána složením potraviny. Spotřebitel konzumuje potraviny proto, aby dodal tělu určité živiny, především tuky, sacharidy, vitaminy, minerály, vlákninu ad. Záleží na každém spotřebiteli individuálně, zda tyto informace sleduje. Pro někoho je kvalitní potravina s nízkým obsahem sacharidů a pro někoho například s nízkým obsahem tuků. Sledování nutričních hodnot je především preferované zákazníkem, který má například zdravotní problémy (cukrovka – nižší obsah cukru, žlučnickové problémy – netučné potraviny) nebo spotřebitelem, který má vyhraněný svůj životní styl a vyhledává nízkosacharidové potraviny, potraviny s vlákninou aj. Na obrázku 3 jsou uvedeny výživové údaje výrobku Lučina. [33]

Obrázek 3: Nutriční hodnoty výrobku Lučina



Výživové údaje na 100 g výrobku:

| | |
|--|--------------------|
| Energie / Energia | 1001 kJ / 242 kcal |
| Tuky | 22 g |
| z toho nasycené / nasýtené mastné kyseliny | 10 g |
| Sacharidy | 4,6 g |
| z toho cukry | 2,5 g |
| Bílkoviny / Bielkoviny | 6,4 g |
| Sůl / Sol' | 0,80 g |

Zdroj: vlastní zpracování, 2018

1.1.1.3 Senzorická kvalita

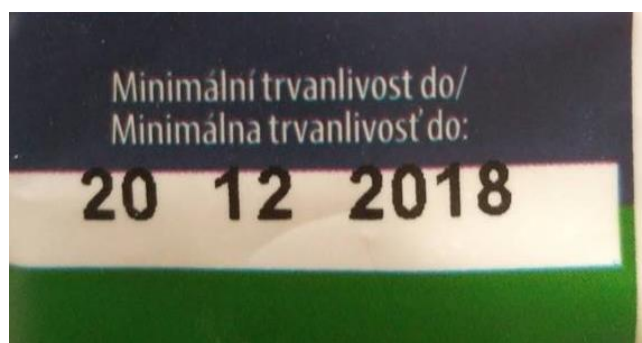
Senzorická kvalita potravin se hodnotí vzhledem, vůní, chutí a konzistencí. Pro spotřebitele z hlediska kvality je nejvýznamnější především chuť a vůně. Spotřebitel si vybírá potraviny také na základě pozitivních a negativních pocitů, které při posuzování získává a využívá zde své dosavadní zkušenosti. Sensoricky kvalitní potraviny pro spotřebitele zvyšují příjemnost jejich spotřeby, a tím také přispívají ke kvalitě života. [11]

1.1.1.4 Trvanlivost

Trvanlivost je další požadavek na kvalitu potraviny. Na obalu potraviny se setkáme s dvěma pojmy, kterými jsou:

- Datum minimální trvanlivost – jedná se o minimální dobu, po kterou je potravina zdravotně nezávadná. Po uplynutí této doby může být potravina nadále prodávána, ale v obchodě musí být nabízena odděleně s informací o uplynutí minimální trvanlivosti a musí být zdravotně stále nezávadná. Na obrázku 4 je možno vidět vyobrazení minimální trvanlivosti na dehydratovaném výrobku - kaše s datlemi a mákem. [34]

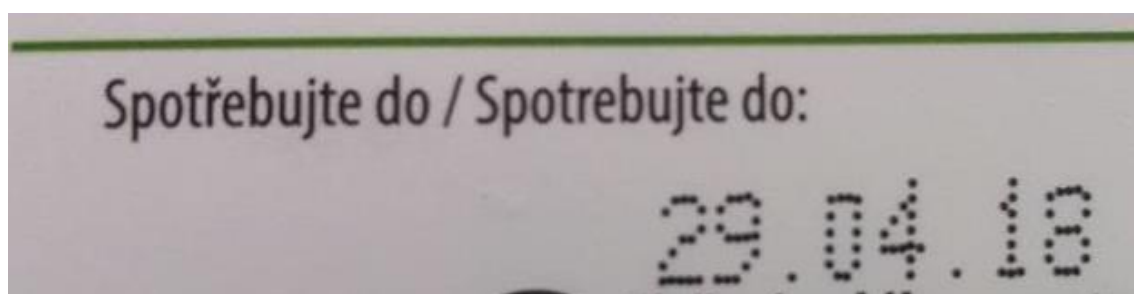
Obrázek 4: Uvedení minimální trvanlivosti na obalu potraviny



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

- Datum použitelnosti – uvádí se u potravin, které podléhají rychlé zkáze s uvedením nápisu „spotřebujte do“. Po uplynutí této doby se potraviny nesmějí prodávat. (bezpacnapotravina.cz) Na obrázku č. 5 lze spatřit vyobrazení trvanlivosti na výrobku Lučina. [34]

Obrázek 5: Zobrazení trvanlivosti výrobku Lučina



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Jak vyplývá z výše uvedeného textu, trvanlivost potravin je omezená a závislá na povaze potraviny. Prodloužit trvanlivost u potravin lze pomocí použití kvalitních surovin, chemických či přírodních konzervantů.

1.1.1.5 Přídavné látky v potravinách

Pokud spotřebitel na obalu potraviny spatří písmeno E následované třetí nebo čtyřmístným kódem, jedná se tzv. „éčka“, která jsou obsahem skoro každé potraviny

a jsou součástí moderních technologií zpracování potravin. Tyto látky jsou přírodního i chemického charakteru a do potravin se přidávají pro prodloužení trvanlivosti, lepší vzhled, chuť, vůni, konzistenci atd. [59]

V současnosti se v potravinářském průmyslu využívá kolem 350 látek povolených v ČR. Jsou ovšem také potraviny, do kterých se aditiva přidávat nesmějí, a těmi jsou: med, máslo, mléko, cukr, neochucené podmáslo aj. [59]

Na trhu se vyskytuje nespočet diskuzí, zda je nutné látky do potravin přidávat či nikoliv. Do jaké míry jsou pro spotřebitele nezávadné a jaká je hranice, kdy už mají pro něj negativní účinky? Pravda by se měla nacházet někde uprostřed. Přírodní aditiva jsou již využívána po staletí, jsou zdraví neškodná. Jedná se například o kyselinu mléčnou. [59]

Dále jsou zde aditiva, která se požívají vlivem nových technologií a moderní doby, kdy spotřebitel klade důraz i na vzhled potraviny. Tyto látky slouží ke zlepšení atraktivnosti potraviny, chuti, struktury, vůně apod. Pokud je člověk konzumuje ve velkém množství, mohou být pro jeho organismus problematické. Sem lze zařadit umělá sladidla a barviva. Na druhé straně je zde také i problém, že pokud by daná aditiva nebyla přidávána do potravin, snížila by se i minimální trvanlivost potravin, textura apod. [1]

Jak bylo zmíněno, seznam všech přidaných látek na potravině musí být vypsán na obalu a musí být také uvedeny informace o jeho vlivu na zdraví. Tyto látky se dále dělí do následujících kategorií:

- Antioxidanty, které chrání potravinu před oxidací. Jedná se například o žluknutí tuku a barevných změn potravin.
- Barviva, která udávají potravině barvu, která by například byla ztracena během technologického postupu.
- Konzervanty, které chrání potraviny proti zkáze vlivem činností mikroorganismů.
- Kyseliny, které zvyšují kyselost či udávají kyselou chuť.
- Regulátory kyselosti, které mění či udržují kyselost a alkalitu potraviny.
- Tavicí soli, které mění vlastnost bílkoviny při výrobě např. tavených sýrů.
- Kypřící látky, které slouží k zvýšení objemu těsta a další látky, jež zlepšují vlastnost potraviny ad. [59]

1.1.1.6 Konzumní pohotovost

Jako si spotřebitel žádá, aby byly potraviny zdravotně nezávadné, chutné, trvanlivé aj., tak také zároveň žádá, aby byly ve spotřebě co nejpohodlnější. Spotřebitel chce, aby byla co nejvyšší užitná hodnota. Jedná se tedy o co nejsnazší manipulaci s potravinou, nejjednodušší přípravu ke konzumaci, ale také aby velikost balení odpovídala spotřebě a potraviny byly přiměřeně trvanlivé.

V konzumní pohotovosti se jedná o rychlou úpravu potravin. Řadí se sem potraviny, které jsou již předpřipravené. Jedná se o zmrazené pokrmy balené do servírovacích podložek, instantní potraviny, předvařené výrobky, výrobky určené pro ohřev aj. Dále sem patří potraviny, které jsou maximálně průmyslově upraveny pro přímou konzumaci. Jedná se o hotové směsi na přípravu moučníků, knedlíků apod., dehydratované výrobky, instantní polévky, ale také plátkové sýry, krájený chléb či připravené saláty s hotovými dresingy. Veškeré tyto potraviny se nazývají convenience food. Šetří spotřebiteli čas a energii vynaloženou na přípravu pokrmu. Na obrázku 6 je vyobrazen dehydratovaný výrobek k přípravě snídaňové kaše a popis, kde lze vidět návod přípravy tohoto pokrmu. [66]

Obrázek 6: Dehydratovaný výrobek - snídaně



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

2 Bezpečnost potravin

Bezpečnost potravin je nejdůležitější částí požadavku na vnímání kvality potravin. Za bezpečnou potravinu se považuje potravina, která je zdravotně a hygienicky nezávadná. Tyto základní vlastnosti jsou pro každou potravinu na trhu povinné a jsou zakotveny v legislativním rámci Evropské unie a České republiky.

2.1 Právní rámec v České republice a Evropské unii

Daná kapitola se zabývá kvalitou a bezpečností potravin, jež jsou upraveny dle platné právní legislativy. Všechny nejdůležitější zákony a vyhlášky budou v práci zaznamenány.

Zákonů, vyhlášek a nařízeních zabývajících se kvalitou a bezpečností potravin je z pohledu České republiky i Evropské unie velké množství. Práce se zabývá pouze těmi nejdůležitějšími zákony. V České republice se jedná o zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a zákon č.634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Z pohledu Evropské unie jde o Nařízení 178/2002/ES a systém RASFF. V závěru této kapitoly jsou zachyceny informace, které musí být povinně uvedeny na potravinách.

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

Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, který udává, že potraviny jsou „*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*“. [17]

Potravinami, jež jsou zdravotně nezávadné, jsou dle zákona „*potraviny, které splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené tímto zákonem, přímo použitelným předpisem Evropských společenství a prováděcím právním předpisem nebo které jsou uváděny do oběhu se souhlasem ministerstva zdravotnictví*“. [17]

Tento zákon spravuje povinnosti, jež mají subjekty při výrobě a dovozu potravin a tabákových výrobků, uvedení na trh a jejich přepravě. Mezi povinnostmi se řadí například dodržování technologických a hygienických požadavků od výroby až po uvedení na trh, dodržování podmínek při užívání přídatných látek, dodržování

správného skladování aj. Zákon také stanovuje požadavky na obaly potravin, kde je uvedeno, jaké obalové materiály a obaly mohou být použity. Jedná se o obaly, které:

- „chrání potravinu před znehodnocením a znemožňují záměnu nebo změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu,
- odpovídají požadavkům na předměty a materiály přicházející do přímého styku s potravinami,
- senzory ani jiným způsobem neovlivní potravinu.“ [17]

Zákon se také zabývá ozařováním potravin UV paprsky a kategorizací těl jatečných zvířat. Stanovuje orgány státního dozoru, kterými jsou:

- orgány ochrany veřejného zdraví,
- orgány veterinární správy,
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce,
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský. [17]

Jsou zde také vyjmenovány správní delikty a určena výše pokut, při nedodržování zákona.

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

Zákon č.634/1992 Sb., o Ochráně spotřebitele se nevztahuje se pouze k potravinám, ale předepisuje obecné podmínky prodeje výrobků a služeb v České republice. Zabývá se poctivostí prodeje výrobků a poskytováním služeb. V zákoně jsou definované nekalé a klamavé obchodní praktiky. Zákon definuje a zakazuje nekalé, klamavé a agresivní obchodní techniky. Dále stanovuje povinnosti prodávajícího vůči spotřebiteli. Povinnosti prodávajícího jsou informovat spotřebitele o vlastnostech výrobků, jejich užití a údržbě a dále o možném nebezpečí, které vyplývá z nesprávného používání. Zákon nadále vyžaduje po prodávajících, aby nabízeli výrobky a poskytovali služby „v předepsané nebo schválené jakosti, pokud je závazně stanovena nebo pokud to vyplývá ze zvláštních předpisů anebo v jakosti jím uváděné; není-li jakost předepsána, schválena nebo uváděna, v jakosti obvyklé.“ [20]

Též zakazuje export, import, šíření do distribučních sítí a bezplatné poskytování výrobků, které jsou nebezpečné pro svoji záměnu s potravinami. Z toho vyplývá povinnost státní správy ochránit před těmito výrobky spotřebitele. Ve sféře potravin je orgánem vykonávajícím dohled Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Zákon o ochraně spotřebitele se také zabývá správními delikty a stanovuje výši pokut při

porušení zákona, tak jako zákon o potravinách a tabákových výrobcích. Dále je také doplněn například zákonem č 217/1993 Sb. [19] [20]

2.2 Kontrolní organizace v ČR

K udržení důvěry spotřebitele je třeba zachovat vysoké standardy bezpečnosti potravin, ale současně i zajištění komunikace se spotřebitelem tak, aby se vyloučilo jeho klamání. Na kvalitu a bezpečnost potravin dohlíží několik kontrolních organizací. [14]

2.2.1 Státní veterinární správa ČR

Státní veterinární správa ČR je první z organizací v působnosti ministerstva zemědělství. Jejím úkolem je kontrola výroby a distribučního řetězce produktů a potravin živočišného původu ve vztahu ke zdravotní nezávadnosti. Orgány veterinární správy vykonávají státní dozor nad dodržováním povinností v řetězci nakládání se surovinami a potravinami živočišného původu. [13]

2.2.2 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Nejdůležitějším úkolem je kontrola potravin a surovin pro výrobu potravin, zejména rostlinného původu. Mezi hlavní činnosti lze počítat kontrolu zdravotní nezávadnosti, jakosti a označování potravin, kontrolu dodržování povinností při jejich výrobě a uvádění do oběhu, kontrolu obsahu cizorodých látek v surovinách a potravinách, kontrolu falšování potravin a klamání spotřebitele a certifikace některých druhů potravin. [13]

2.2.3 Orgány ochrany veřejného zdraví

Tyto orgány mají dozor nad dodržováním zdravotních požadavků a povinností především v provozovnách, výrobnách, zařízeních veřejného stravování a při poskytování stravovacích služeb. [13]

2.3 Přístup EU k problematice kvality potravin

Jelikož je Česká republika součástí Evropské Unie, musí také přijímat zákony a ustanovení, která EU nařizuje. V dané kapitole bude zmínka o Hygienickém balíčku Bílé knize a budou zde představeny Evropské organizace, které se zabývají bezpečností potravin.

2.3.1 Hygienický balíček

Dne 28. 1. 2002 bylo pozměněno potravinové právo, kde byla vymezena pravidla odpovědnosti potravinářského podniku za uvádění na trh pouze zdravotně nezávadných potravin a kde účinná, přiměřená a cílená opatření musí být založena na analýze rizika. Jedná se o ustanovení č. 178/ 2002, součástí potravinového práva je hygienický balíček. V hygienickém balíčku jsou obsaženy obecná pravidla a požadavky na hygienu. Jedná se o právní předpisy, které provozovatel potravinářského podniku musí dodržovat k výrobě nezávadných potravin.

Mezi stěžejní součásti hygienického balíčku, které budou v práci dále představeny patří:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.
 - Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
- [48]

2.3.1.1 Nařízení 178/2002/ES

Jedná se o nařízení parlamentu a Rady (ES) 178/2002, které stanovuje principy a požadavky na potravinové právo. Nařízení zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a udává postupy bezpečnosti potravin. Nezabývá se jen potravinami, ale i krmivem pro zvířata.

Dle definice tohoto nařízení je potravinou *„jakákoliv látka nebo výrobek, zpracovaný, částečně zpracovaný nebo nezpracovaný, který je určen ke konzumaci člověkem nebo u něž lze důvodně předpokládat, že jej člověk bude konzumovat. Mezi potraviny patří nápoje, žvýkačky a jakékoliv látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do potravin během její výroby, přípravy nebo zpracování. Mezi potraviny patří voda za místem dodržování hodnot podle definice v článku 6 směrnice 98/83/ES, aniž jsou dotčeny požadavky směrnic 88/778/EHS a 98/83/ES. Potraviny nezahrnují:*

- krmiva,
- živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě,
- rostliny před sklizní,
- léčivé přípravky ve smyslu směrnic Rady 65/65/EHS [21] a 92/73/EHS [22],
- kosmetické prostředky ve smyslu směrnice Rady 76/768/EHS [23],
- tabák a tabákové výrobky ve smyslu směrnice Rady 89/622/EHS [24],
- omamné a psychotropní látky ve smyslu Jednotné úmluvy Organizace

spojených národů o omamných látkách z roku 1961 a Úmluvy Organizace spojených národů o psychotropních látkách z roku 1971,

- *rezidua a kontaminující látky.*“ [48, s. 469]

Dané nařízení udává obecné požadavky potravinového práva. Zdůrazňuje zásadu předběžné opatrnosti, sledovatelnost a potřebu ochrany zájmu spotřebitelů před praktikami, které mohou uvést spotřebitele v omyl. Domáhá se informovat veřejnost v případě možného rizika pro zdraví lidí či zvířat a zabývá se bezpečností potravin a krmiv. Potravina se dle tohoto nařízení nepovažuje za bezpečnou, „*je-li považována za:*

- *škodlivou pro zdraví,*
- *nevhodnou k lidské spotřebě.*“ [48, s. 469]

2.3.1.2 Hazard Analysis and Critical Control Points

Nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin požaduje, aby v každém podniku byl využíván systém HACCP. Hazard Analysis and Critical Control Points je systém analýzy rizika a stanovení kritických bodů. Jedná se o systém řízení, ve kterém je bezpečnost potravin řešena analýzou a kontrolou biologických, chemických a fyzikálních rizik plynoucích od výroby potravin, přes odběr, manipulaci, distribuci, až po konečnou spotřebu zákazníkem. Veškerý tento proces je sledován ve všech fázích potravinového řetězce a stanovuje v něm kritické body, které by mohly ohrozit nezávadnost potraviny. Hlavním úkolem je odstranit nežádoucí rizika či eliminaci znehodnocení potraviny. [32]

Dle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, je povinné pro výrobce potravin HACCP od 1. 1. 2000, pro provozovatele stravovacích služeb od 1. 5. 2004 a pro provozovatele potravinářských podniků, kteří uvádějí potraviny do oběhu od 1. 5. 2005. [32]

Výrobci potravin jsou povinni již v jednotlivých výrobních úsecích sledovat, zaznamenávat kritické body, ve kterých může dojít k největšímu riziku kontaminaci potravin, provádět kontroly a vést záznamy o výskytech.

