

Univerzita Karlova v Praze  
Právnická fakulta  
Katedra práva životního prostředí

Ondřej Huml

**POTRAVINOVÉ PRÁVO**  
**V ČESKÉ REPUBLICCE A V ZAHRANIČÍ**

**Diplomová práce**

Vedoucí diplomové práce: prof. JUDr. Milan Damohorský, DrSc.

Praha, březen 2011

Prohlašuji, že jsem předkládanou diplomovou práci vypracoval samostatně, všechny použité prameny a literatura byly řádně citovány a práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 27. 3. 2011

Ondřej Huml

Chtěl bych poděkovat prof. JUDr. Milanu Damohorskému, DrSc. za velmi cenné rady a připomínky, které mi poskytl v průběhu tvorby této diplomové práce.

Ondřej Huml

# OBSAH

<b>ÚVOD .....</b>	<b>6</b>
<b>1. PRAMENY PRÁVNÍ ÚPRAVY.....</b>	<b>9</b>
1.1. MEZINÁRODNÍ PRAMENY .....	9
1.2. UNIJNÍ PRAMENY .....	11
1.3. ČESKÉ PRAMENY.....	16
<b>2. ZÁKLADNÍ POJMY.....</b>	<b>20</b>
2.1. POTRAVINOVÉ PRÁVO.....	20
2.2. POTRAVINY .....	21
2.3. ZDRAVOTNĚ NEZÁVADNÉ POTRAVINY .....	21
2.4. POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY .....	22
2.5. UVÁDĚNÍ V OBĚH.....	23
<b>3. ZÁSADY BEZPEČNOSTI POTRAVIN A JEJICH KONTROLA .....</b>	<b>24</b>
3.1. ZÁSADY OBECNĚ .....	24
3.2. EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN.....	27
3.3. SYSTÉM VČASNÉ VÝMĚNY INFORMACÍ PRO POTRAVINY A KRMIVA .....	30
3.4. KONTROLA BEZPEČNOSTI POTRAVIN.....	34
<b>4. BALENÍ A OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN .....</b>	<b>39</b>
4.1. POTRAVINY BALENÉ, ZABALENÉ A NEBALENÉ.....	40
4.2. CHARAKTERISTIKA VYBRANÝCH POVINNÝCH ÚDAJŮ PRO OZNAČENÍ.....	43
4.3. OTÁZKA JAZYKA OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN .....	49
<b>5. POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY .....</b>	<b>53</b>
5.1. VÝVOJ A PRÁVNÍ ZÁKLAD ADITIV.....	53
5.2. ROZDĚLENÍ ADITIV .....	57
5.3. VÝZNAM ADITIV .....	58
<b>6. OZNAČENÍ ZARUČUJÍCÍ KVALITU VÝROBKU .....</b>	<b>60</b>
6.1. UNIJNÍ OZNAČENÍ .....	60
6.1.1. Označení původu.....	61

6.1.2.	<i>Zeměpisné označení</i> .....	62
6.1.3.	<i>Zaručená tradiční specialita</i> .....	62
6.1.4.	<i>Procesní postup získání označení</i> .....	63
6.2.	VYBRANÁ NÁRODNÍ OZNAČENÍ .....	64
6.2.1.	<i>Značka Klasa</i> .....	64
6.2.2.	<i>Značka Regionální potravina</i> .....	65
6.2.3.	<i>Program česká kvalita</i> .....	66
<b>7.</b>	<b>ANGLICKÉ POTRAVINOVÉ PRÁVO</b> .....	<b>67</b>
7.1.	OBECNĚ.....	67
7.2.	POTRAVINOVÉ PRÁVO.....	69
7.2.1.	<i>Prameny</i> .....	69
7.2.2.	<i>Označování</i> .....	71
7.2.3.	<i>Kontrola potravin</i> .....	74
<b>ZÁVĚR</b>	.....	<b>78</b>
<b>SEZNAM ZKRATEK</b>	.....	<b>83</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY</b>	.....	<b>84</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b>	.....	<b>88</b>
<b>PŘÍLOHY</b>	.....	<b>89</b>
<b>SUMMARY</b>	.....	<b>96</b>

## ÚVOD

Potraviny jsou neodmyslitelnou součástí běžného života, proto společenské nastavení standardů pro potraviny je otázkou vysokého významu, což potvrzuje velká míra regulace na úrovni národní, unijní a mezinárodní. Potravinového právo je oblastí, které se denně dotýká nás všech, neboť každý člověk potřebuje k životu přísun potravin. Proto každého z nás zajímá (nebo alespoň by mělo zajímat), čím se stravujeme, zda se jedná o zdravé potraviny, v horším případě, zda jsou pouze zdravotně nezávadné či z čeho se skládají atp. Měla by tak existovat určitá obecná úroveň „potravinové“ inteligence či právního vědomí, aby každý věděl, co který termín na obalu potraviny znamená, aby mohl jednoduše porovnávat potraviny mezi sebou nebo aby výrobci (ne)záměrně neklamali spotřebitele. Ke zlepšování informovanosti spotřebitelů přispívají také ochránářské organizace spotřebitelů a jejich internetové servery (Sdružení obrany spotřebitelů, Sdružení českých spotřebitelů) nebo některé vládní kampaně v oblasti potravin (např. podpora regionální potraviny).

Na národním poli výrobce potravin stojící na jedné straně motivuje zejména získání co největšího zisku (mnohdy na úkor kvality) a na straně druhé spotřebitelé jako slabší strana poptávají potraviny. Tuto disbalanci se snaží napravovat orgány státu, které dohlížejí na dodržování standardu, kvality a zdravotní nezávadnosti potravin. Pokud bychom rozšířili pomyslné „hřiště“ na evropský rozměr při zachování všech svobod (především svobody volného pohybu zboží), na nichž Evropská unie (dále jen „EU“) spočívá, a při zajištění důvěry spotřebitelů v potraviny pocházejících z jiných členských zemí, získáme dosti komplikované právní odvětví<sup>1</sup>, které nelze vyčerpávajícím způsobem představit v diplomovém úkolu. V diplomové práci budou tedy představeny vybrané

---

<sup>1</sup> O potravinovém právu jako právním odvětví hovoří F. Helešic ve své publikaci (HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 18).

základní atributy této oblasti a dále bude práce zaměřena na některé zajímavé otázky práva potravin.

EU se tedy snaží regulovat potravinové právo v takové míře, aby byly zajištěny svobody a principy, avšak na straně druhé, aby EU poskytovala dostatečnou ochranu spotřebitelům, kteří konzumují potraviny, jež se vyskytují na evropském trhu. Jinými slovy jde o určení homeostázi mezi volným pohybem zboží včetně respektování vzájemného uznávání („mutual recognition“) a ochrany zdraví spotřebitelů a životního prostředí. Obecně lze tuto rovnováhu charakterizovat jako ideální poměr mezi hodnotami výrobce (cena) a spotřebiteli (zdraví).

Vzhledem k tomu, že potraviny jsou výsledkem celého procesu zemědělské výroby, potravinové právo je třeba zařadit pod zemědělské (zdravotní) právo, které je součástí větší oblasti práva – práva životního prostředí. Potravinové právo se zabývá „životním cyklem“ potravin zahrnující řadu etap od výroby, balení, přepravy, distribuci až po jejich spotřebu, což charakterizuje samotná zásada od vidlí až po vidličku (viz kapitola 3). Práce se bude zabývat především národními předpisy potravinového práva České republiky (dále jen „ČR“), právní úpravou Anglie, jedné ze zemí Spojeného království Velké Británie a Severního Irska (dále „Velká Británie“), a regulací potravinového práva na úrovni EU, jelikož obě uvedené země jsou jejími členy. EU tak zastřešuje v mezích svých kompetencí tuto problematiku, lze říci, že udává směr či tempo, jakým se potravinové právo bude v členských státech ubírat. Použijeme-li slova bývalé soudkyně Nejvyššího soudu USA Sandry Day O’Conner, tak rozumění mezinárodnímu právu už není jen právní specializací; stává se povinností.<sup>2</sup> Proto je třeba na danou problematiku nahlížet komplexněji – jak z národního, tak zejména z mezinárodního

---

<sup>2</sup> American Society for International Law. Poslední revize 09.09.2010 [cit. 2010-11-13]. Dostupné z: [www.asil.org/files/jophandbookforward.pdf](http://www.asil.org/files/jophandbookforward.pdf) (*Understanding international law is no longer just a legal specialty; it is becoming a duty.*).

aspektu s důrazem na unijní předpisy upravující potravinové právo. Tento pohled je v práci respektován.

Diplomové práce čerpala z odborné české a cizojazyčné literatury, z relevantních právních předpisů, dále z praktických zkušeností běžného spotřebitele a v neposlední řadě také z kurzu zemědělského práva, jenž se vyučuje jako výběrový předmět na Právnické fakultě Univerzity Karlovy v Praze a jehož součástí je potravinové právo. Při tvorbě této práce byla použita metoda analytická, logická, jazyková a komparativní. Práce vychází z právního stavu k 01. 02. 2011.



# 1. Prameny právní úpravy

Potravinové právo ve svých počátcích, které lze datovat na přelom 19. a 20. století, bylo zaměřeno pouze na ochranu samotného spotřebitele a na prevenci a eventuální trestání nepoctivého chování prodejců.<sup>3</sup> Postupem času docházelo k detailnější úpravě, jak si samotný vývoj civilizace vyžadoval. S prohlubováním poznatků ve vědě a technice nastala potřeba nových úprav, které se ještě před několika lety jevily jako nepotřebné či nesmyslné (např. geneticky modifikované produkty). Tato kapitola se zabývá nejvýznamnějšími mezinárodními dohodami a organizacemi v oblasti potravin, dále seznamuje se systémem unijních pramenů práva, s principem volného pohybu zboží a jeho místa v judikatuře Soudního dvora EU. Poslední část je věnována národním předpisům ČR včetně představení nejzákladnějšího zákona v této oblasti, jeho struktury a historického pozadí.

## 1.1. Mezinárodní prameny

Vzhledem k rostoucí globalizaci úprava potravin nabývá na významu a s tím potřeba mezinárodních standardů pro potraviny. Tato debata probíhá již od začátku 20. století. Samozřejmě z obsáhlosti diskutované problematiky vyplývají nejedny těžkosti (rozdílné kulturní pozadí, odlišné zvyklosti či obtížnější dosahování kompromisu). Mezinárodní společenství však slavilo v této oblasti několik úspěchů. Minimální mezinárodní standardy mají sloužit k ochraně spotřebitelů na celém světě. Jinak by dnešnímu propojenému světu hrozilo, že by byl kvůli potravinovému řetězci odvozen standard od složky patřičné potraviny pocházející ze státu, kde je standard nejnižší. Tento problém vyřešil tzv. Codex Alimentarius<sup>4</sup>.

---

<sup>3</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 2.

<sup>4</sup> Český překlad: Potravinářský zákoník.

V roce 1963 byla vytvořena Organizací pro výživu a zemědělství (dále jen „FAO“<sup>5</sup>) a Světovou zdravotnickou organizací (dále jen „WHO“<sup>6</sup>) společná komise pro zdokonalení ochrany spotřebitelů a poctivé obchodní praktiky v oblasti potravin.<sup>7</sup> Komise tak vytvořila soubor mezinárodních standardů a pokynů, který je nazýván jako Codex Alimentarius. Členství je otevřeno všem členům FAO a WHO; v současnosti členskou základnu tvoří více než 180 zemí a jedna organizace (EU). Původně kodex sloužil jen jako důležitý model pro standardy, postupem času (např. i díky přijetí Sanitární a fytosanitární dohody – viz níže) však získal na významu. Nyní je na něj běžně odvoláváno při uzavírání mezinárodních smluv a slouží jako jakýsi výchozí bod pro úpravy.<sup>8</sup> Například kodexu bylo využito při vytváření systému kritických bodů (HACCP<sup>9</sup>) obsažené v nařízení č. 852/2004/ES o hygieně potravin. Některé státy transponovaly kodex do národních předpisů, jiné ho použily jako model pro vytváření vlastních standardů. Členské státy by měly přijmout (v jakékoliv formě) standardy uvedené v kodexu, případně musí být schopny řádně ospravedlnit, proč tak neučinily.<sup>10</sup>

Světovou obchodní organizací byla přijata Sanitární a fytosanitární dohoda (dále jen „SPS“), jež stanovuje základní, na vědeckém poznání založená, pravidla pro bezpečnost (zdravotní nezávadnost) potravin. Tato pravidla jsou nezbytná k ochraně zdraví lidstva, živočichů a rostlin. V návaznosti na SPS byla schválena Dohoda o technických překážkách obchodu (dále jen „TBT“), která napomohla odstranit diskriminační protekcionářské regulace technického charakteru týkající se balení, označování a certifikačních procedur.<sup>11</sup>

---

<sup>5</sup> Food and Agriculture Organization

<sup>6</sup> World Health Organisation

<sup>7</sup> FORTIN, N. D. *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. str. 640.

<sup>8</sup> FORTIN, N. D. *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. str. 642.

<sup>9</sup> Hazard Analysis and Critical Control Point (Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů)

<sup>10</sup> FORTIN, N. D. *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. str. 642.

<sup>11</sup> FORTIN, N. D. *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. str. 644.

Na závěr tohoto krátkého exkurzu do nejdůležitějších regulací potravinového práva na mezinárodní scéně by měla být stručně představena Organizace pro výživu a zemědělství (FAO). FAO se sídlem v Římě je specializovaná agentura spadající pod Organizaci spojených národů. Jejím hlavním záměrem je zajištění dostatečné obživy světové populaci, dále poskytovat rozvojovou pomoc a poradenství, poskytovat informace světové veřejnosti a slouží také jako mezinárodní fórum pro diskuse o otázkách zemědělství a výživy.<sup>12</sup>

## 1.2. Unijní prameny

V souvislosti se členstvím ČR jako přistupujícího státu k Evropské unii se právní předpisy EU staly dnem 1. května 2004 pro ČR závaznými. Je nutné zdůraznit, že legislativní změny probíhaly již před samotným vstupem právě tak, aby právní systém ČR byl ke dni přistoupení harmonizován.

Prameny práva EU lze rozdělit na primární a sekundární. Primárními<sup>13</sup> jsou zejména zakládající smlouvy, jejich novelizace a smlouvy o přistoupení jednotlivých členských států. Sekundární předpisy jsou odvozeny z práva primárního a mohou být právně závaznými i nezávaznými (doporučení, stanoviska a sdělení Komise). Nejčastějšími sekundárními předpisy jsou nařízení a směrnice. Nařízení dle článku 288 SFEU<sup>14</sup> „*má obecnou působnost. Je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.*“ Rozdílně směrnice dle stejného článku „*je závazná pro každý stát, kterému je určena, pokud jde o výsledek, jehož má být dosaženo, přičemž volba formy a prostředků se ponechává vnitrostátním orgánům.*“ Rozhodnutí je taktéž závazné v celém rozsahu, v případě uvedení určitých subjektů je závazné pouze pro ně.

---

<sup>12</sup> Více viz [www.fao.org/](http://www.fao.org/)

<sup>13</sup> Např.: Konsolidované znění Smlouvy o Evropské Unii (dále jen „SEU“); Konsolidované znění Smlouvy o fungování Evropské Unie (dále jen „SFEU“).

<sup>14</sup> Konsolidované znění Smlouvy o fungování Evropské Unie.

Evropská unie je vedle ostatních svobod<sup>15</sup> založena také na svobodě volného pohybu zboží.<sup>16</sup> Smyslem je, aby se 27 národních trhů jednotlivých členských států integrovalo do jednoho společného, a vytvořily tak vnitřní (evropský) trh<sup>17</sup> pro zboží (včetně potravin). Od svého vzniku v polovině 20. století se vnitřní trh EU, resp. Evropských společenství značně vyvinul a zaznamenal v této oblasti markantní pokrok.

Fungování volného pohybu zboží je zajištěno především neuplatňováním cla a poplatků s podobným účinkem,<sup>18</sup> dále dle článku 34 SFEU zákazem množstevních omezení dovozu a také zákazem pro „*veškerá opatření s rovnocenným účinkem*“.<sup>19</sup> Co lze zařadit pod opatření s rovnocenným účinkem definoval Soudní dvůr EU (dále jen „ESD“) v judikátu Dassonville<sup>20</sup>. Je jimi každé opatření, které je „*způsobilé bezprostředně nebo nepřímou, potenciálně nebo skutečně bránit obchodu uvnitř Společenství*“<sup>21</sup>. K realizaci volného pohybu zboží (potravin) v EU slouží také harmonizační prostředky. V poslední době se uplatňuje tzv. minimální harmonizace, spočívající v tom, že předpis EU upraví jen tu nejzákladnější problematiku – obvykle bezpečnost a zdravotní nezávadnost – a stanoví standardizované normy pro produkty („product standards“) v takové míře, že členské státy mohou samy zvolit způsob jejich splnění, eventuelně přijmout přísnější úpravu (avšak tu mohou aplikovat pouze na domácí výrobce a za podmínky, že neznevýhodňuje dovezené produkty<sup>22</sup>).

---

<sup>15</sup> Dalšími svobodami je volný pohyb osob, kapitálu a služeb (článek 26 SFEU).

<sup>16</sup> Zejména Hlava II SFEU.

<sup>17</sup> Vnitřní trh, společný trh nebo jednotný trh jsou synonyma.

<sup>18</sup> Článek 30 SFEU.

<sup>19</sup> Např. opatření upravující reklamu znevýhodňující dovezené produkty, diskriminující daně, diskriminující byrokracie.

<sup>20</sup> Judikát 8/74 Procureur du Roi v Benoît and Gustave Dassonville [1974] ECR 837.

<sup>21</sup> Bod 5 citovaného judikátu.

<sup>22</sup> Judikát C-321/94 Pistre [1997] ECR I-2343.

V této souvislosti je důležité upozornit na významný judikát Cassis de Dijon<sup>23</sup>, ve kterém ESD stanovil, že pouhá otázka kvality výrobku nemůže být dostatečným důvodem pro odmítnutí vstupu zahraničních produktů na domácí trh.<sup>24</sup> Jinými slovy zavádí princip vzájemného uznávání („mutual recognition“), tedy to, co je dostatečné a v souladu s unijním předpisem v jednom členském státu, musí být dostatečné pro druhý. Je to zcela logické, protože pokud by výrobci museli uvádět své produkty v souladu s národními předpisy příslušného státu, tak by existovalo 27 různých norem pro produkty, což by odrazovalo výrobce pro vstup na trhy zejména menších států EU z důvodu nákladů na zajištění souladu svých výrobků s místními normami, a tak by se tyto trhy staly izolovanými. V konečném důsledku by to popřelo samotnou myšlenku jednotného vnitřního trhu. Princip vzájemného uznávání skýtá nebezpečí tzv. závodu ke dnu („race to the bottom“).<sup>25</sup> Jelikož výrobce se bude snažit proniknout na trh EU skrze členský stát, který stanovuje nejnižší standardy pro produkty, což by vedlo k soupeření mezi státy mít co nejnižší normy, a tudíž přilákat co nejvíce společností, které by zvyšovaly příjmy národního rozpočtu. I když takové nebezpečí hrozí, nedochází k němu. Protože minimum je obvykle stanoveno unijním právem a také záleží na síle poptávky (např. spotřebitelé upřednostňují dražší kvalitnější potraviny) a na politice státu (chce mít náročnější požadavky a získat tak reputaci státu, který má kvalitní výrobky). Pouze při proporcionalním<sup>26</sup> splnění tzv. kategorických požadavků („mandatory requirements“), např. odůvodněné veřejným pořádkem, ochranou zdraví atd.<sup>27</sup>, je možné uplatnit výjimku z režimu vzájemného uznávání. EU se nesnaží jen o vytváření povinných vyčerpávajících

---

<sup>23</sup> Judikát 120/78 Rewe-Zentral AG v Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (Cassis de Dijon) [1979] ECR 649.

<sup>24</sup> CHALMERS, D.; DAVIES, G.; MONTI, G. *European Union Law: Cases and Materials*. 2. vydání. Cambridge : Cambridge University Press, 2010. str. 697.

<sup>25</sup> CHALMERS, D.; DAVIES, G.; MONTI, G. *European Union Law: Cases and Materials*. 2. vydání. Cambridge : Cambridge University Press, 2010. str. 705-711.

<sup>26</sup> K tzv. testu proporcionality více v judikátech 11/70 Internationale Handelsgesellschaft mbH v Einfuhr- und Vorratstelle für Getreide und Futtermittel [1970] ECR 1125; C-36/02 Omega Spielhallen [2004] ECR I-9609; C-331/88 R v Minister of Agriculture, Fisheries and Food, ex parte Fedesa [1990] ECR I-4023; 44/79, Liselotte Hauer [1979] ECR 3727.

<sup>27</sup> Článek 36 SFEU a judikaturou ESD (např. sociální důvody judikát C-145/88 Torfaen Borough Council v B & Q plc (Sunday trading) [1989] ECR 3851).

požadavků na kvalitu výrobku, ale preferuje poskytnutí informace spotřebiteli, který se pak může sám rozhodnout, čemu dává přednost.<sup>28</sup>

Jak z výše zmíněné obecné charakteristiky logicky vyplývá, většina předpisů upravující potravinové právo je sekundárním právem odvozující svoji legitimitu z práva primárního. V článku 4 SFEU má EU sdílené pravomoci v oblasti vnitřního trhu (pod písmenem a) a ochrany spotřebitele (písmeno f). Pro dosažení fungování vnitřního trhu dle článku 114 SFEU může EU přijmout řádným legislativním postupem patřičná opatření. A konečně článek 169 SFEU prohlašuje: „*K podpoře zájmů spotřebitelů a k zajištění vysoké úrovně ochrany spotřebitele přispívá Unie k ochraně zdraví, bezpečnosti a hospodářských zájmů spotřebitelů, jakož i k podpoře jejich práva na informace, vzdělávání a práva sdružovat se k ochraně svých zájmů.*“ Odstavec 4 citovaného článku dále stanovuje, že taková opatření nebrání státu zavádět přísnější ochranná opatření, pokud jsou slučitelná s primárním právem (k této problematice viz výše). Vzhledem k výše uvedenému je logické, že nejvhodnějším právním předpisem je nařízení a směrnice.

Nejvýznamnějším sekundárním předpisem je nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení o bezpečnosti potravin“<sup>29</sup>). Jak již samotný název naznačuje a článek 1 potvrzuje, záměrem tohoto právního předpisu je stanovit „*jednotné zásady a povinnosti, prostředky pro vytvoření silné vědecké základny, účinná organizační opatření a postupy [...] v otázkách bezpečnosti potravin a krmiv sjednotit základní otázky a zásady potravinového práva.*“ Dále k jednotlivým specifickým otázkám slouží řada nařízení a směrnic. Potravinové právo si vyžaduje vyšší míru regulace, pokud mají být jeho zásady (viz kapitola 3) dosaženy a respektovány.

---

<sup>28</sup> CHALMERS, D.; DAVIES, G.; MONTI, G. *European Union Law: Cases and Materials*. 2. vydání. Cambridge : Cambridge University Press, 2010. str. 697.

<sup>29</sup> Účinné od roku 2005.

Mezi další<sup>30</sup> sekundární prameny lze uvést:

- nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin,
- nařízení č. 852/2004/ES o hygieně potravin,
- nařízení č. 853/2004/ES, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu,
- nařízení č. 854/2004/ES, kterým se stanoví specifická pravidla pro organizaci úředních kontrol výrobků živočišného původu určených k lidské spotřebě,
- nařízení č. 509/2006/ES o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality,
- nařízení č. 510/2006/ES o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin,
- nařízení č. 1924/2006/ES o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin,
- nařízení č. 1332/2008/ES o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS,
- nařízení č. 1333/2008/ES o potravinářských přídatných látkách,
- směrnice 2003/13/ES o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy,
- směrnice 2007/45/ES, kterou se stanoví pravidla pro jmenovitá množství výrobků v hotovém balení, zrušují směrnice Rady 75/106/EHS a 80/232/EHS a mění směrnice Rady 76/211/EHS.

---

<sup>30</sup> Přehled hlavní legislativy EU nabízí I. Suková v Trendech v potravinové legislativě z roku 2006.  
Dostupné z: [www.agronavigator.cz/UserFiles/File/Agronavigator/Sukova/sukova%20studie2.www.pdf](http://www.agronavigator.cz/UserFiles/File/Agronavigator/Sukova/sukova%20studie2.www.pdf)

### 1.3. České prameny

Národní úpravu potravin lze nalézt v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o potravinách“). Tento zákon formálně navazuje na Codex Alimentarius Austracus, jenž platil do konce roku 1937 a jenž byl poté nahrazen Potravinovým kodexem československým.<sup>31</sup> V letech 1949-1989 bylo postupně upuštěno od zákonných úprav, které byly vystřídány oborovými normami a prohlášeními, tedy normy charakteru jiného než zákona jako takového.<sup>32</sup> Ve druhé polovině 80. let minulého století se stala potřeba zákonné úpravy nevyhnutelnou. Práce na zákonu však byly přerušeny vývojem událostí ve společnosti v roce 1989. Po Sametové revoluci nastolením nového společenského řádu byla logicky upřednostněna úprava významnějších oblastí (vlastnictví, ekonomické reformy).

