
Univerzita Karlova
Právnická fakulta
Katedra práva životního prostředí

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Potravinové právo v České republice a v zahraničí

Prof. JUDr. Milan Damohorský, DrSc.
Magdaléna Hadačová
Adamcova 7, Brno
Brno, 2008

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci zpracovala samostatně a že jsem v ní vyznačila všechny prameny, z nichž jsem čerpala, způsobem ve vědecké práci obvyklým.

V Brně, dne 26.5.2008



podpis

Poděkování

Děkuji panu Prof. JUDr. Milanovi Damohorskému, DrSc. za cenné rady a připomínky, které mi poskytl při realizaci této práce.

Obsah:

1. Úvod.....	1
1.1 Potraviny	2
1.2 EU a potraviny.....	3
1.3 Situace v sektoru potravin v ČR.....	4
1.4 Prameny právní úpravy.....	5
2. Označování potravin.....	8
2.1 Právní úprava v EU.....	8
2.2 Právní úprava v ČR.....	8
2.3 Označování potravin povinnými údaji na obalu určeném pro spotřebitele a na vnějších obalech... <td>10</td>	10
3. Balení potravin.....	15
3.1 Funkce obalu.....	15
3.2 Právní úprava obalů.....	16
3.3 Odpady z potravinářských obalů.....	19
4. Reklamace potravin.....	21
5. Geneticky modifikované organismy.....	22
5.1 Pojem.....	22
5.2 Právní úprava GMO.....	23
5.3 GMO z hlediska výroby a užití potravin.....	25
6. Ekologické zemědělství.....	27
6.1 Pojem.....	27
6.2 Prameny právní úpravy.....	27
6.3 Podmínky ekologického zemědělství.....	29
6.4 Bioprodukt a biopotravina.....	30
7. Bezpečnost potravin.....	32
7.1 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF).....	32
7.2 Sledovatelnost a stahování výrobků z trhu.....	34
7.3 Výrobní a hygienická praxe.....	35
7.4 Systém kritických bodů (HACCP).....	37
7.5 Ochrana zdraví spotřebitele.....	40
8. Ochrana zemědělských a potravinářských výrobků.....	43
8.1 Označení původu a zeměpisná označení.....	43
8.2 Zaručené tradiční speciality.....	45
8.3 Národní značka kvality KLASA.....	46
9. Alimentární onemocnění.....	48
9.1 Zdroje ohrožení člověka.....	48
9.2 Listerioza.....	49
9.3 Bovinní spongiformní encefalopatie (BSE).....	51
9.4 Ptačí chřipka	53

10. Orgány státního dozoru nad potravinami.....	56
10.1 Orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ).....	57
10.2 Orgány veterinární správy.....	60
10.3 Státní zemědělská a potravinářská inspekce.....	65
10.4 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.....	67
11. Závěr.....	69
12. Seznam použité literatury.....	73
13. Přílohy.....	75

1. Úvod

Tato práce se zabývá tématem, které je velice rozsáhlé a týká se každého z nás. Jeho obsah nebyl touto prací vyčerpán, to by nebylo ani možné, ale byla zde nastíněna problematika potravin a právní úprava potraviny regulující nejen v České republice, ale i na evropské úrovni, protože se jedná o oblast dnes již značně unifikovanou evropským komunitárním právem. Ústředním tématem je jakost a zdravotní nezávadnost potravin. Při psaní jsem vycházela zejména z právních předpisů České republiky, nařízení a směrnic Evropské unie. Chybějící odbornou literaturu jsem se snažila nahradit alespoň internetovými prameny a aktuálními články z odborných časopisů.

Příroda zajišťuje člověku základní biologické podmínky pro jeho život, mezi nimi i potravu. Pokrok nezastavíme a s ním nezastavíme ani nadměrné čerpání přírodních zdrojů, mnohdy neobnovitelných. Sever se stává bohatším, Jih naopak ještě chudším. Zemědělství je také jednou z příčin ekologických problémů, způsobuje kontaminaci půdy, znečišťuje povrchovou a podzemní vodu, ohrožuje klimatický systém atd. V poslední době se však rozmáhá trend ekologického zemědělství, šetrnějšího k přírodě. Mnozí z nás si totiž začali uvědomovat, že příroda není bezedná studnice a kromě trendu brát a znečišťovat je třeba také dávat a starat se.

Právní předpisy tvorící potravinové právo jsou součástí zemědělského práva. Ústředním orgánem státní správy v oblasti zemědělství je Ministerstvo zemědělství ČR. Jeho kompetence jsou upraveny zákonem č. 2/1969 Sb., o zřízení ministerstev a jiných ústředních orgánů státní správy České republiky (tzv. kompetenční zákon). V oblasti potravin si kompetence mezi sebe dělí především Ministerstvo zemědělství ČR (řídí Českou zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu ČR, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský) a Ministerstvo zdravotnictví ČR (ochrana veřejného zdraví, hygiena, zdravotní nezávadnost). Ve věcech životního prostředí, které je úzce spjato se zemědělstvím i potravinářstvím, vykonává vrchní státní dozor Ministerstvo životního prostředí ČR.

1.1 Potraviny

Skladba našeho jídelníčku a kvalita surovin použitých k přípravě pokrmů je jedním z velmi důležitých faktorů ovlivňujících naše zdraví. Je to dlouho podceňovaná či nedoceňovaná problematika, která v době všeobecného zájmu o kvantitativní růst potravinářské produkce nenacházela patřičný zájem v odborných kruzích, ani u samotných konzumentů. Dlouhodobá tendence zaměřená na masovou spotřebu za co nejnižších výrobních nákladů má obrovskou setrvačnost. Setkáváme se s ní i dnes a budeme se nejspíš setkávat ještě řadu dalších let. A to tím spíše, že zájmy na straně výrobců i spotřebitelů se mění jen velmi zvolna a ne vždy zcela racionálně.

Prakticky celé dějiny lidstva jsou protkány bojem o potravinové zabezpečení společnosti, který v jejím vývoji hrál klíčovou úlohu. I nedávné dějiny vyspělé západní civilizace nesou jeho výrazné stopy. Teprve v období po první světové válce zaznamenáváme takový razantní nástup výkonnosti v zemědělství, že dochází v některých zemích k nadprodukci. Nedostatek potravin během obou světových válek postihl prakticky celý svět, včetně zemí neutrálních a neválčících.

Z válečného nedostatku se západní Evropa dostávala poměrně rychle hlavně díky mezinárodní pomoci (zpočátku UNRRA¹, později americký Marshallův plán²) a rychlé obnově tržní ekonomiky v mírových podmínkách. Naproti tomu východní Evropa potravinový deficit likvidovala daleko pomaleji následkem nucené zemědělské kolektivizace a málo efektivního hospodářství vůbec.

V této atmosféře chronického nedostatku byla samozřejmě kvantita upřednostňována na úkor kvality a vedla mnohokrát až ke komickým snahám ovlivňovat spotřebitelské chování šířením jakési pseudoosvěty. Ta se odvídela asi v následujícím duchu: „*Čeho jsme naplánovali či vypěstovali málo, to prohlásíme za škodlivé lidskému zdraví, a pokud by něčeho byl nadbytek, označíme to naopak za produkt zdraví prospívající.*“ Zatímco v západní Evropě poválečná léta, v komunisty ovládané východní Evropě celé dlouhé období jejich nadvlády, byla spjata se snahou

¹ United Nation Relief and Rehabilitation Administration = Správa Spojených národů pro hospodářskou pomoc a obnovu

² Plán evropské obnovy (European Recovery Program) byl plán přijatý Kongresem 3. dubna 1948 s cílem organizovaně zabezpečit americké úsilí pomoci poválečné Evropě. V důsledku odmítnutí ze strany krajin východního bloku, byl plán omezený jen pro západní Evropu. Plán poprvé vyhlásil státní tajemník USA George C. Marshall.

vyrábět potraviny v maximálním množství, v pozdějších letech se začala projevovat snaha v širší míře nabídnout konzumentům kvalitnější, i když dražší výrobky.

Příklon ke kvalitnějším potravinám je především spojován s vyšší kupní silou obyvatel. Významnou úlohu zde sehrálo i poznání, že dlouhá léta aplikace chemizace v potravinářství sice přinesla zvýšení smyslové atraktivity a trvanlivosti jejích produktů, měla však i negativní dopady v podobě zátěže lidského organismu přijímáním malých, ale soustavně dodávaných látek nepřírodního charakteru. S těmi se náš organismus nedokázal vždy dobře vyrovnat a lékařská věda přinesla důkazy o jejich zhoubném vlivu. Jedním ze známějších příkladů je třeba negativní působení benzenu, který byl jako účinný konzervant hojně přidáván do hořčice. Jinými známými prostředky, negativně na naše tělo působící, jsou například dusitanы. Mnoho negativních působení nebylo dlouho známo a přišlo se na ně až při zkoumání příčin velkého zvýšení případů alergií nebo rakovin. Zároveň se ukázalo, že potraviny vyráběné na čistě přírodní bázi podobné následky nezpůsobují a začalo se tedy s jejich propagací, která vyústila i do většího příklonu k ekologickému zemědělství.

V současné době je již jen na nás, jaké výrobky si pro svoji potřebu budeme kupovat. Zda upřednostníme kvalitu a ozdravíme svůj organismus nebo budeme vybírat jen podle ceny.

1.2 EU a potraviny

Vstup naší republiky do Evropské unie (EU) přinesl pro naši společnost velkou šanci zapojit se do rychlého rozmachu společenských vztahů na všech úrovních. V souvislosti s otevřením domácího trhu volnému pohybu zboží, bez ochranných barier, došlo k nárůstu tvrdé konkurence výrobků, která na jedné straně vyřazuje ty nejslabší, na druhé straně posiluje zdatné. Toto platí v plném rozsahu také pro celé potravinářské odvětví.

Kromě dlouhodobého trendu ve zvyšování jakosti potravin v rámci EU, rozmanitosti jejich sortimentu, úrovně obalů a nabídky v obchodní síti, se v posledních letech věnuje ze strany EU vysoká pozornost bezpečnosti – zdravotní nezávadnosti potravin, která je zcela prioritní před ostatními požadavky. Právě tyto aspekty - jakost

a bezpečnost potravin - patří mezi dlouhodobé úkoly, které si vytkla EU a zapracovala je do trvalého cíle ochrany zdraví a ekonomických zájmů spotřebitelů.

K zajištění naplnění tohoto cíle jsou vydávány Evropskými společenstvími (ES) předpisy, které tyto oblasti regulují ať již přímo – bezprostředně závaznými předpisy (nařízení, rozhodnutí), nebo prostřednictvím a transformací do národních předpisů členských zemí (směrnice, doporučení). V současné době celkový počet všech předpisů ES v oblasti potravin dosahuje počtu několika set, z toho bezprostředně závazné předpisy počtu více než sto. Takto rozsáhlý soubor předpisů, doplněný o několik desítek závazných předpisů národních (zákony, vyhlášky) je velmi náročný na jejich zvládnutí a praktickou realizaci.

1.3 Situace v sektoru potravin v ČR

Potravinářský průmysl ČR patří k tradičním a strategicky významným odvětvím zpracovatelského průmyslu. Jeho rozhodujícím vstupem je agrární produkce, a to většinou domácího původu.³ Zpracovaná agrární produkce je umístěna především na národní a evropský trh. Potravinářský sektor je jedním z ekonomických pilířů, představující zhruba 10% přidané hodnoty zpracovatelského průmyslu a stejný podíl na zaměstnanosti. Národní zájem na soběstačnosti ve výrobě potravin se stává naléhavým zejména v krizových situacích.

Jen malá část agrární produkce v současnosti i v budoucnosti nebude zpracovávána a půjde přímo na trh. To je důsledek změn v životním stylu a i produkty, které jsou spotřebovávány v čerstvém stavu, jsou zpracovávány v zájmu zkrácení a usnadnění kuchyňské úpravy. Další část agrární produkce je zpracována na průmyslová krmiva a jen menší část produkce z uvolněných ploch, které co do rozsahu v našich podmírkách porostou, bude určena k nepotravinářskému využití.⁴

Určení dimenze potravinářského sektoru a jeho následující rozvoj v horizontu dalších let však bude dán především jeho schopností nabízet stále více zpracovaných produktů, polotovarů, hotových jídel či mrazírenských výrobků, a to v postupně rozmanitějším jakostním a váhovém sortimentu jednotlivých druhů potravin. Tento

³ www.mze.cz

⁴ Časopis Ekonom, duben 2008 – článek: Potravinová krize – Hladová vzpoura – autor Petr Němec

požadavek vyplývá ze změn životního stylu a sociálních podmínek, které vedou ke snížení počtu členů domácnosti, zvyšování počtu zaměstnaných žen, poklesu předávání kuchařských znalostí z generace na generaci a rozširování požadavků na vlastnosti potravin podle stále členitějších skupin spotřebitelů.

1.4 Prameny právní úpravy

Před vstupem do EU nebyla předmětem právní úpravy v ČR pravovýroba. Česká právní úprava musela být harmonizována s evropskou, která se řídí zásadou „*od farmy, po vidličku*“ a upravuje tedy celý proces výroby potravin. Sekundární právo ES je tvořeno právními akty, jež přijímají instituce EU. Těmito právními akty jsou nařízení, směrnice, rozhodnutí, stanoviska a doporučení.

Nařízení jsou obecně a přímo závazné právní akty. Vztahují se na všechny členské státy a stávají se součástí jejich právního řádu ihned pro svém schválení. Pokud jsou v rozporu se zákony některého členského státu, platí vždy nařízení ES a nikoliv ustanovení domácího práva, které mu odporuje. Nařízení přímo zasahuje jak členské státy, tak i vnitrostátní subjekty práva, jsou nástrojem právní unifikace a EU je užívá všude tam, kde je třeba společným rozhodnutím dosáhnout jednoty v obsahu i formě zákona. Typickým příkladem oblasti regulované především prostřednictvím nařízení je společně prováděná zemědělská politika.

Směrnice jsou právními akty, které zavazují zúčastněné státy provést ve svém právním řádu k jednotnému datu určité změny tak, aby si právo jednotlivých států neodporovalo a poskytovalo srovnatelnou úroveň ochrany. Nemají tedy obecnou závaznost, zavazují pouze členské státy. Směrnice jsou nástrojem harmonizace národních právních řádů, neboť poté co jsou na úrovni EU schváleny, mají jednotlivé členské státy povinnost je převést vnitrostátní právní normou do svého právního řádu. Svým obsahem jsou pak jejich předpisy harmonizované, formou se však mohou lišit. V tom tkví pružnost směrnice jako právního aktu: členské státy mohou v souladu se svými právními tradicemi rozhodnout, jak je budou nejlépe realizovat.⁵

⁵ www.euroskop.cz

Právní úprava v ČR

Základním předpisem, který upravuje oblast potravin je zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. Podmínky pro zajištění schopnosti českého zemědělství zabezpečit základní výživu obyvatel vytváří zákon č. 252/1997 Sb., o zemědělství. Živočišných produktů se dotýká zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), rostlinných produktů pak zákon č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči a o změně některých souvisejících zákonů. Ekologické zemědělství upravuje zákon č. 242/2000 Sb., zákon č. 78/2004 Sb., naopak upravuje nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty.

Působnost státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI), která je dozorovým orgánem nad zemědělskými výrobky, s výjimkou živočišných produktů (ty dozoruje veterinární správa upravená veterinárním zákonem), upravuje zákon č. 146/2002 Sb. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZUZ) je upraven zákonem č. 147/2002 Sb. Státní zdravotní dozor vykonávají orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ) podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

Vinohradnictví a vinařství je upraveno zákonem č. 321/2004 Sb., ochrana chmele zákonem č. 97/1996 Sb. Výrobu, dovoz, používání, balení, označování, dopravu a uvádění do oběhu krmiv upravuje zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech. Obaly z potravin a jejich likvidaci upravuje zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů a částečně i zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů. Označení původu a zeměpisné označení upravuje zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a o změně zákona o ochraně spotřebitele.

Z důležitých podzákonních předpisů je třeba zmínit vyhlášku č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, vyhlášku č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby a jednotlivé komoditní vyhlášky (např. vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje).

Právní úprava v EU

Základním nařízením v oblasti potravin je nařízení č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřízuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Všeobecná pravidla hygiény potravin pro provozovatele potravinářských podniků stanoví nařízení

č. 852/2004, o hygieně potravin. Toto nařízení doplňuje nařízení č. 853/2004, o hygienických předpisech pro potraviny živočišného původu a nařízení č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

Označování se týká směrnice 2000/13/ES o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy. Nařízení č. 1935/2004 upravuje materiály a předměty určené pro styk s potravinami. Ochrany označování se týká nařízení č. 510/2006, o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin a nařízení č. 509/2006, o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality. Geneticky modifikované organismy upravuje nařízení č. 1829/2003/ES, o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech a nařízení č. 1830/2003/ES, o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů a o změně směrnice 2001/18/ES. Ekologické zemědělství na evropské úrovni je pak upraveno nařízením č. 2092/91/ES, o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin.

Tímto výčtem byly zmíněny nejdůležitější předpisy v oblasti potravin v ČR a v EU, právní úprava je však ještě daleko rozsáhlejší.

2. Označování potravin

2.1 Právní úprava v EU

Základním předpisem pro označování potravin v Evropské unii je směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy. Její ustanovení jsou zapracována ve vyhlášce č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

Protože obezita se stává vážným problémem v celé Evropě, předložila Evropská komise nová přísnější pravidla pro označování potravin. Dne 30.ledna 2008 přijala návrh⁶ nového předpisu o označování potravin. Chce tak pomoci spotřebitelům vybírat si zdravější potraviny; etikety by měly být srozumitelnější, důležité údaje napsané větším písmem pro snadnou orientaci spotřebitele. Podle výrobců potravin je však tento návrh neprověditelný. Má být vydáno komplexní nařízení o označování náhradou za dosavadní směrnice 2000/13/ES a 90/496/EHS o nutričním označování potravin. Pokud by byl předpis přijat v navrhovaném znění, zavádí:

- povinné označení na přední straně obalu pro daný soubor výživových látek: energie, celkový tuk, nasycené tuky, uhlovodany, přidaný cukr a sůl,
- minimální velikost písma na štítku je stanovena na 3 mm,
- zadní strana obalu musí obsahovat povinné informace o denním množství a také doporučit průměrnou potřebu energie pro muže a ženy ve věku od 19 do 50 let, kteří mají normální váhu a kondici.

Návrhem se nyní bude zabývat Rada a Parlament EU. Po vstupu nařízení v platnost, bude mít průmysl tříleté přechodné období na zavedení požadovaných změn, malé a střední podniky pětileté.

2.2 Právní úprava v ČR

Základní právní normou pro označování potravin je zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících

⁶ ec.europa.eu, www.euractiv.cz

zákonů a prováděcí vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků. Údaje uváděné na obalech potravin jsou pro spotřebitele základním zdrojem informací při výběru ze širokého spektra výrobků. Před rokem 1989 se potraviny vyráběly v úzkém sortimentu podle jednotných norem, takže nebylo potřeba složité označování a zákazník ani neměl možnost z čeho vybírat. Dnes je situace náročnější pro spotřebitele i pro výrobce.

Ustanovení § 6 zákona stanoví povinné údaje na obalu potraviny, který je určen k prodeji spotřebiteli a dále obalů skupinových, přepravních a jiných, tj. obalů vnějších. Ustanovení § 7 zákona stanoví povinné údaje na potravině zabalené mimo provozovnu výrobce a bez přítomnosti spotřebitele. Jde o některé druhy potravin (např. uzeniny, čerstvé ovoce, zelenina, pekařské a jiné výrobky), které výrobce dodá prodejci a ten je ve svých prostorách rozváží, zabalí a označí. Ustanovení § 8 zákona stanoví povinné písemné údaje u nebalených potravin, které prodejce musí vhodně umístit u nabízené nebalené potraviny, například na vývěsné tabuli, cedulkách apod. Povinností výrobce je sdělit veškeré povinné údaje podle ustanovení § 6 zákona prodejci nebo dalšímu distributorovi.

Zákon ani prováděcí vyhlášky nestanovují, až na některé výjimky, jak má být povinný údaj na obalu umístěn, nestanovuje se výška písma ani číslic, nezakazují uvádět další informace o výrobku, samozřejmě za podmínky, že jsou pravdivé, nebo nejsou v rozporu s jinými právními předpisy (zákonem o reklamě apod.). Povinné údaje musí být vždy v jazyce českém, avšak není zakázáno, aby byly uváděny včetně dalších informací v jiných jazycích. Veškeré údaje na obalu musí být pro spotřebitele srozumitelné, čitelné, nezakryté, nesmazatelné, vyjádřené v nekódované formě a pravdivé.

Způsob označování potraviny nesmí uvádět spotřebitele v omyl pokud jde o vlastnosti, množství či původ potraviny. Potravině nesmějí být přisuzovány vlastnosti a účinky, které nemá a zároveň nesmí být vyvoláván dojem, že vykazuje zvláštní charakteristické vlastnosti, když ve skutečnosti mají tyto vlastnosti všechny podobné potraviny (§ 4 vyhlášky).

2.3 Označování potravin povinnými údaji na obalu určeném pro spotřebitele a na vnějších obalech⁷

Obchodní firma

Na každém obalu s potravinou, vyrobenou v ČR nebo dovezenou ze zahraničí, musí být uvedena buď obchodní firma výrobce, prodejce nebo balíky a jeho sídlo, pokud jde o právnickou osobu, nebo jméno a místo podnikání, pokud jde o fyzickou osobu (§ 6 odst. 1 písm. a) zákona). V případě tuzemského výrobce či prodejce by uvedené údaje měly být totožné s těmi v obchodním rejstříku. U těchto výrobků nemusí být uvedena země původu – ČR. U zahraničního výrobku musí být země původu uvedena, pokud to není zřejmé již ze sídla zahraničního výrobce. Jestliže se výroba realizuje ve více zemích, země původu je ta, ve které byla provedena poslední úprava potraviny, která upravila její konečné vlastnosti.