Tvorba HACCP jsou následující:

Analýza nebezpečí

- Fyzikální – výskyt nečistot či jiných předmětů v potravině
 - opatření: dodržování hygienických zásad, dohled nad technickým stavem provozovny, kvalitní obalový materiál.
- Chemické – přítomnost nežádoucích chemických látek v potravině
 - opatření: - správné skladovací podmínky, využívání vhodných čisticích prostředků.
- Biologické – přítomnost např. plísní a kvasinek v potravině
 - opatření: dodržování hygieny, správné podmínky skladování – vlhkost, teplota atd.

Stanovení kritických kontrolních bodů

Jde o stanovení úkonů, při nichž hrozí vysoké riziko zdravotní nezávadnosti a určení bodů, které bude potřeba sledovat jako je například teplota.

- **Stanovení hodnot kritických mezí pro každý kritický bod** – stanovení spodní a horní hranice hodnot sledovaných znaků, kterých může být dosaženo, aby byla potravina ještě bezpečná.
- **Monitorování kritických bodů** – jde o časový harmonogram a stanovení způsobu, jak budou kontroly probíhat.
- **Určení nápravných opatření** – jedná se o určení způsobu nápravy při překročení předem učeného limitu.
- **Stanovení ověřovacích postupů** – zajištění správné funkce systému prostřednictvím zavedením systematických kontrol.
- **Dokumentace a vedení záznamů** – dokumentace popisuje systém a zároveň je evidencí záznamů sledování kritických bodů a ověřování systému. [32]

2.3.2 Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin

V Evropské unii docházelo a stále může dojít k případům, kdy kvalita potravin ohrozila zdraví spotřebitele, proto Evropská unie přistoupila ke komplexnímu řešení a začal se používat termín Food safety neboli zdravotní nezávadnost potravin. Následně vznikl dokument White Paper on Food safety, tj. Bílá kniha zdravotní nezávadnosti potravin. Je zde zpracována koncepce, která zajišťuje bezpečnost potravin v rámci Evropské unie. V Bílé knize jsou definovány strategické priority – definování odpovědnosti za bezpečnost potravin, kontroly a dozoru nad těmito subjekty a důsledné zavedení

přístupu od farmy po vidličku v legislativním procesu. Evropské organizace budou samostatně představené v kapitole 2. 2. 3. [65]

2.3.3 Evropské organizace

Obsahem kapitoly Evropské organizace je představení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, Potravinářského a veterinárního úřadu a Generálního ředitelství pro ochranu a zdraví spotřebitele. Dále zde bude představeno fungování systému rychlého varování pro potraviny a krmiva, Global food security index a budou zde zmíněny další právní předpisy zabývající se bezpečností potravin.

2.3.3.1 Evropský úřad pro bezpečnost potravin – EFSA

European Food Safety Authority je evropský úřad pro bezpečnost potravin, který je zodpovědný za hodnocení rizik v oboru bezpečnosti potravin, bezpečnosti krmiv, výživy, zdraví a ochrany zvířat a zdraví a ochrany rostlin. EFSA by měl poskytovat nezávisle vědecky podložené poradenství a informovat o nových rizicích, která se případně vyskytují. EFSA hodnotí rizika a přichystává vědecké podklady, které tvoří základ pro legislativu EU. Také spolupracuje s Evropskou komisí, Evropským parlamentem a členskými státy EU, aby přijetí rozhodnutí bylo včasné a účinné. Systém v Evropské unii je tak propracovaný, že spotřebitelé, kteří v EU žijí, jsou nejlépe chráněni, co se týče závadnosti potravin. [21]

2.3.3.2 Potravinový a veterinární úřad – FVO

Potravinový a veterinární úřad uplatňuje kontrolní systém potravinové bezpečnosti v členských státech EU. Kontroluje shodu legislativy v oblasti potravinové bezpečnosti v rámci EU a dohlíží na implementaci veterinární, rostlinolékařské a potravinářské legislativy. FVO je součástí Generálního ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele. To jako 2.3.3.3. [31]

2.3.3.3 Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele

Generální ředitelství pro zdraví a ochranu spotřebitele spadá pod Evropskou komisi a je hlavní evropskou institucí věnující se ochraně spotřebitele, získává informace o organizaci kontrolních systémů bezpečnosti kvality potravin a krmiv v Evropské unii a vyhodnocuje unijní legislativy. Nejvíce se zabývá zdravím zvířat, potravinami živočišného původu, krmivy zvířat, hygienou potravin a ochranou zdraví rostlin. [31]

2.3.3.4 RASFF – systém rychlého varování pro potraviny a krmiva

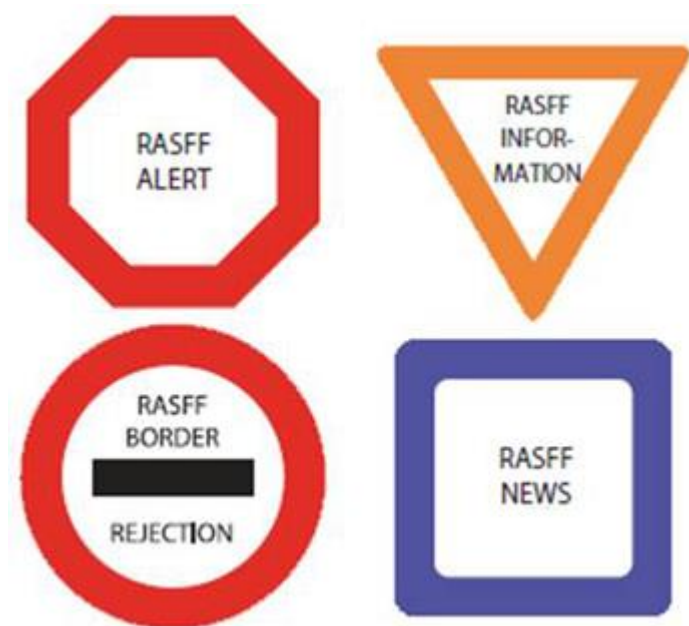
Rapid Alert System for Food and Feed je Systém pro rychlé varování pro potraviny a krmiva slouží pro sdílení informací o rizicích, která by mohla ohrožovat zdraví lidí, zvířat a životního prostředí, pocházejících z potravin či krmiv. Systém RASFF slouží hlavně k zabránění uvedení rizikových potravin a krmiv do oběhu, popřípadě může také dojít ke stažení z trhu. [12]

Systém RASFF funguje na Evropském trhu již od roku 1979 a spadá pod Evropskou komisi. Kromě členských států EU zahrnuje také státy Evropského sdružení volného obchodu a Evropský úřad pro bezpečnost potravin. K tomu má Evropská komise

k dispozici 4 druhy oznámení:

- **Varování (Alert)** – týká se potraviny či krmiv, které jsou již uvedeny na trhu, a proto je nutný rychlý zásah.
- **Informace (Information)** – týká se potraviny či krmiv, které už jsou nabízena na trhu, tudíž riziko není závažné, a proto není nutný rychlý zásah.
- **Odmítnutí na hranicích (Border rejections)** – vztahuje se k potravinám a krmivům, které byly odmítnuty na vnějších hranicích EU.
- **Novinky (News)** – jedná se o ostatní informace ohledně bezpečnosti potravin a krmiv, které jsou určeny pro kontrolní úřady. [54]

Obrázek 7: Znamky varování RASFF



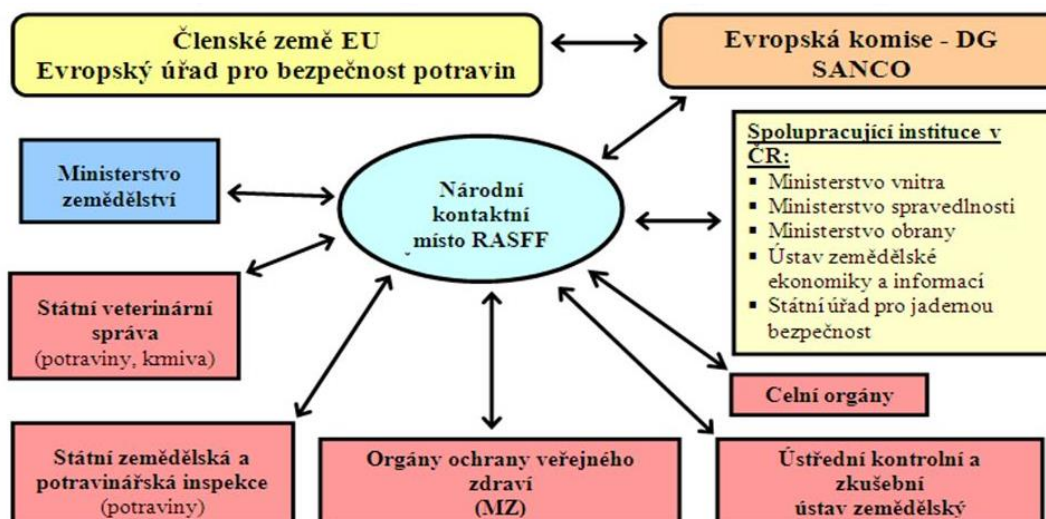
Zdroj: [54]

Po přijetí oznámení členské státy přijímají opatření dle typu tohoto oznámení a následně o přijatých opatřeních informují Evropskou komisi. V České republice je národním kontaktním místem Státní potravinářská a zemědělská inspekce, která shromažďuje informace ze všech dozorovaných orgánů nad potravinami a krmivy v ČR. S kontaktním místem v České republice nadále spolupracují Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, ministerstvo vnitra, ministerstvo obrany, ministerstvo spravedlnosti a ústav zemědělské ekonomiky a informací. Koordinačním místem sekretariát koordinační skupiny bezpečnosti potravin při ministerstvu zemědělství. [12]

Pokud dochází k nálezů rizikové potraviny ve státě Evropské Unie, jsou ihned informovány dozorové orgány ČR prostřednictvím kontaktního místa a ty následně musí provést kontrolu. Po kontrole následuje zpětná vazba Evropské komisi s informacemi a o opatřeních, které na základě informace byly vydány. [12]

Tento systém informovanosti funguje i na druhou stranu a to tak, že pokud se v ČR najde nebezpečný výrobek, je ihned vyslána informace do Evropské komise, která následně předá informaci do sdružených států. Poté je ČR opět kontaktována se zpětnými zjištěními. Níže na obrázku 8 je možno vidět systém fungování RASFF v České republice. [12]

Obrázek 8: Schéma systému RASFF



Zdroj: [12]

2.4 Global Food Security Index

Global Food Security Index slouží k porovnání bezpečnosti potravin, jejich obsahu složení a cenové dostupnosti mezi 113 zeměmi světa. Je výsledkem setkání neziskových organizací, vládního sektoru a expertů z akademické půdy. [41]

Kvalita a bezpečnost zkoumá rozličnost a výživovou hodnotu běžné stravy a bezpečnost potravin. Umístění vzniká na základě níže uvedených ukazatelů, kterými jsou mnohotvárnost stravy, výživové standardy, dostupnost stopových prvků a bezpečnost potravin. [41]

Dosažitelnost měří národní kapacitu pro šíření potravin a výzkumné úsilí rozšíření zemědělské produkce, dostatečnost národních dodávek, riziko narušení dodávek. [41]

Cenová dostupnost měří schopnost spotřebitelů nakoupit potraviny a jejich zranitelnost vůči cenovým šokům. Patří sem také programy a politiky na podporu obyvatel v případě krizí. [41]

Každé zemi jsou přiděleny body z výše uvedených kategorií. Maximální počet, kterého lze dosáhnout je 100 bodů. Výsledky jsou vyhodnocovány každého čtvrt roku z důvodu sledování inflace, která ovlivňuje cenu potravin. [41]

Výsledky výzkumu jsou zveřejňovány v britském deníku The Economics nebo na internetových stránkách foodsecurityindex.eiu.com. Dle současných výsledků je na tom momentálně nejlépe Irsko s 85,6 body, dále Spojené státy s 84,6 body a na třetím místě Spojené království s 84,2 body. Na posledních příčkách se pohybují Burundská republika s 25,1 body, Kongo (Dem. republika Kongo) s 25,5 body. [41]

Česká republika se momentálně umísťuje v žebříku bezpečnosti potravin na 23. místě, pro zajímavost ve srovnání se Slovenskem, které je na 34. místě. [41]

2.5 Další právní předpisy

Dalšími právními předpisy ČR upravujícími kvalitu a bezpečnost potravin jsou například:

- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
- Zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků,
- Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech,

- Vyhláška 53/2002 Sb., kterou se stanovují požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin a podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků,
- Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Zákony Evropské unie:

- Nařízení 2073/2005/ES o mikrobiologických kritériích pro potraviny,
- Nařízení 854/2004/ES, kterým se stanovují specifická pravidla pro organizaci úředního dozoru nad produkty živočišného původu určenými pro lidskou potřebu,
- Nařízení 882/2004/ES o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.

Zákon stanovuje parametry a dané zákony o zdravotní nezávadnosti potravin atd., které již v práci byly uvedeny. Veškerá tato legislativa musí být splněna, aby byly potraviny k dodání spotřebitelům na pulty obchodů. Realita ovšem bývá i jiná. Vlivem konkurenčního boje se výrobci snaží šetřit náklady, a tím i snižují kvalitu potravin (např. méně masa v potravině, než je uvedeno na obalu). Dalšími podvody jsou například prodlužování data použitelnosti a minimální trvanlivosti. Aby nedocházelo k podvodům, jsou prováděny kontroly dozorovými orgány ČOI, SZPI, SVS ČR, které kontrolují, aby byla dodržena veškerá legislativa. Ovšem je velice složité kontrolovat pravidelně veškeré potravinářské provozovny a výroby.

V současné době již spotřebitel studuje údaje na obalech, je méně tolerantní vůči nekalým praktikám obchodů a také je velice probíraná dvojí kvalita potravin). Zejména právě proto kontrolní orgány dostávají čím dál tím více stížností. Otázkou však zůstává, zda český spotřebitel vzhledem ke stížnostem své nákupní zvyklosti změní, či nikoliv.

3 Spotřebitelské značky kvality v ČR

V současné době máme na trhu nepřehledné množství potravinových výrobků a vzniká tak silná konkurence mezi výrobci. Každý výrobce má za cíl co největší prodej jeho výrobků a k tomu mu dopomáhá zvolení správné strategie, aby uspokojil potencionální zákazníky a uspokojil jejich potřeby. Pokud podnik vyrábí kvalitní výrobky, které si zákazník žádá, uspokojí jeho potřeby a na základě toho podnik zvyšuje svoji ziskovost a může docházet i ke snížení nákladů na výrobu či za poskytování služeb. [10]

Jak již bylo zmíněno, na trhu existuje nepřehledné množství výrobků a k jejich odlišení slouží značky. Za značku je považováno jméno, výraz, znak, symbol nebo design a všechno toto označení slouží zákazníkovi k identifikaci zboží a služeb k odlišení od konkurence. [10]

Každý výrobce má možnost označit svůj výrobek značkami kvality. Značek kvality je na trhu již také mnoho, tyto značky garantují splnění kvalitativních charakteristik výrobku stanovených správcem značky. Každá značka kvality má určité požadavky, které musí zájemce o značku splňovat, aby mu mohla být přidělena.

Značky kvality slouží výrobci k získání určité konkurenční výhody. Jedná se o silný marketingový nástroj pro budování hodnoty výrobku a také celé firmy. Spotřebitelům slouží značky kvality ke snadnější identifikaci potravin na trhu, neznamená to ovšem, že pokud daný produkt je označen značkou kvality, vyhovuje svojí kvalitou všem konsumentům.

Na českém trhu se vyskytuje hojné množství značek kvality. Pokud se podíváme na problematiku z pohledu potravinového průmyslu, tak nejznámějšími značkami kvality potravin v České republice jsou národní značka Klasa, Česká kvalita, Regionální potravina a další. Všechny tyto značky mají své logo na základě, kterých je může spotřebitel identifikovat.

3.1 Klasa

Národní značkou Klasa je označení, které mohou získat produkty vyrobené v České republice. Spotřebitelům slouží pro snazší orientaci mezi množstvím výrobků na trhu a koupí s označením Klasa by měli získat jistotu, že kupují produkt vyroben v České republice, což už může pro někoho udávat známku kvality. Výrobci Klasa pomáhá

po marketingové stránce, kdy jejich výrobek může být tímto označením atraktivnější a více kupován spotřebitelem. Klasu uděluje ministr zemědělství na dobu tří let, ale pokud po tuto dobu nebudou dodržovány podmínky, které budou níže uvedené, může být značka odebrána. Po uplynutí doby může být také platnost prodloužena. [45]

Značka Klasa vznikla v roce 2003 s názvem „Klasa – To nejlepší z naší země“. V současnosti ocenění Klasa má 1018 produktů od 227 českých výrobců. Jak již bylo zmíněno, potraviny, které nesou označení Klasa, musí být vyrobené na území České republiky, ovšem suroviny mohou pocházet ze zahraničí. [45]

K získání značky Klasa je nutno splňovat několik podmínek dle daných pravidel. Tyto podmínky jsou obecného a specifického charakteru. Obecné podmínky jsou níže uvedeny a ty specifické musí výrobek splňovat dle právních předpisů České republiky a Evropských společenství – uvedeny níže.

K obecným podmínkám pro udělení náleží fakt, že žadatel musí být fyzická nebo právnická osoba provozující potravinářský podnik a je výrobcem. Žadatel musí doložit identifikační údaje spolu s žádostí na oddělení SZIF. Pokud dochází k zamítnutí požadavku, nelze se proti takovému stanovisku odvolat. Zamítnutý žadatel může odstranit nedostatky, kvůli kterým byla žádost zamítnuta, a podat žádost znovu.