Proto až v roce 1994 byly zrušeny zmíněné oborové normy (prohlášení státních norem až na výjimky byla deklarována za nezávazná začátkem roku 1995).<sup>33</sup> „*Do jisté míry se tím prohloubilo zhruba padesátileté vakuum zákonné úpravy, ale současně vznikl objektivní tlak a potřeba náležité zákonné úpravy této oblasti.*“<sup>34</sup> Podle autorů komentáře zákona o potravinách<sup>35</sup> toto zpoždění na vytváření úpravy potravin přineslo výhodu v tom, že bylo možno začít na harmonizačních pracích v oblasti práva potravin nezbytných pro vstup ČR do EU, a tak navázat na úpravu potravin ověřenou v praxi v EU. Z tohoto důvodu je poněkud nelogicky úprava potravin spojena do jednoho zákona spolu s úpravou tabákových výrobků (odůvodněno tím, že oba působí na organismus člověka) a paradoxně léčiva a omamné a psychotropní látky jsou z působnosti zákona o potravinách vyloučeny.

---

<sup>31</sup> HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 10.

<sup>32</sup> Tamtéž

<sup>33</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. IX.

<sup>34</sup> Tamtéž

<sup>35</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998.



Harmonizace by však měla přispívat „*ke zkvalitnění právního řádu, [a] nikoliv reprodukcí omylů, které se snad v evropském právu vyskytnou*“<sup>36</sup>.

Koncepce zákona je zvolena tak, aby na jedné straně podnikatele (výrobce, prodávající) zbytečně nezatěžovala, umožňovala jim co největší volnost a na druhé straně je nutila k dodržování a kontrolám zdravotní nezávadnosti a jiných důležitých požadavků na potraviny. Jde tedy o respektování principu proporcionality. Uvedené pravidlo nectila dřívější úprava (zákon č. 30/1968 Sb., o státním zkušebnictví), která k uvedení potraviny do oběhu požadovala předběžné schválení. Nyní výrobce odpovídá sám, že potravina splňuje všechny zákonné předpoklady. Proto v zákoně je také upravena (zvýšena) státní kontrola včetně sankcí, které mohou být uvaleny na výrobce, jenž nesplnil zákonné předpoklady.

Zákon je rozdělen do osmi částí. První část se věnuje samotné regulaci potravin a tabákových výrobků od definování pojmů přes uvedení v oběh až po úpravu kontroly státních orgánů a možnosti uložení sankcí. Tuto část „*je možno věcně rozdělit na menší celky, věnované výrobě a oběhu potravin, výrobě a oběhu tabákových výrobků, státnímu dozoru v této oblasti a pokutám za porušení příslušných ustanovení zákona*“<sup>37</sup>. Ve zbývajících částech jsou provedeny nutné novelizace některých zákonů v souvislosti s přijetím zákona o potravinách s tím, že některé z nich jsou již k datu vyhotovení této práce derogovány. Poslední část (osmá) – jak je běžné – se zabývá společnými, přechodnými a závěrečnými ustanoveními.

Zákon o potravinách zvolil komplexní přístup k úpravě potravin. Samozřejmě logicky se nejedná o vyčerpávající regulaci. I v jiných zákonech lze najít ustanovení, jež

---

<sup>36</sup> HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 12.

<sup>37</sup> HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 13.

zasahují do některé z oblastí právní úpravy potravin (viz níže).<sup>38</sup> A naopak například v části první zákon upravuje povinnosti podnikatelů, které jsou obecně regulovány zejména obchodním zákoníkem<sup>39</sup> a živnostenským zákonem<sup>40</sup>, proto v tomto smyslu je zákon o potravinách ve vztahu k nim normou speciální.<sup>41</sup> V poměru obecném je například vůči zákonu o vinohradnictví a vinařství<sup>42</sup>.

Z těchto důvodů je nutné zdůraznit, že zákon o potravinách není jediným právním předpisem týkající se potravin. Právo potravin je značně obsáhlou oblastí, která je upravena množstvím právních předpisů různé právní síly. Těmito právními předpisy stát zajišťuje zejména bezpečnost potravin, jednotnost používání některých označení či pojmů, zamezuje klamání a samozřejmě vytváří právní rámec pro státní kontrolu dohlížející na respektování těchto norem. Potravinové právo je proto tvořeno převážně normami veřejnoprávního charakteru.

Níže je uveden příkladný výčet předpisů, některé z nich budou zmiňovány v dalších kapitolách:

- zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů,
- zákon č. 59/1998 Sb., o odpovědnosti za škodu způsobenou vadou výrobku,
- zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů,
- zákon č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči, ve znění pozdějších předpisů,

---

<sup>38</sup> HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 12.

<sup>39</sup> Zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>40</sup> Zákon č. 455/1991 Sb., živnostenský zákon, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>41</sup> HELEŠIC, F. *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. str. 14.

<sup>42</sup> Ustanovení § 2 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů.

- zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství, ve znění pozdějších předpisů,
- vyhláška č. 326/2001 Sb. pro maso a masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich,
- vyhláška č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje,
- vyhláška č. 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů,
- vyhláška č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin, ve znění pozdějších předpisů.

Tuto kapitolu lze uzavřít konstatováním, že prameny potravinového práva zahrnují velký počet předpisů nejrůznějšího charakteru. Unijní předpisy, mnohdy inspirující se standardy mezinárodního potravinového práva, naznačují členskému státu rámec pro jeho legislativu, v případě rozporu mezi národním a unijním právním předpisem požívá unijní předpis přednosti.<sup>43</sup> Jinými slovy národním legislativám 27 členských států EU jsou nastaveny mantinely v podobě unijních předpisů, které vycházejí z dohodnutého kompromisu pro více než půl miliardy spotřebitelů různého kulturního zázemí a s různými zkušenostmi včetně spotřebitelů z ČR. Je zajímavé, že základní národní předpis potravinového práva (zákon o potravinách) v podobě, v jaké byl přijat v roce 1997, již odrážel předpisy EU, přestože ještě trvalo dlouhých sedm let, než ČR vstoupila do EU.

---

<sup>43</sup> Judikát 6/64 Flaminio Costa v ENEL [1964] ECR 585.

## 2. Základní pojmy

Jako je tomu u většiny právních předpisů, pro správný výklad právních předpisů je nevyhnutelné definovat základní pojmy. Tímto je zaručeno jednotné a přesné pochopení úpravy, tedy jinými slovy, že jejich obsah výrobci, spotřebitelé i dozorové orgány si vysvětlují (v ideálním případě) naprosto shodně. Zákon o potravinách v § 2 definuje jednotlivé pojmy, které „jsou vesměs v souladu s definicemi užívanými v předpisech EU i v *Codexu Alimentarius*“<sup>44</sup>. Zmíněny jsou pouze ty, kterými se diplomová práce v pozdějších kapitolách zabývá.<sup>45</sup>

### 2.1. Potravinové právo

Definice potravinového práva je zásadní pro vytyčení limitů tématu této práce – a obecně celé problematiky potravinového práva. Jak již bylo výše zmíněno, potravinové právo lze zařadit pod zemědělské zdravotní právo, které je dále součástí práva životního prostředí. Potravinové právo lze definovat jako právo, které upravuje potraviny. Žádný český právní předpis však neuvádí jeho definici. Nicméně na úrovni právních předpisů EU najdeme definici potravinového práva v nařízení o bezpečnosti potravin<sup>46</sup>: *Potravinovým právem se rozumí „právní a správní předpisy použitelné ve Společenství nebo na vnitrostátní úrovni pro potraviny obecně, a zejména pro bezpečnost potravin; vztahuje se na všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin a rovněž krmiv, která jsou vyrobená pro zvířata určená k produkci potravin nebo kterými se tato zvířata krmí.“*

---

<sup>44</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 24.

<sup>45</sup> Definice některých dalších pojmů uvedených v ustanovení § 2 zákona o potravinách jsou z důvodu vhodnosti vysvětleny v kapitole 4.

<sup>46</sup> Nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, ve znění pozdějších předpisů.

## 2.2. Potraviny

Pod písmenem „a“ § 2 zákona o potravinách zákonodárce stanovuje kombinací pozitivní a negativní definice, že potravinami se rozumí *„látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj, nejde-li o léčiva a omamné nebo psychotropní látky; za potravinu podle tohoto zákona se považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace.“* Pro srovnání je uvedena definice obsažená v nařízení o bezpečnosti potravin<sup>47</sup>, které potravinami v článku 2 rozumí *„jakoukoliv látku nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat.“* Dále v citovaném článku je uveden výčet produktů, které nezahrnujeme pod pojem potraviny. Z porovnání obou definic zjistíme, že definice jsou v plném souladu, případné pochybnosti by stejně „sjednotil“ povinný eurokonformní výklad.<sup>48</sup>

## 2.3. Zdravotně nezávadné potraviny

Zdravotně nezávadné potraviny<sup>49</sup> jsou takové, které *„splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené tímto zákonem, přímo použitelným předpisem Evropských společenství [Evropské unie] a prováděcím právním předpisem nebo které jsou uváděny do oběhu se souhlasem Ministerstva zdravotnictví podle § 3a odst. 1 [týkající se pro používání jiných přídatných látek než stanovených ve vyhlášce<sup>50</sup>] nebo § 11 odst. 2 písm. b) bodu 1“* [týkající se doplňků stravy obsahující

---

<sup>47</sup> Nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>48</sup> Judikát 14/83 Von Colson v Land Nordrhein-Westfalen [1984] ECR 1891.

<sup>49</sup> Ustanovení § 2 písm. f zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>50</sup> Přílohy vyhlášky č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin.

vitamíny a minerály jiné než stanovené ve vyhlášce<sup>51</sup>]. Použitelnými předpisy EU jsou především nařízení a směrnice. Prováděcími předpisy vyhlášky Ministerstva zemědělství a zdravotnictví. Podle článku 14 nařízení o bezpečnosti potravin se potravinou považuje za nebezpečnou, pokud je:

- a) škodlivá pro zdraví, nebo
- b) nevhodná k lidské spotřebě

Interpretovat pojem „škodlivá pro zdraví“ (např. kontaminace patogenními bakteriemi) nebude způsobovat takové problémy jako u druhé alternativy. K výkladu pojmu „nevhodná k lidské spotřebě“ poslouží „Pokyny k provádění článků nařízení o bezpečnosti potravin“,<sup>52</sup> které uvádí, že nevhodnost může představovat již pouhou možnost rizika pro zdraví (např. potravinou, která obsahuje plíseň či parazity) či naopak nemusí, ale má se důvodně za to, že je nepřijatelná pro lidskou spotřebu (např. nehet v zapékané klobáse, zapáchající ryba).<sup>53</sup>

## 2.4. Potravinářské přídatné látky

Přídatnými látkami<sup>54</sup> se rozumí „*látky bez ohledu na jejich výživovou hodnotu, které se zpravidla nepoužívají samostatně ani jako potravinou, ani jako charakteristická potravní přísada a přidávají se do potravin při výrobě, balení, přepravě nebo skladování, čímž se samy nebo jejich vedlejší produkty stávají nebo mohou stát součástí potravin.*“  
Této problematice je věnována kapitola 5.

---

<sup>51</sup> Přílohy vyhlášky č. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>52</sup> Pokyny k provádění nařízení z 26.1.2010 [cit. 2010-10-11]. Dostupné z: [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance\\_rev\\_8\\_cs.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_cs.pdf)

<sup>53</sup> Tamtéž

<sup>54</sup> Ustanovení § 2 písm. j zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

## 2.5. Uvádění v oběh

Uvádění do oběhu<sup>55</sup> je definováno „jako nabízení k prodeji, prodej nebo jiné formy nabízení ke spotřebě; skladování, přeprava pro potřeby prodeje a dovoz za účelem prodeje ode dne propuštění do volného oběhu.“ Je důležité poznamenat, že tato definice zahrnuje širokou škálu činností od samotného prodeje v obchodě jako takového přes vystavení ovoce k prodeji u silnice až po bezúplatném předání charitativní organizaci.<sup>56</sup> Určení přesného okamžiku, kdy potravina bude uvedena v oběh, závisí tak na okolnostech konkrétního případu.

Jak již bylo výše naznačeno, definování pojmů slouží k porozumění určitému právnímu předpisu jako celku. Avšak vždy kontext konkrétní situace (např. nehet v potravině) dokresluje význam a dává rozměr danému pojmu a samotné aplikaci souvisejících ustanovení (potravina nevhodná k lidské spotřebě).

---

<sup>55</sup> Ustanovení § 2 písm. o zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>56</sup> Blíže v HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 29.

## 3. Zásady bezpečnosti potravin a jejich kontrola

### 3.1. Zásady obecně

Znalost zásad a principů je nezbytný ke správné interpretaci a aplikaci právních předpisů potravinového práva a k dosažení jejich cílů. Existují zásady společné pro více odvětví práva životního prostředí (zásada komplexní a integrované ochrany) či všeobecné pro právo (princip prevence) a zásady typické pouze pro potravinové právo dané právě jeho specifíčností (zásada vysoké úrovně ochrany zájmů spotřebitelů). Nařízení o bezpečnosti potravin<sup>57</sup> poskytuje oproti národní úpravě výčet hlavních zásad potravinového práva. Samozřejmě tyto zásady byly v právu aplikovány již před účinností citovaného nařízení jako obecné právní principy či ze závazných i z nezávazných předpisů mezinárodního společenství (Sanitární a fytosanitární dohoda - SPS, Codex Alimentarius, Dohoda o technických překážkách obchodu – TBT aj.). Avšak začlenění těchto zásad do obecně závazného právního předpisu EU poskytlo všem subjektům patřičnou právní jistotu (pro argumentaci) a v neposlední řadě také přehledný výčet. Mezi nejdůležitější zásady patří:

- zásada prevence,
- zásada předběžné opatrnosti,
- zásada vysoké úrovně ochrany života a zdraví,
- zásada ochrany zájmů spotřebitelů,
- zásada „od vidlí až pod vidličku“,
- zásada analýza rizika,
- zásada transparentnosti a informování veřejnosti,
- zásada komplexního a jednotného přístupu.

---

<sup>57</sup> Nařízení č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, ve znění pozdějších předpisů.



Princip prevence spočívá v předcházení škod a jiných následků, je obecnou právní zásadou. V právu životního prostředí má však „zvláštní význam, neboť důsledky poškození životního prostředí jsou často nenapravitelné, a zejména proto je jím nutno předcházet“<sup>58</sup>. Vždy je levnější a ekologicky výhodnější zabránit vzniku nebezpečí než ho pak náročně odstraňovat, pokud to je vůbec možné. Zásada předběžné opatrnosti je potom „zvláštní modifikací principu prevence (odlišuje je prvek nejistoty)“<sup>59</sup> a uplatňuje se především v situaci, kdy u některé potraviny přetrvává důvodné riziko, že by mohla mít škodlivý vliv na lidské zdraví, avšak toto nebezpečí není absolutně vědecky podloženo. Proto mohou být přijata taková předběžná opatření, aby byla zajištěna ochrana zdraví do té doby, než bude možno provést komplexní vědeckou analýzu, která vnese jasné světlo do předmětné problematiky. Tato opatření vyžadují citlivou reakci na zmíněná rizika, aby na jedné straně ochrana zdraví byla zajištěna, ale na druhé straně aby nevznikla zbytečná omezení a panika mezi veřejností. Jinými slovy, aby uplatnění skutečného předběžného opatření bylo proporcionální, tedy, aby neomezovala (např. obchod) více než je nezbytné pro dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví s přihlédnutím k technické a ekonomické proveditelnosti.<sup>60</sup>

Zásada vysoké úrovně ochrany života a zdraví a ochrany zájmů spotřebitelů<sup>61</sup> (zohledňující ochranu zdraví a dobré životní podmínky zvířat, zdraví rostlin a ochranu životního prostředí) je jedním z nejzákladnějších principů, ze kterého vycházejí a který je kompletován ostatními zásadami včetně respektu poctivého jednání v obchodu s potravinami. Ochrana lidského zdraví je na prvním místě v pomyslném žebříčku hodnot, proto zdravotní nezávadnost potravin je naprosto klíčová. Spotřebitelé musí mít důvěru a jistotu, že potraviny, které nakupují, jsou takové, jaké očekávají, a že jim nezpůsobí újmu nebo nebudou mít škodlivé účinky.<sup>62</sup> Ochrana zájmů spotřebitele se promítá do právních

---

<sup>58</sup> DAMOHORSKÝ, M. a kol. *Právo životního prostředí*. 3. vydání. Praha : C.H.Beck, 2010. str. 52.

<sup>59</sup> DAMOHORSKÝ, M. a kol. *Právo životního prostředí*. 3. vydání. Praha : C.H.Beck, 2010. str. 53.

<sup>60</sup> Článek 7 nařízení o bezpečnosti.

<sup>61</sup> Článek 5 cit. nařízení.

<sup>62</sup> Pokyny k provádění nařízení z 26.1.2010 [cit. 2010-10-11]. Dostupné z: [http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance\\_rev\\_8\\_cs.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/docs/guidance_rev_8_cs.pdf)

předpisů v tom, že je zakázáno uplatňování podvodných a klamavých praktik, popř. falšování označení potravin. Nařízení o bezpečnosti dále ustanovuje obecný princip, že spotřebitel nesmí být uveden v omyl (týká se i např. reklamy výrobku).<sup>63</sup> S tím úzce souvisí zásada informované volby spotřebitele, která spočívá v tom, že spotřebitel by měl mít možnost vybírat potraviny se znalostí věci.

Další zásadou úzce související s touto tematikou je zásada „od vidlí až po vidličku“<sup>64</sup> uvedená pod důvodem v bodě 12 citovaného nařízení (někdy označována „z farmy na stůl“). Tento princip přistupuje k problematice potravinového práva zcela komplexně, zdůrazňuje nutnost zabývat se všemi stádii produkce potravin (výroba, zpracování, skladování, manipulace, přeprava a prodej konečnému spotřebiteli). Z tohoto důvodu rozšiřuje povinnosti stanovené nařízením o bezpečnosti potravin „*na všechny účastníky obchodu s potravinami, [dále nařízením] byla jasně stanovena odpovědnost potravinářského podniku za uvádění na trh pouze zdravotně nezávadných potravin*“<sup>65</sup>. Jinými slovy, je nezbytné dodržování a kontrolování standardů během celého procesu. K tomu například napomáhá jiným nařízením<sup>66</sup> zavedený systém preventivních opatření HACCP,<sup>67</sup> jenž slouží k analýze rizikových míst během všech stupňů výroby a přispívá k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin.

Navazující tzv. analýza rizika<sup>68</sup> je založena na dostupných vědeckých rozborech a provádí se nezávislým, objektivním a průhledným způsobem (zejména Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a Systémem včasné výměny informací pro potraviny a krmiva

---

<sup>63</sup> Článek 8 cit. nařízení.

<sup>64</sup> V anglickém jazyce vyjádřena „from farm to fork“.

<sup>65</sup> Vývoj práva pokračuje (potraviny, eAGRI). Poslední revize 1.6.2005 [cit. 2010-10-25]. Dostupné z: [agri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/vyvoj-potravinoveho-prava-pokracuje.html](http://agri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/vyvoj-potravinoveho-prava-pokracuje.html)

<sup>66</sup> Nařízení č. 852/2004/ES o hygieně potravin.

<sup>67</sup> Hazard Analysis and Critical Control Point (Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů).

<sup>68</sup> Článek 6 cit. nařízení.

viz níže). Skládá se z vyhodnocování, řízení a sdělování rizika<sup>69</sup> v duchu respektování zásady vysoké úrovně ochrany lidského zdraví. Také princip zpětné sledovanosti původu potravin se za určitých okolností stává naprosto bezpodmínečným, aby ostatní zásady mohly nadále plně platit (např. Systém včasné výměny informací pro potraviny a krmiva, jenž je popsán níže). Pomocí tohoto principu se na základě evidencí a záznamů velmi rychle vyhledá původ či ohnisko nebezpečí, a tak ho lze okamžitě odstranit, případně zabránit jeho šíření.

Zásada transparentnosti a informování veřejnosti zdůrazňuje, aby byly vedeny konzultace během přípravy, hodnocení a revize potravinového práva a aby veřejnost byla přiměřeně zpravována o potencionálním nebezpečí, které by mohlo ohrožovat lidské zdraví.<sup>70</sup> Zmíněné přispívá ke zvyšování důvěry spotřebitele v potravinové produkty a celkově napomáhá k úspěšnému vykonávání politiky potravinového práva v rámci EU.

Jak je již ve výše uvedeném textu implicitně naznačeno, zásada komplexního a jednotného přístupu integruje všechny zásady do jakéhosi celistvého provázaného celku, ve kterém interpretování jedné zásady je možné jen ve vzájemné souvislosti s jinými. Dále v sobě zahrnuje nutnost zabývat se potravinovým právem v širším kontextu, například u přijímání nové úpravy či opatření je třeba vzít v potaz a zanalyzovat všechny možné důsledky, a podle toho tak zvolit nejlepší řešení.

### **3.2. Evropský úřad pro bezpečnost potravin**

Úzce s uvedenými zásadami souvisí Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „EFSA“<sup>71</sup>), který byl zřízen na základě článku 22 nařízení o bezpečnosti potravin. Pokud nahlédneme na jeho vznik v historickém kontextu, nabízí se nám zřetelný důvod pro zavedení takového úřadu. V souvislosti s předcházejícími krizemi na trhu potravin

---

<sup>69</sup> Důvod v bodě 17 cit. nařízení.

<sup>70</sup> Články 9 a 10 cit. nařízení.

<sup>71</sup> European Food Safety Authority

(především kvůli BSE – lidově nemoci šílených krav, kulhavky nebo slintavky) Evropa se snažila získat zpět ztracenou důvěru mezi spotřebiteli a právě tomu měl – mezi jinými opatřeními – napomoci nový orgán, jenž by dohlížel na dodržování zásady vysoké úrovně zdraví a pomáhal s nimi po vědecké stránce.

EFSA se sídlem v Parmě v Itálii od roku 2002 tak vykonává funkci nezávislého objektivního, odborného a poradenského orgánu při posuzování rizik v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv v EU. Úřad má právní subjektivitu.

Základními úkoly úřadu dle článku 23 citovaného nařízení jsou:

- a) poskytovat vědecká stanoviska orgánům EU a členským státům (např. při přijímání opatření či nové legislativy),
- b) sledovat potencionální rizika v oblasti bezpečnosti potravin a poskytovat technickou a vědeckou podporu při jejich posuzování,
- c) shromažďovat a analyzovat data na úrovni EU,
- d) poskytovat veřejnosti rychlé, spolehlivé, objektivní a srozumitelné informace,
- e) spolupracuje s ostatními orgány EU, národními úřady a vědeckými experty.

EFSA je složena ze čtyř orgánů:

- i. správní rady,
- ii. výkonného ředitele a jeho sekretariátu,
- iii. poradního sboru,
- iv. vědeckého výboru s vědeckými komisemi.

Úřad je řízen 15člennou správní radou, jejíž členové nehájí zájmy států ani jiných organizací a vykonávají funkci ve veřejném zájmu po dobu 4let. Jeden člen zastupuje

Evropskou komisi a zbylých 14 členů jmenuje Rada ministrů EU po konzultaci s Evropským parlamentem na návrh Evropské komise. Správní rada jmenuje výkonného ředitele na 5leté období,<sup>72</sup> ten je zákonným zástupcem úřadu, zajišťuje běžné záležitosti řízení úřadu a předsedá poradnímu sboru. Tento sbor shromažďuje a vyměňuje informace „o potenciálních rizicích potravin a krmiv, sdílení informací, které umožní, aby se hodnocení rizika provádělo ve všech zemích harmonizovaně a zabránilo se duplicitním činností“<sup>73</sup>.