U dovážených potravin zákon neukládá, kdo z uvedených podnikatelů musí být uveden na obalu. Dovozce však odpovídá za to, že výrobek vyhovuje všem stanoveným požadavkům v dané zemi. Za výrobce se může označit také ten, kdo provedl některou z činností zahrnutých do definice pojmu „výroba potravin“ (§ 2 písm.m) zákona). Nejčastějším případem je balení potraviny, a proto například u rýže, luštěnin, kávy, kakaa aj. jsou za výrobce označeny *Balírny obchodů, Čokoládovny apod.*, které tyto výrobky balily.

Pokud je na obalu uveden pouze prodejce - například supermarket, který si u vlastního výrobce objednal potravinu tzv. na míru, tj. podle dohodnutých parametrů a podmínek, odpovídá v plném rozsahu za tuto potravinu, včetně sankcí za nedodržení závazných požadavků.

Název potraviny

Jedná se o název stanovený podle legislativních pravidel zakotvených v prováděcích vyhláškách, vyjadřující charakter potraviny. Správně zvolený název je jedním z nejdůležitějších údajů, vztahují se k němu další konkrétní údaje a povinnosti (jakostní a zdravotní požadavky, skladovací a přepravní podmínky, datum

⁷ Suková, I. - Průvodce označováním potravin, ÚZPI Praha 2007

Škopek, B. - Voldřich, M. a kolektiv autorů - Praktická příručka výrobce a prodejce potravin , Verlag Dashöfer, s.r.o, Praha 2004

použitelnosti). Název potraviny musí být doplněn údajem o způsobu úpravy potraviny, tj. v jakém fyzikálním stavu se nachází (mletá, sušená, zmrazená, koncentrovaná, uzená). Tyto údaje se nepoužijí, jsou-li již věcně obsaženy ve vlastním názvu, jako například mouka (§ 3 odst. 5 vyhlášky).

Platí, že musí být použit takový název, aby si spotřebitel nemohl jeho význam nesprávně vykládat. Z toho důvodu je často ve vyhláškách týkajících se jednotlivých skupin potravin určeno označení druhu, skupiny nebo podskupiny a definice tohoto označení. Tzn. že je stanovenco co musí splňovat potravina, použije-li se pro ni určitý název. Pokud pro některou potravinu není stanovenno označení druhu, skupiny nebo podskupiny, použije se název odvozený od základní použité suroviny nebo technologie.

Množství výrobku

Údaj o množství výrobku představuje vždy čisté množství potraviny bez obalu (netto). Pokud je balená potravina v nálevu, musí být uvedena kromě celkové hmotnosti i hmotnost pevné složky po odkapání (§ 6 odst. 1 písm. c) zákona).

Množství výrobku se uvádí v jednotkách hmotnosti (g, kg) nebo v jednotkách objemu (ml, cl, l) podle charakteru potraviny. Na tento údaj navazuje stanovená přípustná záporná odchylka, jejíž dodržení je předmětem kontroly dozorových orgánů. Tato odchylka je u většiny druhů potravin stanovená v příslušné komoditní vyhlášce, a tudíž se nemusí označovat na obalu potraviny. U těch druhů potravin, kde odchylky nejsou stanoveny ve vyhláškách, je povinností výrobce, aby odchylku pro svůj výrobek stanovil sám a označil ji u jmenovitého množství na obalu. Může být stanovena v % nebo počtem jednotek, kterými je množství potraviny označeno (§ 5 vyhlášky).

Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti

Datem použitelnosti se označí potraviny, které podléhají rychle mikrobiologické zkáze (§ 6 odst. 1 písm. d) zákona). Údržnost těchto potravin je zaručena pouze po stanovenou dobu, po jejímž uplynutí dochází k rychlému poklesu zdravotní nezávadnosti. Zákon zakazuje uvádět do oběhu potraviny po projití data použitelnosti a potraviny již do oběhu uvedené přikazuje z oběhu vyřadit.

Dobou minimální trvanlivosti se označují potraviny, které nepodléhají rychle zkáze. Zákon umožňuje jejich uvádění do oběhu i po projití tohoto data, ale jen

v případě, že jsou zcela zdravotně nezávadné a jsou odděleně umístěny ve skladech a prodejnách od ostatních potravin a viditelně označeny, že jsou prošlé (§ 10 zákona).

U některých druhů potravin příslušná komoditní vyhláška stanoví, že musí být označeny výhradně datem použitelnosti. Jedná se o mastné výrobky netrvanlivé, mléčné výrobky apod. U ostatních druhů potravin rozhodne o označení výrobce, protože jejich charakter a údržnost zná nejlépe. Vyhláška v ustanovení § 6 odst. 4 dokonce uvádí skupiny potravin, které se nemusí označit výrobce – čerstvé ovoce a zelenina, lží, lihoviny a alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nad 10 %, víno, pečivo určené ke spotřebě do 24 hodin, přírodní sladidla, žvýkačky apod.

Dobu vyjádřenou konečným datem použitelnosti nebo minimální trvanlivosti stanoví ve všech případech sám výrobce. Přebírá tak zodpovědnost za to, že doba údržnosti je stanovena objektivně tak, aby potravina uchovávaná za stanovených podmínek nezměnila svou jakost a zdravotní nezávadnost. Potravina musí být označena současně i způsobem skladování. Datum minimální trvanlivosti na obalu se uvede slovy: „minimální trvanlivost do...“ (§ 6 odst. 1 vyhlášky), datum použitelnosti se uvede slovy: „spotřebujte do...“ (§ 6 odst. 5 vyhlášky).

Podmínky skladování

Zákon ukládá označit obaly potravin údaji o způsobu skladování v těch případech, kdy by nesprávným nebo nevhodným skladováním mohlo dojít k poškození zdravotní nezávadnosti, případně ke zhoršení jakosti (§ 6 odst. 1 písm. f) zákona). Údaje o skladování slouží nejen spotřebiteli, ale i podnikatelům, kteří s potravinou manipulují v procesu oběhu až k vlastnímu prodeji. V prováděcích komoditních vyhláškách jsou stanoveny konkrétní podmínky a údaje o skladování (přípravě, nabízení k prodeji, prodeji). Jedná se nejčastěji o konkrétní teploty potraviny, ovzduší, vlhkost vzduchu, bez přímého světla apod.

Způsob použití potravin

Povinnost označovat způsob použití na obalu je stanovena zákonem obecně, tj. v závislosti na zvážení výrobce, kromě těch případů, které jsou specifikovány v ustanovení § 7 vyhlášky. Především se tato povinnost týká:

- potravin, které jsou určeny, vyrobeny a baleny pro mikrovlnný ohřev těsně před použitím,

- potravin, u kterých je nezbytná tepelná úprava před vlastní spotřebou (označení se týká jen potravin u kterých to spotřebitel neumí bezpečně odhadnout),
- potravin, které vyžadují před spotřebou úpravu ředěním nebo rozpouštěním v tekutině (sirupy, sušené mléko).

Složení potraviny

Složení potraviny má zásadní význam pro spotřebitele. Zákon ukládá povinnost uvádět ve složení potraviny všechny použité suroviny, přídatné látky, látky určené k aromatizaci a potravní doplňky stanovenými názvy (§ 6 odst. 1 písm. i) zákona). Na obalu se výčet použitých složek uvádí v sestupném pořadí, podle hmotnostních podílů v potravině. V určitých případech se nemusí složky na obalu uvádět, jde o případy tzv. jednosložkových potravin, kdy název potraviny je prakticky totožný s touto složkou nebo název potraviny jasně identifikuje. Může se jednat i o potravinu, která obsahuje nepatrná množství jiných složek a uvádění na obalu by zbytečně zatěžovalo etiketu (pivo).

Při použití vody se tato složka uvádí na obalu jen v případě, že její konečný obsah ve výrobku činí více než 5 %. U lihovin se obsah přidané vody neuvádí, přestože je jí zde více než 50 %. V případě přidání vody jako složky, která se v procesu výroby odpáří i jen částečně (pečivo), neuvádí se na obalu (§ 8 vyhlášky).

Označení šarže

Šarže je množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek (v určitém časovém úseku nebo z určité dodávky suroviny). Cílem označování šarže je možnost dohledat v případě zjištěné závady její zdroj a umožnit stažení potraviny z trhu. Šarže se nemusí uvádět pokud datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti obsahuje den a měsíc (§ 6 odst. 1 písm. j) zákona). Označení šarže nebývá pro spotřebitele důležitým údajem s výjimkou situací, kdy je například vyhlášeno, že určitá šarže je zdravotně závadná. Šarže se uvede písmenem „L“ (§ 3 odst. 4 vyhlášky).

Další údaje

Údaj o určení potraviny pro zvláštní výživu. Údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví v případě přítomnosti určitých vyhláškou stanovených složek (např.

fenylalanin, chinin, kofein). Je-li potravina ošetřena ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením, označí se obal slovy: „ionizováno“, „ošetřeno ionizací“ nebo „ošetřeno ionizujícím zářením“. V některých případech je vyžadován údaj o třídě jakosti (drůbež, vejce, šunka, ovoce, zelenina, brambory). Požadavky na třídy jakosti stanovují jednotlivé komoditní vyhlášky.

Údaje o výživové (nutriční) hodnotě uvádějí množství energie dodávané 100 g nebo 100 ml výrobku zároveň s množstvím hlavních živin jako jsou bílkoviny, sacharidy a tuky. Na obale mohou být uvedeny rovněž vitamíny, minerální látky a vláknina. Veškeré informace mohou být doplněny jejich přepočtem na jednu porci výrobku. Energie se vyjadřuje v kilokaloriích (kcal) a kilojoulech (kJ), 1 kcal = 4,2 kJ.

Od vstupu České republiky do Evropské unie je u balených potravin živočišného původu (výrobky z masa, ryb, mléka, vajec) povinné i tzv. označování zdravotní nezávadnosti, tj. uvedení identifikačních údajů výrobních podniků v oválném razítku (§ 18 odst. 1 písm. d) zákona o veterinární péči). Uvádí se značka státu (CZ), veterinární schvalovací číslo podniku a označení ES.

Údajů povinně uváděných na obalech výrobků je až příliš mnoho. Běžný spotřebitel někdy ani neví, co který údaj znamená. Právní úprava však chrání především zájmy spotřebitele, chce mu dát k dispozici dostatek informací, aby mohl sám rozhodnout, jaké potravině dá při nákupu přednost. Je důležité, zejména kvůli dnešním alergiím, aby bylo složení potraviny uvedeno úplně. Nová pravidla označování předložená Evropskou komisí by mohla zpřehlednit informacemi přeplněné etikety. Mnozí z nás ocení zejména velikost písma minimálně 3 mm.

3. Balení potravin

3.1 Funkce obalu

Obalem je zjednodušeně řečeno jakýkoliv výrobek, který slouží k pojmutí a ochraně jednoho nebo více jiných výrobků. Člení se na obaly primární (spotřebitelské), které bezprostředně chrání výrobek, sekundární (skupinové), které slouží k ochraně již zabalených výrobků a terciální (přepravní), které usnadňují manipulaci a přepravu.⁸

Každý obal má plnit tři základní funkce:

- chránit výrobek před znehodnocením především ve sféře oběhu,
- vytvořit racionální manipulační jednotku přizpůsobenou tvarem, hmotností i konstrukcí požadavkům přepravy, obchodu i spotřebitele,
- být prostředkem vizuální komunikace mezi jednotlivými partnery ve sféře oběhu zboží, zejména pak mezi výrobcem a zákazníkem.

Hlavní požadavky spotřebitele na balení jsou, aby:

- obal zaručil původní kvalitu zboží a pomohl ji uchovat co možno nejdélší dobu, a aby kvantita a autentičnost baleného zboží byla vhodně zaručena neporušeným uzávěrem,
- snadná manipulace s obalem,
- konzumace přímo z obalu (varné sáčky, misky určené pro mikrovlnný ohřev),
- možnost opětovného uzavření obalu.

Hlavní požadavky obchodu na obaly jsou:

- obal přebírá funkci prodavače a poskytuje zákazníkovi informace, které rozhodují o tom, zda si výrobek koupí či ne, základní informace, které musí obal potraviny poskytovat jsou stanoveny vyhláškou č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků,
- dnes musí být prakticky všechny obaly nabízené v obchodních řetězcích opatřeny symbolem, který může být vhodným čtecím zařízením přečten

⁸ Damohorský, M. a kolektiv – Právo životního prostředí, Praha 2007, C.H. Beck, str. 353 a.

- a automaticky počítačově zpracován, nejrozšířenější systém používaný běžně i v České republice je systém EAN (European Article Numbering), tzv. čárový kód,
- od obalu se očekává, že především upoutá pozornost zákazníka v pestré nabídce zboží a po upoutání pozornosti vzbudí přání koupit výrobek, proto musí vyvolat co nejpříznivější asociaci o kvalitě zboží,
 - hmotnost naplněných přepravních obalů je dána lidskou silou, tzn. že pro průměrného pracovníka při častém zvedání a přenášení by neměla hmotnost jednoho obalu přesahovat 30 kg, ženy pak nesmějí vykonávat práce, kde by zvedaly a přenášely břemena nad 15 kg.⁹

Při balení potravin využíváme celé škály obalových materiálů. Balení výrobků obecně má závažné důsledky ekonomické. Ovlivňuje především produktivitu práce. U malých balení může i cena balení převýšit cenu samotného baleného produktu. Zlevnit náklady na balení je možné využíváním vratných obalů, které i přes vyšší náklady na manipulaci s obaly často umožní zlevnění balení, zejména při použití skleněných vratných lahví při balení mléka, piva, nealko nápojů atd.¹⁰

3.2 Právní úprava obalů

Předpisy a nařízení vztahující se k problematice balení potravin je možné rozdělit do následujících skupin:

- obecné požadavky na obaly potravin - zákon č. 110/1997 Sb.,
- zdravotní požadavky na obaly potravin - nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004, zákon č. 258/2000 Sb., vyhláška MZ 38/2001 Sb.,
- předpisy týkající se likvidace obalového odpadu – zákon č. 477/2001 Sb., zákon č. 185/2001 Sb., směrnice 94/62/ES.

Základní požadavky na obaly potravin formuluje zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících

⁹ Ustanovení § 29 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.

¹⁰ Škopek, B. – Voldřich, M. a kolektiv autorů - Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu, 14. aktualizace, říjen 2007, nakl.Verlag Dashöfer, s.r.o.

zákonů. Základní povinnosti výrobců týkající se obalu potravin jsou upraveny v ustanovení § 5 zákona – *Balení potravin*. Podle něj je ten, kdo uvádí potravinu do oběhu, povinen zajistit patřičnou technickou konstrukci obalu tak, aby nemohlo dojít ke znehodnocení či záměně potraviny bez otevření nebo poškození obalu. V ustanoveních § 6 až § 8 zákona jsou uvedeny povinné údaje, které musí být vyznačeny na obalech potravin.

V důsledku vzájemného působení obalu a potraviny dochází vždy k transportu hmoty mezi obalem a balenou potravinou, a tím pádem ke kontaminaci potraviny složkami obalů v důsledku migrace nebo koroze obalového materiálu. Ve vyspělých zemích je proto zaveden systém kontroly kvality obalových prostředků přicházejících do kontaktu s potravinami. V České republice jsou základními předpisy nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a vyhláška MZ č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami. Výrobky určené pro styk s potravinami musí být vyrobeny v souladu se zásadami správné výrobní praxe tak, aby za normálních nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin nebo pokrmů v množství, které by mohlo ohrozit lidské zdraví, způsobit nepřijatelnou změnu ve složení potravin a ovlivnit organoleptické vlastnosti potravin (§ 3 vyhlášky).

Výrobci obalových materiálů musí vydávat písemné prohlášení o shodě s uvedenou legislativou (§ 8 odst. 4 vyhlášky). Závazná podoba tohoto prohlášení není stanovena, takže v praxi je obsah i forma prohlášení výsledkem dohody vzniklé v rámci dodavatelsko-odběratelských vztahů mezi výrobcem potraviny a dodavatelem obalového materiálu. Z důvodu zajištění kvality a bezpečnosti finálního potravinářského výrobku je pro výrobce výhodné, aby trval na prohlášení podloženém výsledky laboratorních zkoušek v laboratořích způsobilých tyto testy na odpovídající úrovni provádět a obsahujícím komplexní hodnocení hygienické způsobilosti na základě dostupných pramenů kompetentním, tj. autorizovaným pracovištěm. Je výhodné jak pro výrobce a dodavatele obalových materiálů, tak výrobce potravin získat vyjádření Státního zdravotního ústavu v Praze. V případě jakéhokoliv problému v důsledku dodatečné kontroly kvality používaných obalových materiálů pracovišti hygienické služby, bude pozice výrobce potravin výrazně výhodnější, bude-li se moci vykázat příznivým posouzením kvality tohoto materiálu od Státního zdravotního ústavu jako vrcholového orgánu hygienické služby v České republice.

Žádný posudek, byť i od nejrenomovanějšího pracoviště však nezbavuje výrobce obalových materiálů odpovědnosti za jejich kvalitu a v případě, že se prokáže porušení platných limitů a nařízení, hrozí mu pokuta až do výše 10 000 000 Kč (§ 45 zákona o obalech). Vlastní kontrolu kvality používaných obalových materiálů pak zajišťují orgány státní hygienické služby (zdravotní ústavy).

Problematiku likvidace obalového odpadu řeší zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů - jedná se o úpravu zvláštní a částečně i zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů - úprava obecná. Zákon o odpadech se na problematiku odpadů z obalů použije vždy, když zákon o obalech určitou otázku neřeší. Zákon č. 477/2001 Sb. je implementací evropské směrnice 94/62/ES a je postaven na principu sdílené odpovědnosti. Jeho úkolem je zajistit dosažení cílů evropské směrnice 2004/12/ES, především stanovených procent recyklace a využití obalových odpadů. Prováděcími předpisy k zákonu č. 477/2001 Sb. jsou nařízení vlády ČR č. 111/2002 Sb., kterým se stanoví výše zálohy pro vybrané druhy zálohovaných obalů, vyhláška Ministerstva průmyslu a obchodu ČR (MPO) č. 116/2002 Sb., o způsobu označování vratných zálohovaných obalů, vyhláška Ministerstva životního prostředí (MŽP) č. 641/2004 Sb., o rozsahu a způsobu vedení evidence obalů a ohlašování údajů z této evidence. Zákon o obalech stanoví v ustanovení § 10 pro osoby, které uvádí na trh nebo do oběhu obaly nebo balené výrobky povinnost zajistit zpětný odběr a využití těchto obalů nebo odpadů z těchto obalů. Přenos této povinnosti na jinou osobu může být realizován při převedení vlastnického práva k obalu, například při prodeji na kupce. Převod povinnosti zpětného odběru musí být uveden ve smlouvě o převodu vlastnických práv (kupní smlouvě) nebo lze uzavřít smlouvu o zajištění plnění uvedených povinností s autorizovanou osobou (§ 13 odst. 1 zákona o obalech).

Podle ustanovení § 16 zákona o odpadech odpovídají za veškeré odpady původci odpadů. Zákon postihuje odpady, které vznikají při činnosti podnikatelských subjektů (§ 4 písm. p) zákona o odpadech). Odpady z obalů je možné zařadit podle seznamu skupin odpadů podle přílohy č. 1 zákona. Balení potravin se částečně týká i zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele. Stanoví některé podmínky podnikání významné pro ochranu spotřebitele a úkoly veřejné správy v oblasti ochrany spotřebitele. Stanovuje zvláštní předpisy týkající se podmínek výroby, dovozu, prodeje a označování výrobků platné pro území ČR.

3.3 Odpady z potravinářských obalů

Podle ustanovení § 3 odst. 1 zákona o odpadech, je odpadem každá movitá věc, které se osoba zbavuje nebo má úmysl nebo povinnost se jí zbavit a přísluší do některé ze skupin odpadů uvedených v příloze č. 1 k tomuto zákonu. Odpady mnohdy představují zdroj surovin schopných dalšího využití, i přesto je však životní prostředí člověkem zatěžováno čím dál více.

V ČR ubylo divokých skládek a vytvořily se nové kapacity skládek řízených. Množství materiálu, který se skládkuje je ještě vysoké proti doporučeným způsobům nakládání s odpady.¹¹ Na skládce se obalové materiály rozpadají, mohou však znečistit půdu a podzemní vody. Různé chemické procesy probíhají ještě dalších třicet let poté, co se na skládku přivezou poslední odpadky. Ministerstvo životního prostředí ve vyhlášce č. 294/2005 Sb., o podmínkách ukládání odpadů na skládky stanoví v příloze č. 5 seznam odpadů, které je zakázáno ukládat na skládky všech skupin nebo využívat na povrchu terénu a odpady, které lze na skládky ukládat jen za určitých podmínek (§ 29 odst. 5 písm. a) zákona o odpadech).

Když už je nutné obal vyrobit, měl by se dát opětovně použít, recyklovat nebo ekologicky odstranit. Zákon o obalech v příloze č. 3 uvádí požadovaný rozsah recyklace a využití obalového odpadu, jako příklad lze uvést požadavek na recyklaci nejméně 65% obalů z papíru a lepenky do konce roku 2008. (viz příloha č. 1) Procento spalování je proti západní Evropě nízké. Skládkování zůstává zdaleka nejčastější metodou zneškodňování odpadů, poplatky za skládkování jsou příliš nízké na to, aby tlačily na aplikaci náročných, ale šetrnějších technologií. Stávající kapacita zařízení na spalování odpadů je malá a navíc ani zdaleka není využívána. Spalování zmenší objem odpadu, ale do ovzduší unikají kyselé plyny a dioxiny. Některé spalovny využívají energii a zachycují kyselé zplodiny.

K převzetí odpadu do svého vlastnictví je oprávněna pouze právnická osoba nebo fyzická osoba oprávněná k podnikání, která je provozovatelem zařízení k využití nebo k odstranění nebo ke sběru nebo k výkupu určeného druhu odpadu (§ 12 odst. 3 zákona o odpadech).