Specifické podmínky znamenají, že přihlášený výrobek splňuje veškeré právní předpisy. Mezi specifické podmínky patří:

- doložení technické dokumentace,
- výrobek musí splňovat veškeré kvalitativní parametry, jež jsou stanovené ministerstvem zemědělství,
- žadatel musí doložit platný certifikát ISO 9001 nebo certifikát HACCP, BRC, IFS, ISO 22000 (jedná se o certifikáty jakosti užívané v potravinářském průmyslu),
- podepsáním čestného prohlášení se výrobce zavazuje dodržovat pravidla výrobní a hygienické praxe nebo pravidla zemědělské praxe,
- již před žádostí žadatel musí dodávat svůj výrobek na pulty obchodů pravidelně vyjma sezónních produktů,
- povinné je také označit procentuální zastoupení surovin a jejich původ a na obalu musí být také uvedena země, ve které byl výrobek vyroben,

- výrobce po udělení certifikátu má povinnost umožnit SVS ČR a SZPI přístup k pravidelné kontrole všech podmínek a fázi výroby týkající se všech oceněných produktů.

V podmínkách je také stanoveno, jaké výrobky označení Klasa nemohou získat. Jedná se o výrobky s podílem separátu, krmiva pro zvířata nebo výrobky prodávané pod maloobchodní značkou produktů. Co se týče alkoholu, záleží na individuálním posouzení nad rámec stanovených podmínek. [45]

Značka Klasa může být také odebrána, a to v případě, pokud výrobce neoznámí změnu vlastností výrobku. Ve shrnutí, pokud výrobce získá ocenění Klasa, je povinen dodržovat veškerá pravidla podmínek užívání národní značky, podrobovat se kontrolám a po tří letém uplynutí platného certifikátu pro prodloužení na další období je nutné opět doložit veškerou dokumentaci.

Obrázek 9: Logo Klasa



Zdroj: [32]

3.2 Regionální potravina

Označení Regionální potravina je vytvořena ministerstvem zemědělství k podpoře regionálních producentů, a tím podporuje prodej jejich vyprodukovaných potravin, které jsou čerstvější než potraviny dovážené tisíce kilometrů do obchodních řetězců. První ročník projektu proběhl v roce 2010. „*Regionální potravina je zaměřena na malé a střední výrobce, kteří by jinak většinou jen obtížně pronikali na trh mimo svůj region a u kterých je jednoznačná vazba výroby, zpracování surovin a souvisejících činností k danému regionu.*“ [9, s. 15]

Dle metodiky pro udělení značky definice Regionální potraviny: „*Regionální potravina je ve smyslu této Metodiky produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek) určený ke*

konzumaci konečnému spotřebiteli, který je vyroben v příslušném regionu a pochází zejména z tuzemských surovin.“ [35, s. 13]

O udělení značky rozhoduje odborná porota v jednotlivých krajích. Předsedou komise je zástupce ministerstva zemědělství. Značka se uděluje na 4 roky a je stvrzena certifikátem a podpisy ministra zemědělství a hejtmána kraje. Po udělení certifikátu má výrobce právo daný produkt využívat s označením Regionální potravina.

Značka regionální potravina by měla spotřebiteli zaručit kvalitní suroviny nejen z toho důvodu, že hlavní surovina musí pocházet 100 % z tuzemských zdrojů (min 70 % v celém obsahu výrobku), ale také se ke spotřebiteli dostává čerstvějších potravin bez zbytečných přidaných látek a konzervantů. Zákazníkovi může být také sympatické, že podporuje malé a střední podnikatele ve svých činnostech.

Podmínky udělení značky:

- pouze pro výrobky od malých a středních potravinářských podniků (do 250 zaměstnanců),
- výrobek musí být minimálně ze 70 % z tuzemských surovin, hlavní složka pak musí být ze 100 % tuzemského původu,
- výrobek musí mít vazbu k danému kraji, jeho tradicím, surovinám a technologiím. [35]

Žádosti o udělení Regionální potraviny může výrobce podávat během celého roku a jednou za rok probíhá soutěž o toto označení. Před touto soutěží žadatel musí výrobek do soutěže dodat a musí splňovat podmínky uvedené výše. Proces výběru je podobný jako u značky Klasa, kdy je nutno dodržovat správnou hygienickou, výrobní, zemědělskou praxi a dodat technickou dokumentaci a fotodokumentaci. [35]

Obrázek 10: Logo Regionální potravina



Zdroj: [35]

3.3 Český výrobek – Garantováno potravinářskou komorou ČR

Značka Český výrobek je ve vlastnictví Potravinářské komory ČR a na trhu se vyskytuje od roku 2011. Hlavní myšlenkou je podpora prodeje výrobků, které jsou vyrobeny převážně z českých surovin. O udělení značky rozhoduje Potravinářská komora a její užívání povoluje prezident Potravinářské komory. Oproti značce Klasa je zde rozdíl, že pokud je žádost zamítnuta, žadatel může podat odvolání. Jinak známka se uděluje taktéž jako u Klasy na tři roky a známka je udělena prostřednictvím podlicenční smlouvy o užití díla. Užívání známky je taktéž možno prodloužit o další tři roky. Vlastník značky musí každoročně platit poplatek za podlicenci dle stanoveného ceníku Potravinářské komory ČR. Touto značkou mohou být označovány potravinářské produkty, nápoje (alkoholické i nealkoholické), osivo, rostliny, přírodní květiny, potřeby pro kuřáky, krmiva pro zvířata, slad, ale i živá zvířata. Značka se může udělovat členům i nečlenům Potravinářské komory České republiky. [27]

Podmínky pro získání licence jsou takové, že výrobek musí splňovat platné právní předpisy. Kontrolu, zda jsou předpisy dodržovány, provádí Potravinářská komora ČR. Žadatel je fyzická či právnická osoba a jako u všech předchozích značek musí doložit vlastní identifikační údaje, technické dokumentace výrobku a podepsané čestné prohlášení o pravdivosti všech údajů. [36]

Podlicence se uděluje na základě výroby produktu v českém podniku za použití tuzemských surovin, jejichž přesný podíl je stanoven v předpisech. Například u konzervované zeleniny a ovoce musí být minimální podíl tuzemských surovin 60 % u masných výrobků až 70 %. [36]

Obrázek 11: Logo Český výrobek



Zdroj: [27]

3.4 BIO

Biopotravina „je produkt, který je vyroben ze surovin získaných z ekologického zemědělství, v souladu se zákonem č. 242/2000 Sb.“ [18]

Podmínky udělení:

- minimálně 95 % složek musí být vyprodukováno ekologicky,
- je kladen přísný důraz na zemědělskou výrobu: střídání plodin, pesticidy, hnojiva a antibiotika u zvířat, potravinová aditiva,
- musí být využíváno místních zdrojů, jako jsou hnojiva a krmiva,
- zákaz geneticky modifikovaných organismů.

Značka Bio je zaštiťována ministerstvem zemědělství ČR a na dodržování právních norem dohlíží tři organizace KEZ, ABCERT, BIODONT. Tyto organizace vydávají platné certifikáty k používání značky a provádějí kontroly. Certifikace je zde udělena na jeden rok, maximálně na 15 měsíců. [37]

Obrázek 12: Logo Bio



Zdroj: [37]

Biopotraviny se na trhu mohou objevit jako zdravotně závadné. V Březnu roku 2018 byla zaznamenána zdraví závadná potravina s označením Bio v obchodním řetězci Lidl. Jednalo se o Bio Amaranth obsahující salmonelu. Z důvodu ochrany spotřebitele Lidl ČR stáhl výrobek z prodeje. Spotřebitelé mohli zakoupený výrobek vrátit do prodejen i otevřený a byly jim navraceny peníze. [24]

3.5 Vím, co jím

Jedná se o mezinárodní značku, která klade důraz na sledování obsahu škodlivých živin, jejichž nadměrná konzumace způsobuje civilizační choroby jako je obezita. Značka

je zaměřena na sledování přidaných cukrů a solí v potravinách, trans mastných kyselin, množství vlákniny a energetické hodnoty. [65]

Projekt vznikl v roce 2007 na základě požadavků na potraviny Světové zdravotnické organizace (WHO) a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. V České republice se rozšiřuje od roku 2010. [65]

Podmínky pro udělení loga stanovuje dle technologického a vědeckého vývoje Mezinárodní vědecká rada při Choices International Foundation. Kritéria získání jsou různá pro dané kategorie potravin a mezinárodně platná. Licence se uděluje na jeden rok s možností prodloužení. Veškeré změny o složení výrobku musejí být nahlášeny, jinak může dojít k odebrání licence. [65]

Obrázek 13: Logo Víím, co jím



Zdroj: [65]

V dané kapitole byly popsány vybrané značky kvality potravin. Byla představena národní značka Klasa, Regionální potravina, Český výrobek a značky, které se zaměřují na zdravý životní styl, a to BIO a Víím, co jím. Nejsou to ovšem všechny značky, se kterými se spotřebitel na trhu může setkat. Uvedené značky jsou k dostání na českém trhu a tuzemský spotřebitel s nimi může přijít každý den do kontaktu.

Produkty, které nesou označení těmito značkami, mají společnou pozitivní vlastnost. Organizace udělující certifikace a fungují jako kontrolní orgány výrobců, a proto je kontrolován celý proces výroby, zpracování, obsahu surovin atd. Značka kvality by měla znamenat jistotu, že se spotřebiteli na jídelní stůl dostane opravdu kvalitní výrobek, který má předpoklad stát se kvalitním na základě vnímání spotřebitele a pravdivého složení, které je uvedeno na obalu.

Tvrzení, že potraviny označené značkami kvality jsou zdravější, by bylo nepravdivé. Všechny potraviny uvedeny na trh musejí být zdravotně nezávadné a o tom, zda je potravina zdravá, rozhoduje hlavně konzument, kdy záleží na způsobu používání zkonsumovaného množství potraviny.

4 Aktuální případy stavu kvality na trhu potravin

Podvody týkající se potravin lze definovat jako: „*uvádění na trh takových potravin, u kterých se zjištěná vada týká samé podstaty, charakteru nebo původu potraviny, včetně zásadních porušení požadavků právních předpisů na jakost potravin. Potraviny mohou být úmyslně modifikované nebo chybně označené, a to s cílem oklamat spotřebitele*“ [40] V tomto případě si pak spotřebitel může koupit potravinu, která není tím za co je vydávána. Výrobci a prodejci falšují potraviny za účelem co nejvyššího zisku, ovšem v některých případech tyto praktiky ohrožují lidské zdraví.

Na území nejen České republiky může spotřebitel počítat s vysokým standardem kvality s vysokou úrovní bezpečnosti potravin díky široké legislativě. Přes veškeré zákony a nařízení se stále vyskytují podnikatelé, kteří se snaží právní předpisy obcházet. Dozorové orgány kontrolují vybrané druhy potravin, ale není v jejich možnostech kontrolovat veškeré potraviny, které jsou uváděny na trh. Dalším faktem je, že se ke spotřebiteli nedostávají veškeré informace o falšovaných potravinách, nicméně i on sám má v dnešní době řadu možností, jak tyto informace alespoň zčásti získat. Slouží mu k tomu například webové stránky různých testů, výzkumů i organizací zabývajících se kvalitou potravin v ČR. Příkladem mohou být internetové stránky potravinynapranyri.cz.

4.1 Obal

Velkým lákadlem pro spotřebitele jsou vyobrazené potraviny na obalech. Spotřebitel si tak může představit, jak potravina vypadá. Obrázky na obalech nejsou v rozporu s žádným zákonem. Problém zde nastává, pokud vyobrazení na obale neodpovídá skutečnosti.

Příkladem jsou například nafocené pokrmy na obalech polotovarů či instantních jídel. Po rozbalení potraviny se obsah balení může podobou výrazně lišit od vyobrazení. Nejedná se pouze o tyto potraviny, ale také například jogurty s ovocem na obalu aj. Ovšem o nekalou praktiku se v tomto případě nejedná. Na potravinách jsou umístěny fráze „ilustrační obrázek“ či „návrh na servírování“.

V roce 2015 uvedl Soudní dvůr evropské unie, že nesmí být uvedeno takové označení výrobku, které by mohlo na základě vzhledu klamat spotřebitele a vyvolat v něm dojem, že je tato složka v potravine přítomna, i když v ní ve skutečnosti není, což je možné

zjistit pouze ze seznamu složek uvedeného na obale zmíněné potraviny. Seznam složek, i když je správný a úplný, nemusí v určitých situacích dostatečně napravit mylný či nejednoznačný dojem, který spotřebitel ohledně potraviny získal z ostatních prvků tvořících její označení. [55]

Obrázek 14: Výrobek Milky up



Zdroj: [51]

Na obrázku č. 14 je mléčný nápoj Milky up, který má na obalu vyobrazen banán, ačkoliv ve složení je pouze aroma. Ovšem veškeré informace jsou uvedeny ve složení potraviny, tudíž se o nekalou praxi nejedná.

Další kauzy, jež jsou spojené s obaly, jsou **údaje na etiketách**. Velice často se stává, že údaje jsou špatně uvedeny či jsou neúplné. Jednou z největších nekalých praktik je uvedení špatného podílu suroviny, ze které se potravina skládá či je v obalu nižší hmotnost potraviny, než je na něm uvedeno. Dle Státní české a potravinářské inspekce jsou tyto potraviny označovány jako falšované. Mylné označování potravin řeší Zákon o potravinách a tabákových výrobcích.

Perfect Dish špagety obsahovaly v balení méně hmotnosti, než bylo uvedeno na obalu. Obrázek č. 15 je pořízen SPZI z roku 2017, obrázek č. 16 je pořízen v zimě 2018, kdy jsou vidět rozdíly na obalu, že prodejce již deklarovanou hmotnost potraviny upravil a uvádí deklarovanou hmotnost 330 g oproti původních 360g. [56]

Obrázek 16: Špagety Perfect dish



Zdroj: [56]

Obrázek 15: Špagety Perfect dish II



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

V kečupu Benita Mild, prodávající síti Kaufland, bylo zjištěno o polovinu méně rajčat, než bylo uvedeno na obale.

Obrázek 17: Benita kečup mild



Zdroj: 23

4.2 Nutriční hodnota

V obchodech se spotřebitel setkává s výrobky obsahující mnohem větší procento tuků, než je uvedeno na obalu. V tomto případě se jedná především o uzeniny. V listopadu roku 2017 zjistila Česká potravinářská inspekce tento problém u extra jemného salámu Berger prodáváním řetězcem Billa v Plzni. Tento salám obsahoval více tuku, než bylo uvedeno na obale. Spotřebiteli byly, takto uvedeny lživé informace, že výrobek obsahuje pouze do 3 % tuku. Salám je uveden na obrázku č. 17. [38]

Obrázek 18: Salám Berger



Zdroj: [38]

Opakem je prodej u mléčných výrobků, jako jsou sýry, jogurty, kde výrobce šidí potravinu a dává do ní méně tuku, než je deklarováno na obale. V lednu bylo zjištěno potravinářskou inspekcí, že Ricotta prodávána řetězcem Lidl, obsahuje méně tuku v sušině než deklaruje výrobce. [49]

Obrázek 19: Ricotta



Zdroj: [49]

Výživové údaje na potravinách se musí povinně uvádět od 13. 12. 2016 dle zákona nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Špatné uvedení informací na potravinách je vedeno jako klamavé značení potravin. V některých případech se může jednat o ohrožení zdraví. Těmito případy jsou, jak již bylo uvedeno v teoretické části, lidé, kteří si hlídají např. příjem cukrů, a tuků ze stravy. Zakoupení takového výrobku může zanechat následky na zdravotním stavu spotřebitele. Uvádění klamavých výživových údajů také spadá pod klamavé obchodní praktiky dle § 5 odst. 1 Zákona o ochraně spotřebitele. [20]

4.3 Trvanlivost

Na českém trhu již v minulosti byly zaznamenány kauzy týkající se přebalování masných i mléčných výrobků. Některé kauzy se dostaly až k soudu, nicméně obchodníkům nikdy nebylo nic prokázáno. Inspekce se setkává s přepisováním či novým přelepováním data použitelnosti. Častým případem je také, že data použitelnosti jsou přelepována slevovou nálepkou. Prošlé výrobky sice nemusí ohrozit život spotřebitele, nicméně mohou způsobit vážné zdravotní potíže.

Obrázek 20: Přelepená doba trvanlivosti na výrobku



Zdroj: [58]

4.4 Dvojitá kvalita potravin – senzorická kvalita

Rozdílná kvalita stejných výrobků určena pro různé trhy je v poslední době velkým tématem. Na českém trhu se objevují výrobky, které jsou v jiné kvalitě než výrobky zahraniční. Příkladem mohou být výrobky, které jsou na těchto trzích prodávány se stejným vizuálním obalem, ale jiného složení.

