

Univerzita Karlova

Pedagogická fakulta

Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Srovnání dospělých mužů a žen ve věku od 20 do 65 let v přehledu o značení
a složení vybraných poživatin

Comparison of knowledge of adult men and women aged 20 to 65 about the
labeling and composition of selected foods

Michaela Houšková

Vedoucí práce: Ing. Bc. Alena Váchová, Ph.D.
Studijní program: Specializace v pedagogice (B7507)
Studijní obor: B BI-VZ (7507R045, 7507R031)

2020

Odevzdáním této bakalářské práce na téma Srovnání dospělých mužů a žen ve věku od 20 do 65 let v přehledu o značení a složení vybraných poživatin potvrzují, že jsem ji vypracovala pod vedením vedoucího práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzují, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze, 28. dubna 2020

Ráda bych poděkovala vedoucí své bakalářské práce Ing. Bc. Aleně Váchové, Ph.D. za odborné vedení, za pomoc, konzultace, rady, čas a poskytnutí vybrané literatury při zpracovávání této práce. Také bych chtěla poděkovat všem respondentům, kteří mi věnovali svůj čas a pomohli mi získat nezbytné informace pro zpracování této práce.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce pojednává o správném značení vybraných poživatin dle příslušných vyhlášek a předpisů a o významu tohoto značení pro spotřebitele. Práce se zaměřuje na poživatiny, které jsou většinou součástí běžných nákupů a také tvoří nedílnou součást každodenních jídelníčků většiny obyvatel. V této práci jsou vysvětlené rozdíly mezi často zaměňovanými pojmy, jako je například cereální a celozrnné pečivo, naleznete zde ale i krátký souhrn vývoje legislativy na našem území či jaké jsou požadavky na uvádění informací na poživatinách, ať už balených, zabalených či nebalených, a také problematiku vybraných výživových tvrzení. Cílem mého výzkumného šetření, které bylo provedeno formou dotazníků na náhodném vzorku obyvatel České republiky zastoupeném 150 muži a 150 ženami, bylo zjistit, zda se ve značení a složení vybraných poživatin vyznají lépe muži nebo ženy. Dle výsledků tohoto dotazníku se v této problematice orientují lépe ženy, rozdíl ale celkově není nikterak zásadní. Muži se orientují lépe v některých oblastech, ve kterých se ženy nevyznají tolik, jako je například značení alkoholických nápojů, v některých otázkách naopak dominovaly značně ženy. Většina otázek ale měla výsledky značně vyrovnané, což se projevilo na celkovém skóre.

Klíčová slova: kvalita, legislativa, muži, porovnání, poživatiny, složení, značení, zboží, ženy

ABSTRACT

This bachelor thesis deals with proper labeling of selected foods according to relevant decrees and regulations and meaning of this labeling for consumers. The thesis focuses on foods which are mostly part of ordinary shopping and also form an integral part of the daily diets of the majority of the population. This thesis explains the differences between frequently confused terms, such as cereal and wholemeal bread, but you will also find a brief summary of the legislation development in our territory or what are the requirements for information on foods, whether pre-packaged, packaged or non-packaged and also the issue of selected nutrition claims. The aim of my research, which was conducted in the form of questionnaires on a random sample of the population of the Czech Republic represented by 150 men and 150 women, was to find out whether men or women are better acquainted with the labeling and composition of selected foods. Based on the results of this questionnaire, women are better acquainted with the issue but the difference is generally not significant. Men are better acquainted in some areas where women do not know much, such as labeling of alcoholic drinks, some questions were dominated by women. However, most of the questions had very balanced results, which was reflected in the overall score.

Keywords: quality, legislation, men, comparison, foodstuffs, composition, labeling, goods, women

Obsah

Úvod.....	7
1 Poživatiny a jejich značení	9
1.1 Potravinářská legislativa	9
1.2 Požadavky na vybrané poživatiny.....	18
1.2.1 Maso, masné výrobky a vejce.....	19
1.2.2 Mléko a mléčné výrobky	22
1.2.3 Oleje a tuky	24
1.2.4 Máslo a mražené krémy	26
1.2.5 Pekařské výrobky.....	27
1.2.6 Koření a kořenící přípravky.....	28
1.2.7 Ovoce a zelenina	28
1.2.8 Výrobky z ovoce a zeleniny.....	29
1.2.9 Sladidla	30
1.2.10 Cukrovinky a čokoláda	31
1.2.11 Nápoje.....	33
2 Praktická část	36
2.1 Cíle práce	36
2.2 Metody zpracování práce	36
2.3 Vyhodnocení dotazníkového šetření	37
2.4 Diskuze.....	74
2.5 Komparace dat	77
Závěr	79
Seznam použité literatury	81
Seznam příloh	87

Úvod

Značení poživatin se může někomu zdát jako přehnaně hlídané a řešené. Nicméně správnost těchto údajů je poměrně zásadní pro to, aby se spotřebitel mohl správně rozhodnout při výběru potravin podle svých preferencí a nebyl výrobcem nijak klamán. Momentálně roste zájem o kvalitní stravování a co nejvyšší bezpečnost potravin, což pozoruji nejen ve svém okolí a s čímž orientace ve složení a značení poživatin přímo souvisí. Hlavním důvodem je i to, že poživatiny, které v sobě například obsahují nejrůznější náhražky některých surovin či nespĺňují tu nejvyšší stanovenou kvalitu, nesmí být pojmenované stejně jako výrobek, který daná přísná kritéria splňuje. Jelikož sama složení výrobků, které nakupuji, pravidelně studuji, všímám si i minimálních rozdílů ve složení obdobných výrobků. Zároveň vím, že mnoho osob, které znám, o těchto rozdílech vůbec neví.

Můžeme říct, že ze zákona nesmí docházet ke klamání spotřebitele nebo název výrobku uvádět spotřebitele v omyl (Suková, 2014). „Cílem uvádění údajů na obalu je poskytnutí informací spotřebiteli, který se díky tomu následně může rozhodnout pro výběr a nákup dané potraviny. Informace, které se na potravinách a poživatinách vyskytují, nesmějí být zavádějící, hlavně v případě, kdy se jedná o jejich složení, vlastnosti, vliv na zdraví, množství, složení, původ či povahu atp.“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, str. 25). Správným názvem se výrobce zavazuje k jistým požadavkům na kvalitu nebo naopak takticky zvoleným názvem se kvalitativním požadavkům vyhýbá (dTest, 2016). Jiný, avšak co nejpodobnější název volí výrobce v drtivé většině případů z ekonomických důvodů – ve výrobcích tak často mohou používat levnější suroviny či náhražky, aniž by vzbudili v zákazníkovi nějaké větší podezření (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Tato problematika je poměrně složitá, neboť neustále dochází k různým úpravám daných vyhlášek či zpřísnování kritérií a zároveň výrobci stále hledají různé způsoby, jak výrobek „co nejpřitažlivěji“ označit. Ideálně tak, aby spotřebitele nenapadlo, že jimi vybraný výrobek nemusí splňovat všechny požadavky, které by si právě spotřebitel u konkrétního výrobku představoval. Je velmi málo pravděpodobné, že by se lidé zcela vědomě ochuzovali o kvalitu výrobku (pokud nepočítáme finanční stránku věci atp.). S některými pojmy (například cereální pečivo) se ale spotřebitelé setkávají při každém nákupu, protože jsou to poživatiny, které velmi často tvoří základ jídelníčku mnoha osob (STOB CZ s.r.o., 2019), s některými pojmy (fortifikace a jiné) se setkáváme spíše výjimečně. Přesto i u těch značení, která vidáme

denně, třeba u pojmů *minimální trvanlivost* či *spotřebujte do*, dochází velmi často (až u poloviny Čechů) k mýlkám o jejich skutečném významu či jejich záměně (agris.cz, 2019).

1 Poživatiny a jejich značení

Na začátek bychom si měli ujasnit pár základních definic, které jsou pro orientaci v tomto tématu zásadní a základní.

„**Potraviny** jsou látky nebo výrobky, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. Potravinami nejsou živá zvířata nebo rostliny před sklizní, léky, léčivé přípravky, tabák, omamné látky apod.“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, str. 25).

Poživatiny jsou obecné označení všeho, co přijímáme jako potravu (Mašek, 1997).

„**Složkou** se rozumí jakákoli látka nebo produkt, včetně aromat, přídatných látek a enzymů a jakákoli součást směsné složky, která je použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomna“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, str. 26).

Datum spotřeby, případně datum použitelnosti, označuje (resp. ukončuje) dobu, po kterou je bezpečná konzumace daného výrobku. Označují se tak poživatiny, které podléhají rychlé zkáze a je nutné je rychle zkonsumovat, což jsou například jogurty nebo různé druhy masa. Po uplynutí této doby jsou poživatiny považovány za zdraví nebezpečné, a proto nesmí být prodávány (Mlčoch, 2012).

Datum minimální trvanlivosti, které se na obalech výrobků uvádí jako „Minimální trvanlivost do:“, udává dobu, po kterou je tento výrobek zcela nezávadný, a uvádí se na poživatinách, které si zachovají svou kvalitu po delší dobu. Prodávat se mohou i po uplynutí této doby (Zachraň jídlo, nedatováno).

1.1 Potravinářská legislativa

Jako první platný a závazný dokument na našem území byl soubor předpisů tzv. Codex Alimentarius Austriacus, tedy Rakouský potravinový kodex. Vznikal mezi roky 1891 a 1898. Ten nahradil Potravní kodex československý, který vznikl v období let 1930 až 1937, který byl ale v roce 1948 nahrazený jinými (státními, podnikovými a oborovými) normami. Hygienou se zabývaly hygienické služby, které patřily pod Ministerstvo zdravotnictví. Následovaly snahy o modernizaci tohoto systému, které byly narušeny rozdělením Československa. V dubnu roku 1997 byl vydán zákon 110/1997 Sb. o potravinových a tabákových výrobcích. V platnost vstoupil o skoro půl roku později, a to

1. září 1997. Tento zákon byl zásadní pro výrobce, dovozce, prodejce i distributory a také byl důležitým bodem pro Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo zdravotnictví, která následně vydala vyhlášky konkretizující dělení potravin na skupiny a podskupiny, což je důležité pro jejich následné správné značení, ověřování pravosti a další kritéria. Tyto předpisy jsou ve shodě s mezinárodními standardy Komise Codex Alimentarius a ostatními vybranými předpisy Evropských společenství. Následně byl v roce 1999 vydán Evropskou komisí dokument Bílá kniha o bezpečnosti potravin, který obsahoval některé směrnice, jež byly základním stavebním kamenem dalšího významného nařízení 178/2002/ES, dle kterého se zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a jsou stanoveny postupy o bezpečnosti potravin (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Vývoj legislativy dostal výrazných změn po vstoupení České republiky do Evropské unie v roce 2004. Tento krok znamenal také zavedení příslušné legislativy a splňování norem EU. Nejvýraznější byla v tomto směru směrnice 2000/13/ES o označování potravin, respektive její následné příslušné změny, které jsou především důsledkem čím dál tím vyšších požadavků spotřebitelů jak z hlediska zdravotního, tak také z hlediska ekonomického. Zároveň tím zabraňují například klamání spotřebitelů třeba v důsledku konkurenčního boje, který není na našich pultech výjimkou. Směrnice se však stávala méně přehlednou, proto bylo přijato Nové nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Cílem této změny bylo jednak zlepšení ochrany spotřebitele a také zlepšení přehlednosti a srozumitelnosti legislativy. 25. 10. 2011 bylo toto nařízení přijato, přičemž účinnosti nabylo o 3 roky později, tedy v polovině prosince 2014, u některých ustanovení dokonce až v prosinci 2016. V České republice a dalších státech jsou v platnosti také některé další předpisy, které slouží k doplnění tohoto nařízení, avšak platné jsou pouze ve vymezeném rozsahu. Nařízení se vztahuje pouze na produkty, které jsou určeny buď pro koncového spotřebitele, nebo pro provozovny veřejného stravování. Toto nové nařízení EU se týká pouze potravin balených. Jak nebalené potraviny, tak potraviny zabalené až v zázemí prodejny se musí řídit příslušnými nařízeními a vyhláškami konkrétních států (Suková, 2014).

Současná legislativa je poměrně proměnlivá, neboť se podmínky pro správné označování poživatin neustále mění, aby pro spotřebitele byly co nejpřesnější a nedocházelo k uvádění spotřebitelů v omyl, jelikož zároveň výrobci se snaží stále vylepšovat názvy poživatin ve svůj prospěch (Suková, 2014). Poslední velká reforma proběhla v roce 2016.

Vyskytuje se mnoho základních požadavků na označování potravin, které můžeme vztahovat spíše k označování obecnému.

V požadavcích na označování potravin se musí rozlišovat mezi potravinami balenými, zabalenými a nebalenými, neboť u každého z nich zákon stanovuje jiná pravidla, a to konkrétně dle (již výše zmíněné) vyhlášky ze dne 13. prosince 2016 o některých způsobech označování potravin (Vyhláška č. 417/2016 Sb., 2016).

Balené potraviny jsou baleny do obalu již u výrobce, případně v balárně (Suková, 2014). Informace musí být uvedeny na vnějším obalu; u potravin, které jsou živočišného původu, se musí uvést i identifikační značka zdravotní nezávadnosti (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Zabalené potraviny** jsou baleny většinou v zázemí prodejny, za nepřítomnosti spotřebitele (Suková, 2014). **Nebalené potraviny** nemusí být nijak zabaleny, zákazník si tedy může sám vybrat přímo jednotlivé kusy. Jedná se například o pečivo.

U **balených** potravin (podle nařízení 1169/2011/EU) se musí na obalu uvádět následující informace: název potraviny, seznam složek, všechny alergeny (bude upřesněno níže v této kapitole), množství určitých složek (nebo skupin složek, které jsou charakteristické pro danou potravinu a jsou navíc zdůrazněné v názvu – jako příklad můžeme použít množství jablek u jablečného pyré), čisté množství potraviny, datum minimální trvanlivosti (případně použitelnosti), podmínky uchování nebo použití, jméno (případně obchodní název) a adresa provozovatele potravinářského podniku, země původu, výživové údaje a pokud to daná potravina vyžaduje, tak také návod použití. U nápojů s obsahem alkoholu nad 1,2 % objemových musí být uveden skutečný obsah alkoholu v procentech objemových. Další legislativa daného státu může více specifikovat další požadavky, které se uváděných údajů týkají (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

U **nebalených potravin** musí být v minimální vzdálenosti dané potraviny uvedeno viditelně, čitelně a tak, aby bylo poznat, že patří k dané potravine (tedy např. na cenovce, cedulce s názvem a podobných místech), uveden výrobce včetně adresy, název potraviny, údaj o jakostní třídě (pokud tak stanoví právní předpis), údaj o množství hlavní složky (pokud tak stanoví právní předpis), další povinné údaje podle podmínek stanovených pro balené potraviny nařízením (EU) 1169/2011 a podle čl. 10 odst. 1 nařízení EU č. 1169/2011, údaj o čistém množství u pekařských a cukrářských výrobků a země nebo místo původu. Poblíž výrobků dále musí být uvedeno datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti, přičemž tato skutečnost může být uvedena až na štítku potraviny zabalené na přání spotřebitele,

a informace o alergenech, a to způsobem řídicím se dle nařízení (EU) č. 1169/2011 (Zákon č. 110/1997 Sb., 1997).

V případě **zabalených potravin** (tedy těch zabalených v zázemí prodejny bez přítomnosti spotřebitele) je nutné na obalu uvádět název potraviny, zemi nebo místo původu, výrobce včetně adresy, seznam složek a čisté množství výrobku, doporučený způsob uchování, datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti, dále údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení (EU) č. 1169/2011 (např. „se sladidly“), informace o alergenech podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011, pokud stanoví vyhláška, uvádí se údaj o množství hlavní složky, a pokud stanoví vyhláška, tak i údaj o třídě jakosti, případné další údaje dle specifických vyhlášek nebo předpisů EU (Zákon č. 110/1997 Sb., 1997).

Existují samozřejmě zákonné výjimky v povinnosti uvádění přesného složení. Výčet složek se nemusí uvádět například u následujících poživatin:

- Čerstvého ovoce a zeleniny;
- sycených vod;
- kvasných octů, pokud do nich nebyla přidána žádná další složka;
- sýrů, másel, kysaných mlék a smetany (bez přídavku dalších složek);
- potraviny, které jsou složeny pouze z jedné složky;
- nápoje s obsahem alkoholu nad 1,2 %.

(Suková, 2014)

Výrobci ovšem nemohou uvádět informace na obale tak, jak se jim zlíbí. Existují také jasná pravidla, jak uvedené informace na obalu musí vypadat. Tedy: musí být čitelné, srozumitelné, přehledné a jasné; nesmí uvádět spotřebitele v omyl; nesmějí připisovat potravině vlastnosti, které označují, že potravina má nějaké „lepší“ vlastnosti (například slibovat její léčivé vlastnosti atp.), avšak zde je výjimka u přírodních minerálních vod. Navíc musí být uváděny v jazyce srozumitelném spotřebiteli, tedy v České republice musí být uváděny v češtině (Suková, 2014).

Detailnější kritéria, dle kterých je nutné uvádět informace na obale jsou následovné: Složky se ve složení uvádějí v pořadí od nejvyššího zastoupení po složky s nejnižším zastoupením. Pokud je zastoupení některých složek menší jak 2 %, toto pravidlo neplatí a složky mohou být napsány v libovolném pořadí bez nutnosti uvádět jejich procentuální podíl (Suková, 2014).

V případě, že se ve složení poživatiny nachází některé složky, které mohou vyvolávat alergie či způsobovat nesnášenlivost, musí být ve složení uvedeny všechny. Navíc je nutné je tučně zvýraznit, případně jinak odlišit od zbytku složek ve složení, navíc dle nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům musí být uvedeny i ty alergeny, které se ve výrobku v hlavním složení nevyskytují záměrně, ale stopové prvky se v něm objevit mohou - i přes všechna preventivní a hygienická opatření proti kontaminaci – například pokud se ve stejné výrobně vyrábí poživatiny, u nichž jsou tyto složky, které se řadí mezi alergeny, součástí složení (Dostálová, Kadlec aj., 2014). I u nebalených potravin by měly být také vždy uvedeny alergeny, i když je poptávka u nebalených potravin o dalších informacích od zákazníků minimální (Reformulace, 2011). Pokud výrobek obsahuje nějaké nestandardní složky (jako příklad si můžeme uvést poživatinu, která jako sladidlo obsahuje výtažky z rostliny stévie), je nutné tuto skutečnost uvést už v názvu, nikoli pouze v seznamu složek na obalu (Suková, 2014). V případě, že obal výrobku je menší než 10 cm², není potřeba uvádět veškeré povinné údaje. Je nutné ale uvést název, alergeny, čisté množství a datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti. U výrobků s obalem menším než 25 cm² není nutné uvádět výživové hodnoty (až na výjimky dané zákonem). Zákon také stanovuje, že název potraviny, její hmotnost a případně také obsah alkoholu musí být v jednom zorném poli. Toto ovšem neplatí o datu minimální trvanlivosti a použitelnosti, které mohou být vyznačeny na jiném místě na obalu výrobku (Chýlková, 2013).

Na obalu potraviny se musí též uvádět číslo šarže (tzv. L kódem nebo datem výroby), a to z důvodů sledovatelnosti a identifikovatelnosti. Země původu se musí uvádět pouze v případě, že by vynechání této informace mohlo uvést konečného spotřebitele v omyl skutečné země původu daného výrobku (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Příkladem může být například uvádění různých vyobrazení na etiketě výrobku, jako je například obrázek krajiny, ze které ale výrobek nepochází, a který by zároveň ve spotřebiteli mohl vyvolat dojem, že zde vyrobena byla. Dalším případem, kdy je nutné uvádět zemi na obalu jsou výrobky, u kterých je tato povinnost dána přímo právním předpisem (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2015a). V současné době se musí země původu uvádět například u čerstvého ovoce a zeleniny, hovězího masa a výrobků z něj, olivového oleje a vajec (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Pokud se podíváme na problematiku uvádění množství poživatiny, resp. čistého množství poživatiny, platí následující podmínky: Musí se uvádět v různých variantách litrů

a kilogramů (mililitr, gram...) a v případě, že balení obsahuje více kusů, je nutné uvádět počet a velikost (respektive váhu) také jednotlivých kusů. U potravin, které jsou v nálevu (zde si jako příklad můžeme uvést sterilizované zelí či kyselé okurky a dalších výrobky tohoto typu) se musí uvádět čistá hmotnost po odkapání kapaliny (Suková, 2014).

Co se množství týče, často nemusí skutečnost již na první pohled odpovídat číslům uváděným na obalu – avšak zde může být vše v pořádku, protože zákonná povinnost je uvádět množství v okamžiku výroby, nikoliv v okamžiku prodeje. Do té doby se ale „množství“ (například podíl vody a pevné složky) může změnit, a to (především) díky různým fyzikálním a chemickým dějům, které v balení probíhají bez našeho vědomí (Suková, 2014).

Na každém balení výrobku najdeme také různá data, často datum výroby, ale především **datum minimální trvanlivosti** nebo použitelnosti (častěji uváděno ve formě „Spotřebujte do“). Na výrobku se musí uvádět datum, do kterého je u poživatiny zajišťována její bezpečnost, nezávadnost a zachovává si své specifické vlastnosti v případě, že jsou dodrženy podmínky skladování, které jsou uvedeny na obale, a to včetně data spotřeby a skladování po otevření obalu (u větších balení) (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Řídí se dle nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (Chýlková, 2015). **Datum minimální trvanlivosti** se uvádí ve formách DD/MM, pokud použitelnost poživatiny nepřekračuje 3 měsíce. Forma MM/RRRR se uvádí v případě, že potravinu vydrží nezávadná minimálně 3, ale maximálně 18 měsíců. V případě, že má výrobek delší trvanlivost, než je 18 měsíců, může se na jeho obalu uvádět pouze doporučený rok spotřeby. Poživatiny je možné prodávat i po uplynutí tohoto data, avšak musí být řádně a jasně označeny (Suková, 2014).

Údaj „**spotřebujte do**“, neboli také **doba použitelnosti**, se uvádí u poživatin, které rychle a snadno podléhají zkáze, načež následkem toho mohou nějakým způsobem ohrozit lidské zdraví. V tomto případě je nutné uvést i způsob uchovávání daného výrobku, za kterého je jeho bezpečnost deklarována. Po uplynutí doby použitelnosti nesmí být výrobek nabízen k prodeji, a to ani pokud by byl řádně označen (Suková, 2014).

Datum minimální trvanlivosti nebo datum spotřeby se ovšem nemusí uvádět u čerstvého ovoce a zeleniny; vín; nápojů, které obsahují více než 10 % alkoholu; pekárenských výrobků, u kterých se předpokládá, že budou spotřebovány do jednoho dne; velmi trvanlivých

poživatin jako je ocet, sůl a pevný cukr, a dále u žvýkaček a cukrovinek, u kterých je složení tvořeno především cukry (Suková, 2014).

Na obalech poživatin je nutné uvádět také výživové hodnoty výrobku, tedy jeho kalorickou hodnotu, obsah sacharidů, tuků, bílkovin, soli a další. Povinné uvádění výživových údajů u všech výrobků se musí řídit určitými právními předpisy, které jsou především následovné: Nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, kdy od 13. prosince 2016 se na potravinách povinně musí uvádět výživové údaje a to podle přesných požadavků stanových v nařízení; Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, v platném znění; Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů; Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (OKLC, 2016).

Tyto informace se mohou uvádět v přehledné tabulce, případně je možná forma uvedení výčtu složek v jedné řadě za sebou. Tato hodnota poživatin se stanovuje rozbořem nebo výpočtem ze složení potravin (případně příslušných literárních údajů), v hodnotě na 100 g nebo 100 ml. Pokud je ale na obalu uvedena velikost porce a je tato informace dostatečně srozumitelná pro spotřebitele, mohou být příslušné hodnoty uvedeny i na jednu porci (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Hodnoty se uvádějí v kcal a kJ, dále se uvádí obsah sacharidů (a z toho podíl cukrů), tuků, bílkovin a soli (Suková, 2014). Uvádět se může (ovšem není povinné) množství vlákniny, obsažené vitaminy, minerální látky a další (Chýlková, 2013). Energetická hodnota se nemusí uvádět na koření, čistých vodách, soli a jejich náhražkách, kávě, čaji, octu, žvýkačkách, droždí a dalších, podobných výrobcích (Suková, 2014).

Na obalu se uvádí hodnoty, které musí odpovídat stavu, ve kterém je poživatina prodávána, případně, pokud je to podstatné, se uvádí i hodnoty potravin po uvaření nebo jiném tepelném zpracování (Suková, 2014).

Výživové údaje se můžou uvádět jako hodnoty odpovídající „referenčnímu příjmu pro dospělé osoby“ který je stanoven na 2 000 kcal (což odpovídá hodnotě 8 400 kJ), konkrétně je rozložení živin u této hodnoty stanoveno na 70 gramů tuků, 20 gramů nenasycených mastných kyselin, 260 gramů sacharidů (z toho cukry tvoří 90 g), u bílkovin je to 50 gramů a pro sůl je stanoveno množství 6 gramů (Suková, 2014).

Výrobci si poslední dobou oblíbili u velkého množství produktů takové značení, u kterého se může na první pohled zdát, že výrobek „vyčnává“ nad ostatními výrobky téže kategorie některými svými vlastnostmi, a to těmi, které by mohly přitáhnout pozornost zákazníků, kteří se například snaží o zlepšení svého životního stylu. Často jsou to potraviny označované jako „bez cukru“ nebo „se sníženou energetickou hodnotou“ a dalšími přívlastky. Co ale takový výrobek musí splňovat, aby mohl být takovým přívlastkem označen? Hranice jsou velmi tenké a často mohou zákazníka zmást. Protože s nízkým obsahem tuku není to samé jako bez tuku. Avšak jak uvádí SZPI, příslušná výživová tvrzení jsou přípustná pouze v případě, že jsou uvedena v příloze nařízení (ES) č. 1924/2006, a musí být v souladu se stanovenými podmínkami (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2015b). Výčet je následující:

- **S nízkou energetickou hodnotou:** pokud obsahuje max 40 kcal (170 kJ) na 100 g/20 kcal (80 kJ) na 100 ml.
- **Se sníženou energetickou hodnotou:** energetická hodnota musí být snížena minimálně o 30 % oproti původním hodnotám, navíc musí být uvedeno, v důsledku čeho byla hodnota snížena.
- **Bez energetické hodnoty:** pokud obsahuje nejvýše 4 kcal na 100 ml.
- **S nízkým obsahem tuku:** pokud obsahuje nejvýše 3 gramy tuku na 100 g/1,5 g tuku na 100 ml (u mléka platí hodnota 1,8 g na 100 ml).
- **Bez tuku:** pokud obsahuje max 0,5 g tuku na 100 g/ml. Nesmí být uváděno jako X % bez tuku.
- **Se sníženým obsahem** (doplněno o název živiny) – pokud došlo ke snížení alespoň o 30 % ve srovnání s podobným produktem. Výjimku mají mikroživiny, u kterých smí být rozdíl jen 10 % referenčních hodnot, který je stanovený ve směrnici 90/496/EHS. Pro sůl (sodík) smí potom být použito v případě, že je rozdíl 25 %.
- **Light** – případně je přípustné označení „Lite“. Pro toto označení platí stejná pravidla jako pro označení „se sníženým obsahem“. Musí být uvedena informace, která specifikuje vlastnosti, díky kterým je požívatin jako „light“ označena.
- **S nízkým obsahem cukrů:** pokud obsahuje max 5 g cukrů na 100 g/2,5 g cukrů na 100 ml.
- **Bez cukru:** pokud obsahuje maximálně 0,5 g cukrů na 100 g/ml.

- **Bez přídavku cukru:** pokud nebyly přidány žádné mono nebo disacharidy, případně jiná potravin, která se využívá ke slazení. V případě, že potravin obsahuje přirozeně se vyskytující cukry, musí být tato informace také uvedena na obale.
 - **S nízkým obsahem sodíku:** pokud obsahuje maximálně 0,04 g sodíku/soli na 100 g/ml. Tato formulace nesmí být uvedena u přírodních minerálních vod.
 - **Bez sodíku nebo bez soli:** pokud obsahuje max 0,005 g sodíku/soli.
 - **Bez přídavku sodíku nebo soli:** pokud požívatin obsahuje maximálně 0,12 g sodíku/soli a nebyla přidána žádná sůl (sodík), ani použita žádná jiná požívatin, která by sůl/sodík obsahovala.
- (Suková, 2014)

Dále máme velké množství značení a pojmů, které nejsou tak časté, nicméně i přesto se mohou objevovat na obalech požívatin a mohou být pro některé spotřebitele nejasné.

- **Fortifikace** – u fortifikovaných požívatin dochází k dodání některé z živin, kterou daná požívatin ztratila v průběhu technologické výroby. Látky jsou ovšem přidávány ve větším množství, než ve kterém se v požívatině vyskytovaly před začátkem jejího průmyslového zpracování. Příkladem takových živin, které se v průběhu výroby mohou ztrácet a následně jsou navraceny, jsou například některé vitaminy (Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství, 2018).
- **Restituce** je podobný případ jako fortifikace. Labilní složky požívatin se velmi snadno v průběhu různých výrobních procesů ztrácí. U restituce jsou však navraceny pouze v takovém množství, ve kterém se vyskytovaly před začátkem všech možných úprav. Opět se jedná především o různé druhy vitaminů (Babička, 2016).
- **Babiččiny nudle** – Označení „babiččiny“ či „dědečkova“ a podobná označení (mezi něž se řadí i označení domácí, čerstvý nebo přírodní atp.) smí být použita pouze v případě, že jsou součástí názvu výrobku nebo skupiny výrobku. Název nesmí uvádět spotřebitele v omyl (Předpis č. 417/2016 Sb., 2016.).
- **Tradiční** – Označení požívatin jakožto „tradiční“ lze použít v případě, že se prokazatelně používá na trhu Společenství minimálně po 30 let, tedy po dobu jedné lidské generace a předání na tu další (eAgri, 2019a).

V poslední době se velké oblibě mezi spotřebiteli těší také **biopotraviny**, které by měly zajišťovat vyšší kvalitu a především být bez chemického ošetření. Pravidla pro označování

biopotravin jsou stanovena v rámcovém nařízení (ES) č. 834/2007, prováděcím nařízením (ES) č. 889/2008, v českém zákonu 242/2000 Sb. a vyhlášce 16/2006 Sb. (Suková, 2014).

I zde platí stejné podmínky jako pro ostatní potraviny, které nenesou označení bio, ale navíc u nich musí být dodržena další specifická pravidla. Musí být zachována integrita biovýrobku, navíc musí být BIO původ dokladován v celém řetězci (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Rozlišujeme dle zákona 242/2000 Sb. bioprodukty a biopotraviny.

- **Bioprodukty** jsou „suroviny rostlinného nebo živočišného původu nebo hospodářská zvířata získaná v ekologickém zemědělství podle předpisů Evropské unie“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, s. 381). Jednat se tedy může o živá zvířata, syrové mléko, ovoce či zeleninu, ale i další komodity (Dostálová, Kadlec aj., 2014).
- **Biopotraviny** jsou výrobky, jež jsou vyrobené z bioproduktů. Musí se ale při výrobě dodržovat příslušné právní předpisy. Musí pocházet minimálně z 95 % z ekologické produkce a musí mít náležitá (příslušná) osvědčení. Potraviny označované jako „bio“ nebo z ekologického zemědělství nesmí procházet procesy úpravy jako je například bělení, uzení, nakládání a další (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Na obalu potraviny, která je označována jako „BIO“, se uvádí evropské logo - tzv. biolist, u potravin z České republiky ještě navíc také české logo, tzv. biozebra. Ještě navíc může potravina s BIO původem obsahovat případně soukromé schválené biologo. Biopotraviny musí také nést kód kontrolní organizace, která provádí neustálé kontroly (Suková, 2014).