Nezávislost EFSA podtrhuje velikost rozpočtu, který pro rok 2011 činí 77,3 milionů EUR.<sup>74</sup> Práce úřadu je ještě rozdělena mezi vědecké komise<sup>75</sup>, které vykonávají odborné posuzování rizik ve svěřených oblastech, a vědecký výbor. Tento výbor koordinuje pracovní program, zajišťuje jednotný postup při přípravě vědeckých stanovisek pro meziodvětvové otázky, poskytuje poradenství v oboru „nových a harmonizovaných přístupů pro posuzování rizik potravin a krmiv a poskytuje strategické poradenství výkonnému řediteli“<sup>76</sup>. Struktura úřadu ztrácí na své přehlednosti, uvedeme-li, že komise utváří vlastní pracovní skupiny, jejímiž členy jsou i externí vědci, a že komise a výbor podporují tzv. ředitelství pro hodnocení rizik, které se zaměřuje na součinnost a vyměňování údajů s členskými zeměmi (více viz příloha 1). EFSA tak spolupracuje s orgány členských států „na vytvoření databáze komplexních údajů na úrovni EU, obsahující například údaje o potravinách, o spotřebě potravin a vystavení spotřebitelů látkám nalezeným v potravinách a krmivech“<sup>77</sup>.

---

<sup>72</sup> Catherine Geslain-Lanéelleová (jmenovaná v červenci 2006).

<sup>73</sup> Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) a Úřad pro potraviny v ČR. Poslední revize 22.1.2010 [cit. 2011-01-20]. Dostupné z: [eagri.cz/public/web/mze/potravin/efsa/evropsky-urad-pro-bezpecnost-potravin.html](http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/efsa/evropsky-urad-pro-bezpecnost-potravin.html)

<sup>74</sup> Více viz [www.efsa.europa.eu/en/press/news/mb101216.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/mb101216.htm)

<sup>75</sup> Např. Potravinářské přídatné látky a zdroje živin přidávané do potravin (ANS); Geneticky modifikované organismy (GMO); Materiály ve styku s potravinami, enzymy, látky určené k aromatizaci a pomocné látky (CEF).

<sup>76</sup> Evropský úřad pro bezpečnost potravin ve stručném přehledu. Dostupné z: [www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf)

<sup>77</sup> Tamtéž

Na chodu úřadu se podílí mimo členských zemí EU i pozorovatelé z Norska, Islandu, Švýcarska a Evropské komise. EFSA připravuje své poradenství zejména z iniciativy Evropské komise, Evropského parlamentu a členských zemí za účelem, aby zmíněné subjekty mohly přijmout patřičná efektivní rozhodnutí v oblasti řízení rizik a tvorbě potravinové politiky, a tak zajistit a přispívat k ochraně zdraví spotřebitelů a bezpečnosti v oblasti potravinového řetězce. Úřad rovněž pracuje i z vlastního podnětu, pokud uzná za vhodné, že je třeba provést vědeckou analýzu. Mimo zúčastněných stran je práce úřadu sledována také potravinářským průmyslem, ekologickými nebo spotřebitelskými sdruženími.

Cílem EFSA je poskytovat objektivní, pravdivé, včasné a úplné informace založené na vědeckých posudcích. EFSA pro svoji nezávislost, transparentnost a odbornost požívá vysoké důvěry veřejnosti a respektu ostatních orgánů EU, proto se zdá, že navrácení důvěry spotřebitelů v nezávadné potraviny se podařilo. EFSA je tak významným ovlivňujícím činitelem v oblasti politiky a regulace potravinového práva v EU. *„Vědecké poradenství úřadu EFSA je pilířem evropského systému bezpečnosti potravin. Díky tomuto systému patří evropští spotřebitelé mezi nejlépe chráněné a nejlépe informované spotřebitele na světě, co se týče rizik vyplývajících z potravinového řetězce.“*<sup>78</sup>

### **3.3. Systém včasné výměny informací pro potraviny a krmiva**

Někdy také nazýván jako Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (dále jen „systém RASFF“<sup>79</sup>) uvádí v praxi či zhmotňuje několik výše zmíněných zásad. Bez průběžné kontroly by tyto zásady byly pouze prázdny pojmy. Propracovaná legislativa v oblasti potravin úspěšně zajišťuje jejich bezpečnost a respektuje zásadu předběžné opatrnosti a prevence. Avšak může nastat situace, že se objeví chyba na základě lidského nebo jiného faktoru (např. na začátku procesu výroby potravin – „u vidlí“), což

---

<sup>78</sup> Tamtéž

<sup>79</sup> Rapid Alert System for Food and Feed

může mít za následek dominový efekt, a tudíž konečnému spotřebiteli může být nabízena zdravotně závadná potravina („u vidličky“). Proto je důležité, aby tento stav byl neúprosně a co nejdříve odvrácen ještě předtím, než by došlo k poškození na zdraví spotřebitele. Jinými slovy systém RASFF zabraňuje uvedení zdravotně závadných potravin do oběhu, eventuelně zajišťuje jejich okamžité stažení či likvidaci.

Systém RASFF je upraven v článku 50 nařízení o bezpečnosti potravin. Jeho cílem je, aby informoval „*ve formě sítě pro oznamování přímého nebo nepřímého rizika pro lidské zdraví pocházejícího z potravin nebo krmiva.*“ Síť je tvořena kontaktními místy EFSA, Evropské komise a členských států (27 členských států EU, EFTA<sup>80</sup>). Každá členská země má své tzv. národní kontaktní místo (v ČR je jím Státní zemědělská a potravinářská inspekce<sup>81</sup>), které shromažďuje informace ze všech národních dozorových orgánů nad potravinami a krmivy. Systém funguje na principu výměny informací mezi kontaktními místy<sup>82</sup> tak, aby v případě vzniku rizika, byla reakce co nejrychlejší. Pokud některý člen zjistí závažné riziko u potravin či krmiv, je povinen o tom zpravit Evropskou komisi, která ihned informuje ostatní členy, aby byla provedena vhodná opatření (např. stažení produktu z oběhu, zpětné převzetí od spotřebitelů).

Spolehlivost systému byla vyzkoušena například v roce 2008, kdy irské úřady zaznamenaly několikanásobné překročení limitu nebezpečných dioxinů ve vepřovém masu, úřady informovaly Evropskou komisi a ta následně členské státy. Tak bylo možno nebezpečné maso a produkty s jeho obsahem stáhnout z prodeje ještě předtím, než byly zkonsumovány spotřebiteli.<sup>83</sup> Na druhou stranu v prosinci roku 2010 bylo Německo

---

<sup>80</sup> Evropské sdružení volného obchodu – Island, Lichtenštejnsko, Norsko a Švýcarsko (jehož účast v systému RASFF je omezena pouze na přeshraniční kontrolu produktů živočišného původu).

<sup>81</sup> Dle ustanovení § 15 odst. 4 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>82</sup> Seznam zbylých národních kontaktních míst členských států více viz

[ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/members_en.htm)

<sup>83</sup> Více viz [ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff\\_leaflet\\_cz.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/docs/rasff_leaflet_cz.pdf)

kritizováno za několikadenní prodlevu v nahlášení výskytu dioxinů v krmivu pro hospodářská zvířata do systému RASFF. Promptnost je tak naprosto zásadní pro úspěšné fungování celého systému a zachování zdravotní nezávadnosti všech produktů na trhu členských zemí.

V rámci systému RASFF existují čtyři formy oznámení.<sup>84</sup>

1. varování – v případě potravin či krmivo představují vážné riziko,
2. informace – pokud potraviny či krmiva již nejsou na trhu nebo nepředstavují závažné riziko,
3. odmítnutí na hranicích – týká se potravin a krmiv, které byly testovány a kontrolovány na vnějších hranicích území členských států systému RASFF,
4. novinky – jiné důležité informace, které nejsou sdělovány prostřednictvím bodů 1 a 2.

Pokud proběhne situace podle jednoho z uvedených bodů, členské státy jsou povinny průběžně informovat Evropskou komisi o přijatých opatřeních či změně situace. Výjimkou je bod 3, při kterém je stát, který odmítl potravinu či krmivo na svých hranicích, povinen zpravit nejen Evropskou komisi, ale i ostatní členské státy, aby se zamezilo tomu, že by se nebezpečný produkt dostal na trh členských států prostřednictvím hraničního přechodu v jiném státě. EU je největším importérem potravin na světě, importované potraviny musí splňovat stejné standardy jako potraviny vyrobené v EU.<sup>85</sup> Dle článku 52 nařízení o bezpečnosti potravin „*informace, kterými disponují členové sítě a které se týkají rizika, jež pro lidské zdraví představují potraviny a krmiva, se obvykle zveřejňují,*“ tedy plně v souladu se zásadou informování veřejnosti (zminěna výše).

---

<sup>84</sup> Tamtéž

<sup>85</sup> Více viz [ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/en.pdf](https://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/en.pdf)



Na systému RASFF se podílí i EFSA svými vědeckými stanovisky, doporučeními nebo vyhodnocováním rizik za účelem ochrany spotřebitelů (viz výše). Není bez zajímavosti, že Evropská komise a systém RASFF spolupracuje a sdílí informace s podobným varovným systémem Světové zdravotnické organizace (WHO<sup>86</sup>) zvaném INFOSAN<sup>87</sup> sdružující více než 160 členských států. V důsledku globalizace světa roste význam spolupráce s třetími zeměmi (tj. zeměmi mimo systém RASFF). Tento fakt lze ilustrovat na případu zjištění melaminu v kojenecké výživě a mléka pocházející z Číny koncem roku 2008. Kvůli velikosti objemu světového obchodu se v krátké době produkty rozšířily do celého světa a nakazilo se přes 300 000 lidí. Na vyřešení (zmírnění následků) tohoto problému se podílela EU prostřednictvím systému RASFF, americká administrativa zabývající se bezpečností potravin a WHO prostřednictvím výše zmíněného systému INFOSAN, který sbíral a rozesílal svým členům nejaktuálnější data z Číny.<sup>88</sup> Pro urychlení spolupráce s nečlenskými zeměmi byl zaveden tzv. RASFF „okno“ („RASFF window“), díky němuž mají nečlenské státy (např. Brazílie, Indie, Čína) omezený přístup do databáze notifikací a rovněž se značně zrychlila komunikace mezi členskými a nečlenskými státy.

Systém RASFF získal za dobu svého působení (od počátku v roce 1979) ceněnou reputaci za práci, kterou odvedl na poli bezpečnosti potravin. Tato důvěra v systém odráží vysokou odhodlanost států podílet se i přes to, že státy notifikováním riskují negativní publicitu a nebezpečí ztráty důvěry v národní produkty. Systém však v konečném důsledku podporuje důvěru spotřebitelů, protože je založen na určitém stupni „prevence“. Pokud výrobce zjistí možné riziko ve svém produktu a urychleně o něm informuje příslušné úřady, problém je mnohdy vyřešen ještě předtím, než se dostane ke spotřebitelům. A právě spotřebitelé si cení více výrobců, kteří jednájí čestně a nebojí se zdravé sebereflexe.<sup>89</sup>

---

<sup>86</sup> World Health Organisation

<sup>87</sup> International Food Safety Authorities Network založen v roce 2004.

<sup>88</sup> European Commission. *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 30 years of keeping consumers safe*. Luxembourg : Office for Official Publications of the EC.

<sup>89</sup> European Commission. *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 30 years of keeping consumers safe*. Luxembourg : Office for Official Publications of the EC.

### 3.4. Kontrola bezpečnosti potravin

V předcházejících podkapitolách bylo popsáno fungování systému RASFF a význam EFSA. Samozřejmě to nejsou jediné bezpečnostní prostředky dohlížející či regulující zdravotní nezávadnost potravin a samotné zásady potravinového práva.

Na úrovni EU je jimi ještě Komise EU, jež je (výkonným) orgánem EU dle článku 13 SEU a která vypracovává návrhy právních předpisů. V oblasti práva potravin Evropská komise (dále jen „EK“) vydává tzv. zelené a bílé knihy. Zelené knihy jsou určeny obvykle k zahájení debaty nad určitým tématem, nastolují směr budoucí úpravy. Bílé knihy jsou vydávány po ukončení diskuze nad zelenou knihu a obsahují výsledky, ke kterým se dospělo během rozpravy. A konečně poslední „fází“ je příprava samotných právních předpisů reflektující obvykle relevantní vznesené poznámky. Například Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti potravin z ledna roku 2000 předjímala mimo jiné vytvoření EFSA či princip „od vidlí až po vidličku“, později promítnuté do evropské legislativy v podobě nařízení o bezpečnosti potravin.

Práce EK je rozdělena mezi tzv. generální ředitelství (dále jen „DG“<sup>90</sup>). Otázku potravin zabezpečují následující: DG pro zemědělství a rozvoj venkova, DG pro zdraví a spotřebitele, DG pro námořní záležitosti a rybolov, DG pro životní prostředí a DG pro vnitřní trh.<sup>91</sup> EK například také rozhoduje o zápisu do příslušného rejstříku týkající se označení původu, zeměpisného označení či zaručené tradiční speciality (k tomu podrobněji v kapitole 6).

Na národní úrovni působí celá řada úřadů, která provádí dozor nad dodržování závazných předpisů v oblasti potravin či se jich ustanovení o potravinách určitým způsobem dotýkají. Zde budou uvedeny pouze vybrané, nejdůležitější úřady s tím, že

---

<sup>90</sup> Directorate-General

<sup>91</sup> Více viz [ec.europa.eu/about/ds\\_en.htm](http://ec.europa.eu/about/ds_en.htm)

některé budou omezeny pouze na „telegrafické“ údaje. Z ústředních orgánů státní správy jsou jimi:

- Ministerstvo zemědělství (dále jen „MZe“; podrobněji viz níže),
- Ministerstvo zdravotnictví (viz dále),
- Ministerstvo životního prostředí (úroveň životní prostředí má zásadní vliv na kvalitu potravin),
- Ministerstvo vnitra (v rámci integrovaného záchranného systému<sup>92</sup> při mimořádných událostech je upravena otázka zásobování potravin),
- Ministerstvo průmyslu a obchodu (viz dále),
- Ministerstvo dopravy (otázka zajištění bezpečnosti potravin při jejich přepravě),
- Ministerstvo financí (např. v rámci celní politiky kontrola bezpečnosti u rizikových potravin dovezených ze zemí mimo EU),
- Státní úřad pro jadernou bezpečnost (sledování radioaktivní kontaminace u potravin).

MZe dle § 15 odst. 4 kompetenčního zákona<sup>93</sup> „je ústředním orgánem státní správy ve věcech [...] péče o potraviny.“ MZe je tak vrcholným orgánem v oblasti potravin a provádí dozor zvláště pomocí jemu podřízených orgánů (viz dále). Navíc v roce 2005 MZe zřídilo Úřad pro potraviny, pod který se řadí odbor potravinářské výroby a legislativy a odbor bezpečnosti potravin.<sup>94</sup> Úřad „zastřešuje a komplexně spravuje problematiku potravin v ČR“<sup>95</sup>. V oblasti zajištění ochrany zdraví a zájmů spotřebitelů je nutná vysoká míra spolupráce a koordinace vládních i nevládních institucí, proto v roce 2002 byla

---

<sup>92</sup> Zákon č. 239/2000 Sb. o integrovaném záchranném systému a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>93</sup> Zákon č. 2/1969 o zřízení ministerstev a jiných ústředních orgánů státní správy České republiky, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>94</sup> Více viz [http://eagri.cz/public/web/file/33428/OS\\_k\\_01\\_02\\_2011.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/33428/OS_k_01_02_2011.pdf)

<sup>95</sup> Úřad pro potraviny. Poslední revize 10.2.2011 [cit. 2011-02-24]na [eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/urad-pro-potraviny/)

odborem pro bezpečnost potravin ustanovena Koordinační skupina bezpečnosti potravin.<sup>96</sup> Tato skupina se intenzivně podílí na prohlubování spolupráce s dalšími národními úřady v oblasti bezpečnosti potravin, vědeckými výbory, spotřebiteli, s úřadem EFSA či koordinaci v systému RASFF.<sup>97</sup>

Dozor v oblasti potravin vykonává Státní zemědělská a potravinářská inspekce (dále jen „SZPI“). Její působnost je upravena především zákonem o SZPI<sup>98</sup> a samozřejmě zákonem o potravinách. SPZI kontroluje dle § 3 zákona o SZPI potraviny, zemědělské výrobky i suroviny určené k jejich výrobě, zda splňují všechny nároky stanovené právními předpisy (příslušné zákony, vyhlášky, předpisy EU) např. zda kontrolované osoby uvádí zdravotně nezávadné potraviny nebo zda nedochází ke klamání spotřebitele. V případě zjištění porušení předpisů přijme SPZI příslušná nápravná opatření (uzavření provozovny, udělení pokuty atd.).<sup>99</sup> SZPI je národním kontaktním místem v systému RASFF (viz výše), který zabezpečuje výměnu informací mezi dalšími národními orgány (viz příloha 2).

V oblasti nezávadnosti potravin živočišného původu provádí dozor Státní veterinární správa, jež je upravena ve veterinárním zákoně<sup>100</sup>. S oblastí potravin samozřejmě souvisí i péče o rostliny, kterou se zabývá Státní rostlinolékařská správa upravena ve zvláštním zákoně<sup>101</sup>.

---

<sup>96</sup> Více viz [www.agronavigator.cz/az/vis.aspx?id=92184](http://www.agronavigator.cz/az/vis.aspx?id=92184)

<sup>97</sup> Tamtéž

<sup>98</sup> Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>99</sup> Např. ustanovení § 5, § 6, § 11 a další zákona č. 146/2002 o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>100</sup> Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>101</sup> Zákon č. 326/2004 Sb., o rostlinolékařské péči a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Není bez zajímavosti, že do systému RASFF je zapojen<sup>102</sup> i Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (dále jen ÚKZUZ<sup>103</sup>) v případě, že by bylo zjištěno nebezpečí u krmiv. V souladu se zásadou „od vidlí po vidličku“ ÚKZUZ tak provádí laboratorní kontroly látek (hnojiva, osiva, krmiva atd.),<sup>104</sup> které by v pozdějších stádiích mohly mít vliv na bezpečnost potravin. V nedávné době např. provedl mimořádné expertní analýzy v souvislosti s průnikem dioxinů do potravinových produktů pocházející z Německa.<sup>105</sup> Od roku 2010 působí jako orgán k provádění úředních kontrol pro oblast ekologického zemědělství.

Ministerstvo zdravotnictví zřídilo jako svoji příspěvkovou organizaci – Státní zdravotní ústav. Ústav se podílí na připravování podkladů pro ochranu a podporu zdraví<sup>106</sup> a dva jeho odbory se zabývají přímo otázkou bezpečnosti potravin (odbor hygieny výživy a bezpečnosti potravin; odbor laboratoří hygieny výživy a bezpečnosti potravin<sup>107</sup>). V této souvislosti ve věcech ochrany veřejného zdraví vystupuje jako orgán ministerstva hlavní hygienik, který například informuje veřejnost o potencionálních zdravotních rizicích při konzumaci některých látek.<sup>108</sup> Soustava hygienických stanic provádí dozor nad osobní a provozní hygienou na místech, kde se provozují stravovací služby, dále v prodejnách a výrobnách potravin.<sup>109</sup>

---

<sup>102</sup> Např. v souvislosti se závadností krmiv.

<sup>103</sup> Zákon č. 147/2002 Sb., o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>104</sup> Více zejména v ustanovení § 2 až § 5 zákona č. 147/2002 Sb. zákon o Ústředním kontrolním a zkušebním ústavu zemědělském, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>105</sup> Více viz [www.ukzuz.cz/Uploads/168250-7-Prohlaseni\\_UKZUZ\\_dioxiny\\_zaverecnepdf.aspx](http://www.ukzuz.cz/Uploads/168250-7-Prohlaseni_UKZUZ_dioxiny_zaverecnepdf.aspx)

<sup>106</sup> Více v ustanovení § 86 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>107</sup> Více viz [www.szu.cz/uploads/documents/szu/struktura/orgschema.pdf](http://www.szu.cz/uploads/documents/szu/struktura/orgschema.pdf)

<sup>108</sup> Např. [http://www.mzcr.cz/dokumenty/varovani-pred-konzumaci-dopluku-stravy-miracle-mineral-supplement\\_4367\\_865\\_1.html](http://www.mzcr.cz/dokumenty/varovani-pred-konzumaci-dopluku-stravy-miracle-mineral-supplement_4367_865_1.html)

<sup>109</sup> Více viz [portal.gov.cz/wps/portal/\\_s.155/696?kam=urad&kod=11523](http://portal.gov.cz/wps/portal/_s.155/696?kam=urad&kod=11523) a v zákoně 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů.

Ministerstvu průmyslu a obchodu je podřízená Česká obchodní inspekce<sup>110</sup>, která dohlíží na soulad právních norem v oblasti potravin vyplývajících ze zvláštních předpisů<sup>111</sup> (např. otázka dodržování správného vážení u zabalených potravin).

Dokonce i některé nevládní organizace se nepřímo podílejí na kontrole bezpečnosti potravin a dodržování právních předpisů týkající se potravin. I když tyto organizace obvykle nemají žádné účinné právní nástroje, mohou však podávat podněty příslušným státním orgánům či alespoň upozorňují spotřebitelskou veřejnost na pochybení, jejímž výsledkem se vytváří tlak veřejnosti na ty, kteří porušují právní nebo morální normy, aby provedli nápravná opatření. Mezi takové organizace lze zařadit spotřebitelské organizace (Sdružení obrany spotřebitelů, Sdružení českých spotřebitelů). Jiné mohou dokonce připomínkovat legislativní návrhy (Potravinářská komora, Agrární komora, na úrovni EU Konfederace výrobců potravin a nápojů v EU).

Lze shrnout, že zásady bez stanovení jejich kontroly by byly pouze prázdnými prohlášeními. Jejich naplňování pomáhá získávat důvěru spotřebitelů. Vzhledem k svobodě volného pohybu zboží uplatňované v rámci EU je praktické, že je nad zásadami vykonáván jednotný dohled prováděný zejména EFSA a dále je stanoven společný postup v podobě systému RASFF v případě výskytu zdravotně závadných potravin na některém z národních trhů. Takovým společným kontrolám potom sekundují jednotlivé bezpečnostní mechanismy národního charakteru.

---

<sup>110</sup> Upravena v zákoně č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>111</sup> Zejména: zákon 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů; zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

## 4. Balení a označování potravin

S rozšíření nabídky sortimentu potravinových výrobků vzrostla potřeba podrobnější regulace označování a balení potravin. Z tohoto důvodu je kladen důraz především na informovanost a ochranu spotřebitele, tedy tak, aby on sám, na základě jemu poskytnutých informací, byl schopen učinit informované rozhodnutí. Výrobce by totiž mohl být zaslepen ziskem, a tak odsunout zdravotní nezávadnost potravin na druhé místo pomyslného žebříčku například tím, že by sáhl k nahrazování přirozených barev a chutí umělými bez informování spotřebitele, zamlčování použití určitých technologií (ionizace) nebo klamáním spotřebitelů prostřednictvím „zveličování“ údajů o pozitivních dopadech na lidské zdraví (zvláště v současné době je populární uvádět upozornění o nízkém obsahu tuků v potravinách). Proto je nutné kontrolovat výrobce a stanovit jim únosné a opodstatněné nároky na označování potravin. Na druhé straně spotřebitelé usilují o přehlednější informace na obalech potravin tak, aby nebyli ochromeni jejich množstvím. A tudíž toto množství v konečném důsledku nepůsobilo kontraproduktivně v tom, že spotřebitelé by nebyli schopni sami učinit informované rozhodnutí.<sup>112</sup> Dochází zde ke konfliktu zájmů výrobců a spotřebitelů a je pouze na normotvůrcích, aby našli rozumný kompromis mezi těmito zájmy. MacMaoláin ve své publikaci<sup>113</sup> uvádí, že právo potravinového označení („food labelling“) zůstává jednou z nejkompexnějších oblastí práva EU především díky své jasnosti předpisů upravující označení potravin.

Tento fakt potvrzuje i judikatura Soudního dvora EU, který ve svém rozhodnutí Německého piva<sup>114</sup> uvedl, že je třeba preferovat svobodu volného pohybu zboží před zákazy či omezeními. Pokud takové zavedení omezení pro ochranu spotřebitele je možné

---

<sup>112</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 77.

<sup>113</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 78.

<sup>114</sup> Judikát C-178/84 Komise v Německo (Německé pivo) [1987] ECR 1227.

nahradit poskytnutím dostatečných informací spotřebiteli pro jeho svobodnou informovanou volbu.

Prameny úpravy označování najdeme zejména v zákoně o potravinách, v jeho prováděcí vyhlášce č.287/2007 Sb., o označování potravin, vyhlášce 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků a v dalších komoditních vyhláškách upravující specifické výrobky (např. vyhláška č. 326/2001 Sb., pro maso, drůbež, pro mlýnské pekařské a cukrářské výrobky či vyhláška č.157/2003 pro ovoce, zeleninu a brambory). Na evropské úrovni tuto problematiku upravuje především nařízení o bezpečnosti potravin a směrnice 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy (dále jen „směrnice o označování potravin“).

