JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství
Studijní obor: Agropodnikání
Katedra: Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů
Vedoucí katedry: doc. Ing. Miroslav Maršálek, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Kvalita potravinářského výrobku a její vliv na spotřebu

Vedoucí diplomové práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.
Konzultant diplomové práce: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.

Autor diplomové práce: Bc. Robert Mašek

České Budějovice, duben 2015

Prohlášení:

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů

Datum: Podpis studenta:

Abstrakt

Předmětem diplomové práce je analýza kvality potravinářského výrobku a její vliv na spotřebu. Důraz je kladen především na spotřebitele a jeho aspekty při rozhodování koupi zakysaných mléčných výrobků a rybího masa. Spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou. Informace na obalech zakysaných výrobků a rybího masa jsou důležité pro spotřebitele při jeho rozhodování o jejich koupi a jsou dostatečné. Třetina respondentů vyžaduje další doplnění uváděných informací především ve vztahu k původu surovin nutných k výrobě, původ zpracovatele výrobků a také způsobu jejich výrobu a upřednostňují domácí výrobce zakysaných mléčných výrobků před zahraničními. U rybího masa bylo zjištěno, že většina respondentů nemá vyhraněnou preferenci k mořským nebo sladkovodním rybám. Pokud ano, tak dávají přednost rybám mořským před sladkovodními

Klíčová slova

kvalita, technologie zpracování potravin, legislativa, normy

The subject of the thesis is analysis of the quality of the food product and its effect on consumption. Emphasis is placed on the consumer and his considerations when deciding the purchase of fermented dairy products and fish. The consumer prefers quality of fermented dairy products and fish before their price. Information on packages cultured products and fish are importantfor consumers when deciding on their purchase and are sufficient. A third of respondents require further supplement the information given in particular in relation to the origin of the raw materials required to manufacture, the origin processors products and processes for their preparation, and favor domestic producers of fermented milk products against foreign. For fish meat was found that most respondents do not have a strong preference for marine or freshwater fish. If so, prefer freshwater fish of the sea front.

Key words

quality, food processing technologies, legislation, standards

Obsah

Abstrakt ... 3
1. Úvod ... 5
2. Literární přehled ... 7
2.1 Kvalita ... 7
2.1.1 Hodnocení a měření kvality ... 7
2.1.2 Systém kontroly kvality ... 8
2.2 Technologie zpracování potravin ... 8
2.3 Legislativa EU ... 14
2.3.1 Přístup Evropské unie ke kvalitě ... 14
2.3.2 Normy ISO ... 15
2.3.3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin ... 15
2.4 Systém HACCP ... 17
2.5 Legislativa ČR ... 18
2.5.1 Úprava obecného označování potravin v českém právním řádu ... 18
2.5.2 Státní dozor ... 19
2.6 Značka kvality ... 20
2.6.1 Klasa ... 20
2.6.2 Chutná hezky. Jihočesky ... 22
2.6.3 Regionální potravina ... 23
2.6.4 BIO potraviny ... 24
3. Cíl ... 25
4. Materiál a metodika ... 26
5. Výsledky a diskuze ... 27
6. Závěr ... 47
7. Summary ... 49
8. Literární přehled ... 51
9. Přílohy ... 54

1. Úvod

Kvalita je nedílnou součástí nejen řízení podniku, ale každodenně ovlivňuje náš život. V posledních letech výrazně vzrostl její význam, až se někdy hovoří o „revoluci jakosti“. Publikace se shodují v tom, že kvalita výrobků a služeb by měla proniknout jako samozřejmá složka do všech činností společnosti, neboť jakost významně ovlivňuje kvalitu života každé společnosti.

Důvodem takového zájmu je především megakonkurence, kdy dříve považovaná hlavní konkurenční výhoda cena je nahrazována právě kvalitou produktu. Zákazník je informovanější a pečlivě si výrobek vybírá. Rozhodne se ve většině případů pro ten, který předčí jeho očekávání. Kvalita má tedy nemalý vliv nejen na prodejnost výrobků. Řízení kvality se tak stává akutní potřebou. Podniky si správně uvědomují její důležitost a vliv na konkurenceschopnost. Proto předmětem mé diplomové práce je způsob chápání kvality potravinářského výrobku, konkurenceschopnosti a vlivu na spotřebu.

Potraviny mají jedinečné postavení, protože je musí konzumovat všichni lidé a neexistuje žádný substitut, jímž by bylo možné je nahradit. Toto výsadní postavení způsobuje, že je potravinám, jejich výrobě, prodeji a nakládání s nimi věnována velká pozornost. Příjem potravy resp. potravin je základní fyziologickou potřebou nezávislou na lidské vůli, což je znázorněno již v Maslowově pyramidě potřeb.[1] Potřebu a tedy i spotřebu potravin lze označit za relativně konstantní veličinu závislou na počtu lidí s neměnnou spodní hranicí (při uspokojení základních fyziologických potřeb). Existence trhu s potravinami je tedy přirozeným důsledkem lidských potřeb, které nelze uspokojit jinak. Trh s potravinami má „garantovanou“ minimální velikost tvořenou spotřebiteli, jimiž jsou všechny fyzické osoby. Soutěžitelé, účastnící se hospodářské soutěže, mají jistotu, že trh se zbožím – jimi nabízeným (potravinami), bude existovat vždy.

V mé diplomové práci se zaměřím na kysané mléčné výrobky a potravinářské výrobky z ryb. Ryby se dělí na sladkovodní, mořské a tažné. Ve výživě člověka jsou velmi významné. Rybí maso obsahuje 16 – 20 % bílkovin. Ceněný je i rybí tuk, obzvlášť pro n-3 nenasycené mastné kyseliny, které jsou nejvíce obsaženy v mořských rybách. Velký obsah tuku je v tresčích játrech (40 – 65 %). Ryby jsou

[1] BUKOVINSZKY, T. *The good, the bad and the plenty: interactive effects of food quality.* PloS one, 2012. **E-ISSN:** 1932-6203. Dostupný z http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23049734

významným zdrojem draslíku, vápníku, fosforu, fluóru, vitamínu A (tučné ryby), vitaminu E a D. Rybí maso obsahuje velké množství vody, proto se snadno kazí. Příprava ryb je rychlá a maso je lehce stravitelné. Ryby se také upravují na mnoho způsobů, například se zalévají do rosolu, udí se, konzervují, marinují se, vyrábí se z nich pasty nebo kaviár.[2] V případě kysaných mléčných výrobků, se jedná o fermentované výrobky, které se vyrábí činností čistých mlékařských kultur. Mikroorganismy rozkládají laktózu a mléčné bílkoviny a tím se mění chuť a vůně výrobků. Použitím kultury mléčných streptokoků se vyrábí kysané mléko, vznikající samovolným zkvašením, kysané podmáslí a zakysané smetany.[3] Do skupiny výrobků, vyráběných pomocí kultury streptokoků a laktobacilů, se řadí jogurtová mléka a jogurty, které mohou být nízkotučné, polotučné, plnotučné až smetanové s obsahem tuku nad 9 %. Do jogurtů se přidávají různé přísady. Acidofilní mléko se kultivuje acidofilní kulturou. Dalším zástupcem kysaných mléčných výrobků je kefír, vyráběný použitím mléčných mikroorganismů a kvasinek. Kysané mléčné výrobky působí příznivě na náš organismus tím, že laktóza je přeměněna na kyselinu mléčnou. Proto jsou živiny stravitelnější a využitelnější.[4]

[2] BULKOVÁ, V. *Nauka o poživatinách*. Vyd. 1. Brno: Institut pro další vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví, 1999. ISBN 80-7013-293-0.
[3] EUROPEAN COMMISSION. *Food : from farm to fork statistics*. Luxemburg : Publications Office of the European Union, 2011. **ISBN** 9789279202391. Dostupný z: http://librarysearch.lse.ac.uk/primo_library/libweb/action/display.do?tabs=detailsTab&ct=display&fn=search&doc=44LSE_ALMA_DS21135568370002021&indx=25&recIds=44LSE_ALMA
[4] GAJDŮŠEK, S. *Mlékařství II*. Vyd. 1. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 1998. ISBN 80-7157-342-6.

2. Literární přehled

2.1 Kvalita

Existuje celá řada vzájemně se doplňujících nebo překrývajících definic kvality produktů. Podle mezinárodní normy ISO 9000 je kvalita definována jako stupeň splnění požadavků souborem inherentních znaků. Jedná se o parametry, které tvoří podstatu výrobku, podmiňující přímo jeho funkci. V posledních letech je kvalita dokonce chápána jako stav nadprůměrné výkonnosti jak v oblasti řízení, tak i v oblasti dosahovaných výsledků, která je nabízena všem zainteresovaným stranám, včetně životního prostředí. Jakost je tedy souhrnnou vlastností výrobků, služeb, informací, lidí i systémů, která se projevuje schopností uspokojit požadavky, jež jsou na ně kladeny. Neboli služba je kvalitní, když vyrovná či dokonce přesáhne zákazníkovo původní očekávání. Zároveň umožňuje odlišit výrobky podobného charakteru a dát jim jinou hodnotu.[5]

2.1.1 Hodnocení a měření kvality

Z podnikatelského hlediska dnes o kvalitě rozhoduje zákazník. Vzhledem k tomu, že je kvalita vysoce relativní a subjektivní, je obtížně měřitelná, ale je možné ji ohodnotit.[6] Kvalitu hodnotíme pomocí charakteristik nebo také pomocí hodnot ukazatelů kvality, které srovnáváme s hodnotami požadovanými zákazníkem nebo hodnotami konkurenčního produktu a v neposlední řadě se standardy.[7]

Měření kvality ze své definice představuje vlastně měření zákaznického pohledu na kvalitu výrobků.[8] K jejímu měření slouží kvalitativní metody (rozhovory, focus groups či pozorování), ale i kvantitativní metody např. formou dotazníků. Ke specifickým nástrojům můžeme řadit Grönroosův model měřící očekávání a konečné vnímání úrovně služeb, tedy tento model měří očekávání zákazníků, které je ovlivňováno image podniku, marketingem, referencemi od ostatních zákazníků

[5] BLECHARZ, P. Základy moderního řízení kvality. 2011, s. 9
[6] RONG, A., AKKERMAN, R., GRUNOW, M. *An optimization approach for managing fresh food quality throughout the supply chain.* International Journal of Production Economics, 2011. **ISSN:** 0925-5273. Dostupný z: http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0925527309004290
[7] BLECHARZ, P. Základy moderního řízení kvality. 2011, s. 11
[8] KAHL, J., REMBIALKOWSKA, E. *Research on organic food quality needs a system approach.* Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014. **ISSN:** 0022-5142. Dostupný z: http://librarysearch.lse.ac.uk/primo_library/libweb/action/display.do

a v neposlední řadě rovněž samotnými zkušenostmi a potřebami zákazníka. Ze stejné myšlenky vychází také model SERVQUAL, který vymezuje pět kritérií kvality: hmatatelnost, spolehlivost, citlivost, ujištění a empatie. Poslední skupinu představují metody zkoumající kvalitu nejen z pohledu zákazníka, ale rovněž sledují chování podniku ke všem jeho odběratelům zboží či služeb. Jedná se o modely komplexního měření kvality jako je např. EFQM model, který vychází především z pohledu podniku, nikoliv zákazníka.[9]

2.1.2 Systém kontroly kvality

Nedílnou součástí řízení kvality je systém kontroly, který se skládá ze tří základních metod. Výstupní kontrola má pouze zabránit tomu, aby poškozené výrobky nebyly dodány zákazníkovi. Ke snížení počtu defektních výrobků přispívá informativní kontrola, která zkoumá příčiny vad a tím je možné provést jejich nápravu. Kontrola u zdroje se zaměřuje na chyby v místě jejich vzniku tak, aby byly napraveny dříve, než přerostou ve vadu a bylo tak docíleno stavu tzv. „zero defects“. Informativní kontrola může probíhat formou následné kontroly, ale ta nezajišťuje okamžitou zpětnou vazbu. Lepší je zavést samokontrolu, která ale má i svá úskalí v podobě neobjektivity a sklonu k nadhodnocování výsledků kontroly. Poka-yoke je pak kontrolní metoda, jejímž cílem je samotné předejití chyb ve výrobním procesu nebo jejich okamžité odhalování a náprava dříve než vyvolá nějakou vadu.[10]

2.2 Technologie zpracování potravin

2.2.1 Technologie obalů

Hlavní funkcí potravinových obalů je chránit a zachovat potravinu, udržovat její kvalitu, nezávadnost a redukovat plýtvání potravinami.[11] Obaly sehrávají důležitou roli v zajištění bezpečných a výživově hodnotných potravin. Balení potravin může zpomalit kažení produktu, prodloužit trvanlivost a udržet nebo zvýšit kvalitu