Legislativa myslí i na přesné označování konkrétních potravin, které se vyskytují na našem trhu, včetně například masa a masných výrobků. V dalších podkapitolách si u vybraných potravin uvedeme požadavky na jejich značení.

1.2 Požadavky na vybrané potraviny

V obchodech je nepřehledné množství potravin, mezi kterými si můžeme vybírat a výčet všech dostupných by vystačil na opravdu obsáhlou knihu. Podíváme se tedy pouze na některé potraviny, se kterými se můžeme setkat opravdu ve velké množství nákupů a jsou velmi často nedílnou součástí stravování.

1.2.1 Maso, masné výrobky a vejce

Maso, masné výrobky i vejce jsou důležitým zdrojem bílkovin, často také tuků a dalších živin (Mašek, 1997). Mimo různé extrémní stravovací směry, jako je ovovegetariánství, kdy dotyční nejedí maso, ale vejce mohou být součástí jejich jídelníčku, nebo laktoovovegetariánství, kdy jedince nejedí ani maso, ani vejce (a ani mléčné výrobky), či veganství, kdy vyznavači tohoto směru nejedí žádné živočišné produkty (Vrablová, 2016), jsou maso a masné výrobky často oblíbenými součástmi jídelníčků. Největší popularitě se u Čechů těší vepřové maso, následuje ho drůbež a až jako třetí nejčastější Češi nakupují maso hovězí (Křeček, 2019).

Maso

Jako „maso“ označujeme požitelné části živočichů určené k lidské spotřebě, přičemž požitelnost je deklarována veterinárním vyšetřením (resp. veterinárním zákonem). Nemusí jít ovšem vždy pouze o svalovinu, jedná se také o krev, droby, kosti, sádlo a další části živočichů (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Donedávna se značení masa řídilo vyhláškou 264/2003 Sb., nyní se řídí vyhláškou č. 69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury, výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (Vyhláška č. 69/2016 Sb., 2016). „Jako maso v masných výrobcích se smí využívat kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k lidské spotřebě, která nebyla prohlášena za nevhodnou k lidské spotřebě podle přímo použitelného právního předpisu“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, s. 74). Vyhláška č. 69/2016 Sb. přesně stanoví pojmy, jako je zvěřina, krev, výsekové maso bourané, maso a farmové zvěře či kosti a další (Vyhláška č. 69/2016 Sb., 2016).

Maso můžeme označit jako „čerstvé“, pokud je syrové, tedy tepelně neopracované, ať už je uchováváno pouze chlazené, či mražené. Králičí maso a zvěř se smí označit jako čerstvé pouze v případě uchovávání při chladírenské teplotě, ne v případě, kdy jsou uchovávány a následně prodávány spotřebiteli v mraženém stavu. Datem spotřeby se označují masné výrobky a čerstvé maso, naopak trvanlivé masné výrobky (mezi které řadíme například masové konzervy) a mražené maso je nutné označit datem minimální trvanlivosti. Vždy je nutné ve složení uvést informaci o přidané vodě, navíc, pokud obsah přidané vody je větší než 5 %, musí být tato informace viditelně umístěna na obale, a to poblíž názvu výrobku (Suková, 2014).

Mleté maso je rozmělněné vykostěné maso, které obsahuje maximálně 1 % soli. Mletý masný polotovar je kombinací mletého masa a masného polotovaru. Je povinné uvádět i maximální obsah tuku. Toto se ovšem nemusí dodržovat u výrobků, které jsou tvořeny pouze jedním svalem, mezi které můžeme zařadit například kuřecí prsa (Suková, 2014). **Masný polotovar** tvoří zvláštní skupinu. Je to čerstvé maso, ke kterému bylo přidáno koření, sůl přesahující 1 % obsahu, aromata, jiná aditiva a další přísady, kterými mohou být například olej či voda. Řadíme mezi ně také maso, které sice bylo ošetřeno, toto ošetření ale nestačilo ke změně vlastností čerstvého masa (Katina, 2016).

Masné výrobky

Masné výrobky jsou výrobky, které jsou vyráběné většinou z mletého, sekaného masa nebo masa v celku, ke kterému jsou přidávány další suroviny – koření, sůl, voda, stabilizátory a další. Ty dále prochází dalšími úpravami, například se udí, vaří či konzervují (Mašek, 1997). Pro výrobu masných výrobků je zakázáno použití močových a/nebo pohlavních orgánů, očí, hlav drůbeže a podobné tělesné části. Na našem území se dělí masné výrobky do 7 skupin (Katina, 2016).

První skupinou jsou **masné výrobky tepelně opracované**, kam řadíme například párky, měkké salámy, šunky či uzené maso; **tepelně neopracované, které jsou určeny k přímé spotřebě**, což jsou výrobky, které se udí několik dní studeným kouřem; **tepelně neopracované, určené pro tepelnou úpravu**, které neprošly potřebnou tepelnou úpravou, ale zároveň nemají rysy čerstvého masa; **trvanlivé, tepelně opracované masné výrobky**, což jsou masa, jejichž trvanlivost (díky potřebným úpravám, mezi které se řadí například uzení či sušení) je minimálně 21 dní, tedy například salám vysočina; **fermentované masné výrobky trvanlivé**, které jsou velmi podobné jako trvanlivé tepelně opracované masné výrobky, tedy jejich trvanlivost za vhodných skladovacích podmínek přesahuje 21 dní, ale této vlastnosti nebylo získáno tepelným opracováním, ale pouze sušením či uzením, které minimalizovalo obsah jejich vody pro potřebnou trvanlivost – do této skupiny se řadí většina salámů, jako jsou například populární paprikáš či herkules; **polokonzervy**, což jsou výrobky pasterované a uzavřené v neprodyšných obalech; poslední skupinu tvoří **konzervy**, které jsou stejně jako polokonzervy uzavřené v neprodyšných obalech, ale prošly procesem sterilizace (Katina, 2016).

Masný výrobek může nést označení jako například „telecí“ nebo „vepřový“ (tedy s konkrétně uvedeným živočišným druhem v názvu) pouze v případě, že obsah daného typu masa je ve výrobku v nadpoloviční většině – tedy musí tvořit více než 50 % celkového obsahu masa (Suková, 2014). Pokud maso tohoto živočišného druhu 50 % obsahu nedosahuje, je možné tento výrobek označit „s (typ živočicha/povolený výraz z vyhlášky) masem“ (Vyhláška 69/2016 Sb., 2016).

Název „šunka“ bez dalšího přívlastku smí nést pouze masný výrobek, který byl vyroben pouze z vepřové kýty. V případě využití jiných částí vepře, případně pokud byl vyroben z jiných zvířat, musí být v názvu uvedeno, z jakého zvířete nebo které jeho části bylo maso použito (Suková, 2014). **Šunka standard** by měla mít obsah čistých svalových bílkovin nejméně 10 %, **šunka výběrová** alespoň 13 % a **šunka nejvyšší kvality** nesmí obsahovat svalové bílkoviny méně než 16 % (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Vejsce

Vejsce jsou důležitým zdrojem bílkovin, tuků a minerálních látek. Na našich pultech se vyskytují také vaječné výrobky, například mražené či sušené vaječné hmoty (Mašek, 1997). Značení **vajec** se řídí vyhláškou č. 69/2016 Sb. - Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (Vyhláška č. 69/2016 Sb., 2016).

Jedním z hlavních způsobů, jakým můžeme vejce třídit, je třídění podle velikosti, konkrétně na vejce velikosti S, M, L nebo XL. Dále je můžeme řadit do třídy A, která je určena pro přímý prodej spotřebiteli, a do třídy B, jež je určena výhradně pro průmyslové zpracování (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Na každé vaječné skořápce musí být uveden kód, který se skládá z kombinace čísel a písmen. Jednotlivé části celého kódu mají svůj specifický význam pro určení původu vajec: První číslo odkazuje na způsob chovu slepic, přičemž se určují 4 skupiny. Vejce označené číslem 0 jsou od slepic, které jsou chovány v ekologickém chovu, s číslem 1 jsou vejce, které pocházejí od slepic z volného výběhu, číslo 2 nesou vejce od nosnic z halového chovu a číslo 3 mají vejce, které pocházejí od slepic chovaných v klecích. Za tímto číslem následuje písmenná zkratka neboli kód státu, která se označuje dvěma písmeny. Poslední částí kódu je čtyřčíslí, které odpovídá přidělenému registračnímu číslu hospodářství, ze kterého vejce

pochází. Dle tohoto čtyřčíslí je možné vyhledat na internetu konkrétní české hospodářství (Vorlíček, 2019).

Na obale vajec se uvádí země třídírny – nemusí na něm tedy být uvedena země původu, ale pouze kde byla vejce zabalena do obalu. Na obalu od vajec musí být také uvedeno, že se jedná o vejce třídy jakosti A, dále jestli se jedná o čerstvá nebo extra čerstvá vejce, do které hmotnostní skupiny patří, datum minimální trvanlivosti vajec, jakým způsobem by měla být uchována, slovně vyjádřený způsob chovu slepic a kolik vajec je v balení obsaženo (Suková, 2014). Datum minimální trvanlivosti smí být maximálně 28 dní od data snesení (Vorlíček, 2019).

1.2.2 Mléko a mléčné výrobky

Mléko a výrobky z něj jsou nedílnou součástí každodenního jídelníčku mnoha lidí. Na trhu se nachází v nespočtu variant, včetně různých obsahů tuků, příchutí a úpravách.

Mléko

Mléko a veškeré mléčné výrobky se řídí dle vyhlášky č. 397/2016 Sb. (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016). **Mléko a smetana** musí mít na obale vyznačena % tuku. Kromě toho ale také musí mít na obalu slovní označení jejich tučnosti, tzn. odtučněné, polotučné nebo plnotučné. Dále musí mít uvedený konkrétní přívlastek, tedy jestli se jedná o mléko čerstvé nebo trvanlivé, a jakým tepelným způsobem bylo mléko ošetřeno (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Čerstvé mléko je pouze pasterizováno, vydrží tedy vhodné ke spotřebě kratší dobu, avšak zachovává si více látek a lepší chuť. Na rozdíl od toho je **trvanlivé mléko** ošetřeno UHT metodou - je tedy na dobu 1 vteřiny zahřáto nad 135 °C a je poté prakticky sterilní a vydrží být skladováno při pokojové teplotě až půl roku (Dostálová, Kadlec aj., 2014). V případě, že se jedná o jiné mléko než kravské, musí se uvádět v názvu i označení zvířete, od kterého mléko pochází. Totéž platí v případě jiných mléčných výrobků (Suková, 2014).

V případě, že obsahují mléko jiného zvířete než krávy, může být označeno názvem tohoto zvířete (např. kozí mléko) pouze pokud je příslušného mléka nad 50 % obsahu. V případě,

že je zde jiného druhu mléka od 10 do 50 %, smí být označeno pouze jako „s přídavkem“ (Suková, 2014).

Výrobky z nepasterizovaného mléka musí mít název, ve kterém je tato skutečnost uvedena. Jako **syrové mléko** lze označit pouze mléko, které při výrobě bylo zahřáto maximálně na 40 °C, případně bylo ošetřeno jiným způsobem, který má stejný účinek (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Selské mléko**, jinak také plnotučné mléko bez standardizace, má obsah tuku minimálně 3,5 % a jeho obsah nebyl po nadojení nijak upravován (tedy standardizován). **Plnotučné mléko** má stejně jako selské mléko 3,5 % tuku, nicméně obsah tuku se standardizuje – během zpracování se smíchává odtučněné mléko se smetanou či plnotučným mlékem v takovém poměru, aby bylo dosaženo požadované tučnosti. **Polotučné mléko** obsahuje tuk pouze v rozmezí 1,5 % až 1,8 %. **Odtučněné mléko** smí obsahovat maximálně 0,5 % tuku (Kopáček, 2014). Odtučněné mléko lze také jinak označit jako odstředěné, dříve se označovalo též jako nízkotučné (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Mléčný nápoj musí obsahovat minimálně 50 % mléka, eventuálně odpovídající množství mléčné syrovátky. Pokud se jedná o mléčný nápoj s příchutí, musí být u názvu výrobku uvedena složka, která byla využita k ochucení (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Mléčné výrobky

Nejčastěji se můžeme setkat s fermentovanými mléčnými výrobky, k jejichž výrobě se používá pasterované mléko smíchané se zákysem a následným působení mléčných bakterií dostávají tyto výrobky pro ně typickou kyselou chuť. Setkat se můžeme s podmáslím, kefíry, acidofilními mléky, ale i mléky slazenými a zahuštěnými (Mašek, 1997). Velmi populárními mléčnými výrobky jsou **jogurty**. I ty se řídí vyhláškou č. 397/2016 Sb., dle které je jogurt kysaný mléčný výrobek, který byl získán procesem kysání mléka, smetany, podmáslí případně směsi těchto složek, s pomocí povolených mikroorganismů, u kterého je možné zvýšit obsah sušiny jedině přidáním mléčné bílkoviny, dále sušeného nebo zahuštěného mléka, případně také odebráním syrovátky, a který již není po kysacím procesu tepelně upravený. (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016).

Jako **bílý jogurt** můžeme označit jakýkoliv jogurt, který neobsahuje žádné další přidané ochucující složky. **Ochucené jogurty** mohou dle příslušné vyhlášky obsahovat maximálně 30 % hmotnostních ochucující složky (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016).

Setkat se můžeme také s **řeckým jogurtem**, což je výrobek, u kterého je obsah mléčných bílkovin minimálně 5,6 %, přičemž proteiny nebyly do jogurty přidány v koncentrované formě. Obsah sušiny je zvýšený díky odebrání syrovátky. Na obale výrobku musí také být také uvedena jeho země původu, a to dle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Naproti tomu **jogurt řeckého typu** musí mít sice taktéž obsah mléčných bílkovin nejméně 5,6 %, tyto bílkoviny do něj ale byly přidány ještě před zahájením kysacího procesu ve formě koncentrovaných bílkovinných mléčných složek. Tím se odlišuje od řeckého jogurtu (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016).

1.2.3 Oleje a tuky

Základními makronutrienty lidské potravy jsou kromě sacharidů a bílkovin také tuky, které jsou nezbytné pro jejich esenciální mastné kyseliny a jsou nezbytným společníkem vitaminů rozpustných v tucích. Také jsou v kuchyni významnými „nosiči chuti“. Jako „oleje“ se označují látky, které jsou za pokojové teploty tekuté, jako „tuky“ se nazývají látky, které jsou při pokojové teplotě v tuhém (pevném) stavu (Mašek, 1997).

Značení **olejů a tuků** se stejně jako mléko a mléčné výrobky řídí dle vyhlášky č. 397/2016 Sb. (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016). Rozlišujeme zde oleje (tuky) rostlinného a živočišného původu. Rostlinný olej (nebo tuk) je jedlý olej (případně tuk), který se získává z plodů, semen či jader plodů olejnatých rostlin. Živočišný olej (tuk) je jedlý olej (nebo tuk), který pochází z tukových tkání jatečných zvířat či mořských živočichů (Dostálová, Kadlec aj., 2014). U rostlinných olejů je povinnost uvádět, zda se jedná o více-druhový nebo jedno-druhový olej. Dále na obalu musí být uvedeno, že se jedná o rostlinný olej, případně uvedení pod názvem rostliny, ze které byl vyroben – například „slunečnicový olej“ (Suková, 2014).

Ztužený tuk se vyrábí ztužováním (hydrogenací nebo přeesterifikací) rostlinných a živočišných tuků, případně jejich směsí. Tento tuk není možné koupit v maloobchodech a má využití v potravinářském průmyslu. **Pokrmový tuk** je tuk, který lze konzumovat a který prošel procesem ztužování, přípustná je také přeesterifikace nebo zkombinování těchto procesů. Případně je to směs ztužených tuků a olejů, může to být také směs jedlých rostlinných a živočišných tuků a olejů. Je to 100% tuk (Brát, 2018).

Pokrmové tuky jsou stabilnější při vyšších teplotách díky obsahu nasycených mastných kyselin, jsou tedy určeny především k tepelné přípravě pokrmů, jako je například smažení, pečení nebo fritování. Nejsou ovšem z výživového hlediska vhodné k časté konzumaci (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Roztíratelný tuk** je jedlý tuk, případně směs ztužených

(a/nebo přeesterifikovaných) tuků, které se řídí nařízením 2991/94/ES (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Jsou to tedy „Výrobky ve formě tuhé, tvárné emulze, převážně typu voda v oleji, získané z tuhých a/nebo tekutých rostlinných a/nebo živočišných tuků vhodných pro lidskou spotřebu s obsahem mléčného tuku nejvýše 3 % z celkového objemu tuku“ (Dostálová, Kadlec aj., 2014, s. 153).

Skupinu s nejvyšším obsahem tuku mezi roztíratelnými tuky tvoří **margarín**, což je roztíratelný produkt, který obsahuje mezi 80–90 % rostlinného a/nebo živočišného tuku, z čehož jsou maximálně 3 % mléčný tuk (Suková, 2014). Dnes se prakticky výhradně používají pouze rostlinné zdroje, přičemž se do margarínů využívá směs olejů (tuků) z různých rostlin (Brát, 2018). Dále se objevuje třičtvrtětučný margarín s obsahem tuku 60-62 % tuku, polotučný margarín s obsahem tuku 39-41 % tuku a roztíratelné tuky s jiným rozsahem tuků, který ovšem musí mít uvedený v názvu (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Směsný tuk je jedlý, roztíratelný tuk, který může být z tekutých nebo tuhých rostlinných nebo živočišných tuků (i másla) a který stejně jako margarín musí obsahovat 80-90 % tuku, z čehož ale mléčného tuku musí být mezi 10 a 80 %. Řídí se nařízením 2991/94/ES. **Za studena lisovaný olej** se získává pouze mechanickými postupy vyluhováním, případně lisováním bez tepelného ohřevu. Tím nedochází ke změnám jeho charakteru. K vyčištění oleje se využívá pouze promývání vodou, usazování, následné filtrování a odstředování (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Značení „panenský olej“ a „extra panenský olivový olej“ je nutné uvádět od února 2009 (Bodoková, 2009).

Panenský olej se získává pouze z plodů olivovníku, pouze mechanickými, případně jinými fyzikálními postupy, a to za podmínek (především teplotních), díky kterým nedochází ke změnám jakosti oleje. Prošel pouze následujícími ošetřeními: praní, dekantace, odstředění a filtrace, bez oleje získaného pomocí rozpouštědel nebo použitím chemických nebo biochemických postupů nebo reesterifikací a bez jakéhokoliv smíchání s olejem jiného druhu. Panenský olivový olej se dělí na tři kategorie podle obsahu gramů volných mastných kyselin (kyseliny olejové) ve 100 gramech, a to na **extra panenský olivový olej** (maximálně 0,8 g kyseliny olejové), **panenský olivový olej** (nejvýše 2 g kyseliny olejové) a **lampantový olivový olej** (více než 2 gramy volných mastných kyselin) (Dostálová, Kadlec aj., 2014). U (extra)panenského oleje musí být na jeho obale uvedena země původu (Suková, 2014). Od roku 2018, konkrétně díky novému nařízení (EU) č. 2018/1096, je více možností pro

uvádění některých údajů na etiketách těchto olejů z oliv. Mezi ty patří například obsah kyseliny (Úřední věstník Evropské unie, 2018).

1.2.4 Máslo a mražené krémy

Na našem trhu se vyskytují také výrobky, u nichž tvoří tuk významnou část jejich složení, a které jsou také oblíbenými potravinami u mnoha osob.

Máslo

I **máslo** se řídí vyhláškou č. 397/2016 Sb., jelikož je významným zdrojem tuku (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016). **Stolní čerstvé máslo** je máslo, které je po výrobě skladováno v mrazárnách při minimálně minus 18 °C po dobu nepřekračující 24 měsíců, přičemž tato doba je počítána od data výroby (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Tradiční máslo** je výrobek, který je stloukaný přímo z mléka nebo smetany (Suková, 2014). Jako **čerstvé máslo** se označuje produkt, který se musí spotřebovat do 20 dní od jeho výroby (Havel, 2012). **Třičtvrtětučné máslo** nebo **máslo se sníženým obsahem tuku** může obsahovat tuku pouze 60-62 % (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Dříve se v našich obchodech vyskytoval výrobek s názvem „Pomazánkové máslo“. Jelikož ale nesplňoval požadavky na „máslo“, které nese v názvu, a tím by tedy mohlo docházet ke klamání spotřebitele, musel být v důsledku vyhlášky 361/2013 přejmenován na „**tradiční pomazánkové**“. Skládá se ze zakysané smetany, sušeného mléka, lze do něj vložit sušené podmásli či sušenou syrovátku. Obsah mléčného tuku musí být mezi 31 % a 36 % a musí obsahovat alespoň 42 % sušiny. Vyskytovat se „tradiční pomazánkové“ může na našem trhu s nejrůznějšími příchutěmi (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Mražené krémy

Mražené krémy se řídí taktéž vyhláškou č. 397/2016 Sb. (Vyhláška č. 397/2016 Sb., 2016). Znamější jsou pod označením „zmrzlina“. Tyto výrobky se vyrábějí šleháním a následným rychlým zmrazením připravené směsi, která se skládá z mléka, cukru, tuků a dalších složek, a to na teplotu minimálně -18 °C. V zamraženém stavu jsou také určeny k prodeji a následně konečné spotřebě (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Základní skupiny zde tvoří **mražené**

smetanové krémy, které musí obsahovat alespoň 8 % hmotnostních, případně **mražené mléčné krémy**, které obsahují minimálně 2,5 % hmotnostních mléčného tuku. Tyto krémy ovšem smí obsahovat pouze mléčné bílkoviny a mléčný tuk - nesmí se v jeho složení vyskytnout jiné, konkrétně záměrně přidané, látky. Na trhu jsou ale nejrozšířenější produkty, kde je mléčný tuk nahrazen rostlinným tukem a musí nést označení **mražené krémy s rostlinným tukem**, přičemž obsah rostlinného tuku musí být alespoň 5 % hmotnostních (Benešová, 2017).

1.2.5 Pekařské výrobky

Pekařské výrobky se řídila donedávna vyhláškou 182/2012 Sb., která změnila vyhlášku 333/1997 Sb. (Suková, 2012). Dne 1. 2. 2020 vstoupila v účinnost nová vyhláška č. 18/2020 Sb. o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta (Vyhláška č. 18/2020 Sb., 2020). Pekařské výrobky se vyrábí hlavně z mouky, a to nejčastěji buď pšeničné, nebo žitné, případně mohou být použity i mouky jiné (například pohanková). Přidává se také sůl, kvasnice, tekutina – buď voda, nebo mléko, přidat se můžou i různé druhy koření nebo různá rostlinná semínka (Mašek, 1997).

Aby pečivo nebo chléb mohlo být označeno podle druhu obiloviny (špaldový chléb atp.), musí podíl této obiloviny ve složení přesahovat 90 % všech mlýnských surovin. Pokud je pečivo označeno dvěma surovinami, ta, která je uvedena jako první, musí přesahovat 50 %. Aby mohl být výrobek označený jako „**celozrnný**“, musí v něm podíl celozrnných mouk přesahovat 80 %. Je přípustné také použití mlýnských obilných výrobků, u kterých budou zahrnuty všechny složky obilného zrna. U **vícezrnných** výrobků je kromě základních obilovin (což jsou pšenice nebo žito) přidáno také 5 % jiných obilovin, případně mohou být použity také luštěniny a olejniny (Vyhláška č. 18/2020 Sb., 2020). **Cereální** výrobky nejsou legislativně nijak specifikovány (Suková, 2014). **Máslové** pekařské výrobky musí jako jediný zdroj tuku obsahovat v těstě výhradně máslo, nesmí být tedy použity rostlinné tuky. **Ořechové** výrobky (respektive výrobky s obsahem skořápkových plodů) musí obsahovat alespoň 25 g ořechových jader na 1 kg mouky (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Nebalené** pekařské výrobky musí být spotřebovány do 24 hodin. **Balené** pečivo musí nést označení s datem minimální trvanlivosti (Suková, 2014). **Trvanlivý chléb** může být označen jako

„trvanlivý“ pouze v případě, pokud jeho trvanlivost je minimálně 21 dní (Vyhláška č.18/2020 Sb., 2020).

Jako **trvanlivé pečivo** se potom můžou označovat výrobky s nízkým obsahem vody, kdy je povolená hranice stanovena na maximálně 10 % (ovšem i zde najdeme výjimky, které mohou mít až 16 % vody, jsou to například trvanlivé tyčinky, perníky nebo preclíky) (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Mezi pečivo trvanlivé řadíme sušenky, oplatky, perníky, suchary, knackebrotky a další (Příhoda, Sluková a Dřízal, 2013).

1.2.6 Koření a kořeníci přípravky

Koření je také nedílnou součástí našeho každodenního jídelníčku a mnoho osob si nedovede představit přípravu pokrmů bez něj, jelikož může potravinám dodávat speciální chuť. Jeho značení ovlivňuje vyhláška č. 398/2016 Sb. Vyhláška o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici (Vyhláška č. 398/2016 Sb., 2016). **Koření** jsou části rostlin jako jsou například kořeny, oddenky, květy, nať, kůra, plody či semena a další, které se využívají k dodání chuti a vůně různým potravinám. Může být zpracováno pomocí různých technologií. Najít na trhu lze i **směsi koření**, což je směs jednotlivých koření, avšak bez přidání jiných aditiv (přídavných látek). **Kořeníci přípravky** jsou potom směsi jednotlivých koření, které navíc obsahují další přídavné látky, například zelenina, sůl, objevit se ale mohou například i houby a další složky. Prodávány mohou být v různé formě, mezi které patří jak pasty, tak tekuté přípravky nebo přípravky v sypké formě (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

1.2.7 Ovoce a zelenina

Čerstvé ovoce a zelenina by měly být nedílnou součástí jídelníčku. Jsou však často využívány i k různým průmyslovým zpracováním, jako je kompotování, popřípadě džemy nebo marmelády. Jejich značení a další požadavky se řídí nařízením 1234/2007/ES a 543/2011/EU pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny. Ovoce a zelenina se dělí dle různých jakostí. Základní minimální požadavky na jakost se řídí dle nařízení 1221/2008/ES následovně: musí být celé, zdravé (tedy bez známek hniloby či plísně), čisté (bez bahna, hlíny, a dalších nevhodných částic.), bez viditelných škod, které by byly způsobené různými škůdci, bez cizí chuti a také bez cizích pachů, uspokojivě zralé, ve

stavu, který umožňuje jejich přepravování, následné manipulování a doručení do určeného místa (a to v přijatelném stavu) a samozřejmě musí vykazovat typické vlastnosti odrůdy a tržního druhu. Ovšem požadovaná kvalita se většinou domlouvá mezi samotným dodavatelem a odběratelem (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Pokud byly ovoce nebo zelenina použité v různých výrobních procesech chemicky ošetřeny, musí být tato informace uvedena (Suková, 2014).

V případě, že se po sklizni s ovocem a zeleninou manipuluje – což zahrnuje úpravy jako jsou loupání, mytí, krájení a další – musí se nutně dodržovat vysoké hygienické standardy. U ovoce a zeleniny se hodnotí různé kvalitativní parametry, mezi které patří samozřejmě zralost (ovšem rozlišujeme zralost fyziologickou, konzumní, sklizňovou a technologickou, mezi kterými jsou důležité rozdíly), barva, velikost plodů, jejich tvar, mechanické poškození, napadení plísněmi, chladové poškození a mnoho dalších (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Velmi populárními výrobky ze zeleniny, konkrétně brambor, jsou chipsy nebo chripsy. Jedná se o smažené výrobky, které se řadí mezi tzv. snacky. Chipsy se vyrábějí smažením bramborových lupínků. Chripsy vznikají smažením vyrobeného bramborového těsta (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Nyní se můžeme na trhu setkat i s chipsy, které vznikají smažením jiných druhů zeleniny, například řepy nebo celeru.

1.2.8 Výrobky z ovoce a zeleniny

Na trhu se můžeme setkat nejen s čerstvými kusy ovoce a zeleniny, ale také s různými výrobky, které jsou z těchto surovin vyrobeny.

Ovocné a zeleninové nápoje

Značení nápojů vyráběných z ovoce a zeleniny se řídí Vyhláškou č.248/2018 Sb. o Požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí (Vyhláška č. 248/2018 Sb., 2018). Na našich pultech se můžeme setkat také s nápoji vyrobenými z ovoce a/nebo zeleniny. Rozlišujeme mezi šťávami a nektary. Údaje o množství se na těchto výrobcích uvádí v litrech nebo mililitrech. Označení džus (případně lze použít také označení juice, 100% atp.) smí nést pouze ovocné a/nebo zeleninové šťávy (eAgri, 2019b).

Šťávy se vyrábí z ovoce nebo zeleniny, které musí být čerstvé nebo zmražené, zralé a také zdravé. Smí být z jednoho nebo více druhů, avšak nesmí do nich být přidáván cukr. Pokud je ovocná nebo zeleninová šťáva vyrobena z koncentráту, musí být tato informace uvedena na obale, a to konkrétně slovy „z koncentráту“. **Nektar** je vyroben z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda a smí do ní být přidán cukr nebo med, případně lze ke slazení použít také náhradní sladidla. Na obalu musí být uvedena informace o minimálním množství obsahu ovocné nebo zeleninové šťávy, případně ovocné (nebo zeleninové) dřeně označením „Podíl ovocné složky nejméně X %“, a to ve stejném zorném poli, jako je název výrobku (eAgri, 2019b).

Ovocné džemy a marmelády

Značení **džemů a marmelád** se mění vyhláškou ze dne 7. 6. 2013, kterou se mění předešlá platná vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, dále zpracované ovoce a také zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, stejně tak i další způsoby jejich označování, ve znění pozdějších předpisů (Vyhláška 153/2013 Sb., 2013).

Džem výběrový (extra) je pomazánka, která je vyrobena z ovocné dužniny jednoho, případně více druhů ovoce, cukru nebo jiných, přírodních sladidel, dále škrobového sirupu, látek ovlivňujících kyselost a (technického) pektinu, případně jiného rosolovitého činidla, důsledkem čehož má typickou rosolovitou konzistenci. **Džemem** se rozumí pomazánka, u které smí být zčásti nebo úplně podíl ovocné složky nahrazen ovocnou dření. **Marmeláda** je srovnatelná s džemem, ale s tím rozdílem, že je vyrobena z dužniny, ovocné šťávy, dřeně, vodných extraktů a kůry z plodů citrusů (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

1.2.9 Sladidla

Sladidla jsou přídatné látky, které se musely řídit dle vyhlášky 4/2008 Sb. a také nařízením Evropského parlamentu, konkrétně 1169/2011/EU. Legislativa stanovuje ty poživatiny, ve kterých se smí sladidla použít, případně další podmínky používání, a také určuje maximální množství, které se smí ve výrobku vyskytovat (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Ke dnešnímu dni se musí označování (resp. použití) sladidel řídit Nařízením (ES) 1333/2008 Sb. o přídatných látkách, vyhláškou č. 76/2003 Sb., zákonem č. 110/1997 Sb., směrnicí rady

2001/111/ES a vyhláškou č. 417/2016 Sb. a stále také nařízením evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 Sb. (Státní zemědělská a potravinářská inspekce, 2019).

Mezi sladidla patří cukry, ke kterým řadíme veškeré monosacharidy a disacharidy. Sacharidy jsou potom veškeré sacharidy, a to i polyalkoholy. Přidané cukry jsou sacharidy a cukry, které se přidaly do potravin při jejich přípravě a zpracovávání. Volné cukry jsou potom všechny monosacharidy a disacharidy, kterými si výrobek dochucuje sám spotřebitel nebo je do výrobku přidá kuchař či výrobce. Jejich funkcí je většinou především úprava chuti a dále také konzervační účinky (Gabrovská a Chýlková, 2017).