To, co by si měl spotřebitel pod pojmem dvojí kvalita představit je následující: *„Pod pojmem dvojí kvalita se rozumí například používání náhražek masa ve východních státech unie u výrobků, které na západě mají v sobě maso, podobně je tomu u menších podílů ovoce například v jogurtech.“* [29]



Daný problém se týká potravin, které jsou uváděny na trh pod stejnou značkou, ve stejném balení, ale mají různé složení. Toto zjištění bylo u několika druhů výrobků. Jednalo se například o kávu, která obsahovala rozdílné množství kofeinu, rybí prsty, které v některých zemích obsahují méně rybího masa. [30]

Český stát již několikrát testoval kvalitu potravin. Z posledního testu vyšlo, že z 23 bylo 11 testovaných výrobků zcela jiných. Tento test byl proveden na popud ministerstva zemědělství Vysokou školou chemicko – technologickou. [30]

Vysoká škola chemicko – technologická provedla výzkum, ze kterého vyplynulo, že více než třetina produktů se liší složením i chutí. Například česká Rama obsahuje o 10 % méně tuku než německá. Nejedná se pouze o problematiku České republiky. Na Rakouském trhu bylo zjištěno, že Rama má jiné složení a obsahuje o 10 % více tuku, než Rama německá. Složení výrobku Rama lišící se na Evropském trhu udává tabulka č. Vyjádření k problematice týkající se výrobku Rama podala Jana Langrová ze společnosti Unilever, pod kterou Rama spadá: *„V České republice se Rama využívá hlavně na studenou kuchyni, v Německu je multifunkčním výrobkem také pro vaření, pečení a restování. Tento způsob současně požaduje také vyšší obsah tuku.“* [53]

Nad dvojí kvalitou potravin ovšem stále visí otázka, zda je to opravdu klamání zákazníka. Z hlediska právních předpisů je vše v souladu s legislativou. Spotřebitelé jsou uvedeny veškeré informace na etiketě, tudíž zákon překračován není. Na obrázku níže je možné vidět rozdíly mezi Nutellou pro německý trh a pro trh český, kdy Nutella na německém trhu má vyšší obsah kakaa a dle testu je i chutnější, nicméně díky uvedení složení na obalu je vše legislativně správně. [26]

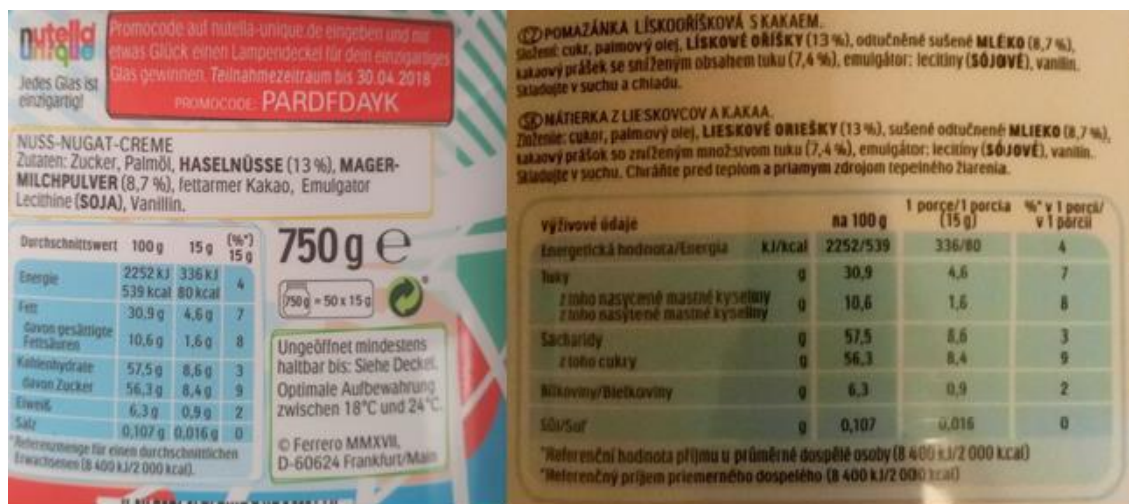
Obrázek 21: Srovnání výrobku Nutella

| Nutella Nuss-Nugat-creme | | 1,6 | Nutella Pomazánka lískooříšková s kakaem | | 1,7 |
|--|-----------------|---|--|----------------|---|
| ★★★★ | | | ★★★★ | | |
| výrobce | Ferrero Německo | | prodávající | Ferrero Česká | |
| cena za 100 g | 15,50 Kč | | cena za 100 g | 19 Kč | |
| cena za balení | 2,49 E/450 g | | cena za balení | 75,90 Kč/400 g | |
| koupeno | v Německu | | koupeno | Globus | |
| <p>Složení: cukr, palmový olej, lískové oříšky, odtuč. kakaový prášek, sušené mléko, sojový lecitin, vanilin</p> <p>Co zjistil test Vysoký obsah lískových oříšků i kakaa (8,1 %). Množství tuku (34 %) odpovídá deklaraci, jeho kvalita je průměrná.</p> <p>Degustace: Tužší, ale hladký krém se výborně roztírá. Chuť vynikající, oříšková i kakaová složka jsou vyvážené. Pro porotu nejlepší ze všech, u dětí skončila druhá.</p> <p>Značení: „Bez umělých barviv a konzervantů“, ty ale neobsahuje žádný krém.</p> | |  | <p>Složení: cukr, rostlinný olej, lískové oříšky, odtuč. kakaový prášek, odtuč. sušené mléko, sušená syrovátka, sojové lecitiny, vanilin</p> <p>Co zjistil test Obsah lískových oříšků je vysoký. Obsah tuku (33 %) odpovídá deklaraci, kvalita průměrná. Obsah kakaa (6,7 %) je nižší než u německé nutelly.</p> <p>Degustace: Hladká, velmi dobře roztíratelná. Chuť dobrá, vyrovnaná, příjemně čokoládová i oříšková, bez pachutí, ale méně plná. U dětí zvítězila.</p> <p>Značení: Není jasné místo výroby.</p> | |  |
| Obsah lískových oříšků 13 % | | | Obsah lískových oříšků 13 % | | |

Zdroj: [26]

Pro porovnání byla zakoupena Nutella v Německu a Nutella v Česku. Nutriční hodnoty na obou dvou Nutellách jsou stejné. Co se týká složení na německém obalu, není uvedeno kolik procent kakaa německá Nutella obsahuje. Dle výše zmíněného testu by také německá Nutella měla obsahovat více tuku a být chutnější. Ovšem pro obyčejného spotřebitele z pohledu senzorického nelze nalézt jakýkoliv rozdíl v chuti či konzistenci.

Obrázek 22: Složení německé Nutelly a čeké



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Dalšími potravinami, které se na trhu liší svým složením, jsou rybí prsty Inglo, které na českém trhu oproti německému trhu obsahují méně masa. Zde je zásadní ta informace, že tytéž samé prsty jsou vyráběné v jednom samém německém závodě, tudíž veškeré technologie i podmínky výroby jsou stejné, proto by mělo být na celém Evropském trhu tento výrobek se stejným obsahem rybiho masa.

Obrázek 23: Srovnání výrobku - Iglo rybí prsty



Zdroj: [46]

Názory na danou problematiku se liší. Výrobci se schovávají za tvrzení, že výrobky se liší dle preferencí zákazníka v různých zemích a přizpůsobují svoji výrobu lokální chuti a zvykům spotřebitelů. Stejně složení potravin by aspoň měly mít velké značky na všech trzích stejné. Ne každý čte údaje na potravinách v jiných zemích a spoléhá na to, že pod touto značkou a kvalitou danou potravinu zná. Ministr Jurečka komentoval danou situaci takto: „Testy, které provedli odborníci z renomované Vysoké školy

chemicko-technologické, ukázaly, že některé potraviny stejné značky se ve svých vlastnostech liší. Považují to za nepřijatelné a vůči spotřebitelům za diskriminující. Problém jsem už řešil na jednání zemí V4, v europarlamentu i na Radě ministrů zemědělství EU. A teď máme v rukou další jasný a ověřitelný důkaz.“ [64]

Eurokomisařka Eva Jourová chce v dubnu 2018 prosadit, aby se dvojitá kvalita potravin stala nekalou praktikou. Již by tak nebylo možné, aby ten samý výrobek se stejným obalem byl v Německu s obsahem masa a v Česku s obsahem separátů. Jourová chce také, aby se v případě zjištění dvojí kvality potravin v různých státech mohly podávat hromadné žaloby. [29]

Jak již bylo uvedeno, spotřebitel spatřuje klamavé jednání v tom, že na první pohled vidí dva stejné obaly, tudíž se domnívá, že výrobky budou mít i stejná složení. Na obou výrobcích sice mohou být uvedena správná i když odlišná složení, pokud ale zákazník výrobek zná a je na něj zvyklý, jeho složení již nekontroluje. Spotřebitel je tedy klamán pouze vizuální stránkou výrobku.

4.5 Přídavné látky v potravinách

Přídavné látky, jak již bylo v kapitole 1.1.1.5 uvedeno, jsou součástí skoro každé potraviny. Na trhu se objevují i potraviny, které obsahují tyto látky nad hranici povoleného množství. Nadměra takovýchto látek může mít pro spotřebitele špatný vliv na jeho zdraví. Na podzim roku 2017 byly z trhu staženy dětské bonbóny značky Ola Panache 900 g. Obsahem balení byly bonbóny čtyř příchutí, přičemž u dvou z nich bylo zjištěno překročení povoleného množství přídavné látky barviva E 124 – košenilová červeně. Dále výrobek obsahoval aditivní látku brilantní modř, která nebyla uvedena na obalu. Ohledně Košenilové červeně se jedná o azobarvivo vyráběné synteticky z kamenouhelného dehtu. Používá se k dobarvování kečupů, cukrovinek, marmelád, ale i rybích výrobků. Pokud se barvivo použije v nadlimitní normě, má vliv na zdravotní stav spotřebitele a jeho nežádoucí účinky jsou astma, horečky. Dle testů na krysách je zde také podezření, že se jedná o karcinogen. U dětí může vyvolat hyperaktivitu. Dle databáze EFSA je toto barvivo zařazeno jako nevhodné pro děti a přípustný denní příjem je 0,7 mg na 1 kg tělesné váhy na den. Například v USA je toto barvivo zakázáno. Výrobek lze spatřit na obrázku č. 24. [39] [52]

Obrázek 24: Výrobek obsahující nadměrné množství E124



Zdroj: [52]

Kontrolou nad dodržováním právních předpisů pro používání potravinářských přídatných látek je pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) a Státní veterinární správa České republiky. Používání potravinářských přídatných látek, které odpovídá platné legislativě, je bezpečné. Pokud jsou dodržovány limitní hodnoty, neohrožuje zdraví spotřebitele a odpovídá současným vědeckým poznatkům.

4.6 Bezpečnost potravin

4.6.1 Pančovaný alkohol metanolem

Jedním z největších a nejvíce medializovaných případů, které byly spojeny s podvodem v potravinářském průmyslu a ohrožením zdraví a života, je metanolová kauza. Jedná se o kauzu z roku 2012, kdy se na trhu objevily nezdaněné lihoviny neznámého původu, které obsahovaly metanol naředěn s lihem 1:1. Následkem těchto případů pančování alkoholu zemřelo 50 lidí, kteří tuto lihovinu zkonzumovali. Další desítky spotřebitelů byly hospitalizovány a někteří konzumenti utrpěli nenávratné poškození zraku. [50]

Tato kauza měla velký dopad na lihovarský průmyslu. Byla zmenšena velikost spotřebitelského balení lihu, byla stanovena pravidla pro rozlévání lihovin v restauracích, zavedeny kauce pro výrobce a distributory, zavedeny kamery v prostorách, kde se značí líh, zavedeny nové hůře padělatelné kolky nebo povinné koncese pro všechny konečné prodejce lihovin. [57]

I po zpřísnění kontrol se však černý trh s lihovinami úplně vymýtiti nepodařilo. Dalšími podvodů, kterých je na trhu dopouštěno, je pančování alkoholu technickým lihem. Nezabraňují tomu ani kontroly a kamery, které jsou umístěny ve skladech výrobců. Těmto podvodům nahrává vysoká spotřební daň, která je na líh uvalena. [25]

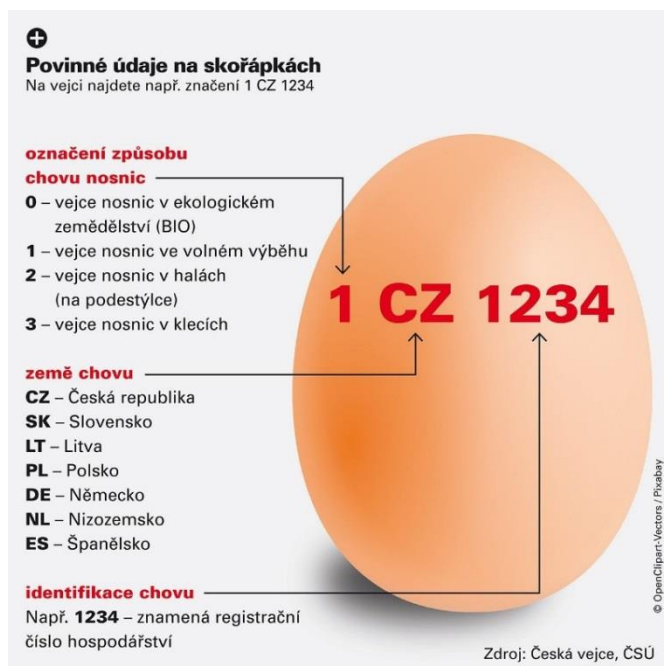
Proto je nutné, aby byl spotřebitel při nákupu lihovin obezřetný, nekupoval lihovinu podezřele levnou a dával si pozor na označení kolku.

4.6.2 Vejce a antibiotika

Kauza týkající se potravin vajec a antibiotik se objevila v médiích před Velikonocemi 2018. Do médií se dostalo, že česká vejce, jež se prodávají v obchodech, obsahují antibiotika. Antibiotika se využívají v chovech hlavně v Polsku, a tak se může stát, že některé vejce poté obsahuje antibiotikum. Ovšem v Česku probíhají od poloviny března až do Velikonoc mimořádné kontrolní akce, které se na tento daný problém zaměřují. V polských médiích se také objevila zpráva, že více jak 80 % tamního chovu využívá antibiotika. Polská vejce se do Česka dovážejí a prodávají se zejména pod privátní značkou obchodních řetězců, a tak kontroly jsou cílené hlavně na ně. Poplašnou zprávu, že i v českých vejcích mohou být obsažena antibiotika, umocnila tisková zpráva Martina Prokopa, autora projektu Z farmy domů, který uvedl: *„Supermarkety nabízejí zpravidla vejce pouze z nehumánních klecových velkochovů. V nich existuje mnohem větší riziko přenosu chorob. To je mnohdy potlačováno preventivní dávkou antibiotik, která se samozřejmě propíše do kvality vejce – lidé tak spolu s vejci konzumují také antibiotika.“* [22]

Tato slova nejsou založena na pravdě. v České republice totiž výskyt antibiotik ve vejcích není možný, antibiotika se nevyužívají u nosnic. Drůbežáři doporučují kupovat vejce hlavně z české produkce, kde je kvalita nejvíce ověřena. Zůstává zde ovšem otázka, zda polská vejce opravdu obsahují antibiotika, anebo jde také o mediální bublinu, která zde byla vyvolaná. Jak rozeznat vejce z jaké pochází země a co znamenají uvedené kódy, je vysvětleno níže na obrázku. [22]

Obrázek 25: Označení vajec



Zdroj: [28]

Další problém týkající se vajec, který byl také aktuální ohledně kvality vajec, se týkal toho, že vejce v jednom balení nejsou stejně čerstvá. Časopis Dtest provedl test celkem šestnácti balení slepičích vajec nakoupených v maloobchodních sítích, kdy odborníci zkoumali výskyt salmonely, obsah tuku a čerstvost. Test neobjevil v žádném vejci salmonelu, ale zjistilo se, že v jedné krabici jsou prodávána vejce jiného stáří. Jiné stáří bylo zjištěno u vajec firem Farma Kunín Čerstvá vejce z Kunína, Tesco Organic Čerstvá bio vejce A a Tesco Čerstvá vejce. Minimální doba trvanlivosti u vajec je legislativou stanovena na 28 dní po snesení. Přičemž spotřebitelům se smějí nabízet do 21 dnů od snášky. Právní předpis ukládá výrobcům skladovat je a přepravovat v suchu mimo přímý dosah slunce a v nekolísavé teplotě v rozmezí od 5 do 18 °. Spotřebitel by si měl dávat pozor na vejce, která kupuje, ovšem je těžké tomu předejít. Především u vajec Bio se předpokládá, že vejce budou zcela v pořádku. [28]

4.6.3 Další nebezpečné potraviny na trhu

V březnu roku 2018 byly staženy z trhu rozinky v řetězcích Albert, balení 200 g, šarže: E15180017A, země původu: Írán. Výrobcem potraviny je slovenská společnost Encinger SK, spol. s.r.o., Jadranská 13, Bratislava. Laboratorní rozbor u těchto rozinek prokázal nadlimitní výskyt látky ochratoxin A. Povolené množství této látky bylo

překročeno 3x. Ochratoxin je látka vyprodukovaná plísněmi a v nadlimitní konzumaci má dopad na lidské zdraví. [63]

Veškeré informace o zdraví nebezpečných potravinách najde spotřebitel na internetových stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce v sekci aktuality.

Dále dle systému RASFF jsou každý týden vydávány tabulky s přehledem nebezpečných potravin mezi členy systému RASFF. Za týden jedenáctý roku 2018 bylo vydáno celkem 22 varování týkajících se nebezpečných potravin a 1 týkajících se krmiv pro zvířata. Výběr 5 potravin je uveden v Tabulce 1. [62]

Tabulka 1: Potravin v databázi RASFF

| | | | |
|------------|--------------------|---|---------------------------|
| 4/03/2018 | Švýcarsko | rtuť (1.22 mg/kg - ppm) v chlazených filetech z mečouna (<i>Xiphias gladius</i>) | USA, přes Nizozemsko |
| 14/03/2018 | Spojené království | nedeklarovaný sezam v křehkém chlebu se sezamovými semínky nesprávně označeném jako křehký <u>chléb</u> žitný tmavý | Spojené království |
| 14/03/2018 | Nizozemsko | <u>aflatoxiny</u> (B1 = 8.7 µg/kg - ppb) v pistáciích ve skořápce | Írán, přes Německo |
| 14/03/2018 | Česká republika | ochratoxin A (29 µg/kg - ppb) v rozinkách | Írán, baleno na Slovensku |
| 14/03/2018 | Belgie | Salmonela (přítomnost /25g) v chlazeném mletém koňském mase | Belgie |

Zdroj: [62]

5 Výzkum

5.1 Metodika a cíl výzkumu

Následující kapitola popisuje výsledky vlastního výzkumu s cílem zjistit spotřebitelské vnímání kvality potravin a značek kvality. Pro tuto práci byl zvolen kvantitativní výzkum v podobě dotazníkového šetření.

Nejdříve proběhl pilotní výzkum, který byl proveden za účasti 20 respondentů, dle kterých byly všechny otázky zkoumány z hlediska pochopitelnosti a vhodnosti. Dotazníkové šetření dále probíhalo metodou CAWI - computer assisted web interview a metody PAPI – paper and pen interview. Metoda CAWI byla zvolena na základě časové nenáročnosti a rychlosti, kterou online dotazování poskytuje. [2] Metoda PAPI byla zvolena jako doplňující, kdy byly sbírány odpovědi během jednoho dopoledne ve fitness centru. V rámci vlastního výzkumu bylo osloveno dohromady 200 respondentů, kdy někteří nevyplnili správně dotazník či odmítli poskytnout odpovědi na otázky. Finální zkoumaný soubor byl tedy tvořen ze 165 respondentů.