Prioritní tendencí je prevence vzniku obalů (§ 3 zákona o obalech). Znamená to omezování obalů, snižování jejich hmotnosti – zeslabení stěny obalu, nahrazení lehčím

¹¹ Potravinářství – ÚZPI, Praha 2000

materiálem. Těžká skleněná láhev byla vytlačena vrstvenou krabicí u mléka a mléčných výrobků, ovocných nápojů aj. Některé nápoje přešly z těžkého skla do lehkých a tenkých plechovek.

V dnešní době je nejběžnějším obalem nápojů PET lahev (PET = polyetylentereftalát). PET je oproti sklu prostupnější pro plyny. Oxid uhličitý prchá z minerálek, ovlivňuje to jejich trvanlivost a vyrovnává se přídavkem oxidu. Abychom PET lahví jen nekřivdili, tak ekobilance dokázaly, že spotřeba energie při dopravě těžkých skleněných lahví zatěžuje životní prostředí a zvyšuje náklady. Zatížení životního prostředí během dopravy je shodné při vzdálenosti 150 km u skla a 400 km u PET.

Plasty jsou progresivním obalovým materiálem, balí se do nich polovina všech potravin. Při jejich recyklaci narázíme na problém, že jsou v odpadu ve směsi. Vyčištěná směs plastů se granuluje nebo se přímo formuje na výrobky, které nemají nároky čistých plastů jako jsou kartáče, květináče, lavičky v parku. Sklo ze sběru se čistí a přidává do sklářského kmene. Problémem bývá čistota sběrné suroviny. Nečistoty představuje papír z etiket, lepidlo, uzávěry. Recyklace papíru má starou tradici, odpadový papír se používá k výrobě balícího papíru, kartonu, vlnité lepenky, toaletního papíru a novinového papíru. Opětovnou recyklací kvalita papíru klesá.

Snaha vytvořit dokonalou obalovou vrstvu vedla ke kombinacím různých materiálů. To pak ale přináší komplikace při zneškodňování odpadu. Právní úprava odpadů z obalů reguluje povinnosti právnických a podnikajících fyzických osob. Regulace domácností však chybí. Kontejnery na PET lahve, sklo či papír na každém rohu či informace o zhoršujícím se životním prostředí nejsou dostatečným impulsem k třídění odpadu, tím by mohla být zákonná úprava a odstrašující pokuty nebo skládka či spalovna za vlastním domem.

4. Reklamace potravin

Podle ustanovení § 620 odst.1 zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, mají trvanlivější potraviny, tj. potraviny označené datem minimální trvanlivosti reklamační lhůtu 8 dní. Podle ustanovení § 626 odst. 2 téhož zákona, mají potraviny rychle se kazící, tj. označené datem použitelnosti, reklamační lhůtu jen do druhého dne po nákupu. Reklamace zkažené či jinak poškozené potraviny je třeba uplatňovat v místě nákupu.

Potravina s prošlým datem použitelnosti již nesmí být nabízena, spotřebitel může reklamovat, že mu přesto byla prodána. Praktičtější a v zájmu spotřebitele je, aby si datum při nákupu sám kontroloval. Potravina s prošlým datem minimální trvanlivosti může být na zodpovědnost prodejce dále nabízena, ale musí být umístěna odděleně a na prošlou lhůtu musí být upozorněno. Lze reklamovat i to, že spotřebitel nebyl se skutečností prošlé lhůty seznámen. U potravin s prošlou trvanlivostí může dojít k mírnému zhoršení kvality, potravina však nesmí být zdravotně závadná.

Při vyřizování reklamace je třeba mít u sebe doklad o nákupu, je pak na prodávajícím jak o reklamaci rozhodne. Podle ustanovení § 622 odst. 2 občanského zákoníku, má kupující právo na výměnu zboží bez zbytečného odkladu nebo na vrácení peněz. Pokud reklamace nebude uznána, je možné se obrátit na soud. Na nesprávné praktiky v prodejně může spotřebitel upozornit kontrolní orgány, které mohou provést šetření a stanovit příslušná opatření, nemohou však spotřebiteli pomoci s vyřízením reklamace.

Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci (SZPI) může spotřebitel upozornit, pokud jde o kvalitu a označování potravin rostlinného původu. Českou obchodní inspekci (ČOI), pokud jde o dodržování hmotnosti a obchodních praktik. Státní veterinární správu (SVS), pokud jde o živočišné produkty a prodejny, kde se prodává čerstvé maso. Jestliže má spotřebitel zájem o odborné posouzení jakosti a zdravotní nezávadnosti, může si ho vyžádat za finanční úhradu v některé z akreditovaných laboratoří.¹²

¹² Seznam je na www.cia.cz - stránky Českého institutu pro akreditaci.

5. Geneticky modifikované organismy

5.1 Pojem

Geneticky modifikovaný organismus (GMO) je podle zákona č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty definován jako organismus (kromě člověka), jehož dědičný materiál byl změněn genetickou modifikací. Jedná se o cílenou změnu, které se nedosáhne přirozeně šlechtěním nebo křížením. Platí to pro organismy schopné rozmnožování nebo přenosu dědičného materiálu, tj. mikroorganismy, rostliny, živočichy a buněčné kultury, kromě člověka. Běžný spotřebitel se v současné době může nejčastěji setkat s produkty z GMO rostlinného původu.

Mezi rizika spojená s nakládáním s GMO patří především nepředvídatelnost některých modifikací, které mohou, zejména pokud se z nich vzniklé organismy dostanou do životního prostředí, způsobit nechtěné a nevratné změny. S tím souvisí riziko ohrožení biologické rozmanitosti a možnost rezistence vůči antibiotikům.

První pokusy řadíme do 19. století, kdy Johann Gregor Mendel začal se systematickými pokusy s hrachem a objevil pravidla, která vedla k objasnění těch vlastností, které jsou předávány z rodičů na potomstvo. V sedmdesátých letech minulého století začaly být hranice poznání posouvány až tak daleko, že genetická informace v buňkách může být modifikována podle užitných vlastností, které jsou od plodiny požadovány. Jednotlivé geny nebo malé skupiny genů jsou vnášeny do dědičného základu organismu nebo naopak odstraňovány. Těmito genetickými změnami se takto pozměněné organismy začaly nazývat geneticky modifikované organismy – GMO.

Dalším mezníkem jsou 90. léta minulého století, kdy se do zemědělské praxe začaly dostávat první komerčně geneticky modifikované rostlinky (sója, kukurice, bavlna). Celosvětově se GM plodiny pěstují celkem na cca 90 mil. ha orné půdy. K předním světovým pěstitelům patří USA, Argentina, Brazílie, Kanada a Čína. Ze zemí EU se GM plodiny pěstují nejvíce ve Španělsku, Portugalsku, Francii, Německu a České republice. Nejvíce jsou pěstovány GM odrůdy sóji, kukurice, bavlníku, řepky, rýže, cukrovky, brambor, rajčat, papáji a dýně. Na trh EU je povoleno uvádět pro krmné a potravinářské účely produkty z těchto GM plodin: kukurice, sója, řepka, bavlník.

V současné době není v EU povolena produkce GMO živočišného původu pro potravinářské účely.

5.2 Právní úprava GMO

V České republice je nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty upraveno zákonem č. 78/2004 Sb., o nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty. Bližší podrobnosti pak upravuje prováděcí vyhláška č. 209/2004 Sb., o podmínkách nakládání s geneticky modifikovanými organismy. Cílem zákona je stanovit povinnosti fyzických a právnických osob tak, aby byla zajištěna ochrana zdraví člověka a zvířat, životního prostředí a biologické rozmanitosti. Zákon stanoví postup udělování oprávnění k nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty, systém kontroly nad dodržováním zákona a systém evidence uživatelů a geneticky modifikovaných organismů a genetických produktů. Vzhledem k tomu, že oblast genetických modifikací se rozvíjí velmi rychlým tempem a dosud nejsou známy všechny potenciální dlouhodobé účinky GMO, vychází zákon z *principu předběžné opatrnosti* a obsahuje ustanovení umožňující v případě potřeby rozhodnutím správního úřadu pozastavit nebo ukončit nakládání s GMO a genetickými produkty (§ 8 odst. 5 zákona).¹³ Zákon v ustanovení § 3 rozlišuje tři druhy nakládání s GMO a genetickými produkty:

- uzavřené nakládání,
- uvádění do životního prostředí,
- uvádění do oběhu.

O žádostech o udelení povolení pro uzavřené nakládání, povolení pro uvádění do životního prostředí nebo o zápis do Seznamu pro uvádění do oběhu, rozhoduje Ministerstvo životního prostředí. Žadatelé jsou povinni předložit MŽP „*hodnocení rizik*“ (§ 7 zákona) a „*havarijní plán*“, tj. dokument, v němž jsou popsány činnosti a opatření prováděná při vzniku havárie, které vedou k zmírnění nebo odstranění jejích následků pro zdraví a životní prostředí za použití všech dostupných opatření (§ 20 zákona). MŽP vede registr povolených geneticky modifikovaných organismů a registr

¹³ Damohorský M. a kolektiv – Právo životního prostředí, Praha 2007, C.H. Beck, str. 396 an.

uživatelů geneticky modifikovaných organismů (§ 22 zákona). GMO nebo genetický produkt je možno uvádět do oběhu jen tehdy, pokud byl zapsán do *Seznamu pro uvádění do oběhu* nebo pokud byl k uvedení do oběhu dán souhlas nebo povolení příslušným úřadem členského státu a pokud vyhovuje požadavkům právních předpisů Evropských společenství (§ 23 zákona).

Vydávání správních rozhodnutí v oblasti nakládání s GMO a genetickými produkty je podle zákona v působnosti MŽP, které při rozhodování přihlíží ke stanoviskům Ministerstva zdravotnictví, Ministerstva zemědělství, krajů a České komise pro nakládání s geneticky modifikovanými organismy a genetickými produkty. Kontrolu nad dodržováním ustanovení zákona vykonává Česká inspekce životního prostředí ve spolupráci s dalšími kontrolními správními úřady (§ 27 zákona). ČIŽP ukládá opatření k nápravě a může uložit pokutu až do výše 5 000 000 Kč; při úvaze o tom, zda a v jaké míře bude pokuta uložena, přihlíží zejména k závažnosti porušení povinnosti, době trvání protiprávního stavu a ke škodlivým následkům protiprávního jednání, které vznikly nebo hrozily vzniknout. Dojde-li v době 1 roku ode dne nabytí právní moci rozhodnutí o uložení pokuty k opětovnému porušení stejné povinnosti, za kterou byla rozhodnutím pokuta uložena, nebo nebylo-li ve lhůtě stanovené inspekcí provedeno určené opatření k nápravě, horní hranice sazby pokuty se zvyšuje na dvojnásobek (§ 35 odst.7 zákona).

Na rozdíl od velmi liberálního přístupu některých států, zejména USA, je pro Evropskou unii charakteristická přísná legislativa, jejímž cílem je v souladu se zásadami předběžné opatrnosti a prevence zajistit co nejnižší stupeň možného rizika pro zdraví člověka a životní prostředí.¹⁴ GMO upravuje nařízení č. 1829/2003/ES, o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech, nařízení č. 1830/2003/ES, o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů a o změně směrnice 2001/18/ES, směrnice 2001/18/ES, o záměrném uvolňování geneticky modifikovaných organismů do životního prostředí, směrnice 90/219/EHS o uzavřeném nakládání s geneticky modifikovanými mikroorganismy, směrnice 98/81/ES, kterou se mění směrnice 90/219/EHS. Označení GM výrobků je v EU povinné, představuje nezbytný předpoklad

¹⁴ Sborník ze semináře pořádaného MZe a Českou zem. Univerzitou v Praze, 2007 - Geneticky modifikované organismy v agroekosystému a jeho okolí

k dohledatelnosti použitých surovin v každé fázi výrobního cyklu. EU chce mít záruku, že v případě problémů stáhnou členské státy závadné zboží neprodleně z trhu.

5.3 GMO z hlediska výroby a užití potravin

Plodiny a zvířata, které dnes konzumujeme jsou odlišné od těch původních; jsou odolnější vůči nemocem, mají lepší složení, drůbež roste rychleji, krávy mají vyšší dojivost. Příčinou je šlechtění zaměřené na zlepšení jejich vlastností a potlačení vlastností nežádoucích.

Vědci jsou prostřednictvím genetického inženýrství schopni manipulovat s geny ovlivňujícími požadované cíle. Pokroku nelze bránit, ale je nezbytné, aby genetické inženýrství zůstalo pod neustálou kontrolou, aby jej nebylo možné zneužít v neprospech zdraví spotřebitele.

Přínosy genového inženýrství: ovlivňuje technologické vlastnosti produkovaných organismů – zvyšuje odolnost pěstovaných plodin vůči herbicidům, houbovým a virovým chorobám a škůdcům, vede ke zvýšení obsahu složky požadované zpracovateli v plodině.

Kontrolou potravin za účelem dodržování legislativních pravidel týkajících se přítomnosti GMO nebo produktů vyrobených z GMO byla v potravinách neživočišného původu pověřena SZPI, živočišného původu pak SVS. Kontrolou krmiv byl pověřen ÚKZUZ, odbor krmiv.

Spotřebitel může odmítnout novou technologii jako neodborné zásahy do přírody, taková reakce však může mít za následek ztrátu možného přínosu jak pro spotřebitele, tak pro potravinářský průmysl.

Převážná většina průzkumů ukazuje, že chápání a přístup veřejnosti k biotechnologiím jsou nedostatečné. (viz příloha č.2) Při umisťování těchto nových výrobků na trh musíme počítat s tím, že některé skupiny veřejnosti budou nesouhlasit se spotřebou organismů obsahujících kopie genů z lidí nebo zvířat z etických důvodů. U zvířat se jedná o druhy, které jsou předmětem náboženských stravovacích omezení. Například muslimové, sikhové a hindové mají etické námitky proti konzumaci organismů obsahujících kopie genů ze zvířat jako jsou prasata a krávy. Stejně tak

i přísní vegetariáni budou proti jakémukoliv vnesení kopie genů z jakéhokoliv zvířete do rostlinné potraviny.

Z hlediska trvale udržitelného rozvoje životního prostředí mohou biotechnologické metody zajistit trvale udržitelné dodávky nezávadných, snáze dosažitelných a především chutných potravin s vysokou nutriční hodnotou. Rozsah, ve kterém budou genové technologie uplatněny na potraviny, závisí na důvěře a názoru veřejnosti. Protože ještě není zcela známa působnost GMO na lidský organismus a životní prostředí, je na místě přísná úprava EU. Na druhou stranu geneticky modifikované potraviny představují naději pro chudší státy s horšími přírodními podmínkami, kde se zemědělství příliš nedáří (Laos, Somálsko, atd.). Mnoho lidí na světě trpí nedostatkem jídla a GMO představují určité možné řešení této kritické situace. Do jaké míry však můžeme hazardovat s přirozenou druhovou rozmanitostí přírody, to zatím nikdo neví a snad si ani netroufá odhadnout.

6. Ekologické zemědělství

6.1 Pojem

Ekologické zemědělství¹⁵ je zvláštní druh zemědělského hospodaření, který dbá na životní prostředí a jeho jednotlivé složky. Na rozdíl od konvenčního zemědělství zde platí řada zákazů a omezení používání látek a postupů, které určitým způsobem znečišťují či jinak zatěžují životní prostředí. Ústředním pojmem je „*ekofarma*“, tj. uzavřená hospodářská jednotka zahrnující pozemky, hospodářské budovy, provozní zařízení a hospodářská zvířata sloužící ekologickému zemědělství.¹⁶

Počet ekologicky hospodařících zemědělců se během roku 2007 zvýšil téměř o 400 farem, na celkových 1318, počet výrobců biopotravin o 100 podniků, na celkových 253. Výměra zemědělské půdy dosáhla více než 310 000 ha, což představuje 7,35 % z celkové výměry zemědělské půdy.¹⁷ V průběhu roku 2007 se zvýšil také počet ekologických sadařů, vinařů a ekologických chovatelů včel.

K biopotravinám, produktům vyrobeným výhradně ekologickým, k přírodě, člověku, i zvířatům šetrným způsobem, si spotřebitelé postupně hledají cestu. Stále více spotřebitelů se snaží stravovat zdravěji, ale také přispívat ke zlepšování životního prostředí. V loňském roce Češi utratili za biopotraviny celkem 350 milionů korun, což je jen pouhým necelým jedním procentem z celkové spotřeby potravin. Evropský průměr spotřeby biopotravin dosahuje zhruba 3 % z celkové konzumace potravin. Tato dosud nízká spotřeba je dána především vyšší cenou, která je u biopotravin oproti těm konvenčním vyšší zhruba o 30 – 40 %. Je to dáno náročnějším způsobem zpracování i produkce, vyšším podílem ruční práce a velkými náklady na balení a distribuci malých šarží.

6.2 Prameny právní úpravy

Právním předpisem upravujícím ekologické zemědělství je zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství. Adresáty zákona jsou zejména ekologický podnikatel

¹⁵ www.agronavigator.cz/ekozem

¹⁶ Damohorský, M. - Smolek, M. - Zemědělské právo-učební pomůcka, Praha 2001, IFEC, str. 82 an.

¹⁷ Potravinářský zpravodaj, únor 2008 – článek: Počet ekologických zemědělců a výrobců biopotravin je nejvyšší v historii

a výrobce biopotravin. Současná právní úprava ekologického zemědělství nepřipouští používání GMO, ani jejich náhodné příměsi. Podle zákona hrozí ekofarmáři při prokázané přítomnosti GMO v produktu ekologického zemědělství nejen odebrání certifikátu na produkci, ale i pokuta až do výše 50 000 Kč nebo zrušení registrace pro ekologické zemědělství (§ 33 odst. 1 písm e) zákona). Za neoprávněné použití slov ekologický nebo biologický nebo jejich odvozených slov "eko" nebo "bio", může MZe uložit pokutu až do výše 1 000 000 Kč (§ 33 odst. 4 písm a) zákona).¹⁸ Správní delikty podle tohoto zákona projednává v prvním stupni MZe.

S účinností od 1.ledna 2009 bude dosavadní nařízení Rady č. 2092/91/ES, o ekologickém zemědělství a k němu se vztahujícím označování zemědělských produktů a potravin, nahrazeno nařízením č. 834/2007, o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení č. 2092/91/ES.

Nařízení č. 2092/91/ES bylo reakcí na velký nárůst poptávky spotřebitelů po ekologických produktech. V preambuli k tomuto nařízení jsou důvody, které vedly k úpravě ekologického zemědělství, a to zejména možnost docílení vyšších tržních cen na trhu pro zemědělce, méně intenzivní využívání půdy, ochrana životního prostředí a zachování venkova.

Nové nařízení má zjednodušit a zajistit celkovou soudržnost právní úpravy ekologického zemědělství. Jasnějším způsobem definuje cíle, zásady a pravidla ekologické produkce a přispívá tak k transparentnosti a důvěře spotřebitelů, jakož i k harmonizovanému vnímání pojetí ekologické produkce. Stanoví obecný rámec Společenství pro pravidla ekologické produkce. Komise by měla povolovat použití produktů a látek a rozhodovat o postupech, které se mohou v ekologickém zemědělství a při zpracování ekologických potravin používat. Podle čl. 37 je Komisi nápomocen *Výbor pro ekologickou produkci*. Čl. 34 umožňuje členským státům uplatňovat na svém území vnitrostátní pravidla produkce, která jsou přísnější než pravidla Společenství pro

¹⁸ V letech 1996-2001 uváděla společnost Danone, a. s., na trh jogury pod značkou „BIO bifidus aktiv“ (dnes „Activia“), přestože už v té době v ČR existovalo ekologické zemědělství, používající značku BIO. Společnost Danone, a.s., využila nedostatečné české legislativy, která zakazovala používat značku „BIO“ na všech produktech pouze jako příponu či předponu. Protože společnost používala značku BIO samostatně, tvrdila, že se na ni zákaz nevztahuje. V roce 1999 podala společnost Pro-Bio, s. r. o., spolu s organizacemi hájícími práva spotřebitelů a certifikační organizací KEZ proti společnosti Danone, a. s., žalobu pro nekalou soutěž. Při nařízeném ústním jednání před Vrchním soudem v Praze, pak společnost Danone, a.s., navrhla smírné řešení sporu spočívající v tom, že se omluví spotřebitelské veřejnosti. To žalobce akceptovaly.

ekologickou produkci, a to za předpokladu, že se tato vnitrostátní pravidla vztahují i na konvenční produkci a jsou rovněž v souladu s právními předpisy Společenství. Logo EU se užívá jen na produkty, které obsahují výhradně nebo téměř výhradně ekologické složky, aby spotřebitelé nebyli uváděni v omyl, pokud jde o ekologický charakter celého produktu. Nemělo by proto být povoleno logo užívat při označování produktů z období přechodu nebo zpracovaných potravin, ve kterých je ekologických méně než 95 % složek zemědělského původu. Logo EU by v žádném případě nemělo bránit současnemu užívání vnitrostátních nebo soukromých označení (čl. 23 a násł.).

6.3 Podmínky ekologického zemědělství

Každý nový zájemce, který hodlá podnikat v ekologickém zemědělství, musí podat žádost o registraci na MZe. Přílohou žádosti o registraci musí být vyjádření kontrolní organizace, že žadatel prošel vstupní kontrolou a plní podmínky zákona i nařízení. MZe zapíše zájemce po podání žádosti o registraci do seznamu osob zařazených do přechodného období, případně po uplynutí doby přechodného období vydá rozhodnutí o registraci a zapíše osobu podnikající v ekologickém zemědělství na seznam osob podnikajících v ekologickém zemědělství (§ 6 zákona).¹⁹ Přechodné období je období, ve kterém dochází k přeměně zemědělské výroby na ekologické zemědělství a k odstranění vlivu negativních dopadů předchozí zemědělské činnosti na zemědělskou půdu, krajinu a životní prostředí (§ 5 odst. 1 zákona). Pokud přechod od konvenčního zemědělství k ekologickému probíhá u zvířat, pastvin a ploch k pěstování krmiv současně, činí doba přechodného období 24 měsíců. Na ekofarmě nelze provozovat pouze chov hospodářských zvířat, aniž by k ekofarmě patřily ekologicky obdělávané pozemky. Osoba zařazená do přechodného období má stejně povinnosti jako ekologický podnikatel (§ 5 odst. 2 zákona). Každá osoba podnikající v ekologickém zemědělství musí mít uzavřenou platnou smlouvu s některou kontrolní organizací, která je pověřena MZe výkonem kontroly a certifikace v ekologickém zemědělství.