Do této skupiny řadíme jak látky přírodního původu, tak látky synteticky vyrobené. Na obalu každého sladidla musí být uvedena hodnota tzv. *relativní*, která sděluje informaci o poměru sladivosti sladidla k sacharóze. Hodnota sladivosti sacharózy je 1, přičemž látky s vyšší sladivostí stačí ve výrobcích použít v nižším množství, což zajišťuje také nižší energetickou hodnotu výsledného výrobku. Mezi přírodní sladidla můžeme zařadit například sorbitol, xylitol a steviol-glykosidy, které jsou velmi populární hlavně v posledních několika letech. Asi jedněmi z neznámějších a nejpoužívanějších synteticky vyráběných sladidel jsou aspartam, acesulfam K či sukralosu nebo sacharin (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

1.2.10 Cukrovinky a čokoláda

Cukrovinky a čokoláda by sice měly tvořit spíše výjimky v našem jídelníčku, ale pro jejich především sensorickou hodnotu jsou velmi populární. Vyskytují se v nespočtu různých příchutí, tvarů a druhů.

Cukrovinky

Cukrovinky jsou velkým zdrojem prakticky pouze sacharidů, přičemž jejich energetická hodnota je značně vysoká, pokud nejsou použita při jejich výrobě místo cukru náhradní sladidla (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Určující legislativní předpis pro značení cukrovin je Vyhláška č. 76/2003 Sb., tedy vyhláška, která určuje požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony. Cukrovinky musí být vždy označeny názvem skupiny a podskupiny a v případě, že výrobek nelze zařadit do žádné ze stávajících skupin, je název určen podle toho, která technologie byla použita při jejich výrobě (Vyhláška č. 76/2003 Sb., 2003).

Jak již název napovídá, hlavní surovinou při výrobě cukrovinek je cukr, konkrétně cukr (extra) bílý, použit může být ale i glukózový či maltosový cukr (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Mezi cukrovinky ovšem neřadíme čokoládu (Vyhláška č. 76/2003, 2003). Většinou jsou cukrovinky při výrobě barvené, okyselené a díky aromatizaci ochucované na různé příchutě. Na trhu se můžeme setkat také s cukrovinkami, které mají sníženou energetickou hodnotu či jsou vhodné pro diabetiky. U těchto výrobků jsou při výrobě použité jako sladidla polyoly (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Cukrovinky dělíme v základě na dvě skupiny. První jsou cukrovinky obsahující amorfni cukry, tedy ty, které jsou tvrdé a mají různou barvu, tvar a vyskytují se v různých příchutích. Mezi typické zástupce patří **dropsy** (cukrovinky, které neobsahují náplň), **furé** (cukrovinky s náplní) a **roksy** (tyto cukrovinky poznáme tak, že mají různé, barevné obrazce na průřezu). Mezi konkrétní zástupce tady patří například i karamely či želé. Druhou skupinou jsou cukrovinky s krystalickými cukry. Hlavními zástupci jsou **fondán, marcipán a komprimát**. Setkat se můžeme také se šlehanými cukrovinkami a zvláštní kategorií je také **dražé**, jež obsahují různou vložku, která je obalena buď cukrovou vrstvou, nebo čokoládou (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Čokoláda

Čokoláda je také velmi oblíbenou pochoutkou pro své senzorycké vlastnosti, ale především čokoláda s vysokým obsahem kakaové sušiny obsahuje antioxidační látky, které mohou mít příznivé účinky na zdraví. Stejně jako cukrovinky, i ona se řídí Vyhláškou č. 76/2003 Sb. Vyskytuje se jak klasická čokoláda, tak čokoládové bonbony (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Čokoládou se rozumí směs kakaové hmoty, cukru a dále kakaového másla, případně ořechů, mléka, koření, soli či dalších surovin (Mašek, 1997).

Čokoládový bonbon musí obsahovat minimálně 25 % čokolády z celkové hmotnosti výrobku, přičemž jeho velikost musí odpovídat jednomu soustu. Vyrobeny mohou být buď z jednoho, nebo více druhů čokolády. U čokolád rozlišujeme několik druhů. Konkrétně se jedná o **čokoládu** (v tomto případě se jedná o hořkou čokoládu), **mléčnou čokoládu a bílou čokoládu** (Čopíková, 2015).

Čokoláda nemá ve svém obsahu žádné mléčné komponenty, kdežto mléčná čokoláda musí mléko (či mléčné výrobky) ve svém složení mít. Bílá čokoláda musí obsahovat kakaové

máslo, sladidla a mléko, případně mléčné výrobky (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Čokolády musí splňovat některé základní požadavky. U (hořké) čokolády je to minimálně 35 % celkové kakaové sušiny a alespoň 18 % kakaového másla. Mléčná čokoláda musí obsahovat celkové kakaové sušiny minimálně 25 % a nejméně stejné množství celkového tuku, přičemž z této hodnoty minimálně 3,5 % hmotnosti musí tvořit mléčný tuk a také musí obsahovat nejméně 20 % mléčné sušiny. Setkat se můžeme také s názvy jako je „extra mléčná čokoláda“ či „extra hořká čokoláda“, u kterých jsou minimální hodnoty ještě o něco vyšší (Čopíková, 2015).

Čokoláda a mléčná čokoláda musí mít na obale napsaný konkrétní obsah kakaové sušiny v procentech. Pokud byl do čokolády přidán rostlinný tuk, musí být tato informace taktéž jasně vyznačena na obale (Čopíková, 2015). Pokud výrobek nesplňuje základní kritéria na čokoládu (i mléčnou a bílou), nesmí toto označení nést. Najdeme je pod názvy jako je mléčná pochoutka, kakaová pochoutka nebo cukrovinka. V těchto výrobcích bývají místo kakaového másla použity jiné, levnější a méně kvalitní rostlinné oleje (Hlavatá, 2017).

1.2.11 Nápoje

Nápoje nám zajišťují hlavní zdroj příjmu tekutin, které jsou nezbytné pro náš život. Můžeme se setkat také s nápoji s obsahem alkoholu, různě ochucenými nápoji či nápoji sycenými a nesycenými.

Nealkoholické nápoje

Nealkoholické nápoje by měly tvořit základ našeho pitného režimu. Řadíme mezi ně balenou vodu, limonády, ovocné a zeleninové šťávy (o kterých jsem se již zmiňovala) a další tekutiny.

Balené vody

Požadavky na balené vody určuje vyhláška č. 275/2004 Sb. - Vyhláška o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Balená pramenitá voda** je vyráběna z kvalitní vody z podzemního zdroje, který je chráněný. Je vhodná k pravidelné přímé konzumaci jak dětmi, tak dospělými. Smí být určitými způsoby upravována. Dříve byla známá jako „stolní voda“. **Balená kojenecká voda** je stejně jako balená pramenitá voda z kvalitní vody z chráněného podzemního zdroje.

Je zakázána jakákoliv úprava měnící její složení, je tedy jako jediná balená voda, která má původní přírodní složení (Kožíšek, 2005). Jediná povolená úprava je ošetření UV ozařováním. Lze konzumovat pravidelně všemi obyvateli, bez ohledu na věk, lze ji používat i k přípravě kojenecké stravy (Dostálová, Kadlec aj., 2014). **Balená přírodní minerální voda** pochází z chráněného pozemního zdroje přírodní minerální vody, který schválilo ministerstvo zdravotnictví. Jediná látka, kterou do ní lze přidat, je oxid uhličitý. Toto platí i pro kojeneckou vodu a pramenitou vodu (Kožíšek, 2005). **Balená pitná voda** musí splňovat požadavky dle vyhlášky 252/2004 Sb. Na pitnou vodu (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Ostatní nealkoholické nápoje

Základem našeho pitného režimu by měla být voda případně čaj, nicméně existují i značně populární ostatní nealkoholické nápoje, které jsou velmi často ochucené a/nebo sycené. Mezi ně patří **limonáda**, což je nealkoholický nápoj, jehož základ tvoří voda a nápojové koncentráty (případně jiné suroviny určené k výrobě těchto nápojů), velmi často perlivé, tedy sycené oxidem uhličitým (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Dále se můžeme setkat s **minerální ochucenou vodou**, která je stejně jako limonáda vyrobená z nápojových koncentrátů (nebo jiných surovin k jejich přípravě), které jsou smíchané s minerální vodou a většinou je jejich součástí původní oxid uhličitý. Podobně jsou na tom **ochucené vody pramenité**, které jsou také vyrobené z nápojových koncentrátů (či ostatních surovin, které jsou určené k jejich přípravě) a pramenité vody, navíc jsou většinou oxidem uhličitým sycené (eAgri, 2019b).

Alkoholické nápoje

I alkoholické nápoje můžeme často vidat v obchodech v nákupních koších, jelikož mají poměrně velkou společenskou a pro někoho i chuťovou hodnotu.

Pivo

Donedávna se řídilo vyhláškou 335/1997 Sb., která byla ale nahrazena vyhláškou č. 248/2018 Sb. o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí (Vyhláška č. 248/2018 Sb., 2018). Pivo je definováno jako pěnivý nápoj, který je vyrobený zkvašením mladiny, jež je vyrobena ze sladu, vody, neupraveného chmele nebo jiných chmelových produktů, a který

obsahuje kromě oxidu uhličitého, alkoholu (resp. ethanolu), jenž vznikl kvasným procesem, také jistý podíl neprokvašeného extraktu. V případě ochucených piv lze zvýšit obsah alkoholu přidáním lihovin nebo jiných alkoholických nápojů. Na obalu je nutné uvádět název druhu a skupiny (eventuálně ještě podskupiny) a obsah alkoholu. Pivo můžeme dělit na tmavé, polotmavé, řezané a světlé. Alkohol se vyjadřuje číselnou informací s přesností na maximálně jedno desetinné místo a značkou procenta a zkratkami „obj.“ Nebo „vol.“ vyjadřujících, že se jedná o procenta „objemová“. Dále se musí uvést způsob kvašení, pokud se jedná o pivo svrchně kvašené nebo kvašené v lahvi (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Donedávna piva nesla po dlouhou dobu následovná označení: Jako **stolní pivo** se označovalo pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 6 % hm. Označení **výčepní pivo** neslo pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny mezi 7-10 % hm. Jako **ležák** se označovalo pivo, které bylo vyrobené především z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11–12 %. **Pivo speciální** označovalo pivo vyrobené především z ječných sladů s extraktem původní mladiny alespoň 13 % anebo vyšším, nad 18 % hm. (včetně) se pivo označuje jako **porter**. **Pivo se sníženým obsahem alkoholu** může obsahovat maximálně 1,2 % obj. (Dostálová, Kadlec aj., 2014). Tato označení ale byla změněna v prosinci 2018. Touto změnou došlo k přeměně těchto názvů: Z piva se sníženým obsahem alkoholu se stalo **pivo nízkoalkoholické**, označení „ležák“ může nést pivo spodně kvašené stupňovitosti 11-12, piva dříve označovaná jako „ležák“, která byla ale kvašená svrchně, nyní musí nést označení „**plné pivo**“. Ze speciálního piva se stupňovitostí vyšší než 13 se stalo „**silné pivo**“, se stejnými podmínkami (aktualne.cz, 2018). Nealkoholické **pivo** nesmí obsahovat více než 0,5 % hmotnosti, tzn. 0,4 % objemu alkoholu (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Rum a tuzemák

Rum je vyroben z třtinové melasy, sirobu, bagasy a dalších odpadů vznikajících při zpracování cukrové třtiny. Musí minimálně 3 roky zrát v dubových sudech, aby získal své vyžadované chemické a senzorycké vlastnosti (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

Kdežto **tuzemák** (dříve označovaný jako tuzemský rum) se vyrábí smícháním rafinovaného lihu, trestí, a/nebo kompozice přírodních, případně přírodně identických, aromatických látek. Přidává se také barvivo, sirup a voda. Narozdíl od rumu se tedy k jeho výrobě nevyužívá cukrová třtina (Dostálová, Kadlec aj., 2014).

2 Praktická část

2.1 Cíle práce

Cíle této bakalářské práce můžeme rozdělit na jeden hlavní a pět dílčích cílů. Hlavním cílem práce bylo porovnání znalostí ve značení a složení vybraných poživatin u mužů a žen ve věku mezi 20 a 65 lety. Hlavní výzkumnou otázkou bylo „Vyznají se lépe ve značení a složení vybraných poživatin muži nebo ženy ve věku mezi 20 a 65 lety?“. Prvním dílčím cílem této práce bylo zjistit, jak se liší zájem o složení poživatin mezi muži a ženami. První dílčí otázkou bylo: „Jak velký zájem o poživatiny mají dotázaní muži a ženy?“. Druhým dílčím cílem bylo zjistit porovnání stejných mužů a žen, v jakých typech prodejen nejčastěji nakupují, druhá výzkumná otázka zněla „V jakých typech prodejen nejčastěji muži a ženy uskutečňují své nákupy?“. Třetím dílčím cílem bylo zjistit, v jaké míře se dané skupiny zajímají o složení poživatin. Třetí dílčí otázka byla „V jaké míře se muži a ženy zajímají o složení poživatin, které nakupují?“. Čtvrtým, posledním dílčím cílem bylo zjistit, dle čeho si své poživatiny muži a ženy vybírají, poslední dílčí otázka byla „Podle čeho si muži a ženy primárně vybírají poživatiny při nákupu?“.

2.2 Metody zpracování práce

Hlavními zdroji pro tuto práci byly především příslušné zákony a vyhlášky obsažené ve sbírce zákonů České republiky. Jelikož se jedná o legislativu, která se kvůli velmi častému konkretizování a zpřísnování požadavků na výrobce ne zřídkakdy mění, je prakticky nemožné najít tištěnou literaturu, která by dokázala obsáhnout tyto informace. Proto jsem využívala spíše elektronických zdrojů, které je v dnešní době o mnoho snazší udržet aktuální.

Výzkumná část této bakalářské práce byla prováděna pomocí dotazníkového šetření, které bylo rozesíláno elektronickou formou přes internet za pomoci dotazníku vytvořeného přes aplikaci Google Forms náhodným mužům a ženám ze všech částí České republiky přes sociální sítě a email. Největší část odpovědí byla získána přes sociální síť Twitter, kam byl odkaz na dotazník umístěn přibližně v polovině října 2019 s požadavkem, aby dotazník vyplnily pouze osoby ve věku mezi 20 a 65 lety. Emailem byl dotazník rozeslán rodinným příslušníkům a známým v příslušném věkovém rozmezí. Otázky byly uzavřené, kdy respondenti mohli vybrat pouze jednu odpověď, přičemž u dvou otázek měli respondenti možnost vložit kromě nabízených možností také svoji odpověď. Dotazníkové šetření

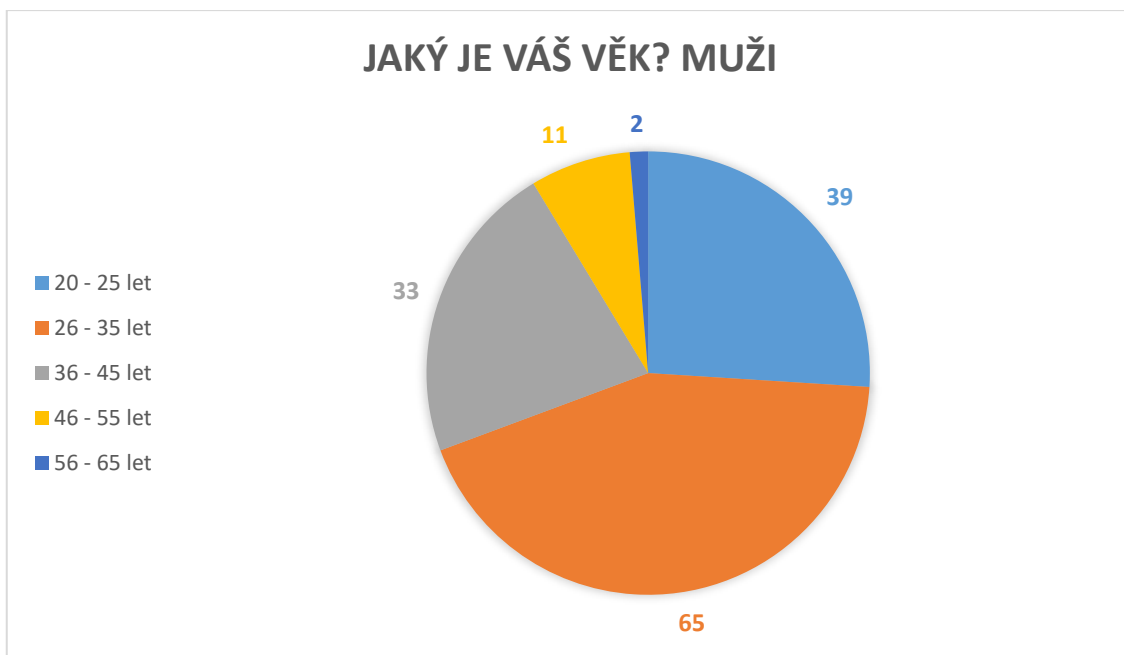
probíhalo po dobu jednoho měsíce, kdy se podařilo zajistit odpovědi od 150 mužů a 150 žen. Dotazník obsahoval celkem 34 otázek. Otázky byly až na jednu povinné.

2.3 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Mého dotazníkového šetření se zúčastnilo 300 osob ve věku od 20 do 65 let, přičemž 150 respondentů tvořily ženy a 150 bylo mužů.

1. Má první otázka zjišťovala, zda jsou respondenti muži či ženy. Dotazník mi zodpovědělo 150 mužů (50,0 %) a 150 žen (50,0 %). Pro porovnávání znalostí tedy ideální, dvě shodně velké skupiny.
2. Druhá otázka se zabývala věkem respondentů. Dotazník vyplnilo nejvíce žen ve věku od 20 do 25 let, konkrétně 77 (51,3 %). 40 respondentek (26,7 %) bylo ve věku od 26 do 35 let, 21 respondentek (14,0 %) bylo ve věku 36–45 let, 9 respondentek bylo ve věku 46–55 let (6,0 %) a 3 respondentky byly ve věku 56–65 let (2,0 %). U mužů bylo rozložení odlišné – nejvíce respondentů - 65 - bylo ve věku 26–35 let (43,3 %), následovala je věková skupina 20–25 let, ve které bylo 39 mužů (26,0 %), 33 mužů (22,0 %) bylo ve věku 36–45 let, 11 mužům (7,3 %) bylo mezi 46–55 lety a dva muži (1,3 %) byli ve věku od 56 do 65 let.

Pozn.: Grafy ke druhé otázce jsou pro přehlednost grafů umístěny na další straně



Graf č. 1: Jaký je Váš věk? - Muži

Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 2: Jaký je Váš věk? - Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

3. Otázka č. 3 se zabývala nejvyšším dosaženým vzděláním respondentů. Dotazník vyplnili shodně dva muži (1,3 %) a dvě ženy (1,3 %), jejichž nejvyšší dosažené vzdělání bylo základní. 7 mužů z dotázaných mělo středoškolské vzdělání bez maturity (4,7 %), u žen měly shodně vzdělání 2 respondentky (1,3 %). 77 respondentů mělo středoškolské vzdělání s maturitou (51,3 %), kdežto žen bylo ještě o 4 více, tedy 81 (54,0 %). Vyšší odbornou školu vystudovali z celkového počtu respondentů 3 muži (2,0 %), žen bylo 7 (4,7 %). Mužů, kteří vyplnili tento dotazník a dosáhli vysokoškolského vzdělání, bylo 61 (40,7 %), žen bylo o 3 méně, tedy 58 (38,7 %).



Graf č. 3: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání? Muži

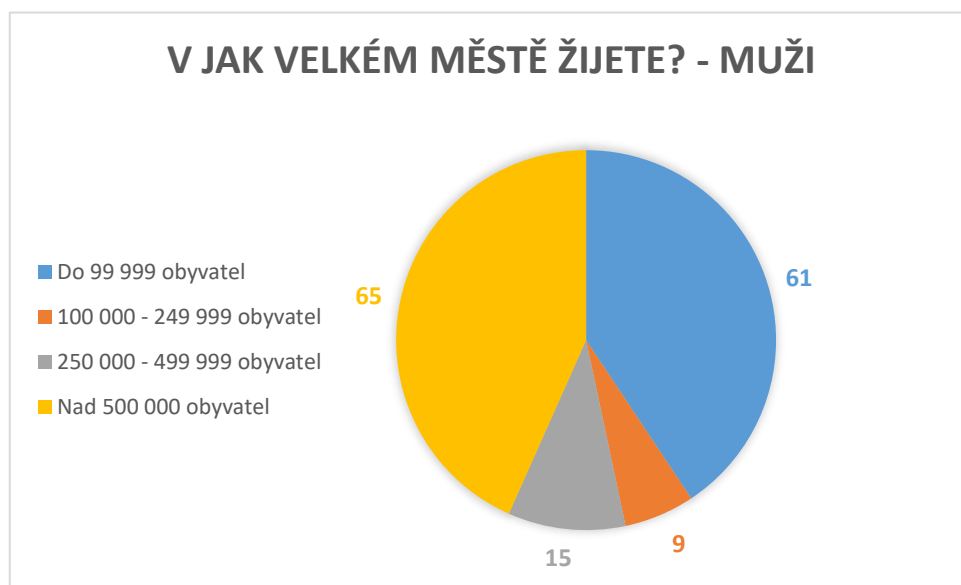
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 4: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání? Ženy

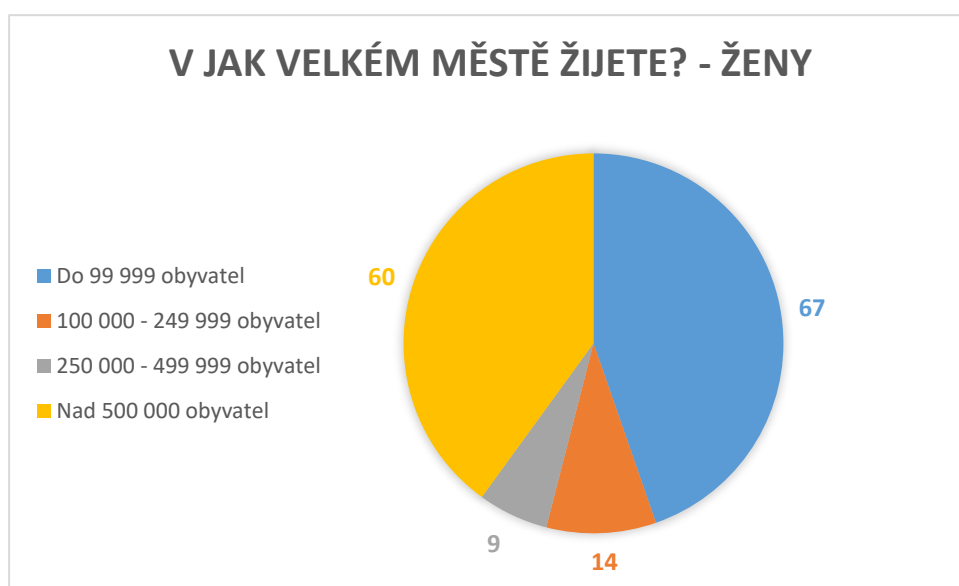
Zdroj: Vlastní šetření

4. Otázka č. 4 řešila, z jak velkých měst respondenti pocházejí. Ve městě do 99 999 obyvatel žilo 61 mužů (40,7 %), žen ze stejně velkých měst vyplnilo dotazník 67 (44,7 %). 9 mužů bylo z měst se 100 000-249 999 obyvateli (6,0 %), žen bylo o 5 více, tedy 14 (9,3 %). Ve městech s 250 000-499 999 obyvateli žilo 15 mužů (10,0 %) a 9 žen z celkového počtu respondentů (6,0 %). Ve městech nad 500 000 obyvatel žilo 65 mužů (43,3 %) a 60 žen (40,0 %).



Graf č. 5: V jak velkém městě žijete? Muži

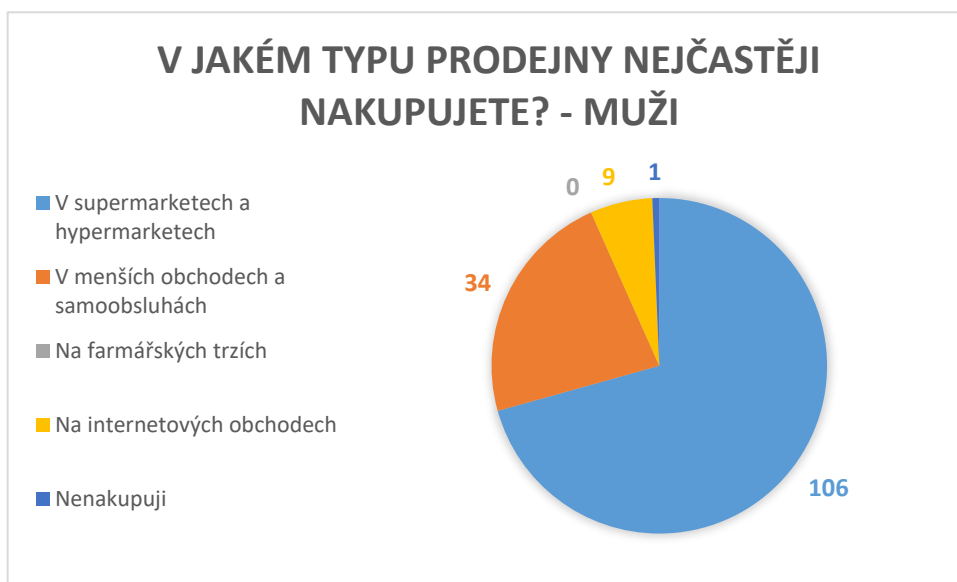
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 6: V jak velkém městě žijete? Ženy

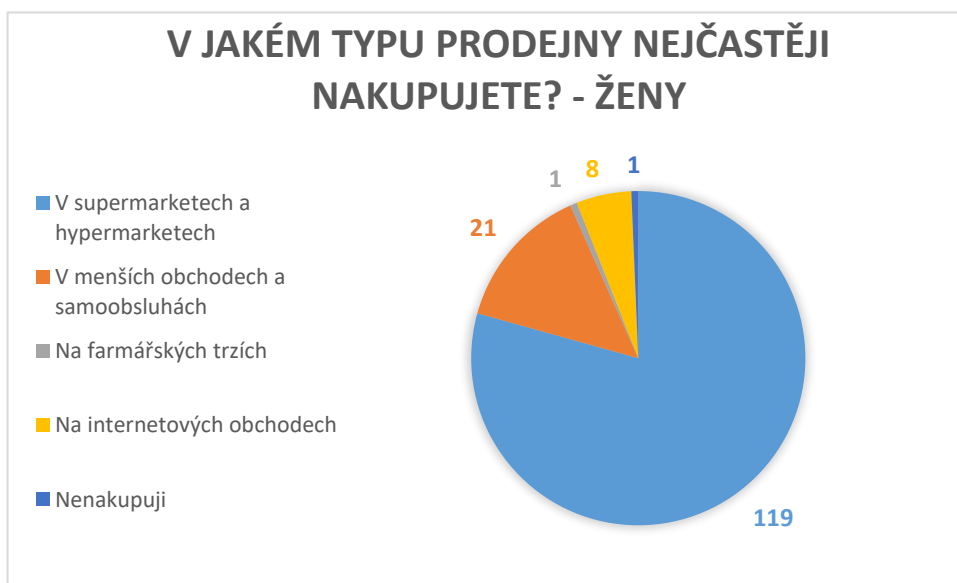
Zdroj: Vlastní šetření

5. Pátá otázka mého dotazníkového šetření byla, v jakém typu prodejny respondenti nejčastěji nakupují. Shodně 1 muž (0,7 %) a 1 žena (0,7 %) odpověděli, že nenakupují vůbec. Nejvíce respondentů nakupuje v supermarketech a hypermarketech, konkrétně více než dvě třetiny mužů, tedy 106 (70,7 %) a taktéž více než dvě třetiny žen, konkrétně 119 (79,3 %). Možnost „v menších obchodech a samoobsluhách“ si vybralo 34 mužů (22,7 %) a 21 žen (14,0 %). Na farmářských trzích nejčastěji nakupuje 1 dotázaná žena (0,7 %), ale žádný z dotázaných mužů (0 %). Na internetových obchodech nakupuje podobné množství dotázaných mužů a žen – mužů zaškrtnulo tuto odpověď 9 (6,0 %), žen bylo o 1 méně, tedy 8 (5,3 %).



Graf č. 7: V jakém typu prodejny nejčastěji nakupujete? Muži

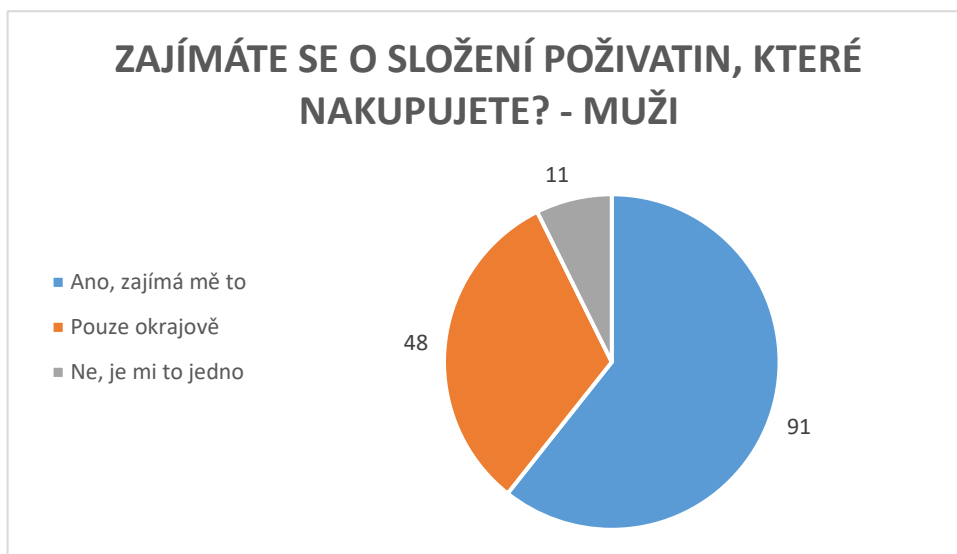
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 8: V jakém typu prodejny nejčastěji nakupujete? Ženy

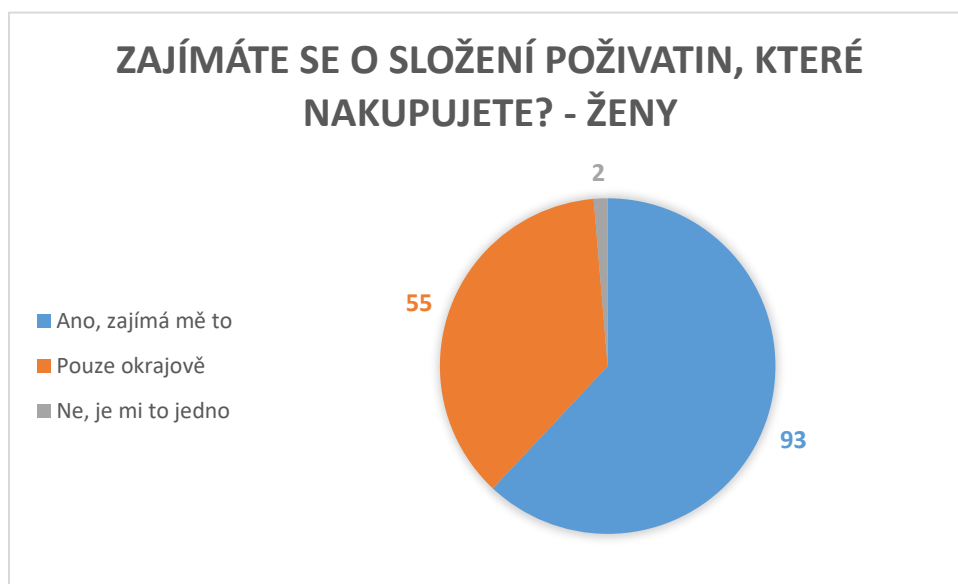
Zdroj: Vlastní šetření

6. Šestá otázka zjišťovala, zda se dotázaní zajímají o složení poživatin, které nakupují. Většina dotázaných se o složení zajímá – přesně tuto možnost vybralo 91 mužů (60,7 %) a 93 žen (62,0 %). Pouze okrajově se o složení zajímá 48 mužů (32,0 %) a 55 žen (36,7 %). Pouze dvě ženy (1,3 %) si vybraly možnost „Ne, je mi to jedno“, mužů si tuto možnost vybralo více – 11 (7,3 %).