5.2 Technika sběru dat

Dotazník, viz Příloha A, se skládal dohromady z 18 otázek, kdy v závěru dotazníku byly respondenti charakterizovány pomocí socio – demografických údajů, a to hlavně z pohledu pohlaví, věku a vzdělání. Většina otázek byla formou uzavřených odpovědí. Samotné šetření probíhalo tak, že respondent obdržel dotazník emailem, ve zprávě na sociální síti facebook a osobně formou dotazování ve fitcentru. Vyplnění dotazníku bylo anonymního charakteru. K identifikaci sloužily pouze statistické údaje na konci dotazníku.

| | |
|--|---------------------|
| Stanovení techniky výzkumu, příprava dotazníku | 25. 2. – 5. 3. 2018 |
| Pilotní výzkum | 6. 3. – 8. 3. 2018 |
| Vlastní průzkum | 9. 3. – 22. 3. 2018 |
| Zpracování dat a analýza výsledků | 23. 3. – 11. 4.2018 |

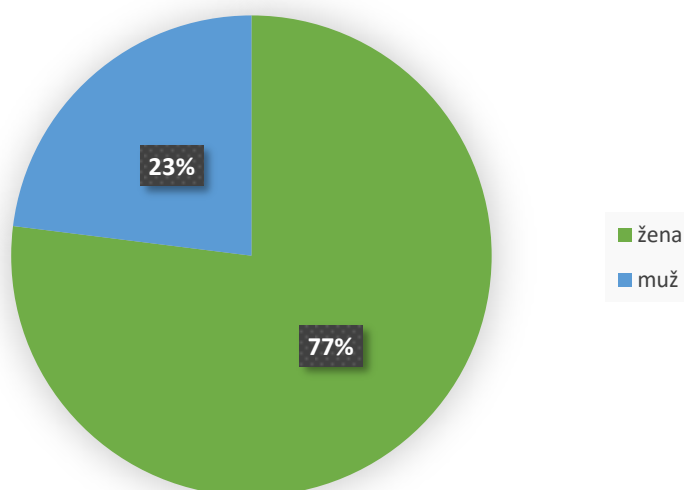
Výběr souboru

Objekty výzkumu byli spotřebitelé od 15 let, od tohoto věku již nastupují na střední školy, bydlí na internátech, takže již disponují kupní silou na trhu, začínají být samostatní a častěji si již nakupují potraviny sami.

Data, která se v čase získávala z dotazníků byla vkládána do programu MS Excel a na základě programu poté statisticky vyhodnocena.

5.3 Výsledky Výzkumu

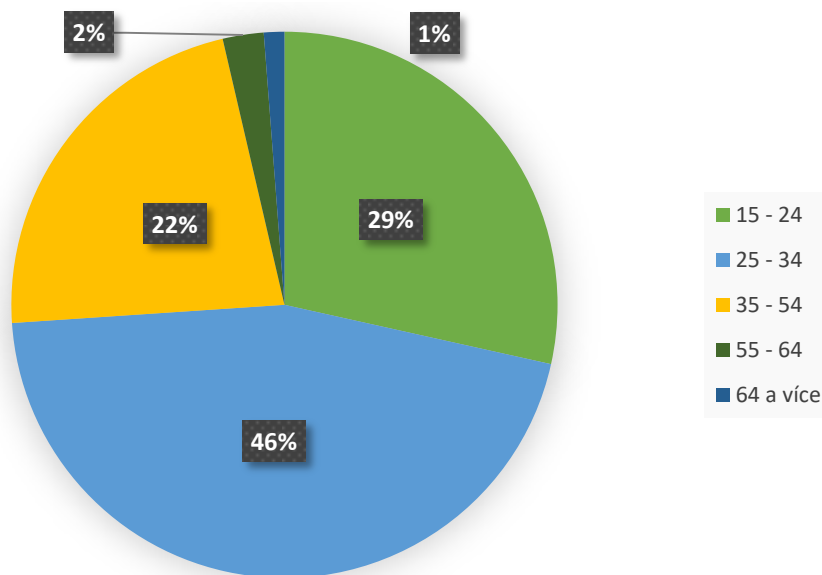
Obrázek 26: Jste muž nebo žena?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Vstupní otázkou bylo rozřazení respondentů do kategorie muž/žena. Z grafu vyplívá, že ze vzorku respondentů odpovídalo 77 % žen a 23 % mužů.

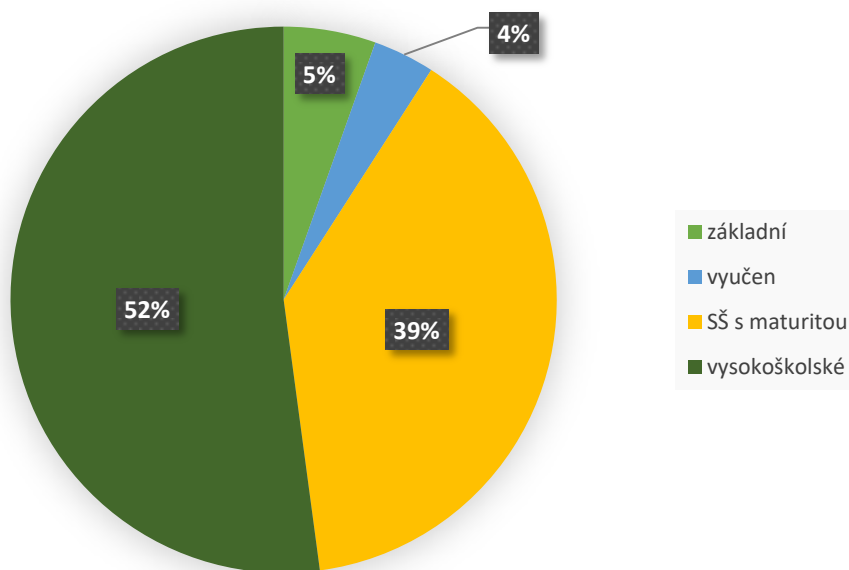
Obrázek 27: Do jaké věkové kategorie spadáte?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Z grafu vyplývá, že lidé z věkové skupiny 15 – 24 let tvořili 29 % všech dotázaných, ze skupiny 25 – 34 let bylo 46 % respondentů, věk dalších 22 % se pohyboval mezi 34 – 54 lety, dále 2 % zastávají věkovou kategorii 55 – 64 let, zbývající 1 % respondentů dosáhlo věkové hranice 64 let a více.

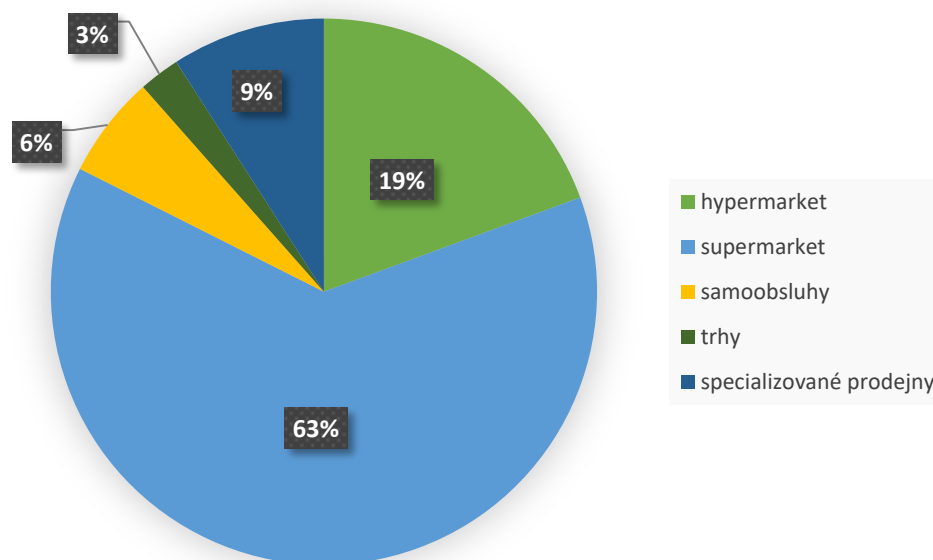
Obrázek 28: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Respondenti se odlišovali i podle dosaženého vzdělání, kdy nejvyšší počet respondentů dosáhl vysokoškolského vzdělání (52 %). Další v pořadí byli respondenti se středoškolským vzděláním (39 %). Základní vzdělání mělo 5 % respondentů a 4 % mají výuční list.

Obrázek 29: V jakém obchodě nejčastěji nakupujete potraviny?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Čeští spotřebitelé dle výzkumu nejraději nakupují v supermarketech, a to v zastoupení 63 % všech dotazovaných. V supermarketech nakupují především zákazníci, pro které kvalitní potravina znamená, že je zdravotně nezávadná, tato odpověď byla zaznamenána u 60 % respondentů z odpovědi zdravotně nezávadná. Pro 60 % všech dotazovaných nakupujících v supermarketu je nejdůležitějším aspektem kvalitní potraviny její zdravotní nezávadnost.

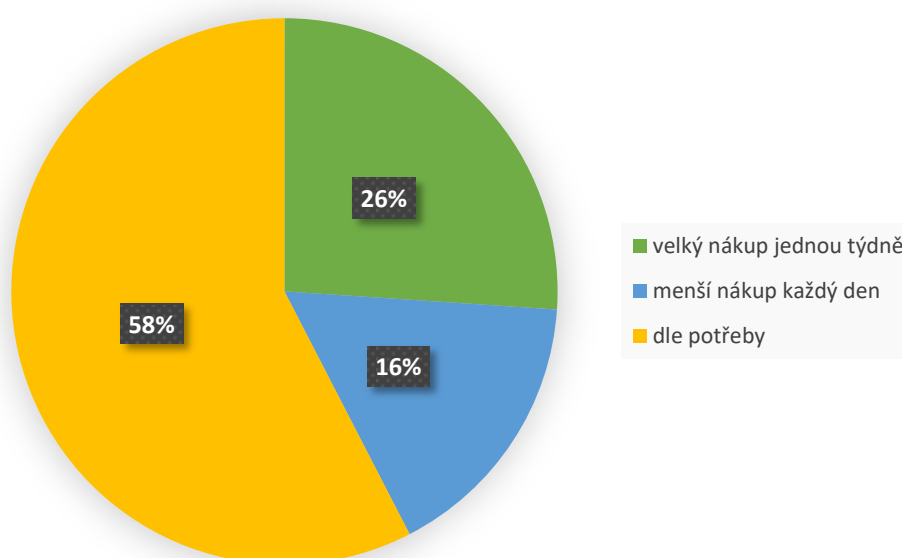
Další v pořadí jsou hypermarkety, které jsou zastoupeny 19 %. Z tohoto počtu zákazníků, kteří nakupují v hypermarketech, uvedlo, že 100 % nakupujících si představuje kvalitní potravinu jako zdravotně nezávadnou. U 70 % nakupujících v hypermarketu byla zaznamenána odpověď, že kvalitní potravina znamená potravinu čerstvou. Pro 37 % nakupujících v hypermarketu je kvalitní potravina průmyslově nezpracovaná.

Specializované prodejny s potravinami navštěvuje 9 % respondentů. Tito respondenti uvedli, že je pro ně kvalitní potravina především průmyslově nezpracovaná.

Samoobsluhy navštěvuje pouze 6 % dotazovaných respondentů. Pro spotřebitele, kteří navštěvují samoobsluhy, byla nejčastěji vybranou možností potravina zdravotně nezávadná (80%), dále čerstvá (60%), průmyslově nezpracovaná (10%) a vzhledově poutavá (10%).

Nejméně lidí z dotazovaných nakupuje na trzích, a to 3 %. Spotřebitel nakupující na trzích shledává kvalitní potraviny jako zdravotně nezávadnou, čerstvou a průmyslově nezpracovanou.

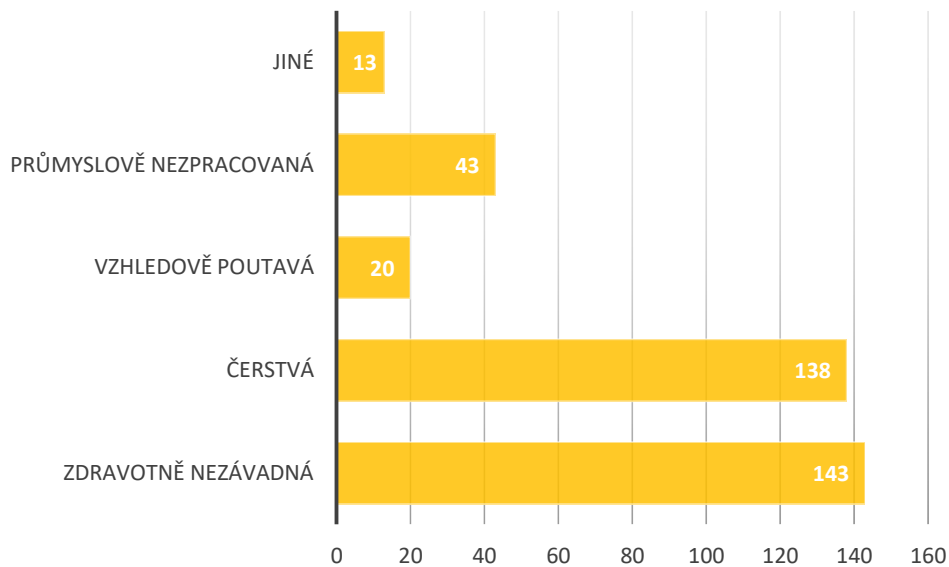
Obrázek 30: Jak často uskutečňujete nákup potravin?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Smyslem další otázky bylo zjištění, jak často spotřebitel nakupuje potraviny. Většina respondentů, přesněji 58 %, nakupuje potraviny dle potřeby, 26 % velký nákup jednou týdně a 16 % menší nákup každý den.

Obrázek 31: Co podle Vás znamená kvalitní potravina?

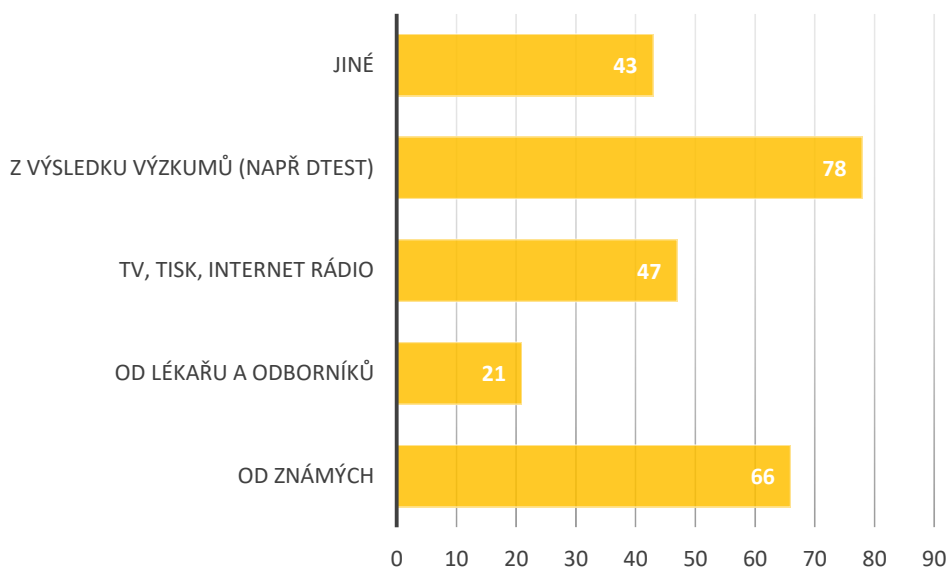


Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Další otázka, která byla vyhodnocena, se zabývá pojmem kvalita potravin a tím, co si spotřebitelé pod tímto pojmem představují. Respondent měl na výběr z několika možností, které mohl kombinovat, a mohl si přidat i svoji vlastní odpověď.

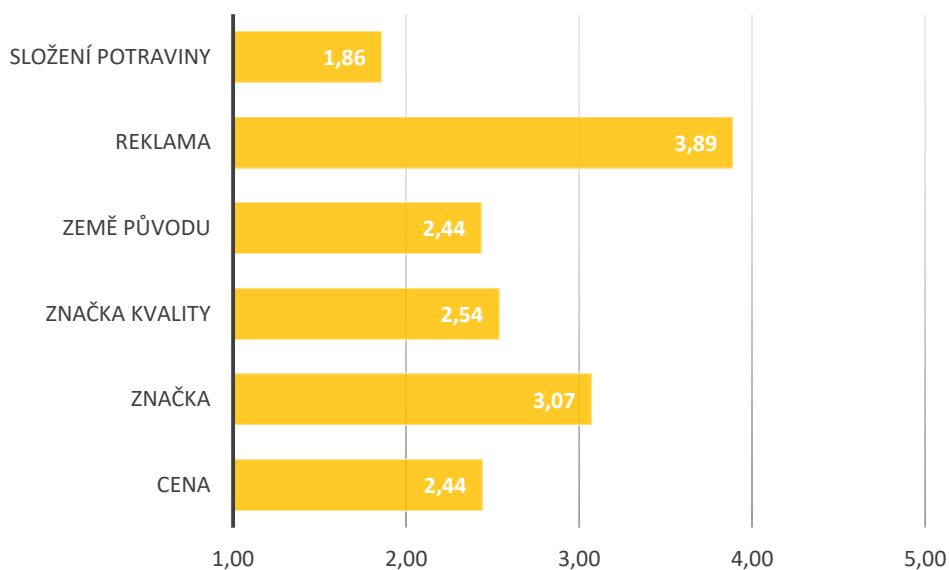
Z výsledku vyplynulo, že pod pojmem kvalitní potravina si spotřebitel představuje potravinu především zdravotně nezávadnou, dále čerstvou, průmyslově nezpracovanou, ale našlo se i 20 respondentů, kteří pod kvalitou potravin vnímají její vzhled. Odpověď jiné byla zaznamenána 13 respondenty, kteří pod pojmem kvalitní potravina vnímají potravinu, která je chemicky neošetřená.