Ekologický podnikatel je povinen učinit veškerá vhodná opatření, kterými sníží riziko škodlivých vlivů ze sousedních pozemků, obhospodařovaných neekologickým

¹⁹ Urban, J. – Šarapatka, B. a kolektiv - Ekologické zemědělství, I.díl, Praha 2003

způsobem, na jím ekologicky obhospodařované pozemky, a to na nejnižší možnou míru; takovými opatřeními jsou zejména výsadba živých plotů, větrolamů, pásů zeleně, izolačních travnatých pásů nebo zřizování cest (§ 10 zákona).

6.4 Bioprodukt a biopotravina²⁰

Bioprodukt je surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná v ekologickém zemědělství a určená k výrobě biopotravin, krmiv, osiva, sadby a dalších ekologických výrobků, na níž bylo vydáno osvědčení o původu bioproduktu. Může to být například zelenina, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, syrové mléko, vejce nebo živá zvířata.

Biopotravina je potravina vyrobená ze surovin pocházejících z ekologického zemědělství za podmínek uvedených v nařízení Rady č. 2092/91/ES a v zákoně č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, na kterou bylo vydáno osvědčení o původu biopotraviny. Osvědčení o původu vydá osoba pověřená MZe, a to nejméně na jeden kalendářní rok, nejvíce na 15 měsíců, pokud osoba podnikající v ekologickém zemědělství splnila požadavky tohoto zákona a nařízení Rady (§ 22 odst.1 zákona). Proti nevydání osvědčení je možné podat stížnost k MZe. Na řízení pro vydání osvědčení a na stížnosti proti nevydání osvědčení se nevztahuje správní řád (§ 37 zákona). Ekologický podnikatel nesmí souběžně s produkcí bioproduktů produkovat stejné suroviny rostlinného nebo živočišného původu jinou zemědělskou výrobou. Na ekofarmě je souběžná produkce zakázána (§ 4 zákona).

V České republice platí ustanovení zmíněného zákona o povinném označování veškerých produktů ekozemědělství značkou BIO. (viz příloha č.3) Od roku 2005 je tato značka převedena do vlastnictví státu, má marketingový význam a její používání na obalech potravinářských výrobků je srozumitelné spotřebitelské veřejnosti. V Evropské unii je možno používat logo EU pro ekologické produkty. Jeho přitažlivost však trpí tím, že je velmi podobné až zaměnitelné se značkami EU pro „chráněné označení původu“ a „chráněné zeměpisné označení“.

Správně označená biopotravina obsahuje kromě loga BIO také kód kontrolní organizace, která daný produkt kontrolovala (§ 23 zákona). V současné době jsou MZe

²⁰ www.biopotraviny.info.cz

k výkonu kontrolní a certifikační činnosti v ekologickém zemědělství pověřeny tři organizace: KEZ o.p.s., ABCERT GmbH a Biokont CZ, s r.o. Podle kódu kontrolní organizace na obale biopotravin lze poznat, která kontrolní organizace daný produkt kontrolovala a certifikovala. Kódy kontrolních organizací jsou následující: CZ-KEZ-01, CZ-ABCERT-02 a CZ-BIOKONT-03.

Ekologická produkce plní dvojí společenskou roli, na jedné straně zajišťuje zvláštní trh odpovídající na spotřebitelskou poptávku po ekologických produktech a na straně druhé přináší veřejné statky přispívající k ochraně životního prostředí a dobrým životním podmínkám zvířat, jakož i k rozvoji venkova. Právní úprava je přísná, možnost ekologické produkce je vázána na splnění řady podmínek. Náklady ekologických zemědělců a výrobců jsou vyšší než u konvenčního zemědělství či geneticky modifikovaných potravin a promítají se do cen BIO produktů, protiplněním jsou zdravější, chutnější a bezpečnější potraviny nekontaminované hnojivy či pesticidy. Konečné rozhodnutí je opět na spotřebiteli.

7. Bezpečnost potravin

7.1 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Závažné a významné z hlediska organizačního zajištění systému bezpečnosti potravin bylo vydání nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Evropská Komise (EK) v důsledku různých krizí vyvolaných případy distribuce zdravotně závadných potravin a krmiv, včetně výskytu nebezpečných onemocnění hospodářských zvířat, která jsou přenosná na člověka, provedla reorganizaci celého systému zajištění bezpečnosti a nezávadnosti potravin. Hlavním cílem je uklidnit spotřebitele a přesvědčit jej, že bezpečnost potravin je prioritou politiky EK. Nařízení v čl. 22 ustavuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA), zavádí základní principy krizového managementu včetně systému rychlého varování, který zahrnuje jak potraviny, tak i krmiva. Za jeden z nejdůležitějších úkolů považuje EK zajištění možnosti sledovat pohyb surovin a potravin v průběhu celého výrobního procesu až ke spotřebiteli a zajistit maximální možnou míru ochrany před zdravotními riziky ve všech stadiích výroby až po distribuci. Velká pozornost je věnována tvorbě mechanismů pro rychlé provádění účinných opatření v případech, kdy v řetězci výroby a distribuce dojde ke zjištění možnosti ohrožení zdraví spotřebitele.

Podle preambule se Společenství při přípravě potravinového práva rozhodlo pro vysokou úroveň ochrany zdraví jako zásadu, kterou použije bez ohledu na to, zda se s potravinami nebo krmivy obchoduje na vnitřním nebo mezinárodním trhu. Považuje za nezbytné sbližení potravinového práva členských zemí. Rozdíly by totiž mohly bránit volnému pohybu potravin, vytvářet nerovné podmínky soutěže a tak přímo ovlivňovat fungování vnitřního trhu. Řetězec výroby potravin začíná prvovýrobou a výrobou krmiv, již zde může být ohrožena bezpečnost potravin; zkušenost ukázala, že fungování vnitřního trhu může být ohroženo v případě, kdy není možné zjistit původ potravin a krmiv, proto je nezbytné vytvořit komplexní systém sledovatelnosti v potravinářských a krmivářských podnicích, aby produkty mohly být cíleně stahovány z trhu.²¹ Zřízení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin by mělo posílit současný systém vědecké

²¹ Forsythe, S. – The microbiology of safe food, Oxford 2000

a technické podpory, úřad by měl plnit roli nezávislého vědeckého referenčního pracoviště při hodnocení rizik, a tím napomáhat při zajišťování řádného fungování vnitřního trhu. Podle čl. 8 nařízení je cílem potravinového práva chránit zájmy spotřebitelů a zabránit klamavým nebo podvodným praktikám, falšování potravin a jakýmkoliv praktikám, které mohou spotřebitele uvést v omyl. Potravina nesmí být uvedena na trh není-li bezpečná (čl. 14 nařízení). Nařízení upravuje i požadavky na bezpečnost krmiv, ta pokud nejsou bezpečná, nesmí být uvedena na trh, ani jimi nesmí být krmena zvířata určená k produkci potravin (čl. 15 nařízení).

Nařízení v čl. 50 zavádí systém včasné výměny informací (Rapid Alert System For Food And Feed - Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva - RASFF); je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země Evropské unie s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin. Členské státy určí svá kontaktní místa, která budou členy sítě. Za správu sítě odpovídá EK. Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo zprostředkováně krmivy.

Čl. 53 nařízení upravuje mimořádná opatření u potravin a krmiv. Pokud je zřejmé, že potraviny nebo krmivo mohou představovat vážné riziko pro lidské zdraví, zdraví zvířat nebo životní prostředí, a pokud se nelze s tímto rizikem úspěšně vypořádat pomocí opatření přijatých dotyčným členským státem, přijme EK neprodleně postupem podle čl. 58 odst. 2 nařízení, z vlastního podnětu nebo na žádost členského státu a podle závažnosti situace jedno nebo více z těchto opatření: pozastaví uvádění dotyčných potravin nebo krmiv na trh nebo jejich používání nebo jejich dovoz ze třetích zemí, stanoví zvláštní podmínky pro dotyčné potraviny nebo krmiva, nebo jakékoli jiné vhodné dočasné opatření (čl. 53 a 54 nařízení). EK vypracuje obecný plán krizí, ve kterém stanoví typy situací představující přímá nebo nepřímá rizika pro lidské zdraví spojená s potravinami nebo krmivy, kterým pravděpodobně nemohou stávající opatření předejít, odstranit je či omezit na přijatelnou úroveň (čl. 55 nařízení).

Fungování tohoto systému je v České republice upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Komunikačním centrem směrem k veřejnosti je v oblasti bezpečnosti potravin Informační centrum bezpečnosti potravin (IC BP). Je součástí Ústavu zemědělských a potravinářských informací (ÚZPI) v Praze. Vznik informačního centra v r. 2002 navazuje na usnesení vlády č. 1320 ze dne 10.12. 2001 ke Strategii zajištění bezpečnosti

potravin v České republice. Jeho cílem je zlepšení vzájemné komunikace všech zúčastněných složek, které v oblasti bezpečnosti potravin působí a spolupracují a také zajistit, aby měla veřejnost včas k dispozici přesné a srozumitelné informace pokryvající celý řetězec výroby potravin od farmy ke spotřebiteli, včetně krmiv, který je označován termínem „F2F“ (Farm to Fork – od vidlí po vidličku).²²

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) je podle ustanovení § 15 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích Národním kontaktním místem v systému rychlého varování. Národní kontaktní místo soustředuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR - Státní veterinární správy, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S Národním kontaktním místem spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování - Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra, Ministerstvo obrany, Ministerstvo spravedlnosti a Ústav zemědělských a potravinářských informací. Koordinačním místem je sekretariát koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství. (viz příloha č. 4)

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím Národního kontaktního místa dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu (§ 6 nařízení vlády). EK je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly v návaznosti na informaci z EU zjištěny a o uložených opatřeních. Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá Národní kontaktní místo do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému (§ 5 nařízení vlády). Česká republika je pak zpětně informována o kontrolních zjištěních v členských státech EU.

7.2 Sledovatelnost a stahování výrobků z trhu

Sledovatelnost je dle terminologie systémů jakosti schopnost vysledovat historii, použití nebo umístění toho, co je předmětem jednání, přičemž pro výrobce potravin z požadavku zajistit sledovatelnost vyplývá povinnost být schopen zpětně určit na

²² www.bezpecnostpotravin.cz

základě identifikace kde, z čeho, kým a jak byl daný výrobek zhotoven. Identifikací se přitom rozumí vlastnost suroviny, pomocné látky, obalu či finálního výrobku, která umožňuje jeho okamžité a jednoznačné rozpoznání ve výrobním či jiném procesu.²³

Sledovatelnost je upravena v nařízení ES č. 178/2002, kde podle ustanovení čl. 18 jsou všichni výrobci potravin povinni zajistit zpětnou sledovatelnost v celém procesu výroby od surovin po finální výrobek a to počínaje 1.lednem 2005. Musí být zajištěna sledovatelnost potravin, krmiv a hospodářských zvířat a jakékoli jiné látky, která je určena k zpracování do potraviny nebo krmiva nebo u níž se to očekává, a to na všech stupních výroby, zpracování a distribuce. Jestliže provozovatel potravinářského podniku zjistí, že potravina není bezpečná, je povinen ji stáhnout z trhu a uvědomit příslušné orgány; stejně tak i provozovatel krmivářského podniku. Jestliže se již potravina dostala ke spotřebiteli, musí jej přesně informovat o důvodu stažení, a je-li to nezbytné stáhne od spotřebitelů již dodané produkty (čl. 19 nařízení). V praxi se rozlišuje mezi tzv. veřejným stažením produktu z trhu a neveřejným stažením produktu z trhu. Veřejné stažení z trhu je proces, kterým se stahuje nebezpečný produkt od konečného zákazníka. Neveřejné stažení z trhu pak proces, kterým se stahuje nebezpečný produkt z distribučního řetězce.

V ČR byl tento požadavek zpracován do zákona č. 316/2004 Sb., který rozšířil ustanovení § 17 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Za porušení svých povinností může být provozovateli potravinářského podniku uložena pokuta do 1 000 000 Kč (§ 17 odst. 5 zákona).

7.3 Výrobní a hygienická praxe

Správná výrobní a hygienická praxe je dodržování všech právem upravených výrobních postupů a požadavků a uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel odpovídajících obecně uznávanému vědeckému poznání pro dosažení zdravotně nezávadných výrobků. Všeobecná pravidla hygieny potravin pro provozovatele potravinářských podniků stanoví nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin. Toto nařízení doplňuje nařízení ES č. 853/2004, o hygienických předpisech

²³ Škopek, B. - Voldřich, M. a kolektiv autorů - Praktická příručka výrobce a prodejce potravin, Verlag Dashöfer, s.r.o, Praha 2004

pro potraviny živočišného původu a nařízení ES č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

Výrobce potravin zodpovídá za jakost a zdravotní nezávadnost produktů, nese důsledky za případné poškození zdraví konzumenta, za nedodržení jakosti dané specifikací produktu. Významné jsou zejména důsledky vyplývající z ohrožení zdraví, které mohou vést až k trestnímu stíhání zodpovědných osob.²⁴

K zajištění jakosti a zdravotní nezávadnosti výroby potravin jsou používány jednak systémy vstupní, mezioperační a zejména výstupní kontroly produktů. Vlastní laboratorní kontrola výrobků nemůže vzhledem k možné variabilitě procesu a výrobků zaručit nezávadnost všech i neanalyzovaných výrobků, proto jsou uplatňovány preventivní systémy založené na analýze nebezpečí ohrožení jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobků, která mohou vznikat v jednotlivých fázích výroby a uplatňování preventivních opatření na základě průběžné kontroly procesu.

Všichni výrobci potravin, kteří nemají problémy s jakostí a zdravotní nezávadností, uplatňují principy správné výrobní a hygienické praxe. Nejedná se o teoretickou příručku, ale v podniku existuje přiměřená dokumentace, která popisuje významné postupy, je zavedený systém řízení, součástí kterého je také řízení a kontrola dodržování správných postupů jak týkajících se dodržování hygiény, tak i postupů vztahujících se k jakosti. Podobně jako v zemích EU, jednotlivé svazy výrobců vytvářejí tzv. *Příručky správné výrobní praxe*, které shrnují obvyklé standardy pro danou komoditu. Každý svaz si dokument vytváří podle svých podmínek, jedinou spojující vlastností je zahrnutí požadavků základní směrnice 93/43/EHS, které jsou uvedeny v příloze č.1 směrnice, popisují požadavky na hygienu výroby v potravinářských provozech a platí pro všechna odvětví potravinářské výroby:

- projektové řešení, dispozice provozu,
- doprava,
- zařízení,
- zacházení s odpady v potravinářské výrobě,
- řízení výroby potravin,
- pracovníci.

²⁴ 9. seminář o údržnosti masa, masných výrobků a láhvík - Hotel Skalský dvůr u Nového Města na Moravě, září 2007

Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR v minulých letech podpořilo přípravu příruček správné výrobní a hygienické praxe. Svazy samy nebo ve spolupráci s odborníky v daných oblastech postupně připravily jednotlivé příručky. Koncepční podpora MZe směřovala mimo jiné k tomu, aby příručky byly koncipovány jednak jako soubor postupů používaných ve specifických podmínkách určité technologie a také, aby byly současně přehledem obvyklých zdrojů porušení bezpečnosti a kvality produktu. Jsou přístupné příručky pro následující komodity: mlýny, masná technologie, bramborový škrob, nealkoholické nápoje, mléko a mléčné výrobky, zmrazené potraviny, lahůdky aj.

7.4 Systém kritických bodů (HACCP)

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - Systém kritických bodů)²⁵ je preventivní postup. Předchází, identifikuje a vyhodnocuje nebezpečí ohrožení zdraví strávníka, spotřebitele ještě předtím, než může nebezpečí vzniknout. Udává, jaké postupy a prostředky jsou nezbytné k tomu, aby se nebezpečím předcházelo ještě předtím, než se mohou projevit. Zavádí způsoby sledování a nápravná opatření, která jsou zárukou, že je preventivní systém účinný.

Povinnost určit kritické body (HACCP) ve výrobě potravin a jejich uvádění do oběhu ukládá všem výrobcům potravin ustanovení § 3 odst. 1 písm. j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Tato povinnost se od 1.1.2006 vztahuje i na prodej potravin. Způsob stanovení kritických bodů, včetně povinnosti pravidelného vyhodnocování účinnosti systému kritických bodů konkretizuje vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby. Povinnost určit kritické body a provádět vnitřní audity zavedeného systému HACCP ve stravovacích službách ukládá ustanovení § 24 odst. c) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. Kritický bod definuje vyhláška v ustanovení § 1 písm. a) jako technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu nebo procesu uvádění potravin do oběhu, ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny a v nichž se uplatňuje ovládání různých druhů nebezpečí

²⁵ Škopek, B. – Voldřich, M. a kolektiv autorů - Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu, 14. aktualizace, říjen 2007, nakl. Verlag Dashöfer, s.r.o.

ohrožujících nezávadnost potraviny s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

Při použití zásad HACCP k zajištění bezpečnosti potravin je nezbytné identifikovat každý krok v provozu potravinářského podniku. Jsou zde identifikovány možná nebezpečí pro bezpečnost potravin, specifická pro jednotlivé kroky v rámci maloobchodního i velkoobchodního prodeje potravin, stejně jako výslovné požadavky, které musí být splněny, aby se výskytu těchto nebezpečí předešlo.

Systém HACCP vznikl na základě požadavků Amerického úřadu pro kosmonautiku NASA ve společnosti Pillsbury Co., začátkem roku 1959. Koncem 50. let, kdy vrcholil program letů člověka do vesmíru, bylo nezbytné zajistit potraviny pro kosmonauty.

Požadavky na potraviny byly:

- 1) potraviny se nesmí drobit – při jídle v bezvízném prostoru by docházelo ke znečištěvání prostoru kosmické lodi,
- 2) potraviny musí být prosté chórəboplodných mikroorganismů a toxických látek.

První požadavek byl vyřešen použitím jedlých obalů, potraviny byly baleny po porcích konzumovaných jednorázově, byly baleny do obalů, které se jí spolu s potravinou. Splnění druhého požadavku bylo náročnější.

Systém se postupně rozšířil ve výrobě potravin v USA i v Evropě.

Sedm principů HACCP:

- 1) provedení analýzy nebezpečí,
- 2) stanovení kritických bodů,
- 3) stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech,
- 4) vymezení systému sledování v kritických bodech,
- 5) určení nápravných opatření,
- 6) zavedení ověřovacích postupů,
- 7) zavedení dokumentace.

Na rozdíl od tradičních přístupů k zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů založených na vyšetřování produktů je vytvořen systém kontroly nad procesem výroby, manipulací, surovinami, prostředím, pracovníky tak, že se vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví spotřebitele předchází.

Uplatnění principu HACCP znamená provedení analýzy nebezpečí na základě popisu výrobku (pokrmu, součástí pokrmu), surovin, postupu přípravy včetně posouzení míry rizika, že se dané ohrožení zdraví spotřebitele uplatní. Posouzením současných postupů řízení a kontroly jednotlivých částí, kroků, operací, postupů z hlediska jejich spolehlivosti lze zabránit vzniku nebezpečí ohrožení zdraví konzumenta. Na základě takto provedené analýzy nebezpečí v těch operacích a postupech, kde je možné nebezpečí předcházet a zároveň, kde není možné jiné jednodušší řešení, se stanoví kritické body. Kritické body vymezují operace, ve kterých se provádí sledování určených znaků, na základě kterých je možné poznat, zda-li příprava probíhá bezpečným způsobem. Jsou stanoveny kritické meze (teploty, času, vlhkosti, pH aj.), které nesmí hodnota sledovaného znaku překročit a jsou určeny přesné postupy, které se použijí v případě, že dojde k překročení kritických mezí (§ 2 vyhlášky).

O způsobu zavedení systému se vede dokumentace, záznamy se vedou také o měřeních v kritických bodech, o překročení kritických mezí, o přijatých nápravných opatřeních, přesný rozsah vedení dokumentace vymezuje vyhláška v ustanovení § 2 odst. 12. Většina provozoven, na které se povinnost vztahuje, vyrábí s minimem nebo bez situací ohrožujících zdraví strávníků, principy systému kritických bodů jsou uplatňovány. Splnění povinnosti zákona není nic víc než formalizace – povýšení současné úrovni prováděných činností, jejich doplnění a definování.

Systém kritických bodů by měl řešit jen situace vznikající při výrobě, technologických postupech, neměl by suplovat jiné činnosti, jako jsou prvky správné hygienické a výrobní praxe. Cílem zavádění systému není vytvoření dokumentace, ale smyslem je zhodnocení způsobu provádění postupů a manipulace s potravinami v podmínkách provozu, uvědomění si hrozících nebezpečí všemi pracovníky a pochopení problému. Je důležité, aby pracovník věděl, co se může stát, když bude postupovat v rozporu s předpisy.

Vypracování popisné dokumentace – příručky dokumentující postup zavádění – je nutné pro shrnutí nebezpečí, která v daných podmínkách provozovny hrozí. Tento skutečný popisný dokument nemusí být nutně zcela nově připravován, ale může být využit nějaký vzor. Záznamy z kritického bodu jsou důkazem dodržení podmínek a mohou umožnit například vyšetření skutečné příčiny alimentární nákazy.