Graf č. 9: Zajímáte se o složení poživatin, které nakupujete? Muži

Zdroj: Vlastní šetření

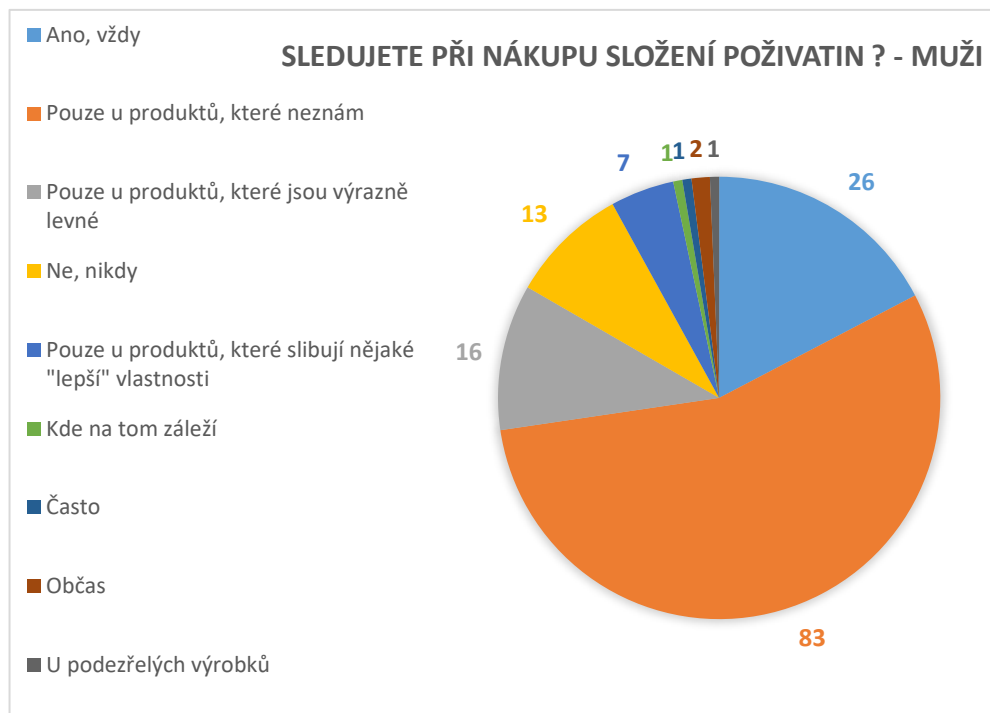


Graf č. 10: Zajímáte se o složení poživatin, které nakupujete? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

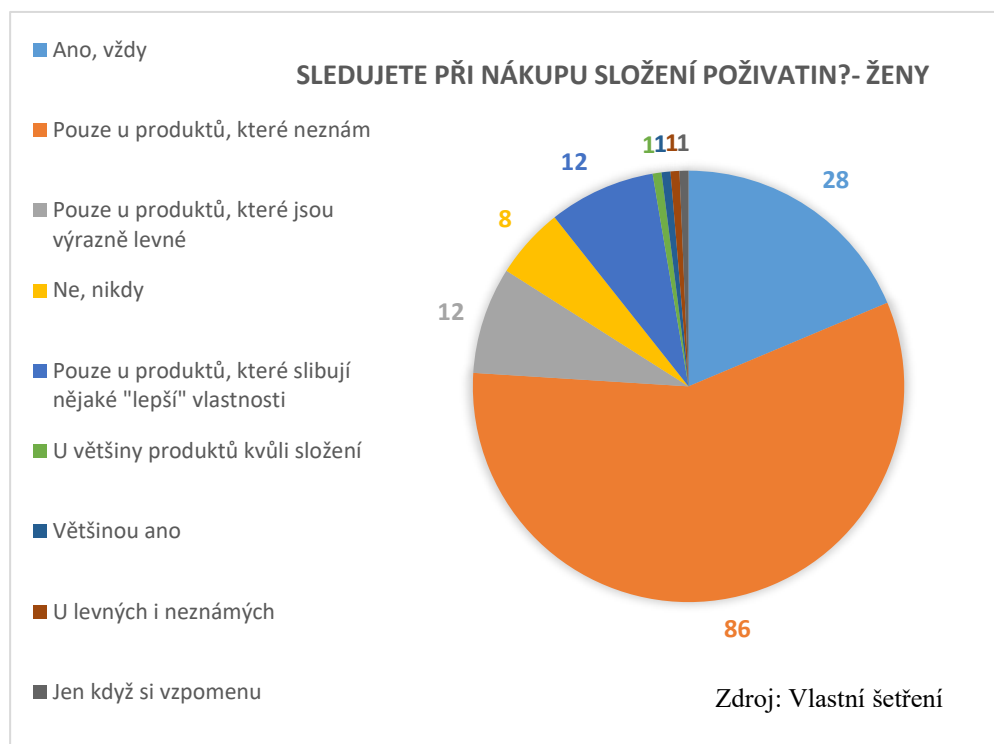
7. V sedmé otázce jsem se dotazovala, zda respondenti sledují složení poživatin při nákupu. Složení vždy sleduje 26 mužů (17,3 %), žen stejnou odpověď vybralo 28 (18,7 %). Pouze u produktů, které neznají, sleduje složení 83 mužů (55,3 %) a 86 žen (57,3 %), tedy podobné množství. Pouze u produktů, které jsou výrazně levné, složení hlídá 16 mužů (10,7 %) a 12 žen (8,0 %). Nikdy složení nesleduje 13 mužů (8,7 %), žen je méně – 8 (5,3 %). Složení pouze u produktů, které slibují nějaké „lepší“ vlastnosti sleduje 7 mužů (4,6 %) a 12 žen (8,0 %). U této dotazníkové otázky mohli respondenti zvolit možnost „Jiné“ a zapsat svou vlastní odpověď. U mužů se objevily odpovědi, že složení sledují u poživatin, „kde na tom záleží“ (0,7 %), jeden muž (0,7 %) odpověděl, že složení poživatin sleduje „často“. Jeden muž (0,7 %) uvedl, že složení sleduje u podezřelých poživatin, 2 muži (1,3 %) uvedli, že složení sledují občas a jeden muž (0,7 %) sleduje složení „jak kdy“. Možnost vlastní odpovědi si zvolily také 4 ženy. Jedna z dotazovaných (0,7 %) sleduje u většiny produktů. Jedna odpověděla (0,7 %), že složení sleduje u „levných i neznámých“. Taktéž jedna žena (0,7 %) odpověděla, že většinou složení sleduje a jedna žena (0,7 %) napsala „Jen, když si vzpomenu.“

Pozn.: Grafy k sedmé otázce jsou pro přehlednost grafů umístěny na další straně.



Graf č. 11: Sledujete při nákupu složení poživatin? Muži

Zdroj: Vlastní šetření

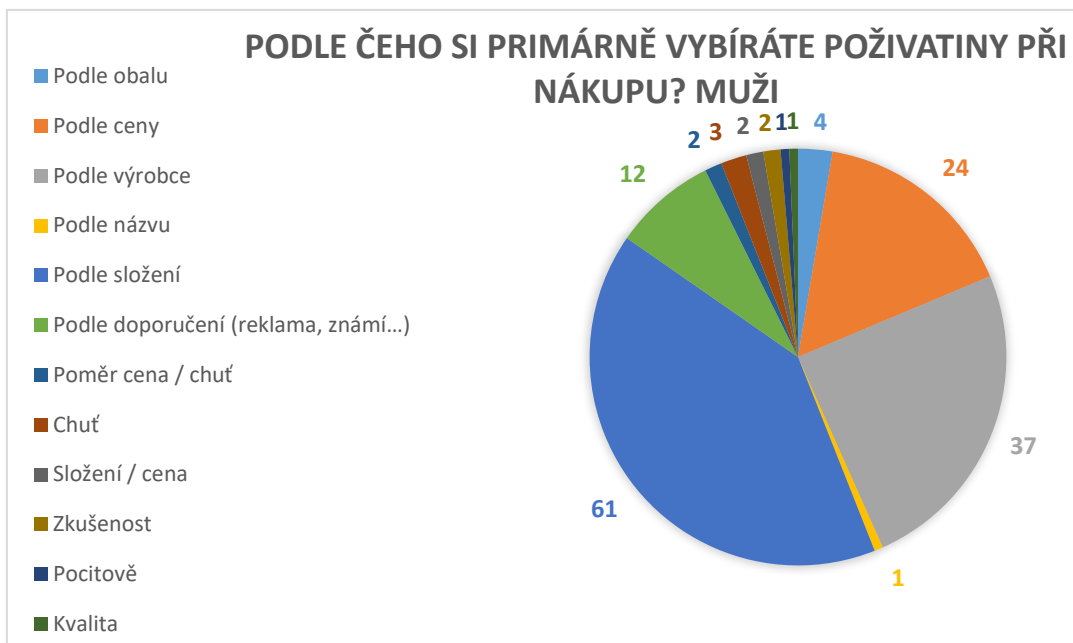


Graf č. 12: Sledujete při nákupu složení poživatin? Ženy

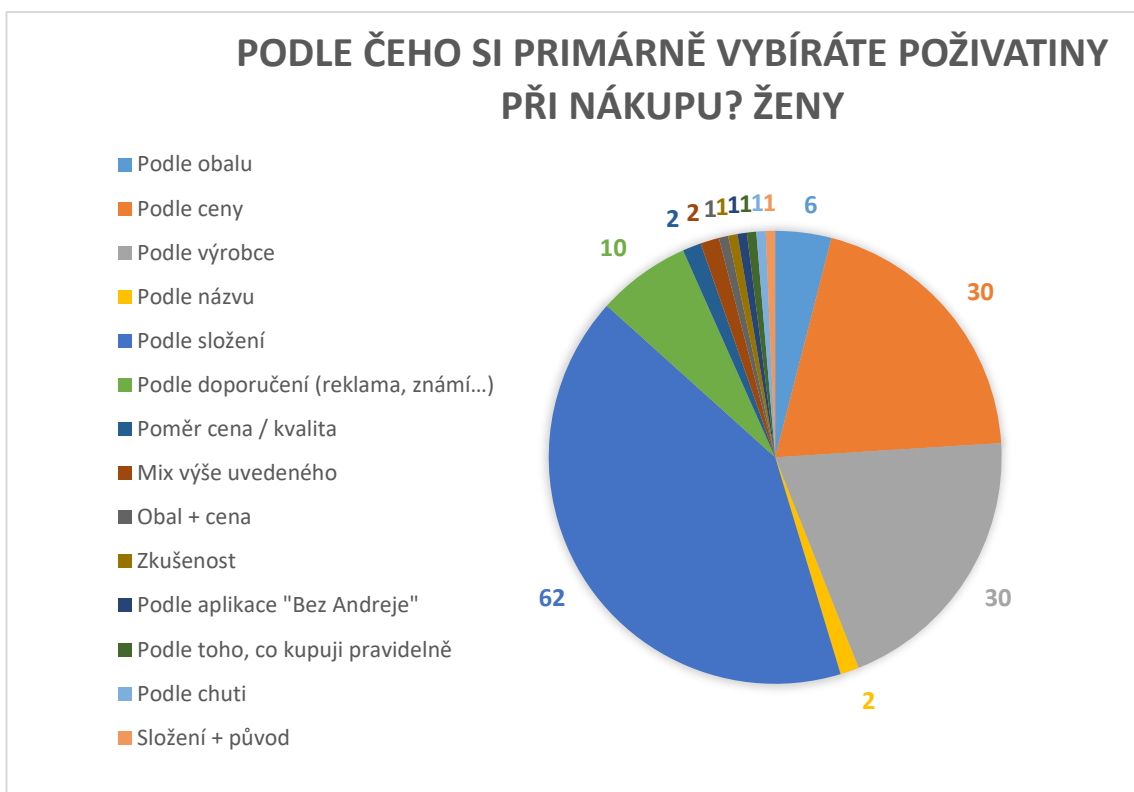
Zdroj: Vlastní šetření

8. Osmá otázka zněla „Podle čeho si primárně vybíráte potraviny při nákupu?“ Podle obalu si potraviny vybírá podobné množství mužů (4–2,7 %) i žen (6–4,0 %). Podle ceny se řídí 24 respondentů (16,0 %) a 30 respondentek (20,0 %). Více mužů než žen, tedy 37 mužů (24,7 %), zvolilo možnost „Podle výrobce“, z dotazovaných žen si vybralo tuto odpověď 30 respondentek (20,0 %). Podle názvu se z dotazovaných řídí 1 muž (0,7 %) a 2 ženy (1,3 %), na doporučení (reklama, známí...) dá 12 mužů (8,0 %) a 10 žen (6,7 %). Nejvíce mužů (40,0 %) si zvolilo možnost, že si potraviny při nákupu vybírají primárně podle složení. Stejnou možnost zvolilo (41,3 %) žen. I u této otázky si mohli dotazovaní zvolit možnost „Jiné“ a vepsat svou vlastní odpověď. U mužů byly odpovědi následovné: Zkušenost (2–1,3 %), poměr Cena/chuť (2–1,3 %), chuť (3–2,0 %), kvalita (1–0,7 %), poměr složení/cena (2–1,3 %) a pocitově (1–0,7 %). Ženy psaly tyto odpovědi: Poměr cena/kvalita (2–1,3 %), mix nabízených odpovědí (2–1,3 %), obal a cena (1–0,7 %), zkušenost (1–0,7 %), podle aplikace „Bez Andreje“ (1–0,7 %), podle toho, co nakupuji pravidelně (1–0,7 %), podle chuti (1–0,7 %), podle složení a původu (1–0,7 %).

Pozn. Grafy k osmé otázce jsou pro přehlednost grafů umístěny na následující straně.



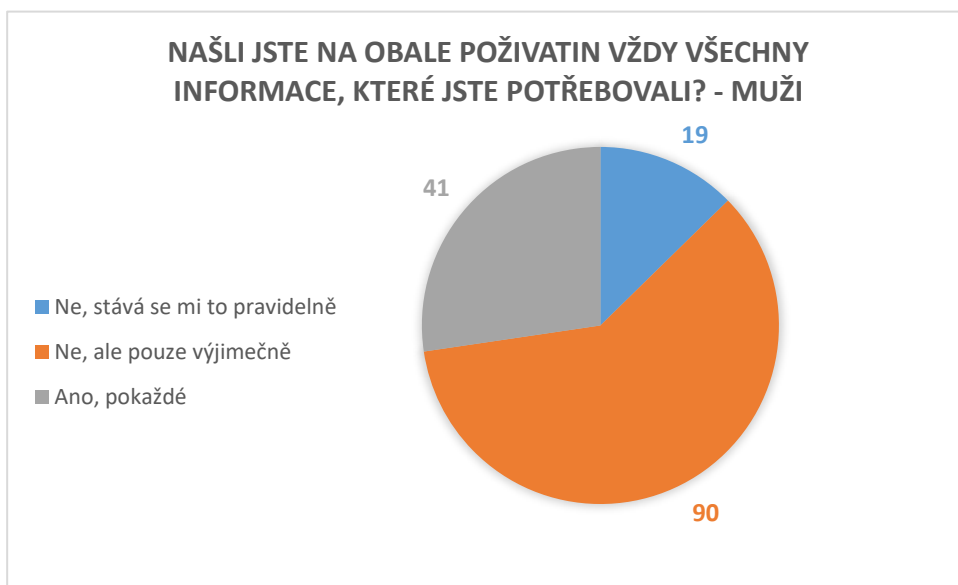
Graf č. 13: Podle čeho si primárně vybíráte potraviny při nákupu? Muži Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 14: Podle čeho si primárně vybíráte potraviny při nákupu? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

9. V deváté otázce jsem se snažila zjistit, zda dotazovaní našli na obale poživatin vždy všechny informace, které potřebovali. Potřebné informace dle dotazníku pravidelně nenachází 19 mužů (12,7 %) a 20 žen (13,3 %) z dotazovaných. Potřebné informace někdy, ale pouze výjimečně, nenašlo 90 mužů (60,0 %) a 101 žen (67,3 %). Pokaždé našlo na obale všechny informace 41 dotazovaných mužů (27,3 %) a 29 tázaných žen (19,3 %).



Graf č. 15: Našli jste na obale poživatin vždy všechny informace, které jste potřebovali? Muži

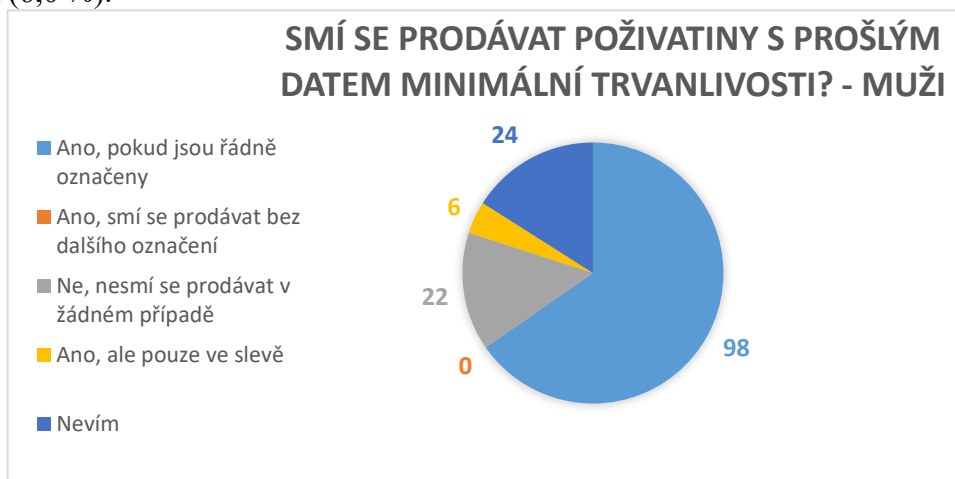
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 16: Našli jste na obale poživatin vždy všechny informace, které jste potřebovali? Ženy

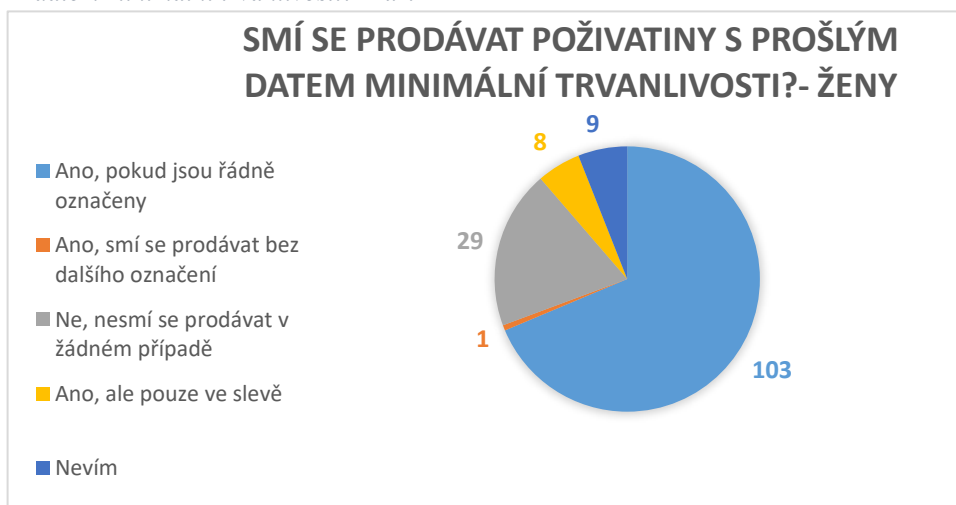
Zdroj: Vlastní šetření

10. Desátá otázka již byla znalostní. Dotazovala jsem se v ní, zda se smí prodávat poživatiny s prošlým datem minimální trvanlivosti. V této první znalostní otázce si vedly lépe ženy, které zvolily správnou odpověď častěji. Správnou odpověď, tedy: „Ano, pokud jsou řádně označeny“, zvolilo 98 mužů (68,7 %). Ostatní, špatné, odpovědi měly následující počty odpovědí: Ano, smí se prodávat bez dalšího označení: Žádný respondent (0 %); Ne, nesmí se prodávat v žádném případě: 22 respondentů (14,7 %); Ano, ale pouze ve slevě: 6 respondentů (4,0 %); Nevím: 24 respondentů (16,0 %). Žen tuto otázku zodpovědělo správně o 5 více než respondentů mužského pohlaví. Správnou odpověď zvolilo 103 žen (68,7 %). Ostatní, špatné, odpovědi měly následující počty odpovědí: Ano, smí se prodávat bez dalšího označení: 1 žena (0,7 %); Ne, nesmí se prodávat v žádném případě: 29 žen (19,3 %); Ano, ale pouze ve slevě: 8 žen (5,3 %); Nevím: 9 žen (6,0 %).



Graf č. 17: Smí se prodávat poživatiny s prošlým datem minimální trvanlivosti? Muži

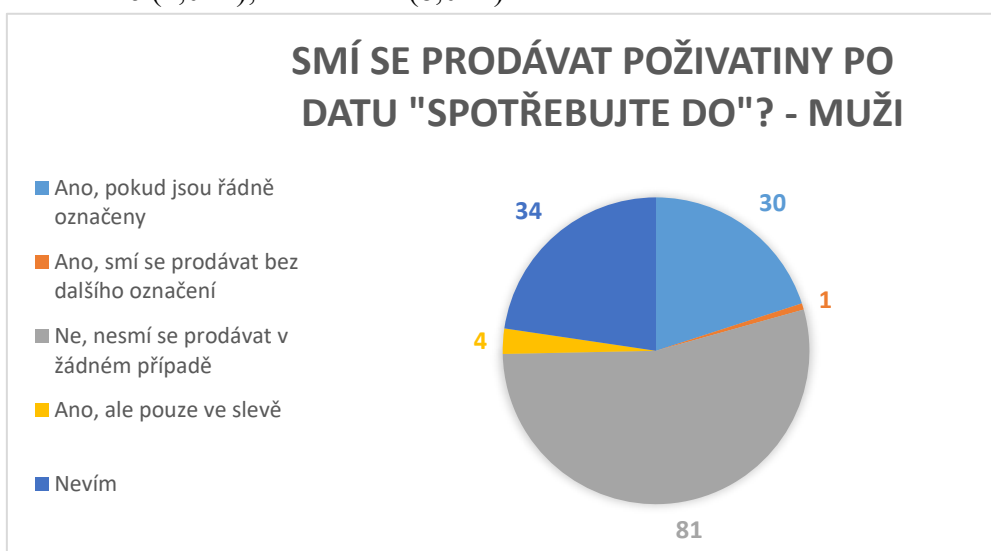
Zdroj: Vlastní šetření



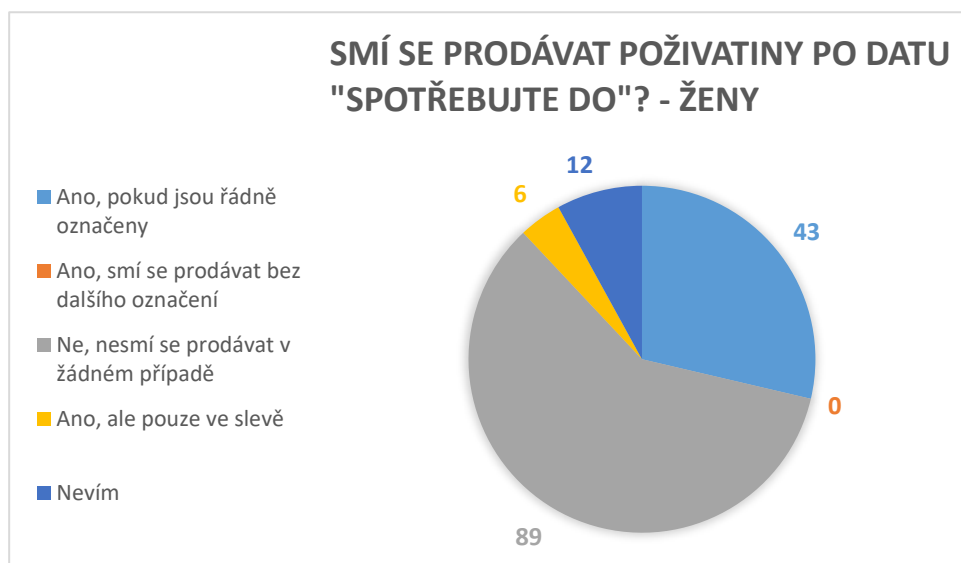
Graf č. 18: Smí se prodávat poživatiny s prošlým datem minimální trvanlivosti? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

11. Jedenáctá otázka zněla podobně, avšak rozdíl v nich je velký. Otázka zněla „Smí se prodávat poživatiny po datu ‚Spotřebujte do?‘“. Správnou odpověď, tedy „Ne, nesmí se prodávat v žádném případě“, zvolilo 81 mužů (54,0 %). Ostatní, špatné možnosti, měly u mužů následovné počty odpovědí: Ano, pokud jsou řádně označeny – 30 (20,0 %); Ano, smí se prodávat bez dalšího označení: 1 (0,7 %); Ano, ale pouze ve slevě: 4 (2,7 %); Nevím: 34 (22,7 %). U žen zvolilo správnou odpověď, tedy „Ne, nesmí se prodávat v žádném případě“, 89 respondentek (59,3 %), tedy o 8 více než mužů. Ostatní, špatné možnosti, měly následovné počty odpovědí: Ano, pokud jsou řádně označeny – 43 (28,7 %); Ano, smí se prodávat bez dalšího označení: 0 (0 %); Ano, ale pouze ve slevě: 6 (4,0 %); Nevím: 12 (8,0 %).

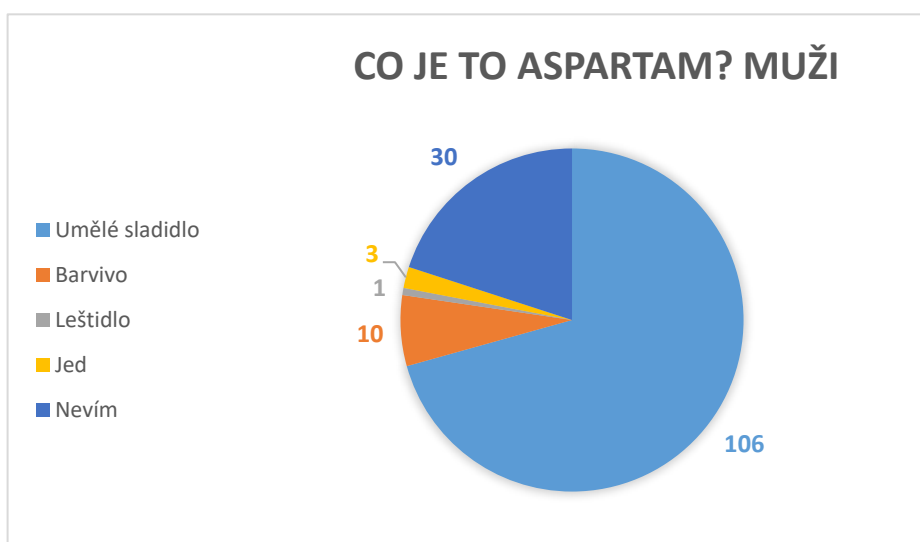


Graf č. 19: Smí se prodávat poživatiny po datu „spotřebujte do?“ Muži Zdroj: Vlastní šetření



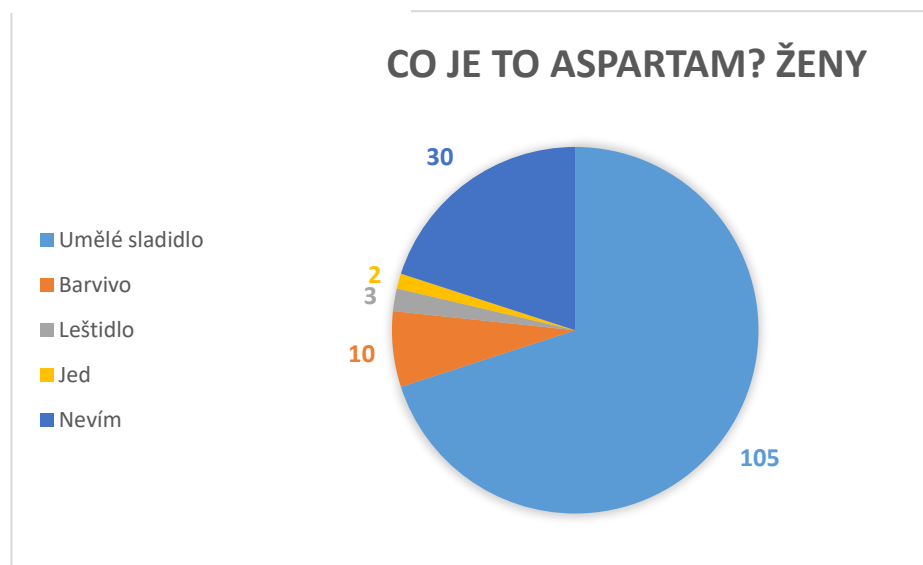
Graf č. 20: Smí se prodávat poživatiny po datu „spotřebujte do?“ Ženy Zdroj: Vlastní šetření

12. Dvanáctá otázka dotazníku zněla „Co je to aspartam?“. V této otázce si lépe počínali muži. Správnou odpověď, tedy „umělé sladidlo“, zvolilo 106 mužů (70,7 %). Ostatní, špatné odpovědi, volili muži v následujících počtech: Barvivo – 10 odpovědí (6,7 %); leštidlo – 1 odpověď (0,7 %); jed – 3 odpovědi (2,0 %), nevím – 30 odpovědí (20,0 %). Žen správnou odpověď „umělé sladidlo“ zaškrtno o jednu méně, tedy 105 (70,0 %). Ostatní, špatné odpovědi, volily ženy následovně: Barvivo – 10 odpovědí (6,7 %); leštidlo – 3 odpovědi (2,0 %), jed – 2 odpovědi (1,3 %), nevím – 30 odpovědí (20,0 %).