[9] SUCHÁNEK, P., aj. Kvalita jako faktor konkurenceschopnosti podniku. 2011, s. 22-25
[10] BLECHARZ, P. Základy moderního řízení kvality. 2011, s. 62 – 64
[11] BUSHER, N. *From needles to pattern in food quality determination.* Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014. **ISSN:** 0022-5142. Dostupný z: http://librarysearch.lse.ac.uk/primo_library/libweb/action/display.do?frbrVersion=8&tabs

a bezpečnost potravin. Přitom obal poskytuje ochranu před třemi hlavními skupinami vnějších vlivů: chemickými, biologickými a fyzikálními.[12]

2.2.2 Označování potravin

Označování potravin je oblastí práva, která je na komunitární úrovni upravena nepřeberným množstvím právních předpisů. Na úrovni vnitrostátní je právní úprava tvořena zákonem o potravinách a vyhláškou o způsobu označování potravin, jež toto nepřeberné množství právních předpisů EU zapracovávají, resp. na přímo použitelné navazují.[13]

Potraviny musí dle ustanovení § 6 zákona o potravinách být označeny zejména:

- firmou a sídlem výrobce
- zemí původu / vzniku v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl
- názvem druhu, skupiny nebo podskupiny potravin (pokud nelze, názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie)
- údajem o množství výrobku (objemem plnění nebo hmotností)
- datem použitelnosti / minimální trvanlivosti
- údajem o způsobu skladování
- údajem o určení potraviny pro zvláštní výživu
- údajem o složení potraviny podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků a údajem o výživové (nutriční) hodnotě u potravin, na jejichž obalu je uvedeno výživové tvrzení.[14]

Výčet není kompletní, nicméně jsem pro účely této diplomové práce vybral zvláště ty údaje, jejichž klamavé uvedení by zároveň mohlo naplňovat skutkovou podstatu nekalé soutěže dle § 46 Obchodního zákoníku – klamavé označování zboží a služeb. Uvádět do oběhu potraviny klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem je zakázáno dle §10 zákonu o potravinách s odkazem na zákon o ochraně spotřebitele. Je tedy zjevné, že sepjetí ochrany hospodářské soutěže před

[12] MARSH, K., BUGUSU, B. *Food Packaging-Roles*, Materials, and Environmental Issues. Journal of Food Science. 2007, roč. 72, č. 3.
[13] Zákon č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: Portal.gov [Portál veřejné správy]. Ministerstvo vnitra ČR [cit. 18. 1. 2014]. Dostupné z: http://portal.gov.cz/app/zakony/
[14] Zákon č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: Portal.gov [Portál veřejné správy]. Ministerstvo vnitra ČR
[cit. 18. 1. 2014]. Dostupné z: http://portal.gov.cz/app/zakony/

nekalosoutěžním jednáním s požadavky stanovenými zákonem o potravinách, chránícího spotřebitele.[15]

2.2.3 Tvrzení na obalu potravin

Definice tvrzení, které se objevuje na obalu potravin nebo v souvislosti s potravinami je velmi široce vymezena. Tvrzením se rozumí jakékoli sdělení nebo znázornění, které není podle právních předpisů Společenství nebo vnitrostátních právních předpisů povinné, včetně obrázkového, grafického nebo symbolického znázornění v jakékoli podobě, které uvádí, naznačuje nebo zprostředkovaně vyjadřuje, že potravina má určité vlastnosti. Takto široce pojatá definice umožňuje podřadit pod pojem „tvrzení" téměř jakékoliv sdělení informací, které jsou výrobci potravin schopni spotřebitelům zprostředkovat.[16]

S odkazem na výše uvedenou tendenci zvyšování povědomí spotřebitelů o kvalitě potravin, souvisí i přímý vliv potravin na zdraví. Tato skutečnost neuchází pozornosti výrobců potravin a jejich marketingovým oddělením, která se snaží zvyšujícího se zájmu spotřebitelů o zdraví prospěšných produktů, využít.[17]

2.2.4 Značení potravin

a) Název

Názvem potraviny podle směrnice 2000/13/ES rozumíme označení druhu potraviny. Nejedná se o konkrétní obchodní pojmenování daného produktu. Čl. 5 směrnice 2000/13/ES ve své první části uvádí, že potravina musí nést název, který je pro tento druh potraviny stanovený v právních předpisech společenství. Zde tedy směrnice odkazuje na mnohé z vertikálních směrnic, vztahujících se k jednotlivým komoditám. Pokud taková směrnice existuje, musí být produkt nazván v souladu s ní. Pokud pro produkt neexistuje příslušná směrnice, ukládá čl. 5 písm. a) směrnice 2000/13/ES, aby byla potravina označena názvem stanoveným v platných právních předpisech členského státu, v němž je výrobek prodáván konečnému spotřebiteli.

---

[15] MICHALOVÁ, Irena. Značky a informace na potravinách. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, c2006, 44 s. Průvodce spotřebitele. ISBN 80-239-6652-9.

[16] Čl. 2 odst. 2 č. 1 nařízení č. 1924/2006

[17] YEUNG, M. *ADSA Foundation Scholar Award: Trends in culture-independent methods for assessing dairy food quality and safety: Emerging metagenomic tools.* Journal of Dairy Science [Peer Reviewed Journal], 2009. **ISSN:** 0022-0302. *Dostupný z:* http://www.journalofdairyscience.org/article/S0022-0302%2812%2900730-8/abstract

V případě, že pro potravinu neexistuje konkrétní předpis na komunitární ani národní úrovni, použije se název, který je vžitý v členském státě, v němž je výrobek prodáván konečnému spotřebiteli. Pokud takový neexistuje, použije se pro označení názvu popis potraviny, popřípadě rovněž popis jejího použití, který musí být dostatečně přesný, aby kupujícímu umožnil poznat skutečnou podstatu potraviny a odlišit tak potravinu od jiných výrobků, se kterými by mohla být zaměněna. Název potraviny musí být dle směrnice 2000/13/ES doplněn údaji o fyzikálním stavu nebo určitém způsobu úpravy, pokud by opomenutí takového údaje mohlo uvést spotřebitele v omyl.[18]

V podkapitole zabývající se názvy potravin nelze nezmínit další tři druhy označení, jenž s názvem úzce souvisí. Jsou to Chráněná zeměpisná označení, Označení původu a označení Tradiční specialita. Potraviny, které jsou registrovány, mají potom zvláštní režim ochrany svého názvu.[19]

b) Složení

Směrnice 2000/13/ES v čl. 6 stanovuje požadavky na povinný údaj, který musí obsahovat všechny potraviny, a tím je seznam složek. Ten musí být označen jako Složení a musí v něm být uvedeny všechny ingredience v sestupném pořadí podle celkového množství složky v potravině. Složkou je jakákoliv látka, která je použita při výrobě nebo přípravě potraviny a je v konečném výrobku stále přítomná, i když případně ve změněné formě. Složkou se rozumí i přidané látky a látky, které jsou samy vyrobeny z více složek. I ty tedy musí být vyznačeny.[20]

c) Alergeny

V roce 2003 došlo k vydání směrnice 2003/89/ES, kterou se mění směrnice 2000/13/ES pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách. Bylo zjištěno, že výskyt alergií na potraviny dosáhl takové míry, že tyto alergie ovlivňují život mnoha lidí a vyvolávají u nich onemocnění, z nichž některá jsou lehká, jiná však

[18] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

[19] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

[20] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

mohou být za jistých okolností smrtelná. Na základě toho tedy zavedl povinnost vyznačovat ve složení veškeré alergeny uvedené v příloze III a směrnice 2000/13/ES, a to i pokud se vyskytují v potravině v minimálním množství.

Mezi nejběžnější potravinové alergeny patří kravské mléko, ovoce, vejce, korýši, ořechy, pšenice a jiné obiloviny.[21]

d) Označení množství potravin

Mezi povinné informace, které musí být vyznačeny na obalu potravin, patří též údaj o množství produktu. Tato povinnost je zakotvena v čl. 8 směrnice 2000/13/ES. Množství pevných látek se vyjadřuje v gramech nebo kilogramech, množství tekutiny v mililitrech, centilitrech nebo litrech.[22]

Pokud se potravina vyznačuje vlastností, že u ní dochází ke značným úbytkům objemu nebo hmotnosti, musí být prodávána po kusech nebo vážena v přítomnosti kupujícího. Stejně tak není třeba uvádět množstevní údaj u potravin, jejichž čistá hmotnost (ev. objem) je menší než 5 g nebo 5 ml, pokud se nejedná o koření či byliny. Dále není třeba označovat množství potravin, jenž jsou prodávány po kusech, které jsou zřetelně viditelné přes obal.[23]

e) Označení trvanlivosti potravin

Pro trvanlivost existují dva způsoby označení. Správný způsob označení závisí na vlastnostech potraviny. Potraviny, jenž nepodléhají rychlé zkáze a nejsou pro spotřebitele nebezpečné ani po uplynutí vyznačeného data, se označují slovy: minimální trvanlivost do… Toto datum stanovuje, do kdy si příslušná potravina při uvedeném způsobu skladování uchová své specifické vlastnosti. Obchodník tak informuje spotřebitele o tom, do jakého data jsou garantovány kvalitativní vlastnosti

[21] Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/89/ES ze dne 10. listopadu 2003, kterou se mění směrnice 2000/13/ES, pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách.
[22] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy
[23] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

potraviny. Po uplynutí tohoto data se však potravina nestává nebezpečnou a je možno ji spotřebiteli dále nabízet s náležitým označením.[24]

Povinnosti označení data minimální trvanlivosti nepodléhají potraviny taxativně vyjmenované v čl. 9 (5) směrnice 2000/13/ES78. Pokud potravina podléhá rychlé zkáze a požití zkažené potraviny by mohlo mít neblahý dopad na lidské zdraví, musí být označena slovy: spotřebujte do…. Jedná se o potraviny, které po tomto časovém období, během kterého však musí být dodrženy nezbytné podmínky pro skladování, musí být staženy z oběhu, neboť u nich dochází ke značnému narušení mikrobiologických vlastností a představují tudíž bezprostřední riziko pro lidské zdraví.[25]

Špatné označování data spotřeby patří k nejčastějším případům pochybení v oblasti označování potravin. Prodejci se často snaží data přepsat, smazat nebo zakrýt například cenovkami. Státní zemědělská a potravinářská inspekce proto často kontroluje uváděná data spotřeby výrobků v obchodech a pravidelně sankcionuje prodejce špatně označených nebo prošlých potravin.[26]

f) Označení způsobu použití

Pokud použití potravin vyžaduje zvláštní způsob přípravy, je třeba uvést návod na tuto přípravu. Zejména pokud se jedná o potravinu instantní nebo například potravinu určenou k ohřevu v mikrovlnné troubě.[27]

g) Označení původu

Označení původu je upraveno směrnicí 2000/13/ES tak, že označení původu nebo provenience je povinné pouze tehdy, pokud by produkt mohl ve spotřebiteli vzbuzovat dojem, že je původ potraviny jiný, než ve skutečnosti je a tím ho uvádět

[24] směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy

[25] Tkáčiková, J. Bezpečnost potravin. 2007. 233 str. Disertační práce. Masarykova Univerzita, Právnická fakulta. Školitel Ivana Průchová. Dostupné také z ISMU:<http://is.muni.cz/th/14747/pravf_d/Disertacefinal.txt>

[26] Tiskové zprávy [online]. Česká zemědělská a potravinářská inspekce, 2012 [cit. 2014-02-9]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/lstDoc.aspx?nid=11913>

[27] Směrnice 2008/5/ES o povinném uvádění jiných údajů

v omyl. Některé vertikální směrnice, vztahující se k jednotlivým komoditám však stanoví povinné označování původu vybraných potravin.[28]

h) Další povinné údaje

Vedle údajů povinně stanovených čl. 3 směrnice 2000/13/ES existují i jiné údaje, které je třeba na potravinách označit. K nim se vztahuje směrnice 2008/5/ES84 o povinném uvádění jiných údajů, než jsou údaje stanovené ve směrnici Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES při označování určitých potravin. Pro zajištění lepší informovanosti spotřebitelů bylo tedy třeba pro potraviny mající určité charakteristiky zavést povinné značení. Mezi takové informace patří například: baleno v ochranné atmosféře. Toto označení se uvádí u potravin, jejichž trvanlivost byla prodloužena použitím balicích plynů.[29]

2.3 Legislativa EU

2.3.1 Přístup Evropské unie ke kvalitě

Rada Evropských společenství přijala dva zásadní dokumenty: Rezoluci o Novém přístupu k technické harmonizaci a normalizaci a Rezoluci o Globálním přístupu k posuzování shody. Smyslem jejich přijetí bylo překonat přístup posuzování shody, který byl postavený na prioritě národního ověřování výrobků v jednotlivých zemích, a překonat požadavky definující nejrůznější technické specifikace velmi podrobně. Toto vše totiž působilo proti inovacím a představovalo technické překážky obchodu.[30]

Evropská unie následně rozdělila veškeré produkty na dvě skupiny s ohledem na rozdílné požadavky v oblasti bezpečnosti, ochrany zdraví spotřebitelů a ochrany životního prostředí. Jedná se o produkty neregulované a regulované sféry. Produkty splňující všechny požadavky regulované sféry jsou pak označovány značkou evropské shody CE (Conformité Européenne). Evropská unie rovněž uznává normy EN ISO 9 000 a normy EN ISO 17 000, které jim slouží jako kritéria pro posuzování shody.[31]