Problémem, který HACCP spíše uškodil, bylo necitlivé uplatňování jedné představy systému bez ohledu na velikost podniku či náplň činností. Byly požadovány stejné administrativní výstupy u systému HACCP ve velkém masokombinátu

i v obchodě s potravinami nebo výčepu s podáváním studené kuchyně. Zákonem je nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin, které zdůrazňuje potřebu flexibilního uplatňování HACCP. Nařízení vstoupilo v platnost k 1.1.2006, principy zůstávají stejné, zvyšuje se význam postupů správné výrobní a hygienické praxe, otvírá se prostor pro rozumné aplikace v malých podnicích, prostor spíše pro vzdělávací kampaň, aby zavedením HACCP provozovatel porozuměl nebezpečím, která jsou spojena s prováděnou činností - co se může stát špatně, byl schopen zvážit rizika a na základě takové úvahy upravil postupy nebo zavedl metody kontroly, podle kterých je možné problémům předcházet. Úsilí provozovatelů by mělo vést k doložitelnému zajištění bezpečnosti výrobku.

7.5 Ochrana zdraví spotřebitele

Výroba potravin a poskytování stravovacích služeb patří do kategorie výrob, které podléhají zvýšené kontrole ze strany státu. Stát více než v jiných činnostech definuje podmínky a provádí kontrolu jejich plnění. Na druhé straně je výrobce potravin a pokrmů, a poskytovatel stravovacích služeb více ohrožen možnými následky poškození zdraví spotřebitele, protože tyto situace jsou častější a pravděpodobnější, než je tomu v jiných oborech podnikání.

Ochrana zdraví spotřebitele souvisí s obecnými požadavky na bezpečnost výrobků, které se promítly do zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele a následně do zákona č. 59/1998 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku. Ustanovení § 7a zákona č. 634/1992 Sb., zakazuje vyrábět, dovážet, vyvážet, nabízet, prodávat nebo darovat výrobky nebezpečné svou zaměnitelností s potravinami (tj. výrobek, který není potravinou, má však tvar, vůni, barvu, vzhled, obal, označení, objem nebo rozměry, které mohou způsobit, že spotřebitelé, zejména děti, jej mohou zaměnit s potravinou a v důsledku toho si jej mohou dávat do úst, cucat nebo polikat, což může být nebezpečné pro lidské zdraví, zejména způsobit dušení, otravu nebo perforaci či zablokování zažívacího ústrojí - § 2 odst.1 písm. k) zákona). Základní požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost potravin stanoví zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a prováděcí vyhlášky definují podmínky pro poskytování stravovacích služeb,

vymezují obecné požadavky na základní hygienické postupy ve výrobě potravin včetně požadavků na pracovníky.

Veřejnoprávní ochrana zahrnuje i sankce za porušení stanovených povinností, které uplatňují správní orgány. Jsou-li při státním dozoru zjištěny nedostatky, pracovník orgánu státního dozoru - hygienik, inspektor ČZPI nebo inspektor SVS, je povinen nejen zasáhnout vyloučením potravin nebo pokrmů z oběhu, zákazem činnosti do doby odstranění závad, nařízením sanitace, změny technologie aj., ale také postihnout toho, kdo povinnosti porušil peněžitou sankcí. Výše pokut může v těchto případech dosáhnout několika milionů Kč. (viz níže kapitola 10. Orgány státního dozoru v oblasti potravin)

Vedle této veřejnoprávní ochrany má poškozený spotřebitel možnost dožadovat se náhrady způsobené škody podle zákona č. 59/1998 Sb., který vychází z objektivní odpovědnosti výrobce za způsobenou škodu na zdraví či na životě, tedy bez zkoumání zavinění. Další možnosti poškozeného spotřebitele je vymáhání náhrady na základě ustanovení § 420 a násł. občanského zákoníku, v tomto případě však musí být prokázáno zavinění.

Vzniklou škodou může být zejména ušlá mzda v době nemoci poškozeného, náhrada ztráty profese v případě, že poškozený by se po onemocnění stal bacilonosičem a šlo by o pracovníka vykonávajícího činnost epidemiologicky závažné apod. Poškození na zdraví vyvolá nejen požadavek spotřebitele na náhradu škody, ale také uplatnění regresní náhrady ze strany zdravotní pojišťovny za náklady spojené s léčením osoby, pokud k onemocnění došlo zaviněným protiprávním jednáním výrobce potravin a pokrmů. Zákon č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění ukládá hygienikům povinnost poskytnout zdravotní pojišťovně výsledky epidemiologických a dalších šetření, které v rámci své kompetence provádějí.

Velmi významná je pro výrobce potravin zejména odpovědnost trestní. Zákon č. 140/1961 Sb., trestní zákon upravuje trestný čin „ohrožování zdraví závadnými potravinami a jinými potřebami“. V případě úmyslu (§ 193) bude pachatel potrestán odnětím svobody až na pět let nebo peněžitým trestem. V případě nedbalosti (§ 194) hrozí pachateli až šest měsíců odnětí svobody nebo peněžitý trest nebo propadnutí věci nebo jiné majetkové hodnoty. „Nedovolená výroba lihu“ je upravena v ustanovení § 194a, i zde je možné uložit trest odnětí svobody i když dostačujícím bude zřejmě trest propadnutí věci. Trestní zákon v ustanovení § 121 pamatuje i na ochranu spotřebitele

před šízením na jakost, množství či hmotnosti, podmínkou je však způsobení škody nikoli nepatrné, tj. nejméně 5 000 Kč. I zde jako jeden z trestů hrozí odnětí svobody.

Častým důsledkem jakéhokoliv poškození zdraví spotřebitele nebo významného nedodržení jakosti potraviny je medializace případu, která ve všech případech vede k poklesu odbytu výrobků a k ekonomickým ztrátám. V případě méně silných výrobců může znamenat konec podnikání v oboru.

Nástrojem ochrany výrobce ke snížení rizika ohrožení zdraví spotřebitele je právě funkční systém kritických bodů (HACCP). Proces šíření alimentárních onemocnění má své zákonitosti, jejichž poznání může přispět k účinné prevenci. Při řešení případů a objasňování příčin je zjištěn často hrubý přestupek proti hygienickým zásadám, který se pracovníkům, kteří jej způsobili nezdál tak závažný nebo si jej ani neuvědomovali.

Čím vyšší je odolnost a imunita člověka, tím menší je pravděpodobnost vzniku onemocnění u něj. Systémy kontroly bezpečnosti potravin jsou nastaveny stejně v celé Evropské unii. Systém RASFF vytvořil provázanou síť, zaručující neprodlenou informovanost všech členských států EU o nebezpečných výrobcích. Podle systému HACCP by se však na trh neměly dostat zdravotně závadné potraviny. Tento systém je nutno chápat jako filosofii přístupu, jako nástroj zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, který akceptují a užívají přiměřeně podle svého zařazení všichni pracovníci v daném provoze. Má pomoci k odhalení rizik a jejich vyřešení. Potraviny z EU jsou jedny z nejbezpečnějších na světě.

8. Ochrana zemědělských a potravinářských výrobků

8.1 Označení původu a zeměpisná označení

Nářízení Rady ES č. 510/2006, o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin,²⁶ stejně jako zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a o změně zákona o ochraně spotřebitele, upravují dvě samostatné skupiny chráněného zeměpisného názvu: *označení původu* a *zeměpisná označení*. (viz příloha č.3) Jak se uvádí v preambuli k nařízení, spotřebitelé upřednostňují stále více kvalitu potravin před jejich kvantitou. Tato skutečnost vytváří rostoucí požádku po zemědělských výrobcích nebo potravinách s identifikovatelným zeměpisným původem.

Označení původu (OP) vymezuje ustanovení § 2 písm. a) zákona, jako název oblasti, určitého místa nebo země (dále jen "území") používaný k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže kvalita nebo vlastnosti tohoto zboží jsou výlučně nebo převážně dány zvláštním zeměpisným prostředím s jeho charakteristickými přírodními a lidskými faktory, a jestliže výroba, zpracování a příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území; za označení původu pro zemědělské výrobky nebo potraviny jsou pokládána i tradiční zeměpisná nebo nezeměpisná označení pro zboží pocházející z vymezeného území, splňuje-li takové zboží ostatní podmínky podle tohoto ustanovení.

Zeměpisné označení (ZO) vymezuje ustanovení § 2 písm. b) zákona, jako název území používaný k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování anebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.

Rozdíl mezi označením původu a zeměpisným označením není velký. Pro zeměpisné označení postačí, aby bylo jen jedno stadium výroby produktu úzce vázáno na zeměpisné prostředí, i když to stále musí být výrobek pocházející z regionu, jehož jméno nese, a musí mít alespoň pověst, kterou lze přičíst jeho zeměpisnému původu. Registrační řízení probíhá tak, že sdružení výrobců nebo zpracovatelů podá žádost

²⁶ Prováděcí předpis - nařízení Komise č. 1898/2006, upravuje řízení, příslušné formuláře a používané symboly.

u členského státu, v němž leží příslušná zeměpisná oblast. Jednotlivá fyzická nebo právnická osoba může žádat podat jen v případě, že v době podání žádosti jako jediná vyrábí, zpracovává a připravuje zboží na určitém území (§ 5 odst. 1 zákona). V žádosti, která obsahuje tzv. specifikaci výrobku (§ 6 zákona), musí být uvedeny tyto údaje:

- název zemědělského produktu nebo potraviny, včetně OP či ZO,
- popis zemědělského produktu nebo potraviny včetně vlastností a surovin,
- vymezení zeměpisné oblasti,
- důkaz o tom, že produkt či potravina pochází z uvedené zeměpisné oblasti (kontrolní a evidenční mechanismy),
- popis získání zemědělského výrobku nebo potraviny,
- souvislost mezi jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu či potraviny se zeměpisnou oblastí,
- název a adresa kontrolního orgánu,
- zvláštní pravidla pro označování,
- náležitosti podle národních či EU předpisů.

Splňuje-li další výrobce, popřípadě zpracovatel podmínky stanovené zákonem pro zápis označení původu do rejstříku a podmínky členství ve sdružení, které nesmějí být diskriminační ani nesmějí být v rozporu s právně závaznými pravidly hospodářské soutěže, má právo na přijetí za člena sdružení (§ 5 odst. 6 zákona).

Příslušný národní orgán, v ČR je to Úřad průmyslového vlastnictví,²⁷ vede „Rejstřík označení původu a zeměpisných označení“ (§ 3 zákona). Ochrana označení původu a zeměpisných označení vzniká dnem zápisu do rejstříku a není časově omezena.

Žádost o komunitární zápis označení původu či zeměpisného označení se podává Úřadu průmyslového vlastnictví. Po proběhnutí národní fáze řízení (zveřejnění žádosti, vypořádání případných námitek) předá žádost Evropské komisi. Považuje-li EK žádost za oprávněnou, neboť označení splňuje podmínky ochrany, zveřejní ji v *Úředním věstníku Evropské unie*. Do šesti měsíců od zveřejnění může každý členský stát nebo třetí země podat proti zápisu námítky, neobdrží-li EK námítky nebo nejsou-li podané námítky přípustné, zapiše název do „*Rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení*“ (čl. 7 nařízení). Zapsány nemohou být názvy,

²⁷ isdvapl.upv.cz

které zdruhověly (§ 4 odst. 3 zákona). Název, který zdruhověl, znamená název zemědělského výrobku či potraviny, který třebaže se vztahuje k místu nebo oblasti, kde byl výrobek původně vyroben nebo prodáván, se stal obecným názvem zemědělského výrobku nebo potraviny. Tak mohlo zeměpisné označení proniknout do obecné mluvy a sloužit k označení kategorie shodných výrobků, které nezbytně nepocházejí z oblasti označené názvem.²⁸

Zapsaná označení jsou chráněna proti všem praktikám způsobilým klamat veřejnost ohledně skutečného původu produktu. Kontrolou, zda produkty nesoucí chráněné označení splňují požadavky uvedené ve specifikacích je v České republice pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa ČR.

Česká republika má z unijních nováčků nejvíce chráněných zemědělských a potravinářských výrobků: karlovarské suchary, pardubický perník, hořické trubičky, štramberské uši, budějovické pivo, pohořelický kapr, nošovické kysané zelí, žatecký chmel aj. Nejvíce jich mají Itálie a Francie.²⁹

8.2 Zaručeně tradiční speciality

Zaručeně tradiční speciality (ZTS) jsou na evropské úrovni upraveny nařízením Rady ES č. 509/2006, o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality. (viz příloha č.3) Prováděcím předpisem pro postup zařazení výrobku do „*Rejstříku ZTS*“ a pro používání příslušného loga je nařízení ES č. 1216/2007. V tomto případě je cílem podpora rozmanitosti zemědělské produkce.

Žadatel musí prokázat „zvláštní povahu“ výrobku, danou především recepturou a způsobem výroby, a „tradiční“ uplatňování na trhu. Přitom není rozhodující původ produktu. „Zvláštní povahou“ je vlastnost nebo soubor vlastností, jimiž se zemědělský produkt nebo potravina jasně odlišuje od jiných podobných produktů nebo potravin též kategorie. „Tradiční“ znamená, že se výrobek prokazatelně používá na trhu v členských zemích Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi, tedy

²⁸ Např. salám „Vysočina“ – značka spisu rozhodnutí ÚPV ZO 2002-225.

²⁹ Např. - Beaufort, Roquefort, Prosciutto di Parma; aj.

nejméně 25 let (čl. 3 nařízení). Název, pod nímž je výrobek zapsán v Rejstříku ZTS (příp. ve více jazyčích), nesmí být použit na žádný jiný výrobek.

Česká republika dosud nemá registrovanou žádnou zaručenou tradiční specialitu, ale na stránkách MZe je seznam dosud podaných žádostí: Dunajská klobása, Kabanos, Lovecký salám, Šunkový salám, Špekáček, Jemné páry aj. Kontaktním místem pro přijímání žádostí je sekce výroby potravin MZe – Úřad pro potraviny, který zajistí přezkoumání věcné správnosti žádosti a umožní, aby se k žádosti mohly vyjádřit oprávněné osoby z ČR a mohly vznést námitky či připomínky vůči této žádosti. Následně předá žádost do EK ke konečnému rozhodnutí. Další procedura je shodná jako u žádostí o registraci OP/ZO.

8.3 Národní značka kvality KLASA

Národní značka kvality KLASA³⁰ slouží odběratelům a spotřebitelům k lepší orientaci při identifikaci produktů a prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami. Ministr zemědělství uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům toto ocenění již od roku 2003. Značku KLASA spravuje od roku 2004 Samostatné oddělení pro marketing Státního intervenčního zemědělského fondu (SZIF).

Potraviny, které usilují o prestižní ocenění KLASA, musejí splňovat náročná kvalitativní kritéria. Kromě zaručení nejvyšší kvality a bezpečnosti v procesu výroby je to i kvalita použitých surovin a hlavně nutnost doložit nadstandardní kvalitativní charakteristiku výrobku. Značka KLASA je výrobkům udělena bezplatně a výrobcí na ni nemají žádný právní nárok. Nelze si ji koupit. Jediným kritériem pro udělení ocenění KLASA je tedy kvalita.

Pravidla pro udělení národní značky kvality KLASA se od roku 2003 již několikrát zpřísnila. Důvodem je zájem nabízet spotřebitelům, co nejkvalitnější potraviny. Směřování značky KLASA k ještě vyšší kvalitě není náhodné. V souladu s evropskou legislativou musíme opustit zdůraznění domácího původu a stavět „pouze“ na výjimečné kvalitě. V květnu 2007 přestala České republice platit tříletá výjimka udělená při vstupu do EU, jež se týká státních podpor v zemědělství, tedy i programu

³⁰ www.eklasa.cz

na podporu značky KLASA; tak může dojít k ocenění výrobků i od zahraničních výrobců.³¹

Národní značku pro kvalitní potraviny KLASA uděluje ministr zemědělství ČR na základě doporučení správce značky. Značka smí být udělena pouze po splnění všech podmínek stanovených v „*Pravidlech pro udělování národní značky KLASA*“. Pravidla jsou navrhována a doporučována Samostatným oddělením pro marketing Státního zemědělského intervenčního fondu a Odbornou radou a schvalována ministrem zemědělství. Marketingové cíle a zásady používání národní značky KLASA jsou stanoveny v „*Marketingových cílech a zásadách pro používání národní značky KLASA*“ a v „*Grafickém manuálu národní značky KLASA*“. Plnění všech kvalitativních podmínek ověřuje a hodnotí Státní zemědělská a potravinářská inspekce ve spolupráci se Státní veterinární správou. V případě, že odhalí nedostatek, může být výrobku ocenění KLASA odebráno. Značka KLASA je vybraným potravinářských výrobkům udělena na omezenou dobu tří let. Po této lhůtě může být její vlastnictví prodlouženo na dobu dalších tří let, bude-li výrobek nadále splňovat všechny podmínky pro její udělení. Během této doby je výrobek vystaven kontrolám a pokud se sníží kvalita výrobku, je právo používat značku KLASA odebráno.

Dnes je označeno logem značky KLASA více než čtrnáct set výrobků od více než dvou set výrobců. (viz příloha č.3) Potraviny se značkou KLASA si našly místo i na zahraničním trhu. Podle průzkumu SZIFU vyváží 57% držitelů značky KLASA svou produkci do zahraničí.

Zpočátku jen málo lidí vědělo, co je to KLASA. Bylo nutné marketingovými prostředky informovat spotřebitele, že značku KLASA mohou získat pouze potraviny, které byly zcela vyrobeny v ČR, z domácích surovin, vykazují nadstandardní kvalitativní znaky a jejich nákupem je podporována ekonomická prosperita země. Když už se KLASA uchytila a dostala se do povědomí lidí, kteří věděli, že se jedná o výhradně české výrobky, byl reklamní slogan změněn z „*kupujte to nejlepší z naší země*“ na „*kupujte to nejlepší pro naše nejbližší*“. Z „národní“ značky kvality potravin se stala „jen“ značka kvality potravin. Je škoda, že se nám nepodařilo tuto značku zachovat jen pro kvalitní české výrobky od domácích výrobců. Se všemi značkami kvality je třeba zacházet opatrně, aby se pak nestalo, že je nikdo nebude brát vážně.

³¹ Potravinářská revue, speciál KLASA, srpen 2007 – odborný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod, AGRAL, s.r.o.

9. Alimentární onemocnění

9.1 Zdroje ohrožení člověka³²

Nebezpečí, která mohou člověka ohrozit prostřednictvím potravin, ale také při kontaktu se zvířaty, je celá řada. Velkou většinu problémů si však lidé způsobí sami, ať již nedostatečnou hygienou, nedodržením doby použitelnosti či skladováním za nevhodných podmínek.

Infekční onemocnění, která jsou přenosná ze zvířat na člověka, jsou označována jako zoonózy. K infekci může dojít kontaktem člověka s infikovaným zvířetem, daleko častěji však prostřednictvím potravin živočišného původu.³³

Aby se včas zabránilo šířením nákaz a byla přijata odpovídající opatření, probíhá nejen na celém území České republiky, ale na celém území Evropské unie sledování, tzv. monitoring zoonóz a původců zoonóz. Sběr dat a přijímání opatření je nezbytné, protože základním pilířem EU je volný pohyb výrobků a osob, a proto je nutné mít pro zajištění bezpečnosti potravin a zdraví konzumentů stejná pravidla. Sběrem dat a jejich vyhodnocením se na evropské úrovni zabývá *Evropský úřad pro bezpečnost potravin*³⁴ (EFSA), který sídlí v italské Parmě. Všechny členské státy poskytují povinně tomuto úřadu každý rok požadované informace, které jsou následně vyhodnoceny a publikovány ve zprávě o výskytu zoonóz na území EU. Pravidla pro tento monitoring na evropské úrovni upravuje směrnice 2003/99/ES o monitoringu zoonóz a původců zoonóz. Druhy zoonóz: salmonelóza, kampylobakteriáza, tuberkulóza, brucelóza, trichinelóza, parazitózy, leptospiroza aj. V poslední době byly hodně medializovány listerióza, ptačí chřipka a nemoc šílených krav (BSE).

Nařízení vlády č. 114/1999 Sb., kterým se pro účely trestního zákona stanoví, co se považuje za jedy, nakažlivé choroby a škůdce, uvádí v příloze č. 3 *Nakažlivé choroby domácích nebo jiných hospodářsky důležitých zvířat* - jedná se například o africký mor prasat, cholera drůbeže, influenzu drůbeže, klusavku ovcí, mor včelího plodu, salmonelózu, slintavku a kulhavku, vzteklinu aj. Veterinární zákon stanoví v příloze č. 2 *Nákazy, které se považují za nebezpečné*, v příloze č. 3 a 4 *Nákazy, při jejichž výskytu se*

³² Šatrán, P. – Duben, J. - Nákazy zvířat přenosné na člověka a bezpečnost potravin, ÚZPI 2008

³³ Vědecký výbor pro potraviny – Alimentární onemocnění (infekce a otravy z potravin),

³⁴ VVP: ALIM/2005/1/deklas/rev2, Mjen 2005
www.efsa.eu.int

poskytuje náhrada nákladů a ztrát. Chovateli se poskytne náhrada nákladů a ztrát, které vznikly v důsledku provádění mimořádných veterinárních opatření nařízených ke zdolávání a ochraně před šířením některé z nebezpečných nákaz. Ustanovení § 67 odst. 2 a 3 veterinárního zákona pak jednotlivé náhrady vyjmenovává: za náklady na utracení nebo nutnou porážku a odstranění kadáverů, utracené nebo nutně poražené zvíře, zničení kontaminovaných krmiv, očistu, dezinfekci, dezinsekcí a deratizaci hospodářství a jeho zařízení, prokázané ztráty způsobené výpadkem produkce hospodářského zvířete, dodržování opatření v ochranných pásmech a opatření k předcházení šíření nákazy.