Graf č. 21: Co je to aspartam? Muži

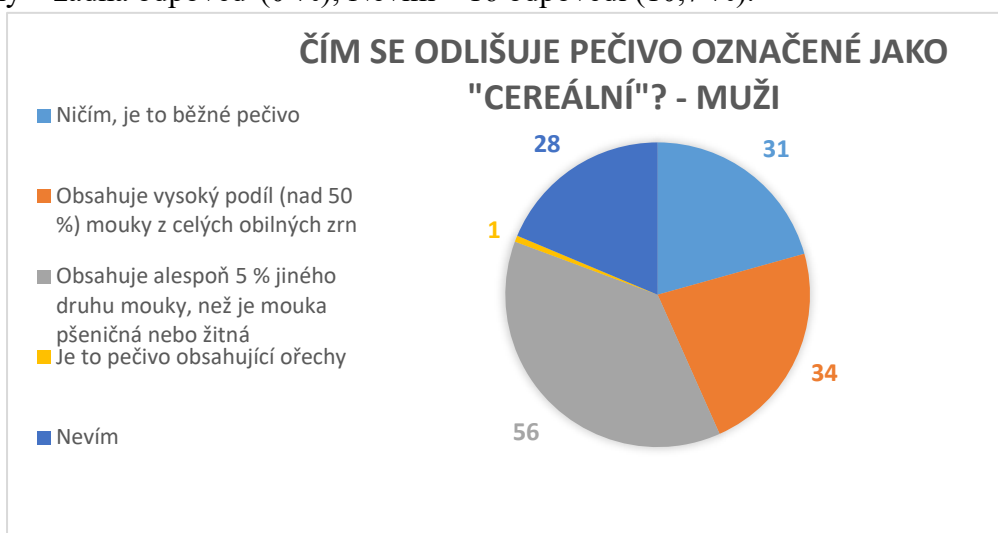
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 22: Co je to aspartam? Ženy

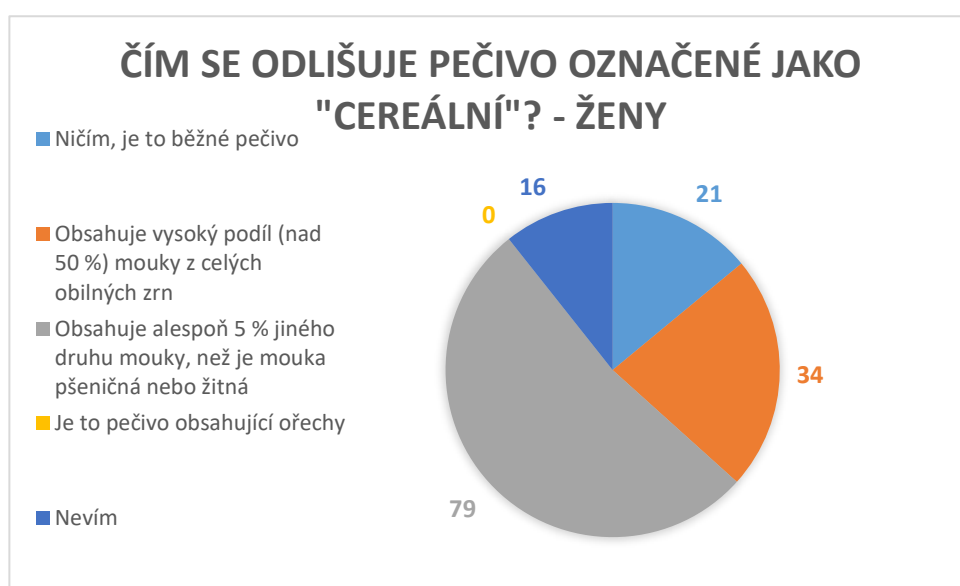
Zdroj: Vlastní šetření

13. V otázce číslo 13 jsem se ptala, čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“. Odpověď „Ničím, je to běžné pečivo“, tedy správnou odpověď, zvolilo 31 mužů (20 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volily následovné počty mužů: Obsahuje vysoký podíl (nad 50 %) mouky z celých obilných zrn – 34 mužů (22,7 %); Obsahuje alespoň 5 % jiného druhu mouky, než je pšeničná nebo žitná – 56 odpovědí (37,3 %); Je to pečivo obsahující ořechy – 1 odpověď (0,7 %); Nevím – 28 odpovědí (18,7 %). Správnou odpověď „Ničím, je to běžné pečivo“ zvolilo 21 žen (14,0 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volily následovné počty žen: Obsahuje vysoký podíl (nad 50 %) mouky z celých obilných zrn – 34 žen (22,7 %); Obsahuje alespoň 5 % jiného druhu mouky, než je pšeničná nebo žitná – 79 odpovědí (52,7 %); Je to pečivo obsahující ořechy – žádná odpověď (0 %); Nevím – 16 odpovědí (10,7 %).



Graf č. 23: Čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“? Muži

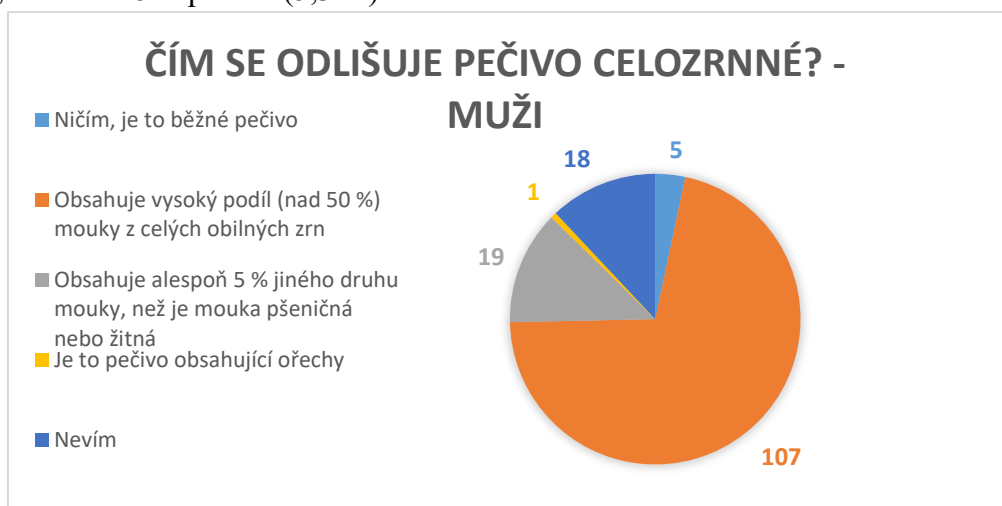
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 24: Čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“? Ženy

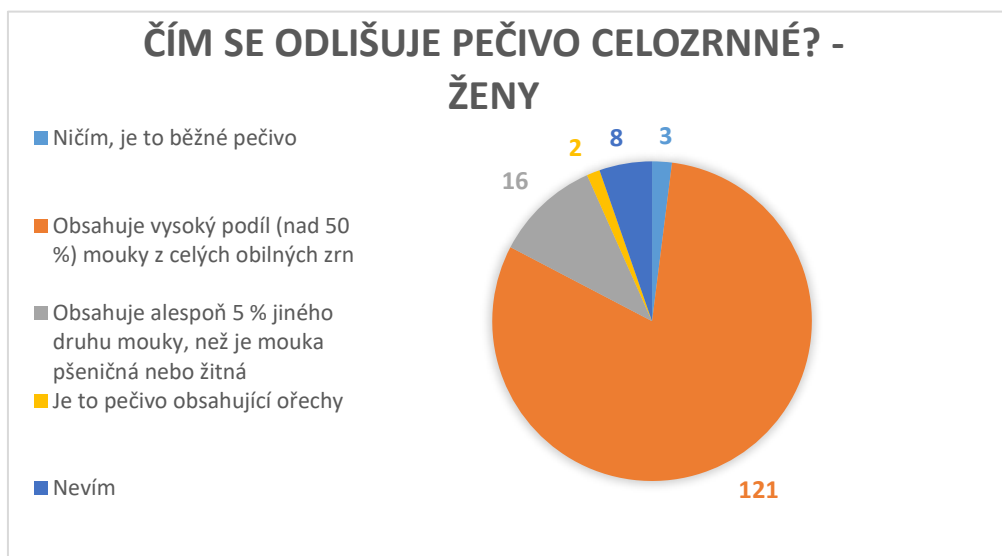
Zdroj: Vlastní šetření

14. Ve čtrnácté otázce jsem zjišťovala, zda dotazovaní vědí, čím se odlišuje pečivo „celozrnné“. V této otázce převládaly správné odpovědi u žen. Odpověď „Obsahuje vysoký podíl (nad 50 %) mouky z celých obilných zrn“, tedy správnou odpověď, zvolilo 107 mužů (71,3 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volily následovné počty mužů: Ničím, je to běžné pečivo – 5 mužů (3,3 %); Obsahuje alespoň 5 % jiného druhu mouky, než je pšeničná nebo žitná – 19 odpovědí (12,7 %); Je to pečivo obsahující ořechy – 1 odpověď (0,7 %); Nevím – 18 odpovědí (12,0 %). Ženy si vedly podstatně lépe. Správnou odpověď „Obsahuje vysoký podíl (nad 50 %) mouky z celých obilných zrn“ zvolilo 121 žen (80,7 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volily následovné počty žen: Ničím, je to běžné pečivo – 3 ženy (2,0 %); Obsahuje alespoň 5 % jiného druhu mouky, než je pšeničná nebo žitná – 16 odpovědí (10,7 %); Je to pečivo obsahující ořechy – 2 odpovědi (1,3 %); Nevím – 8 odpovědí (5,3 %).



Graf č. 25: Čím se odlišuje pečivo celozrnné? Muži

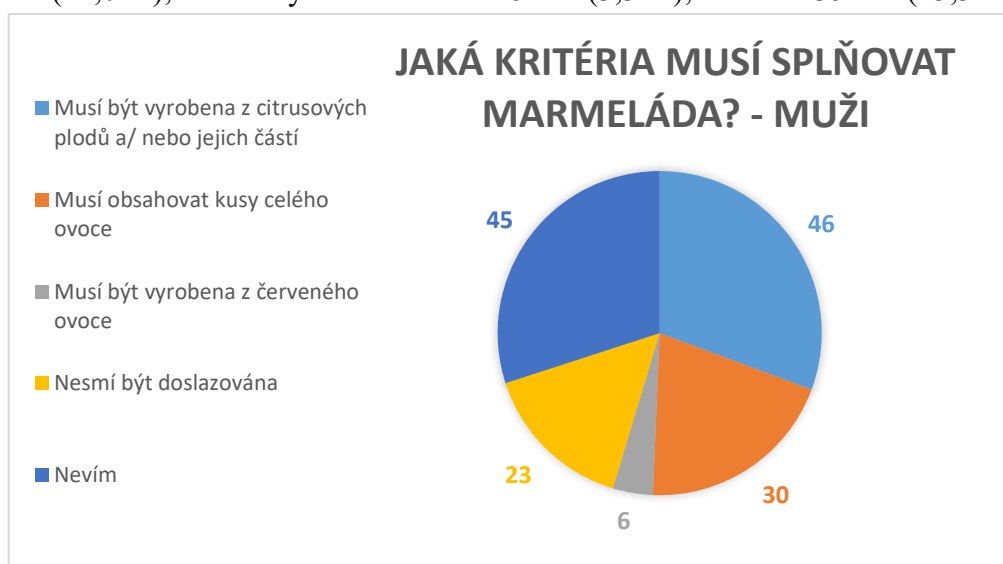
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 26: Čím se odlišuje pečivo celozrnné? Ženy

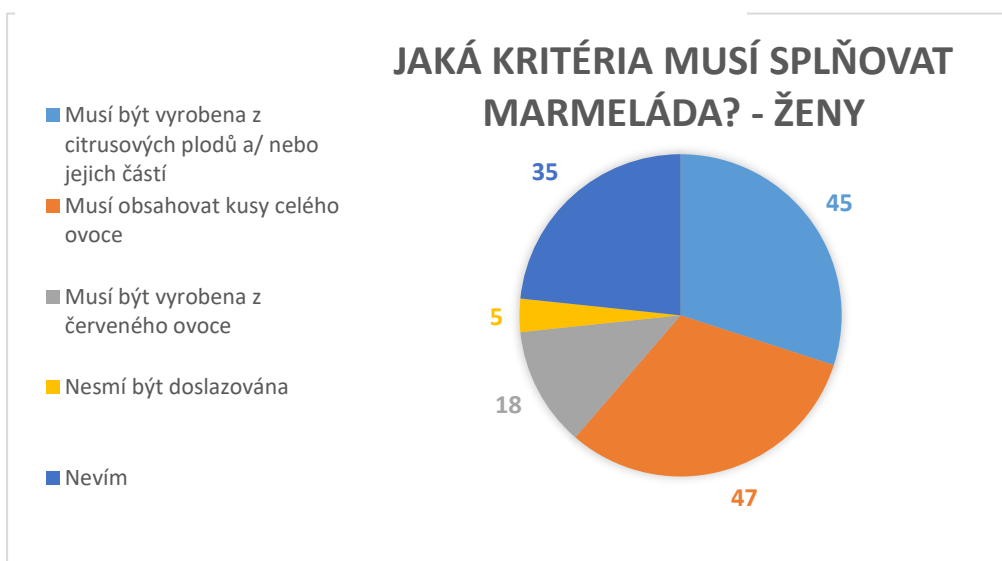
Zdroj: Vlastní šetření

15. Patnáctá otázka dotazníku zněla „Jaká kritéria musí splňovat marmeláda?“ Tato otázka byla velmi vyrovnaná, počet správných odpovědí se lišil pouze o jednu. Správná odpověď byla „Musí být vyrobena z citrusových plodů a/nebo jejich částí“. Tuto odpověď zvolilo 46 mužů (30,7 %). Ostatní, špatné odpovědi, volili muži takto: Musí obsahovat kusy celého ovoce – 30 mužů (20,0 %); Musí být vyrobena z červeného ovoce – 6 mužů (4,0 %); Nesmí být doslazována – 23 mužů (15,3 %); Nevím - 45 mužů (30,0 %). Správnou odpověď „Musí být vyrobena z citrusových plodů a/nebo jejich částí“ zvolilo 45 žen (30,0 %). Ostatní, špatné odpovědi, volily ženy takto: Musí obsahovat kusy celého ovoce – 47 žen (31,3 %); Musí být vyrobena z červeného ovoce – 8 žen (12,0 %); Nesmí být doslazována – 5 žen (3,3 %); Nevím - 35 žen (23,3 %).



Graf č. 27: Jaká kritéria musí splňovat marmeláda? Muži

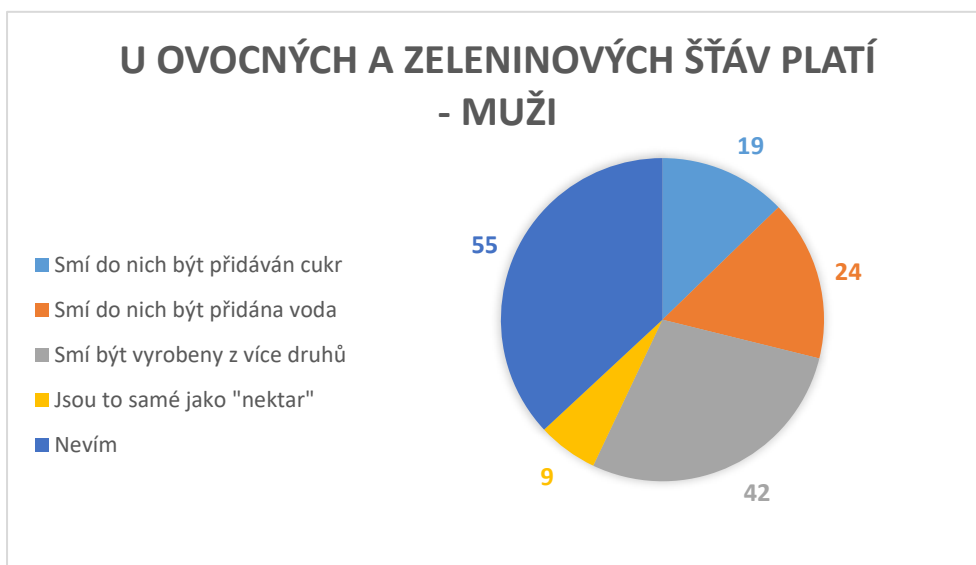
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 28: Jaká kritéria musí splňovat marmeláda? Ženy

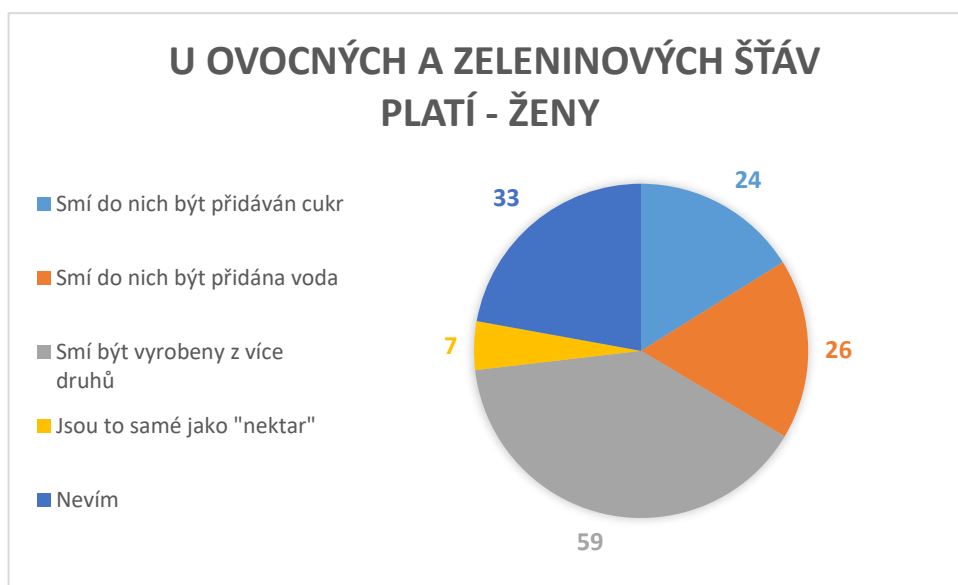
Zdroj: Vlastní šetření

16. Otázka č. 16 zněla: „U ovocných a zeleninových šťáv platí“. V této otázce převažovaly správné odpovědi u žen. Správnou odpověď, tedy „Smí být vyrobeny z více druhů“, zvolilo 42 mužů (28,2 %). Nesprávné odpovědi volili muži takto: Jsou to samé jako „nektar“ – 9 (6,0 %); Smí do nich být přidána voda – 24 (16,1 %); Smí do nich být přidáván cukr – 19 (12,8 %); Nevím – 55 (36,9 %). Z žen správnou odpověď, tedy „Smí být vyrobeny z více druhů“, vybralo respondentek 59 (39,6 %). Ostatní odpovědi volily ženy následovně: Jsou to samé jako „nektar“ – 7 (4,7 %); Smí do nich být přidána voda – 26 (17,4 %); Smí do nich být přidáván cukr – 24 (16,1 %); Nevím – 33 (22,1 %).



Graf č. 29: U ovocných a zeleninových šťáv platí: - Muži

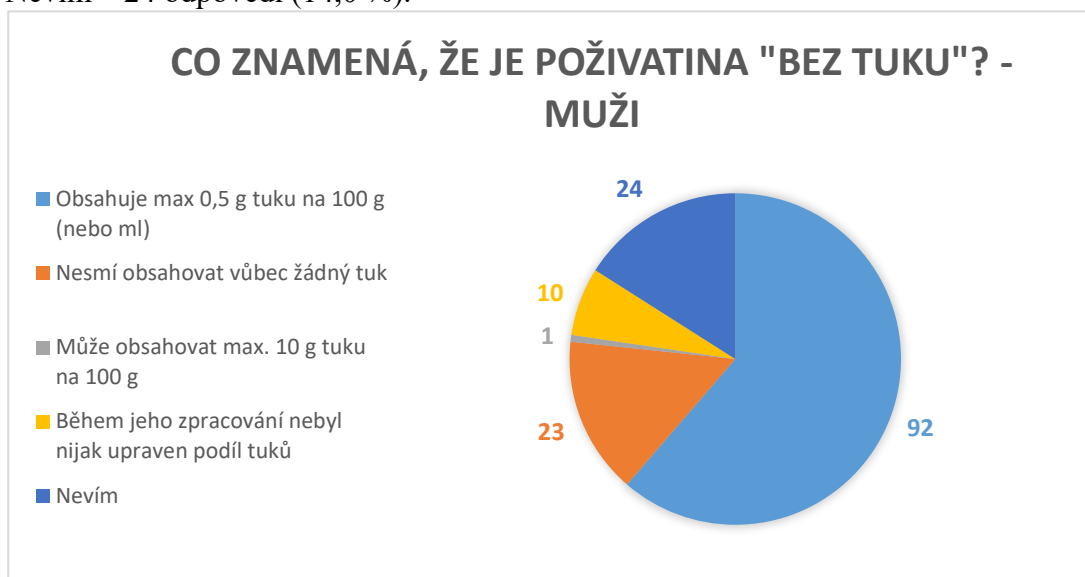
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 30: U ovocných a zeleninových šťáv platí: - Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

17. U sedmnácté otázky, tedy „Co znamená, že je poživatina ‚bez tuku‘?“, vyhrály na počet správných odpovědí ženy. Respondenti muži zvolili správnou odpověď – „Obsahuje max 0,5 g tuku na 100 ml/g“ – v naprosté většině, tedy v 92 případech (61,3 %). Ostatní mylné odpovědi volili následovně: Nesmí obsahovat vůbec žádný tuk – 23 odpovědi (15,3 %); Může obsahovat max. 10 g tuku na 100 g – 1 odpověď (0,7 %); Během jeho zpracování nebyl nijak upraven podíl tuků – 10 odpovědi (6,7 %). Nevím – 24 odpovědi (16,0 %). Ženy vybraly správnou možnost (Obsahuje max 0,5 g tuku na 100 ml/g) ještě vícrát než muži, tedy 95krát (63,3 %). Špatné odpovědi volily ženy v následovných počtech: Nesmí obsahovat vůbec žádný tuk – 18 odpovědi (12,0 %); Může obsahovat max. 10 g tuku na 100 g – 7 odpovědi (4,7 %); Během jeho zpracování nebyl nijak upraven podíl tuků – 9 odpovědi (6,0 %); Nevím – 24 odpovědi (14,0 %).



Graf č. 31: Co znamená, že je poživatina bez tuku? Muži

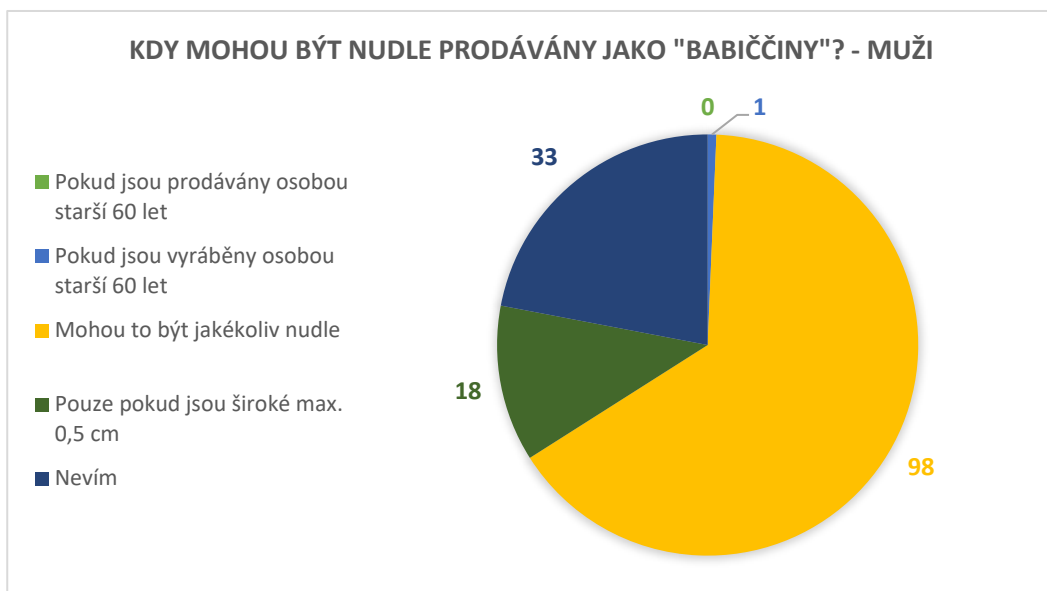
Zdroj: Vlastní šetření



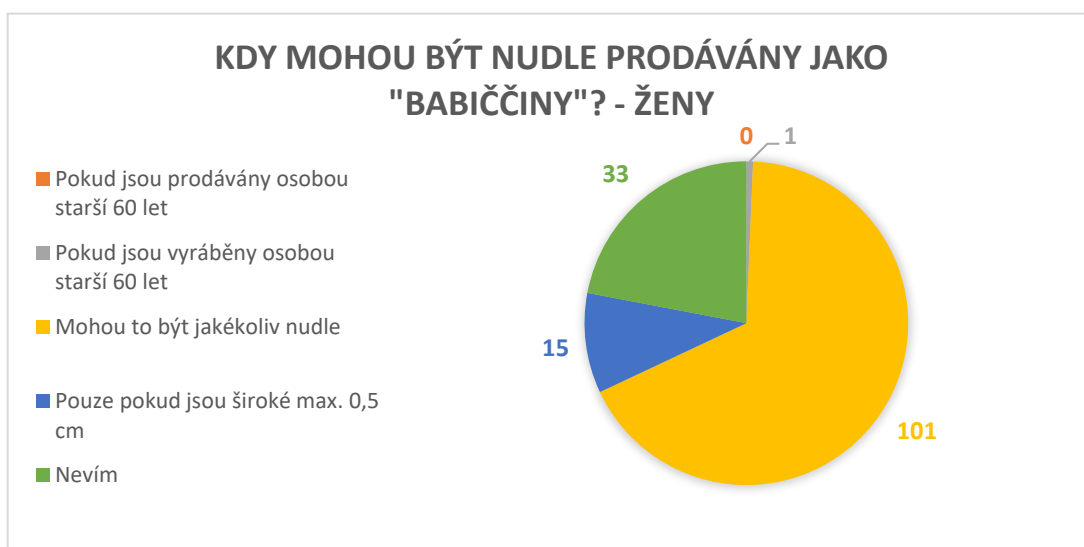
Graf č. 32: Co znamená, že je poživatina bez tuku? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

18. Osmnáctá otázka zněla „Kdy mohou být nudle prodávány jako ‚babiččiny‘?“ Počet správných odpovědí byl poměrně vyrovnaný u mužů i u žen. Správná odpověď byla „Mohou to být jakékoliv nudle“. Ze všech mužů, kteří dotazník vyplňovali, jich vybralo tuto odpověď 98 (65,3 %). Špatné odpovědi volili takto: Pokud jsou prodávány osobou starší 60 let – žádná odpověď (0 %); Pokud jsou vyráběny osobou starší 60 let – 1 muž (0,7 %); Pouze pokud jsou široké 0,5 cm – 18 mužů (12,0 %); Nevím – 33 mužů (22,0 %). Ženy volily správnou odpověď „Mohou to být jakékoliv nudle“ ještě častěji, tedy ve 101 případech (67,3 %). Špatné odpovědi volily respondentky podobně jako muži, přesněji takto: Pokud jsou prodávány osobou starší 60 let – žádná odpověď (0 %); Pokud jsou vyráběny osobou starší 60 let – 1 žena (0,7 %); Pouze pokud jsou široké 0,5 cm – 15 žen (10,0 %); Nevím – 33 žen (22,0 %).

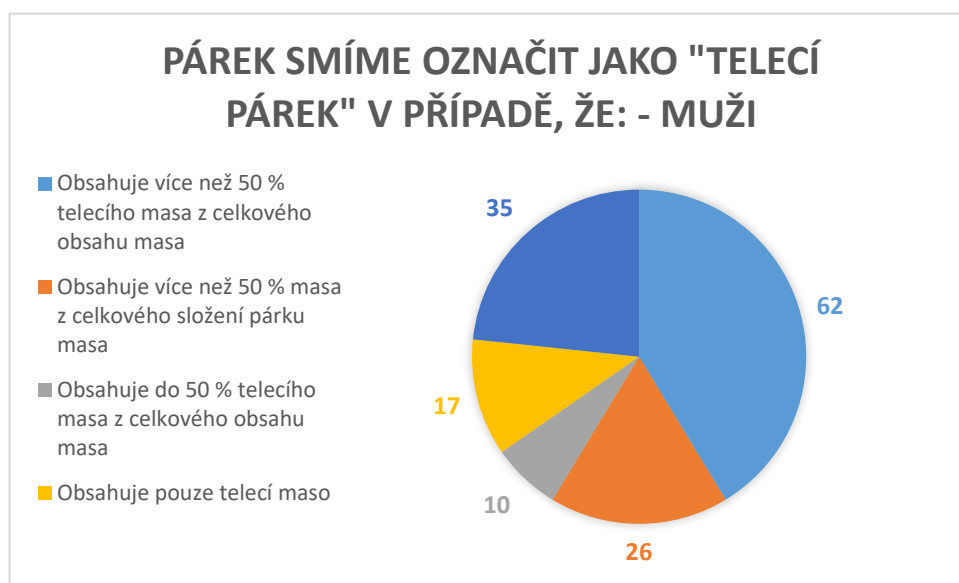


Graf č. 33: Kdy mohou být nudle prodávány jako „babiččiny“? Muži

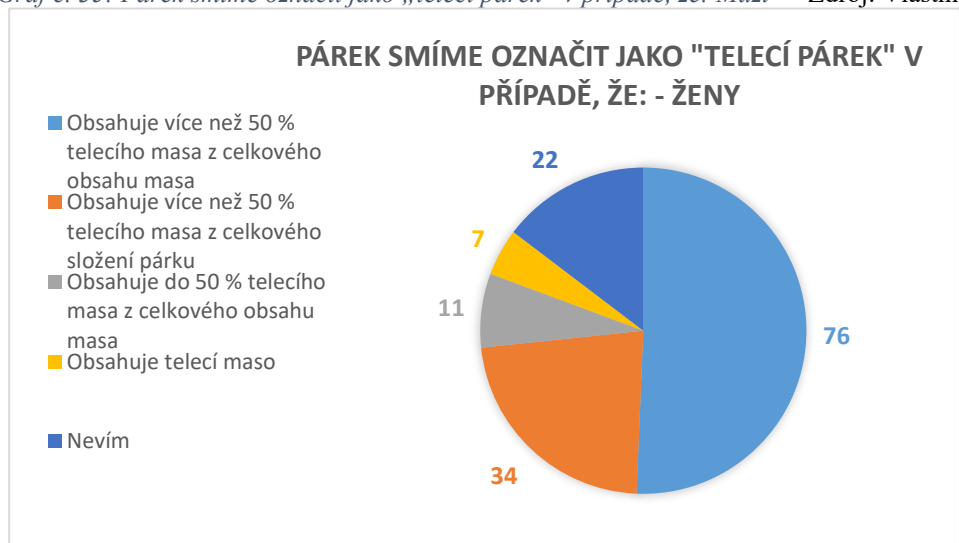


Graf č. 34: Kdy mohou být nudle prodávány jako „babiččiny“? Ženy

19. U otázky číslo devatenáct, tedy „Párek smíme označit jako ‚telecí‘ v případě, že:“, vědělo správnou odpověď více žen. Muži správnou odpověď znějící „Obsahuje více než 50 % telecího z celkového obsahu masa“ zvolili 62krát (41,3 %). Špatné odpovědi volili následovně: Obsahuje více než 50 % telecího masa z celkového složení párku – 26 mužů (17,3 %); Obsahuje do 50 % telecího masa z celkového obsahu masa – 10 mužů (6,7 %); Obsahuje pouze telecí maso – 17 mužů (11,3 %); Nevím – 35 mužů (23,3 %). Ženy zvolily správnou odpověď „Obsahuje více než 50 % telecího z celkového obsahu masa“ v 76 případech (50,7 %). Špatné odpovědi volily respondentky takto: Obsahuje více než 50 % telecího masa z celkového složení párku – 34 žen (22,7 %); Obsahuje do 50 % telecího masa z celkového obsahu masa – 11 žen (7,3 %); Obsahuje pouze telecí maso – 7 žen (4,7 %); Nevím – 22 žen (14,7 %).