#### **4.1. Potravin y balené, zabalené a nebalené**

Potravin y lze rozdělit podle způsobu označování na potravin y:<sup>115</sup>

- A. balené,
- B. zabalené,
- C. nebalené.

Balené potravin y jsou takové, které jsou umístěné do obalu již u výrobce potravin či v balárně, avšak jako součást samotného výrobního procesu. Na rozdíl od balené potravin y zabalené jsou umístěné do obalu až v prodejně, nicméně stále za nepřítomnosti spotřebitele. Poslední skupinou jsou nebalené potravin y, které jsou určeny k prodeji bez obalu.

Zákon o potravinách klade nároky již na samotný obal. Dle § 5 citovaného zákona obal má primárně chránit potravinu před znehodnocením a znemožňovat „její záměnu nebo

---

<sup>115</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 4.



*změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu.*“ Dále obal nesmí nijak ovlivnit zdravotní nezávadnost samotné potraviny. Požadavky na předměty a materiály, které přicházejí s potravinou přímou do styku, jsou stanoveny v zákoně č. 20/1966Sb., o péči o zdraví lidu, ve znění pozdějších předpisů.

Nejpodrobněji je upraveno označení pro balené potraviny, které tvoří většinu potravinových výrobků. Na obalu *„musí být údaje uvedeny buď přímo na spotřebitelském obalu jednotlivého výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení“*<sup>116</sup>. Výjimku tvoří dle ustanovení § 6 odst. 2 zákona o potravinách *„obaly, jejichž největší plocha povrchu je menší než 10 cm<sup>2</sup>, a skleněné lahve určené k opakovanému použití, které jsou nesmazatelně označeny a které z tohoto důvodu nejsou opatřeny etiketou krčkovou nebo rukávovou“*. Pro tyto potraviny se uplatňuje povinnost uvádět jen některé vybrané údaje na základě implementované směrnice<sup>117</sup>. Obecně údaje musí být samozřejmě čitelné, srozumitelné, na viditelném místě, nesmazatelné a nezakryté.<sup>118</sup>

U první skupiny potravin – balených musí být uvedeny dle ustanovení § 6 zákona o potravinách především tyto údaje: název obchodní firmy, název druhu, údaje o množství výrobku, datum použitelnosti či datum minimální trvanlivosti, údaje o způsobu skladování, o způsobu použití, o složení potraviny, o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví a další údaje v citovaném ustanovení uvedené (více viz níže). Jak již bylo výše zmíněno, zákon o potravinách není jediným právním předpisem, který reguluje povinnost uvedení základních údajů na balených potravinách. Dále jimi jsou prováděcí komoditní vyhlášky k tomuto zákonu upravující jednotlivé skupiny potravin (např. č. 326/2001 Sb. pro maso a

---

<sup>116</sup> Tamtéž

<sup>117</sup> Směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

<sup>118</sup> Ustanovení článku 13 směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich; č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje).

Zabalené potraviny jsou „*takové, které byly výrobcem dodány do maloobchodní sítě v takovém stavu, že je třeba je v obchodě porcovat, rozvážit apod.*“<sup>119</sup> a které jsou baleny bez přítomnosti spotřebitele a výrobce<sup>120</sup> (např. v prodejně) a teprve poté určeny k samotnému prodeji. Tyto výrobky dle § 7 zákona o potravinách musí nést tyto údaje: obchodní jméno osoby, která potravinu zabalila; název potraviny; údaje o množství, o složení, o zemi původu (pokud by neuvedení uvádělo spotřebitele v omyl) a dále shodně s balenými potravinami dle zákona o potravinách údaje o použitelnosti nebo datem minimální trvanlivosti, údaje o skladování (pokud by nesprávným skladování mohla být ohrožena zdravotní závadnost či jakost potraviny) a údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví lidí, stanoví-li zvláštní předpisy. Dalšími povinnými údaji jsou takové, které nařizují prováděcí právní předpisy (např. vyhláška č. 157/2003 Sb. stanovující požadavky pro čerstvé ovoce<sup>121</sup> a další zmíněné výše).

A konečně nebalené potraviny jsou takové, které jsou nabízeny k prodeji bez obalu. To však neznamená, že by spotřebitel neměl přístup k informacím o takových potravinách. Zákon o potravinách klade nároky na subjekt, který uvádí tyto potraviny do oběhu a který je povinen označit vnější obaly (např. přepravní) údaji dle § 8 zákona o potravinách. Dále povinnost označit potřebnými údaji je stanovena také pro provozovatele podniku, kde je přímo nabízena nebalená potravina. Tento provozovatel musí viditelně umístit (např. visačkou, cedulkou či tabulkou) písemné údaje o nebalené

---

<sup>119</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 53.

<sup>120</sup> Ustanovení § 7 zákona o potravinách.

<sup>121</sup> Vyhláška č. 157/2003. Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

potravině stanové v § 6 zákona o potravinách odkazem na některé povinné údaje pro balené potraviny.

## 4.2. Charakteristika vybraných povinných údajů pro označení

Na potravinách musí být vždy uveden název obchodní firmy buď výrobce, prodávajícího, nebo balírný. Tento subjekt, který je uveden na obale výrobku, odpovídá za potravinu uvedenou na trh. Země původu musí být uvedena jen tehdy, pokud by její neuvedení mohlo uvést spotřebitele v omyl a dále u vybraných potravin (např. hovězího masa, vajec, čerstvé ovoce).

Název potraviny je velmi důležitý, jelikož zejména podle něho získává spotřebitel představu, jaký produkt kupuje či jaké vlastnosti může očekávat. Podle ustanovení § 6 odst. 1 písm. a zákona o potravinách potravina musí být opatřena názvem druhu (např. mléko; drůbeží maso), skupiny (tekuté; krůtí prsa) nebo podskupiny (nízkotučné; chlazená) potravin stanoveným podle příslušné komoditní vyhlášky. Pokud nelze zjistit název dle předchozího, určí se v závislosti na tom, která základní surovina (např. mléčná čokoláda) či technologie (např. tavený sýr) byla použita.<sup>122</sup> Autoři Helešic a Suchánek však ve svém komentáři<sup>123</sup> uvádějí, že tato pozdější varianta bude zřejmě jen dočasný postup do doby, než bude přijata komoditní vyhláška upravující příslušnou potravinu. Je třeba poznamenat, že zmíněné údaje o názvu potraviny se odlišují od obchodního názvu, značky výrobku či jeho ochranné známky („Madeta“ polotučné mléko).<sup>124</sup> „Tato opatření znamenají vytvoření určitého „slovníku“, v rámci kterého má spotřebitel možnost se orientovat. Musí se však o významu názvů informovat (existuje zásadní rozdíl ve složení např. mezi džusem a nektarem, mezi sýrem a sýrovou pomazánkou, mezi čokoládou a čokoládovou pochoutkou).“<sup>125</sup>

---

<sup>122</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 9.

<sup>123</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 46, 47.

<sup>124</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 46.

<sup>125</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 9.

Údaj o množství dle znění směrnice<sup>126</sup> musí být uveden v jednotkách mezinárodní soustavy SI podle skupenství a vhodnosti v litrech, centilitrech, mililitrech, kilogramech nebo gramech. Není bez zajímavosti, že zavedený metrický systém<sup>127</sup> způsobil problémy a stal se předmětem celospolečenské debaty zejména ve Velké Británii, kde do té doby převládal oblíbený imperiální systém. Výjimka byla dána právě Velké Británii a Irské republice pouze v užívání jednotky pinty pro alkoholické nápoje podávané v restauračních a podobných zařízeních. Tato výjimka ale vyvolala obtížnosti pro zařízení (např. restaurace s kontinentální tematikou), která chtěla prodávat alkoholické nápoje v půllitrové sklenici dle metrického systému po vzoru kontinentální Evropy.<sup>128</sup>

Pokud obal potraviny obsahuje více dílčích obalů stejné potraviny o stejném množství s tím, že tyto dílčí obaly nejsou určeny k jednotlivému prodeji a nejsou viditelné nebo nelze je snadno spočítat, musí být uveden počet dílčích obalů. V případě více dílčích obalů stejné potraviny proto platí, že musí být každý dílčí obal označen názvem a množstvím potraviny.<sup>129</sup> Příslušné vyhlášky podle charakteru potravin mohou určit případnou dovolenou odchylku.

V souladu s právem EU<sup>130</sup> má subjekt uvádějící potravinu na trh možnost použít symbol „e“ dle ustanovení § 6 odst. 3 zákona o potravinách a příslušných prováděcích

---

<sup>126</sup> Článek 8 směrnice č. 2000/13/ES.

<sup>127</sup> Směrnice 1980/181/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se jednotek měření, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>128</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 88.

<sup>129</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 47.

<sup>130</sup> Např. nařízení č. 1538/91/ES, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení č. 1906/90 o některých obchodních normách pro drůbež, ve znění pozdějších předpisů; nařízení č. 2991/94/ES, kterým se stanovují normy pro roztíratelné tuky.

předpisů<sup>131</sup>, pokud se skutečné množství neodchyluje od deklarovaného víc než o přípustné odchylky dané příslušnou vyhláškou. Proto dochází k pravidelnému měření kalibrovanými měřidly a tyto výsledky se archivují. Výhoda užívání symbolu „e“ spočívá v tom, že subjekt získá volný vstup na národní trhy členských států Evropského hospodářského prostoru a samozřejmě tím také vyšší důvěryhodnost.<sup>132</sup>

Do účinnosti směrnice 2007/45/ES<sup>133</sup> bylo pro velkou řadu výrobků nesoucí „e“ symbol stanoveno tzv. regulované velikosti balení<sup>134</sup>, jejichž cílem bylo, „*aby se spotřebitel snáze orientoval při porovnávání cen výrobků různých výrobců*“<sup>135</sup>. S účinností zmíněné směrnice zůstalo regulované velikosti balení pouze pro vína a lihoviny.<sup>136</sup> Je nutné poznamenat, že spotřebitel zmíněnou změnou neztratil možnost porovnávat ceny potravin mezi sebou, protože zůstává stále v účinnosti směrnice o ochraně spotřebitelů<sup>137</sup> a zákon o cenách<sup>138</sup>, které ukládají povinnost prodávajícím<sup>139</sup> vedle samotné ceny výrobku uvádět tzv. měrnou jednotku množství (1 kilogram, 1 litr atd. či dle zvyklostí a povahy výrobků) pro jednotlivé potraviny.

---

<sup>131</sup> Např. vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů; vyhláška č. 328/2000 Sb., o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>132</sup> Prezentace Jindřicha Pošváře z úseku legální metrologie ČMI ze dne 27.11.2008 pro PROKOS (sdružení českých výrobců, dovozců, vývozců a prodejců kosmetických prostředků a surovin pro jejich výrobu) [cit. 2010-12-15] dostupné z: [www.sdrprokos.cz/akt\\_arch/13-seminar/Prezentace-11\\_08.ppt](http://www.sdrprokos.cz/akt_arch/13-seminar/Prezentace-11_08.ppt)

<sup>133</sup> Směrnice č. 2007/45/ES, kterou se stanoví pravidla pro jmenovitá množství výrobků v hotovém balení, zrušují směrnice Rady 75/106/EHS a 80/232/EHS a mění směrnice Rady 76/211/EHS.

<sup>134</sup> Příloha č. 1 k vyhlášce č. 330/2000 Sb., kterou se stanoví řady jmenovitých hmotností a jmenovitých objemů přípustných pro některé druhy hotově baleného zboží.

<sup>135</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 10.

<sup>136</sup> Vyhláška č. 404/2008 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva průmyslu a obchodu č. 328/2000 Sb., o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu.

<sup>137</sup> Směrnice č. 98/6/ES o ochraně spotřebitelů při označování cen výrobků nabízených spotřebiteli.

<sup>138</sup> §13 zákona č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>139</sup> Výjimky jsou uvedeny v ustanovení § 13 odst. 9 zákona o cenách – např. při prodeji formou samoobsluhy na prodejní ploše menší než 400 m<sup>2</sup>.

Dále je subjekt povinen označit na všech (výjimky uvedeny níže) potravinách datum minimální trvanlivosti, což je doba, po kterou si daná potravina uchovává charakteristické vlastnosti a je zdravotně nezávadná za dodržení podmínek skladování. Po uplynutí této doby potraviny mohou být prodávány dále, avšak musí být doplněny o zřetelnou informaci o uplynutí uvedené doby.<sup>140</sup> První skupinu výjimek tvoří potraviny, u nichž se dle vyhlášky<sup>141</sup> nevyžaduje datum minimální trvanlivosti (např. žvýkačky, víno). Dále potraviny podléhající rychlé zkáze, které je nutno označit tzv. datem použitelnosti uváděným slovy „spotřebujte do“. Bohužel úplný seznam potravin podléhající rychlé zkáze neexistuje v českém právním řádu ani v právu EU. A konečně poslední skupinou výjimek jsou ty potraviny, u kterých podle jednotlivých komoditních vyhlášek<sup>142</sup> musí být uveden datum použitelnosti. Obecně to jsou obvykle takové potraviny, které „*jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení*“<sup>143</sup>.

Z uvedených odlišných důvodů také plynou různé důsledky při expiraci lhůt pro potraviny s datem použitím a pro potraviny s minimální trvanlivostí. V prvním případě potraviny již nesmí být v oběhu, případně musí být z něho vyřazeny, jelikož se považují za zdravotně závadné, a tudíž je jejich prodej nezákonný. O jejich dalším nakládání rozhoduje orgán státního dozoru, tj. orgán SZPI nebo u potravin živočišného původu orgán veterinární správy.<sup>144</sup> Ve druhém případě, jak již bylo zmíněno, musí být potraviny pouze nabízeny k prodeji s viditelnou informací o uplynutí minimální doby trvanlivosti.

Označení šarže je povinné pro potraviny, které nejsou označeny datem minimální trvanlivosti ani datem použitelnosti nebo pokud není v těchto datech uveden den a měsíc. Šarže, tj. „*množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných*

---

<sup>140</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 10.

<sup>141</sup> Ustanovení § 6 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

<sup>142</sup> Např. č. 326/2001 Sb. pro maso a masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich; č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

<sup>143</sup> SUKOVÁ, I. *Průvodce označováním potravin*. 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. str. 10.

<sup>144</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 30.

podmínek“,<sup>145</sup> navazuje na zásadu zpětné sledovanosti původu potraviny, díky níž lze snáze identifikovat zasažené potraviny při zjištění závady. A dále má „chránit [...] výrobce před vyřazením nepřiměřeného množství výrobku z oběhu při zjištění závady“<sup>146</sup>.

Údaj o způsobu skladování se musí uvádět vždy u potravin, u nichž by při nesprávném skladování mohlo dojít k porušení jejich zdravotní nezávadnosti nebo ke zhoršení jakosti určenou dle vyhlášky nebo deklarovanou výrobcem.<sup>147</sup> Vyznačení podmínek skladování je povinné pro potraviny, u kterých je riziko, že po jejich otevření může dojít k rychlému poškození jakosti nebo zdravotní závadnosti, a dále také vždy u potravin s datem použitelnosti.

Údaj o složení je povinný uvádět pro většinu potravinových výrobků. Výjimku tvoří například potraviny, stanoví-li tak zvláštní právní předpisy,<sup>148</sup> nebo jednosložkové potraviny, pokud název potraviny je totožný se jménem složky, dále u čerstvého ovoce a zeleniny, sycených vod, u kvasného octa, u sýrů, másla, kysaného mléka a smetany, pokud k nim nebyly přidány jiné složky než mléčné výrobky, enzymy, mikrobiální kultury a jedlá sůl. U ostatních potravin se jednotlivé složky vyjmenovávají v sestupném pořadí od složky, jež je nejvíce obsažená v potravine. Pořadí není třeba dodržovat u složek, které tvoří méně než 2% množství konečného množství výrobku.<sup>149</sup> Speciálně, pokud se užilo sladidlo, musí se doplnit „v blízkosti názvu potraviny slova *”se sladidlem”*“.<sup>150</sup> Podobně alergenní složka (např. obiloviny obsahující lepek) musí být zřetelně označena ve složení potraviny. Dále množství složky v g/100 gramů nebo v ml/100ml potraviny v případě, že název dané složky (skupiny složek) je použit v názvu potraviny, je taková složka zdůrazněna (slovně, graficky

---

<sup>145</sup> Ustanovení § 2 písm. t zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>146</sup> HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J. *Zákon o potravinách: Komentář*. Praha : C. H. Beck, 1998. str. 30.

<sup>147</sup> Ustanovení § 6 písm. f zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>148</sup> Ustanovení § 8 odst. 6 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

<sup>149</sup> Ustanovení § 8 odst. 3 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

<sup>150</sup> Ustanovení § 9 odst. 9 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

nebo obrazově) či je složka základní pro charakteristiku dané potraviny a pro její odlišení od výrobků, se kterými by mohla být zaměnitelná.<sup>151</sup> Ustanovení § 8 odst. 5 vyhlášky<sup>152</sup> uvádí výčet, jaké látky se za složky nepovažují, mezi nimiž jsou i přídatné látky (podrobněji viz kapitola 5).

Údaje o výživové (tzv. nutriční) hodnotě u potravin se uvádí pouze u potravin, které nesou určité výživové tvrzení na svém obalu (viz příloha 3) či v reklamě dle ustanovení § 6 odst. 1 písm. m zákona o potravinách nebo prováděcí vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin, případně pokud stanoví zvláštní právní předpis.<sup>153</sup> Uvedené právní předpisy ČR jsou harmonizovány s evropskou úpravou.<sup>154</sup> Dnem 19. 1. 2010 tak skončilo přechodové období pro členské státy a nyní je plně harmonizován seznam výživových tvrzení pro celou Evropskou unii. Výrobci dále mohou (zhruba 44% tak činí)<sup>155</sup> uvádět na obalu potraviny tzv. denní doporučenou dávku (dále jen „GDA“<sup>156</sup>) vyjadřující potřebný individuální denní příjem živin (zejména tuky, cukry, bílkoviny, vitamíny a minerály) a energie (v kaloriích a kilojoulech), který je považován za dostatečný pro většinu populace.

V současné době (únor 2011) se stále projednává<sup>157</sup> návrh nařízení povinnosti pro výrobce, aby povinně informovali na obalu potraviny o GDA. Parlament EU již jednoznačně schválil tento návrh, avšak odmítl, aby potraviny byly označeny semaforovými barvami, které by upozorňovaly na potraviny s obsahem cukru, tuku nebo

---

<sup>151</sup> Ustanovení § 9 odst. 1 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

<sup>152</sup> Vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.

<sup>153</sup> Např. povinnost stanovit skutečný obsah alkoholu (etanolu) pro nápoje s vyšším obsahem etanolu než 1,2 % dle § 9 odst. 10 vyhlášky 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>154</sup> Nařízení č. 1924/2006/ES o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, ve znění pozdějších předpisů (nařízení č. 116/2010/EU, které měnilo uvedené nařízení).

<sup>155</sup> Více viz [www.gdalabel.org.uk/gda/background\\_european.aspx](http://www.gdalabel.org.uk/gda/background_european.aspx)

<sup>156</sup> Guideline Daily Amounts

<sup>157</sup> Pro aktuální průběh více viz

[www.europarl.europa.eu/oeil/FindByDocnum.do?lang=en&docnum=COM/2008/40](http://www.europarl.europa.eu/oeil/FindByDocnum.do?lang=en&docnum=COM/2008/40)



soli.<sup>158</sup> Uznal argument výrobců, že červená barva by takové výrobky demonizovala či mohla by mást spotřebitele (např. kečup by byl tak označen červeně na základě údajů o cukru při standardních 100g, avšak při konzumaci 20g, což je běžná podávací dávka, by pojal pouze 5% GDA cukru – naskýtá se otázka, kdo sní najednou 100g kečupu?).<sup>159</sup> V návrhu je dále mimo jiné stanoveno, aby údaj o nutriční hodnotě byl vytištěn minimální velikostí 3 mm a byl v podstatném kontrastu s pozadím. Odhaduje se, že by nařízení mohlo nabýt platnosti v létě roku 2011 s tím, že bude stanovena 3–5letá lhůta pro výrobce, aby mohli takovou změnu reflektovat ve výrobě a učinit patřičná opatření.<sup>160</sup>

Některé potraviny specifického charakteru vyžadují vlastní podrobnou úpravu jejich označování.<sup>161</sup> Pro masné výrobky je stanovena celá řada dalších povinných údajů<sup>162</sup>, pro hovězí maso ještě více údajů. Důvod je prostý – u zdravotně závadného masa musí být co nejrychleji vystopovaná příčina, aby se mohlo předejít hrozivým následkům (pomocí systému RASFF). Tedy v plném souladu s klíčovou zásadou prevence, předběžné opatrnosti a zpětné sledovatelnosti.

### **4.3. Otázka jazyka označování potravin**

Otázka jazyka, v němž jsou údaje na potravině uvedeny, není jednoduchá, ačkoliv by se tak mohla na první pohled jevit. Ustanovení § 6 odst. 4 zákona o potravinách jasně stanoví: *„Jde-li o balení určené pro tuzemského spotřebitele, údaje musí být uvedeny v českém jazyce s výjimkou obchodního názvu potraviny či takových údajů, které nelze jednoznačně vyjádřit v českém jazyce.“*

---

<sup>158</sup> Více viz [www.europarl.europa.eu/oeil/FindByDocnum.do?lang=en&docnum=COM/2008/40](http://www.europarl.europa.eu/oeil/FindByDocnum.do?lang=en&docnum=COM/2008/40)

<sup>159</sup> Více viz [www.gdalabel.org.uk/gda/faqs.aspx](http://www.gdalabel.org.uk/gda/faqs.aspx)

<sup>160</sup> Více viz [www.gdalabel.org.uk/gda/background\\_european.aspx#item5](http://www.gdalabel.org.uk/gda/background_european.aspx#item5)

<sup>161</sup> Např. č. 326/2001 Sb. pro maso a masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich; č. 77/2003 Sb. pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

<sup>162</sup> Např. obsah tuku u masných výrobků dle nařízení 2076/2005/ES.

To lze považovat za ne zcela přesné vyjádření či přesnou implementaci ustanovení článku 16 směrnice o označování potravin, které stanoví, že údaje musí být „*vedeny v jazyce snadno srozumitelném pro spotřebitele*.“ Navíc pokud nahlédneme do judikatury<sup>163</sup> ESD, najdeme, že soud již judikoval, že označení potravin („*food labelling*“) má být uvedeno v jazyce, kterému spotřebitel snadno porozumí, tedy plně v souladu se zněním uvedené směrnice. Tudiž v kontextu ČR to nemusí být jen český jazyk, ale například i jazyk slovenský. Podobně ve Finsku tomu může být za určitých okolností švédský jazyk, jenž je jedním z oficiálních jazyků Finska, nebo v Belgii francouzský, německý či nizozemský jazyk v závislosti na území, ve kterém je určitá potravina nabízena. Soud ve svém rozhodnutí zdůraznil, že je na národních soudech, aby posuzovaly každý případ individuálně zvlášť, zda je onen jazyk, nepatříc mezi většinový jazyk v dané oblasti, jazykem, kterému spotřebitelé snadno porozumí. V posuzování musí být brány v potaz všechny relevantní okolnosti např. rozšířenost předmětného jazyka mezi spotřebiteli, rozšířenost produktu, reklamní kampaň výrobku, vzájemná podobnost jazyků, design<sup>164</sup>, piktogramy<sup>165</sup>, symboly<sup>166</sup> apod.<sup>167</sup> Dále potvrdil, že samotné požadování specifického jazyka je dle článku 34 SFEU<sup>168</sup> a dle judikatury<sup>169</sup> ESD opatřením s rovnocenným účinkem kvantitativního omezení.

Lze oponovat, že zákon o potravinách stanoví, že údaje musí být uvedeny v českém jazyce jen, pokud je výrobek určen pro tuzemského spotřebitele. Tím by tedy nebyl splněn přeshraniční prvek, tj. prvek nutný, aby případ mohl být projednáván před ESD. Avšak tento argument lze snadno vyvrátit otázkou, jak lze zajistit, že určitý výrobek je určen pouze pro tuzemského spotřebitele. Pro naplnění přeshraničního prvku je

---

<sup>163</sup> Judikát C-369/89 *Piageme and others v BVBA Peeters* [1991] ECR I-2971.

<sup>164</sup> Judikát C-85/94 *Piageme v Peeters (No 2)*, *Piageme and others v Peeters NV* [1995] ECR I-2955.

<sup>165</sup> Tamtéž

<sup>166</sup> Tamtéž

<sup>167</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 82.

<sup>168</sup> Článek 34 Konsolidovaného znění Smlouvy o fungování Evropské unie.