Obrázek 32: Z jakých zdrojů získáváte informace o kvalitě potravin?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Spotřebitel nejvíce získává informace o kvalitě potravin z výsledku výzkumů. V práci byl zmíněn výzkum typu Dtest a podobných. Dalším v pořadí bylo šíření „Word of mouth“, kdy většinu informací o potravinách spotřebitelé získávají od svých známých a dávají na jejich doporučení. Skupina 47 respondentů čerpá informace o kvalitě potravin z televize, novin, časopisů, internetu a rádií. Nejmenší zastoupení měli respondenti, kteří dají na radu lékařů a odborníků.

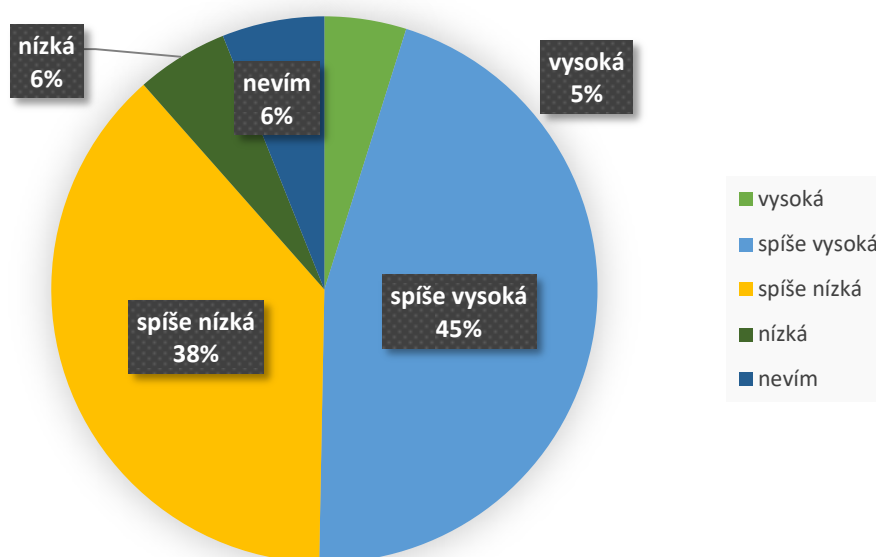


Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Respondenti měli porovnat vybrané faktory z hlediska toho, jaký pro ně mají význam při výběru potravin. Těmito faktory byla cena, značka, kvalita, značka kvality, země původu, reklama a složení potravin. Na číselné stupnici respondent ohodnotil známkou u každé položky zvlášť, do jaké míry ho ovlivňuje při výběru, Jednička znamenala, že faktor má na respondenta velký vliv, a naopak pětka malý vliv. Z výzkumu vyplynulo, že nejvíce spotřebitele ovlivňuje faktor kvality, který má průměrnou známku 1,54.

Další kritérium, kterým se zákazník nechává ovlivňovat, je složení potravin, které má průměrnou známku 1,86 o třetí místo se dělí faktory cena a země původu s průměrnou známkou 2,44. Následující v pořadí je značka kvality s průměrnou známkou 2,54. Značka výrobku byla hodnocena průměrně známkou 3,07 a nejmenší význam má pro respondenty při výběru potravin reklama s průměrnou známkou 3,89.

Obrázek 33: Jak hodnotíte kvalitu potravin v ČR?

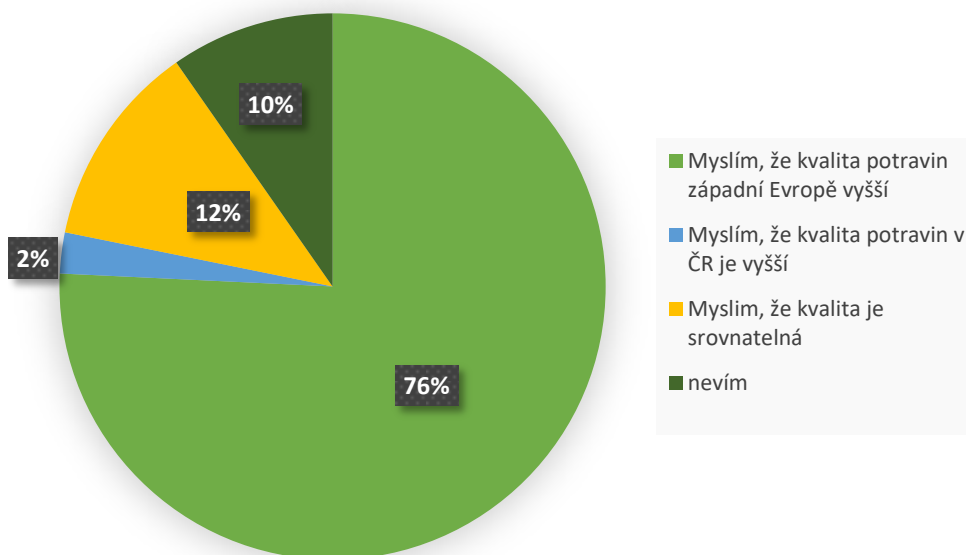


Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Z grafu vyplývá, že český spotřebitel hodnotí kvalitu potravin na českém trhu nejčastěji za spíše vysokou (45 %). Odpověď spíše nízká volilo 38 % z dotazovaných. Kvalitu potravin v ČR jako vysokou označilo 5 % respondentů a nízkou 6 %. Odpověď nevím byla zaznamenána u 6 % respondentů. Odpověď, jež se zabývá spíše nízkou kvalitou, může být v současné době vyvolána medializovaným problémem Dvojí kvality potravin, kterým se momentálně zabývá eurokomisařka Jourová usilující o to, aby

v celé Evropské unii byly pod stejnou značkou a stejným obalem prodávány výrobky stejné kvality. [29]

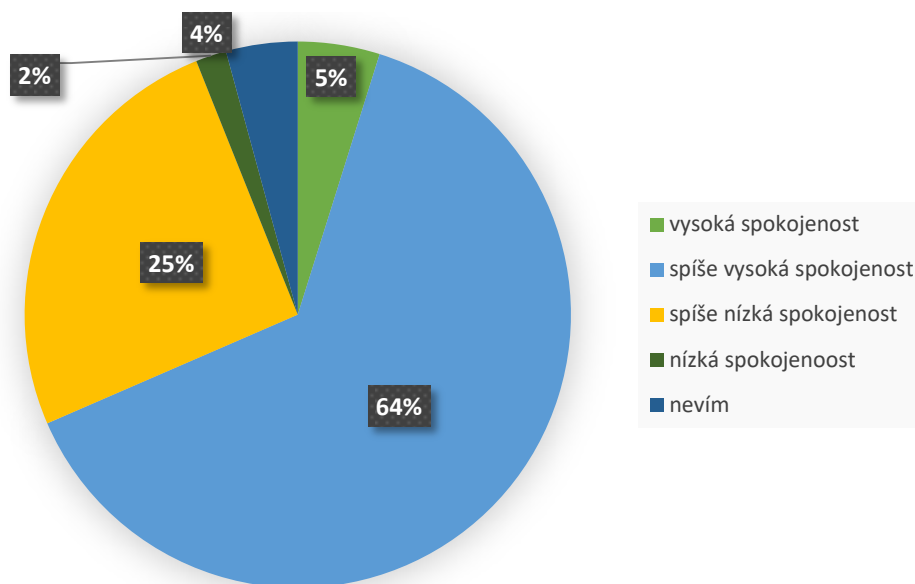
Obrázek 34: Myslíte si, že kvalita potravin ze západní Evropy se liší od kvality potravin na českém trhu?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Celých 76 % respondentů se domnívá, že kvalita potravin ze západních zemí je vyšší. Důvodů, proč tomu tak je, uvedli respondenti více. Někteří z nich se cítí zasaženi kauzou dvojí kvality potravin, která je dle jejich názoru velmi často zmiňována v médiích. Dalšími důvody jsou zkušenosti s nákupem potravin v západních zemích, kdy je spotřebitel přesvědčen, že nakupuje kvalitnější výrobky. Naopak nejnižší procento zastoupení měli respondenti s názorem, že kvalita potravin je lepší v ČR je vyšší zemích. Jediným uvedeným důvodem byla dostupnost, což je pro ně důležitým aspektem kvality. Pro 12 % respondentů je kvalita potravin západních a východních zemí v Evropské unii srovnatelná.

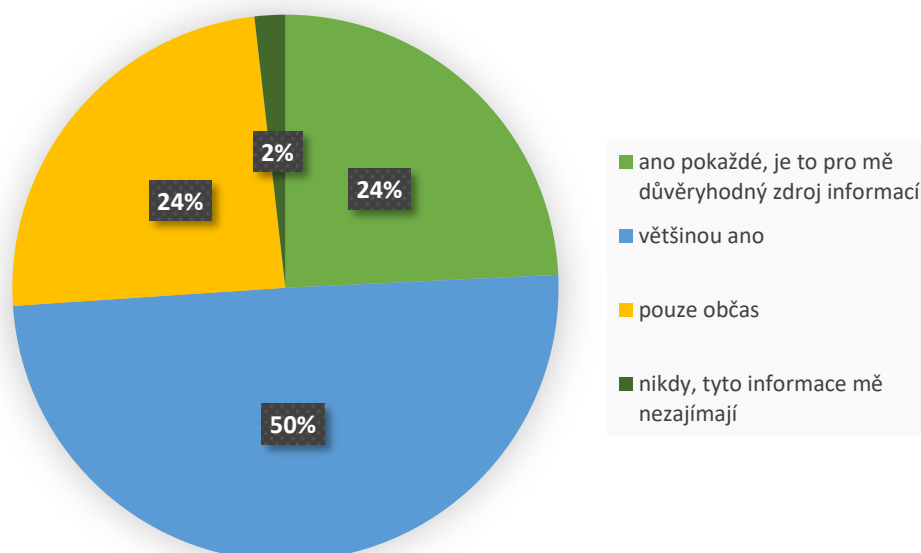
Obrázek 35: Jaká je Vaše spokojenost s hygienickými podmínkami prodeje potravin v obchodech, kde nejčastěji nakupujete?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Hygienické podmínky v místě prodeje, jsou dalším důležitým aspektem, jež mohou ovlivnit kvalitu potravin. Jedná se například o skladování, zacházení s potravinami nebo jejich znehodnocení a znečištění přímo na prodejně. Většina respondentů uvedla spíše vysokou spokojenost (64 %) s hygienickými podmínkami v obchodě, ve kterém nakupují. Čtvrtina dotazovaných uvedla spíše nízkou spokojenost s hygienickými podmínkami, pouhá 2% spokojenost nízkou.

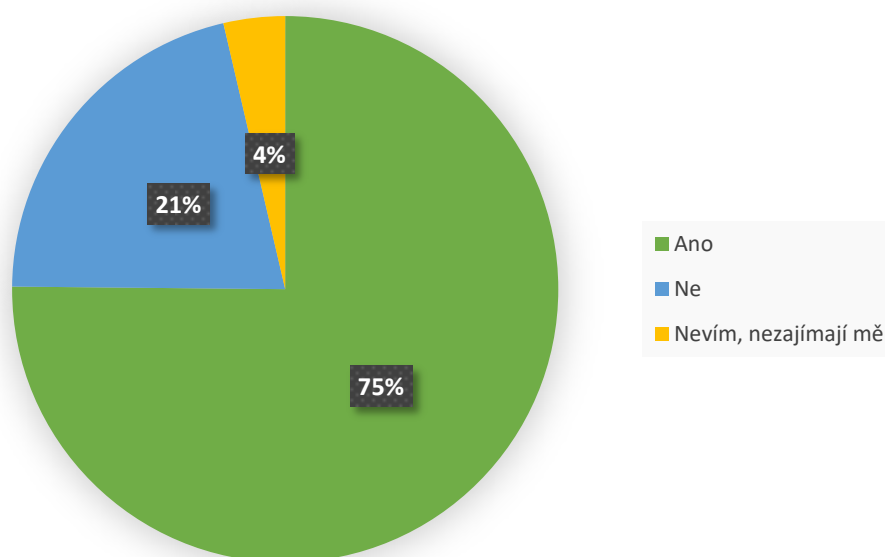
Obrázek 36: Sledujete při nákupu informace, které jsou uvedeny na obalu potravin?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Z výše uvedeného grafu vyplývá, že 50 % respondentů odpovědělo, že většinou sledují informace uvedené na obalu. Z tohoto počtu je zastoupeno 11 mužů a 41 žen. Dále je zde zastoupeno 24 % respondentů, kteří odpověděli, že sledují informace na potravinách pokaždé (z toho 32 žen a 8 mužů). Stejně zastoupení respondentů, tedy 24 % bylo také zaznamenáno u odpovědi, že informace na obalech čtou pouze občas (z toho 14 mužů a 26 žen). Pouhá 2 % respondentů informace na balech nezajímají (3 ženy).

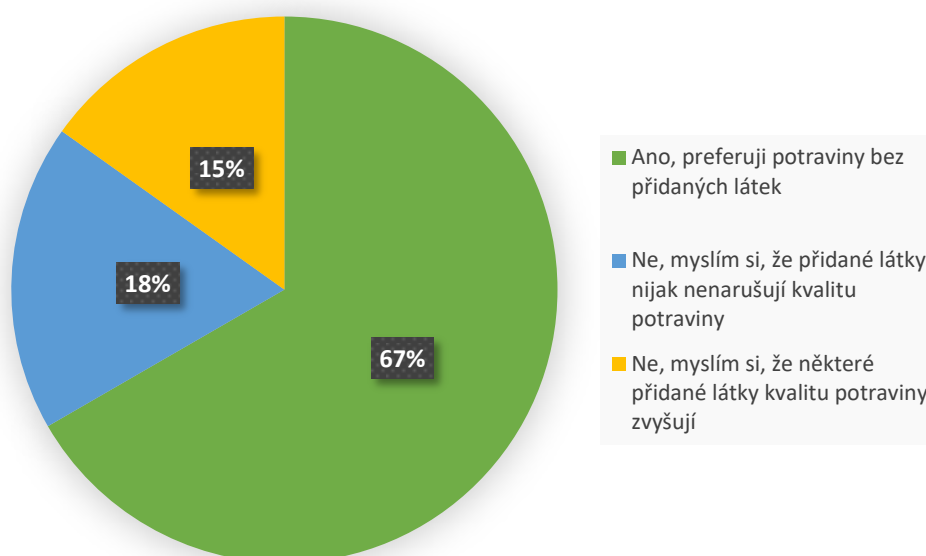
Obrázek 37: Myslíte si, že jsou informace uvedené na potravinách v ČR srozumitelné?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Celkem 75 % respondentů uvádí, že jsou pro ně informace na obalech potravin srozumitelné. Nejvíce jsou srozumitelné pro respondenty, kteří odpověděli, že čtou složení potravin většinou ano a ty, kteří odpověděli, že čtou tyto informace pokaždé. Pro 21 % respondentů jsou informace na obalech nesrozumitelné. Jde především o respondenty, kteří čtou informace pouze občas. Poslední 4 % respondentů, kteří odpověděli, že informace na obalech je nezajímají, tyto informace na obalech nesledují či pouze občas si je přečtou.

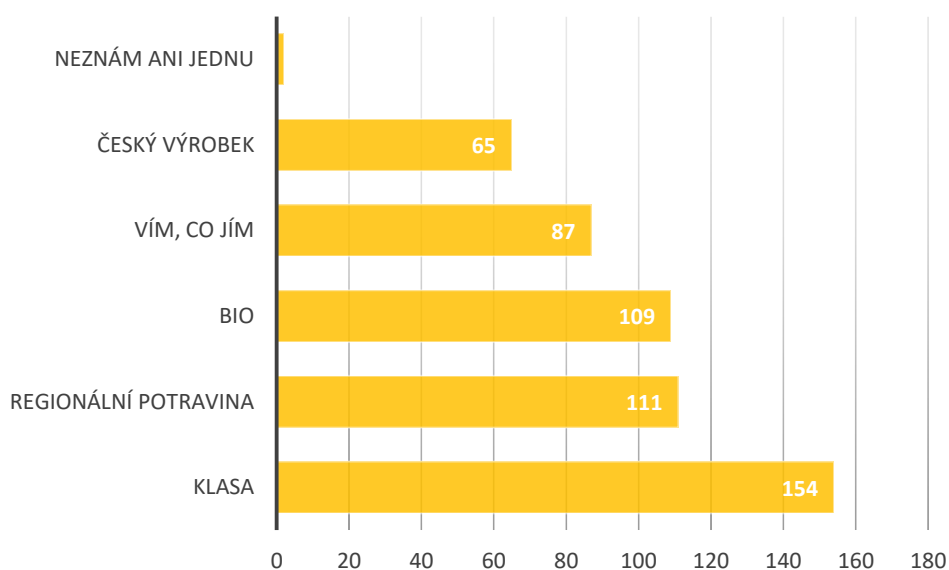
Obrázek 38: Souhlasíte s tvrzením, že více "ěček" znamená méně kvalitní výroby či nezdravý?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Celých 74 % dotazovaných preferuje potraviny bez přídavných látek (z toho 24 mužů a 86 žen). Dalších 18 % uvádí, že přídavné látky nijak nenarušují kvalitu (z toho 9 mužů a 21 žen). Zbylých 15 % respondentů si myslí, že přídavné látky v potravinách jejich kvalitu zvyšují (z toho 5 mužů a 20 žen).

Obrázek 39: Které z uvedených značek kvality znáte?