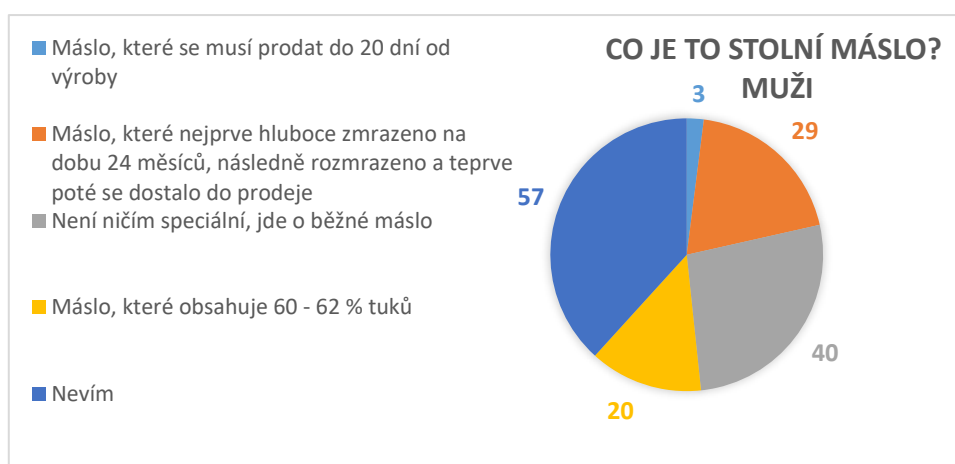


Graf č. 35: Párek smíme označit jako „telecí párek“ v případě, že: Muži Zdroj: Vlastní šetření



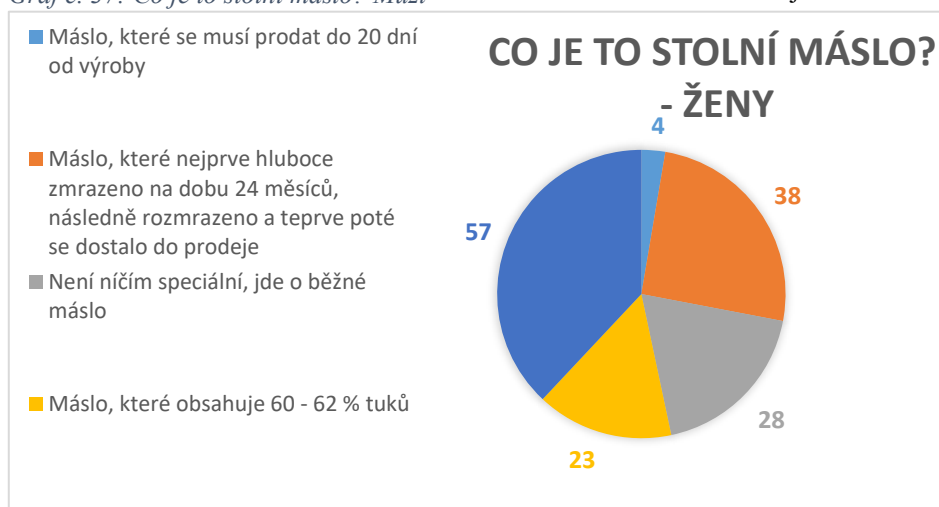
Graf č. 36: Párek smíme označit jako „telecí párek“ v případě, že: Ženy Zdroj: Vlastní šetření

20. Dvacátá otázka zněla „Co je to stolní máslo?“. V této otázce převládaly správné odpovědi u žen, nicméně správnou odpověď jich věděla méně než třetina. Správnou odpověď „Máslo, které nejprve hluboce zamrazeno na dobu 24 měsíců, následně rozmrazeno a teprve poté se dostalo do prodeje“ zvolilo 29 mužů (19,5 %). Špatné odpovědi volili muži následovně: Máslo, které se musí prodat do 20 dní od výroby: 3 odpovědi (2,0 %); Není ničím speciální, jde o běžné máslo – 40 odpovědí (26,8 %); Máslo, které obsahuje 60–62 % tuků – 20 odpovědí (13,4 %); Nevím – 57 odpovědí (38,3 %). Tato otázka byla nepovinná a zodpovědělo na ni pouze 149 mužů. Ženy zvolily správnou odpověď „Máslo, které nejprve hluboce zamrazeno na dobu 24 měsíců, následně rozmrazeno a teprve poté se dostalo do prodeje“ 38krát (25,3 %). Špatné odpovědi volily takto: Máslo, které se musí prodat do 20 dní od výroby: 4 ženy (2,7 %); Není ničím speciální, jde o běžné máslo – 28 žen (18,7 %); Máslo, které obsahuje 60–62 % tuků – 23 žen (15,3 %); Nevím – 57 žen (38,0 %). Žen tuto otázku zodpovědělo 150.



Graf č. 37: Co je to stolní máslo? Muži

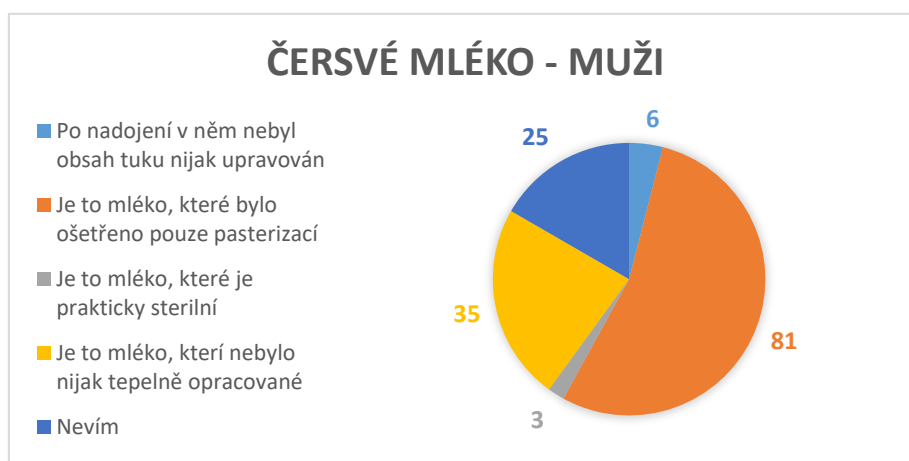
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 38: Co je to stolní máslo? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

21. Dvacátá první otázka zněla „Čerstvé mléko“. I v této otázce si vedly o trochu lépe ženy. Správná odpověď zněla „Je to mléko, které bylo ošetřeno pouze pasterizací“. Tuto odpověď zvolilo 81 mužů (54,0 %). Špatné odpovědi volili muži následovně: Po nadojení v něm nebyl obsah tuků nijak upravován – 6 odpovědí (4,0 %); Je to mléko, které je prakticky sterilní – 3 odpovědi (4,0 %); Je to mléko, které nebylo nijak tepelně opracované – 35 odpovědí (23,3 %); Nevím – 25 odpovědí (16,7 %). Ženy tedy zvolily správnou odpověď „Je to mléko, které bylo ošetřeno pouze pasterizací“ vícekrát, přesněji 97krát (64,7 %). Špatné odpovědi volily takto: Po nadojení v něm nebyl obsah tuků nijak upravován – 6 odpovědí (4,0 %); Je to mléko, které je prakticky sterilní – 4 odpovědi (2,7 %); Je to mléko, které nebylo nijak tepelně opracované – 28 odpovědí (18,7 %); Nevím – 15 odpovědí (10,0 %).



Graf č. 39: Čerstvé mléko - Muži

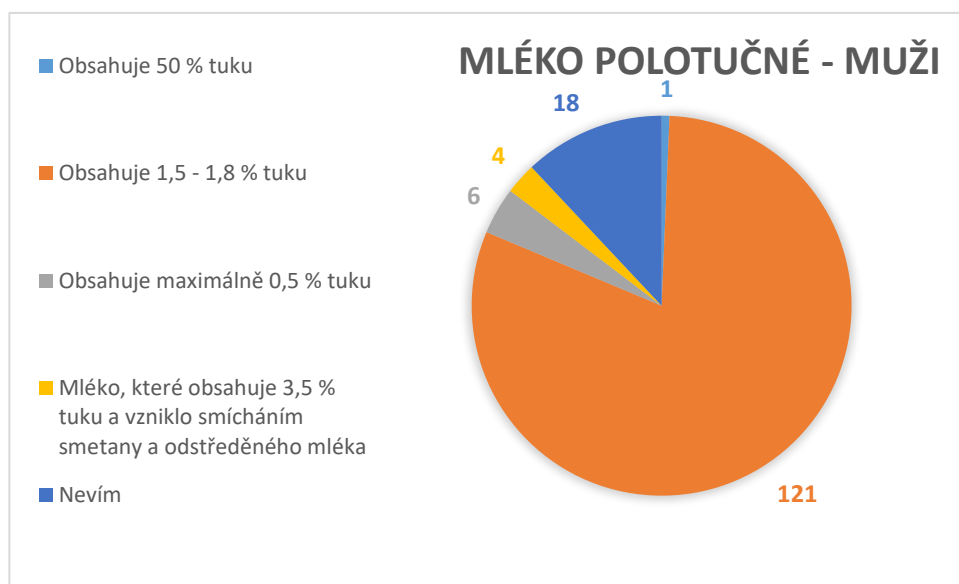
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 40: Čerstvé mléko - Ženy

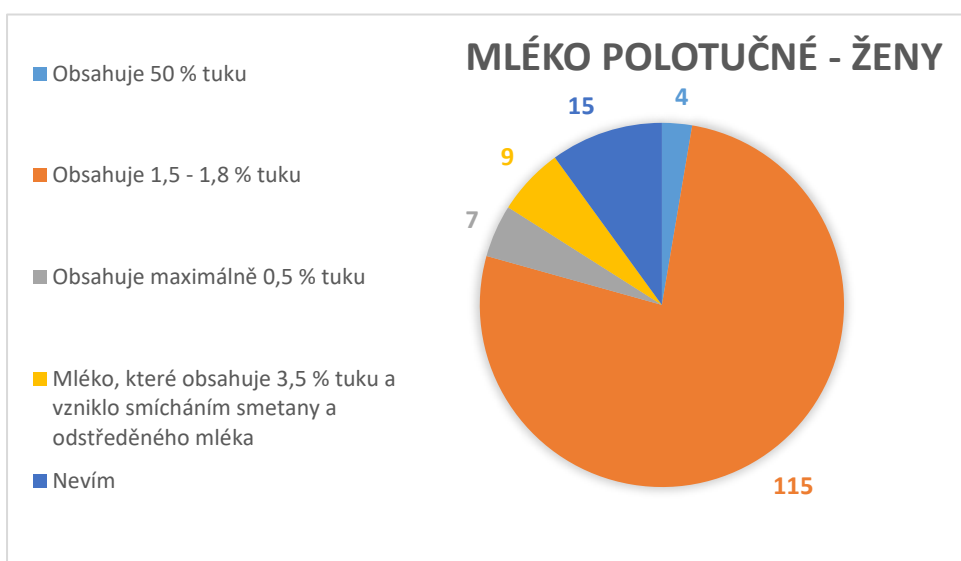
Zdroj: Vlastní šetření

22. Otázka č. 22 se ptala na „Mléko polotučné“. Z respondentů mužského pohlaví jich vybralo správnou odpověď „Obsahuje 1,5–1,8 % tuku“ naprostá většina, tedy 121. Špatné odpovědi volili v následujících počtech: Obsahuje 50 % tuku – 1 muž (0,7 %); Obsahuje maximálně 0,5 % tuku – 6 mužů (4,0 %); Mléko, které obsahuje 3,5 % tuku a vzniklo smícháním smetany a odstředěného mléka – 4 muži (2,7 %); Nevím – 18 mužů (12 %). Žen vybralo správnou odpověď „Obsahuje 1,5 – 1,8 % tuku“ méně než mužů, bylo jich 115 (76,7 %). Špatné odpovědi volily následovně: Obsahuje 50 % tuku – 4 ženy (2,7 %); Obsahuje maximálně 0,5 % tuku – 7 žen (4,7 %); Mléko, které obsahuje 3,5 % tuku a vzniklo smícháním smetany a odstředěného mléka – 9 žen (6,0 %); Nevím – 15 žen (10,0 %).



Graf č. 41: Mléko polotučné - Muži

Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 42: Mléko polotučné - Ženy

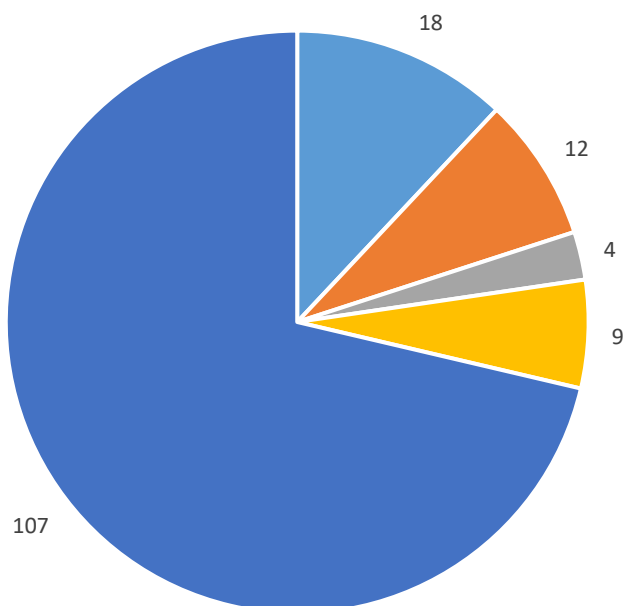
Zdroj: Vlastní šetření

23. V otázce č. 23 si vedly mnohem lépe ženy. Otázka zněla „Co znamená, že byla poživatina ‚fortifikována‘?“. Správnou odpověď ‚Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve vyšším množství, než původně obsahovala‘ zvolilo 18 mužů (12,0 %). Špatné odpovědi volili muži v následovných počtech ‚Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve stejném množství, než původně obsahovala‘, zvolilo 12 mužů (8,0 %). Byla do ní přidána složka, která se v ní původně nevyskytovala – 4 muži (2,7 %); Bylo do ní přidáno více složek, které se v ní původně nevyskytovaly – 9 mužů (12,0 %); Nevím – 107 mužů (71,3 %). Správnou odpověď ‚Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve vyšším množství, než původně obsahovala‘ zvolilo 27 žen (18,0 %). Špatné odpovědi volily ženy v následujících počtech ‚Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve stejném množství, než původně obsahovala, zvolilo 23 žen (15,3 %); Byla do ní přidána složka, která se v ní původně nevyskytovala – 7 žen (4,7 %); Bylo do ní přidáno více složek, které se v ní původně nevyskytovaly – 6 žen (4,0 %); Nevím – 87 žen (58,0 %).

Pozn.: Grafy k otázce č. 23 jsou pro přehlednost umístěny na další straně.

Co znamená, že byla poživatina "fortifikována"- MUŽI

- Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve vyšším množství, než původně obsahovala
- Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve stejném množství, než původně obsahovala
- Byla do ní přidána jedna složka, která se v ní původně nevyskytovala
- Bylo do ní přidáno více složek, které se v ní původně nevyskytovaly
- Nevím

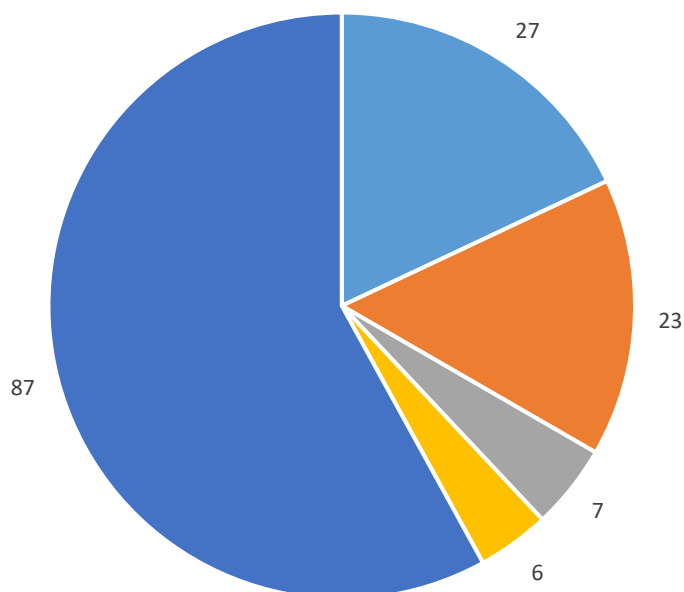


Graf č. 43: Co znamená, že byla poživatina „fortifikována“?- Muži

Zdroj: Vlastní šetření

CO ZNAMENÁ, ŽE BYLA POŽIVATINA "FORTIFIKOVÁNA" - ŽENY?

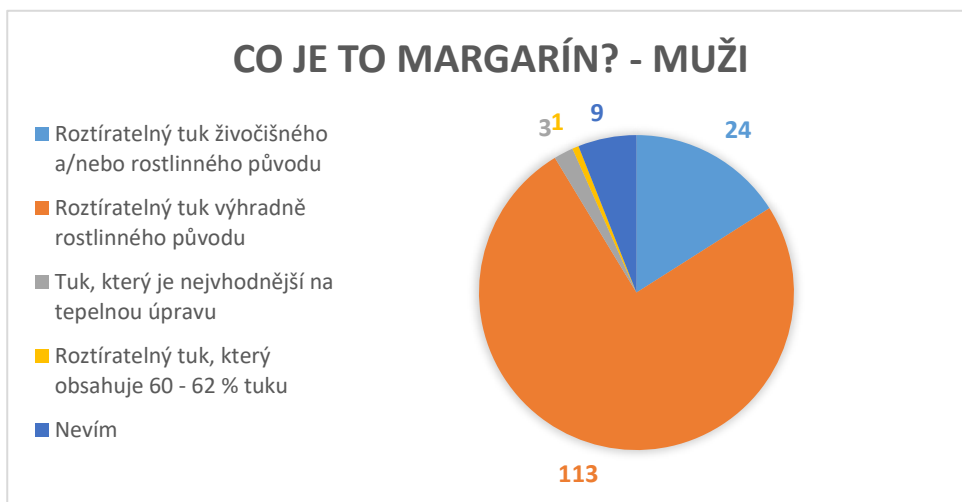
- Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve vyšším množství, než původně obsahovala
- Byla do ní přidána složka (např. vitaminy), kterou ztratila v průběhu technologického zpracování, ale ve stejném množství, než původně obsahovala
- Byla do ní přidána jedna složka, která se v ní původně nevyskytovala
- Bylo do ní přidáno více složek, které se v ní původně nevyskytovaly
- Nevím



Graf č. 44: Co znamená, že byla poživatina „fortifikována“?- Ženy

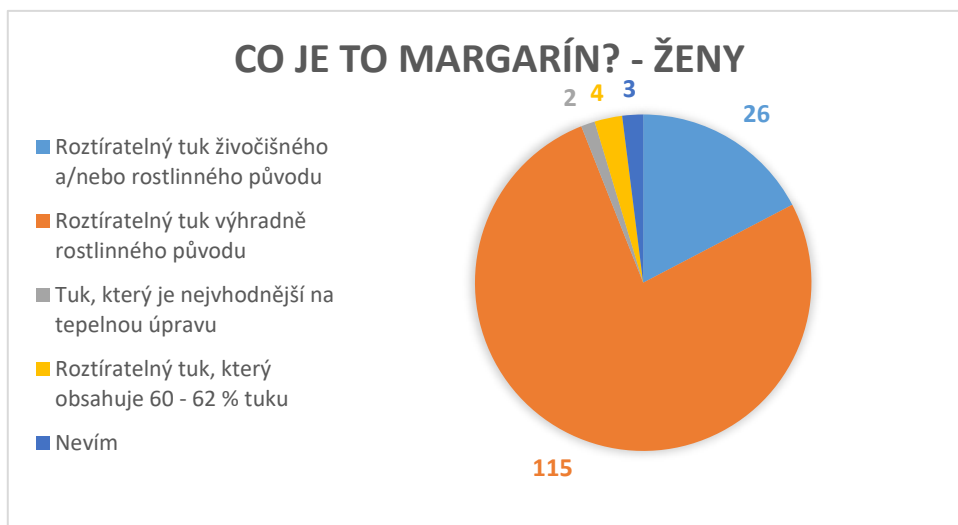
Zdroj: Vlastní šetření

24. V otázce č. 24 jsem zjišťovala, zda respondenti vědí „Co je to margarín?“. Tato otázka byla naopak velmi vyrovnaná, správné odpovědi se lišily pouze o 2 hlasy. Správnou odpověď, tedy „Roztíratelný tuk živočišného a/nebo rostlinného původu“, vědělo 24 respondentů mužského pohlaví (16,0 %). Ostatní muži volili nesprávné odpovědi v těchto počtech: Roztíratelný tuk výhradně rostlinného původu – 113 respondentů (75,3 %); Tuk, který je nejvhodnější na tepelnou úpravu – 3 (2,0 %); Roztíratelný tuk, který obsahuje 60–62 % tuku – 1 muž (0,7 %); Nevím – 9 mužů (6,0 %). Ženy měly rozložení odpovědí podobné – správnou odpověď „Roztíratelný tuk živočišného a/nebo rostlinného původu“ zvolilo 26 respondentek (17,3 %). Ostatní ženy volily nesprávné odpovědi v těchto počtech: Roztíratelný tuk výhradně rostlinného původu – 115 žen (76,7 %); Tuk, který je nejvhodnější na tepelnou úpravu – 2 ženy (1,3 %); Roztíratelný tuk, který obsahuje 60–62 % tuku – 4 ženy (2,7 %); Nevím – 3 ženy (2,0 %).



Graf č. 45: Co je to margarín? Muži

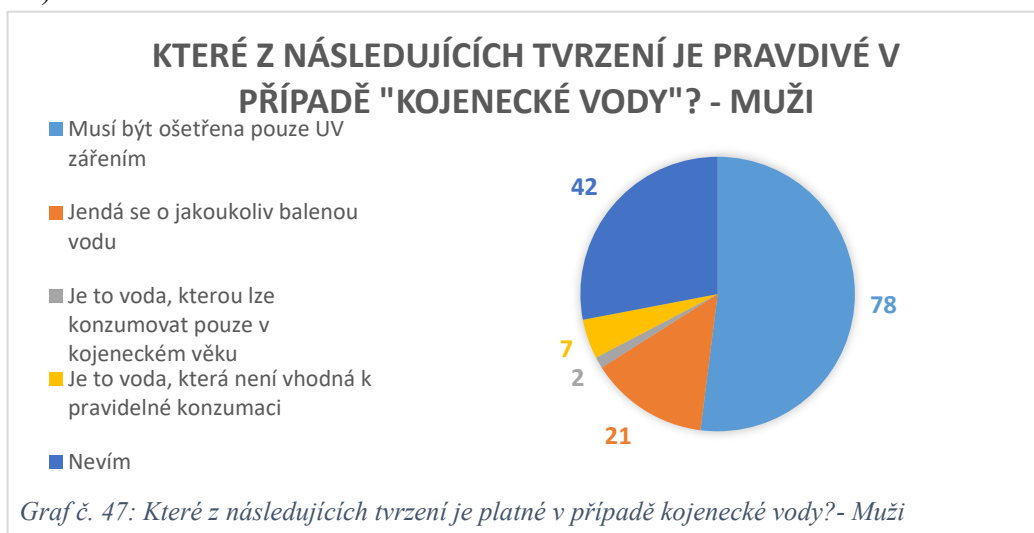
Zdroj: Vlastní šetření



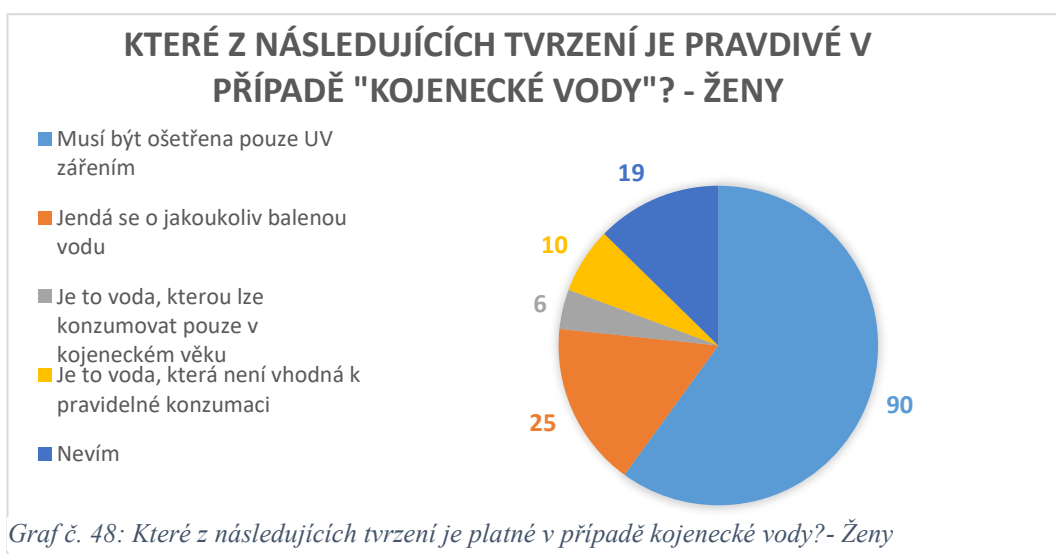
Graf č. 46: Co je to margarín? Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

25. Otázka č. 25 zněla „Které z následujících tvrzení je pravdivé v případě „Kojenecké vody“?“. V této otázce převládaly správné odpovědi u žen. Muži zvolili správnou odpověď, tedy „Musí být ošetřena pouze UV zářením“, v 78 případech (52,0 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volili muži takto: Jedná se o jakoukoliv balenou vodu – 21 mužů (14,0 %); Je to voda, kterou lze konzumovat pouze v kojeneckém věku – 2 muži (1,3 %); Je to voda, která není vhodná k pravidelné konzumaci – 7 mužů (4,7 %); Nevím – 42 mužů (28,0 %). Ženy odpověď „Musí být ošetřena pouze UV zářením“, tedy správnou možnost, zvolily v 90 případech (60,0 %). Ostatní, nesprávné odpovědi, volily ženy následovně: Jedná se o jakoukoliv balenou vodu – 25 žen (16,7 %); Je to voda, kterou lze konzumovat pouze v kojeneckém věku – 6 žen (4,0 %); Je to voda, která není vhodná k pravidelné konzumaci – 10 žen (6,7 %); Nevím – 19 žen (12,7 %).

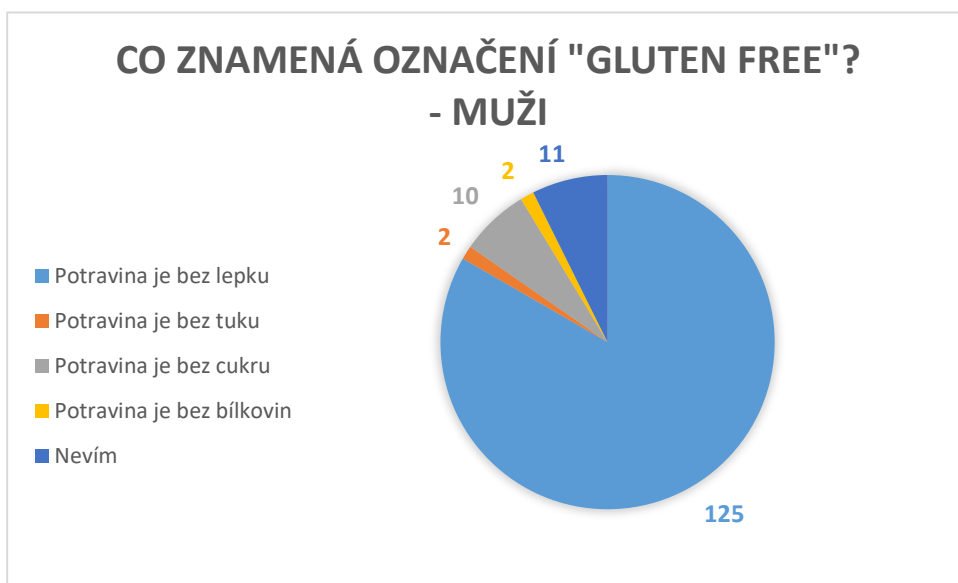


Zdroj: Vlastní šetření



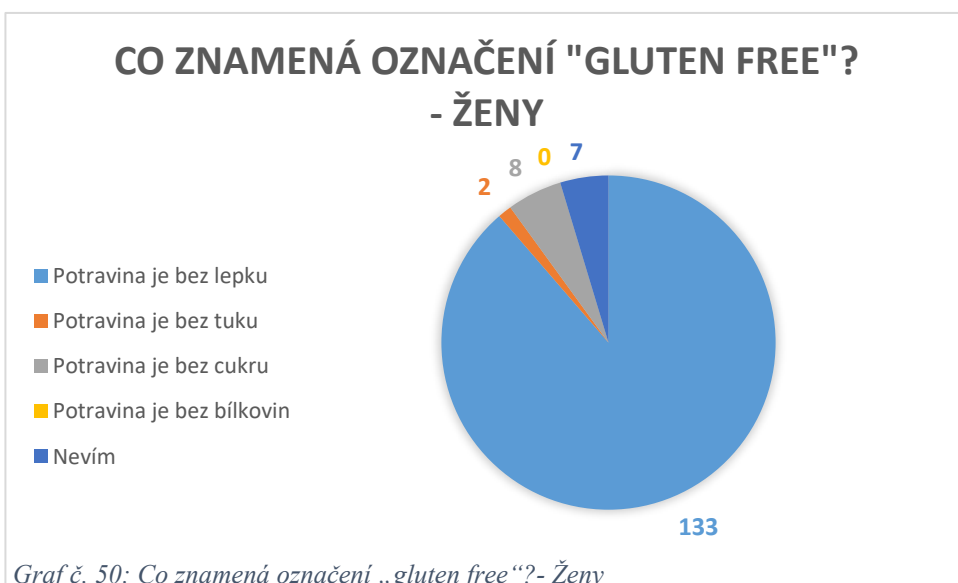
Zdroj: Vlastní šetření

26. Otázka č. 26 byla „Co znamená označení ‚gluten free‘?“. Muži i ženy volili správnou odpověď u této otázky poměrně vyrovnaně, u mužů i žen ji zaškrtnla většina dotazovaných, avšak o něco více žen. U mužů správnou odpověď, tedy „Potravina je bez lepku“, věděli téměř všichni, přesně tuto možnost zvolilo 125 respondentů (83,3 %). Ostatní, mylné možnosti volili muži takto: Potravina je bez tuku – 2 odpovědi (1,3 %); Potravina je bez cukru – 10 odpovědí (6,7 %); Potravina je bez bílkovin – 2 odpovědi (1,3 %); Nevím – 11 odpovědí (7,3 %). Ženy správnou odpověď, tedy „Potravina je bez lepku“, zvolily ve 133 případech (88,7 %). Ostatní, mylné možnosti, volily ženy takto: Potravina je bez tuku – 2 odpovědi (1,3 %); Potravina je bez cukru – 8 odpovědí (5,3 %); Potravina je bez bílkovin – žádná odpověď (0 %); Nevím – 7 odpovědí (4,7 %).