9.2 Listeriøza

Listeriøza³⁵ je infekční onemocnění způsobené bakterií *Listeria monocytogenes*. Listérie jsou normální součástí pøídy a vyskytují se běžně v prostředí kolem nás. Zdravý jedinec s témoto bakteriemi v prostředí v běžném množství nemá problémy a nepředstavují pro něj zdravotní riziko. Oslabený organismus si však s vyšším množstvím listerie neporadí a onemocní. Listeriøza se u lidí vyskytuje spíše sporadicky, nicméně může dojít i k epidemiím, může se stát i nemocniční nákazou. U zdravých lidí s dostatečnou imunitou probíhá bezpøíznakově nebo jako onemocnění podobné chřipce, je příčinou potratù u těhotných žen, celkových septických onemocnění novorozencù a zánětu mozku a mozkových blan u starých a oslabených osob.

Listeriøza je alimentární onemocnění, k nákaze dochází nejčastěji požitím kontaminované potraviny. V porovnání s dalšími bakteriálními nemocemi, které se přenášejí potravou, je však vzácná. Nejčastěji se nakazí kojenci mladší 1 měsíc, staří lidé nad 60 let a těhotné ženy. Další ohroženou skupinou jsou lidé, jejichž imunitní systém byl nějakým způsobem oslaben. V naprosté většině případù se listeriøza vyskytne jako jednotlivé, sporadické onemocnění, je proto obtížné zjistit, odkud nákaza pochází. Při kontaminaci potravin ve fázi výroby nebo zpracování, dostanou-li se takové potraviny k většemu množství lidí, způsobuje epidemie. K infekci dochází nejčastěji potravinami, při primární kontaminaci syrových potravin (např. nedostatečně pasteurizované mléko, měkké sýry, paštika, nemytá zelenina) a dále při sekundární kontaminaci v průběhu vlastního vaření a uchování hotových pokrmù při pokojové

³⁵ Duben, J. – Kdo se bojí listerii, ÚZPI 2007

teplotě, zkřížené kontaminaci při přípravě potravy a při nedostatečné osobní hygieně pracovníků manipulujících s potravinami. Mezi rizikové potraviny z hlediska nákazy listeriózou patří:

- nepasterizované výrobky, nedostatečně pasterizované mléko,
- lahůdkové výrobky,
- saláty,
- uzeniny,
- zrající sýry,
- nemytá zelenina,
- nedostatečně tepelně zpracované pokrmy,
- ohřívané pokrmy.

Obecně jsou rizikem všechny potraviny, které se před vlastní konzumací tepelně neupravují a pokrmy, které byly dlouho skladovány v chladničce - proto se po nějaké době z původně neškodné potraviny může stát líhniště listérií.

Další způsob přenosu je vertikální, kdy se plod nebo novorozenecký nakazí od matky. Problémem u listeriozy není její rozšíření a velké množství pacientů, spíše je to velká mortalita u vnitrových skupin obyvatel. U dospělých, zdravých osob často probíhá bezpříznakově, tyto případy často zůstávají neodhaleny. Bohužel se také nemusí projevit vůbec. Těhotné ženy infikované v průběhu těhotenství mohou mít jen mírné příznaky, ale může se nakazit jejich plod. Žena může potratit nebo porodit mrtvé dítě či dítě s vážným postižením nervového systému.³⁶ Léčí se antibiotiky. Když se listerioza objeví u těhotné ženy, lze většinou ihned antibiotiky zabránit nákaze plodu. Někdy ani antibiotika nezabrání úmrtí plodu či osob s oslabenou imunitou. Proti listerioze není očkování, jedinou prevencí je důkladná tepelná úprava potravin a dodržování hygienických opatření.

Spotřebitel by si měl uvědomit, že i když jsou všechna bezpečnostní opatření dokonale dodržována a kontrolována, tak posledním článkem řetězu zůstává on. Každá zpráva, která přímo nebo nepřímo pojednává o skutečném nebo hypotetickém riziku z jídla, ovlivní trh. Lidé pro jistotu přestanou kupovat celou škálu údajně rizikových výrobků, to má samozřejmě negativní dopad na výrobce či zpracovatele. A to i přesto, že státní dozorové orgány informují seriózně a vždy při objevení „čehokoli“ uvádějí, že nebezpečný výrobek bud' nebyl do tržní sítě vůbec vpuštěn, popřípadě byl stažen. Jako

³⁶ www.idnes.cz - článek Listerioza ohrožuje především těhotné ženy, 9.2.2007

příklad očernění lze uvést jihočeskou Madetu, které vznikla škoda na neodebraných výrobcích téměř 40 milionů Kč. Na Slovensku byl zjištěn v sýru Niva Pilos nadlimitní výskyt nebezpečné bakterie, ale čeští veterináři v dotyčných šaržích vyšetřených v ČR nadlimitní množství nezjistili. Firmy okamžitě přestaly od Madety odebírat zboží. Testy na Slovensku ukázaly mírné překročení normy, bakterie se mohly přemnožit při nesprávné přepravě či skladování.³⁷

Pro prakticky všudypřítomné listerie v potravinách existuje limit; nařízení Komise ES č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v příloze I, v první kapitole uvádí kromě limitů pro jiné mikroorganismy (zejména salmonely) i limity pro listerie v různých typech potravin. Listerie musí výrobce sledovat v provozu a ve výrobcích pravidelně. Přes všechny problémy, které nálezy listerií způsobily, je možné uvést i klady. Zpracovatelské podniky berou problematiku listerií ještě vážněji než dosud. Prověřují své kontrolní systémy a posílily dezinfekci a četnost pravidelných mikrobiálních vyšetření i nad povinnost, kterou stanoví legislativa.

Krajská veterinární správa ve výrobnách masných výrobků při pozitivním nálezu listeria monocytogenes může nařídit pozastavení výroby, dohledání výrobní šarže a stažení z oběhu, kontrolovat opatření přijatá provozovatelem, uložit pokutu. Za takovýto správní delikt, kdy je nesplněna nebo porušena povinnost nebo požadavky na zabezpečení zdravotní nezávadnosti živočišných produktů stanovené v ustanovení § 22 odst. 1 písm. b) veterinárního zákona, může uložit KVS pokutu až do výše 500 000 Kč (§ 72 odst. 1 písm. b) veterinárního zákona). Při stanovení výše pokuty přihlédne zejména k závažnosti, způsobu, době a následkům protiprávního jednání, jak ukládá ustanovení § 74 odst. 1 veterinárního zákona.

9.3 Bovinní spongiformní encefalopatie (BSE)

Bovinní spongiformní encefalopatie - BSE - lidově „nemoc šílených krav“.³⁸ U skotu byla poprvé zjištěna v roce 1986 a v následujících letech byl zjištěn její výskyt i u jiných druhů zvířat. Jako pravděpodobný zdroj onemocnění byla určena masokostní

³⁷ Časopis Kvalita potravin, červen 2007 – článek Listeria – Poučení z nedávné krize, autor Josef Duben, tisk, mluvčí SVS ČR

³⁸ www.svs.cz

moučka zhotovená také z ovcí nemocných klusavkou (scrapie). V roce 1996 byla popsána nová varianta Creutzfeldt-Jakobovy nemoci (CJD). Stoupá počet důkazů o podobnosti původce BSE a původce nové varianty CJD. Název *nemoc šílených krav* získalo toto onemocnění proto, že v pozdních stádiích vyvolává u krav neobvyklé chování.

Nemoc má velmi dlouhou inkubační dobu. U krav se uvádí 2 až 8 let. Inkubační doba nové varianty CJD u člověka se odhaduje ještě delší, až přes deset let. Zatím se nepodařilo dokázat na základě nějakého konkrétního případu, že přenos na člověka je možný.

Koncem sedmdesátých let byly provedeny v Anglii a v ostatních západoevropských zemích změny technologického procesu při výrobě masokostní moučky v kafilériích. V České republice k těmto změnám naštěstí nikdy nedošlo. Již od roku 1962 platí v ČR přísné parametry pro zpracování kafilerní suroviny (kadáverů a odpadů z jatek) na masokostní moučku. Uvedený způsob zpracování byl v této době vyžadován za účelem likvidace sporulujících bakterií, o BSE se v této době ještě nevědělo.

Dne 30.9.1996 rozhodla Ústřední náezdová komise České republiky o sjednocení parametrů při zpracování kafilerní suroviny v asanáčních podnicích s předpisy ES (rozhodnutí Komise 96/449/ES) a od tohoto data jsou parametry při zpracování následující:

- teplota nad 133°C,
- čas 20 minut,
- tlak 3 bary,
- maximální velikost částic 50 mm.

Následně byly tyto požadavky nařízeny vyhláškou č. 286/1999 Sb. Zákaz zkrmovat masokostní moučky původem z přežvýkavců přežvýkavcům byl v České republice vydán v roce 1991, ale ani před tím nebyly proteiny živočišného původu součástí receptur krmných směsí pro skot. V roce 1996 nabyl na účinnosti zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech; provádí jej vyhláška MZe č. 451/2000 Sb. Touto právní úpravou pokračuje kontinuita uvedeného zákazu zkrmování masokostních mouček přežvýkavcům. Vyhláška přebírá a plně akceptuje opatření vydané EU k zabránění výskytu BSE v důsledku zkrmování vyjmenovaných druhů krmiv živočišného původu přežvýkavcům. Touto právní úpravou byla rovněž zavedena v ustanovení § 25 odst. 9

vyhlášky povinnost uvádět v označení vyjmenovaných krmiv živočišného původu a v označení krmných směsí, při jejichž výrobě byly použity, varovné upozornění: „*Tato krmná surovina obsahuje protein získaný ze savčích tkání a její zkrmování přežívýkavcům a ostatním hospodářským zvířatům je zakázáno.*“

Preventivní monitoring byl zahájen v roce 1991, kdy byla ustanovena Národní referenční laboratoř protransmisivní spongiformní encefalopatie. Dne 5.6.2001 byl v České republice zjištěn první případ BSE. Na základě tohoto případu bylo okamžitě zahájeno vyšetřování všech poražených zvířat starších 30 měsíců. V současné době vyšetřování probíhá ve třech Státních veterinárních ústavech (SVÚ) - Jihlava, Olomouc, Praha.

V České republice jsou plně v souladu s nařízením Rady a Parlamentu EU č. 999/2001/ES povinně vyšetřovány následující kategorie skotu:

- všechna poražená zvířata (normální porážka) starší 30 měsíců,
- všechna nutně poražená zvířata (sanitní porážka) starší 24 měsíců,
- všechna zvířata s klinickými příznaky nervového onemocnění starší 20 měsíců,
- náhodně vybraná uhynulá zvířata starší 24 měsíců v počtu 2400 kusů za rok (počet je stanoven nařízením č. 999/2001/ES na základě počtu chovaného skotu v ČR).

Po potvrzení 1. případu BSE vydal dne 11.6.2001 ministr zemědělství mimořádná veterinární opatření³⁹ s účinností od 18.6.2001. Mimo jiné bylo nařízeno, že zpracovatelé na všech jateckých provozech musí těžit specifikovaný rizikový materiál⁴⁰ (SRM). Ke zpracování je určen asanační podnik, masokostní moučka a kafilerní tuk musí být neškodně odstraněn (spálením, zahrabáním). Je zde dána povinnost uchovávat záznamy po dobu 7 let.

9.4 Ptačí chřipka

Ptačí chřipka nebo-li aviární influenza je onemocnění známé od r. 1901. Původce vysoce patogenní aviární influenze patří do subtypů H5 nebo H7. Ptačí chřipka se do Evropy rozšířila z Asie vinou volně migrujících ptáků. Vyskytla se již ve

³⁹ č.j. 24500/2001-1000

⁴⁰ Např. lebka, mozek, mícha, mandle, oči, páteř.

velké části evropských zemí, naši zemi nevylučuje. V roce 2006 v jižních Čechách u labutí, o rok později i v některých chovech drůbeže v Pardubickém kraji. Přirozenými hostiteli nákazy je drůbež hrabavá i vodní, křepelky a bažanti. Mnoho volně žijících ptáků, zejména vodních, je vnímatlivých, avšak infekce probíhá subklinicky.⁴¹

Většinou nákaza propukne u domácí drůbeže po kontaktu s infikovaným vodním ptactvem. Infikovaní ptáci vylučují virus ve vysokých koncentracích trusem a také nosním a očním sekretem. Nejvýznamnější způsob šíření mezi farmami je mechanický přenos kontaminovanými osobami, automobily, nářadím apod. Významnou roli hraje kontakt drůbeže na trzích a aukcích.

Klinické příznaky jsou velmi variabilní, projevují se především náhlými úhyny velkého množství zvířat bez výraznějších příznaků. U nosnic se objevuje pokles snášky a poruchy skořápek vajec, vodnatý průjem a vysoká žíznivost. Nemocní ptáci projevují nechuť k pohybu, dýchací obtíže, ztrátu chuti. Masivně hynou v průběhu 1-2 dnů. Mortalita se pohybuje mezi 50 - 100 %.

Riziko přenosu na člověka je nízký, virus je schopen infikovat člověka pouze ve výjimečných případech, zejména při úzkém styku s napadenou drůbeží. Lidé by se měli vyvarovat kontaktů s podezřelými zvířaty, jejich trusem a peřím. V České republice jsou všechny chovy drůbeže pod přísným veterinárním dozorem, stejně tak i dovozy zvířat a masa. Běžnou tepelnou úpravou masa a vajec je virus zničen již při dosažení 70 °C v jádře potraviny, a to již za jednu sekundu. V současné době platí zákaz dovozu drůbeže a drůbežího masa z Číny do EU.

Dne 21.6.2007 vyhlásila krajská veterinární správa pro Pardubický kraj mimořádná veterinární opatření podle ustanovení § 49 odst. 1 písm. c) a § 54 veterinárního zákona a jeho prováděcí vyhlášky č. 36/2007 Sb., o opatřeních pro tlumení aviární influenze a o změně vyhlášky č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na člověka. Ochranné pásmo bylo v čl. 2 opatření vymezeno jako oblast o poloměru 3 km kolem ohniska nákazy. Každý chovatel drůbeže v tomto pásmu byl povinen předat drůbež nebo jiné ptactvo chované v zajetí k utracení Pohotovostnímu středisku pro likvidaci nákaz Státní veterinární správy ČR. Pásma dozoru bylo vymezeno jako oblast o poloměru 10 km kolem ohniska nákazy; pro chovatele v této oblasti bylo nařízeno umístění a držení veškeré drůbeže a jiného ptactva chovaného v zajetí uvnitř budovy v hospodářství, ve

⁴¹ www.svsr.cz

kterém jsou chovány tak, aby nepřišly do kontaktu s drůbeží nebo jiným ptactvem chovaným v zajetí, a aby byly minimalizovány kontakty s volně žijícím ptactvem. Jako další pásmo s omezením bylo vyhlášeno území Pardubického kraje a okresu Rychnov nad Kněžnou. V tomto pásmu byl zakázán veškerý pohyb drůbeže, pořádání výstav, přehlídek, trhů, soutěží a jiných svodů a veřejných vystoupení drůbeže nebo jiného ptactva chovaného v zajetí.

Onemocnění z potravin nejsou tak častá, jak by se podle jejich medializace ve veřejných prostředcích mohlo zdát. Přesto však sebemenší zmínka o zdravotně závadných výrobcích či infekčních chorobách přenosných na člověka téměř masově ovlivňuje chování spotřebitele. Tak zde byly výkyvy ve spotřebě hovězího masa, drůbežího masa, sýrů aj., které můžou pro výrobce či zemědělce znamenat existenční konec. Za řadu onemocnění si však může spotřebitel sám, ať už nedostatečnou tepelnou úpravou před konzumací potraviny, špatným skladováním či nedodržením osobní hygieny, tomu nezabrání ani sebedokonalejší právní úprava.

10. Orgány státního dozoru nad potravinami

Za oblast potravinového práva v České republice zodpovídají Ministerstvo zdravotnictví ČR a Ministerstvo zemědělství ČR. Ministerstva v rozsahu své působnosti řídí a kontrolují orgány státního dozoru. Ustanovení § 16 zákona č. 110/1997 Sb., rozděluje dozorové kompetence nad uvedeným zákonem mezi jednotlivé orgány dozoru. Rozlišují se 4 základní skupiny dozorových orgánů v oblasti potravin:

- 1) orgány ochrany veřejného zdraví – jsou stanoveny zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, jsou jimi *Ministerstvo zdravotnictví ČR, krajské hygienické stanice, Ministerstvo obrany ČR, Ministerstvo vnitra ČR*. Vykonávají dozor nad dodržováním povinností v zařízeních poskytujících stravovací služby a při výrobě potravin, zjišťují příčiny poškození nebo ohrožení zdraví a zamezuji šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin.
- 2) orgány veterinární správy - jsou stanoveny v ustanovení § 47 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), jsou jimi *Ministerstvo zemědělství ČR, Ministerstvo obrany ČR, Ministerstvo vnitra ČR, obce a orgány veterinární správy: tj. Státní veterinární správa, krajské veterinární správy, Městská veterinární správa v Praze a Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv*. Vykonávají dozor při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržích, v prodejnách a prodejných úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny.
- 3) Státní zemědělská a potravinářská inspekce – je upravena zákonem č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Je správním úřadem podřízeným Ministerstvu zemědělství ČR, vykonává státní dozor nad výrobou a uváděním potravin rostlinného původu a tabákových výrobků na trh, pokud tento dozor nepřísluší orgánům uvedeným v odstavci 1) a 2).

4) Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský – je upraven zákonem č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů. Je správním úřadem podřízeným Ministerstvu zemědělství ČR, vykonává dozor nad prováděním klasifikace těl jatečných zvířat.

10.1 Orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ)

Státní správu podle zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v současné době vykonávají orgány ochrany veřejného zdraví, kterými jsou Ministerstvo zdravotnictví ČR, 14 krajských hygienických stanic se 79 územními pracovišti, Ministerstvo obrany ČR a Ministerstvo vnitra ČR.

Ministerstvo obrany ČR vykonává státní zdravotní dozor v ochraně veřejného zdraví v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany ČR, nad zřízenými organizačními složkami státu, příspěvkovými organizacemi a nad jimi užívanými objekty (§ 83 odst. 1 zákona). Podobně Ministerstvo vnitra ČR vykonává státní zdravotní dozor v bezpečnostních sborech, s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra ČR a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb (§ 83 odst. 2 zákona).

Hlavní hygienik České republiky vystupuje jako orgán Ministerstva zdravotnictví, řídí a kontroluje krajské hygienické stanice, usměrňuje výkon státní správy v ochraně veřejného zdraví prováděný Ministerstvem obrany ČR a Ministerstvem vnitra ČR, přezkoumává kontrolní plány sestavené krajskými hygienickými stanicemi, které určují prioritu činnosti na úseku státního zdravotního dozoru. Dále je pro výkon státního zdravotního dozoru Ministerstvo zdravotnictví ČR oprávněno stanovit krajským hygienickým stanicím rozsah a četnost kontrol a konkretizaci kontrolních postupů (§ 80 zákona).

Ze zákona vzniklo 14 krajských stanic se sídlem v krajských městech a v bývalých okresních městech zůstaly z dřívějších okresních hygienických stanic nově vytvořené územní pracoviště příslušné krajské hygienické stanice. Krajské hygienické stanice se člení na jednotlivé odbory podobně jako na úseku hlavního hygienika ČR oddělení a na územních pracovištích jsou zřízena příslušná oddělení.

OOVZ vykonávají státní zdravotní dozor nad dodržováním povinností:

- při poskytování stravovacích služeb,
- při výrobě a uvádění potravin do oběhu,
- zjišťují příčiny poškození nebo ohrožení zdraví a zamezují šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin.

Ustanovení § 19 zákona vymezuje činnosti epidemiologicky závažné, mezi něž patří mimo jiné i provozování stravovacích služeb, výroba potravin a uvádění potravin do oběhu. Fyzické osoby přicházející při pracovních činnostech ve stravovacích službách, při výrobě potravin nebo při uvádění potravin do oběhu do přímého styku s potravinami, pokrmy, zařízením, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy, musí mít zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

Koncepce kontrolní činnosti krajských hygienických stanic vychází z ročních centrálních kontrolních plánů a cílených akcí, které vyhlašuje hlavní hygienik ČR, z regionálních akcí, které vyhlašuje podle aktuální potřeby místně příslušná krajská hygienická stanice. Pro kontrolní činnost a stanovení priorit dozoru jsou také zpětně využívány i údaje získané v rámci monitoringu, analýzy výsledků prováděných vyšetření, epidemiologických šetření a informace z programu EPIDAT.⁴² V převážné míře se jedná o kontrolu cílenou, zaměřenou podle rizika na oblasti, které kontrolu vyžadují:

- zařízení poskytující stravovací služby,
- epidemiologicky rizikové výrobky (cukrářské a lahvářské výrobky, studené pokrmy),
- při podezření nebo průkazu nesplněných povinností (předchozí zjištění a poznatky kontrolního orgánu, stížnosti a podněty spotřebitelů),
- epidemiologická souvislost například s výskytem alimentárních onemocnění signalizovaným epidemiologickým odborem nebo oddělením regionu, podezření na poškození a ohrožení zdraví,
- šetření v rámci systému rychlého varování pro potraviny a krmiva RASFF.

⁴² Úložiště dat o výskytu infekčních nemocí v ČR.

Dalšími kontrolami je průběžné sledování a kontroly preventivní. Součástí státního zdravotního dozoru v oblasti hygieny výživy je i činnost při schvalování potravinářských provozoven před zahájením činnosti. Orgán ochrany zdraví vystupuje jako dotčený orgán státní správy v řízeních podle stavebního zákona, která vedou stavební úřady (§ 77 zákona). Posuzuje soulad návrhu projektové dokumentace s platnými předpisy na ochranu zdraví a následně soulad realizace stavby se schváleným návrhem. Cílem je předcházení provozování potravinářské činnosti v nevhovujících a nedostatečně vybavených prostorách a zamezení negativních dopadů z potravinářské činnosti na zdraví a životní prostředí. Hygienici se vesměs snaží v rámci řízení, aby byly nedostatky, které mohou být příčinou nesouhlasu, navrhovatelem odstraněny. Při kolaudaci je hygienik, jako dotčený orgán účastník se kolaudačního řízení, povinen kontrolovat splnění podmínek jím stanovených.