<sup>169</sup> Judikát 8/74 *Procureur du Roi v Benoît and Gustave Dassonville* [1974] ECR 837.

dostatečná již potencionální možnost omezení.<sup>170</sup> Jak vyplývá z rozhodnutí Geffroy<sup>171</sup>, požadováním uvedených údajů pouze v českém jazyce, jak stanovuje zákonná úprava ČR, není v souladu s literou právních předpisů EU (SFEU a směrnicí o označování viz výše), jelikož potencionálně omezuje výrobce zejména ze Slovenské republiky, aby na český (především potom moravský) trh uváděl potraviny se slovenskými údaji. Proto je na místě hovořit o neúplné implementaci.

Cílem předmětné směrnice je informovanost a ochrana spotřebitele jak v době koupení výrobku, tak v době jeho spotřeby, proto nestačí, pokud zásadní údaje k výrobku jsou doplněny dalšími informacemi, které jsou volně k dispozici v obchodě např. informační list na regálu u určitého výrobku.<sup>172</sup> Závěrem je vhodné poznamenat, že běžná praxe výrobců v ČR a ve Slovenské republice je uvádět údaje na obalu v obou jazycích (což samozřejmě nemění nic na faktu, že směrnice nebyla správně implementována).

Závěrem je třeba říci, že obal a označování potravin jsou klíčové pro spotřebitele, aby mohl učinit informované rozhodnutí při nákupu potravin. Proto je rozhodující, aby výrobci dodržovali své povinnosti včetně povinnosti neuvádět spotřebitele v omyl (např. údaje, které nelze dokázat nebo které mohou vyvolávat obavy). A také v neposlední řadě, aby spotřebitel mohl důvodně předpokládat, že si vybírá pouze mezi zdravotně nezávadnými výrobky. Studie<sup>173</sup> potvrdily, že příliš mnoho informací na obalu potravin nemusí být v konečném výsledku pro spotřebitele přínosné a někteří (např. starší lidi) mohou být tím dezorientováni. Z toho důvodu normotvůrce by měl stanovit rozumný

---

<sup>170</sup> CHALMERS, D.; DAVIES, G.; MONTI, G. *European Union Law: Cases and Materials*. 2. vydání. Cambridge : Cambridge University Press, 2010. str. 790.

<sup>171</sup> Judikát C-366/1998, Criminal proceedings against Yannick Geffroy and Casino France SNC [2000] ECR I-6579.

<sup>172</sup> Judikát Goerres C-385/1996, Criminal proceedings against Hermann Josef Goerres [1998] ECR I-4431.

<sup>173</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 78.

kompromis mezi nízkou a nadbytečnou informovaností. Etikety jsou tak „průkazy totožnosti“<sup>174</sup> pro potraviny (jednotlivá označení na obalu potraviny viz příloha 4).

---

<sup>174</sup> Více viz [www.agfoods.eu/gda--doporucene-denni-mnozstvi-92](http://www.agfoods.eu/gda--doporucene-denni-mnozstvi-92)

## 5. Potravinářské přídatné látky

Přídatné látky neboli potravinářská aditiva (hovorově tzv. „ěčka“) jsou souhrnným názvem pro různá barviva, emulgátory, antioxidanty, konzervanty a jiné látky. „*Aditiva jsou přídatné látky, které se dávají do pokrmů za účelem zajištění bezpečných, výživově hodnotných potravin, ke zlepšení vzhledu, chuti nebo trvanlivosti.*“<sup>175</sup> V této kapitole je nastíněn vývoj a právní úprava aditiv, díky kterým existuje široká nabídka potravin jakéhokoliv druhu, dále jsou zmíněny instituce zabývající se aditivou.

### 5.1. Vývoj a právní základ aditiv

Při pohledu do historie zjistíme, že podobné látky byly používány po staletí, dokonce již i před naším letopočtem. „*Egyptané používali barviva a ochucující látky, zatímco Římané ledek (dusičnan), koření a barviva.*“<sup>176</sup> S rozvojem chemického oboru přišel samozřejmě objev celé řady nových, efektivnějších látek sloužících k uvedenému účelu. Navíc s globalizací rostla potřeba skladovat potraviny po delší dobu a zároveň potřeba, aby si tyto potraviny uchovávaly své typické vlastnosti. Lidé si zvykli na celoroční nabídku potravin bez sezonních výchylek. V dnešní společnosti se lidé snaží ušetřit volný čas na úkor přípravy pokrmů, a tak mnohdy inklinují k polotovarům či potravinám určených k okamžité konzumaci (tzv. „ready-to-eat“).<sup>177</sup> Taková příprava potravin je možná pouze s pomocí aditiv, která podléhají přísným regulacím, jelikož některá (v určitém množství) mohou mít neblahý vliv na lidské zdraví (nesnášenlivost či přecitlivělost). Z tohoto důvodu v mezinárodním společenství došlo ke sjednocení označování aditiv na základě Výboru pro potravinářská aditiva a kontaminanty („CCFAC“<sup>178</sup>), který je součástí fungování Codexu Alimentaria (viz výše). CCFAC vytvořila systém značení aditiv

---

<sup>175</sup> Ústav zemědělských a potravinářských informací – Potravinářská aditiva. [cit. 2011-02-26]. Dostupné z: [www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Aditiva.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Publikace/Aditiva.pdf)

<sup>176</sup> ICBP: Potravinářská aditiva. Poslední revize 7. 3. 2008 [cit. 2011-02-26]. Dostupné na: [www.bezpecnostpotravin.cz/index.aspx?ch=552&typ=1&val=71769&ids=0](http://www.bezpecnostpotravin.cz/index.aspx?ch=552&typ=1&val=71769&ids=0)

<sup>177</sup> Tamtéž

<sup>178</sup> Codex Committee on Food Additives and Contaminants - CCFAC

tzv. INS-čísel, který je obsáhlejší než systém E-kódů vytvořený Evropskou unií, jelikož na seznamu INS figurují i „*potravinářská aditiva, jejichž toxikologická nezávadnost nebyla dosud potvrzena Spojeným výborem expertů FAO/WHO pro potravinářská aditiva*“<sup>179</sup> („JECFA“). JECFA<sup>180</sup> vznikl v roce 1953 jako poradní orgán CCFAC a podílel se mj. na koncepci „akceptovatelného denního příjmu“ („ADI“<sup>181</sup>), jež stanovuje množství potravinářského aditiva v miligramech na kilogram tělesné hmotnosti, které lze denně konzumovat bez pozorovatelných zdravotních následků. Velikosti ADI odpovídá jedné setině maximální bezpečné dávky zvané NOAEL<sup>182</sup> zjištěné v dlouhodobých studiích na zvířatech.<sup>183</sup> Mnohdy bývá nazývána jako „stonásobná bezpečnostní rezerva“. Je nutno ovšem poznamenat, že účinky aditiv na zvířatech nemusejí být totožné s účinky na člověka. Proto také nelze poskytnout kategorickou odpověď na otázku zdravotní nezávadnosti potravinářských aditiv.

Na úrovni EU zajišťoval od roku 1974 Vědecký výbor pro potraviny EU (SCF<sup>184</sup>) jako poradní orgán při Evropské komisi. V souvislosti se založením Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (viz podkapitola 3.2) agendu výboru SCF převzala v roce 2002 komise úřadu zabývající se především aditivou zvaná AFC panel<sup>185</sup>. Avšak v důsledku nárůstu pracovní náplně byla komise AFC dne 10. července 2008 rozdělena na dvě komise – panel ANS<sup>186</sup> a CEF<sup>187</sup>, které poskytují odborná stanoviska orgánům EU.<sup>188</sup> Jak z výše

---

<sup>179</sup> Identifikace potravinářských aditiv. [cit. 2011-02-26]. Dostupný z:

[www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/3\\_System\\_E-kodu.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/3_System_E-kodu.pdf)

<sup>180</sup> The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives

<sup>181</sup> Acceptable Daily Intake

<sup>182</sup> NOAEL – No Observed Adverse Effect Level

<sup>183</sup> Posuzování zdravotní nezávadnosti potravinářských aditiv. [cit. 2011-02-26]. Dostupné z:

[www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/5\\_Stanoveni\\_ADI.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/5_Stanoveni_ADI.pdf)

<sup>184</sup> Scientific Committee on Food

<sup>185</sup> Komise pro potravinářské přídatné látky, látky určené k aromatizaci, pomocné látky a materiály přicházející do styku s potravinami (Panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food -AFC Panel).

<sup>186</sup> Panel ANS - Komise pro potravinářské přídatné látky a nutriční zdroje přidané k potravinám.

<sup>187</sup> Panel CEF - komisi pro materiály přicházející do styku s potravinami, enzymy, látky určené k aromatizaci a pomocné látky.

<sup>188</sup> Více viz [www.efsa.europa.eu/en/panels.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/panels.htm)

uvedeného vyplývá, EU si je vědoma důležitosti úpravy aditiv a dodržování bezpečnosti potravin jako takové, což dokazuje nemalá velikost rozpočtu Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, který pro rok 2011 činí 77,3 milionů euro.<sup>189</sup>

Ve společnosti nepanuje jednotný názor, zda aditiva jsou nebezpečná pro lidské zdraví. Jak již bylo zmíněno, některá aditiva mohou způsobovat nežádoucí účinky, například žluť SY (E 110). Proto pokud jsou dovolena, musí daný výrobek nést informaci pro spotřebitele, v uvedeném příkladě informaci, že „*mohou nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí*“<sup>190</sup>. Dohled nad přehodnocováním bezpečnosti a zdravotních rizik potravinářských přídatných látek provádí Evropský úřad pro bezpečnost potravin podle časového harmonogramu pro jednotlivé skupiny aditiv plynoucí z nařízení<sup>191</sup>.

V ČR je kompetence týkající se aditiv svěřena Ministerstvu zdravotnictví a Ministerstvu zemědělství. „*Problematikou bezpečnosti (zdravotní nezávadnosti) přídatných látek se zabývá Národní referenční laboratoř pro aditiva v potravinách při Státním zdravotním ústavu,*“<sup>192</sup> který je příspěvkovou organizací Ministerstva zdravotnictví. Dále se podílí na přípravě podkladů a návrhů pro zákonodárce legislativy. Kontrola dodržování právních předpisů potravin náleží Státní zemědělské a potravinářské inspekci, která v roce 2009 odebrala 2190 vzorků potravin za účelem kontroly, zda se v potravinách neobjevují nepovolená barviva, zda nebyla překročena nejvyšší přípustná množství či zda jsou všechna použitá aditiva vyznačena ve složení.<sup>193</sup> Existují však potraviny (např. máslo, cukr, med), u kterých jsou aditiva naprosto zakázána.<sup>194</sup>

---

<sup>189</sup> Více viz [www.efsa.europa.eu/en/press/news/mb101216.htm](http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/mb101216.htm)

<sup>190</sup> Viz příloha V nařízení č. 1333/2008/ES o potravinářských přídatných látkách.

<sup>191</sup> Nařízení č. 257/2010/EU, kterým se stanoví program pro přehodnocení schválených potravinářských přídatných látek v souladu s nařízením č. 1333/2008/ES o potravinářských přídatných látkách.

<sup>192</sup> Posuzování zdravotní nezávadnosti potravinářských aditiv. [cit. 2011-02-26]. Dostupné z: [www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/5\\_Stanoveni\\_ADI.pdf](http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/File/Kvasnickova/5_Stanoveni_ADI.pdf)

<sup>193</sup> Více viz [www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1024488&docType=ART&nid=11728](http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1024488&docType=ART&nid=11728)

<sup>194</sup> Ustanovené § 4 odst. 3 vyhlášky č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin.

V nedávné době byl přijat tzv. Food Improvement Agents Package (FIAP), skládající se ze skupiny nových nařízení<sup>195</sup>, které prohlubují harmonizaci úpravy aditiv a dalších látek. Jedná se především o nařízení č. 1331/2008/ES, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin. Tato úprava centralizuje a zrychluje postup autorizace zmíněných látek a dále počítá, že Komise EU bude průběžně aktualizovat seznam povolených látek.<sup>196</sup> Dalším nařízením z „balíčku“ je nařízení č. 1333/2008/ES, o potravinářských přídatných látkách, které zpřehledňuje a sjednocuje legislativu aditiv do jednoho právního předpisu, dále posiluje princip bezpečnosti potravin a informovanosti spotřebitelů. V současné době z důvodů nových vědeckých poznatků probíhá revize všech zhruba 300 povolených aditiv v Evropské unii podle časového harmonogramu, jehož lhůty byly již prodlouženy novějším nařízením<sup>197</sup>. Pro některá aditiva (viz příloha 2 citovaného nařízení) se tak lhůta pro jejich přehodnocení dokonce posunuje až na konec roku 2018.

Problémem je, že u některých aditiv nejsou známy všechny jejich účinky na lidské zdraví, a proto jsou předmětem veřejné diskuze a sporů. Harmonizací došlo také k paradoxní situaci, kdy některá aditiva byla povolena v zemích, kde před harmonizací byla zakázána z důvodu zdravotního nebezpečí. Podobně byl rozšířen seznam povolených aditiv v ČR v souvislosti se vstupem do EU. Příkladem může být E 128, červeně 2G: *„Existuje podezření, že toto barvivo může ovlivňovat funkci hemoglobinu. V těle se rozkládá na anilin a jedná se pravděpodobně o karcinogen. Bylo zakázáno v mnoha zemích EU a mělo být*

---

<sup>195</sup> Dalšími, které mimo těch, které jsou uvedené dále v textu, jsou: Nařízení č. 1332/2008/ES o potravinářských enzymech a o změně směrnice č. 83/417/ES, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice č. 2000/13/ES, směrnice č. 2001/112/ES a nařízení č. 258/97/ES; nařízení č. 1334/2008/ES o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení č. 1601/91/ES, nařízení č. 2232/96/ES a č. 110/2008/ES a směrnice č. 2000/13/ES.

<sup>196</sup> Více viz [www.worldfoodscience.org/cms/?pid=1004651](http://www.worldfoodscience.org/cms/?pid=1004651)

<sup>197</sup> Nařízení č. 257/2010/ES, kterým se stanoví program pro přehodnocení schválených potravinářských přídatných látek v souladu s nařízením č. 1333/2008/ES o potravinářských přídatných látkách.



*zakázáno v celé Unii vzhledem k obavám z možných nežádoucích účinků na lidské zdraví. Protože se však barvivo užívá tradičně ve Velké Británii v uzeninách, prosadila v minulosti tato země jeho povolení v rámci EU. Teprve v roce 2007 bylo použití tohoto barviva zakázáno v rámci EU.*<sup>198</sup>

## **5.2. Rozdělení aditiv**

Aditiva jsou v EU opatřena jedinečným názvem začínající písmenem „E“ a následující číslem (např. kyselina citronová E 330). Lze je rozdělit do čtyř základních skupin, a to na aditiva přírodního původu, aditiva identická s přírodními, aditiva získávána modifikací přírodních látek a konečně aditiva synteticky vyráběná. Detailněji lze aditiva dělit až do 28 skupin.<sup>199</sup> Mezi nejrozšířenější skupiny patří:

- Antioxidanty (E 300 –321) prodlužují trvanlivost potravin zabráněním změny barvy potravin či oxidace v tucích a olejích.
- Barviva (E 100 –182) slouží k vytvoření dojmu přírodní přirozené barvy u průmyslově vyrobených potravin a mohou být rozdělena dále na barviva přírodní a syntetická.
- Konzervační činidla neboli antimikrobiální látky (E 200 –290) chrání potraviny proti zkáze způsobené mikroorganismy (bakterie, plísně či produkující toxiny).
- Kypřicí látky (E 452, 503, 575) pomáhají tvorbě plynů (zvláště oxidu uhličitého) a zvyšují objem těsta.

---

<sup>198</sup> VRBOVÁ, T. *Víme, co jíme?*.Praha : EcoHouse, 2008. str. 14.

<sup>199</sup> VRBOVÁ, T. *Víme, co jíme?*.Praha : EcoHouse, 2001. str. 16-33.

- Náhradní sladidla (E 420 – 959) poskytují potravinám sladkou chuť, čímž je tak úmyslně snižován či vynecháván přírůstek cukru.
- Stabilizátory (E 170, E 249 – 252, E 401 – 418, E 1103 – 1451) pomáhají udržovat fyzikální vlastnosti potravin.
- Emulgátory (E 470 – 495, E 432 – 436, E 442) umožňují tvorbu stejnorodých směsí nemísitelných kapalin (např. oleje a vody), čímž např. zvyšují u potravin jejich objem (zmrzlina) nebo je změkčují (chléb).
- Látky zvýrazňující chuť a vůni (E 621 – 640) dodávají typickou vůni jednotlivým potravinám.

Z českých právních předpisů je úpravě aditiv věnována zvláště vyhláška<sup>200</sup> Ministerstva zdravotnictví č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin.

### 5.3. Význam aditiv

Některé potravinářské přídatné látky jsou nezbytné pro člověka, pokud stojíme o to, aby velikost sortimentu nabídky potravin zůstala zachována, aby si potraviny udržely vlastnosti a zdravé složky po delší dobu nebo abychom měli možnost jíst některé potraviny, které by nám bez aditiv zůstaly zapovězené z důvodu našeho zdravotního stavu (např. náhradní sladidla). Dále aditiva slouží výrobcům i k marketingovým účelům, zajišťuje jim vyšší odbyt, protože potraviny si dlouhodobě ponechávají svoji barvu nebo navíc jsou ještě dobarvovány, a tak paradoxně vypadají v očích spotřebitelů zdravěji.

---

<sup>200</sup> K dalším lze uvést: vyhláška č. 54/2002 Sb., kterou se stanoví zdravotní požadavky na identitu a čistotu přídatných látek, ve znění pozdějších předpisů; vyhláška č. 447/2004 Sb., o požadavcích na množství a druhy látek určených k aromatizaci potravin, podmínky jejich použití, požadavky na jejich zdravotní nezávadnost a podmínky použití chininu a kofeinu.

Druhou stranou mince je však nebezpečí neblahých zdravotních účinků na člověka. Proto EU respektuje stonásobnou bezpečnostní rezervu a ve spolupráci s členskými státy se podílí na prohloubení vědeckého poznání této oblasti, věnuje jí zvýšenou pozornost a povoluje jen ta aditiva, u kterých je prokázána zdravotní nezávadnost, případně u některých stanovuje povinnost informovat spotřebitele o možných účincích na obalu potravin.

Navíc v poslední době mezi spotřebiteli v ČR došlo k uvědomění o kontrole aditiv při nákupu jednotlivých potravin, což dokazuje oblíbenost některých internetových serverů,<sup>201</sup> kde mj. jsou uvedeny i potraviny, jejichž složení výrobce již upravil tak, aby obsahovaly méně aditiv.<sup>202</sup> Občanské sdružení zavedlo udělování loga „Zdravá potravina.cz“ pro potraviny, které neobsahují přídavné látky a umělá arómata (mimo určitých aprobovaných aditiv).<sup>203</sup> Je vynikající, že se formuje tlak spotřebitelů na výrobce potravin, aby při výrobě brali více na zřetel její složení. Můžeme se domnívat, že většina českých spotřebitelů je stále nejvíce ovlivněna cenou potravin a nikoliv poměrem ceny a přítomnosti chemických látek.

Lze shrnout, že aditiva jsou v některých potravinách nepostradatelná, díky nimž má spotřebitel možnost vybírat si produkty z velmi široké nabídky. Je však důležitá kontrola a výzkum jejich účinků. U aditiv je patrná právě typická provázanost úpravy potravin s jinými obory, obzvláště s chemickým výzkumem. Je nutno poznamenat, že spotřebitel má někdy možnost alternativy, má-li zájem o potraviny bez aditiv či s jejich velmi nízkým obsahem. Takovou variantou mohou být například potraviny vyprodukované v jeho lokalitě, jelikož odpadá potřeba umělého prodlužování jejich trvanlivosti prostřednictvím aditiv díky rychlejšímu distribučním kanálům.

---

<sup>201</sup> Např. [www.bezkonzervantu.cz](http://www.bezkonzervantu.cz); [www.zdravapotravina.cz](http://www.zdravapotravina.cz); [www.emulgatory.cz](http://www.emulgatory.cz);

<sup>202</sup> Více rubrika polepšovna potravin [www.chemievjidle.cz/polepsovna-potravin](http://www.chemievjidle.cz/polepsovna-potravin)

<sup>203</sup> Více viz [www.zdravapotravina.cz/znacka-zdravapotravina-cz](http://www.zdravapotravina.cz/znacka-zdravapotravina-cz)

## 6. Označení zaručující kvalitu výrobku

Mnoho potravin má mezi spotřebiteli vynikající pověst, pro výrobce to znamená jejich snazší odbyt, omezení prostředků na marketingovou podporu výrobku a v neposlední řadě vyšší zisk. Kvalitu takových výrobků je nutno chránit v zájmu výrobců, poctivosti obchodu („fair trade“) a také v zájmu samotných spotřebitelů, aby si mohli být jisti, že kupovaná potravina má příslušnou kvalitu na základě informací na jejím obalu (viz kapitola 4). Stane-li se některá z potravin se mezi spotřebiteli velmi oblíbenou pro své výjimečné vlastnosti, ostatní výrobci ji začínají napodobovat. Z těchto důvodů je nutno poskytovat (nabídnout) ochranu kvalitním potravinám, aby jiní výrobci neparazitovali na reputaci kvalitního produktu například tím, že by záměrně vyvolávaly klamnou představu u spotřebitelů, kteří by tak mohli zaměnit výrobek za méně kvalitní (kvůli podobnosti způsobu označení, užití barevného provedení apod.). Chráněná označení produktu vedle snazší identifikovatelnosti potraviny pro spotřebitele pomáhá při řešení případného sporu o neoprávněném užívání označení jiným výrobcem. Tato ochrana funguje na principu dobrovolnosti, tedy výrobce si může vybrat, zda označení využije, pokud splňuje patřičné podmínky.

### 6.1. Unijní označení

Ochrana v oblasti označování potravin lze zabezpečit čtyřmi instituty:

- A. ochrannou známkou,
- B. označením původu,
- C. zeměpisným označením,
- D. zaručenou tradiční specialitou.

Ochranná známka slouží k identifikaci výrobku (popř. služby) na základě jakéhokoliv označení, které je graficky znázornitelné (zejména slova, včetně osobních jmen, barvy, kresby, písmena, číslice, tvar výrobku nebo jeho obal) a zároveň má

způsobnost odlišovat od jiných výrobků.<sup>204</sup> Ochranu známky lze dělit dle způsobu vzniku na ochranné známky zapsané v ČR<sup>205</sup>, mezinárodní ochranné známky<sup>206</sup>, ochranné známky Společenství<sup>207</sup> a všeobecně známé známky<sup>208</sup>. Uvedené známky požívají ochrany na území ČR a EU. Znamka se poskytuje na dobu 10 let s možností prodloužení o deset let. Právo k ochranné známce je výlučné a lze ho využívat jinými pouze se souhlasem jejího vlastníka prostřednictvím licenční smlouvy.

### 6.1.1. Označení původu

Označení původu<sup>209</sup>, které bylo upraveno nařízením<sup>210</sup> a zákonem<sup>211</sup>, může užit pro zboží (potraviny), které pochází z určitého 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*“<sup>212</sup>. V poslední větě citovaného ustanovení zákonodárce poznamenal ještě zvláštnost týkající se zemědělských výrobků a potravin – „*za označení původu pro zemědělské výrobky nebo potraviny jsou pokládána i tradiční zeměpisná nebo nezeměpisná označení pro zboží pocházející z vymezeného území*“, pokud vyhovují ostatním výše zmíněným podmínkám. Spotřebitelé očekávají určitou kvalitu u potraviny právě proto, že pochází z patřičné oblasti. Z českých výrobků označení původu získal žatecký chmel nebo český kmín (celkem označení obdrželo již 6 výrobků).<sup>213</sup>

---

<sup>204</sup> Např. ustanovení § 1 zákona č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách, ve znění pozdějších předpisů

<sup>205</sup> Dle zákona č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>206</sup> Na základě Madridské dohody z roku 1891.

<sup>207</sup> Nařízení č. 207/2009/ES o ochranné známce Společenství (kodifikované znění).

<sup>208</sup> Na základě Pařížské úmluvy na ochranu průmyslového vlastnictví z roku 1883 a Dohody o právních aspektech práv duševního vlastnictví v rámci GATT – tzv. dohoda TRIPS.

<sup>209</sup> PDO - Protected Designation of Origin; příloha 6.

<sup>210</sup> Nařízení č. 510/2006/ES o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin.

<sup>211</sup> Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele.

<sup>212</sup> Ustanovení § 2 písm. a zákona č. 452/2001 Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele.