Graf č. 49: Co znamená označení „gluten free“? - Muži

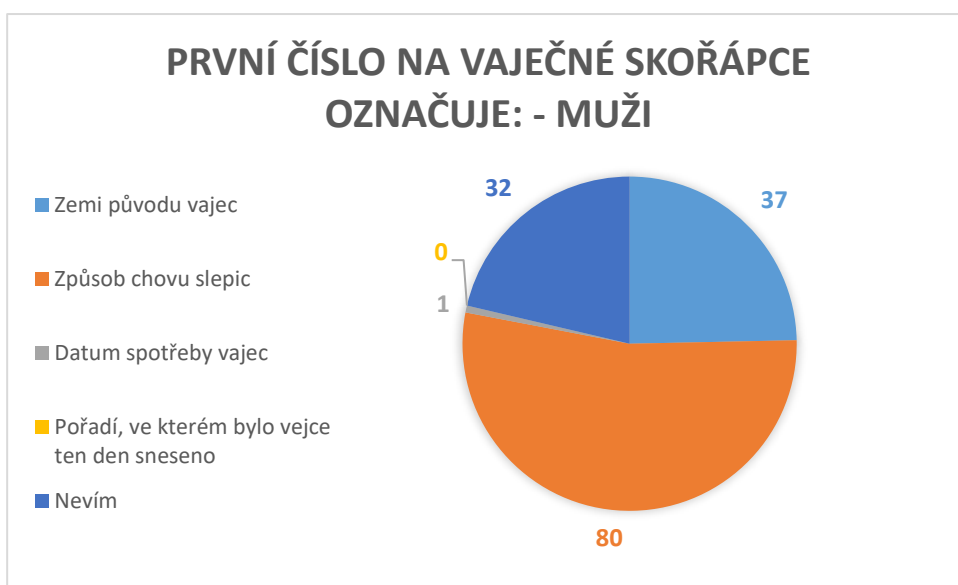
Zdroj: Vlastní šetření



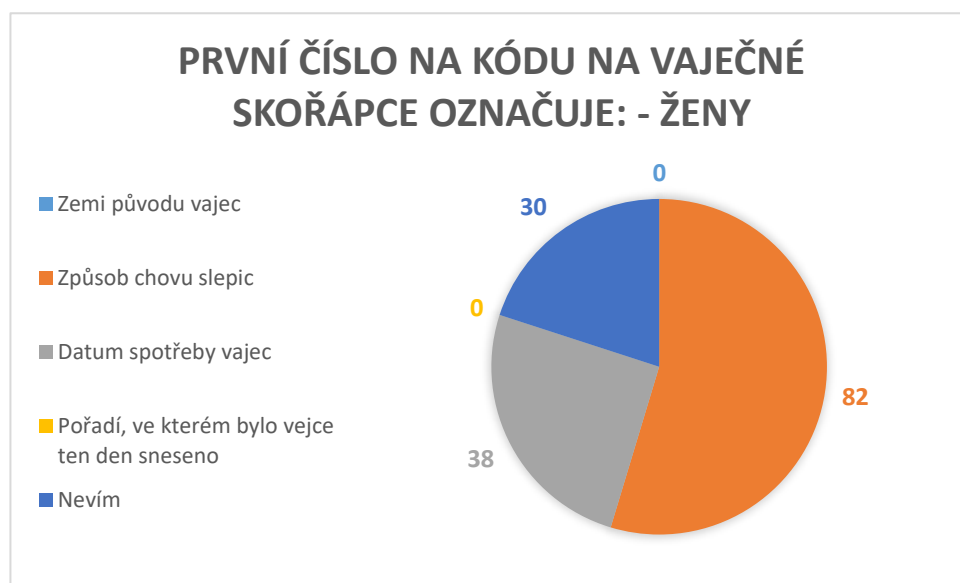
Graf č. 50: Co znamená označení „gluten free“? - Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

27. V otázce č. 27 jsem se dotazovala takto: „První číslo na kódu vaječné skořápky označuje:“. I v této otázce byly volené možnosti s velmi podobným počtem odpovědí u mužů i u žen, o dvě odpovědi ale zvítězily ženy. Muži zvolili správnou odpověď „Způsob chovu slepic“ v 80 případech (53,3 %). Špatné odpovědi volili s následujícími počty: Zemi původu vajec – 37 mužů (24,7 %); Datum spotřeby vajec – 1 muž (0,7 %); Pořadí, ve kterém bylo vejce ten den sneseno – žádná odpověď (0 %); Nevím – 32 mužů (21,3 %). Ženy zaškrtnuly správnou odpověď „Způsob chovu slepic“ v 82 případech (54,7 %). Špatné odpovědi volily s následujícími počty: Zemi původu vajec – 38 žen (25,3 %); Datum spotřeby vajec – žádná žena (0 %); Pořadí, ve kterém bylo vejce ten den sneseno – žádná odpověď (0 %); Nevím – 30 žen (20,0 %).

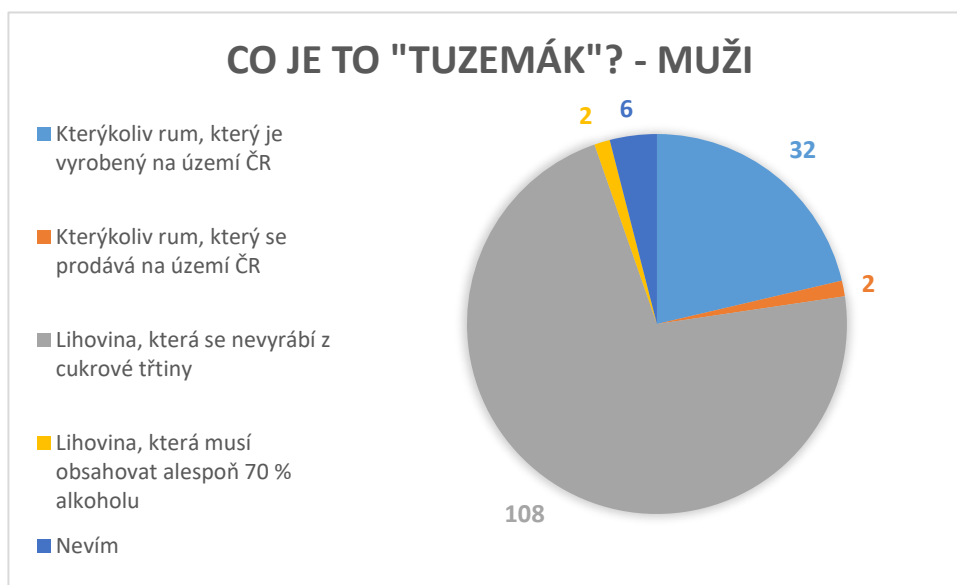


Graf č. 51: První číslo na kódu vaječné skořápky označuje: - Muži Zdroj: Vlastní šetření



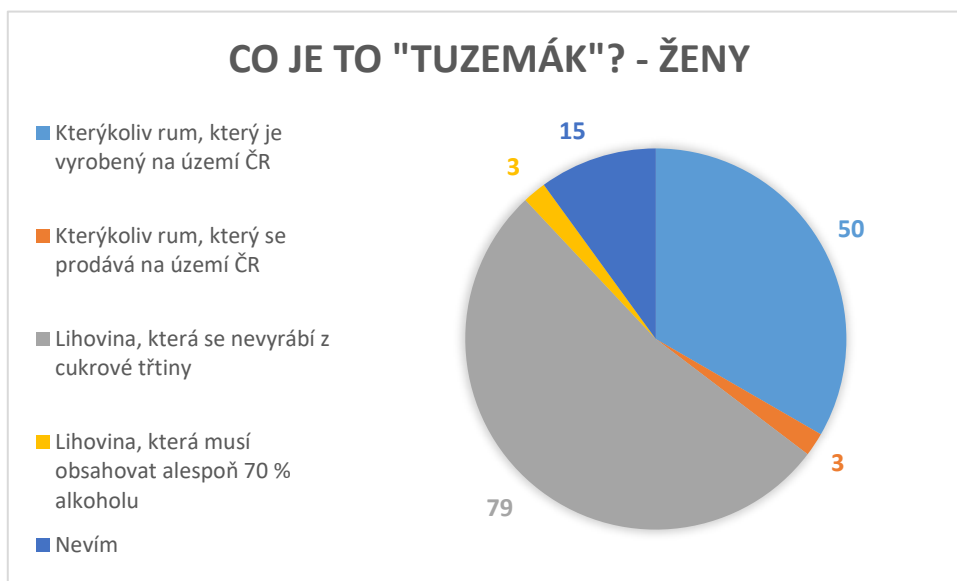
Graf č. 52: První číslo na kódu vaječné skořápky označuje: - Ženy Zdroj: Vlastní šetření

28. Otázka č. 28 zněla „Co je to tuzemák?“. V této otázce dominovali muži. Správnou odpověď, tedy „Lihovina, která se nevyrábí z cukrové třtiny“, jich zvolila většina, tedy 108 mužů (72,0 %). Špatné odpovědi volili takto: Kterýkoliv rum, který je vyrobený na území ČR – 32 mužů (21,3 %); Kterýkoliv rum, který se prodává na území ČR – 2 muži (1,3 %); Lihovina, která musí obsahovat alespoň 70 % alkoholu – 2 odpovědi (1,3 %); Nevím – 6 mužů (4,0 %). Z žen správnou odpověď „Lihovina, která se nevyrábí z cukrové třtiny“ jich zvolilo jen něco málo přes polovinu, konkrétně jich bylo 79 (52,7 %). Špatné odpovědi volily ženy takto: Kterýkoliv rum, který je vyrobený na území ČR – 50 žen (33,3 %); Kterýkoliv rum, který se prodává na území ČR – 3 ženy (2,0 %); Lihovina, která musí obsahovat alespoň 70 % alkoholu – 3 odpovědi (2,7 %); Nevím – 15 žen (10,0 %).



Graf č. 53: Co je to tuzemák? - Muži

Zdroj: Vlastní šetření

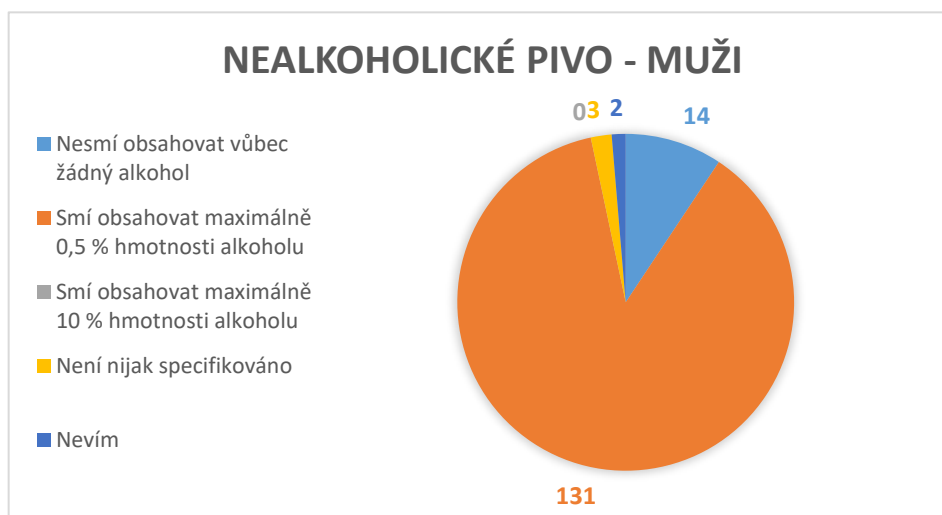


Graf č. 54: Co je to tuzemák? - Ženy

67

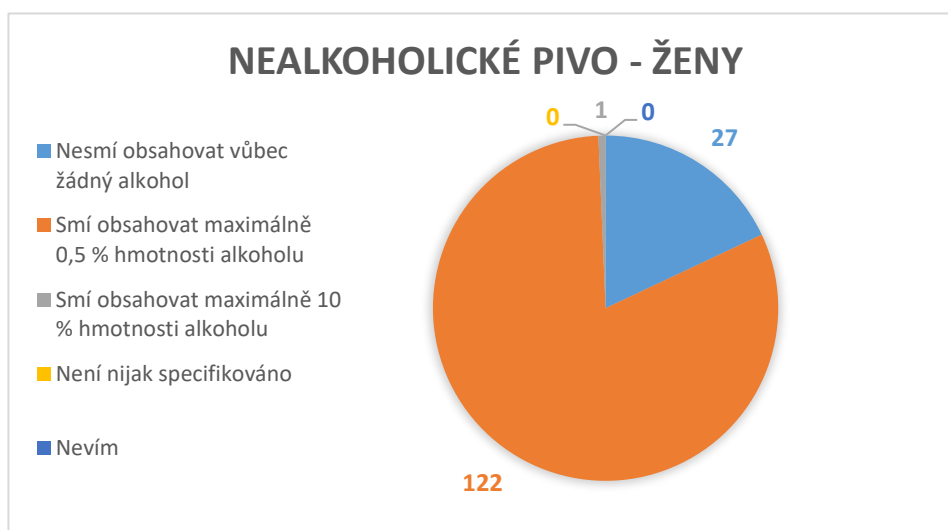
Zdroj: Vlastní šetření

29. Otázka č. 29 se ptala na „Nealkoholické pivo“. I v této otázce dominovali muži, avšak již ne s takovou převahou jako u předchozí otázky „Co je to tuzemák?“. Správnou odpověď, tedy „Smí obsahovat maximálně 0,5 % hmotnosti alkoholu“, zvolilo 131 respondentů (87,3 %). Špatné možnosti volili muži s následujícím počtem odpovědí: „Smí obsahovat maximálně 10 % hmotnosti alkoholu – žádná odpověď (0 %); Nesmí obsahovat vůbec žádný alkohol – 14 odpovědí (9,3 %); Není nijak specifikováno – 3 odpovědi (2,0 %); Nevím – 2 odpovědi (1,3 %). Žen vědělo správnou odpověď „Smí obsahovat maximálně 0,5 % hmotnosti alkoholu“ o 9 méně, přesně tedy 122 respondentek (81,3 %). Špatné možnosti volily ženy s následujícím počtem odpovědí: „Smí obsahovat maximálně 10 % hmotnosti alkoholu – 1 odpověď (0,7 %); Nesmí obsahovat vůbec žádný alkohol – 27 odpovědí (18,0 %); Není nijak specifikováno – žádná odpověď (0 %); Nevím – žádná odpověď (0 %).



Graf č. 55: Nealkoholické pivo: - Muži

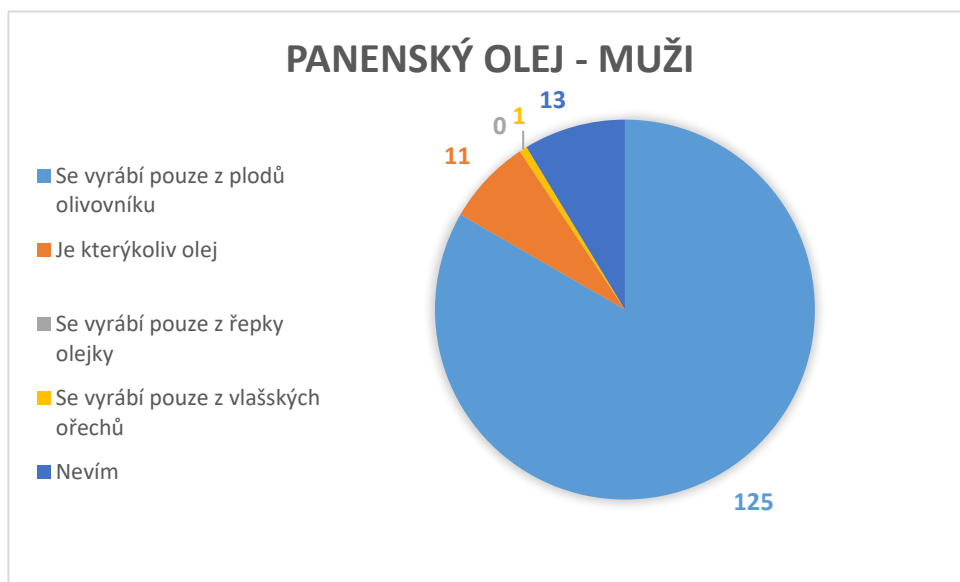
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 56: Nealkoholické pivo: - Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

30. Tato otázka zjišťovala, zda respondenti a respondentky vědí, co znamená označení „Panenský olej“. I v této otázce zvítězili muži. Správnou odpověď, tedy že „Se vyrábí pouze z plodů olivovníku“, zvolilo 125 mužů (83,3 %). Špatné odpovědi volili muži takto: Je to kterýkoliv olej – 11 odpovědí (7,3 %); Se vyrábí pouze z řepky olejky – žádná odpověď (0 %); Se vyrábí pouze z vlašských ořechů – 1 odpověď (0,7 %); Nevím – 13 odpovědí (8,7 %). Z žen správnou odpověď, že „Se vyrábí pouze z plodů olivovníku“, zvolilo o 10 méně, tedy 115 (76,7 %). Špatné odpovědi volily ženy takto: Je to kterýkoliv olej – 26 odpovědí (17,3 %); Se vyrábí pouze z řepky olejky – žádná odpověď (0 %); Se vyrábí pouze z vlašských ořechů – žádná odpověď (0 %); Nevím – 9 odpovědí (6,0 %).



Graf č. 57: Panenský olej: - Muži

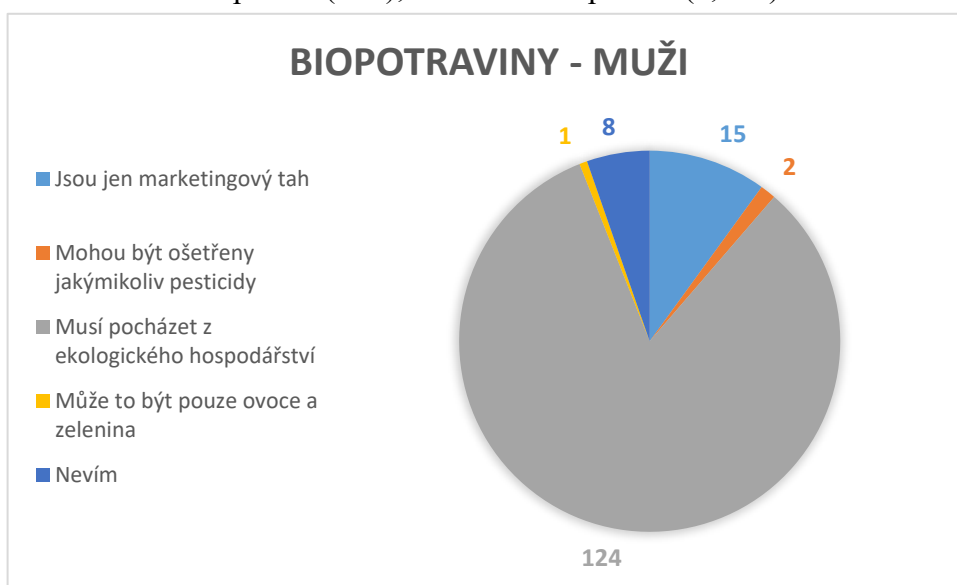
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 58: Panenský olej: - Ženy

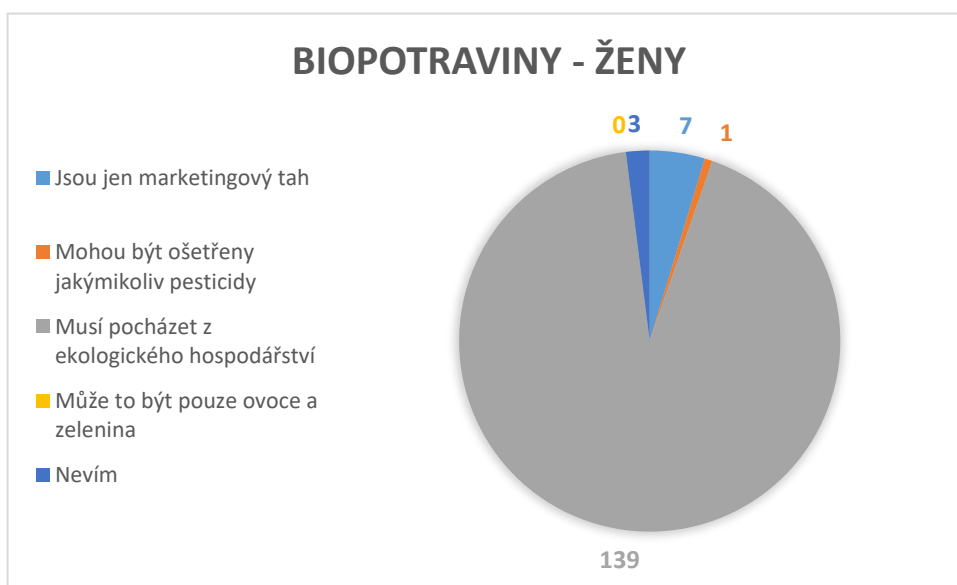
Zdroj: Vlastní šetření

31. Otázka č. 31 se dotazovala na „Biopotraviny“. U této otázky naopak vědělo správnou odpověď více žen. Z mužů správnou odpověď, tedy „Musí pocházet z ekologického zemědělství“, zvolilo 124 respondentů (82,7 %). Ostatní, špatné odpovědi, volili muži následovně: Jsou pouze marketingový tah – 15 respondentů (10,0 %); Mohou být ošetřeny jakýmikoliv pesticidy – 2 odpovědi (1,3 %); Může to být pouze ovoce a zelenina – 1 odpověď (0,7 %); Nevím – 8 odpovědi (5,3 %). Žen vědělo správnou odpověď, že biopotraviny „Musí pocházet z ekologického zemědělství“, o 15 více, tuto možnost zvolilo 139 respondentek (92,7 %). Ostatní, špatné odpovědi, volily ženy následovně: Jsou pouze marketingový tah – 7 respondentek (4,7 %); Mohou být ošetřeny jakýmikoliv pesticidy – 1 odpověď (0,7 %); Může to být pouze ovoce a zelenina – žádná odpověď (0 %); Nevím – 3 odpovědi (2,0 %).



Graf č. 59: Biopotraviny: - Muži

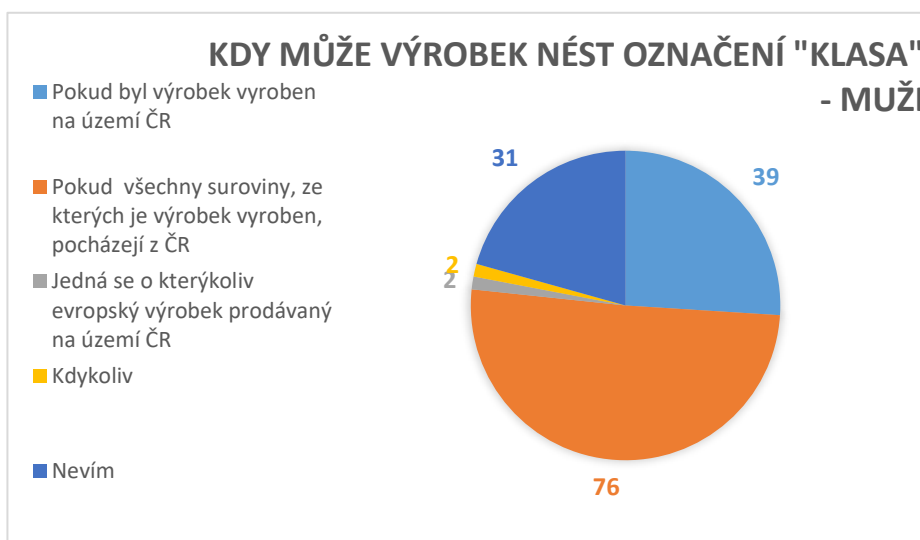
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 60: Biopotraviny: - Ženy

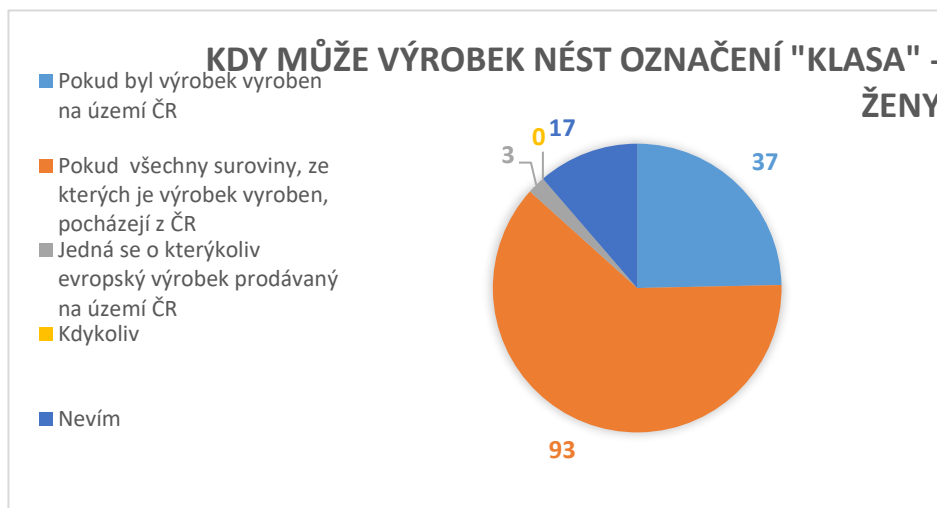
Zdroj: Vlastní šetření

32. Otázka č. 32 se dotazovala na to, „Kdy může nést výrobek označení ‚klasa‘ (Česká značka kvality)?“. Tato otázka byla také poměrně vyrovnaná, ale těsně v ní zvítězili muži. Správnou odpověď, tedy „Pokud byl výrobek vyroben na území ČR“, zvolilo 39 mužů (26,0 %). Zbytek mužů volil špatné odpovědi v následujících počtech: Pokud všechny suroviny, ze kterých je výrobek vyroben, pocházejí z ČR – 76 mužů (50,7 %); Jedná se o kterýkoliv evropský výrobek prodáváný na území ČR – 2 muži (1,3 %); Kdykoliv – dva muži (1,3 %); Nevím – 31 mužů (20,7 %). Ženy si vedly obdobně, ale správnou odpověď „Pokud byl výrobek vyroben na území ČR“ zvolilo o dvě respondentky méně než respondentů, kteří tuto možnost také vybrali, zaškrtnlo ji tedy 37 žen (24,7 %). Zbytek respondentek volil špatné odpovědi v následujících počtech: Pokud všechny suroviny, ze kterých je výrobek vyroben, pocházejí z ČR – 93 žen (62,0 %); Jedná se o kterýkoliv evropský výrobek prodáváný na území ČR – 3 ženy (2,0 %); Kdykoliv – žádná odpověď (0 %); Nevím – 17 žen (11,3 %).



Graf č. 61: Kdy smí nést výrobek označení klasa? - Muži

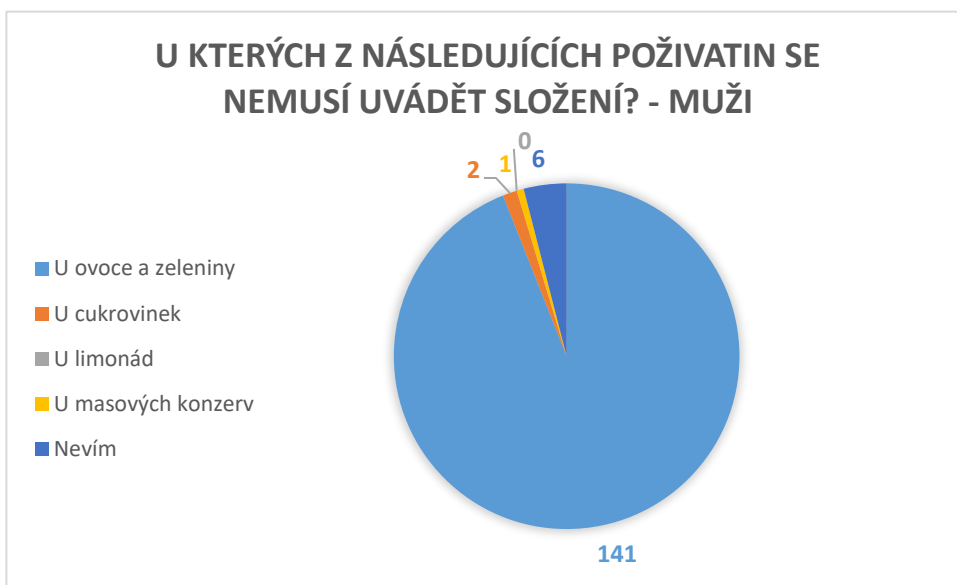
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 62: Kdy smí nést výrobek označení klasa? - Ženy

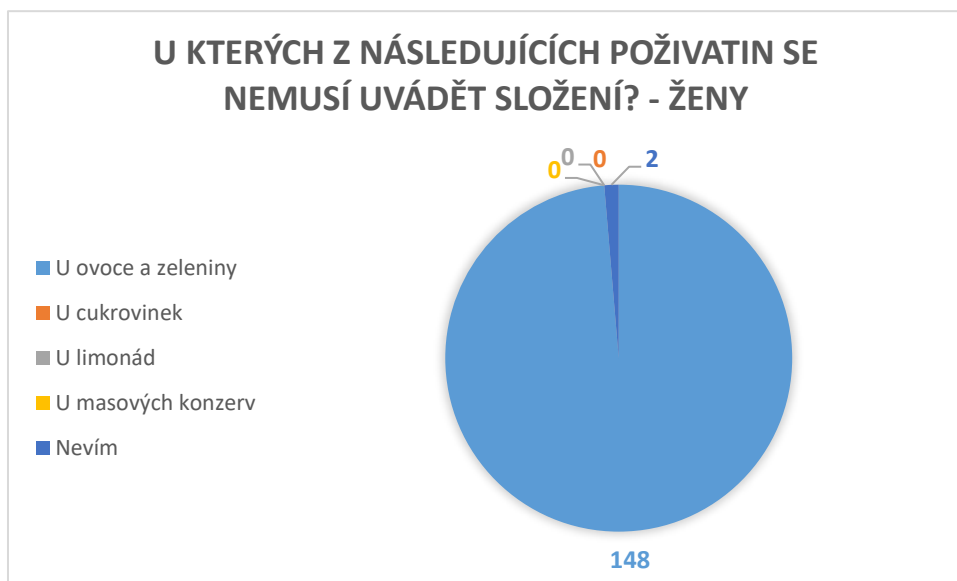
Zdroj: Vlastní šetření

33. Následující otázka, tedy otázka č. 33, zněla „U kterých z následujících poživatin se nemusí uvádět složení?“. I tato otázka byla poměrně vyrovnaná, správnou odpověď ale zvolilo více žen než mužů. Správná odpověď zněla „U ovoce a zeleniny“ a zvolilo ji 141 mužů (94,0 %). Špatné odpovědi volili muži v následujících počtech: U cukrovinek – 2 muži (1,3 %); U limonád – žádná odpověď (0 %); U masových konzerv – 1 odpověď (0,7 %); Nevím – 6 odpovědí (4,0 %). Z žen zvolilo správnou možnost „U ovoce a zeleniny“ 148 respondentek (98,7 %), tedy o 7 více než mužů. Ostatní odpovědi byly voleny následovně: U cukrovinek – žádná odpověď (0 %); U limonád – žádná odpověď (0 %); U masových konzerv (0 %); Nevím – 2 odpovědi (1,3 %).