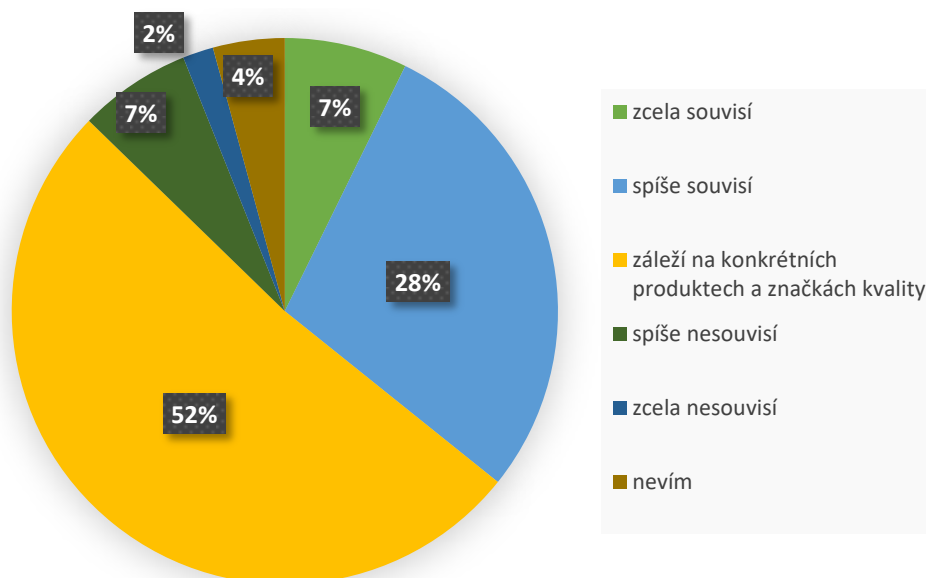
Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Respondenti, kteří znají značky kvality, si nejvíce vybavili značku Klasa s četností 154, která je na trhu u spotřebitelů nejznámější. Mohlo by to být také z důvodu toho, že značka Klasa je velice dobře marketingově propagovaná v televizi. Dále pak byla rozpoznána značka Regionální potravina (četnost 111), Bio (četnost 109), Vím, co jím (četnost 87) a nejméně byla rozpoznána značka Český výrobek, která je garantovaná Potravinářskou komorou ČR četností pouhých 65, z toho ženy zastupují 70 % a zbylých 30 % rozeznali český výrobek muži. Dva respondenti uvedli, že neznají žádnou značku kvality.

Bio značku zná 109 respondentů, tedy cca 2/3 dotazovaných. Znalost této značky není vůbec minoritní. Kvalita Bio potravin je ale momentálně diskutabilní téma, bio potravinami již nejsou pouze základní jednoduché potraviny vyrobené farmáři, ale značkou bio se již prokazují i výrobky, které jsou průmyslově zpracované a lze je koupit za velice příznivé ceny v téměř každém diskontním obchodě. Bio kvalita potravin je podrobně rozebrána v kapitole Bio iluze.

Po shrnutí dané otázky vyplývá, že většina spotřebitelů, kteří nakupují potravinu, zná z českých obchodů především značku Klasa.

Obrázek 40: Do jaké míry si myslíte, že označení známky kvality souvisí se skutečnou kvalitou potravin?

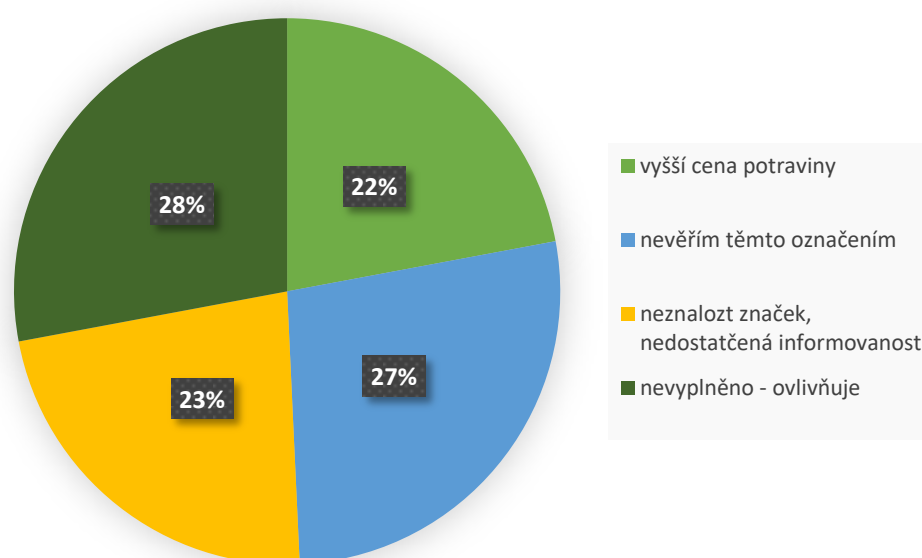


Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Velice podstatné je znát, jak velká je důvěra zákazníků ke spotřebitelským značkám kvality. Proto byla do dotazníku zařazena i otázka, která se dotazovaných ptá, do jaké

míry si myslí, že značka kvality opravdu souvisí s kvalitou výrobku. Jen 2 % respondentů uvedly, že toto označení s kvalitou výrobků nesouvisí. Dále 4 % respondentů uvedly odpověď nevím, 7 % dotazovaných uvedlo, že kvalita se známkami zcela souvisí a 7 %, že zcela nesouvisí. Celých 28 % věří, že kvalita a označení spolu souvisí. Největší procentuální podíl byl zaznamenán u odpovědi, že záleží na konkrétních produktech a značkách kvality. Je to nejasný názor, kdy se spotřebitel řídí dle svých preferencí na konkrétní produkty.

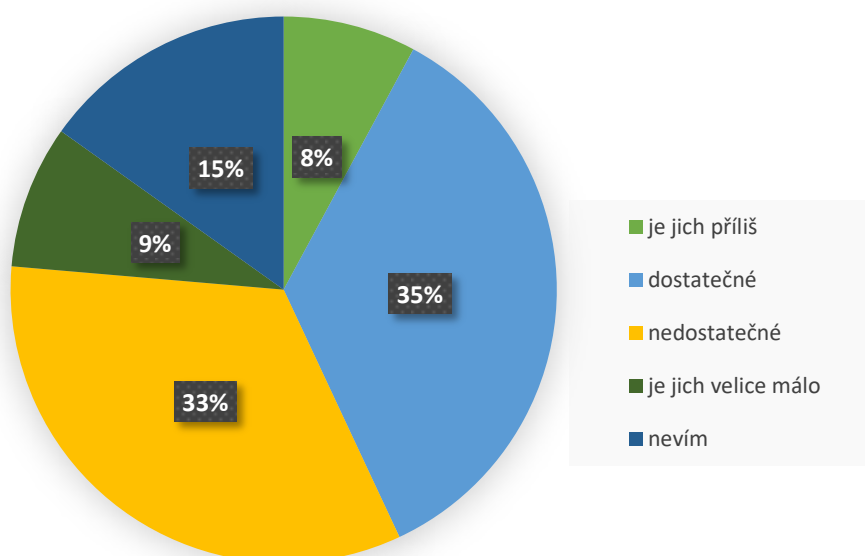
Obrázek 41: Pokud Vás známka kvality při nákupu nezajímá, z jakého důvodu?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Dle průzkumu značka kvality není nejvýznamnějším faktorem při nákupu potravin, proto je zde také zahrnuta otázka, z jakého důvodu spotřebitele značka kvality neovlivňuje. Celých 28 % respondentů tedy 38 osob neodpovědělo na danou otázku vůbec, tudíž se předpokládá, že značky kvality je ovlivňují a sledují je. Na dalším místě s 27 % bylo uvedeno, že označením kvality značek vůbec nevěří a nakupují potraviny, aniž by tyto značky sledovali. Dalším důvodem je neznalost či nedostatečná informovanost (23 %). Jako poslední značky kvality neovlivňují respondenty z důvodu vyšší ceny potravin.

Obrázek 42: Jaké je podle Vás množství potravin označených známkami kvality na trhu?



Zdroj: vlastní zpracování, 2018

Poslední otázka dotazníku se dotýká nasycenosti trhu značkami kvality. Respondenti uvádějí, že na trhu je dostatečné množství značek kvality, a to v zastoupení 35 %. Další nejčastěji uvedenou odpovědí v zastoupení 33% respondentů bylo, že množství značek na trhu je nedostatečné. 15 % dotazovaných uvedlo odpověď nevím. Celých 9 % tvrdí, že je značek kvality velice málo a zbylých 8 %, že je jich až příliš.

6 Návrhy a doporučení

Cílem poslední kapitoly je návrh doporučení výrobcům a obchodníkům, jak udržet kvalitu jejich potravinových výrobků na co nejvyšší úrovni. Jak již bylo několikrát zmíněno, kvalita je z největší části dána subjektivním pocitem spotřebitele. Nejdůležitější tedy je, jak spotřebitel danou potravinu vnímá.

Prvotním a nejdůležitějším úkolem je navázání zákaznického vztahu a komunikace se zákazníkem, jako zdrojem informací, které budou co nejpřesněji odrážet vnímání potravinového výrobku ve společnosti. Možností navázání takovýchto kontaktů se zákazníky má výrobce hned několik. Buďto to může být přímou komunikací nebo přes prostředníka (výsledky testů, WOM, vybrané mediální kanály). Nejjednodušší cestou sběru dat je provádění vlastního šetření formou dotazníků, komentářů na webových stránkách, na facebookových stránkách a dalších sociálních kanálech. V praxi to znamená věnování pozornosti stížnostem, případně přáním, které zákazník publikuje veřejně na internetových stránkách. Důležité je včas na ně reagovat, případně dál řešit a způsoby těchto řešení dál veřejně publikovat. Každý výrobce či obchodník by měl zajistit komunikační kanál, kde se spotřebitel může vyjádřit. Zákazník musí mít pocit, že je důležitý, že se s jeho problémem něco děje a svou pohotovostí má výrobce, potažmo obchodník, možnost obrátit situaci ve svůj prospěch (rychlost komunikace, způsob řešení a odstraňování problémů). Dle výzkumu jsou zákazníci nejvíce ovlivňováni výsledky spotřebitelských testů. I na tyto testy je potřeba vhodně a včas reagovat, nedostatky řešit a pozitivními výsledky se prezentovat.

Co je pro otázku kvality zásadní jsou vlastnosti výrobku, které může ovlivnit, jak výrobce, tak obchodník. Ze strany výrobce je důležité ohlídat si uvedení přesného a srozumitelného složení na potravinách. Údaje na obalech (obrázky, text) by měly přesně odpovídat tomu, co daný výrobek obsahuje. Jak výrobce, tak i obchodník musí dodržovat přesná hygienická pravidla, aby nedošlo ke kontaminaci či zkáze potraviny. K zajištění dodržování těchto pravidel by měly sloužit častější i přísnější kontroly, nejen ze strany státu, ale také ze strany samotných výrobců a obchodníků.

Zákazník přichází do kontaktu s potravinou v prodejnách, proto stejně důležité jako skladování potravin je i jeho prezentace v prostorách obchodu. Každý prodejní prostor by měl mít určeného správce, který bude odpovědný za hygienický stav tohoto prostoru. Tento stav musí mít přesná pravidla a jejich nedodržování musí být rázně penalizováno.

Vzhledem k výsledkům výzkumu, kdy je pro zákazníka složení potraviny důležitější než jeho cena, tedy zákazník je ochoten připlatit si za vyšší kvalitu potraviny, měl by výrobce zařadit do své produkce zdravější suroviny, které si zákazník žádá (poznatky může výrobce získat z informačních kanálů, viz výše). Díky těmto opatřením se také může prezentovat známkami kvality.

Zvyšující se zájem a pozornost o kauzy typu dvojí kvalita potravin aj. odráží fakt, že se spotřebitelský trh transformuje a zákazník je vybíravější a čím dál více faktorů ovlivňuje jeho vnímání kvality. Je tedy na strategii výrobce potažmo společnosti, jak budou na tyto transformace reagovat formou sjednocení kvality svých výrobků na různých trzích. Zda se uzákoní dvojí kvalita potravin jako nekalá praktika, je věc právního hlediska, která se může řešit i několik let. Pokud se dvojí kvalita potravin uzákoní jako nekalá praktika, je nutné, aby pro výrobce byla tato pravidla jasně dána, například o kolik procent se může obal vzhledově lišit. Další možností by bylo také vyvinout společnou certifikaci, která by označovala potraviny společnou známkou zaručující stejnou kvalitu na veškerých trzích, kde by byl výrobek prodáván. Spotřebitel by měl tedy tu jistotu, že v ČR nakupuje potraviny se stejným složením, jako mají například v Německu.

Závěr

V současné době je na trhu potravin nepřehledné množství výrobků různých značek a prodávající se snaží přesvědčit spotřebitele, aby si koupil právě jeho výrobek, protože je kvalitnější než od jiných prodávajících. Spotřebitel v této době očekává určitou úroveň kvality. Výrobci si jsou toho vědomi, a proto se snaží na trhu odlišit svůj výrobek od ostatních značkami kvality, designem obalu, složením aj. Pohled na kvalitu se neustále mění, proto je nutné ji nadále zlepšovat například vlivem nových technologií, aby byl výrobek pro zákazníka atraktivní.

Cílem práce bylo zjistit, jak spotřebitelé vnímají kvalitu potravin na českém trhu. V první části práce byl vymezen samotný pojem kvalita a jeho vývoj v historii. Dále v práci byly představeny obecné požadavky na vnímání kvality potravin. Nejdůležitějším požadavkem je bezpečnost potravin, proto mu v práci byla věnována samostatná kapitola. V této kapitole byl představen právní rámec České republiky, jehož součástí jsou zákony o potravinách a tabákových výrobcích a o ochraně spotřebitele. Dále zde byly představeny organizace, které se zabývají kontrolou bezpečnosti potravin. Těmito organizacemi jsou Státní veterinární správa, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Orgány ochrany veřejného zdraví. Vzhledem k tomu, že je Česká republika součástí Evropské unie, musí přijímat také zákony a ustanovení, která EU nařizuje. V této kapitole byl představen Hygienický balíček, Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti a také evropské organizace a systém RASFF, Global Food Security Index a další právní předpisy upravující kvalitu a bezpečnost potravin. V současné době je na trhu nepřehledné množství výrobků a vzniká konkurenční boj mezi výrobci. Výrobci proto využívají k označení svých výrobců značky kvality. V práci byly představeny značky Klasa, Regionální potravina, Česká výrobek garantovaný potravinářskou komorou ČR, Bio a Vím, co jím.

Následná kapitola se zabývala aktuálními případy stavu kvality na trhu potravin. Na území nejen České republiky může spotřebitel počítat s vysokým standardem kvality s vysokou úrovní bezpečnosti potravin díky široké legislativě. Přes veškeré zákony a nařízení se však stále vyskytují podnikatelé, kteří se snaží právní předpisy obcházet. Mezi ty nejzávadnější patří klamavé značení obalů, špatné údaje na etiketách. Dále dochází ke špatným údajům nutričních hodnot a přelepování trvanlivostí výrobků.

Práce se také zabývala Dvojí kvalitou potravin, přídatnými látkami v potravinách a Bezpečností potravin na trhu. V bezpečnosti potravin byly představeny případy – metanolová kauza, vejce a antibiotika a další nebezpečné potraviny.

Předposlední část práce se zaměřovala na výzkum, kde byl zjištěn postoj zákazníků ke kvalitě potravin. Z dotazníkového šetření vyplynulo, že pod pojmem kvalitní potravina si spotřebitel představuje především potravinu jako zdravotně nezávadnou. Kvalita potravin na českém trhu byla hodnocena jako spíše vysoká. V oblasti charakteristiky nákupního chování byl výzkum zaměřen na údaje týkající se obalu potraviny. Dle výsledku výzkumu polovina respondentů většinou čte údaje, které jsou uvedeny na potravinách. Ohledně srozumitelnosti informací na obalech potravin jsou informace pro 75 % srozumitelné. Byla také položena otázka týkající se dvojí kvality potravin, kde spotřebitel uvedl, že kvalita potravin ze západní Evropy je vyšší než kvalita potravin České republiky. Co se týče značek kvality na českém trhu, spotřebitel se domnívá, že jejich množství je dostatečné a známka kvality ho nezajímá z důvodu vyšší ceny potraviny.

V poslední části práce byla přestavena doporučení výrobcům a obchodníkům, jak udržet kvalitu jejich potravinových výrobků na co nejvyšší úrovni. Jak již bylo několikrát zmíněno, kvalita je z největší části dána subjektivním pocitem spotřebitele. Nejdůležitější tedy je, jak spotřebitel danou potravinu vnímá.