<sup>213</sup> Více viz [ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html)

### 6.1.2. Zeměpisné označení

Zeměpisné označení<sup>214</sup> je si s předchozím typem označení trochu podobné. Pod písmenem b citovaného zákona se stanovuje, že označením lze užít pro „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“. Na rozdíl od předchozího typu pro získání takového označení stačí splnit alespoň jednu z alternativně zvolených podmínek – výroba, zpracování nebo příprava musí proběhnout na tom určitém území (např. suroviny mohou pocházet odjinud). Mezi dosavadními 19 českými výrobky, které označení obdržely, jsou např. hořické trubičky nebo pardubický perník.<sup>215</sup>

### 6.1.3. Zaručená tradiční specialita

Zaručená tradiční specialita<sup>216</sup> se poskytuje výrobcům, kteří vyrábějí zemědělské produkty a potraviny uvedené v článku 1 příslušného nařízení<sup>217</sup>, jejichž zvláštní povahou (vlastnostmi) se jasně odlišují od jiných a jejichž prokázané používání trvá nejméně jednu lidskou generaci, tedy nejméně 25 let<sup>218</sup>. Tyto výrobky „musí být buď vyprodukovány z tradičních surovin, nebo se musí vyznačovat tradičním složením, způsobem produkce nebo zpracování, který odráží tradiční druh produkce nebo zpracování“<sup>219</sup>. V únoru 2011 Slovenská republika ve společné žádosti s ČR zaregistrovala Liptovský salám, Spišské párky, Špekáčky a Lovecký salám. Pro poslední dva jmenované byl zápis proveden „tzv. v režimu „bez výhrady názvu“, což znamená, že dodržování receptury a technologického postupu je povinné pouze pro ty producenty, kteří chtějí výrobky označit

---

<sup>214</sup> PGI - Protected Geographical Indication; grafické znázornění viz příloha 6.

<sup>215</sup> Více viz [ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html)

<sup>216</sup> TSG - Traditional Speciality Guaranteed; grafické znázornění viz příloha 6.

<sup>217</sup> Nařízení č. 509/2006/ES o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

<sup>218</sup> Článek 2 citovaného nařízení.

<sup>219</sup> Článek 4 odst. 1 citovaného nařízení.

[takovým] *logem* [...]. *Pokud* [jiný] *výrobce* [...] *chce pokračovat ve výrobě stávajícím způsobem, samozřejmě bez možnosti používat v označení* [logo], *je mu to umožněno.*“<sup>220</sup>

#### **6.1.4. Procesní postup získání označení**

Pro žádost o získání jednoho z tří zmíněných institutů (tedy označení původu, zeměpisné označení a zaručená tradiční specialita) je nutno podat žádost na národní úrovni k příslušnému úřadu (v ČR jím je Úřad průmyslového vlastnictví pro zeměpisné označení a označení původu, Ministerstvo zemědělství pro zaručenou tradiční specialitu). Státní orgán prověří věcnou stránku žádosti a vyzve k podávání připomínek v rámci státu. Poté kompletní žádost předá Evropské komisi, která zveřejní „zkrácenou specifikaci výrobku“.<sup>221</sup> Ve lhůtě 6 měsíců mohou ostatní státy podávat námitky. Pro české výrobky nejvíce námitek podává Německo, Rakousko a Slovensko, což je dáno společnými historickými základy. Po přezkoumání námitek Evropská komise, pokud dospěje k názoru, že jsou nedůvodné, zapíše výrobek do příslušného rejstříku<sup>222</sup>. Proces získání označení je relativně časově náročný, procedura posuzování Evropskou komisí nesmí být delší než 12 měsíců. Získané právo ochrany označení není však výlučné, jinými slovy může být používáno neomezeným počtem výrobců za předpokladu, že splňují předepsané podmínky. Například jako Pardubický perník se smí označovat perník, který byl vyroben, zpracován nebo připraven v Pardubicích. V současnosti již bylo zaregistrováno přes jeden tisíc označení původu, zeměpisné označení a zaručených tradičních specialit. Tato označení si mohou nechat zaregistrovat i nečlenské státy EU (dosud tak učinila např. Čína, Kolumbie nebo Thajsko). Dozor nad dodržování podmínek pro uvedená označení provádějí státní

---

<sup>220</sup> České kvalitní potravinářské výrobky se ve světě neztratí. Poslední revize 22.2.2011 [cit. 2011-02-27]. Dostupné z: [http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/ministerstvo-zemedelstvi/tiskove-zpravy/x2011\\_ceske-kvalitni-potravinarske-vyrobky-se.html](http://eagri.cz/public/web/mze/tiskovy-servis/ministerstvo-zemedelstvi/tiskove-zpravy/x2011_ceske-kvalitni-potravinarske-vyrobky-se.html)

<sup>221</sup> Více viz [www.bezpecnostpotravin.cz/Index.aspx?ch=549&typ=1&val=84883&ids=3477](http://www.bezpecnostpotravin.cz/Index.aspx?ch=549&typ=1&val=84883&ids=3477)

<sup>222</sup> Rejstříky jsou dva: Rejstřík chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení a Rejstřík zaručených tradičních specialit.

orgány, v ČR SZIP a Státní veterinární správa. Na závěr je třeba zmínit, že pro víno<sup>223</sup> a lihoviny<sup>224</sup> EU používá samostatný systém označování.

## 6.2. Vybraná národní označení

Na národní úrovni je udělována řada označení, která mají také napomáhat v orientaci spotřebitelů a upozorňovat na kvalitní či výjimečné výrobky. Nejprestižnější značkou v oblasti potravin je bezesporu značka Klasa (viz příloha 6), jež je udělována ministrem zemědělství<sup>225</sup> od roku 2003 na dobu 3 let s tím, že je možné tuto dobu prodloužit.

### 6.2.1. Značka Klasa

Požadavky pro získání značky Klasa jsou zejména následující (mimo obecných požadavků příslušných právních předpisů pro potravinové výrobky):<sup>226</sup>

1. výrobce musí být držitelem certifikátu systému managementu jakosti ISO nebo certifikátu systému kritických bodů (HACCP, BRC nebo IFS),
2. výrobce musí dodržovat pravidla výrobní a hygienická, případně zemědělské praxe,
3. výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu (např. nižší obsah konzervantů, kvalita vstupních surovin atd.); posuzuje je individuálně Hodnotitelská komise Ministerstva zemědělství,
4. výrobek musí splňovat všechny kvalitativní parametry stanovené Ministerstvem zemědělství.

---

<sup>223</sup> Nařízení č. 1234/2007/ES, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

<sup>224</sup> Nařízení č. 110/2008/ES o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89.

<sup>225</sup> Správce značky je Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu.

<sup>226</sup> Více viz

[http://www.szif.cz/irj/go/km/docs/apa\\_anon/cs/dokumenty\\_ke\\_stazeni/pkp/klasa/1099491592765.pdf](http://www.szif.cz/irj/go/km/docs/apa_anon/cs/dokumenty_ke_stazeni/pkp/klasa/1099491592765.pdf)



### 6.2.2. Značka Regionální potravina

Značka Regionální potravina (viz příloha 6) vznikla v roce 2010 jako součást kampaně Ministerstva zemědělství na podporu místních potravin pocházejících z jednotlivých krajů ČR. Záměr této kampaně je znovu získat důvěru spotřebitelů v kvalitu místních výrobků a prosadit na našem trhu kvalitní, chutné, tradiční a speciální domácí potraviny. „*Důvodem pro preferenci regionálních potravin je neoddiskutovatelný fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky.*“<sup>227</sup>

Značku uděluje ministr zemědělství na základě rozhodnutí hodnotitelské komise<sup>228</sup> vítěznému výrobcí soutěže o značku Regionální potraviny v jedné z devíti kategorií.<sup>229</sup> Produkt dále musí splňovat podmínky:<sup>230</sup>

- a. je subjektem s počtem maximálně 250 zaměstnancům,
- b. je vyroben v příslušném kraji ze surovin daného kraje (lze z objektivních důvodů uznat i suroviny tuzemské), přičemž podíl surovin musí tvořit minimálně 70% a hlavní složka zpracované potraviny musí být vždy z 100% tuzemského původu,
- c. musí vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu, přičemž za regionální charakter výrobku je rovněž považována deklarace výjimečných kvalitativních znaků.

---

<sup>227</sup> Ministerstvo přichází s podporou spotřeby regionálních potravin [cit. 2011-02-27]. Dostupné z: [eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/](http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/)

<sup>228</sup> Ve spolupráci příslušného krajského úřadu s Potravinářskou komorou ČR a Agrární komorou ČR výrobcí, správcem značky je Ministerstvo zemědělství.

<sup>229</sup> Více viz [eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/metodika-pro-udelovani-znacky-regionalni.html](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/metodika-pro-udelovani-znacky-regionalni.html)

<sup>230</sup> Tamtéž

### 6.2.3. Program česká kvalita

Program Česká kvalita sdružuje několik značek<sup>231</sup> udělovaných výrobcům nejen potravin (např. i v oblasti hraček, nábytku a dalších), kteří prošli objektivní nezávislou kontrolou kvality svých produktů provedenou třetí stranou. Označení České kvality (viz příloha 6) výrobci musí používat spolu s logem značky pro určitou oblast výrobků. Cílem je tedy vytvořit přehledný systém kvalitní výrobků jednotlivých oblastí a upozornit na ně spotřebitele logem Česká kvalita.

Lze shrnout, že ochrana známek označující kvality přináší výhody pro spotřebitele zejména v tom, že se lépe orientují v nabídce potravin a snáze rozeznávají kvalitní od nekvalitních nebo těch, které se jen „tváří“ jako kvalitní. Pro výrobce znamená účinné obchodní sdělení, že dané výrobky mají vysokou kvalitu a že se budou prodávat téměř bez vedlejších pomocných prostředků (reklama, dumpingové ceny apod.). Samotné značky také ujišťují výrobce, že se vydali na správnou cestu. Vybraná označení dále motivují ve výrobě kvalitních výrobků menší, tzv. venkovské<sup>232</sup>, podniky.

---

<sup>231</sup> Více viz [www.npj.cz/program-ceska-kvalita/znacky-v-programu-czq/](http://www.npj.cz/program-ceska-kvalita/znacky-v-programu-czq/)

<sup>232</sup> Více viz [ec.europa.eu/agriculture/publi/capexplained/cap\\_cs.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/publi/capexplained/cap_cs.pdf)

## 7. Anglické potravinové právo

### 7.1. Obecně

Velká Británie je součástí EU (dříve Evropských společenství) od roku 1973, ve kterém tehdy ještě přistoupilo Irsko a Řecko. Podle některých autorů<sup>233</sup> je pozdní přístup spatřován v tom, že v zárodcích Evropských společenství ještě nebyl dostatečně vyvinut prostor pro to, aby stát s právní kulturou „common law“ (někdy označován jako anglosaský systém) mohl být jeho plnohodnotnou součástí vedle tradičních států s kontinentálním právním systémem.

Anglosaský systém je tvořen vedle právních předpisů také precedenty neboli soudními rozhodnutí vyšších soudů, které právně zavazují soudy nižší, a jsou jedním z nejvýznamnějších pramenů práva (oproti kontinentálnímu systému, kde jimi jsou zejména kodexy). Velká Británie je konstituční monarchií, která se skládá z několika zemí (Anglie, Skotsko, Wales, Severní Irsko). Na základě zákonů<sup>234</sup> (ústavního charakteru<sup>235</sup>) schválených Parlamentem Velké Británie byly Walesu, Severnímu Irsku a Skotsku svěřeny pravomoci přijímat svoji právní úpravu v některých oblastech (zahrnující i některé oblasti úpravy potravin). Posledně jmenovaný získal nejširší míru autonomie (např. možnost odchýlení se od úpravy trestního práva či úprava platby školného<sup>236</sup>), což dokresluje i samotný název pro zastoupení skotského lidu – Skotský parlament (na rozdíl od Shromáždění Severního Irsku a Shromáždění Walesu). Diplomová práce se zabývá jen právem relevantním pro Anglii.

---

<sup>233</sup> HOLLAND, J.; WEBB, J. *Learning Legal Rules*. Oxford : Oxford University Press, 7. vydání. 2010. str. 336.

<sup>234</sup> Scotland Act, Government of Wales Act, Government of Northern Ireland Act z roku 1998.

<sup>235</sup> Právní řád Velké Británie formálně nerozlišuje akty ústavní od aktů běžných, obyčejných.

<sup>236</sup> Ve Skotsku je univerzitní vzdělání bez zavedení školného.

Velká Británie je na rozdíl od ČR státem založená na dualistickém principu práva, což znamená, že soudy mohou aplikovat pouze národní právní předpisy a mezinárodní předpisy jen za podmínky, že jsou inkorporované do národního řádu prostřednictvím zákona. Hlavně v minulosti tento princip způsoboval v anglickém právu určité komplikace a také protahování soudních řízení. Tento princip lze demonstrovat například v otázce porušení práv vyplývajících z Úmluvy o ochraně lidských práv a základních svobod z roku 1950<sup>237</sup> (dále jen „Úmluva“), jelikož královské soudy nesměly aplikovat Úmluvu, ačkoliv Velká Británie ji ratifikovala a byla zakládajícím členem Rady Evropy<sup>238</sup>. Proto spory týkající se porušení práv Úmluvy většinou končily u Evropského soudu pro lidská práva ve Strasbourgu, což Velké Británii stálo nemalé finanční prostředky a bylo předmětem kritiky ze strany tohoto soudu. Změnu přineslo až přijetí zákona Human Rights Act z roku 1998 (účinného od roku 2000), který explicitně stanovuje<sup>239</sup> povinnost interpretovat primární a sekundární legislativu v souladu s Úmluvou. V podobném duchu (avšak zavčasu) byl v souvislosti se vstupem Velké Británie do EU přijat zákon European Communities Act 1972, který v paragrafu 2 prohlašoval minulé i budoucí právní předpisy EU za součást právního řádu Velké Británie.

Vezmeme-li v potaz i fakt, že Velká Británie jako jeden z mála států má nekodifikovanou ústavu<sup>240</sup> (a také jednu z nejstarších na světě) na čele s principem suverenity Parlamentu, je patrné, že odlišností ve srovnání s ČR lze najít mnoho, ačkoliv se stále jedná o dva členské státy EU.

---

<sup>237</sup> Více viz [www.echr.coe.int](http://www.echr.coe.int) nebo v zákoně č. 209/1992 Sb. o Úmluvě o ochraně lidských práv a základních svobod, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>238</sup> Council of Europe více viz [www.coe.int/](http://www.coe.int/)

<sup>239</sup> Paragraf 3 citovaného zákona.

<sup>240</sup> Někdy se uvádí také nepsaná ústava. Pokud se nejedná o usus, považuji to za méně přesný termín (součástí ústavy Velké Británie je řada psaných předpisů), pro zajímavost dalším státem s nekodifikovanou ústavou je například Nový Zéland.

## 7.2. Potravinové právo

Zemědělství Velké Británie vychází z naprosto odlišných biosférických základů než zemědělství v ČR. Je to dáno zejména odlišnou geografickou polohou a podnebím, proto ve Velké Británii převažuje chov dobytka a pastevectví, tedy živočišná výroba nad rostlinnou. V důsledku členství Velké Británie v EU je také právo EU (nejen pro oblast úpravy potravin) pro ni závazné (k tomu podrobněji v kapitole 1).

### 7.2.1. Prameny

K národním pramenům potravinového práva Velké Británie patří tyto zákony (řazeno chronologicky):<sup>241</sup>

- Sale of Food and Drug Act 1875,
- Food and Drugs Act 1955,
- Trade Descriptions Act 1968,
- Weight and Measures Etc Act 1976,
- Food Act 1984,
- Food and Environment Protection Act 1985,
- Food Safety Act 1990 (dále jen „FSA 1990“),
- Food Labelling Regulations 1996,
- Food Standards Act 1999.

Ze sekundární legislativy<sup>242</sup> potom existuje celá řada<sup>243</sup> „obecných a komoditních vyhlášek“ („general and commodity regulations“ či „statutory instruments“), například General Food Regulations 2004, Food Hygiene (England) Regulations 2006, Food Labelling Regulations 1996 nebo Unfair Trading Regulations 2008. Mnoho „vyhlášek“

---

<sup>241</sup> Více viz [www.reading.ac.uk/foodlaw/uk/acts.htm](http://www.reading.ac.uk/foodlaw/uk/acts.htm)

<sup>242</sup> Ve formě tzv. Statutory Instruments obvykle označované jako „SI“.

<sup>243</sup> Přes šest desítek více viz [www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/enforcement/foodlawguide.pdf](http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/enforcement/foodlawguide.pdf)

implementují či rozpracovávají právní předpisy EU. Např. zmíněný sekundární předpis Food Hygiene (England) Regulations 2006 odráží hned několik nařízení EU<sup>244</sup>.

K nejvýznamnějším předpisům patří bezesporu Food Safety Act 1990, jenž vytváří rámec pro celou právní úpravu potravin. FSA 1990 upravuje především nejzákladnější otázky ochrany spotřebitelů ve Velké Británii s tím, že detaily – jak je ve Velké Británii velmi obvyklé – přenechává sekundární legislativě. Předpis byl zásadně novelizován v souvislosti s účinností nařízení o bezpečnosti potravin, při které mimo jiné byla změněna definice potravin („food“) tak, aby byla ve shodě s unijní úpravou. Hlavními záměry FSA 1990 jsou:

- i. ochrana spotřebitelů,
- ii. implementace právních předpisů EU,
- iii. určení rozsahu delegace,
- iv. stanovit přestupky za porušení předpisů v oblasti veřejného a zdraví zájmů spotřebitelů.

FSA 1990 se v souladu se zásadami stanovenými v nařízení o bezpečnosti potravin (především princip „od vidlí až po vidličku“) pokrývá nejrůznější činnosti od prvovýroby přes balení, distribuci až po samotný prodej (i nabízení k prodeji) a stravování. Působnost zákona se vztahuje nejen na výrobce, dovozce a provozovatele, ale i na situace, kdy dojde k obchodu mezi dvěma fyzickými osobami nebo kdy se jedná o bezúplatný převod (darování, výhra). Jak již bylo zmíněno výše, FSA 1990 poskytuje právní základ a rozsah pro přijetí sekundárních předpisů, mezi nimiž jsou například předpisy upravující označování<sup>245</sup>, hygienu<sup>246</sup> nebo aditiva<sup>247</sup>. Potraviny nesmí být škodlivé lidskému zdraví,

---

<sup>244</sup> Nařízení č. 852/2004/ES o hygieně potravin; Nařízení č. 853/2004/ES, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu; Nařízení č. 854/2004/ES, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě.

<sup>245</sup> Food Labelling Regulations 1996.

<sup>246</sup> Food Hygiene Regulations 2006 in England/Wales/Scotland.

<sup>247</sup> Purity Criteria for Colours, Sweeteners and Miscellaneous Food Additives (England) Regulations 2009.

nesmí být klamně označeny (nabízeny) a dále prodávané potraviny musí splňovat svoji povahou („nature“), podstatou („substance“) či kvalitou („quality“) kupujícího oprávněné (rozumné) předpoklady.

Škodlivou potravinou může být přidání škodlivé látky do ní, odebráním určité látky, použití jiné látky pro výrobu potraviny či obdobné zacházení.<sup>248</sup> Škodlivost se posuzuje v souvislosti s krátkými i dlouhodobými následky na lidské zdraví bez ohledu na úmyslné zavinění. V případě nedbalosti se provádí tzv. test řádné opatrnosti („due diligence test“), jenž spočívá v posouzení, zda výrobce či prodejce (a jiné osoby výše uvedené) učinili všechnu náležitou péči („all reasonable care“), aby takovému porušení předešli. Tento test má podpořit, aby příslušné osoby si uvědomovaly svoji případnou odpovědnost a snažily se předcházet vzniku nebezpečí. Zajímavé je, že test se posuzuje individuálně, a proto klade odlišné nároky na obchodníka v závislosti na jeho velikosti obratu, např. u menšího obchodníka nebudou vyžadována stejně náročná bezpečnostní opatření jako u velkého prodejce.<sup>249</sup> Důkazní břemeno však vždy tíží takovou osobu a pro vyvinění se je třeba přesvědčit na základě důkladného zvážení pravděpodobností („on the balance of probabilities“).

### **7.2.2. Označování**

Úprava označování v Anglii je obsažena obzvláště v delegovaném právním předpise Food Labelling Regulations 1996 (dále jen „FLR 96“), který zapracovává směrnici<sup>250</sup>. Podle článku 3 odst. 1 FLR 96 se regulace nevztahuje na potraviny, které byly

---

<sup>248</sup> The Food Safety Act 1990 – A Guide for Food Businesses 2009 [cit. 2011-02-28]. Dostupné z: [www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsactguide.pdf](http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/fsactguide.pdf)

<sup>249</sup> Tamtéž

<sup>250</sup> Směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

uvedeny na trh v jiném členském státě EU (na základě principu vzájemného uznávání<sup>251</sup>) a jejichž označení je v jazyce snadno srozumitelnému pro kupujícího.

FLR 96 v článku 39 uvádí, že označení by mělo být snadné k přečtení a pochopení, nesmazatelné a na viditelném místě. Většina potravin musí nést následující označení, není-li předpisem pro některé zvláštní potraviny stanoveno jinak:

- název potravin (jméno, popisu či obojí),
- sídlo výrobce, prodejce nebo balírny,
- seznam složení (seřazeny dle podílu),
- množství (včetně případného „e“ symbolu – viz podkapitola 4.2),
- místo původu, pokud by neuvedení takového označení mohlo u spotřebitele vyvolat klamnou představu,
- trvanlivost,
- zvláštní podmínky skladování a použití.

Dále u potravin obsahující alergeny, kofein a další látky je povinné, aby byly na obalu pro spotřebitele označeny takovým upozorněním. Podobně u výživových tvrzení (např. „bohatý na vlákninu“ v reklamě či přímo na obalu) musí být vždy uveden obsah takové látky či složky ve výrobku. Úprava je tak téměř shodná s českou, neboť právní základ je třeba spatřovat v unijní legislativě<sup>252</sup>. Pro nápoje obsahující více než 1,2% alkoholu (stejně tak stanovuje vyhláška Ministerstva zemědělství<sup>253</sup>) předpis vyžaduje, aby byl na obale vyznačen patřičný obsah alkoholu. Úprava aditiv je účinností příslušného

---

<sup>251</sup> Zaveden judikátem 120/78Rewe-Zentral AG v Bundesmonopolverwaltung für Brannwein (Cassis de Dijon) [1979] ECR 649.

<sup>252</sup> Nařízení č. 1924/2006/ES o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, ve znění pozdějších předpisů (nařízení č. 116/2010/EU, které měnilo uvedené nařízení).

<sup>253</sup> Ustanovení § 9 odst. 10 vyhlášky 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.



nařízení<sup>254</sup> (dnem 10. 1. 2010) harmonizována, proto v celé EU se na aditiva uplatňují shodné požadavky.

V případě trvanlivosti potravin také (jako v ČR) musí nést označení minimální trvanlivosti („best before“) nebo u potravin podléhajících rychlé zkáze („food highly perishable“) datum použitelnosti („use by“). Potraviny označené datem použitelnosti, které jsou náchylnější ke vzniku nebezpečných patogenů, musí být skladovány maximálně při teplotě 8°C (pokud výrobce nestanoví přísněji). Pro srovnání skotská úpravou požaduje pouze, aby takové potraviny byly skladovány v lednici, chladicí místnosti nebo na místě se studenou ventilací.<sup>255</sup> V článku 22 FLR 96 je uveden výčet potravin, které nemusejí být označeny dobou trvanlivostí (např. ocet, žvýkačky, sůl).

Uvádění doporučené denní dávky (GDA) pro lepší informovanost spotřebitelů je zatím dobrovolné pro výrobce, jelikož návrh nařízení EU je stále v legislativním procesu. V Anglii již bylo fakultativně zavedeno tzv. semaforové označení<sup>256</sup> („traffic light labelling“). Toto označení na přední části obalu potravin spočívá v užití jedné ze tří barev odvozujících se od výživových hodnot příslušné potravin. Množství tuků včetně tuků obsahujících nasycené mastné kyseliny („saturates“), cukrů a soli jsou uvedeny počtem jejich gramů v 100 gramech či mililitrech potravin na pozadí příslušné barvy. Food standard agency (viz níže) stanovuje použití zelené, oranžové nebo červené barvy v jednotné tabulce. Spotřebitel tak během několika okamžiků je schopen zjistit, jak vhodná potravina je pro jeho zdravé stravování či zdravý životní styl. Barva oranžová znamená, že potravina není ani vysoká ani nízká ve výživových hodnotách. Naopak zelená barva označuje zdravější potravinu. Většina potravin nese na svém obalu kombinaci několika barev,

---

<sup>254</sup> Nařízení č. 1333/2008/ES o potravinářských přídatných látkách.