Trvalou prioritou kontroly je bezpečnost pokrmů a potravin včetně prevence výskytu alimentárních onemocnění. Při kontrolách je věnována pozornost všem závazným ustanovením právních předpisů, jako jsou požadavky na provozní a osobní hygienu, režimová opatření při výrobě pokrmů a jejich uvádění do oběhu, označování, zavádění systému kritických bodů, vedení dokumentace, podmínky skladování atd. (§ 21 a § 24 zákona).

Na základě výsledků provedené kontroly jsou uložena opatření, která mají vést k odstranění případně zjištěného nevhovujícího stavu. Jednou z forem opatření jsou zákazy činnosti, pro kterou byly porušeny povinnosti v ochraně veřejného zdraví, a to do doby odstranění závady, zákazy používání surovin nebo potravin, pokud nevhovují požadavkům na zdravotní nezávadnost, nařízení sanitace, zákazy používání nejakostní pitné vody, nařízení znehodnocení nebo likvidace surovin a potravin, pokud nevhovují požadavkům stanoveným právními předpisy, pozastavení uvádění do oběhu výrobků, potravin nebo surovin při podezření, že jsou jiné než zdravotně nezávadné (§ 84 odst. 1 zákona).

Pokuta ve správném řízení je krajním opatřením, ke kterému se dozorový orgán přiklání zejména hrozí-li bezprostřední riziko ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmu s možným nežádoucím dopadem na zdraví spotřebitele nebo v případě opakování porušení povinností. Při rozhodování o uložení pokuty za předpokladu dodržení splnění zákonem stanovených podmínek, lze od uložení pokuty upustit (§ 93 odst. 2 zákona). Tohoto právního institutu je využíváno v případě méně závažných porušení povinností stanovených zákonem, kdy uložená opatření směřujíci k nápravě protiprávního stavu

byla splněna. Došlo-li však k poškození zdraví fyzických osob nebo vzniku nebo hrozby epidemie, může dozorový orgán uložit podnikající fyzické nebo právnické osobě pokutu až do výše 3 000 000 Kč (§ 92 odst. 2 zákona).

10.2 Orgány veterinární správy

Všechna práva a povinnosti Státní veterinární správy České republiky⁴³ (SVS ČR) jsou nejnověji vyjmenována a popsána v zákoně č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon). SVS ČR je organizací, která ze zákona vykonává dozor nad zdravím zvířat, nad tím, aby nebyla týrána, nad ochranou zdraví lidí před nemocemi přenosnými ze zvířat, nad zdravotní nezávadností potravin živočišného původu a krmiv, nad ochranou našeho území před možným zavlečením nebezpečných nákaz nebo jejich nositelů, nad ochranou životního prostředí před nepříznivými vlivy souvisejícími s chovem zvířat, nad veterinární asanací (§ 2 zákona). Přímo i nepřímo zodpovídá i za zdraví občanů.

Orgány veterinární správy vykonávají státní veterinární dozor⁴⁴ v souladu s právními předpisy České republiky a Evropského společenství. Při jeho výkonu dozírají, zda jsou dodržovány povinnosti stanovené těmito právními předpisy a zjišťují nedostatky, příčiny těchto nedostatků a osoby za ně odpovědné. Podle ustanovení § 16 odst. 1 písm. b) zákona č. 110/1997 Sb., provádí orgány veterinární správy státní dozor:

- nad výrobou, skladováním, přepravou, dovozem a vývozem surovin a potravin živočišného původu,
- při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržištích,
- při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny,
- v prodejnách potravin, pokud jsou místy určení při příchodu surovin a potravin živočišného původu z členských států Evropské unie.

⁴³ www.svscr.cz

⁴⁴ Projekt Veterinární a farmaceutické univerzity Brno a partnerů – Role státního veterinárního dozoru nad bezpečností potravin, studijní materiál, Brno, 2007.

Systém řízení veterinární správy je dvoustupňový. Ústředním orgánem veterinární správy je Státní veterinární správa ČR, která vykonává působnost na celém území České republiky. (viz příloha č.5) Státní správu ve věcech veterinární péče na území jednotlivých krajů vykonávají krajské veterinární správy a na území hlavního města Městská veterinární správa v Praze. Součástí krajských veterinárních správ jsou jednotlivé inspektoráty a veterinární hygienická střediska. Na území České republiky je jedna pohraniční veterinární stanice, a to letiště Praha Ruzyně, kde je prováděna veterinární kontrola zvířat, surovin a potravin živočišného původu dovážených ze třetích zemí.

Krajská veterinární správa (KVS, § 49 zákona) nařizuje, mění a ukončuje mimořádná veterinární opatření v obvodu své působnosti nebo jeho části, přesahující územní obvod obce, a dozírá na jejich plnění. V rámci mimořádného veterinárního opatření může zejména nařídit (§ 54 odst. 1 zákona):

- omezení nebo zákaz prodeje zvířat a živočišných produktů v tržnicích a na tržištích anebo uzavření tržnice nebo tržiště,
- pozastavení nakládání s živočišnými produkty nebo krmivy do skončení potřebného vyšetření, nařízení odděleného uložení zdravotně závadných nebo podezřelých živočišných produktů nebo krmiv,
- omezení nebo zákaz výroby, zpracování, přepravy nebo uvádění do oběhu zdravotně závadných nebo podezřelých živočišných produktů nebo krmiv, stanovení zvláštních podmínek provozu, popřípadě jeho omezení nebo zastavení,
- omezení, zákaz nebo stanovení zvláštních podmínek dovozu, vývozu a tranzitu veterinárního zboží,
- nařízení očisty, omezení nebo zákaz používání anebo zničení zařízení a předmětů, které mohou být nositeli původců nákaz,
- nařízení zvláštního ošetření odpadních vod,
- stanovení zvláštních podmínek pro ukládání, sběr, svoz, neškodné odstraňování a další zpracování konfiskátů živočišného původu,
- nařízení úpravy hygienického a sanitního provozu nebo technologických a pracovních postupů, dezinfekce, deratizace a dezinsekce.

V případě mimořádných veterinárních opatření, která mají celostátní povahu nebo se týkají obvodů více krajů, rozhoduje o nařízení, změně a ukončení mimořádných veterinárních opatření a dozírá na jejich plnění Státní veterinární správa ČR (§ 48 odst. 1 písm. c) zákona).

Příslušná krajská veterinární správa nebo Státní veterinární správa může nařídit mimořádná veterinární opatření při zjištění jiných než zdravotně nezávadných živočišných produktů, vody nebo krmiv, popřípadě jiné příčiny závažného ohrožení zdraví zvířat nebo lidí živočišnými produkty nebo hrozí-li nebezpečí zavlečení nebo rozšíření původců nákaz zvířat a nemocí přenosných ze zvířat na člověka či zdravotně závadných živočišných produktů a krmiv ze zahraničí (§ 54 odst. 2 zákona).

KVS vydávají závazné posudky pro územní, stavební a kolaudační řízení. Závazný posudek orgánu veterinární správy musí být podnikatelem vyžádán jako podklad v územním, stavebním a kolaudačním řízení, jde-li o stavby nebo zařízení, které podléhají státnímu veterinárnímu dozoru (§ 56 odst. 1 písm. a) zákona). Provozovatelé potravinářských podniků, ve kterých se zachází se živočišnými produkty, jež jsou pod státním veterinárním dozorem, mají podle ustanovení § 22 odst. 1 písm. a) zákona povinnost požádat krajskou veterinární správu o schválení a registraci, popřípadě jen o registraci podniku. Zahájit a provozovat podnikatelskou činnost mohou až po tomto schválení, popřípadě registraci a následně jsou povinni oznamovat každé změny údajů rozhodných z hlediska schválení, popřípadě registraci. Na základě žádostí provozovatele potravinářského podniku může krajská veterinární správa udělit zmírňující výjimky z veterinárních požadavků na živočišné produkty a na konstrukci, uspořádání a vybavení podniků.

Provozovatel tržnice nebo tržiště je podle ustanovení § 25 odst. 2 písm. a) zákona povinen předložit krajské veterinární správě ke schválení tržní řád, pokud tento řád nebyl vydán formou nařízení obce. Tržní řád musí obsahovat také veterinární a hygienické podmínky zacházení s prodávanými zvířaty a živočišnými produkty, pravidla čištění a dezinfekce prostorů tržnice nebo tržiště včetně neškodného odstraňování vedlejších živočišných produktů a jiných odpadů a pravidla osobní hygieny osob podílejících se na zacházení s prodávanými zvířaty a živočišnými produkty.

Dopravce, který jako podnikatel přepravuje živočišné produkty, je povinen před zahájením činnosti požádat KVS o registraci. Dopravní prostředky určené pro přepravování živočišných produktů musí být řádně větrány, pravidelně čištěny

a dezinfikovány (§ 26 zákona). KVS vydává po provedené veterinární kontrole veterinární osvědčení a odpovídá za jeho úplnost a správnost. Veterinární osvědčení upravuje ustanovení § 27 zákona a je třeba k přepravě:

- zvěřiny ze sběrného a prohlížecího místa, na němž se těla ulovené volně žijící zvěře prohlížejí a skladují před jejich další přepravou,
- živočišných produktů určených ke zvláštní úpravě,
- živočišných produktů přepravovaných ke skladování v rámci státních hmotných rezerv a po jejich vyskladnění,
- vyžadují-li to zvláštní právní předpisy nebo předpisy Evropských společenství v případech živočišných produktů určených k obchodování nebo vývozu.

Veterinární osvědčení vystavuje úřední veterinární lékař na základě provedené prohlídky zvířat nebo živočišných produktů. Musí je, jak stanoví ustanovení § 56a zákona, vyplnit pravdivě a úplně, nesmí osvědčovat údaje, o nichž se osobně nepřesvědčil, a nesmí podepsat osvědčení, jež není vyplňeno, anebo je vyplňeno jen zčásti. KVS, která vydala veterinární osvědčení, je povinna uchovávat jeho opis po dobu tří let. Živočišné produkty, k jejichž přepravě se vyžaduje veterinární osvědčení, podléhají veterinárnímu vyšetření v místě původu, a stanovila-li tak KVS, také v místě, do nějž jsou tyto produkty přepravovány.

Inspektori KVS vykonávají státní veterinární dozor v podnicích, v nichž se zachází s produkty živočišného původu. V těchto podnicích systematicky zkoumají, zda jsou všechny činnosti při výrobě, zpracování a uvádění potravin živočišného původu do oběhu v souladu se stanovenými předpisy. Veterinární lékař KVS nebo veterinární asistenti provádějí prohlídku jatečných zvířat a masa, jakož i veterinární vyšetření ostatních živočišných produktů, na základě kterých posuzují jejich požitkovitost a následnou použitelnost (§ 49 zákona).

Veterinární inspektori mohou vstupovat na pozemky, do provozních, skladovacích a jiných prostorů, zařízení a dopravních prostředků sloužících k činnosti kontrolovaných osob, provádět na těchto místech potřebné úkony a šetření, vyžadovat potřebné doklady, údaje a ústní nebo písemná vysvětlení a pořizovat fotodokumentaci týkající se předmětu dozoru nebo odebírat vzorky k laboratornímu vyšetření (§ 53 odst. 1 zákona). Nelze-li z důvodu závažnosti nebo naléhavosti nebezpečí hrozícího zdraví lidí nebo zvířat dosáhnout žádoucí nápravy vydáním závazných pokynů k odstranění zjištěných nedostatků, mohou na místě (tzv. „opatření na místě“) pozastavit

nebo znehodnotit a neškodně odstranit nebezpečné živočišné produkty, a nebo nařídit jejich znehodnocení a neškodné odstranění, a to na náklad kontrolované osoby. Při zjištění závažného nebezpečí mohou pozastavit, omezit nebo zakázat výrobu, zpracování nebo uvádění živočišných produktů do oběhu (§ 53 odst. 2 zákona).

Při zjištění porušení požadavků legislativy KVS projednává a podle potřeby ukládá ve správném řízení pokuty nebo vydává závazné pokyny s opatřením, jakým způsobem a v jaké lhůtě mají být zjištěné nedostatky odstraněny, a kontroluje jejich plnění (§ 52 odst. 1 zákona). KVS může podnikající právnické nebo fyzické osobě, pokud se dopustí správního deliktu tím, že nesplní nebo poruší povinnost vyplývající pro ni z mimořádných veterinárních opatření uložit pokutu až do výše 2 000 000 Kč (§ 72 odst. 1 písm. d) zákona). Veterinární inspektori mohou za méně závažná porušení povinnosti, zjištěná při výkonu státního veterinárního dozoru, ukládat a vybírat v blokovém řízení pokuty do výše 5 000 Kč, je-li porušení povinnosti spolehlivě zjištěno a je-li osoba, která povinnost porušila, ochotna blokovou pokutu zaplatit (§ 53 zákona). Při určení výměry pokuty se přihlédne k závažnosti správního deliktu, zejména ke způsobu jeho spáchání, době trvání a jeho následkům a k okolnostem, za nichž byl spáchán. Inspektori mohou požadovat podání písemné zprávy o odstranění zjištěných nedostatků.

Státní veterinární správa (SVS, § 48 zákona) řídí krajské veterinární správy a rozhoduje o opravných prostředcích proti jejich rozhodnutím vydaným ve správním řízení.

Dále SVS zpracovává koncepce péče o zdravotní nezávadnost živočišných produktů, jakož i plány sledování některých látek a jejich reziduí, a zabezpečuje jejich realizaci. SVS vykonává státní veterinární dozor a vydává závazné pokyny s opatřeními k odstranění zjištěných nedostatků. Vypracovává a aktualizuje celostátní pohotovostní plány, řídí státní veterinární ústavy a Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv a koordinuje jejich odbornou činnost.

Vydává závazné posudky v případech, v nichž si jejich vydávání vyhradí, posuzuje a schvaluje z veterinárního hlediska postupy a zařízení pro tepelné ošetření mléka, dává z hlediska zdravotní nezávadnosti souhlas k biologickému zkoušení dosud nepoužívaných krmív, jejich výrobě, dovozu a uvádění do oběhu a provádí kontroly podle zákona č. 256/2000 Sb., o Státním zemědělském intervenčním fondu, pro potřeby tohoto fondu.

Na požádání dovozců živočišných produktů, pro něž nebyly dosud stanoveny dovozní podmínky na úrovni Evropské unie, sděluje dovozní podmínky uplatňované u živočišných produktů daného druhu z příslušné třetí země nebo její části do České republiky. SVS vydává, mění a odnímá fyzickým a právnickým osobám povolení k provozování asanačního podniku a k provádění laboratorní, popřípadě jiné veterinární diagnostické činnosti, jejíž výsledky mají být využívány pro účely státního veterinárního dozoru. Na svých webových stránkách vede a aktualizuje seznamy schválených a registrovaných, popřípadě povolených subjektů pod veterinárním dozorem a zveřejňuje vzory veterinárních osvědčení.

10.3 Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Státní zemědělská a potravinářská inspekce⁴⁵ (SZPI) je organizační složka státu, která je přímo podřízená ministerstvu zemědělství. Je orgánem státního dozoru zejména nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním potravin. SZPI kontroluje v rámci stanovených kompetencí potraviny, suroviny k jejich výrobě, zemědělské výrobky a tabákové výrobky (§ 3 odst. 1 zákona o SZPI). Tyto kompetence se vztahují na výrobu, skladování, přepravu i prodej (včetně dovozu).

Takto komplexně pojatá kontrola umožňuje účinně zaměřit pozornost na komodity, nebo do míst, kde lze předpokládat nejvíce nedostatků, nebo kde lze očekávat nejvyšší efekt kontroly. Jedná se tedy o kontrolu cílenou, jejímž účelem není monitorování, ale ochrana ekonomických zájmů občanů i státu - ochrana spotřebitele před zdravotně závadnými potravinami, před potravinami, které jsou klamavě označené, s prošlým datem použitelnosti nebo neznámého původu. Nedílnou součástí cílené kontroly jsou podmínky výroby a prodeje.

Pojetí a realizace kontroly potravin vychází ze zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, a odpovídají principům kontroly potravin uplatňovaným ve státech Evropské unie. Při rozhodování o zacílení kontroly se zohledňuje maximum dostupných informací. Kritéria pro rozhodování o kontrole mohou mít buď obecnou a šířejí definovanou platnost

⁴⁵ www.szpi.gov.cz

(obecná kritéria), nebo vycházejí z určitých konkrétních zjištění (konkrétní kritérium). Konkrétní kritéria pro rozhodování o kontrole jsou:

- poznatky z minulých kontrol,
- analýzy dat v informačním systému,
- aktuální zjištění inspektorů v terénu,
- zjištění jiných orgánů státní správy (hygienické služby, veterinární správy, policie, celní správy, živnostenského úřadu),
- podněty spotřebitelů,
- podněty masmédií (tisku, rozhlasu a televize) a reklam,
- zjištění partnerských organizací v zahraničí, např. DGCCRF, FIS, FDA,
- doporučení evropské komise,
- informace ze systému rychlého varování RASFF atd.

Při kontrole potravin odebírají inspektori SZPI z jednotlivých šarží výrobků vzorky. Každý odběr vzorků je doložen protokolem o odběru vzorků, který podepíše kontrolovaná osoba. Pouze vzorky odebrané inspektorem jsou předány laboratořím a jsou podrobny zkouškám podle zaměření kontroly. Vzorky potravin, které doručí na inspektorát spotřebitel v rámci stížnosti slouží jako podnět ke kontrole, nejsou předmětem rozborů.

Jedná se především o zkoušky na mikrobiologické požadavky a na obsah cizorodých látek ve smyslu prováděcích předpisů zákona č. 110/1997 Sb., v obou uvedených případech se jedná o prokázání zdravotní nezávadnosti zkoušené potraviny. Dále se uskutečňují analytické a senzorické rozvary, tedy rozvary jakostních znaků, hodnotí se také správnost označení a dodržování doby trvanlivosti a použitevnosti výrobků. SZPI disponuje i takovými přístroji, které dokáží prokazovat falšování potravin, není tak problémem prokázat, zda například med je skutečně stoprocentní med a není do něj přidáno něco, co výrobci umožní podbízet se nízkou cenou nebo zda máslo vzniklo z mléka krávy, která se pásla v Alpách nebo na severní Moravě a zda do vína nebo burčáku nebyla přidána voda.⁴⁶

Vzhledem k operativnosti kontroly je nutné a zaměření kontroly také často umožňuje, aby bylo o některých vzorcích rozhodnuto hned na místě, bez rozboru v laboratořích. Je to například kontrola doby použitevnosti, doby minimální trvanlivosti,

⁴⁶ Časopis Moderní obchod, únor 2006 – článek Prioritou je problematika falšování potravin – Jakub Šebesta, ústřední ředitel SZPI

správnosti označování výrobků, jakosti čerstvého ovoce a zeleniny atd.

Inspektori na základě výsledků provedené kontroly u kontrolované osoby můžou nařídit pozastavení nebo zákaz výroby nebo uvádění zemědělských výrobků, potravin nebo surovin anebo tabákových výrobků do oběhu, nařídit nebo provést jejich zničení a to na náklady kontrolované osoby, zakázat používání obalů, přístrojů, zařízení nebo prostor, uložit opatření k zajištění nebo uskladnění potravin nebo výrobků, uložit opatření k odstranění zjištěných nedostatků (§ 5 odst. 1 zákona o SZPI). Uložené opatření oznámí inspektor kontrolované osobě a učiní o něm písemný záznam (§ 5 odst. 2). Pokud kontrolovaná osoba s uloženým opatřením nesouhlasí, může podat do tří pracovních dnů námitky o kterých rozhodne ředitel inspektorátu, jeho rozhodnutí je konečné, tím však není dotčeno právo na přezkoumání soudní cestou (§ 5 odst. 4). Pokuta může být uložena až do výše 3 000 000 Kč (§ 11 odst. 2 písm. b)); orgán dozoru však může upustit od uložení pokuty v případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s uloženými opatřeními nebo bezprostředně poté, kdy bylo zjištěno porušení povinnosti a zjištěným protiprávním jednáním nemohlo dojít k poškození zdraví fyzických osob nebo se nejednalo o klamání spotřebitele spočívající v porušování práv duševního vlastnictví (§ 11 odst. 3). Spolu s pokutou nebo samostatně lze uložit propadnutí zemědělských výrobků, potravin nebo tabákových výrobků.

10.4 Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský⁴⁷ (ÚKZUZ) byl zřízen již v r. 1951 vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 95/1951 Ú.l. I., o zřízení Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, vydanou na základě zákona č. 261/1949 Sb., o organizaci výzkumnictví a technického rozvoje, ve znění zákona č. 185/1950 Sb. V současné době je ústav správním úřadem, podřízeným Ministerstvu zemědělství ČR, je upraven zákonem č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském a o změně některých souvisejících zákonů. Sídlo ústavu je v Brně a jeho činnost je zabezpečována na pracovištích na území celé České republiky.

⁴⁷ www.zeus.cz

ÚKZUZ provádí správní řízení a vykonává jiné správní činnosti, odborné a zkušební úkony, kontrolní a dozorové činnosti v oblasti odrůdového zkušebnictví, krmiv, agrochemie, půdy a výživy rostlin, osiv a sadby pěstovaných rostlin, trvalých kultur (vinohradnictví a chmelařství) a v oblasti živočišné produkce - státní dozor nad prováděním klasifikace těl jatečných zvířat. Sleduje dodržování povinností stanovených zákonem o potravinách v ustanovení § 4a *Klasifikace těl jatečných zvířat* a v prováděcí vyhlášce č. 194/2004 Sb., o provádění klasifikace jatečně upravených těl jatečných zvířat. Kontrolní činnost je tedy zaměřena na kontrolu klasifikace jatečně upravených těl skotu, prasat a ovcí, na dodržování referenční úpravy jatečných těl těchto zvířat, na jejich správné označování, vedení a evidenci klasifikačních protokolů. Nedílnou součástí je i dohled a kontrola nad řádným odesíláním hlášení o klasifikaci v návaznosti na další zpracovávání těchto dat. Ve spolupráci s MZe ČR provádí inspektoři i cílené kontroly.