[28] Směrnice 2008/5/ES o povinném uvádění jiných údajů
[29] Směrnice 2008/5/ES o povinném uvádění jiných údajů
[30] NENADÁL, J. Moderní management jakosti: principy, postupy, metody. 2008, s. 265 - 266
[31] NENADÁL, J. Moderní management jakosti: principy, postupy, metody. 2008, s. 265 - 266

2.3.2 Normy ISO

Koncepce na bázi norem ISO představuje normativní přístup, kdy se zjišťuje, zda jsou splněny požadavky dané normy. Mezinárodní normy ISO 9000 byly vytvořeny pod vlivem globalizace tržního prostředí a sama Evropská unie vyžaduje jejich širokou aplikaci. Tyto normy mají univerzální charakter a nejsou závazné, ale doporučující. Za základní je považována ISO norma 9001, jejíž specifické požadavky představují minimum pro zavedení systému managementu kvality a je vzhledem k vývojovým trendům už dávno překonaná. Základním principem normy je procesní přístup k managementu kvality. Tyto procesy musí být plánovány, řízeny a vyhodnocovány na základě zpětné vazby od zákazníků, která slouží vrcholovému vedení k rozhodování umožňující neustálé zlepšování.[32]

Dále se vyvíjely snahy aplikovat obecné normy ISO 9001 do podmínek potravinářského průmyslu. V roce 2001 tak byla přijata norma ISO 15 161 – Průvodce aplikace ISO 9001:2000 v potravinářském a nápojovém průmyslu. Byla rovněž vypracována samostatná oborová norma ISO 22 000 specifikující požadavky pro systém jakosti v potravinářském průmyslu, jež by vycházela z principů normy ISO 9001 a zároveň by zohledňovala systém kritických bodů, sanitační postupy, vybrané principy zásad správné výrobní praxe apod. Implementace, udržování a certifikace systému řízení jakosti je dobrovolnou aktivitou firmy.[33]

2.3.3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

Toto nařízení vzniklo v rámci revize právních předpisů o hygieně potravin a zaměřuje se na vytyčení cílů, jichž je třeba dosáhnout v oblasti bezpečnosti potravin a ukládá provozovatelům potravinářských podniků povinnost přijmout bezpečnostní opatření zaručující nezávadnost potravin.[34]

Nařízení nahrazuje směrnici 93/43/EHS o hygieně potravin. Jeho účelem tohoto je zajistit hygienu potravin ve všech fázích výrobního procesu od

[32] NENADÁL, J. Moderní management jakosti: principy, postupy, metody. 2008, s. 35-45
[33] VEBER, J.; HŮLOVÁ, M.; PLÁŠKOVÁ, A. Management kvality, environmentu a bezpečnosti práce: legislativa, systémy, metody, praxe. 2006, s. 63
[34] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

prvovýroby až po prodej konečnému spotřebiteli. Ovšem neřeší otázky spojené s výživou ani se složením a kvalitou potravin. Vztahuje se na potravinářské podniky, nikoli na prvovýrobu ani na domácí přípravu potravin určených k soukromé spotřebě.[35]

Všichni provozovatelé potravinářských podniků musejí dbát na to, aby všechny fáze, za něž odpovídají, od prvovýroby až po prodej nebo předání potravin konečnému spotřebiteli, probíhaly hygienicky v souladu s tímto nařízením.[36]

K souvisejícím činnostem se řadí:

- přeprava a skladování produktů prvovýroby a manipulace s nimi v místě výroby za předpokladu, že tyto činnosti podstatně nemění jejich povahu;
- přeprava živých zvířat, pokud je to nezbytné;
- přeprava produktů rostlinného původu, produktů rybolovu a zvěřiny, jejichž povaha nebyla podstatně změněna, z místa výroby do jiného zařízení.[37]

Provozovatelé potravinářských podniků, kteří vykonávají jinou činnost než prvovýrobu, musejí navíc splňovat obecné hygienické požadavky uvedené v příloze II. Tato příloha obsahuje podrobné požadavky týkající se:

- potravinářských prostor včetně venkovních;
- podmínek přepravy;
- vybavení;
- potravinářských odpadů;
- zásobování vodou;
- osobní hygieny osob přicházejících do styku s potravinami;
- potravin samotných;
- prvního a dalšího balení;
- tepelného ošetření, které umožňuje zpracování některých potravin;
- školení pracovníků v potravinářském odvětví.[38]

Členské státy mohou požadavky stanovené v příloze II upravit tak, aby zohledňovaly potřeby provozovatelů potravinářských podniků nacházejících se v regionech se zvláštními geografickými omezeními nebo majících problémy se

[35] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

[36] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

[37] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

[38] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

zásobováním, kteří dodávají na místní trh, nebo aby zohledňovaly tradiční výrobní metody nebo velikost podniků. Nesmějí však být ohroženy cíle související s bezpečností potravin.[39]

Všichni provozovatelé potravinářských podniků musejí kromě toho dodržovat ustanovení nařízení (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a případně některé zvláštní předpisy týkající se především mikrobiologických kritérií platných pro potraviny, kontroly teploty a dodržování chladicího řetězce, odběru vzorků a analýz.[40]

2.4 Systém HACCP

Provozovatelé potravinářských podniků (s výjimkou těch, kteří provozují prvovýrobu) musejí uplatňovat zásady systému HACCP (analýza rizik a kritické kontrolní body), zavedeného sbírkou *Codex Alimentarius* (sbírka mezinárodních potravinářských předpisů, která vznikla v rámci činnosti Organizace OSN pro výživu a zemědělství).[41]

Tyto zásady ukládají určité požadavky, které je nutné dodržovat v průběhu celého cyklu produkce, zpracování a distribuce, aby bylo možné určit pomocí analýzy rizik kritické body, které je v zájmu bezpečnosti potravin třeba kontrolovat:

- zjištění rizik, kterým je třeba předejít, vyloučit je nebo je omezit na přijatelnou míru;
- určení kritických kontrolních bodů na úrovních, na nichž je kontrola nezbytná;
- stanovení kritických limitů, při jejichž překročení je třeba zasáhnout;
- zavedení a používání účinných monitorovacích postupů v kritických kontrolních bodech;
- zavedení nápravných opatření, jestliže z monitorování vyplývá, že kritický kontrolní bod není zvládán;
- zavedení postupů samokontroly k ověřování účinnosti přijatých opatření;

[39] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

[40] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin

[41] Hygiena potravin dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, 2010 [cit. 2014-02-9]. Dostupné z: <http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm>

- vedení záznamů prokazujících účinné používání těchto opatření a usnadňujících úřední kontrolu příslušným orgánem.[42]

2.5 Legislativa ČR

Česká právní úprava, která se vztahuje k označování potravin, je harmonizovaná s komunitární právní úpravou. Základním právním předpisem je zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích. Další právní úpravu pak zajišťuje velké množství prováděcích vyhlášek a souvisejících podzákonných právních předpisů. Tyto je možno rozdělit na vyhlášky horizontální a vertikální, stejně jako směrnice Evropské unie. Mezi vertikální vyhlášky (někdy bývá používán výraz – komoditní vyhlášky) patří například vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů. V rámci těchto vyhlášek jsou implementovány evropské vertikální směrnice.[43]

Druhou skupinou souvisejících vyhlášek se zákonem o potravinách jsou vyhlášky průřezové. Mezi ty patří kromě vyhlášek týkajících se bezpečnosti potravin a technických požadavků na zpracování potravin také vyhlášky, které se vztahují k označování.[44]

2.5.1 Úprava obecného označování potravin v českém právním řádu

Obecné označování potravin je upraveno vyhláškou č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů. Z úvodního ustanovení i z obsahu vyhlášky je patrné, že české právní předpisy týkající se obecného označování potravin jsou v souladu s evropskou úpravou. Tento zákon upravuje obecné požadavky na označování (například zákaz způsobu označení, jež by mohl uvádět spotřebitele v omyl nebo požadavek uvádět informace čitelně a ve srozumitelném jazyce) a o informacích, jenž mají být povinně vyznačeny na obalu všech potravin nabízených spotřebiteli.[45]

---

[42] Hyiena potravin dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, 2010 [cit. 2014-02-9]. Dostupné z: <http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm>

[43] vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

[44] vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

[45] vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

2.5.1.1 Úprava nutričního označování v českém právním řádu

Nutriční označování potravin je v českém právním řádu upraveno vyhláškou č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin. I v této vyhlášce je v úvodním ustanovení uvedeno, že je v souladu s evropskými předpisy a obsah ustanovení norem obsažených v tomto předpisu odpovídá obsahu směrnice 90/496/EHS.[46]

2.5.1.2 Další druhy označování potravin v českém právním řádu

Jak vyplývá z citovaného ustanovení § 1 vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, tento předpis se vztahuje i na označování geneticky modifikovaných potravin a potravin nového typu. Nezahrnuje však označování potravin vyrobených v rámci ekologického zemědělství. Požadavky na označování takových potravin vychází ze zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, ve znění pozdějších předpisů.[47]

2.5.2 Státní dozor

Na základě směrnice č. 89/397 EHS o úřední kontrole potravin provádějí členské státy prostřednictvím svých inspekčních orgánů dohled, který vede nejen k ochraně zájmů spotřebitelů, ale i k podpoře a ochraně poctivého obchodu s potravinami. Státní dozor v oblasti potravin provádějí v České republice dle zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích orgány ochrany veřejného zdraví, orgány veterinární správy, Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský.[48]

Oblast kontroly správného označování potravin je svěřena Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Ta je zřízena na základě zákona č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů. Tento předpis také stanovuje působnost pro výkon státního dozoru. Hlavním cílem inspekce je výkon dozoru nad zdravotní nezávadností, jakostí a řádným označováním

[46] zákona č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
[47] zákona č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
[48] zákona č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

potravin a kontrola toho, zda ―zemědělské výrobky, potraviny nebo suroviny anebo tabákové výrobky splňují požadavky stanovené zvláštními právními předpisy nebo mezinárodními smlouvami, kterými je Česká republika vázána.[49]

2.6 Značka kvality

Vzhledem k možné různé kvalitativní úrovni potravinářských výrobků na trhu vznikla ze strany spotřebitele poptávka po kvalitních potravinách. Pro podporu takových potravinářských výrobků na trhu je nutné tyto označit tak, aby spotřebitel kvalitní výrobek mohl dobře rozlišit a takto označený výrobek mu dával jistotu vyšší kvalitativní úrovně případně další kritéria, která se pojí s konkrétní značkou. Značek kvality potravin je na trhu celá řada, přičemž měřítkem je i regionální původ potravin, který je částí spotřebitelů v současné době často vyhledáván. Do této diplomové práce byly vybrány některé frekventované značky kvality potravinářského výrobku užívané na našem trhu.

2.6.1 Klasa

Jedná se o českou značku kvality potravin. Označení Klasa mohou získat pouze výrobky vyrobené v Česku, přičemž suroviny pro jejich výrobu mohou pocházet ze zahraničí. Výrobce, který označení pro svůj výrobek získá, jej smí uvádět na obalu potravinářského výrobku. Kontrolu nad tím, zda výrobce dodržuje podmínky udělení této značky i po dobu jeho další výroby a uvádění na trh, vykonává Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa. Označení Klasa získalo již 1144 produktů od 224 výrobců.[50]

Výrobce, který o udělení značky Klasa pro svůj výrobek žádá, musí splnit řadu náležitostí souvisejících s průkaznosti kvalitativních ukazatelů takového výrobku. V podmínkách udělení značky Klasa je uvedeno například to, že 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. přesné dodržování výrobních postupů, eliminace náhražek či přidaných látek, tradiční způsob výroby, apod.). Výrobek musí zároveň

[49] zákona č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
[50] Pravidla pro udělování národní značky KLASA[Online]. Praha, 1.5.2011[cit. 2015.02-9]. Dostupný z: http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf

splňovat všechny kvalitativní parametry stanovené Ministerstvem zemědělství ČR pro posuzování výrobků KLASA a platnými právními předpisy, např. zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a související legislativa. Tyto parametry žadatel popíše v technické dokumentaci, které také musí prokázat doložením posudku nebo rozborem z akreditované laboratoře ne starším 1,5 měsíce u masných výrobků a 3 měsíců u ostatních výrobků k datu podání žádosti.[51]

Jako další bod stanovených podmínek je žadatel povinen současně se žádostí předložit fotodokumentaci výrobku a používaný obal nebo návrh obalu (fyzicky nebo v elektronické podobě), z něhož jsou patrné všechny údaje uvedené na tomto obalu.[52]