<sup>255</sup> Více viz [www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/usebydateguid](http://www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/labelregsguidance/usebydateguid)

<sup>256</sup> Více viz

<http://collections.europarchive.org/tna/20100907111047/http://food.gov.uk/multimedia/pdfs/frontofpackguidance2.pdf>

spotřebitel tak může na první pohled posoudit, která z potravin mu vyhovuje z hlediska jeho stravování více. Počátky semaforového označení sahají do roku 2004. Food standard agency (viz níže) se snaží podporovat, aby se do semaforového označení zapojilo co nejvíce výrobců. V současnosti se jich již zařadilo přes dvě desítky včetně nejznámějších Sainsbury's či The Co-operative. Průzkumem bylo potvrzeno, že červená barva neodrazuje spotřebitele od samotné koupě, jak mnozí výrobci předpokládali. Červená barva jen upozorňuje spotřebitele, aby postupoval rozumně a obezřetně. Kritici (včetně výrobce Tesco) považují semaforové označení za příliš velké zjednodušení, a proto používají více podrobný systém GDA. Food Standard Agency doporučuje pro výrobce jako nejlepší volbu používat oba dva typy současně, mezi takové výrobce patří např. Asda či Mark & Spencer. Příklady semaforového a GDA označení jsou uvedeny v příloze 6.

### **7.2.3. Kontrola potravin**

Kontrola je rozdělena mezi centrální a místní orgány. Zatímco tvorba legislativy je obvykle prováděna na centrální úrovni, vynucování norem je převážně v působnosti místních úřadů.<sup>257</sup> Z orgánů veřejné správy dohlíží a vynucují normy Food Standard Agency (viz dále), která dohlíží na výkon místních orgánů („Local Government“). Obvykle součástí místní správy jsou dva odbory, které působí v oblasti potravin. Odbor pro obchodní normy („Department of Trading Standards“), jehož úředníci zajišťují, aby potraviny byly řádně a pravdivě označeny. Druhým je pak odbor pro zdravé životní prostředí („Department of Environmental Health“), který se zabývá kontrolou hygieny potravin. Výkonu příslušných působností uvedených odborů napomáhají také analytici a examinační úředníci. Oba odbory se dále podílí na komunikaci s veřejností, kterou informují o nebezpečnosti potravin či o jejich stažení z oběhu. Za účelem vykonávání kontrol mohou úředníci vstupovat do prostor, případně zadržet závadné potraviny a sankcionovat příslušné osoby.

---

<sup>257</sup> Více viz [www.food.gov.uk/enforcement/enforceessential/about](http://www.food.gov.uk/enforcement/enforceessential/about)

Agentura pro standardizované potraviny („Food Standard Agency“; dále jen „FSA“) je nezávislým vládním úřadem, jehož předmětem výkonu je ochrana zdraví v souvislosti s potravinami. Působnost FSA je upravena v zákoně Food Standards Act 1999. Nezávislost na vládě potvrzuje naprostá transparentnost výkonu působnosti (např. jednání rady jsou přenášena živě) nebo právo FSA veřejně publikovat rady a doporučení pro ministry. FSA je odpovědna Parlamentu prostřednictvím ministrů<sup>258</sup> zdravotnictví. Dále spolupracuje s místními správami na korektní aplikaci právních předpisů a napomáhá provozovatelům potravinářských podniků s jejich realizací („od vidlí až po vidličku“),<sup>259</sup> např. prostřednictvím vydávání instrukcí („Food law Code of Practice“<sup>260</sup>). Vedle toho, že je FSA národním kontaktním místem v rámci systému RASFF (podrobněji v podkapitole 3.3), agentura také na národní úrovni vydává pro veřejnost sdělení o nastalých problémech u zdravotní nezávadnosti potravin. Tyto informace poskytuje prostřednictvím tzv. oznámení o stažení produktu („Product Withdrawal Information Notice“) v případě, že nebezpečí již bylo zabráněno. Nebo vydá tzv. stav pohotovosti či výstrahy („Food Alert for Action“), při kterém je nutné, aby příslušné úřady konaly co nejrychleji a mohly tak předejít vzniku škod. Agentura dále poskytuje nezávazné návody a doporučení pro výrobce potravin (např. doporučuje běžně alespoň font 8 pro označování potravin, v případě světlého textu na tmavém pozadí font 12<sup>261</sup>).

Od 01. 09. 2010 část kompetencí FSA v rámci Anglie v oblasti označování byla přenesena na Ministerstvo životního prostředí, potravin a venkova („Department for

---

<sup>258</sup> Ve Velké Británii je v rámci ministerstva („department“) obvykle více ministrů („ministers“) v čele se Secretary of State for (Health), který je jako jediný členem kabinetu („Cabinet“), avšak všichni jsou odpovědní Parlamentu (Ministerial responsibilities); více v Constitutional and Administrative Law (Bradley, Ewing) viz použítá literatura.

<sup>259</sup> Více viz [www.food.gov.uk/aboutus/how\\_we\\_work/](http://www.food.gov.uk/aboutus/how_we_work/)

<sup>260</sup> Dostupný z: [www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/codeofpracticeeng.pdf](http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/codeofpracticeeng.pdf)

<sup>261</sup> Více viz [www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/clearfoodlabelling.pdf](http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/clearfoodlabelling.pdf)

Environment, Food and Rural Affairs – dále jen „DEFRA“). DEFRA tak dohlíží v otázkách označení, které se týkají jiných záležitostí než zdravotní nezávadnosti potravin a výživy.<sup>262</sup>

Na závěr kapitoly lze připomenout, že ačkoliv Velká Británie se z výše obecné charakteristiky jeví jako naprosto odlišná země, je členským státem EU, a proto unijní předpisy jsou závazné ve Velké Británii stejně jako v ČR. Vzhledem k velmi obsáhlé úpravě na úrovni EU, díky které regulace potravinového práva EU patří k jedné z nejkompexnějších<sup>263</sup>, lze dojít k závěru, že standardy potravin jsou na velmi blízké úrovni. Společné zásady potravinového práva a s nimi unijní předpisy se uplatňují napříč EU a harmonizují tak národní úpravy, tudíž implicitně vylučují možnost diametrálně odlišných úprav. Proto právní požadavky ve srovnání s ČR jsou velmi podobné. Například v otázce označování potravin v Anglii FLR 96 a v ČR zákon o potravinách, případně jeho prováděcí vyhláška<sup>264</sup> implementují podrobnou směrnici<sup>265</sup>. Nicméně některé odlišnosti lze najít, zejména v procesní rovině. Na rozdíl od ČR Anglie nemá tak rozmanitou strukturu orgánů v oblasti bezpečnosti potravin. Otázkou bezpečnosti potravin se zabývají dva výše uvedené odbory místních orgánů, dále FSA a DEFRA. Nižší počet orgánů zabývajících se úpravou potravin by se mohl jevit jako výhoda spočívající v určité přehlednosti. Nicméně oblast bezpečnosti potravin je natolik široká, že i v rámci jednotlivých orgánů dochází k vysoké vnitřní diferenciaci, což v konečném důsledku supluje větší počet úřadů, který je v ČR. Z pohledu spotřebitele je ale výborné, že těžiště otázky bezpečnosti potravin leží na místní úrovni, tedy na úrovni k němu nejbližší. Uplatnění takového principu, tj. principu subsidiarity, je obecně v právu vítáno, jelikož orgán nejbližší spotřebiteli dokáže nejrychleji a nejpřesněji reagovat na podněty spotřebitelů s ohledem na charakteristické prvky dané

---

<sup>262</sup> Více viz [www.food.gov.uk/foodlabelling/](http://www.food.gov.uk/foodlabelling/)

<sup>263</sup> MacMAOLÁIN, C. *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law)*. Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. str. 78.

<sup>264</sup> Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>265</sup> Směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

určitou lokalitou. Význam místních orgánů je založen na odlišných ústavních základech. I když ČR a Velká Británie jsou unitárními státy, Velká Británie je složena ze čtyř zemí s výsadním postavením Anglie. Rozdílem mezi úpravou v ČR a Anglii lze spatřovat také i v implementaci článku 16 směrnice o označování potravin. V Anglii je správně implementován, jelikož označování má být v jazyce spotřebiteli snadno srozumitelném. Naopak česká úprava, jak již bylo zmíněno, se omezuje pouze na český jazyk, čímž dle judikatury<sup>266</sup> ESD ČR porušuje směrnici (podrobněji v podkapitole 4.3). Dále potraviny s datem použití v Anglii musí být povinně skladovány při maximálních teplotách 8°C, nestanoví-li samotný výrobce nižší teplotu. V ČR je stanovení podmínek skladování těchto potravin upraveno jednotlivými komoditními vyhláškami. Není-li takového předpisu, podmínky určuje výrobce, neboť ten zná vlastnosti daného produktu nejpodrobněji. Ve všech případech však musí být zajištěn soulad se zásadou ochrany zdraví, tedy dodržení nároků na zdravotní nezávadnost potravin.

---

<sup>266</sup> Judikát C-366/1998, Criminal proceedings against Yannick Geffroy and Casino France SNC [2000] ECR I-6579.

## Závěr

Vzhledem k velkému rozsahu problematiky potravinového práva bylo hlavním cílem diplomové práce nastínit základní pojmy, principy, právní předpisy a některé vybrané instituty této oblasti, zejména ve vztahu k EU. V kapitole 1 jsem se zabýval prameny potravinového práva z českého, unijního a mezinárodní aspektu. Je patrné, že oblast potravinového práva je velmi obsáhlá a dynamická, neboť zahrnuje různé etapy „životního cyklu“ potravin (výroba, balení, přeprava, distribuce, uvedení na trh), tedy plně v souladu se samotnou zásadou „od vidlí až po vidličku“ a zásadou vysoké úrovně ochrany lidského zdraví. Dynamiku lze spatřovat v nezastavitelném pokroku samotné vědy i ve vývoji v oborech souvisejících s potravinami (např. chemie, fyzika).

Koncepce potravinového práva vychází z respektování zásad tak, jak byly představeny v kapitole 3 (především ze zásady vysoké ochrany zdraví spotřebitelů, komplexního a jednotného přístupu). Dle mého názoru úroveň a chápání bezpečnosti potravin je dána také historickým kontextem a kulturním zázemím, které ovlivňují veřejné mínění. Přijímání právních předpisů obvykle odráží nedávné problémy v této oblasti. Toto tvrzení lze doložit například pohledem amerického autora Fortina, jenž ve své publikaci<sup>267</sup> uvádí jako hlavní důvod právě historické pozadí, proč geneticky modifikované organismy jsou v EU striktněji upraveny (údajně nejpřísněji na světě)<sup>268</sup> a nejsou tak oblíbeny. Naopak v USA jsou geneticky modifikované potraviny velmi rozšířeny a nevyžadují se pro ně tak podrobná označení. Důvodem je, že Evropa totiž na rozdíl od USA prožila několik krizí týkající se bezpečnosti potravin (např. BSE – lidově nemoc šílených krav, kulhavka nebo slintavka), které měly za následek nejen pokles důvěry spotřebitelů v potraviny, nýbrž i prohloubení skepticizmu v potravinářský průmysl a ve vládní experty.

---

<sup>267</sup> FORTIN, N. D. *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. str. 647.

<sup>268</sup> Více viz [eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/geneticky-modifikovane-potraviny-a/](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/geneticky-modifikovane-potraviny-a/)

Nutno poznamenat, že je nemožné dosáhnout absolutní jistoty zdravotní nezávadnosti potravin. Jako důkaz lze uvést pochyby o účincích některých aditiv na lidské zdraví (podrobněji v kapitole 5) nebo dioxinovou krizi v Německu koncem roku 2010. Z minulosti je však třeba se poučit a zasadit se o to, aby se nebezpečná situace již znovu neopakovala. Proto v reakci na krize týkající se bezpečnosti potravin koncem minulého století, byla přijata řada nových právních předpisů EU. V první řadě byl zřízen úřad EFSA, jenž byl představen v podkapitole 3.2 a jehož „vědecké poradenství [...] je pilířem evropského systému bezpečnosti potravin. Díky tomuto systému patří evropští spotřebitelé mezi nejlépe chráněné a nejlépe informované spotřebitele na světě, co se týče rizik vyplývajících z potravinového řetězce“<sup>269</sup>. Jak jsem nastínil v podkapitole 3.3, k zajištění bezpečnosti potravin v EU také přispívá systém RASFF spolu s národními kontaktními místy, které získávají důležité údaje z lokálních úřadů. Dále k udržení vysoké úrovně ochrany spotřebitelů a zdravotní nezávadnosti potravin ve světě pomáhají organizace WHO (INFOSAN), FAO nebo komise Codexu Alimentaria. Z těchto důvodů je klíčová spolupráce, harmonizace a respektování zásady komplexnosti. De lege ferenda se domnívám, že velkým nedostatkem na úrovni EU je absence sankcí pro porušení některých ustanovení (např. při pozdním nahlášení do systému RASFF). Hrozba sankce je obvykle nejlepším „donucovacím“ prostředkem k samotnému plnění hypotézy a dispozice normy.

Na úrovni EU se cíle potravinového práva za poslední léta změnily. Lze říci, že zpočátku smyslem bylo zejména harmonizovat národní úpravy za účelem dosažení vysoké ochrany lidského zdraví. Nyní se unijní potravinové právo snaží hlouběji rozvinout tuto zásadu. Evropská společnost si uvědomuje nebezpečí nezdravých stravovacích návyků (narůst obezity je mezi občany EU zřejmý). Proto EU usiluje o vysokou informovanost spotřebitelů a kvalitu potravin, dále zdokonaluje a posouvá regulaci v oblasti potravin. Již nestačí, aby potravina byla zdravotně nezávadná, ale spotřebitelé požadují, aby byla navíc

---

<sup>269</sup> Evropský úřad pro bezpečnost potravin ve stručném přehledu. Dostupné z: [www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf)

ještě zdravá nebo vhodná pro jejich organismus. Důkazem může být enormní rozmach nabídky biopotravin nebo návrh na zavedení povinnosti uvádění GDA hodnot na obalu. Z ekonomického hlediska zdraví životní styl v budoucnu ušetří státu finanční prostředky poskytované na zdravotní péči. Domnívám se, že ke zlepšení situace by napomohlo povinné společné používání GDA hodnot a semaforových označení, jak zatím jen doporučuje FSA v Anglii, která byla představena v kapitole 7. Bohužel Evropský parlament nařízení zavádějící semaforové označení neschválil a dále ve schvalovacím procesu pracuje jen s povinností uvádění GDA hodnot, jak bylo uvedeno v podkapitole 4.2. Přitom kombinace zmíněných označení (viz příloha 6), obzvláště semaforové označení, velmi usnadňuje spotřebitelům získat přehled mezi produkty. Jak bylo již uvedeno (např. v podkapitole 4.2), méně informací na obalu potraviny brání spotřebiteli k učinění jeho informovaného rozhodnutí a naopak příliš mnoho informací může mít za následek jeho dezorientaci. Z tohoto důvodu podle mého názoru je semaforové označení ideálním řešením. Určitá skupina spotřebitelů by se při nakupování řídila pouze semaforovými barvami či GDA hodnotami z důvodu prostého nezájmu o složení, spěchu nebo únavy, ale stále tito spotřebitelé by byli schopni provést více informované rozhodnutí, než kdyby výživové hodnoty na předním obalu potraviny nebyly označeny červenou, oranžovou nebo zelenou barvou.

Povinné označení na obalu potravin, kterému se věnovala kapitola 4, musí být čitelné dle článku 13 směrnice<sup>270</sup>. Avšak co si lze pod takovým pojmem představit? Absence jakékoliv bližší specifikace utvrzuje v dojmu, že se jedná o velmi relativní pojem. Je zřejmé, že pojem čitelnosti vyvolává u mladého a staršího člověka diametrálně odlišné představy o jeho obsahu. De lege ferenda by tento problém vyřešily fixní velikosti fontu. Různé velikosti by platily pro jednotlivé skupiny údajů v závislosti na jejich důležitosti a významu. Výjimku by tvořily velmi malé obaly, jejichž fyzické parametry by takové

---

<sup>270</sup> Směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.



provedení neumožňovaly. S ohledem na volný pohyb zboží v EU by bylo vhodné, aby povinnost byla zavedena unijním předpisem.

V podkapitole 4.3 bylo implicitně naznačeno, že členský stát musí být obezřetný při zapracovávání směrnice EU do svého právního řádu. Obecně směrnice vytyčuje cíl či výsledek s tím, že volba formy a prostředků je v kompetenci členského státu. Stanovení povinnosti označování potravin v českém jazyce dle zákona o potravinách je proto v rozporu s právem EU. ČR zvolila sice vhodnou formu (tj. zákon), ale prostředkem popřela či omezila samotné znění článku 16 citované směrnice<sup>271</sup>.

EU i ČR dbá na kvalitu potravin, snaží se jasně oddělit kvalitní od těch méně kvalitních, a usnadnit tak výběr pro spotřebitele a zamezit parazitování na dobré pověsti výrobců. K tomu slouží zmíněná unijní a česká označení, kterými jsem se zabýval v kapitole 6. Nedostatek lze spatřovat v nekonzistentnosti české právní úpravy: Některá česká označení (např. bioprodukty) jsou dosažitelná pro všechny výrobce, kteří předepsané podmínky splní, zatímco jiná označení se udělují pouze vítězům určité kategorie (např. značka Regionální potraviny) či na ně není právní nárok (značka Klasa). Důsledkem tak trpí samotný spotřebitel, jelikož ztrácí přehled o významu a postavení jednotlivých označení. Klade si otázku, zda je ono označení dostupné pro všechny kvalitní produkty splňující podmínky, nebo je jen lukrativním označením pro vyvoleného – vítěze soutěže. De lege ferenda by bylo vhodné, kdyby označení byla upravena a sjednocena právními předpisy (jako např. u biopotravin<sup>272</sup>), které by zavedly zřejmá pravidla pro získání dané značky. A tato pravidla by také podléhala soudnímu přezkumu. Výsledkem by byl pro spotřebitele jasný přehled o úrovni značek na potravinách, jako je tomu u unijních označení.

---

<sup>271</sup> Směrnice č. 2000/13/ES o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.

<sup>272</sup> Zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, ve znění pozdějších předpisů.

Unijní úprava je založená na kompromisu členských států. Vytvoření jednotného vnitřního trhu znamená zvýšení konkurence. Je to právě konkurence, která motivuje a posouvá vývoj dále. Je proto dobré, že čeští spotřebitelé mají možnost širokého sortimentu kvalitních – průběžně kontrolovaných – potravin, které výrobci na vlastní odpovědnost nabízejí k prodeji za vidinou zisku a reputace jako výrobců vynikajících produktů. EU se tak snaží spojit to nejlepší ze všech členských států, vydává nemalé finanční prostředky, dohlíží nejen na zdravotní nezávadnost potravin v členských státech a utvrzuje spotřebitele ve vysoké kvalitě potravin vyskytujících se na jejím trhu. Díky uvedenému má ČR moderní úpravu potravinového práva. Proto věřím, že unijní (a světová) regulace potravin bude pokračovat po stejné cestě, na jakou se vydala v posledních letech. Unijní regulace potravin je velmi citlivou oblastí. V kapitole 3 uvedené zásady jsou dodržovány za současného zachování základního principu svobody volného pohybu zboží. Domnívám se, že EU, resp. ESD se daří udržet zdravou rovnováhu mezi ochranou zdraví spotřebitelů, volného pohybu potravin a uznávání kategorických požadavků („mandatory requirements“). Omezení na základě těchto požadavků (např. ochrana zdraví lidí a zvířat) jsou možná pouze tehdy, jsou-li proporcionální. Tím se úspěšně předchází nebezpečnému atomizování společného trhu do menších. Izolované trhy mají tendenci stagnovat a potlačovat konkurenci.

Na úplný závěr je třeba poznamenat, že i když regulace potravin dosahuje vysoké úrovně, musíme si uvědomit, že vždy v poslední fázi rozhoduje samotný spotřebitel o úspěchu celé koncepce bezpečnosti potravin. Regulace pomáhá vytvořit či zabezpečit podmínky pro kvalitní a zdravotně nezávadné potraviny jen do okamžiku, kdy spotřebitel koupí potravinu. Jinými slovy, funkce práva a kontroly určená normotvůrcem končí (obvykle) se zaplacením či získáním výrobku spotřebitelem. Potom už závisí pouze na něm, aby dodržoval základní pravidla pro hygienu, tepelnou úpravu či skladování, a tak mohl požívat zdravotně nezávadné potraviny.

## Seznam zkratk

ADI	Akceptovatelný denní příjem
CCFAC	Výbor pro potravinářská aditiva a kontaminanty
ČR	Česká republika
DEFRA	Ministerstvo životního prostředí, potravin a venkova
DG	generální ředitelství
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin
EK	Evropská komise
ESD	Soudní dvůr Evropské unie
EU	Evropská unie
FAO	Organizace pro výživu a zemědělství
FLR 96	Food Labelling Regulations 1996
FSA	Food Standard Agency
FSA 1990	Food Safety Act 1990
GDA	Denní doporučená dávka
JECFA	Spojený výbor expertů FAO/WHO pro potravinářská aditiva
MZe	Ministerstvo zemědělství
NKM	Národní kontaktní místo
RASFF	System včasné výměny informací pro potraviny a krmiva
SPS	Sanitární a fytosanitární dohoda
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
TBT	Dohoda o technických překážkách obchodu
ÚKZUZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský
WHO	Světová zdravotnická organizace

## Seznam použité literatury

1. **BRADLEY, A.; EWING, D. K.** *Constitutional and Administrative Law*. Harlow : Longman, 15. vydání. 2010. ISBN 1405873507.
2. **CHALMERS, D.; DAVIES, G.; MONTI, G.** *European Union Law: Cases and Materials*. 2. vydání. Cambridge : Cambridge University Press, 2010. ISBN 0521121515.
3. **DAMOHOŘSKÝ, M. a kol.** *Právo životního prostředí*. 3. vydání. Praha : C.H.Beck, 2010. ISBN 9788074003387.
4. **DAMOHOŘSKÝ, M. - SMOLEK, M.** *Zemědělské právo - učební pomůcka*. 1. vydání. Praha : IFEC, s. r. o., 2001. ISBN 8090257305.
5. **EUROPEAN COMMISSION.** *Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) 30 years of keeping consumers safe*. Luxembourg : Office for Official Publications of the EC, 2009. ISBN 9789279122248.
6. **FORTIN, N. D.** *Food Regulation: Law, Science, Policy, and Practice*. Hoboken, New Jersey : Wiley, 2009. ISBN 0470127090.
7. **GOODBURN, K.** *EU Food Law: A Practical Guide*. Cambridge : Woodhead publishing, 2001. ISBN: 1855735571.
8. **HELEŠIC, F.** *Základy potravinového práva České republiky*. Praha : Michálek, 1998. ISBN 8090257305.

9. **HELEŠIC, F.; SUCHÁNEK, J.** *Zákon o potravinách: Komentář.* Praha : C. H. Beck, 1998. ISBN 8071792012.
10. **HOLLAND, J.; WEBB, J.** *Learning Legal Rules.* Oxford : Oxford University Press, 7. vydání. 2010. ISBN 0199557748.
11. **MacMAOLÁIN, C.** *EU Food Law: Protecting Consumers and Health in a Common Market (Modern Studies in European Law).* Portland Oregon : Hart Publishing, 2007. ISBN 1841134988.
12. **SUKOVÁ, I.** *Průvodce označováním potravin.* 2. vydání. Praha : ÚZPI, 2008. ISBN 8072711741.
13. **TICHÝ, L., et al.** *Evropské právo.* 4. vydání. Praha : C. H. Beck, 2011. ISBN 9788074003332.
14. **VRBOVÁ, T.** *Víme, co jíme?* Praha : EcoHouse, 2001. ISBN 8023875043.