Orgánů vykonávajících dozor nad potravinami je dostatek. Často si jejich zaměstnanci konkurují. Kontroly probíhají pravidelně, náhodně i na základě podnětu spotřebitelů. Podle charakteru jednotlivých potravin a způsobu provinění si mezi sebe dělí své dozorové pravomoci. Spotřebitel je tak někdy postaven před nelehký úkol poznat, který orgán je v dané situaci ten dozorový a má se na něj obrátit.

11. Závěr

Jídlo přestalo být jen zdrojem obživy pro zajištění holého života a stalo se významnou psychologickou a společenskou záležitostí. Dobré jídlo je pro každého z nás nejrychlejším zdrojem příjemných zážitků. Firmy vyrábějící potraviny to dobře vědějí. Neustále vymýšlejí nové a nové technologie úpravy potravin a chemických přísad k vytvoření nových chutí a lákadel, na nichž se lidé stanou stejně závislí jako na drogách. Jejich reklamy nám psychologickou slast mlsání připomínají a vtahují nás do bludného kruhu závislostí. Výsledek? Populace tloustne, přibývá nemocných, rozpočet zdravotnictví roste.

Stovky různých druhů potravin v prodejních sítích obsahují čím dál více přísad, které jsou pro nás nové. I když se různá barviva, emulgátory, antioxidanty, konzervanty a další látky, souhrnně označované jako přidatné látky nebo hovorově „Éčka“, používají v potravinách už relativně dlouhou dobu, jejich rozmach přišel až po roce 1989. Od roku 1997 se na základě nového zákona o potravinách musí přítomnost těchto láttek uvádět na obalech potravin. A lidé se zcela pochopitelně začali zajímat o to, co vlastně nesrozumitelné kódy a chemické názvy znamenají, někteří z nás dokonce musí vědět co jedí (alergici, astmatici, citliví jedinci, vegetariáni, lidé se zdravotními problémy).

V této práci byly shrnutы různé právní aspekty zajištění výroby a prodeje zdravotně nezávadných potravin, ale dejme si otázku, můžou veškeré právní normy zajistit skutečně produkci zdravotně nezávadných potravin? Například norma počítá s obsahem jen jedné konkrétní chemikálie, toxinu, houby nebo bakterie, potraviny však obsahují až desítky různých cizorodých láttek, jejichž vzájemný účinek může být kumulativní. Tak dvě různé chemické látky přítomné v potravině v tzv. podprahovém množství, vzájemně umocňují svůj účinek a mohou vyvolat například rakovinu. S tím však žádná norma nepočítá.

Hlavním charakteristickým znakem evropského zemědělství je vysoká kvalita a bezpečnost produkovaných potravin. EU je největším dovozem potravin a představuje největší trh pro produkci rozvojových a nejméně rozvinutých zemí světa. Základním principem z hlediska ochrany spotřebitele v EU je požadavek, aby veškeré dovozy zemědělské a potravinářské produkce ze třetích zemí na území EU splňovala

totožné podmínky bezpečnosti potravin jako produkty vyrobené v EU za přísných výrobních a hygienických podmínek.

Standardy v EU pro potraviny uplatněné na společném trhu patří k nejpřísnějším v celosvětovém měřítku; producenti v EU rovněž dodržují přísné normy v oblasti animal welfare, ochrany životního prostředí a sociálních aspektů práce a zaměstnanosti. To je také jeden z důvodů, proč jsou evropské potraviny dražší než ty dovezené z východu. Harmonizace národní legislativy s legislativou EU je nezbytným požadavkem jednotného trhu v ES a vytvoření rovných podmínek pro výrobce, distributory a obchodníky ve všech členských státech ES.

Potravinové právo neřeší a ani řešit nemůže skladování či přípravu pokrmů v domácnostech, kde může dojít k narušení principu zdravotní nezávadnosti potravin. Mnohdy se pak tyto prohřešky dodatečně svádějí na výrobce a prodejce a v tomto ohledu by potravinové právo mělo chránit výrobce a prodejce pokud mají vše v pořádku a všechny kontrolní systémy pracují tak, jak jsou právně nastaveny.

Právní úprava ve vztazích obchodních řetězců a výrobců potravin schází. Chování řetězců je vyloženě z pozice silnějších a dominantních subjektů a výrobci potravin jsou v roli prosebníků a mnohdy podmínky, které jsou nastaveny mezi těmito subjekty jsou likvidační. Řetězce tlačí ceny dolů, výrobci jsou proto nuceni dražší suroviny nahradit levnějšími, a i přes deklarovanou zdravotní nezávadnost kvalita potravin klesá. Vše by se však mohlo změnit, připravuje se totiž zákon o řetězcích, který má omezit zneužívání tržní síly obchodních řetězců vůči dodavatelům. Úprava má zabránit uplatňování rozdílných podmínek vůči jednotlivým dodavatelům nebo vynucování jednostranně výhodných smluv nebo nepřiměřených podmínek. Velcí obchodníci mají být v rámci nového zákona povinni připravit vlastní etický kodex obsahující pravidla poctivého obchodního styku vůči dodavatelům. Jeho dodržování by podle představ potravinářů kontroloval Úřad pro ochranu hospodářské soutěže. Ten by byl zároveň oprávněn udělit sankce za zneužití významné tržní síly až do výše deseti milionů korun nebo deseti procent z obratu.

Dnes totik populární *Private labels* jsou potraviny nesoucí značky samotných řetězců. Jde vlastně o nekalou konkurenci vůči ostatním potravinářským výrobkům, protože za Private Label se neplatí regálne, ani zalistovací poplatky. Private Labels jsou tak levnější než srovnatelné potraviny ze stejné kategorie.

I přes hustou síť kontrolních orgánů a systém HACCP se čas od času může dostat na trh závadná potravina. Tou poslední kontrolou je spotřebitel, je na něm, zda si kupovanou potravinu pořádně prohlédne, přečte potřebné informace, kterých je čím dál více, zkонтroluje datum použitelnosti či minimální trvanlivost a v případě, že je něco v nepořádku, uvědomí kontrolní orgány.

Zájem společnosti o produkty ekologického zemědělství se neustále zvyšuje, i když ceny jsou zde vyšší než u konvenčních produktů. Společnost se totiž mění a na první místo se dostává zdraví, a to není zadarmo. Naopak u GMO je řada lidí stále ještě opatrnných, přece jen se jedná o zásahy do přírody. Oblast je ale přísně regulována právní úpravou.

Mělo by se také pamatovat na dynamicky se rozvíjející trh s potravinami; převážně je nutno vytvářet takové kontrolní mechanismy, aby zvyšující se objemy potravinových komodit dovážených zejména z Číny, Jižní Ameriky, Afriky, Indie. Sředního východu byly pod stálou kontrolou a veškeré systémy uvedené v této práci byly uplatňovány tvrdě a nekompromisně (stahování výrobků z trhu pro vysoký obsah karcinogenních látek).

Bohužel i potraviny se používají jako prostředek mezinárodního vydíráni, z různých pseudodůvodů se zdůvodňuje proč ta a ta potravní komodita se nesmí využívat či dovážet (bojkot dánských výrobků na Blízkém východě).

V současné době je několik kontrolních a dozorujících orgánů, které mnohdy nedokáží svou činnost koordinovat, dochází k situacím, kdy jednu věc řeší tři orgány najednou (veterináři, ČZPL, hygiena). Zdá se, že situaci by mohl řešit jeden státní orgán, který by měl veškeré pravomoci.

Odborné literatury týkající se potravin a potravinového práva je nedostatek. O to víc je tato oblast regulována zákony, a velkým množstvím prováděcích předpisů, mnohdy zdlouhavých a nepřehledných, doplněných řadou příloh. Česká právní úprava je neustále harmonizována s evropskou, tak se připravuje i nový zákon o potravinách a nový zákon o veterinární péči.

Existují kvalitní i nekvalitní potraviny. I zde stejně jako v ostatních odvětvích bude platit přímá úměra. Koupím-li si nejlevnější párek v obchodě, nemůžu očekávat, že v něm bude takový podíl masa jako v tom nejdražším. Kdo vyrábí nekvalitní potraviny? Výrobce, který chce zbohatnout nebo je to důsledek dnešního přesyceného trhu, kde někdo se vydá cestou kvality, jiný cestou „vyrábět co nejlevněji, bez ohledu na kvalitu“, aby obstál v cenovém boji, často nucen supermarkety jít s cenou pod výrobní

náklady? Je-li tomu tak či tak, je jen na nás, zda si vybereme kvalitnější potravinu a tím dáme najevo výrobcům těch nekvalitních, že tudy cesta nevede - neboť pokud budeme nekvalitní výrobky kupovat, budou se i nadále vyrábět. Kontrolní mechanismy u nás fungují, ale výrobce či prodejce potravin se nebojí ani tak pokut, jako právě ztráty přízně spotřebitele.

Kam směřuje vývoj? Zvyšuje se cena potravin v důsledku nárůstu cen agrárních surovin jako je rýže, kukuřice či sójové boby. Pro celou polovinu obyvatel naší planety je rýže základní potravinou. Ve světě propukají hladové bouře. Ke zdražování potravin významně přispívá i skutečnost, že velký podíl agrárních produktů, normálně užívaných na výrobu potravin, končí v zařízeních na výrobu biopaliv pro motorová vozidla. Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství FAO upozorňuje, že na výrobu 50 litrů biopaliva, což je plná nádrž pro běžný automobil, se spotřebuje až 200 kilogramů kukuřice. A to je množství postačující k výživě jednoho člověka pro celý rok. Přestože se stále více zemí snaží snížit svou závislost na ropě a podporuje právě výrobu biopaliv, mělo by zmenšování ploch půdy pro potravinové účely probíhat citlivěji.

12. Seznam použité literatury

Damohorský, M. a kolektiv - Právo životního prostředí, 2.vydání, Praha 2007, C.H.

Beck

Damohorský, M. - Smolek, M. - Zemědělské právo-učební pomůcka, Praha 2001, IFEC

Duben, J. - Kdo se bojí listerií, ÚZPI, Praha 2007

Forsythe, S. - The microbiology of safe food, Oxford 2000

Suková, I. - Průvodce označováním potravin, ÚZPI, Praha 2007

Šatrán, P. - Duben, J. - Nákazy zvířat přenosné na člověka a bezpečnost potravin, ÚZPI, Praha 2008

Škopek, B. - Voldřich, M. a kolektiv autorů - Praktická příručka výrobce a prodejce potravin, 21.aktualizace únor 2004, Verlag Dashöfer, s.r.o. Odborné nakladatelství technické literatury, Praha

Škopek B. - Voldřich M. a kolektiv autorů - Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu, 14.aktualizace říjen 2007, Verlag Dashöfer, s.r.o., Praha

Urban, J. - Šarapatka, B. a kolektiv - Ekologické zemědělství, I.díl, Praha 2003

Potravinářství - ÚZPI, Praha 2000

Sborník ze semináře pořádaného MZe a Českou zem. Univerzitou v Praze, 2007 - Geneticky modifikované organismy v agroekosystému a jeho okolí

9. seminář o udržnosti masa, masných výrobků a lžahůdek – Hotel Skalský dvůr u Nového Města na Moravě, září 2007

Vědecký výbor pro potraviny - Alimentární onemocnění (infekce a otravy z potravin), VVP: ALIM/2005/1/deklas/rev2, říjen 2005

Projekt Veterinární a farmaceutické univerzity Brno a partnerů – Role státního veterinárního dozoru nad bezpečností potravin, studijní materiál, Brno, 2007

Potravinářský zpravodaj, únor 2008 – článek: Počet ekologických zemědělců a výrobců biopotravin je nejvyšší v historii

Potravinářská revue, speciál KLASA, srpen 2007 – odborný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod, AGRAL, s.r.o.

Časopis Kvalita potravin, červen 2007 – článek Listeria – Poučení z nedávné krize,
autor Josef Duben, tisk. mluvčí SVS ČR

Časopis Moderní obchod, únor 2006 – článek Prioritou je problematika falšování
potravin – Jakub Šebesta, ústřední ředitel SZPI

Časopis Ekonom, duben 2008 – článek Potravinová krize – Hladová vzpoura – Petr
Němec

Elektronické prameny:

www.agronavigator.cz/ekozem - ekologické zemědělství

www.bezpecnostpotravin.cz - informační centrum bezpečnosti potravin

www.biopotraviny.info.cz - informace o biopotravinách/biproduktech

www.cia.cz - stránky Českého institutu pro akreditaci

www.env.cz - stránky Ministerstva životního prostředí

ec.europa.eu - stránky Evropské komise

EUR-Lex - právní texty EU

www.efsa.eu.int - Evropský úřad pro bezpečnost potravin

www.eklasa.cz - stránky o značce KLASA

www.euractiv.cz - informační portál o dění v EU

www.euroskop.cz - vše o Evropské unii

www.foodnet.cz - informační systém Potravinářské komory ČR

www.idnes.cz - článek: Listerioza ohrožuje především těhotné ženy, 9.2.2007

isdvapl.upv.cz - Úřad průmyslového vlastnictví

www.mze.cz - Ministerstvo zemědělství ČR

www.portal.gov.cz - právní předpisy ČR

www.svscr.cz - Státní veterinární správa ČR

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

www.zeus.cz - Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský

13. Přílohy

Příloha č. I

Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech

Příl.3

Požadovaný rozsah recyklace a využití obalového odpadu

Materiál	do 31.12.											
31.12.	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012					
	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Papír a lepenka	60	63	65	67	69	70	70					
Sklo	65	66	67	68	69	70	70					
Plast	24	25	25	26	26	27	27					
Kovy	33	36	39	41	44	47	50					
Dřevo	4	6	8	9	11	13	15					
Celkem	47	50	49	50	50	52	52	54	53	56	54	58
	60											55

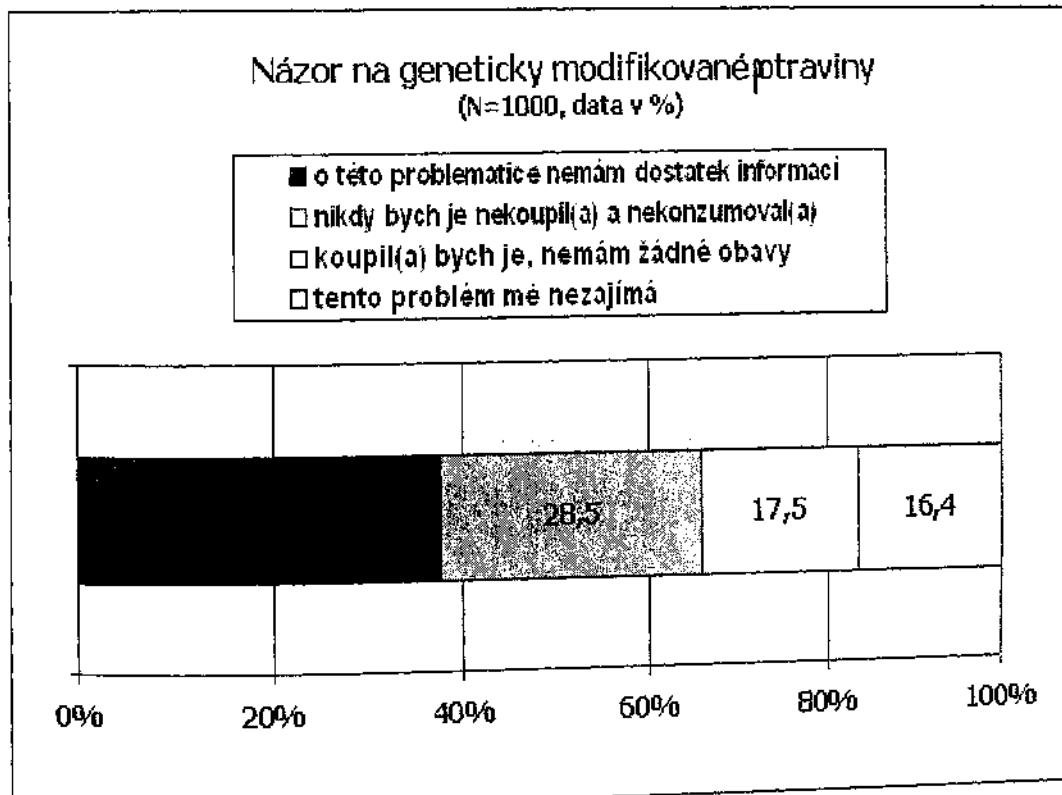
Za obaly z jednoho materiálu se považují takové obaly, ve kterých daný materiál tvoří alespoň 70 % hmotnosti obalu.

Recyklace se zahrnuje do procent využití jako jedna z jeho forem.

Příloha č.2

Názor na geneticky modifikované potraviny - J.Ruprich, zdroj: GfK pro Vědecký výbor pro potraviny, 2006 (www.chpr.szu.cz - průzkumy názorů veřejnosti)

- **37,5% populace nemá o dané problematice dostatek informací** a tudiž neví, jak se má zachovat v případě jejich možné konzumace. Jedná se zejména o nejstarší spoluobčany a osoby se základním vzděláním.
- **28,5% populace by si nikdy geneticky modifikované potraviny nezakoupilo ani by je nikdy nekonzumovalo.**
- **17,5% obyvatelstva nemá z konzumace takovýchto potravin žádné obavy** (častěji osoby ve věku 21 – 25 let).
- **16,4% osob** problematika takto upravovaných potravin **vůbec nezajímá**.

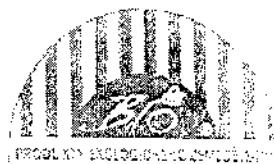


Příloha č.3

Označování potravin



1) znak EU: ekologické zemědělství



2) znak: BIO



3) znak EU: chráněné označení původu



4) znak EU: chráněné zeměpisné označení

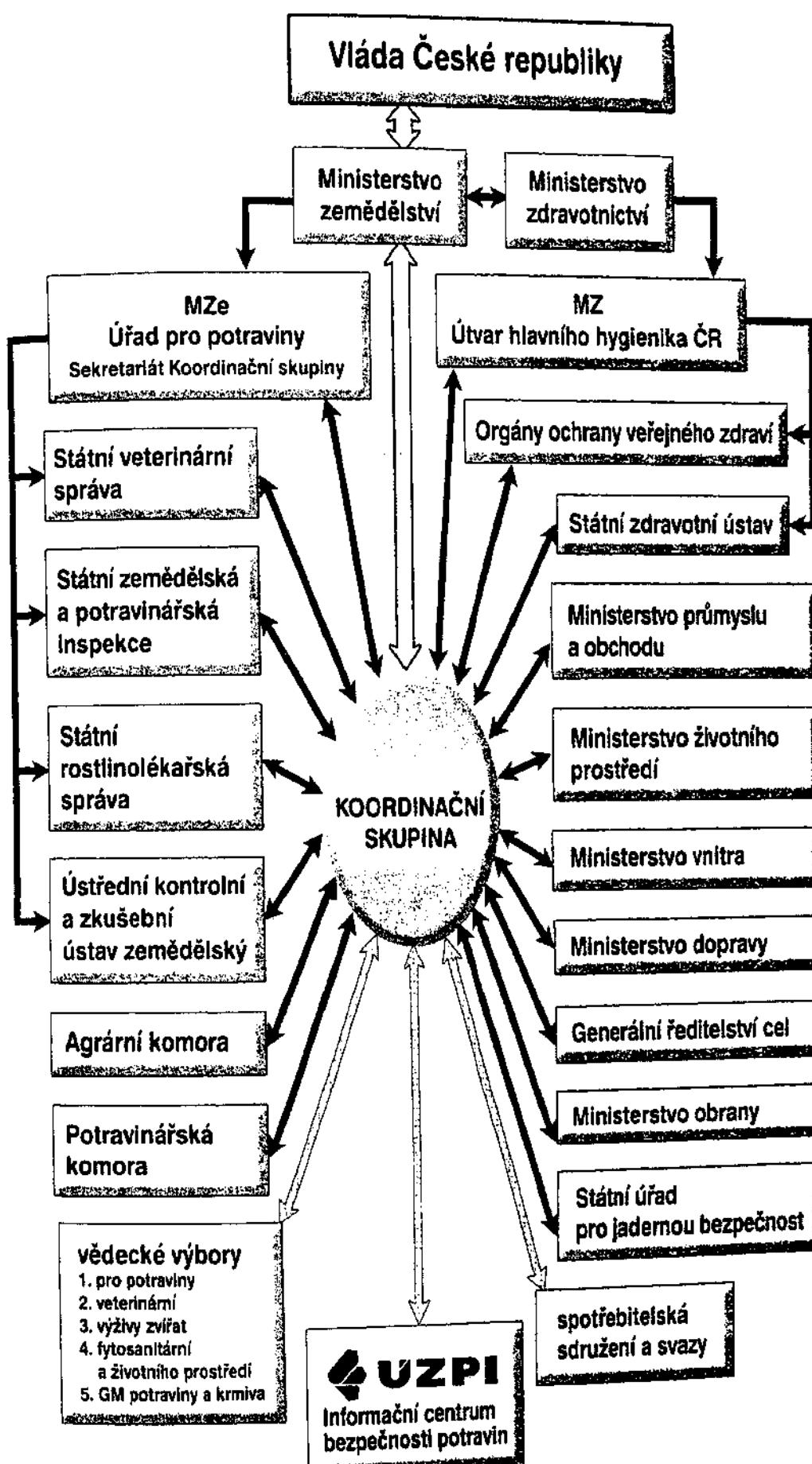


5) znak EU: zaručeně tradiční specialita



6) znak: KLASA

Schéma koordinace bezpečnosti potravin v ČR



Příloha č. 5

Organizační schéma SVS - zdroj: www.svscr.cz.