Dále také musí žadatel doložit platný certifikát systému managementu jakosti (certifikát ISO 9001) nebo certifikát systému managementu bezpečnosti potravin (certifikát HACCP, certifikát BRC, certifikát IFS, certifikát ISO 22000 nebo certifikát GLOBALGAP), u BIO výrobků certifikát výrobce biopotravin, vydaný certifikačním orgánem. V případě čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny certifikát o původu produktu z integrované produkce včetně udělení ochranné známky SISPO nebo IPZ pro příslušný rok a druh.[53]

Žadatel je také povinen po celou dobu výroby a uvádění na trh takového výrobku dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků. Jako příklad lze uvést dodržování všech právem upravených hygienických požadavků, uplatnění hygienických pravidel a povinností v procesu výroby potraviny a při jejím uvádění do oběhu. Na základě přímo aplikovatelného předpisu Evropského Společenství členské státy podporují vypracování vnitrostátních pokynů pro správnou hygienickou praxi a pro používání zásad HACCP. Zásady správné zemědělské praxe, které jsou uvedeny v nařízení vlády č. 242/2004 Sb. o podmínkách provádění opatření na

[51] Pravidla pro udělování národní značky KLASA[Online]. Praha, 1.5.2011[cit. 2015.02-9]. Dostupný z: http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf

[52] Pravidla pro udělování národní značky KLASA[Online]. Praha, 1.5.2011[cit. 2015.02-9]. Dostupný z: http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf

[53] Nařízení vlády č. 242/2004 Sb., o podmínkách provádění opatření na podporu rozvoje mimoprodukčních funkcí zemědělství spočívajících v ochraně složek životního prostředí (o provádění agroenvironmentálních opatření) Příl.1[Online].. Praha, 2014. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/hnojiva/legislativa/legislativa-cr/100048806.html

podporu rozvoje mimoprodukčních funkcí zemědělství spočívajících v ochraně složek životního prostředí. Tuto skutečnost doloží žadatel čestným prohlášením.[54]

2.6.2 Chutná hezky. Jihočesky

Toto označení nesou potravinářské výrobky konkrétně s vazbou na lokální jihočeské výrobce potravin. Projekt CHUTNÁ HEZKY. JIHOČESKY (CHJ) organizuje od roku 2007 Regionální agrární komora Jihočeského kraje za podpory Jihočeského kraje. Cílem je systémová propagace kvalitních potravin z jihočeské produkce. Toto označení nese již 143 potravinářských výrobků.[55]

Takto označený výrobek musí splňovat celou řadu podmínek. Například výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky CHJ, 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, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž považován za výjimečně kvalitativní znak (např. přesné dodržování výrobních postupů, eliminace náhražek či přídatných látek, tradiční způsob výroby, apod.). Přihlašovatel předkládá technickou dokumentaci výrobku.[56]

Přihlašovatel popíše vlastnosti regionálního výrobku, vyčíslí podíl použitých jihočeských surovin, popř. zdůrazní důležitost pro Jihočeský kraj. Přihlašovatel je povinen dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských výrobků. Tuto skutečnost doloží čestným prohlášením. Podíl regionální práce na výrobě výrobku musí být 100%, tedy výrobek musí být vyroben zcela na území Jihočeského kraje. Tuto skutečnost doloží žadatel čestným prohlášením.[57]

Přihlašovatel je povinen současně se žádostí předložit fotodokumentaci výrobku, vzor obalu a etikety, kvůli možnosti posouzení legislativou daných pravidel pro označování potravinářských výrobků. Přihlašovatel musí potravinářský výrobek

---

[54] Správná hygienická praxe [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/

[55] Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky [Online]. České Budějovice, 2015. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/soutez/pravidla-2015

[56] Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky [Online]. České Budějovice, 2015. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/soutez/pravidla-2015

[57] Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky [Online]. České Budějovice, 2015. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/soutez/pravidla-2015

nebo zemědělský produkt určený k přímé konzumaci dodávat v roce 2015 pod svojí značkou do obchodní sítě nebo prodávat „ze dvora“ a doložit seznam prodejních míst.[58]

2.6.3 Regionální potravina

Toto označení uděluje Ministerstvo zemědělství nejkvalitnějším zemědělským nebo potravinářským výrobkům, které zvítězí v krajských soutěžích. Projekt má za cíl podpořit domácí producenty lokálních potravin a motivovat zákazníky k jejich vyhledávání na pultech obchodů, na farmářských trzích či přímo u výrobců. Produkt musí tedy být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti. Označení Regionální potravina nese již 475 výrobků.[59]

Potravinářský výrobek, který nese označení Regionální potravina, musí splnit celou řadu náležitostí. Například musí být vyroben v příslušném regionu ze surovin z daného regionu, případně je-li to z objektivních důvodů nutné z tuzemských surovin. Podíl těchto surovin musí tvořit minimálně 70 %. Hlavní surovina musí být ze 100 % tuzemského původu. U ostatních surovin se uvede procentuální zastoupení, včetně uvedení původu.[60]

Dále 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, přičemž regionální charakter výrobku je rovněž deklarace výjimečných kvalitativních znaků (např. přesné dodržování výrobních postupů, eliminace náhražek či přídatných látek, tradiční způsob výroby, výjimečná lokalita výroby nebo původu surovin, apod.).[61]

Žadatel je povinen současně se žádostí předložit fotodokumentaci výrobku a používaný obal určený pro spotřebitele nebo jeho návrh, z něhož jsou patrné všechny údaje uvedené na tomto obalu v souladu s platnou legislativou,

[58] Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky [Online]. České Budějovice, 2015. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/soutez/pravidla-2015

[59] Metodika pro udělování značky Regionální potravina [online]. Praha, 25.2.2013. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

[60] Metodika pro udělování značky Regionální potravina [online]. Praha, 25.2.2013. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

[61] Metodika pro udělování značky Regionální potravina [online]. Praha, 25.2.2013. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

jde-li o formu balené potraviny. Také je žadatel povinen dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické praxe u potravinářských výrobků a pravidla správné zemědělské praxe u zemědělských produktů. Tuto skutečnost doloží žadatel čestným prohlášením.[62]

2.6.4 BIO potraviny

Certifikované biopotraviny jsou označené grafickým znakem BIO (tzv. biozebra) s nápisem „Produkt ekologického zemědělství". Označení BIO může získat surovina rostlinného nebo živočišného původu získaná v ekologickém zemědělství. Může to být například zelenina, ovoce, obiloviny, luskoviny, olejniny, syrové mléko, vejce nebo zvířata v kusech. Tyto bioprodukty mohou zákazníci nakupovat zejména tzv. ze dvora (přímo na farmě), v prodejní síti je jich k dostání prozatím velice málo. Bioprodukty jsou výchozí suroviny pro biopotraviny.[63]

Výroba biopotravin je vymezena zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství.[64]

Při výrobě takových potravin je zakázáno např. bělení, působení hormonů, ozařování a mikrovlnný ohřev, nakládání s použitím chemikálií atd. Nesmí se také používat syntetické přídatné látky (např. syntetická sladidla). Existuje pozitivní seznam povolených přídatných látek, tzv. éček, jedná se přitom o látky v přírodě běžné nebo zhotovené z přírodních surovin, např. kyselina askorbová (vit. C), oxid uhličitý, kyselina mléčná, kyselina citrónová, karubin, atd.[65]

[62] Metodika pro udělování značky Regionální potravina [online]. Praha, 25.2.2013. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf

[63] Biopotraviny a bioprodukty - co vlastně jsou? [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://www.bio-potraviny.cz/

[64] Biopotraviny a bioprodukty - co vlastně jsou? [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://www.bio-potraviny.cz/

[65] Biopotraviny a bioprodukty - co vlastně jsou? [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://www.bio-potraviny.cz/

3. Cíl

Pro výzkum v této diplomové práci byly zvoleny cíle:

Hlavním cílem je zjistit, zda jsou informace uváděné na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa pro spotřebitele dostatečné.

Dílčí cíl číslo 1: Zjistit, zda spotřebitel upřednostňuje tuzemské výrobce zakysaných mléčných výrobků před zahraničními.

Dílčí cíl číslo 2: Zjistit, zda spotřebitel upřednostňuje sladkovodní rybí před mořskými.

Pro výzkum v této diplomové práci byly zvoleny hypotézy:

Hypotéza číslo 1: Spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou.

Hypotéza číslo 2: Uváděné informace na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou důležité pro spotřebitele při rozhodování o jejich koupi.

4. Materiál a metodika

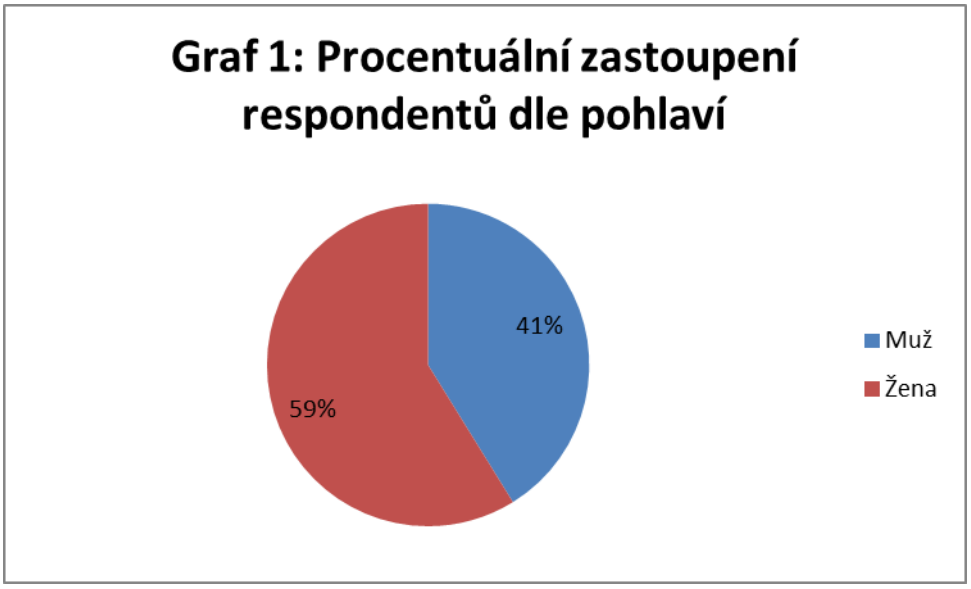
V této diplomové práci byla pro sběr dat použita metoda kvantitativního výzkumu formou dotazníkového šetření. Dotazování bylo prováděno dotazníky, elektronicky. Respondenti byli dotazováni soubory uzavřených a otevřených otázek. U vybraných otázek mohli zvolit více nabízených možností. Otázky byly kladeny jak k charakterizování samotných respondentů, tak zejména ke zjištění cílů diplomové práce.

Výzkumný vzorek byli muži i ženy, ve věku od 18 do 60 let. Zamýšlený vzorek byl vybrán záměrně co nejširší, aby vystihl co nejpřesněji chování spotřebitele při výběru daných potravinářských výrobků.

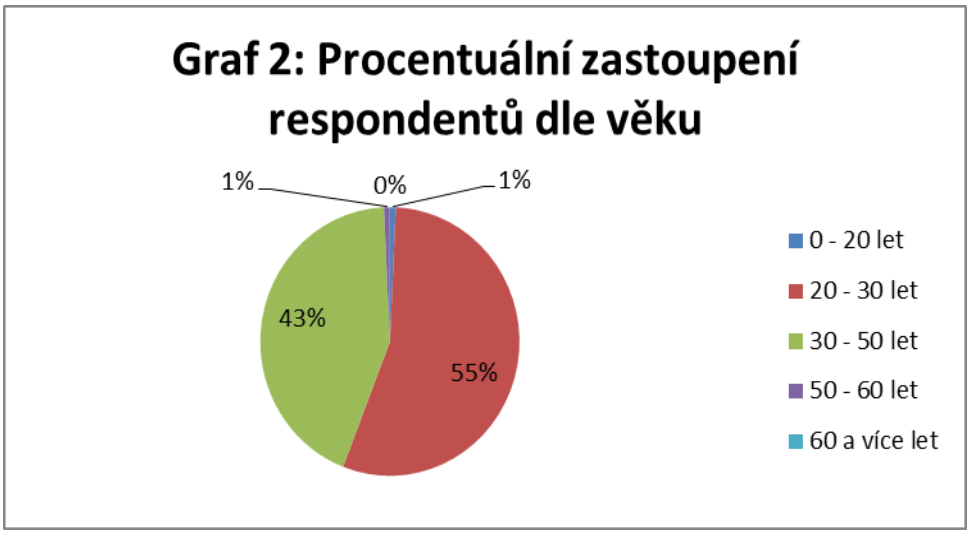
Jednotlivé otázky týkající se samotných cílů této práce byly zaměřeny na faktory, preference a požadavky, které respondenti zohledňují při výběru zakysaných mléčných výrobků a rybího masa. Vybrané otázky byly diferencovány dle pohlaví, vzdělání i příjmu respondentů a také ve vztahu k souvisejícím otázkám předkládaných v dotazníku. Vzájemná provázanost vybraných otázek byla zvolena také z důvodu validnosti a spolehlivosti zjišťovaných dat.