Seznam tabulek

| | |
|---|----|
| Tabulka 1: Potraviny v databázi RASFF | 51 |
|---|----|

Seznam obrázků

| | |
|---|----|
| Obrázek 1: Obecné požadavky na vnímání kvality potravin | 13 |
| Obrázek 2: Údaje uvedené na obalu výrobku Lučina | 15 |
| Obrázek 3: Nutriční hodnoty výrobku Lučina | 16 |
| Obrázek 4: Uvedení minimální trvanlivosti na obalu potraviny..... | 17 |
| Obrázek 5: Zobrazení trvanlivosti výrobku Lučina | 17 |
| Obrázek 6: Dehydratovaný výrobek - snídaně | 19 |
| Obrázek 7: Znak varování RASFF | 27 |
| Obrázek 8: Schéma systému RASFF | 28 |
| Obrázek 9: Logo Klasa | 33 |
| Obrázek 10: Logo Regionální potravina..... | 34 |
| Obrázek 11: Logo Český výrobek | 35 |
| Obrázek 12: Logo Bio..... | 36 |
| Obrázek 13: Logo Vím, co jím | 37 |
| Obrázek 14: Výrobek Milky up | 40 |
| Obrázek 16: Špagety Perfect dish | 41 |
| Obrázek 15: Špagety Perfect dish II | 41 |
| Obrázek 17: Benita kečup mild | 41 |
| Obrázek 18: Salám Berger | 42 |
| Obrázek 19: Ricotta | 42 |
| Obrázek 20: Přelepená doba trvanlivosti na výrobku | 43 |
| Obrázek 21: Srovnání výrobku Nutella | 45 |
| Obrázek 22: Složení německé Nutelly a čeké | 46 |
| Obrázek 23: Srovnání výrobku - Iglo rybí prsty | 46 |
| Obrázek 24: Výrobek obsahující nadměrné množství E124 | 48 |
| Obrázek 25: Označení vajec | 50 |
| Obrázek 26: Jste muž nebo žena? | 53 |
| Obrázek 27: Do jaké věkové kategorie spadáte? | 54 |
| Obrázek 28: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?..... | 54 |
| Obrázek 29: V jakém obchodě nejčastěji nakupujete potraviny?..... | 55 |
| Obrázek 30: Jak často uskutečňujete nákup potravin? | 56 |
| Obrázek 31: Co podle Vás znamená kvalitní potravina?..... | 57 |
| Obrázek 32: Z jakých zdrojů získáváte informace o kvalitě potravin? | 58 |

| | |
|---|----|
| Obrázek 33: Jak hodnotíte kvalitu potravin v ČR? | 59 |
| Obrázek 34: Myslíte si, že kvalita potravin ze západní Evropy se liší od kvality potravin na českém trhu? | 60 |
| Obrázek 35: Jaká je Vaše spokojenost s hygienickými podmínkami prodeje potravin v obchodech, kde nejčastěji nakupujete? | 61 |
| Obrázek 36: Sledujete při nákupu informace, které jsou uvedeny na obalu potravin? | 61 |
| Obrázek 37: Myslíte si, že jsou informace uvedené na potravinách v ČR srozumitelné? | 62 |
| Obrázek 38: Souhlasíte s tvrzením, že více "éček" znamená méně kvalitní výroby či nezdravý? | 63 |
| Obrázek 39: Které z uvedených značek kvality znáte? | 63 |
| Obrázek 40: Do jaké míry si myslíte, že označení známky kvality souvisí se skutečnou kvalitou potravin? | 64 |
| Obrázek 41: Pokud Vás známka kvality při nákupu nezajímá, z jakého důvodu? | 65 |
| Obrázek 42: Jaké je podle Vás množství potravin označených známkami kvality na trhu? | 66 |

Seznam zkratek

| | |
|-------|--|
| AQAP | Allied Quality Assurance Publications |
| BRC | British Retail Consortium Scheme |
| ČOI | Česká obchodní inspekce |
| ČR | Česká republika |
| EFSA | Evropský úřad pro bezpečnost potravin |
| HACCP | Hazard Analysis and Critical Control Points |
| IFS | International Featured Standards |
| ISO | International Organization for Standardization |
| NATO | North Atlantic Treaty Organization |
| RASFF | Rapid Alert System for Food and Feed |
| SVS | Státní veterinární správa |
| SZPI | Státní zemědělská a potravinářská inspekce |
| WHO | World Health Organization |
| WOM | Word of Mouth |

Seznam použité literatury

- [1] BABIČKA, Luboš. *Přídavné látky v potravinách: publikace České technologické platformy pro potraviny*. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2012. ISBN 9788090509634.
- [2] BATEMAN, Ian, [ET AL.]. *Economic valuation with stated preference techniques: a manual*. Cheltenham: Edward Elgar, 2002. ISBN 9781843768524.
- [3] BAUER, Zdeněk. *Jak vytvořit atraktivní obchodní název firmy, služby, produktu, značky: tvorba názvu - obchodního jména krok za krokem*. V Praze: Zdeněk Bauer, 2014. ISBN 978-80-904272-7-3.
- [4] HUTYRA, Milan. *Management jakosti* [online]. Ostrava: Vysoká škola báňská - Technická univerzita, 2008 [cit. 2018-04-18]. ISBN 978-80-248-1484-1.
- [5] CHÝLKOVÁ, Markéta. *Označování potravin: mnoho cenných informací pro spotřebitele?*. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2013. ISBN 9788090509641.
- [6] INGR, Ivo. *Zpracování zemědělských produktů*. 2. nezměn. vyd. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2001. ISBN 80-7157-520-8. *Zákony a normy*
- [7] JŮZL, Miroslav a Šárka NEDOMOVÁ. *Jakost živočišných produktů: (skriptum)*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2015. ISBN 9788075092052.
- [8] KAMENÍK, Josef. *Řízení kvality potravin živočišného původu*. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, 2013. ISBN 9788073056476.
- [9] KLÁNOVÁ, Eva. K prioritám patří podpora kvalitních potravin. *Retail info plus*. 2011, 1(11), 1. ISSN 1805-0042.
- [10] KOTLER, Philip. a Kevin Lane KELLER. *Marketing management*. 14th [ed.]. Upper Saddle River, N.J.: Prentice Hall, c2012. ISBN 9780132102926.
- [11] POKORNÝ, Jan, Helena VALENTOVÁ a František PUDIL. *Sensorická analýza potravin: laboratorní cvičení*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 1997. ISBN 80-7080-278-2.
- [12] POUSTKOVÁ, Ivana. *Zpráva o činnosti systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) v České republice za rok 2016*. Praha: Ministerstvo zemědělství, 2017. ISBN 9788074343759.

[13] SKOŘEPA, Ladislav. *Regionální trh potravin*. České Budějovice: Jih pro Jednotu, spotřební družstvo České Budějovice, 2009. ISBN 978-80-86266-18-3.

[14] VALENTA, Ondřej a Petr HLADÍK. *Budoucnost kvality a bezpečnosti potravin v Česku*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2011. ISBN 978-80-7419-056-8.

[15] VEBER, Jaromír, Marie HŮLOVÁ a Alena PLÁŠKOVÁ. *Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe*. Praha: Management Press, 2006. ISBN 8072611461.

[16] VEBER, Jaromír. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Grada, 2007. Manažer. ISBN 9788024717821.

Zákony:

[17] Zákon 110/1997 Sb. O potravinách a tabákových výrobcích

[18] Zákon č 242/2000 Sb., Zákon o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů

[19] Zákon č 634/1993 Sb., o ochraně spotřebitele

[20] Zákon č.634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele

Internetové zdroje:

[21] *About EFSA* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z:

<https://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa>

[22] *Antibiotika v českých vejcích? Je to poplašná zpráva - Vitalia.cz* [online]. [cit.

2018-04-19]. Dostupné z: <https://www.parlamentnilisty.cz/zpravy/tiskovezpravy/dTest-Vejce-v-jedne-krabicce-jsou-ruzne-cerstva-527230>

[23] *Benita Ketchup mild - Potraviný na pranýři* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné

z: <http://www.potravinynapranryri.cz/Detail.aspx?id=25407&lang=cs&design=default&archive=archive&listtype=tiles>

[24] *Bio z Lidlu obsahuje salmonelu - Vitalia.cz* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z:

<https://www.vitalia.cz/clanky/bio-z-lidlu-obsahuje-salmonelu/>

[25] *Celníci se bojí, že v létě Česko znovu zaplaví pančovaný alkohol* [online]. [cit.

2018-04-19]. Dostupné z: <https://www.seznamzpravy.cz/clanek/celnici-se-boji-ze-v-lete-cesko-znovu-zaplavi-pancovany-alkohol-28700>

- [26] *Česká technologická platforma pro potraviny* [online]. [cit. 2018-04-21]. Dostupné z: <http://ctpp.cz/testy>
- [27] *Český výrobek* [online] [cit. 2012-03-28]. Dostupné z: <http://www.ceskyvyrobek.eu/>
- [28] *DTest: Vejce v jedné krabičce jsou různě „čerstvá“* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <https://www.parlamentnilisty.cz/zpravy/tiskovezpravy/dTest-Vejce-v-jedne-krabicce-jsou-ruzne-cerstva-527230>
- [29] *Dvoji kvalita potravin jako nekalý obchod. Jourová chce, aby Brusel přitvrdil - iDNES.cz* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: https://ekonomika.idnes.cz/dvoji-kvalita-potravin-vera-jourova-evropska-komise-potraviny-eu-legislativa-19f-eko_euro.aspx?c=A180202_105822_eko_euro_fih
- [30] *Dvoji kvalita potravin* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: https://ec.europa.eu/commission/sites/beta-political/files/dual-food_cs.pdf
- [31] *Evropská komise – DG SANTE (Generální ředitelství pro zdraví a bezpečnost potravin)* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/ministerstvo-zemedelstvi/zahranicni-vztahy/cr-a-evropska-unie/kontrolni-auditni-mise-eu/dg-sanco-1.html>
- [32] *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/>
- [33] *Informace na obalech potravin - jak jim lépe rozumět* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: http://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Informace-na-obalech-potravin---jak-jim-lepe-rozumet__s10010x9951.html
- [34] *Datum minimální trvanlivosti a použitelnosti - nové informace* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/datum-minimalni-trvanlivosti-datum-pouzitelnosti-nove-informace.aspx>
- [35] *Metodika pro udělování značky „Regionální potravina“* [online]. Ministerstvo zemědělství ČR, 2012, 13 s. [cit. 2012-03-28]. Dostupné z <http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika2012final23.2.12.pdf>
- [36] *Pravidla pro udělování značky „Český výrobek – Garantováno Potravinářskou komorou ČR“* [online]. Potravinářská komora České republiky, 12. 5. 2011, 15 s. [cit. 2012-3-28]. Dostupné z:

<http://foodnet.cz/slozka/?jmeno=Zna%C4%8Dka+%22%C4%8Cesk%C3%BD+v%C3%BDrobek%22&id=1086>

[37] *Pravidla značení Biopotravin/Biospotřebitel* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>

[38] *Extra jemný salám krájený - Potraviny na pranýři* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z:

<http://www.potravinynapranryri.cz/Detail.aspx?id=25632&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles>

[39] *Fér potravina E124* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.ferpotravina.cz/seznam-ecek/E12>

[40] *Food Standards Agency - Food fraud* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20131206102536/http://www.food.gov.uk/enforcement/enforcework/foodfraud/#h_1

[41] *Global Food Security Index* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://foodsecurityindex.eiu.com/>

[42] *Global Standards* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.brcglobalstandards.com/>

[43] *HACCP Consulting* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://www.haccp-consulting.cz/legislativa-haccp.html>

[44] *International Featured Standards (IFS)* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/>

[45] *Klasa - národní značka kvality potravin* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.eklasa.cz/>

[46] *Kuřecí separát místo vepřového masa. Většina testovaného zboží ukázala rozdíly mezi zeměmi* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.ceskatelevize.cz/ct24/ekonomika/2178193-kureci-separat-misto-veproveho-masa-vetsina-testovaneho-zbozi-ukazala-rozdily-mezi>

[47] *Kvalita - Wikipedie* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Kvalita>

- [48] *L_2005338EN.01002701.xml* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2076&from=CS>
- [49] *Lovilio Ricotta - Potraviny na pranýři* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranaryri.cz/Detail.aspx?id=35917&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles>
- [50] *Metanolová aféra bobtná, ale už tak je největším případem v historii* - *iDNES.cz* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: https://zpravy.idnes.cz/metanolova-kauza-je-nejvetsi-pripad-ceske-kriminalistiky-p3e-domaci.aspx?c=A130402_212608_domaci_brd
- [51] *Milky Up Mléčný nápoj s vanilkovou příchutí 500ml - Tesco Potraviny* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <https://nakup.itesco.cz/groceries/cs-CZ/products/2001014379777>
- [52] *Ola Panache 900 g - Potraviny na pranýři* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranaryri.cz/Detail.aspx?id=25505&lang=cs&design=default&archive=archive&listtype=tiles4>
- [53] *Opět potvrzeno: nadnárodní výrobci potravin dělí zákazníky EU na dvě třídy* - *Vitalia.cz* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/opet-potvrzeno-nadnarodni-vyrobcipotraviny-deli-zakazniky-eu-na-dve-tridy/?ic=articles-related&icc=item-3>
- [54] *Označování potravin Curia - dokumenty* [online]. [cit. 2018-04-21]. Dostupné z: <http://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=164721&pageIndex=%200&doclang=CS&mode=lst&dir=&occ=first&part=1&cid=1455772>
- [55] *Ovocom* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.ovocom.be/RASFF.aspx?lang=en>
- [56] *Perfect dish špagety - Potraviny na pranýři* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.potravinynapranaryri.cz/Detail.aspx?id=25447&lang=cs&design=default&archive=archive&listtype=tiles>
- [57] *Podvody v oblasti potravin - informace a rady spotřebitelům* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/podvody-v-oblasti-potravin-informace-a-rady-spotrebitelum.aspx>

- [58] *Prošlému masu v Tesku „prodloužili“ trvanlivost - iDNES.cz* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: https://ekonomika.idnes.cz/proslemu-masu-v-tesku-prodlouzili-trvanlivost-f5w-/test.aspx?c=A091111_073337_domaci_ban
- [59] *Přidatné látky v potravinách* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/potravinarska-aditiva.aspx>
- [60] *Regionální potravina* [online]. [cit. 2018-04-18]. Dostupné z: <http://www.regionálnipotravina.cz/>
- [61] *Státní zemědělská a potravinářská inspekce - Slovníček pojmů* [online]. [cit. 2018-04-21]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx>
- [62] *Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: [http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-\(rasff\).aspx](http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/system-rychleho-varovani-pro-potraviny-a-krmiva-(rasff).aspx)
- [63] *SZPI zakázala sušené rozinky s nadlimitní toxickou látkou* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/szpi-zakazala-susene-rozinky-s-nadlimitni-toxickou-latkou.aspx>
- [64] *Testování kvality výrobků stejných obchodních značek prodávaných v ČR a okolních státech EU* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/tiskove-zpravy/x2017_exkluzivni-pruzkum-mze-o-dvoji-kvalite.html
- [65] *Vím co jím* [online]. [cit. 2018-04-19]. Dostupné z: <http://www.vimcojim.cz/vimcojim/kriteria-pro-udeleni-loga/>
- [65] *White Paper on food safety* [online]. [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM:132041&from=EN>
- [65] *Wikiskripta - jakost potravin* [online]. [cit. 2018-04-22]. Dostupné z: https://www.wikiskripta.eu/w/Jakost_potravin

Seznam příloh

Příloha A: Dotazník

Příloha A

Dobrý den,

chtěla bych Vás poprosit o vyplnění krátkého dotazníku týkajícího se kvality potravin v ČR, který Vám zabere pár minut. Data získaná vyplněním dotazníku budou sloužit ke zpracování diplomové práce.

Předem děkuji za vyplnění,

Kateřina Šustrová.

Jste muž nebo žena?

- muž
- Žena

Do jaké věkové skupiny spadáte?

- 15 - 24
- 25 - 34
- 35 - 54
- 55 - 64
- 64 a více

Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

- základní
- vyučen
- středoškolské s maturitou
- vysokoškolské

V jakém obchodě nejčasteji nakupujete potraviny?

- Hypermarket
- Supermarket
- Samoobsluhy
- Na trzích
- Specializované prodejny

Jak často uskutečňujete nákup potravin?

- Velká nákup jednou týdně
- Menší nákup každý den
- Dle potřeby

Co podle Vás znamená kvalitní potravina? (můžete zaškrtnout více odpovědí)

- Zdravotně nezávadná
- Čerstvá
- Vzhledově poutavá
- Průmyslově nezpracovaná
- Jiné:.....

Z jakých zdrojů získáváte informace o kvalitě potravin?

- Od známých
- Od lékaře a odborníků
- Z novin, TV, rádia, časopisů
- Z výsledku výkumů (Dtest aj)
- Jiné:

Na číselné stupnici ohodnoťte, jaký mají pro Vás význam následující faktory při výběru potravin. (1 = veliký, 5 = žádný)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Cena | | | | | |
| Značka | | | | | |
| Značka kvality | | | | | |
| Země původu | | | | | |
| Reklama | | | | | |
| Složení potravin | | | | | |

Jak hodnotíte kvalitu potravin vyrobených v ČR?

- Vysoká
- Spíše vysoká
- Spíše nízká
- Nízká

Nevím

Myslíte si, že kvalita potravin ze západní Evropy se liší od kvality potravin v ČR?

Myslím si, že kvalita potravin “západních” zemí je vyšší

Myslím si, že kvalita potravin v ČR je vyšší

Myslím si, že kvalita potravin je srovnatelná

Nevím

Jaká je spokojenost s hygienickými podmínkami prodeje potravin v prodejnách, kde nakupujete?

Vysoká spokojenost

Spíše vysoká spokojenost

Spíše nízká spokojenost

Nízká spokojenost

Nevím

Sledujete při nákupu informace, které jsou uvedeny na obalu?

Ano, pokaždé, je to pro mě důvěryhodný zdroj informací

Většinou ano

Pouze občas

Nikdy, tyto informace mě nezajímají

Myslíte si, že informace na obalech v ČR jsou srozumitelné?

Ano

Ne

Nevím, nezajímají mě

Souhlasíte s tvrzením, že více “éček” znamená méně kvalitní výrobek či nezdravý?

Ano, preferuji potraviny bez přídavných látek

Ne, myslím si, že přídavné látky nijak nenarušují kvalitu potravin

Ne, myslím si, že některé přídavné látky kvalitu zvyšují

Které z uvedených značek kvality znáte? (můžete zaškrtnout více odpovědí)

Klasa



Český výrobek



Víím, co jím



Regionální potravina



BIO



Neznám ani jednu

Do jaké míry si myslíte, že označení značkami kvality souvisí se skutečnou kvalitou potravin?

- Zcela souvisí
- Spíše souvisí
- Záleží na konkrétních produktech a značkách kvality
- Spíše nesouvisí
- Nevím

Pokud Vás známka kvality při nákupu potravin nezajímá, z jakého důvodu?

- Vyšší cena
- Nevěřím těmto označením
- Neznalost značek, nedostatečná informovanost
- Nevím

Jaké je podle Vás množství potravin označených známkami kvality na trhu?

- Je jich příliš
- Dostatečné
- Nedostatečné
- Je jich málo
- Nevím

Abstrakt

ŠUSTROVÁ, Kateřina. *Kvalita potravin v České republice*. Plzeň, 2017. 83 s.
Diplomová práce. Západočeská univerzita v Plzni. Fakulta ekonomická

Klíčová slova: kvalita, potraviny, bezpečnost potravin, značky kvality

Diplomová práce se zabývá kvalitou potravin v České republice. Teoretická část práce obsahuje informace o kvalitě, obecných požadavcích na kvalitu a bezpečnosti potravin. V praktické části je uvedena problematika potravin na trhu v České republice. Je zde proveden kvantitativní výzkum formou dotazníku ke zjištění spotřebitelského vnímání kvality potravin. Závěr práce obsahuje navržené doporučení pro výrobce a prodejce, jak si udržet kvalitní výrobek na trhu.

Abstract

ŠUSTROVÁ, Kateřina. *Quality food in the Czech republic*. Pilsen, 2017. 83 s. Diploma Thesis. University of West Bohemia. Faculty of Economics.

Key words: quality, food, food safety, quality marks

The diploma thesis deals with food quality in the Czech Republic. The theoretical part contains information on quality, general requirements for food quality and safety. The practical part presents the food issues on the market in the Czech Republic. Quantitative research is carried out in the form of a questionnaire to determine consumer perception of food quality. The conclusion of the paper contains suggestions for manufacturers and retailers to keep a quality product on the market.