Graf č. 63: U kterých z následujících poživatin se nemusí uvádět složení? - Muži

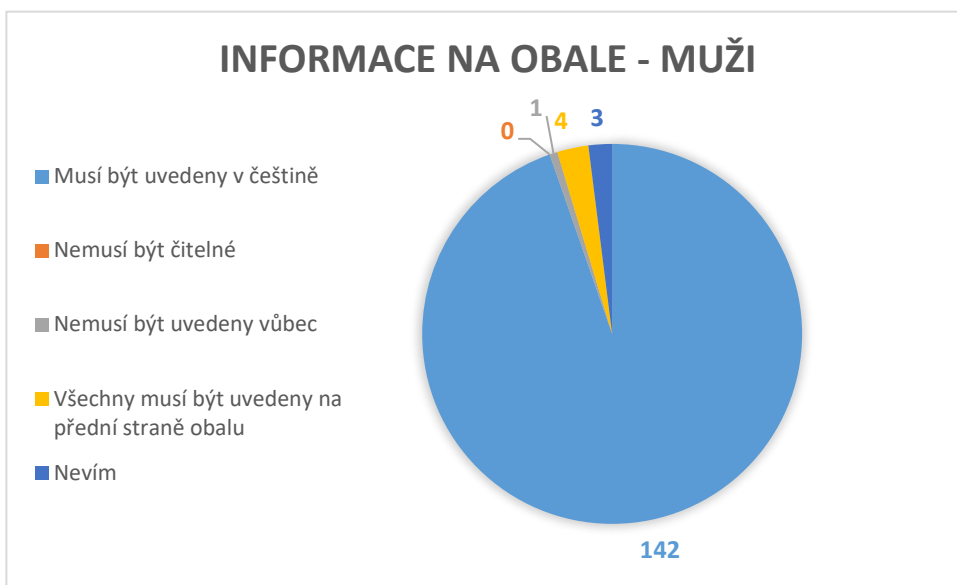
Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 64: U kterých z následujících poživatin se nemusí uvádět složení? - Ženy

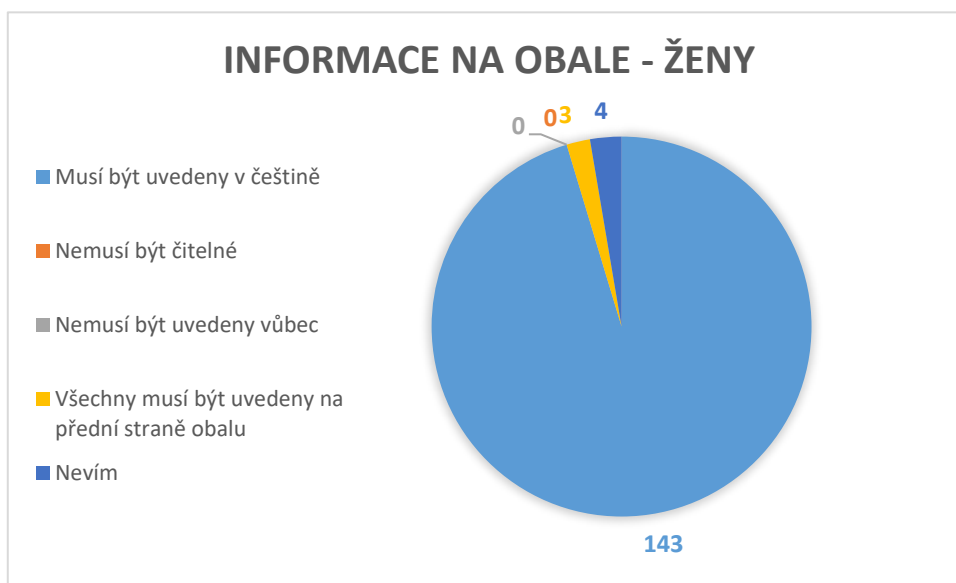
Zdroj: Vlastní šetření

34. Otázka č. 34 zněla „Informace na obale:“. Tato otázka byla také velmi vyrovnaná, velmi těsně si v ní vedly lépe ženy. Z mužů správnou odpověď, tedy že informace na obale „Musí být uvedeny v češtině“, zvolilo 142 respondentů (94,7 %). Špatné odpovědi volili muži takto: Nemusí být čitelné – žádná odpověď (0 %); Nemusí být uvedeny vůbec – 1 odpověď (0,7 %); Všechny musí být uvedeny na přední straně obalu – 4 odpovědi (2,7 %); Nevím – 3 odpovědi (2,0 %). Ženy zaškrtnuly správnou odpověď (Musí být uvedeny v češtině) 143krát (95,3 %). Špatné odpovědi volily ženy takto: Nemusí být čitelné – žádná odpověď (0 %); Nemusí být uvedeny vůbec – žádná odpověď (0 %); Všechny musí být uvedeny na přední straně obalu – 3 odpovědi (2,0 %); Nevím – 4 odpovědi (2,7 %).



Graf č. 65: Informace na obale: - Muži

Zdroj: Vlastní šetření



Graf č. 66: Informace na obale: - Ženy

Zdroj: Vlastní šetření

2.4 Diskuze

V první části mé bakalářské práce jsem se zabývala problematikou správného značení a případně také s tím spojeným složením u vybraných poživatin. Můj hlavní cíl práce bylo porovnání znalostí ve značení a složení vybraných poživatin u mužů a žen ve věku mezi 20 a 65 lety, ve druhé části jsem se tedy za pomoci dotazníkového šetření u náhodné skupiny mužů a žen snažila zjistit odpověď na hlavní výzkumnou otázku „Vyznají se ve značení a složení vybraných poživatin lépe muži nebo ženy ve věku od 20 do 65 let?“.

Celkem bylo možné u žen i mužů zvolit správnou odpověď 3 750krát. Muži správně odpověděli 2 129krát a ženy 2 206krát. Možnost „Nevím“ zaškrtnuli muži 696krát a ženy tuto odpověď zvolily 512krát.

Z toho vychází, že úspěšnost mužů byla 56,8 %, úspěšnost žen 58,8 %. Přes to, že muži měli celkově o jednu odpověď méně, jsou procenta znalostí poměrně vyrovnaná, což jsme mohli vidět i v jednotlivých otázkách, kde žádné závratné rozdíly v počtu odpovědí nebyly. Muži volili častěji možnost „Nevím“, ženy ale měly více zvolených ostatních špatných odpovědí. Jako odpověď na hlavní výzkumnou otázku z mého dotazníkového šetření vyšla možnost, že se v problematice složení a značení vybraných poživatin orientují lépe ženy než muži, i když rozdíl byla pouhá 2 %.

Dále jsem se snažila zjistit, jak se liší u těchto dvou skupin zájem o složení poživatin či kde dotazovaní nejčastěji realizují své nákupy, zda vyhledávají menší obchody, velké supermarkety (resp. hypermarkety) nebo internetové obchody, porovnání, která z těchto dvou skupin více sleduje při nákupu složení poživatin, a také dle čeho si primárně vybírají poživatiny při nákupu, což bylo mými dílčími cíli.

U první dílčí otázky, zda se dotazovaní zajímají o složení poživatin, zodpověděli muži vícekrát než ženy „Ne, je mi to jedno“ (2 ženy oproti 11 mužům), což mohlo mít vliv na celkové výsledky, jelikož ženy se o tuto problematiku zajímají více, nicméně možnost „Ano, zajímá mě to“ zvolilo 91 mužů a 93 žen. Zde byl tedy rozdíl opravdu minimální. Výsledky druhé dílčí otázky „V jakých typech prodejen nejčastěji muži a ženy uskutečňují své nákupy?“ byly tyto: Nejvíce nakupují muži i ženy v supermarketech a hypermarketech (zde nakupuje 106 mužů a 119 žen). Více mužů, než žen nakupuje přes internetové obchody (9 mužů oproti 8 ženám). Muži také více nakupují v menších obchodech a samoobsluhách (34 mužů, stejnou odpověď zvolilo 21 žen). Odpovědi na třetí dílčí otázku „V jaké míře se muži a ženy zajímají o složení poživatin, které nakupují?“ je, že nejvíce mužů a žen se zajímá

při nákupu o složení pouze těch produktů, které neznají. I v této oblasti se více zajímají ženy, o pouhé 3 odpovědi (86 žen ku 83 mužům). I možnost „Ano, vždy“ zvolilo více žen (28 žen oproti 26 mužům), naopak možnost „Ne, nikdy.“ zvolilo 13 mužů oproti 8 ženám. I zde můžeme tedy říci, že více složení při nákupu sledují ženy. U poslední dílčí otázky, tedy „Podle čeho si muži a ženy primárně vybírají potraviny při nákupu?“, byla nejčastější odpověď jak u mužů, tak u žen „dle složení“ (61 mužů a 62 žen). Poněkud méně si vybírají dotazovaní potraviny dle výrobce (tuto možnost uvedlo 37 mužů a 30 žen) a podle ceny (24 mužů, 30 žen).

Dále jsem se snažila zjistit, u jakých druhů potravin budou mít lepší počet správných odpovědí lépe muži a v jakých ženy. Muži měli v celkovém počtu odpovědí o 1 odpověď méně, nicméně na celkové zhodnocení výsledků tato odpověď neměla vliv. Ženy méně často volily možnost „Nevím“, ale za to vícekrát zvolily některou ze špatných odpovědí. Respondenti z řad mužů i žen se často pletli v pojmech, se kterými se setkávají v běžném životě, jako je například rozdíl mezi označením „cereální pečivo“ a „celozrnné pečivo“. Naopak velmi dobře si vedli u pojmů jako je označování bioproduktů či uvádění složení. Největší rozdíly v počtu správných odpovědí se objevovaly u otázek, jaké jsou požadavky na kojeneckou vodu, kde si lépe vedly ženy, nebo u otázky na požadavky na „tuzemák“ kde si naopak vedli lépe muži. Nejvíce zvolených odpovědí „nevím“ se objevilo u otázky „co je to fortifikace“, a to jak u mužů, tak u žen. Celkové výsledky mohly být ovlivněny případným tipováním odpovědí od dotazovaných či typem zvolených otázek, kdy se například dotazovaní nemuseli zcela orientovat v těchto potravinách, ale u jiných by si vedli lépe.

Tabulka č.1: Srovnání počtu správných odpovědí
a počtu zvolených možností nevíím“ u mužů a žen

	Ženy – správná odpověď	Muži – správná odpověď	Ženy - nevíím	Muži - nevíím
Otázka č. 10	103	98	9	24
Otázka č. 11	89	81	12	34
Otázka č. 12	105	106	30	30
Otázka č. 13	21	31	16	28
Otázka č. 14	121	107	8	18
Otázka č. 15	45	46	35	45
Otázka č. 16	59	42	33	55
Otázka č. 17	95	92	31	24
Otázka č. 18	101	98	33	33
Otázka č. 19	76	62	22	35
Otázka č. 20	38	29	57	57
Otázka č. 21	97	81	15	25
Otázka č. 22	115	121	15	18
Otázka č. 23	27	18	87	107
Otázka č. 24	26	24	3	9
Otázka č. 25	90	78	19	42
Otázka č. 26	133	125	7	11
Otázka č. 27	82	80	30	32
Otázka č. 28	79	108	15	6
Otázka č. 29	122	131	0	2
Otázka č. 30	115	125	9	13
Otázka č. 31	139	124	3	8

Otázka č. 32	37	39	17	31
Otázka č. 33	148	141	2	6
Otázka č. 34	143	142	4	3
Celkem	2206	2129	512	696
%	58,8 %	56,8 %	13,6 %	18,5 %

Zdroj: Vlastní šetření

2.5 Komparace dat

Mezi zajímavými případy ohledně respondentů této bakalářské práce bych uvedla ženu, která je dle dotazníku ve věkové skupině od 26 do 35 let, má vysokoškolské vzdělání a uvedla, že se o složení poživatin zajímá a poživatiny při nákupu vybírá především dle složení. Nicméně její odpovědi byly z velké části nesprávné. Uvedla například, že se poživatiny smí prodávat i po datu spotřeby, pokud jsou správně označeny, což byla jedna ze 43 respondentek, které tuto odpověď zvolily. Dále uvedla, že polotučné mléko vzniká smícháním smetany a odstředěného mléka a obsahuje 3,5 % tuku, což byla nesprávná odpověď a zvolilo ji také jen 9 žen. U otázky, co je to olivový olej odpověděla, že se jedná o kterýkoliv olej a byla tak jednou z pouhých 26 žen, které tuto nesprávnou možnost zvolily. Na druhou stranu dokázala správně zodpovědět, že pečivo označené jako „cereální“ není ničím speciální a jedná se o běžné pečivo, byla tedy jednou z 21 žen, které věděly správnou odpověď. U otázky, co platí u ovocných a zeleninových šťáv, zvolila správnou možnost, že smí být vyrobeny z více druhů, byla tedy jednou z 59 žen, které věděly správnou odpověď.

Z mužů mě zaujal muž, který uvedl, že se o složení poživatin zajímá pouze okrajově a poživatiny při nákupu vybírá dle výrobce a celkem vybral 8krát možnost nevím, tuto možnost uvedl i u otázky „Mléko polotučné“ a byl tak jedním z jen 18 mužů, kteří vybrali tuto odpověď. Dále například odpověděl, že marmeláda nesmí být doslazována, tuto možnost zvolilo jen 23 mužů, a že „Biopotraviny“ jsou jen marketingový tah, přičemž takto odpovědělo jen 15 mužů. Na druhou stranu byl jedním z pouhých 24 mužů, kteří správně odpověděli na otázku „Co je to margarín?“, tedy že je to roztíratelný tuk živočišného a/nebo rostlinného původu. Také byl jedním z 29 mužů, kteří zvolili správnou odpověď u otázky „Co je to stolní máslo?“, konkrétně vybral možnost „Máslo, které je nejprve hluboce zamrazeno na dobu 24 měsíců, následně rozmrazeno a teprve poté se dostalo do prodeje“ a správnou odpověď vybral i u otázky „Čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“?

(Ničím, je to běžné pečivo)“. Na tuto otázku odpovědělo správně jen 31 mužů. Nicméně tuto možnost vybral i u otázky „Co znamená, že je pečivo celozrnné?“. Tato možnost byla u této otázky špatně a zvolilo ji pouhých 5 mužů.

Z výsledků tohoto dotazníku lze usoudit, že v problematice značení a složení vybraných potravin se orientují téměř stejně jak muži, tak ženy, nicméně procento úspěšnosti je lehce nad polovinou. Doporučila bych tedy téměř všem mužům i ženám, aby se při svých nákupech více zaměřili na sledování složení a názvů potravin, které nakupují, a to zejména u běžných výrobků, jako je například již zmiňované pečivo, jelikož se spotřebitelé neúplnou znalostí některých pojmů můžou nevědomě připravovat o kvalitnější, a tedy i pro jejich stravu vhodnější potraviny. Není třeba znát přesnou definici každého názvu potraviny, nicméně u některých jsou rozdíly zásadní. Alespoň základní problematice by se měly děti učit například již na druhém stupni základní školy, aby v dospívání a dospělosti měly co nejlepší znalosti pro správnou výživu především svoji, ale také svých blízkých, jelikož správná výživa je nejen v dospívání zásadní pro správný vývoj. Děti by se tedy měly umět zorientovat při nákupu a vhodně volit potraviny dle svých požadavků a představ.

Závěr

Má bakalářská práce je rozdělena na dvě hlavní části. V první části rozdělené na několik podkapitol podle konkrétních druhů poživatin včetně nápojů se zaměřuji na vývoj legislativy o značení poživatin, jaké náležitosti musí obsahovat obal výrobku a proč je důležité značení znát, jaký význam ve stravě vybrané potraviny mají, následují přesné definice a vysvětlení značení u vybraných poživatin dle příslušných vyhlášek. Druhou část již tvoří samotné dotazníkové šetření, u kterého bylo primárním cílem zjistit, zda se ve značení a složení vybraných poživatin lépe orientují muži či ženy ve věku od 20 do 65 let, přičemž dotazník byl orientovaný převážně na běžně dostupné potraviny, které jsou velmi často součástí denních nákupů. Dále dotazník zjišťoval, jak se dotazovaní zajímají o složení a například dle čeho si vybírají potraviny při jejich nákupu.

Z dotazníkového šetření k mé bakalářské práci vyplynulo, že ačkoliv se ženy obecně o složení poživatin zajímají o něco více než muži, celková znalost o značení a složení vybraných poživatin je velmi vyrovnaná, o pouhých 2 % mají dle výsledků tohoto dotazníkového šetření lepší znalosti ženy. Přestože vzorek dotazovaných byl omezený, byly zastoupeny všechny věkové kategorie od 20 do 65 let obou pohlaví, všech úrovní nejvyššího dosaženého vzdělání i respondenti z různých typů měst. Dotazovaní také upřednostňují nakupování ve velkých obchodech – supermarketech a hypermarketech před například internetovými obchody nebo farmářskými trhy. Toto rozložení bylo obdobné u obou pohlaví.

Tato problematika jistě nepatří k nejsnazším, jelikož neustále dochází ke změnám legislativy a výrobci jsou mnohdy velmi vynalézaví ve snaze, aby na spotřebitele udělal jejich výrobek ten nejlepší možný dojem. Spotřebitelé se ale mohou nedostatečnou orientací v této problematice ochuzovat o podstatnou část kvalitní stravy, která je nezbytnou součástí pro správné zdraví, tím spíše, když muži i ženy nejčastěji nakupují ve velkých obchodech, kde si mohou vybírat z velkého množství různých výrobků. Úspěšnost v „testování“ znalostí u mužů ani u žen nepřesáhla 60 %, což není mnoho, nicméně je pozitivní, že se nadpoloviční většina mužů i žen zajímá o to, co nakupují, a tím i tedy o to, čím se stravují. Také záleží na oblasti poživatin a daných pojmech, protože v některých otázkách byla obě pohlaví velmi úspěšná. A některé například i tento dotazník povede k tomu, že se o potraviny začnou více zajímat, jelikož zjistili, že jejich znalost je nedostatečná.

Bakalářská práce by se dala rozšířit o další vybrané poživatiny, porovnání znalostí u skupiny mladších či naopak starších osob, případně porovnání znalostí dle nejvyššího dosaženého vzdělání nebo velikosti měst. Možné je i porovnání znalostí po určité době.

Seznam použité literatury

Knižní zdroje

BABIČKA, Luboš. 2016. *Nutričně významné látky v potravinách*. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-88019-15-2.

BENEŠOVÁ, Olga. 2017. *Mražené krémy*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. Jak poznáme kvalitu? ISBN 978-80-87719-61-9.

ČOPIKOVÁ, Jana. 2015. *Čokoláda, kakao a výrobky z nich*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny. Jak poznáme kvalitu? ISBN 978-80-87719-26-8.

DOSTÁLOVÁ, Jana a KADLEC, Pavel aj. 2014. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.

GABROVSKÁ, Dana a CHÝLKOVÁ, Markéta. 2017. *Sladká fakta o cukrech a sladidlech, aneb, Čím si osladit život*. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny. ISBN 978-80-88019-17-6.

CHÝLKOVÁ, Markéta. 2013. *Označování potravin: mnoho cenných informací pro spotřebitele?*. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny. ISBN 978-80-905096-4-1.

KATINA, Jan. 2016. *Označování masných výrobků*. 2. přepracované vydání. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. Jak poznáme kvalitu? ISBN 978-80-87719-42-8.

KOPÁČEK, Jiří. 2014. *Mléko a mléčné výrobky: jak poznáme kvalitu?*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů. Jak poznáme kvalitu? ISBN 978-80-88019-02-2.

MAŠEK, Libor. 1997. *Potraviny a nápoje v kostce*. Úvaly: Ratio, Gastronomie

SUKOVÁ, Irena. 2014. *Označování potravin: průvodce pro spotřebitele*. Praha: Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin. ISBN 978-80-7434-169-4.

PŘÍHODA, Josef, SLUKOVÁ, Marcela a DŘÍZAL, Jaromír. 2013. *Chléb a pečivo*. Praha: Sdružení českých spotřebitelů pro Českou technologickou platformu pro potraviny. Jak poznáme kvalitu? ISBN 978-80-87719-11-4.

Elektronické zdroje

Agris.cz. *Jaký je rozdíl mezi pojmy “minimální trvanlivost” a “spotřebujte do”?* Polovina Čechů chápe označení špatně [online]. 6.3.2019 [cit. 22.3.2020]. Dostupné z: http://www.agris.cz/potravinarstvi/jaky-je-rozdil-mezi-pojmy-minimalni-trvanlivost-a-spotrebujte-do-polovina-cechu-chape-oznaceni-spatne?id_a=203998

Aktualne.cz. *Dáte si silné, či radši plné? Označení českých piv se radikálně mění, dvanáctky končí* [online]. 1.11.2018 [cit. 17.1.2020]. Dostupné z: <https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/nove-znaceni-piv-v-cesku-vyhlaska-2018-silna-plna/r~b3020910ddbe11e8953d0cc47ab5f122/>

BODOKOVÁ, Světluše. *Olivový olej s povinným značením* [online]. 9.2.2009 [cit. 19.2.2020]. In: *Bezpečnost potravin*. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/olivovy-olej-s-povinnym-znacnim.aspx>

BRÁT, Jiří. *Jak se vyznat v tucích?* [online]. 19.1.2018 [cit. 19.2.2020]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/jak-se-vyznat-v-tucich/>

dTest. *Označování potravin* [online]. 30.9.2016. [cit. 5.7.2019]. Dostupné z: <https://www.dtest.cz/clanek-5367/oznacovani-potravin>

HAVEL, Petr. *Hledejte spojení “čerstvé máslo”, vyhnete se mraženému výrobku* [online]. 14.3.2012 [cit. 19.2.2020]. Dostupné z: <https://www.vitalia.cz/clanky/hledejte-spojени-čerstve-maslo/>

CHÝLKOVÁ, Markéta. *Otázky a odpovědi k nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, Reformulace 08/2015* [online]. 08/2015. [cit. 8.7.2019] Dostupné z: http://www.reformulace.cz/images/otzky_a_odpovdi_k_FIC_Rev.4.pdf

eAgri - *Zaručeně tradiční speciality* [online]. 2019a [cit. 14.12.2019]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/zarucene-tradicioni-speciality/>

eAgri – *Potraviny. Označování potravin: Nápoje* [online]. 2019b [cit. 19.12.2019]. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/file/576101/napojeFT2.jpg>

Informační centrum bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství. *Fortifikace potravin* [online]. 2018 [cit. 15.2.2020]. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76772.aspx>

HLAVATÁ, Karolína. *Sladká i hořká. Čokoláda v otázkách a odpovědích* [Online]. 13. 11. 2017. [cit. 15.2.2020]. Dostupné z: https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzive/Sladka-i-horka.-Cokolada-v-otazkach-a-odpovedich_s10010x10682.html

KOŽÍŠEK, František. *Rady spotřebitelům balených vod* [online]. 22.12.2005 [cit. 19.2.2020]. Dostupné z: <http://www.szu.cz/tema/zivotni-prostredi/rady-spotrebitelum-balenych-vod>

KŘEČEK, Štěpán. *Produkce masa v České republice vzrostla. Stále však nejsme soběstační* [online]. 30.1.2019 [cit. 8.4.2020]. Dostupné z: <https://faei.cz/produkce-masa-v-ceske-republice-vzrostla-stale-vsak-nejsme-sobestacni/>

MLČOCH, Zbyněk. *Rozdíl: minimální trvanlivost, datum spotřeby (použitelnosti), záruční doba - vysvětlení* [online]. 9.8.2012 [cit. 6.4.2020]. Dostupné z: <https://www.zbynekmlcoch.cz/texty/jidlo-strava/rozdil-minimalni-trvanlivost-datumpouzitelnosti-zarucni-doba-definice-vysvetleni>

OKLC. *Výživová nutriční hodnota - kdy a jak má být označena na obalu?* [online]. 14.3.2016 [cit. 20.7.2019]. In: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?prn=1&baf=0&nid=11342&doctype=ART&docid=1001155&chnum=1&inqResults=11319>

Reformulace. *NARÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011* [online]. 10/2011 [cit. 2.7.2019]. In: Úřední věstník. Dostupné z: http://www.reformulace.cz/images/1169_2011.pdf

SUKOVÁ, Irena. *Změna vyhlášky o mlýnských a pekařských výrobcích*. In: *Bezpečnost potravin* [online]. 6.6.2012 [cit. 5.7.2019]. Dostupné z: <https://www.bezpecnostpotravin.cz/zmena-vyhlasky-o-mlynskych-a-pekarskych-vyrobcich.aspx>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Uvádění údajů o zemi původu na obalech balených potravin* [online]. 31.7.2015a [cit. 2.7.2019]. Dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/uvadeni-udaju-o-zemi-puvodu-na-obalech-balenych-potravin.aspx>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Výživová a zdravotní tvrzení* [online]. 30.7.2015b [cit. 2.7.2019]. Dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/vyzivova-a-zdravotni-tvrzeni.aspx?q=Y2hudW09NA%3D%3D>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce. *Označování sladidel prodávaných konečnému spotřebiteli* [online]. 11.9.2019 [cit. 19.2.2020]. Dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/oznacovani-sladidel-prodavanych-konecnemu-spotrebiteli.aspx>

STOB CZ s.r.o. *Pečivo, jak se v něm vyznat?* [online]. 2019 [cit. 22.3.2020] Dostupné z: <https://www.stobklub.cz/clanek/pecivo-jak-se-v-nem-vyznat/>

Úřední věstník Evropské unie. *NARÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2018/1096* [online]. 3.8.2018 [cit. 17.2.2020]. Dostupné z: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R1096&from=EN>

VORLÍČEK, Petr. *Jak se orientovat ve značení vajec* [online]. 29.3.2019 [cit. 19.2.2020]. In: Státní veterinární správa, tiskové zprávy 2019 Dostupné z: <https://www.svscr.cz/jak-se-orientovat-ve-znaceni-vajec/>

VRABLOVÁ, Vendula. *Vegetariánství: Znáte jeho jednotlivé směry?* [online]. 5.5.2016 [cit. 8.4.2020]. Dostupné z: <https://pruvodcevyzivou.cz/vegetarianstvi-znate-jeho-jednotlive-smery/>

ZACHRAŇ JÍDLO. *Spotřebuj mě.* [online] Nedatováno [cit. 6.4.2020]. Dostupné z: <https://zachranjidlo.cz/spotrebuj-me/>

Zákony

ČESKO. Vyhláška č. 18/2020 Sb. ze dne 20. ledna 2020 o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta. In: Sbíрка zákonů České republiky. 2020, částka 8, [cit. 19.2.2020]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2020-18>

ČESKO. Vyhláška č. 69/2016 Sb. ze dne 17. února 2016 o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. In: *Sbíрка zákonů České republiky*. 2016, částka 26 [cit. 4.7.2019] Dostupné také z:

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-69>

ČESKO. Vyhláška č. 76/2003 Sb. ze dne 6. března 2013 o požadavcích pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2003, částka 32. Verze 3, ze dne 24.6.2015. [cit. 18.2.2020]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-76>

ČESKO. Vyhláška č. 153/2013 Sb. ze dne 7. června 2013, kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování, ve znění pozdějších předpisů. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2013, částka 69, [cit. 2. 7. 2019]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2013-153>

ČESKO. Vyhláška č. 248/2018 Sb. ze dne 24. října 2018 o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2018, částka 125, [cit. 26.1.2020] Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2018-248>

ČESKO. Vyhláška č. 275/2004 Sb. ze dne 24. dubna 2004 o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 88, [cit. 25.4.2019] Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-275>

ČESKO. Vyhláška č. 397/2016 Sb. ze dne 2. prosince 2016 o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2016, částka 162, [cit. 2.7.2019]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-397>

ČESKO. Vyhláška č. 398/2016 Sb. z dne 2. prosince 2016 o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici. *In: Sbírka zákonů české republiky*. 2016, částka 162, [cit. 6.7.2019]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-398>,

ČESKO. Vyhláška č. 417/2016 Sb. ze dne 13. prosince 2016 o některých způsobech označování potravin. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 2016, částka 170, [cit. 4.7.2019] Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-417>

ČESKO. Zákon č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně některých souvisejících předpisů. *In: Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 38. Aktuální znění 20.5.2019 - 18.5.2020 (verze 35), [cit. 29.6.2019]. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-110>

Seznam příloh

Příloha 1 – Dotazník o přehledu značení a složení poživatin

Příloha 2 – Dotazník o přehledu značení a složení poživatin – správné odpovědi

Seznam grafů

Graf č. 1: Jaký je Váš věk? – Muži

Graf č. 2: Jaký je Váš věk? - Ženy

Graf č. 3: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání? Muži

Graf č. 4: Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání? Ženy

Graf č. 5: V jak velkém městě žijete? Muži

Graf č. 6: V jak velkém městě žijete? Ženy

Graf č. 7: V jakém typu prodejny nejčastěji nakupujete? Muži

Graf č. 8: V jakém typu prodejny nejčastěji nakupujete? Ženy

Graf č. 9: Zajímáte se o složení poživatin, které nakupujete? Muži

Graf č. 10: Zajímáte se o složení poživatin, které nakupujete? Ženy

Graf č. 11: Sledujete při nákupu složení poživatin? Muži

Graf č. 12: Sledujete při nákupu složení poživatin? Ženy

Graf č. 13: Podle čeho si primárně vybíráte poživatiny při nákupu? Muži

Graf č. 14: Podle čeho si primárně vybíráte poživatiny při nákupu? Ženy

Graf č. 15: Našli jste na obale poživatin vždy všechny informace, které jste potřebovali?
Muži

Graf č. 16: Našli jste na obale poživatin vždy všechny informace, které jste potřebovali?
Ženy

Graf č. 17: Smí se prodávat poživatiny s prošlým datem minimální trvanlivosti? Muži

Graf č. 18: Smí se prodávat poživatiny s prošlým datem minimální trvanlivosti? Ženy

Graf č. 19: Smí se prodávat poživatiny po datu „spotřebujte do?“ Muži

Graf č. 20: Smí se prodávat potraviny po datu „spotřebujte do?“ Ženy

Graf č. 21: Co je to aspartam? Muži

Graf č. 22: Co je to aspartam? Ženy

Graf č. 23: Čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“? Muži

Graf č. 24: Čím se odlišuje pečivo označené jako „cereální“? Ženy

Graf č. 25: Čím se odlišuje pečivo celozrnné? Muži

Graf č. 26: Čím se odlišuje pečivo celozrnné? Ženy

Graf č. 27: Jaká kritéria musí splňovat marmeláda? Muži

Graf č. 28: Jaká kritéria musí splňovat marmeláda? Ženy

Graf č. 29: U ovocných a zeleninových šťáv platí: - Muži

Graf č. 30: U ovocných a zeleninových šťáv platí: - Ženy

Graf č. 31: Co znamená, že je potravina bez tuku? Muži

Graf č. 32: Co znamená, že je potravina bez tuku? Ženy

Graf č. 33: Kdy mohou být nudle prodávány jako „babiččiny“? Muži

Graf č. 34: Kdy mohou být nudle prodávány jako „babiččiny“? Ženy

Graf č. 35: Párek smíme označit jako „telecí párek“ v případě, že: Muži

Graf č. 36: Párek smíme označit jako „telecí párek“ v případě, že: Ženy

Graf č. 37: Co je to stolní máslo? Muži

Graf č. 38: Co je to stolní máslo? Ženy

Graf č. 39: Čerstvé mléko - Muži

Graf č. 40: Čerstvé mléko - Ženy

Graf č. 41: Mléko polotučné - Muži

Graf č. 42: Mléko polotučné - Ženy

Graf č. 43: Co znamená, že byla potravina „fortifikována“?- Muži

Graf č. 44: Co znamená, že byla potravina „fortifikována“?- Ženy

Graf č. 45: Co je to margarín? Muži

- Graf č. 46: Co je to margarín? Ženy
- Graf č. 47: Které z následujících tvrzení je platné v případě kojenecké vody? - Muži
- Graf č. 48: Které z následujících tvrzení je platné v případě kojenecké vody? - Ženy
- Graf č. 49: Co znamená označení „gluten free“? - Muži
- Graf č. 50: Co znamená označení „gluten free“? - Ženy
- Graf č. 51: První číslo na kódu vaječné skořápky označuje: - Muži
- Graf č. 52: První číslo na kódu vaječné skořápky označuje: - Ženy
- Graf č. 53: Co je to tuzemák? - Muži
- Graf č. 54: Co je to tuzemák? - Ženy
- Graf č. 55: Nealkoholické pivo: - Muži
- Graf č. 56: Nealkoholické pivo: - Ženy
- Graf č. 57: Panenský olej: - Muži
- Graf č. 58: Panenský olej: - Ženy
- Graf č. 59: Biopotraviny: - Muži
- Graf č. 60: Biopotraviny: - Ženy
- Graf č. 61: Kdy smí nést výrobek označení klasa? - Muži
- Graf č. 62: Kdy smí nést výrobek označení klasa? - Ženy
- Graf č. 63: U kterých z následujících poživatin se nemusí uvádět složení? - Muži
- Graf č. 64: U kterých z následujících poživatin se nemusí uvádět složení? - Ženy
- Graf č. 65: Informace na obale: - Muži
- Graf č. 66: Informace na obale: - Ženy