5. Výsledky a diskuze

Dotazníkové šetření bylo zaměřeno na otázky, které se týkají spotřebitele a způsobů jeho preferencí při nákupu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa.

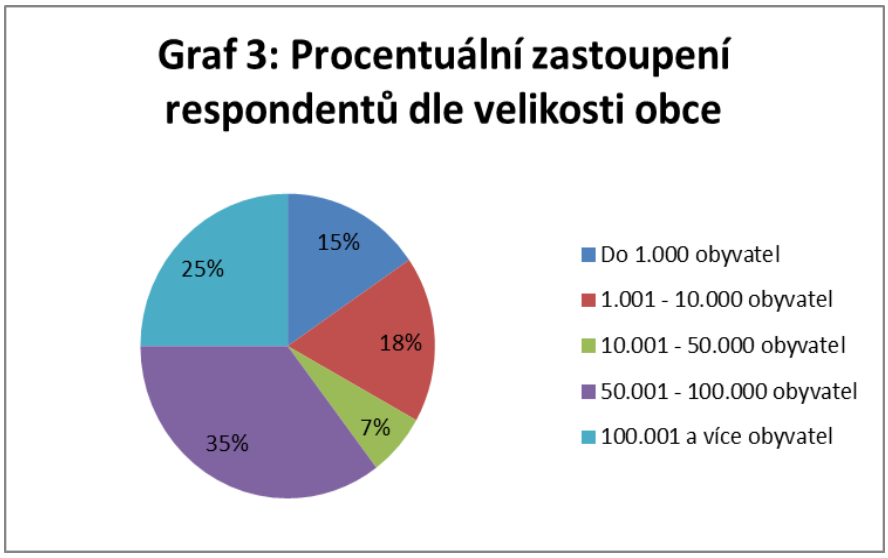


V grafu č. 1 je znázorněno zastoupení obou pohlaví z celkového počtu 136 respondentů, přičemž výzkumu se zúčastnilo 80 žen, což je 58,82 % a mužů 56, což je 41,18 %. První otázka byla zaměřena na rozdělení respondentů dle pohlaví. Zúčastnění respondenti byli zastoupeni v poměru mužů 41,18 % k 58,82 % žen. Lze tedy konstatovat, že byly porovnávány přibližně stejně zastoupené skupiny.



Znázorněný graf č. 2 ukazuje celkové rozložení respondentů podle věku v následujících věkových kategoriích: V kategorii 18 – 20 let se zúčastnil 1 respondent, což je 0,74 %. V kategorii 20 – 30 let se zúčastnilo 75 respondentů, což je 55,15 %. V kategorii 30 – 50 let se zúčastnilo 59 respondentů, což je 43,38 %. V kategorii 50 – 60 let se zúčastnil 1 respondent, což je 0,74 %. V kategorii 60 a více let se výzkumu nezúčastnil žádný respondent.

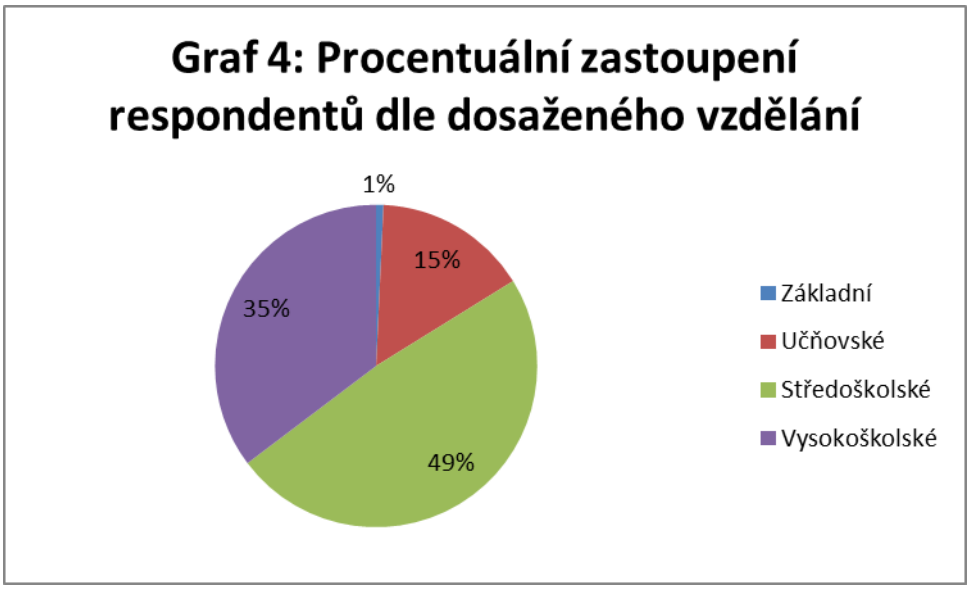
Druhá otázka byla kladena ve smyslu rozdělení respondentů dle jejich věku. Z výsledku je patrné, že nejvíce respondentů bylo zastoupeno ve dvou skupinách, a to ve skupině 20 – 30 let, kterou tvořilo 55,15 % respondentů z celkového počtu a ve skupině 30 – 50 let, kterou tvořilo 43,38 % respondentů z celkového počtu. Ve skupinách 0 – 20 let a 50 – 60 let se výzkumu zúčastnilo v každé po jednom respondentovi. Ve skupině 60 a více let se dotazníkového šetření nezúčastnil žádný respondent. Vzorek respondentů tak nezohledňuje část populace převážně důchodového věku a stejně je problematické hodnotit skupinu nejmladšího věku.



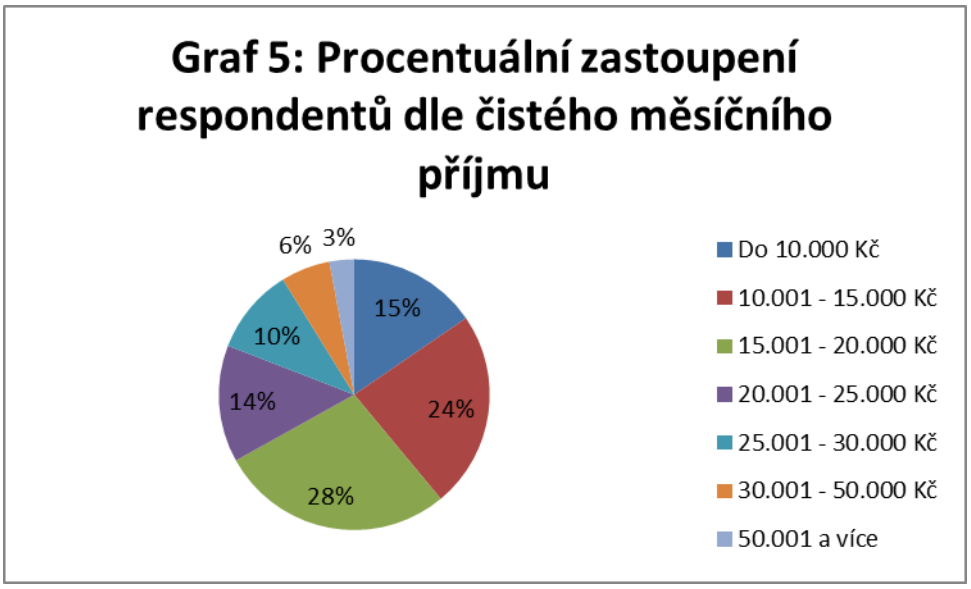
Graf č. 3 znázorňuje rozložení celkového počtu respondentů podle velikosti obce, ve které v současné době žijí. Respondentů žijících v obci o velikosti do 1.000 obyvatel se zúčastnilo 21, což je 15,44 %. Respondentů žijících v obci o velikosti 1.001 – 10.000 obyvatel se zúčastnilo 24, což je 17,65 %. Respondentů žijících v obci o velikosti 10.001 – 50.000 obyvatel se zúčastnilo 9, což je 6,62 %. Respondentů žijících v obci o velikosti 50.001 – 100.000 obyvatel se zúčastnilo 48,

což je 35,29 %. Respondentů žijících v obci o velikosti 100.001 a více obyvatel se zúčastnilo 34, což je 25,00 %.

Z uvedeného vyplývá, že nejvíce respondentů se zúčastnilo z větších obcí. Zajímavým zjištěním je fakt, že ve skupině 10.001 – 50.000 obyvatel se zúčastnilo pouze 6,62 % obyvatel z celkového počtu, což je výrazně nižší zastoupení v porovnání s ostatními skupinami.

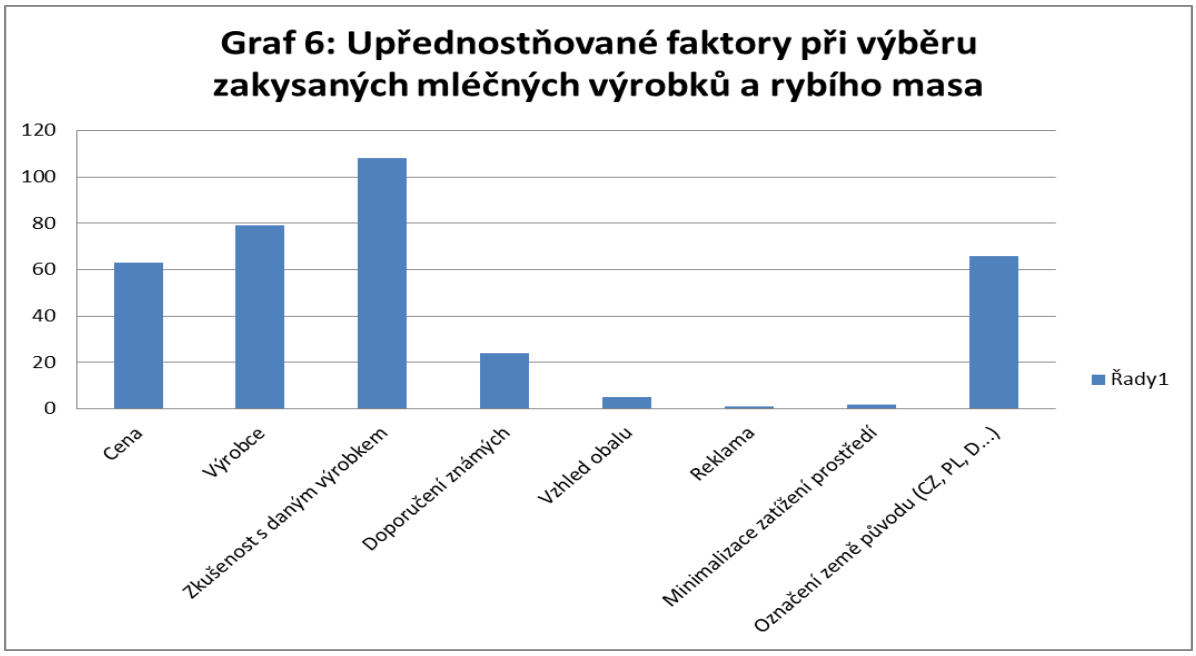


Výše uvedený graf č. 4 znázorňuje rozložení celkového počtu respondentů do kategorií podle dosažené úrovně jejich vzdělání. Se základním vzděláním se zúčastnil 1 respondent, což je 0,74 %. S dosaženým učňovským vzděláním se zúčastnilo 21 respondentů, což je 15,44 %. Středoškolsky vzdělaných respondentů se výzkumu zúčastnilo 66, což je 48,53 %. Vysokoškolsky vzdělaných respondentů se zúčastnilo 48, což je 35,29 % z celkového počtu.



Na tomto grafu č. 5 je vidět rozložení celkového počtu respondentů do kategorií podle čistého měsíčního příjmu. Vybráno bylo více skupin rozdělení tak, aby zde získané údaje byly pro potřebu dalšího vyhodnocení co nejdetailněji zpracované a výstup byl tak co možná nejpřesnější. Ve skupině příjmu do 10.000,- Kč se zúčastnilo 21 respondentů, což je 15,44 %. Jedná se o poměrně velké zastoupení, ale vzhledem k tomu, že se jedná o čistý měsíční příjem bez dalšího rozlišení původu jejich zdrojů, lze z toho usuzovat na respondenty na školách, mateřské dovolené, či nezaměstnané, jejichž čistý měsíční příjem danou hranici této skupiny obvykle nepřekračuje.

V skupině příjmu 10.001 – 15.000 Kč se zúčastnilo 32 respondentů, což je 23,53 %. Jedná se o druhou nejsilněji zastoupenou skupinu. Ve skupině 15.001 – 20.000 Kč se zúčastnilo 38 respondentů, což je 27,94 %. Jedná se tak o nejsilněji zastoupenou skupinu. Ve skupině 20.001 – 25.000 Kč se zúčastnilo 19 respondentů, což je 19,97 %, ve skupině 25.001 – 30.000 Kč se zúčastnilo 14 respondentů, což je 10,29 %, ve skupině 30.001 – 50.000 Kč se zúčastnilo 8 respondentů, což je 5,88 % a ve skupině 50.001 Kč a více se zúčastnili 4 respondenti, což je 2,94 % z celkového počtu. Zde je vhodné pro porovnání uvést i průměrný hrubý měsíční příjem dle Českého statistického úřadu za 1. Čtvrtletí roku 2014 ve výši 24.806 Kč za celou republiku a konkrétněji 22.145 Kč za Jihočeský kraj.