### **Seznam internetových zdrojů:**

[collections.europarchive.org/](http://collections.europarchive.org/)

[www.agfoods.eu](http://www.agfoods.eu)

[www.agronavigator.cz/](http://www.agronavigator.cz/)

[www.asil.org/](http://www.asil.org/)

[www.bezkonzervantu.cz/](http://www.bezkonzervantu.cz/)

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

[www.coe.int/](http://www.coe.int/)

[www.eagri.cz/](http://www.eagri.cz/)

[www.ec.europa.eu/](http://www.ec.europa.eu/)  
[www.echr.coe.int/](http://www.echr.coe.int/)  
[www.efsa.europa.eu/](http://www.efsa.europa.eu/)  
[www.emulgatory.cz/](http://www.emulgatory.cz/)  
[www.europarl.europa.eu/](http://www.europarl.europa.eu/)  
[www.fao.org/](http://www.fao.org/)  
[www.food.gov.uk/](http://www.food.gov.uk/)  
[www.foodnet.cz/](http://www.foodnet.cz/)  
[www.gdalabel.org.uk](http://www.gdalabel.org.uk)  
[www.chemievjidle.cz/](http://www.chemievjidle.cz/)  
[www.mzcr.cz/](http://www.mzcr.cz/)  
[www.npj.cz/](http://www.npj.cz/)  
[www.portal.gov.cz/](http://www.portal.gov.cz/)  
[www.reading.ac.uk/foodlaw/](http://www.reading.ac.uk/foodlaw/)  
[www.sdrprokos.cz/](http://www.sdrprokos.cz/)  
[www.szif.cz/](http://www.szif.cz/)  
[www.szpi.gov.cz/](http://www.szpi.gov.cz/)  
[www.szu.cz/](http://www.szu.cz/)  
[www.ukzuz.cz/](http://www.ukzuz.cz/)  
[www.worldfoodscience.org/](http://www.worldfoodscience.org/)  
[www.zdravapotravina.cz/](http://www.zdravapotravina.cz/)

### **Judikatura:**

Judikát 6/64 Flaminio Costa v ENEL [1964] ECR 585

Judikát 8/74 Procureur du Roi v Benoît and Gustave Dassonville [1974] ECR 837

Judikát C-321/94 Pistre [1997] ECR I-2343

Judikát 120/78 Rewe-Zentral AG v Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (Cassis de Dijon) [1979] ECR 649

Judikát C-369/89 Piageme and others v BVBA Peeters [1991] ECR I-2971

Judikát 11/70 Internationale Handelsgesellschaft mbh v Einfuhr- und Vorratstelle fur Getreide und Futtermittle [1970] ECR 1125

Judikát C-36/02 Omega Spielhallen [2004] ECR I-9609

Judikát C-178/84 Komise v Německo (Německé pivo) [1987] ECR 1227

Judikát C-331/88 R v Minister of Agriculture, Fisheries and Food, ex parte Fedesa [1990] ECR I-4023

Judikát 44/79, Liselotte Hauer [1979] ECR 3727

Judikát 14/83 Von Colson v Land Nordrhein-Westfalen [1984] ECR 1891

Judikát C-145/88 Torfaen Borough Council v B & Q plc (Sunday trading) [1989] ECR 3851)

Judikát C-85/94 Piageme v Peeters (No 2), Piageme and others v Peeters NV [1995] ECR I-2955

Judikát Goerres C-385/1996, Criminal proceedings against Hermann Josef Goerres [1998] ECR I-4431

Judikát C-366/1998, Criminal proceedings against Yannick Geffroy and Casino France SNC [2000] ECR I 6579

## **Seznam příloh**

Příloha 1 – Struktura EFSA

Příloha 2 – Spolupráce národního kontaktního místa (NKM) v rámci systému RASFF

Příloha 3 – Příklady výživových tvrzení

Příloha 4 – Označení na obalech potravin

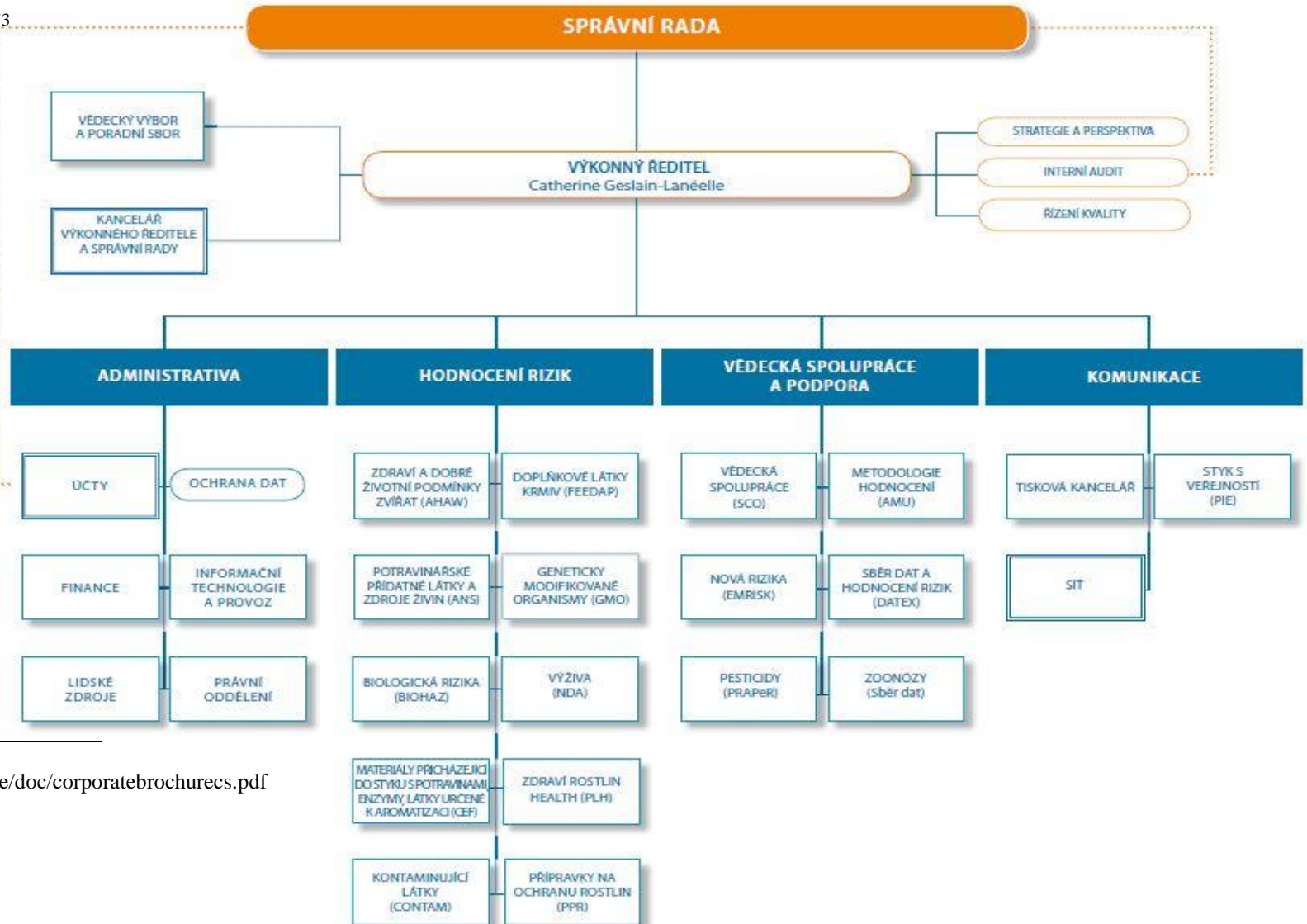
Příloha 5 – Označení původu, Zeměpisné označení, zaručená tradiční receptura, značka Klasa, značka Regionální potraviny, značka Česká kvalita

Příloha 6 – Příklady semaforových a GDA označení v Anglii



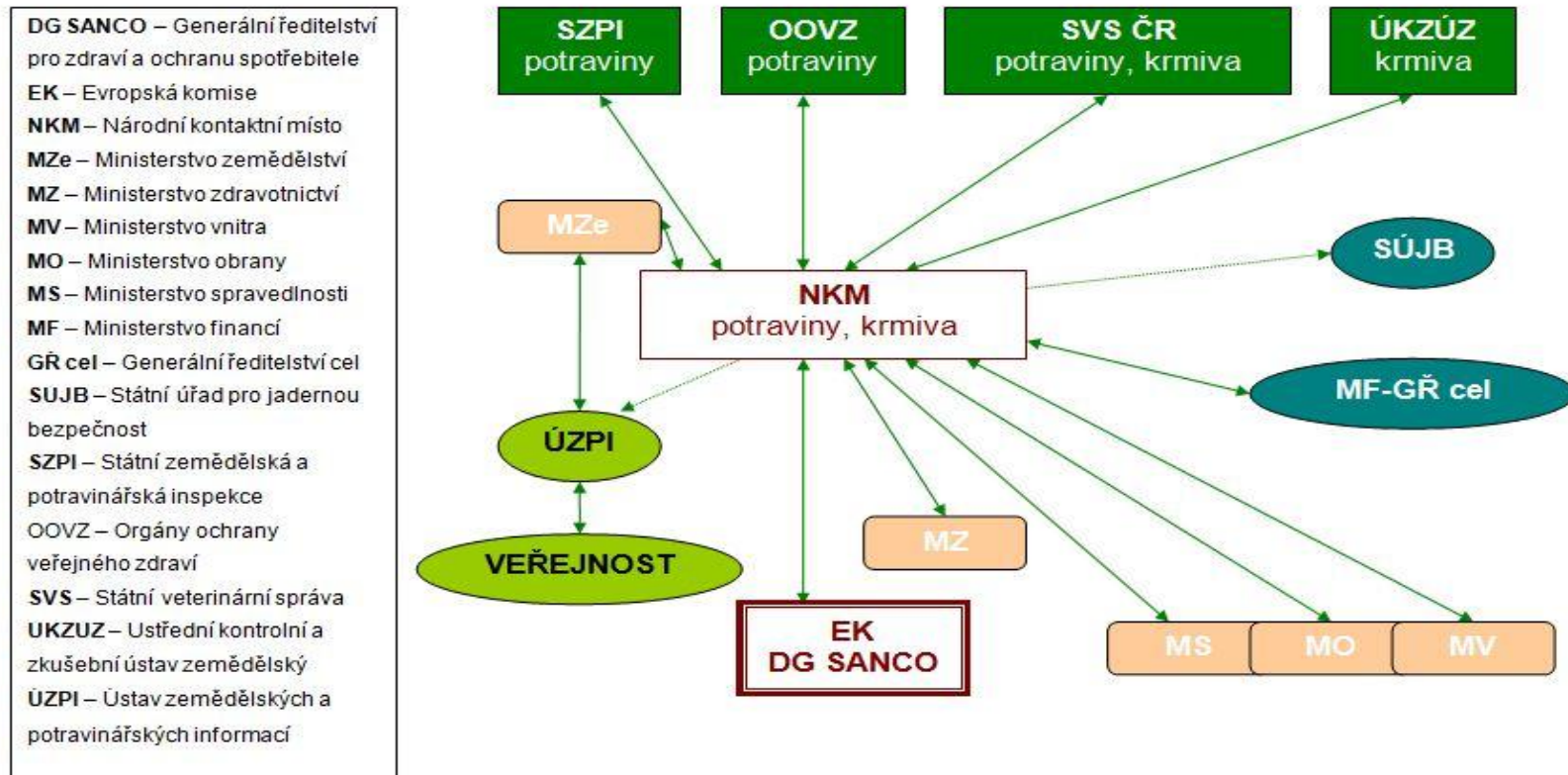
# Přílohy

Příloha 1 – Struktura EFSA<sup>273</sup>



<sup>273</sup> [www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochurecs.pdf)

Příloha 2 – Spolupráce národního kontaktního místa (NKM) v rámci systému RASFF<sup>274</sup>



### Typické příklady výživových tvrzení a pravidla (na 100 g nebo 100 ml):

- ☞ S NÍZKOU ENERGETICKOU HODNOTOU: < 40 kcal (170 kJ)/100 g
- ☞ SE SNÍŽENOU ENERGETICKOU HODNOTOU: alespoň o 30 %, uvést proč
- ☞ LIGHT/LITE (LEHKÝ): jako „se sníženým obsahem“, uvést proč je light
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU: < 3 g tuku na 100 g
- ☞ BEZ TUKU: < 0,5 g tuku na 100 g
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ: < 1,5 g nas. a trans-nenas.MK/100 g\*)
- ☞ BEZ NASYCENÝCH TUKŮ: < 0,1 g nas. a trans-nenas.MK/100 g
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ: < 5 g cukrů/100 g
- ☞ BEZ CUKRŮ: < 0,5 g cukrů/100 g
- ☞ BEZ PŘÍDAVKU CUKRŮ: uvést „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“, jsou-li
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI: < 0,12 g sodíku/100 g; vody: < 2 mg/ml
- ☞ ZDROJ VLÁKNINY: > 3 g/100 g nebo 1,5 g/100 kcal
- ☞ S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY: > 6 g/100 g nebo 3 g/100 kcal

---

*\*) nesmí představovat více než 10 % energetické hodnoty*

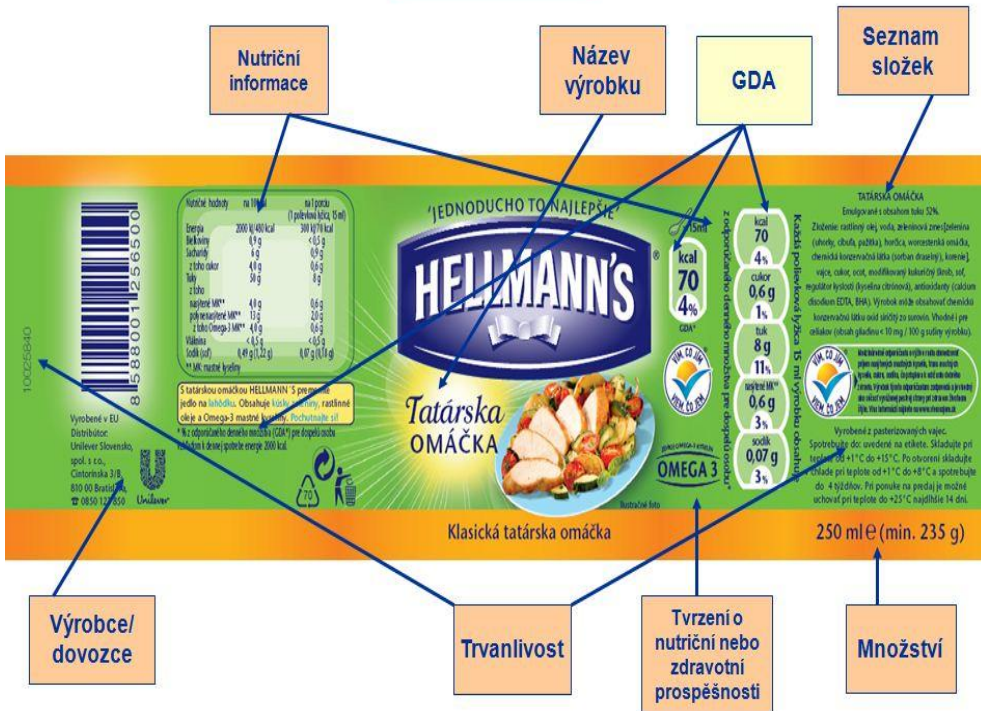
---

<sup>275</sup> Zdroj: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze – V. Kocourek z roku 2010 dostupné z: [http://web.vscht.cz/kocourev/files/Leg\\_label.pdf](http://web.vscht.cz/kocourev/files/Leg_label.pdf)

Příloha 4 – Označení na obalech potravin<sup>276</sup>



**Jak číst etikety ?**



**Nutriční informace / GDA**  
- detailní informace o obsahu energie a živin v jedné porci a o jeho podílu na doporučeném denním množství

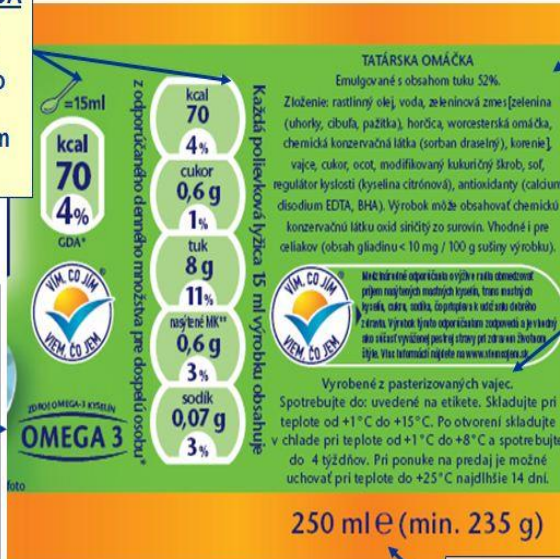
**Tvrzení o výživové nebo zdravotní prospěšnosti** – musí být pravdivá a založená na vědeckých faktech (nařízení 1924/2006 dává jasná pravidla pro používání zdravotních tvrzení a stanoví, která výživová tvrzení směji být používána

**Seznam složek** - uvedeny všechny v pořadí podle váhy od nejtěžších k nelehčím (s výj. ovocných a zeleninových směsí, včetně alergenů (% uvedena v případě, že jsou zdůrazněna při prezentaci výrobku v názvu nebo jako obrázek na obalu) + povinné GMO

**Trvanlivost**

1. "spotřebujte do" -potraviny podléhající rychlé zkáze (maso, vejce, mléčné vyr.) + balené čerstvé výrobky (po tomto datu by se neměly konzumovat)

2. "minimální trvanlivost" -potraviny, které lze uchovávat déle



**Množství** - čisté množství výrobku v jednotkách objemu u kapalin a hmotnosti u ostatních výrobků

<sup>276</sup> Zdroj: Potravinářská komora – prezentace M. Chýlkové z podzimu 2009 dostupné z: <http://www.google.com/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBMQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.foodnet.cz%2Fsoubor.php%3Fid%3D15127%26kontrola%3D2fd55a8e121fc097ee932d140cd1ec52&ei=5kCCTdrdKsXOswaR1dWsAw&usq=AFQjCNGfODSX9YBse1FoOsM2Ghb5QpxEDQ>

Příloha 4 (pokračování)



**Nutriční informace** - energetická hodnota potraviny a její výživné látky (vždy když je uváděno tvrzení o výživové hodnotě nebo byly přidány vitamíny nebo min. látky)

**Název výrobku** - musí obsahovat informace o fyzickém stavu potraviny nebo o zvláštní úpravě, kterou prošla (údaj o použití ionizujícího záření vždy)



**Výrobce/dovozce** - název a adresa výrobce, balírný nebo dovozce  
**Původ** – u některých skupin výrobků závazné (hovězí a telecí maso, vejce, med, zelenina)  
 – jinde pokud by mohlo klamat spotřebitele

Příloha 5 – Označení původu<sup>277</sup>, zeměpisné označení<sup>278</sup>, zaručená tradiční receptura<sup>279</sup>, značka Klasa<sup>280</sup>, značka Regionální potraviny<sup>281</sup> (pro Plzeňský kraj), značka Česká kvalita<sup>282</sup>



<sup>277</sup> Dostupné z: [ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm)

<sup>278</sup> Tamtéž

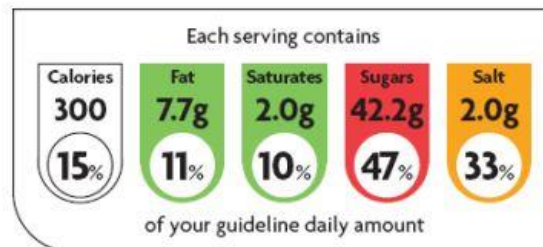
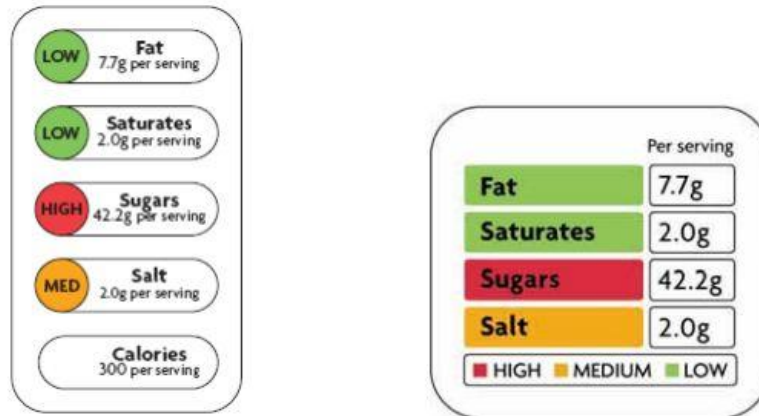
<sup>279</sup> Tamtéž

<sup>280</sup> Dostupné z: [www.eklasa.cz/filespace/content/graficky\\_minimanual\\_znacky\\_klasa.pdf](http://www.eklasa.cz/filespace/content/graficky_minimanual_znacky_klasa.pdf)

<sup>281</sup> Dostupné z: [eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/)

<sup>282</sup> Dostupné z: [www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/](http://www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/)

Příloha 6 – Příklady semaforových a GDA označení v Anglii<sup>283</sup>



<sup>283</sup> Dostupné z: [www.eatwell.gov.uk/foodlabels/trafficlights/#cat334837](http://www.eatwell.gov.uk/foodlabels/trafficlights/#cat334837)

## **Název práce v anglickém jazyce:**

Food law in the Czech Republic and abroad

### **Summary**

The topic of this thesis is Food Law in the Czech Republic and Abroad. The purpose of the thesis is to introduce food law of the Czech Republic and England, with an emphasis on EU food law. As this field is very broad, only basic attributes and some interesting parts and issues of food law may be covered. The thesis is divided into seven chapters. In the first chapter relevant legal sources are introduced. Food law is regulated by many rules. Generally, these sources may be divided into primary and secondary legislation both at national and EU level. Furthermore, some important international aspects of food law are laid down as well. The second chapter simply is to present legal definitions of essential terms within the scope of Czech and EU law. The third chapter is crucial one for following chapters as it establishes most of general principles in environmental law as well as principles specifically applicable in the field of food law. It is often referred to these principles later in the thesis. Furthermore, this chapter also contains an introduction of the European Safety Food Authority and the Rapid Alert System for Food and Feed as well as many ways of national control of food safety. Next chapter deals with food labelling and packaging. It is described which legal conditions have to be fulfilled by food producers in order to allow their products to be admissible on food market. Additionally, these requirements are explained in a way what meanings have for consumers. Finally, an issue of labelling language in Czech regulation is raised. Chapter five provides an introduction of food additives in the aspect of their necessity in food production as well as their effects on human body. In the chapter six some specific schemes guaranteeing quality of products under EU law are discussed. Moreover, some Czech national indications are to be laid down. Finally, in chapter seven, the United Kingdom is briefly introduced as a member state of the EU and its constitutional principles. Then main legal regulation of food law in



England is to be presented and compared with Czech regulation. However, EU law provides sufficient framework in the area of food law therefore Czech and English food law are very similar. In conclusion, it is considered a direction of food law in the EU and also outlined suitable amendments to current regulation of food law.

## **Shrnutí**

Téma této diplomové práce je Potravinové právo v České republice a v zahraničí. Cílem práce je představit potravinové právo v ČR a v Anglii, s důrazem na právo EU. Vzhledem k tomu, že se jedná o téma široké, práce zahrnuje pouze základní atributy a některé zajímavé otázky potravinového práva. Práce je rozdělena do sedmi kapitol. V první kapitole jsou uvedeny relevantní prameny práva. Potravinové právo je regulováno množstvím nejrůznějších právních předpisů. Obecně lze tyto prameny rozdělit na primární a sekundární legislativu, a to jak na národní úrovni, tak na úrovni EU. Dále jsou uvedeny některé důležité mezinárodní aspekty potravinového práva. Druhá kapitola představuje legální definice základních právních pojmů v českém a unijním právu. Třetí kapitola je klíčová pro nadcházející kapitoly, neboť se zaměřuje na základní zásady práva životního prostředí a také na zásady charakteristické pro potravinové právo. Na tyto zásady je v práci často odkazováno. Dále tato kapitola představuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin, Systém včasné výměny informací pro potraviny a krmiva a také způsoby kontroly na národní úrovni. Následující kapitola se zabývá označováním a balením potravin. Je zde popsáno, jaké zákonné požadavky musí být výrobcí splněny, aby jejich výrobky mohly být uvedeny na trh potravin. Tyto požadavky jsou také vysvětleny v kontextu toho, co znamenají pro běžné spotřebitele. Na závěr této kapitoly je uvedena problematika jazyka v označování potravin v české úpravě. Pátá část se zabývá přídatnými potravinářskými látkami z aspektu jejich nezbytnosti v potravinovém právu a jejich účinků na lidský organismus. V šesté kapitole jsou uvedeny typy označení kvality výrobků v rámci práva EU. Dále jsou představena také některá česká označení. A konečně v sedmé kapitole je krátce představena Velká Británie jako členský stát EU a její ústavní principy. Tato kapitola

se věnuje úpravě potravinového práva Anglie, která je srovnávána s českou. Nicméně, právo EU poskytuje dostatečný rámec v oblasti práva potravin, proto české a anglické potravinové právo jsou si velmi podobné. Na závěr je uvažováno nad směrem potravinového práva EU a také se naznačují vhodné změny pro současnou úpravu potravinového práva.

### **Klíčová slova:**

potravinové právo, bezpečnost potravin, Evropský úřad pro bezpečnost potravin

### **Keywords:**

food law, food safety, European Food Safety Authority