Zde uvedený graf č. 6 znázorňuje, které faktory při výběru zakysaných mléčných výrobků a rybího masa respondenti upřednostňují. Cenu upřednostňuje 63 respondentů, což je 46,32 %. Výrobce upřednostňuje 79 respondentů, což je 58,09 %. Zkušenost s daným výrobkem upřednostňuje 108 respondentů, což je 79,41 %. Doporučení známých upřednostňuje 24 respondentů, což je 17,65 %. Reklamu upřednostňuje 1 respondent, což je 0,74 %. Minimalizaci zatížení prostředí upřednostňují 2 respondenti, což je 1,47 %. Označení země původu upřednostňuje 66 respondentů, což je 48,53 %.

Šesté otázce kladené respondentům, které faktory při výběru zakysaných a mléčných výrobků a rybího masa upřednostňují, byla věnována velká pozornost s ohledem na zpracovávané cíle této diplomové práce, a proto bude tato podrobněji popsána více z různých aspektů.

Otázka zde byla kladena s co možná nejtěsnější vazbou na sledované cíle práce. Respondenti mohli zvolit celkem 8 konkrétních možností uvažovaných faktorů sehrávajících důležitou roli při výběru daných potravinářských výrobků spotřebitelem. Faktory zohledňují několik předpokládaných tezí postupu spotřebitele.

1. - Spotřebitel je již nositelem informace o konkrétním kupovaném výrobku a tento pak vyhledává.

2. - Spotřebitel se řídí informacemi, které sám zjistí až při samotném výběru výrobku.

3. - Spotřebitel využívá zkušeností a doporučení jiných, dle kterých se při výběru výrobku poté řídí. U této otázky bylo možné zvolit více možností, tak aby výsledek co nejvíce odpovídal skutečnosti. Součet respondentů je tak vyšší než celkový počet respondentů, tj. vyšší než 136, a součet vyjádření procentuálního zastoupení je tedy vyšší než 100 %.

Z pohledu pohlaví se celkem v 56 případech zúčastnili muži, kteří nejčastěji volili nejvíce možnost zkušenost s daným výrobkem, která obdržela 44 odpovědí, což je 78,57 %, druhá v pořadí četnosti byla možnost výrobce, která obdržela 36 odpovědí, což je 64,29 %. Jako třetí v pořadí muži zvolili označení země původu ve 32 případech, což je 57,14 %. Čtvrtou v pořadí cenu zvolilo 22 mužů, což je 29,29 %. Pátou možností v pořadí četnosti je doporučení známých, která získala 6 odpovědí, což je 10,71 %. Možnosti reklama a vzhled obalu od mužů neobdržela žádnou odpověď. Z uvedeného vyplývá, že u mužů je cena až třetí v pořadí důležitosti při výběru potravinářského výrobku. Dalším zjištěním je absolutní nezájem ze strany mužů v případě vzhledu obalu a reklamy, tuto možnost respondenti z řad mužů nezvolili vůbec.

Respondenti ženy celkem v 80 případech zvolily nejčastěji možnost zkušenost s daným výrobkem v 64 případech, což je 80 %. Jako druhou možnost v pořadí zvolily výrobce ve 43 případech, což je 53,75 %. Třetí možnost cenu ženy zvolily ve 41 případech, což je 51,25 %. Čtvrtou nejčastěji volenou možností je označení země původu v 34 případech, což je 42,5 %. Pátou možností v pořadí je doporučení známých v 18 případech, což je 22,5 %. Šestou v pořadí nejčastěji volily vzhled obalu v 5 případech, což je 6,25 %, sedmou možnost v pořadí reklamu vybrala pouze 1 žena, což je 1,25 % a poslední osmou možností v pořadí minimalizace zatížení prostředí nevybrala žádná žena.

Z pohledu nejvyššího dosaženého vzdělání všech respondentů tito volili následovně. Respondent se základním vzděláním se zúčastnil pouze jeden. Tento upřednostňuje cenu a zkušenost s daným výrobkem.

Respondentů s učňovským vzděláním se zúčastnilo 21. Tito zvolili nejčastěji možnost zkušenost s daným výrobkem, která má tak 13 odpovědí, což je 61,90 %. Druhá nejvíce zastoupená možnost cena získala 12 odpovědí, což je 57,14 %. Třetí možnost označení země původů s 8 odpověďmi, což je 38,10 %. Faktory vzhled obalu, reklama a minimalizace zatížení prostředí nezískaly žádnou odpověď.

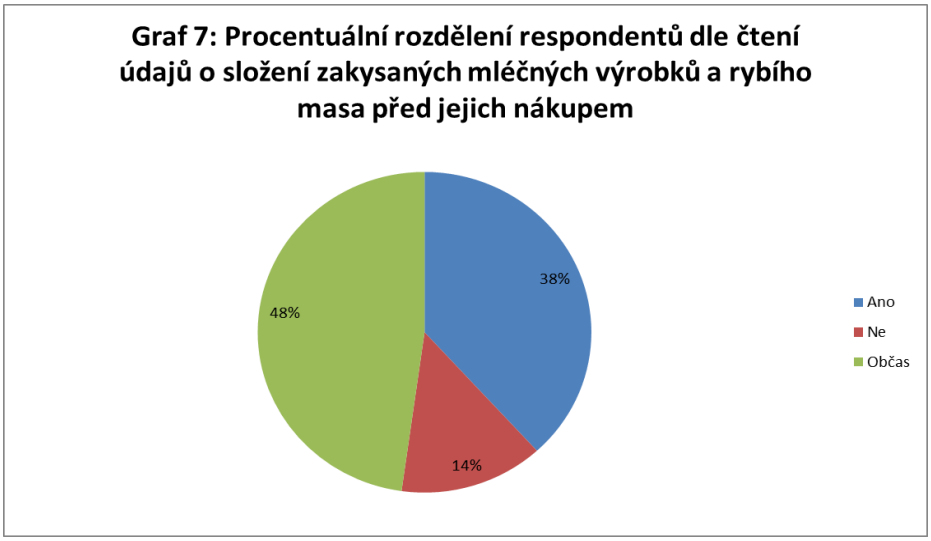
Respondentů se středoškolským vzděláním se zúčastnilo celkem 66. Nejvíce byla zastoupena možnost zkušenost s daným výrobkem, která získala 52 odpovědí, což je 78,79 %. Druhá nejčastěji zastoupená možnost výrobce získala 36 odpovědí, což je 54,55 %. Třetí nejčastěji zastoupená možnost cena získala 30 odpovědí, což je 45,45 %. Čtvrtou nejčastěji zastoupenou možností bylo označení země původu, která získala 26 odpovědí, což je 39,39 %. Pátou nejčastěji zastoupenou možností doporučení známých zvolilo 11 respondentů, což je 16,67 %. Šestou možností v pořadí vzhled zvolili dva respondenti, což je 3,03 %. Možnost minimalizace zatížení prostředí zvolil 1 respondent, což je 1,52 % a poslední možnost reklama nezvolil žádný respondent.

Dotazníkového šetření se zúčastnilo 48 vysokoškolsky vzdělaných respondentů. U těchto byla nejvíce zastoupena možnost zkušenost s daným výrobkem, kterou zvolilo 42 respondentů, což je 87,50 %. Jako druhou nejčastěji zastoupenou možnost vybrali možnost výrobce, kterou zvolilo 33 respondentů, což je 68,75 %. Těsně za ní, tedy jako třetí možnost, označení země původu zvolilo 32 respondentů, což je 66,67 %. Čtvrtou možnost v pořadí cenu zvolilo 20 respondentů, což je 41,67 %. Pátá nejčastěji zvolená možnost bylo doporučení známých, kterou zvolilo 9 respondentů, což je 18,75 %. Šestou možnost vzhled obalu zvolili 3 respondenti, což je 6,25 %. Poslední dvě možnosti, tedy reklama a zatížení prostředí nezvolil žádný vysokoškolsky vzdělaný respondent.

Z výše zjištěných dat z pohledu vzdělání bylo zjištěno, že u respondentů se základním vzděláním je nejdůležitější cena, poté zkušenost s daným výrobkem. Ostatní možnosti u této kategorie nebyly zvoleny. U respondentů s učňovským vzděláním byla nejdůležitější zkušenost s daným výrobkem, následuje cena a jako třetí původ potravinářského výrobku. Ostatní možnosti u této kategorie nebyly zvoleny. Středoškolsky vzdělaní respondenti nejvíce upřednostňují v sestupném pořadí zkušenost s daným výrobkem, poté výrobce, cenu, původ, doporučení známých, vzhled a minimalizace zatížení prostředí. Reklamu v této kategorii nezvolil žádný respondent. Respondenti s vysokoškolským vzděláním volili možnosti v sestupném pořadí, kdy nejvíce volenou možností byla zkušenost s daným výrobkem, poté výrobce, původ, cena, doporučení známých a vzhled. Zbývající možnosti nebyly u této kategorie zvoleny.

Z výše uvedeného tak vyplývá, že osoby s nejnižším vzděláním upřednostňují cenu nad ostatními možnostmi volby. U zbývajících kategorií je shodně nejvíce

voleným faktorem zkušenost s daným výrobkem. Na základě výstupních údajů bylo zjištěno, že respondenti se základním vzděláním upřednostňují cenu před kvalitou. U zbývajících je cena potravinářského výrobku se zvyšujícím se vzděláním méně preferovaným faktorem, přičemž ani u jedné z těchto kategorií není hlavním kritériem při výběru potravinářského výrobku. Lze tedy konstatovat, že spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou.

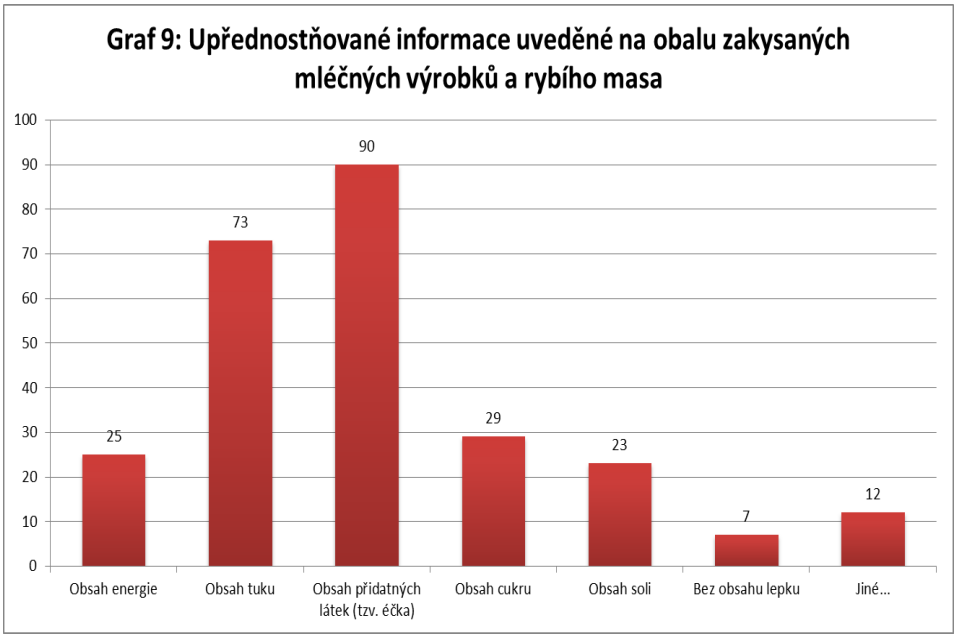


Graf č. 7 znázorňuje, zda respondenti čtou údaje o složení zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich nákupem. Ano odpovědělo 52 respondentů, což je 38,24 %. Ne odpovědělo 19 respondentů, což je 13,97 %. Občas odpovědělo 65 respondentů, což je 47,79 %. Sedmá otázka byla zaměřena na skutečnost, zda spotřebitelé čtou údaje o složení zakysaných mléčných výrobků a rybího masa. Tato otázka společně s otázkou číslo 8 byly do dotazníkového šetření zařazeny z důvodu jejich provázání s vnímáním kvality potravinářského výrobku samotným spotřebitelem. Potravinářský výrobek s prošlým datem výroby nebo minimální trvanlivosti již nemůže garantovat zcela zachování zdravotní nezávadnosti a udávané kvality výrobku. Z hlediska spotřebitele tito svými smysly kvalitu výrobku vnímají při jeho domácím zpracování a následné konzumaci. Již však nemohou rozlišit, v jaké fázi výrobního či distribučního procesu k případné vadě na kvalitě daného potravinářského výrobku došlo. Pokud zakoupí výrobek na hranici data spotřeby nebo použitelnosti a doma jej delší dobu skladují, dochází k následné

degradaci takového výrobku, kterou již spotřebitel vnímá negativně, jako vadný výrobek.

Graf č. 8 znázorňuje, zda respondenti kontrolují datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich nákupem. Možnost ano odpovědělo z celkového počtu 136 respondentů 105, což je 77,21 %. Ne odpovědělo 7 respondentů, což je 5,15 %. Občas odpovědělo 24 respondentů, což je 17,65 % respondentů. U osmé otázky byl výzkum zaměřen na skutečnost, zda respondenti kontrolují datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti zakysaných mléčných výrobků a rybího masa. Porovnáním sedmé a osmé otázky byla zjištěna skutečnost, kdy u otázky číslo 7, zda respondenti kontrolují údaje o složení, uvedli v případě nabízené možnosti ano 52 odpovědí, tak u osmé otázky, zda kontrolují datum spotřeby nebo použitelnosti, tuto možnost vybrali v 105 případech, tedy u osmé otázky dvojnásobek, ačkoliv je datum použitelnosti nebo minimální trvanlivost součástí obalu. Porovnáním odpovědi ne u obou otázek byl zjištěn opačný trend. U sedmé otázky byla tato možnost vybrána v 19 případech, kdežto u osmé otázky jen v 7 případech, což je méně než polovina. Taktéž u možnosti občas byla tato u sedmé otázky vybrána v 65 případech, kdežto u osmé otázky ve 24 případech, tedy méně než polovina. Předpokládaný trend byl takový, že otázka číslo 7 (čtení údajů) v chronologickém postupu předchází otázku číslo 8 (kontrola data spotřeby nebo minimální trvanlivosti) a u otázky číslo 8 by tak měl být trend klesající. Jak již bylo výše uvedeno, u obou otázek možnost ano má

trend opačný. Tento jev si lze vysvětlit tím, že respondenti údaje na obalu vnímají selektivně, přičemž údaj o datu spotřeby nebo minimální trvanlivosti je pro ně důležitější než údaje zbývající.



Na zde uvedeném grafu č. 9 je vidět, kterou informaci uvedenou na obalu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa respondenti před nákupem upřednostňují. Obsah energie upřednostňuje 25 respondentů, což je 18,38 %. Obsah tuku upřednostňuje 73 respondentů, což je 53,68 %. Obsah přídatných látek upřednostňuje 90 respondentů, což je 66,18 %. Obsah cukru upřednostňuje 29 respondentů, což je 21,32 %. Obsah soli upřednostňuje 23 respondentů, což je 16,91 %. Informaci o obsahu lepku upřednostňuje 7 respondentů, což je 5,15 %. Jiné informace upřednostňuje 12 respondentů, což je 8, 82 %. U této odpovědi měli respondenti možnost odpovědět textem, kde nejčastěji zmiňovali uvádění země původu a výrobce.

Devátá otázka byla do výzkumu zařazena z důvodu detailnějšího zkoumání konkrétních údajů z hlediska složení potravinářského výrobku ve vztahu k výživovým údajům tak, jak jej vnímají spotřebitelé. Respondenti zde měli možnost zvolit více možností z celkového počtu 7, kdy jedna odpověď byla otevřená a mohli na ní odpovědět textem. Otázka byla diferencována z hlediska pohlaví.

Muži nejčastěji zvolili jimi nejvíce upřednostňovanou možnost obsah přídatných látek (tzv. éček) ve 45 případech, což je 80,36 %. Jako druhou v pořadí nejčastěji zastoupenou možnost muži vybrali obsah tuku v 24 případech,

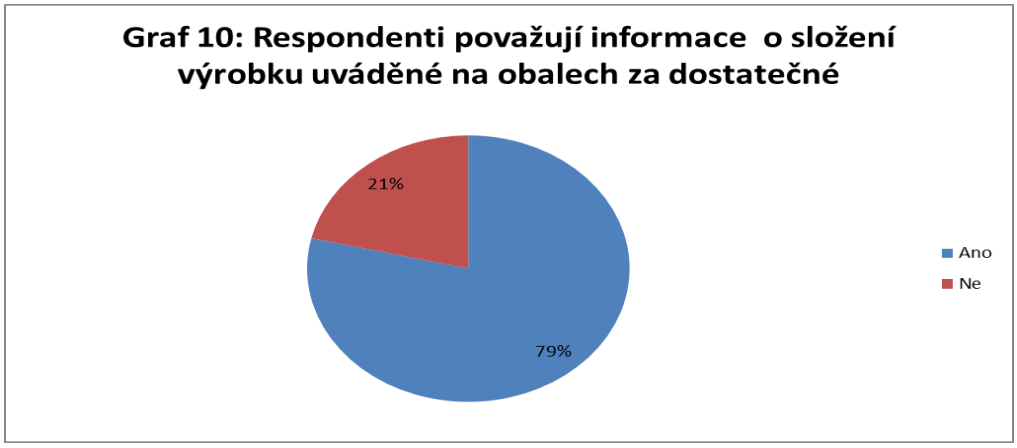
což je 42,86 %. Třetí v pořadí byla muži vybrána možnost obsah cukru, která byla zvolena ve 14 případech, což je 25 %. Čtvrtou v pořadí nejčastěji zvolenou možností u mužů byl obsah soli v 11 případech, což je 19,64 %. Pátou možností byl obsah energie s 8 odpověďmi, což je 14,29 %. Šestou v pořadí byla možnost jiné, kterou muži zvolili v 5 případech, což je 8,93 %. Jako poslední u mužů byla možnost bez obsahu lepku ve 4 případech, což je 7,14 %.

Ženy vybíraly možnosti upřednostňovaných odpovědí následovně. Nejčastěji volenou možností u žen, kterou vybraly ve 49 případech, což je 61,25 %, byl obsah tuku. Druhou nejčastěji ženami volenou možností odpovědí byl obsah přídatných látek v 45 případech, což je 56,25 %. Třetí v pořadí byla ženami vybrána možnost obsah energie, kterou vybraly v 17 případech, které činí 21,5 %. Čtvrtou nejčastěji volenou odpovědí u žen byl obsah cukru v 15 případech, tedy 18,75 %. Na pátém místě pořadí četnosti odpovědí vybraly ženy obsah soli v 12 případech, což odpovídá 15 %. Šestá v pořadí byla ženami vybrána možnost jiné, kterou vybraly v 7 případech, což je 8,75 %. Poslední možnost bez obsahu lepku ženy zvolily ve 3 případech, to znamená 3,75 %.

Možnosti odpovědi otevřené otázky využilo celkem 12 respondentů bez ohledu na bližší diferenciaci respondentů, přičemž jejich odpovědi byly značně různorodé. Z textových odpovědí však bylo zjištěno, že nejčastěji respondenti zmiňovali potřeby informace týkající se země původu a výrobce zakysaných mléčných výrobků a rybího masa. Jako druhou informaci na obalu by respondenti uvítali údaj o obsahu škrobu. Zbývající odpovědi byly zastoupeny pouze jednotlivě a velmi nesourodě, přičemž jejich další vyhodnocení není relevantní k předmětu výzkumu této diplomové práce. Porovnáním s otázkou číslo 6, které faktory při výběru zakysaných mléčných výrobků a rybího masa upřednostňujete, kde je uvedena možnost označení země původu, tuto možnost zvolilo bez ohledu na pohlaví celkem 66 respondentů, což je 48,53 % z celkového počtu. U otázky číslo 6 je to tak třetí nejčastěji zastoupená možnost. S ohledem na výstup provedeného výzkumu otevřené otázky číslo 9 u možnosti jiné, byla nejčastěji uváděná požadovaná nebo lépe definovaná informace právě o původu země výroby nebo výrobce. Z tohoto je tak patrný zájem spotřebitelů o tuto problematiku a její vnímaní současného stavu jako nedostatečně ošetřené.

Vyhodnocením výše uvedené otázky provedeného výzkumu bylo zjištěno, že tři nejčastěji preferované informace u mužů jsou jako první v četnosti jejich

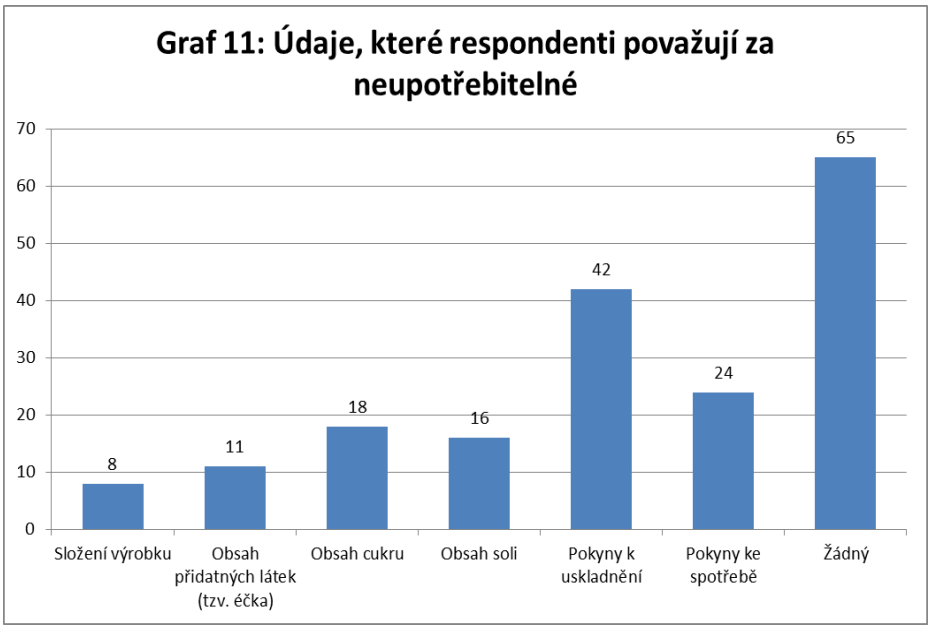
zastoupení obsah přídatných látek 80,36 %, jako druhé obsah tuku 42,86 % a třetí obsah cukru 25 %. Mezi první a druhou preferovanou možností je vidět podstatný rozdíl. U žen jsou tři nejčastěji upřednostňované informace na obalu, obsah tuku 61,25 %, obsah přídatných látek 56,25 % a jako třetí obsah energie 21,5 %. Z výše uvedeného vyplývá, že u mužů jednoznačně dominuje upřednostňování informace o obsahu přídatných látek a pak s polovičním odstupem obsah tuku. Ženy upřednostňují nejvíce informaci o obsahu tuku 61,25 %, a rozdílem několika procent obsah přídatných látek s 56,25 %. Obsah energie je ženami upřednostňován v 21,5 %, což je přibližně jedna třetina proti nejčastěji ženami volené možnosti obsahu tuku. Tento výsledek si lze vysvětlit současným trendem širšího povědomí veřejnosti o látkách přidaných do potravin, které jsou vnímány spíše jako negativní jev. Preference žen uváděného obsahu tuku lze vysvětlit upřednostňování tohoto údaje s ohledem na dietologický aspekt jimi konzumovaných potravin. Tuk patří mezi látky v potravinách s vysokou úrovní energetické hodnoty, která však při dietologickém aspektu výběru potravin není žádoucí.



U tohoto grafu č. 10 je znázorněno, zda jsou pro respondenty údaje o složení a spotřebě uvedené na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa dostatečné. Ano odpovědělo 107 respondentů, což je 78,68 %. Ne odpovědělo 29 respondentů, což je 21,32 %.

Muži zvolili možnost ano ve 42 případech, což je 75 % a možnost ne ve 14 případech, což je 25 %. Ženy zvolily možnost ano v 65 případech, což je 81,25 % a možnost ne v 15 případech, což je 18,75 %.

Na základě zjištěných dat lze konstatovat, že informace uváděné na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou dostatečné.



Uvedený graf č. 11 znázorňuje, které údaje na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou pro respondenty neupotřebitelné. Složení výrobku je neupotřebitelné pro 8 respondentů, což je 5,58 %. Obsah přídatných látek je neupotřebitelný pro 11 respondentů, což je 8,09 %. Obsah cukru je neupotřebitelný pro 18 respondentů, což je 13,24 %. Obsah soli je neupotřebitelný pro 16 respondentů, což je 11,76 %. Pokyny k uskladnění výrobku jsou neupotřebitelné pro 42 respondentů, což je 30,88 %. Pokyny ke spotřebě jsou neupotřebitelné pro 24 respondentů, což je 17,65 %. Jako žádný údaj neupotřebitelný odpovědělo 65 respondentů, což je 47,79 %.

Diferenciací dle pohlaví bylo zjištěno, že u mužů ve 27 případech, které činí 48,21 %, není žádný údaj na obalech neupotřebitelný. Jako druhý nejvíce neupotřebitelný údaj muži zvolili pokyny k uskladnění a to v 16 případech, což je 28,57 %. Třetím nejvíce neupotřebitelným údajem jsou pokyny ke spotřebě, které vybralo 11 mužů, což je 19,64 %. Jako čtvrtý nejvíce neupotřebitelný údaj muži vybrali obsah cukru, což je 16,07 %. Pátým v pořadí, co do četnosti zvolených odpovědí, muži vybrali obsah soli, a to ve 4 případech, které činí 7,14 %. Nejméně neupotřebitelné jsou pro muže údaje o složení výrobku a obsahu přídatných látek, které získaly shodně po 3 odpovědích, což činí shodně po 5,36 %.

Pro 38 žen, které činí 47,5 %, není žádný údaj na obalu neupotřebitelný. Jako druhou možnost v pořadí četnosti odpovědí vybraly pokyny k uskladnění, kterou zvolilo 26 žen, což je 32,5 %. Třetí v pořadí nejvíce neupotřebitelných údajů

zvolily pokyny ke spotřebě, kterou vybralo 13 žen, což je 16,25 %. Jako čtvrtou možnost v pořadí četnosti vybraly ženy obsah soli ve 12 případech, což je 15 %. Pátý nejvíce neupotřebitelný údaj zvolily obsah cukru, a to v 9 případech, což je 11,25 %. Šestá možnost výběru obsah přídatných látek, získala od žen 8 odpovědí, což je 10 % a na posledním místě čestnosti byla ženami vybrána možnost složení výrobku, kterou vybraly v 5 případech, které činí 6,25 %.

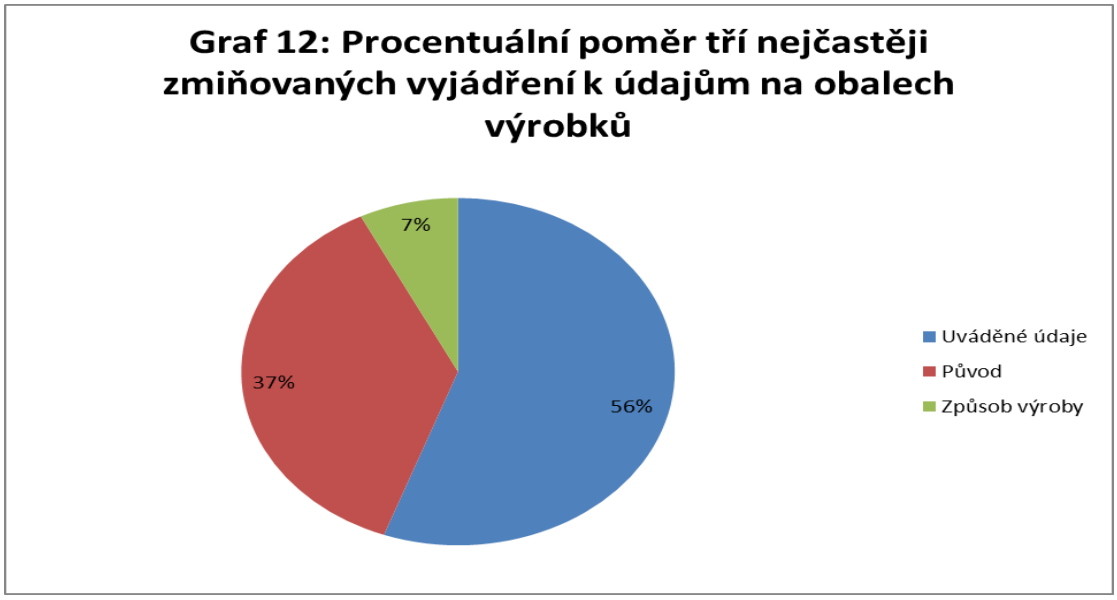
U otázky číslo 10, jsou pro Vás údaje o složení a spotřebě uvedené na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa dostatečné, celkem 78,68 % respondentů odpovědělo ano. Tato skutečnost je v korelaci s výsledkem u otázky číslo 11, kde respondenti jednoznačně vyjádřili skutečnost, že pro 47,79 % z nich není žádný údaj na obalech neupotřebitelný, tedy pro většinu z nich jsou uváděné údaje dostatečné. Otázka číslo 11 tak potvrdila výsledek otázky číslo 10.

Z výše uvedených informací bylo zjištěno, že muži i ženy shodně vybrali v pořadí četnosti nabízených odpovědí na prvním místě tvrzení, kdy žádná z uvedených informací pro ně není neupotřebitelná. V dalších možnostech vybíraly obě skupiny v pořadí četnosti obdobně. Lze tedy konstatovat, že obě skupiny, vnímají velmi podobně neupotřebitelnost uváděných údajů na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa.

Na otevřenou otázku, které údaje uváděné na výrobku by respondenti uvítali, měli možnost vlastního vyjádření. Tuto možnost z celkového počtu 136 využilo 46 respondentů. Témata, kterých se vyjádření týkala, byla velmi široká. Nejčastěji však byly zastoupeny tři oblasti odpovědí. Vyjádření týkajících se uváděných údajů o složení výrobku zmínilo 15 respondentů. Vyjádření týkajících se uvádění původu surovin nebo místa zpracování výrobku zmínilo 10 respondentů. Vyjádření týkající se uvádění způsobu výroby potravin zmínili 2 respondenti.

Z výše uvedeného vyplývá, že spotřebitel nejvíce postrádá mezi údaji uváděnými na obalu výrobku způsob uvádění údajů o složení výrobku, přičemž tento jimi nebyl blíže specifikován. Jako další v pořadí četnosti odpovědí by spotřebitel uvítal údaje týkající se uvádění původu surovin nebo místa zpracování potravinářského výrobku. Jedná se tedy již o konkrétní požadavek spotřebitele na přesnější uvádění původu a místa zpracování, který tento problém vnímá jako nedostatečně ošetřený v praxi. Samotného způsobu zpracování se týkaly pouze 2 odpovědi respondentů, tedy lze vyhodnotit, že bližší specifikace konkrétního

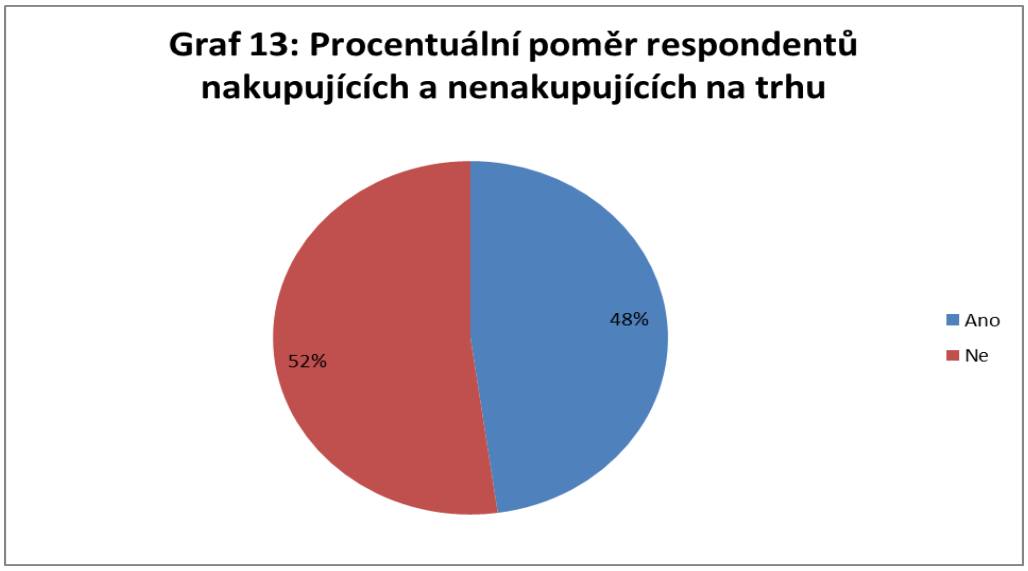
způsobu výrobku, je pro spotřebitele nejméně důležitá ze všech zmiňovaných informací uváděných na obalu potravinářského výrobku.



Na zde uvedeném grafu č. 12 je graficky znázorněno, zda oslovení respondenti nakupují na trhu. Ano odpovědělo 65 respondentů, což je 47,79 %. Ne odpovědělo 71 respondentů, což je 52,21 %.

Rozdělením odpovědí na tuto otázku na dvě skupiny dle pohlaví bylo zjištěno, že muži volbu ano vybrali v celkem 26 odpovědích, což je 46,4 %, možnost ne zvolili muži v 30 odpovědích, což je 53,6 %. Ženy vybraly možnost ano v 39 případech, což je 48,8 % a možnost ne vybraly ve 41 případech, které činí 51,3 %. Porovnáním těchto výsledků bylo zjištěno, že z celkového pohledu jsou přibližně dvě stejné skupiny spotřebitelů, kteří na trhu nakupují a kteří nikoliv. Rovněž tento poměr byl zachován shodně při porovnání mezi pohlavím.

Tato otázka byla do výzkumu zařazena jako určité měřítko ochoty spotřebitelů aktivně vyhledávat kvalitativně odlišné výrobky, mimo tradiční distribuční síť potravin, neboť pro nákup potravin na trhu je třeba spotřebitelem vynaložit určité úsilí. Jejich aktivita v tomto ohledu se týká například dopravy do míst pořádaných trhů nebo aktivního zjišťování informací o původu a případně způsobu zpracování výrobcem na trhu nabízených potravin. Lze tedy mít důvodně vzato, že spotřebitel, který nakupuje na trhu, je vybaven určitým penzem informací tak, aby byl schopen posoudit rozdílnost na trhu nabízených potravin a proto je aktivně vyhledává.



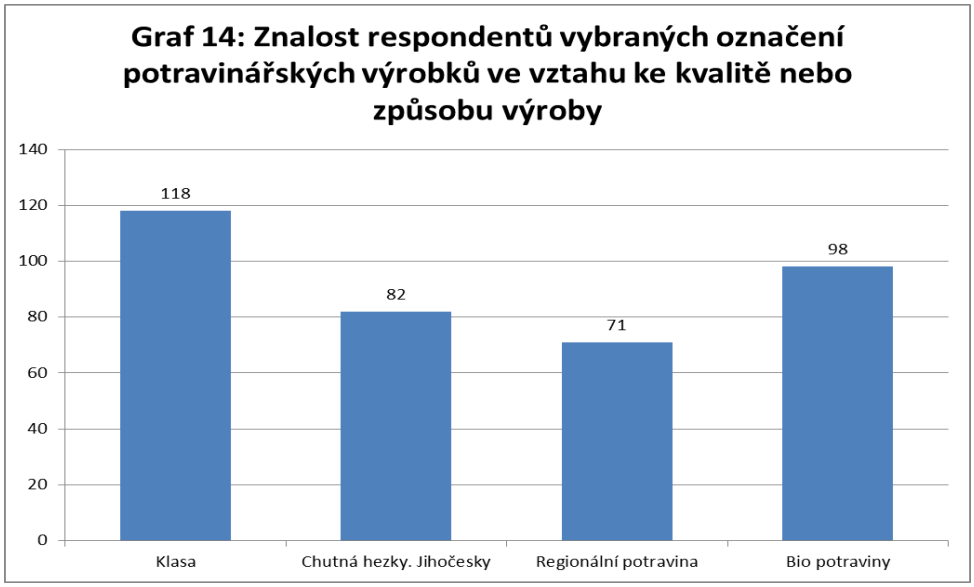
Tento graf č. 13 znázorňuje, které označení potravinářských výrobků ve vztahu ke kvalitě nebo způsobu výroby respondenti znají. Označení Klasa odpovědělo 118 respondentů, což je 86,76 %. Označení Chutná hezky. Jihočesky odpovědělo 82 respondentů, což je 60,29 %. Označení Regionální potravina odpovědělo 71 respondentů, což je 52,21 %. Označení Bio potraviny odpovědělo 98 respondentů, což je 72,06 %. Respondenti u této otázky mohli vybrat více možností.

Muži znají nejvíce označení Klasa, kterou zvolilo 49 mužů, což je 87,5 %. Jako druhé označení znají muži Bio potraviny v 39 případech, což je 69,64 %. Třetí u mužů bylo označení Chutná hezky. Jihočesky v 31 případech, což je 55,36 %. Na čtvrtém v pořadí bylo označení Regionální potravina s 29 případy, které tvoří 51,79 %.

Ženy znají nejvíce označení Klasa s 69 odpověďmi, což je 86,25 %, jako druhé nejčastěji volily Bio potraviny s 59 odpověďmi, což je 73,75 %. Na třetím místě v pořadí četnosti zvolených odpovědí bylo označení Chutná hezky. Jihočesky s 51 odpověďmi, což je 63,75 % a jako čtvrtou možnost v pořadí ženy vybraly označení Regionální potravina s 42 odpověďmi, což je 52,5 %.

Vyhodnocením této otázky, bez ohledu na pohlaví, bylo zjištěno, že znalost označení potravinářských výrobků ve vztahu ke kvalitě nebo způsobu výroby je zastoupena v tomto sestupném pořadí četnosti zvolených odpovědí: Klasa, Bio potraviny, Chutná hezky. Jihočesky a Regionální potravina. Přičemž z procentuálního vyjádření uvedených odpovědí vyplynulo, že u každého označení bylo bez ohledu na pohlaví nejméně 52,21 % zvolených odpovědí,

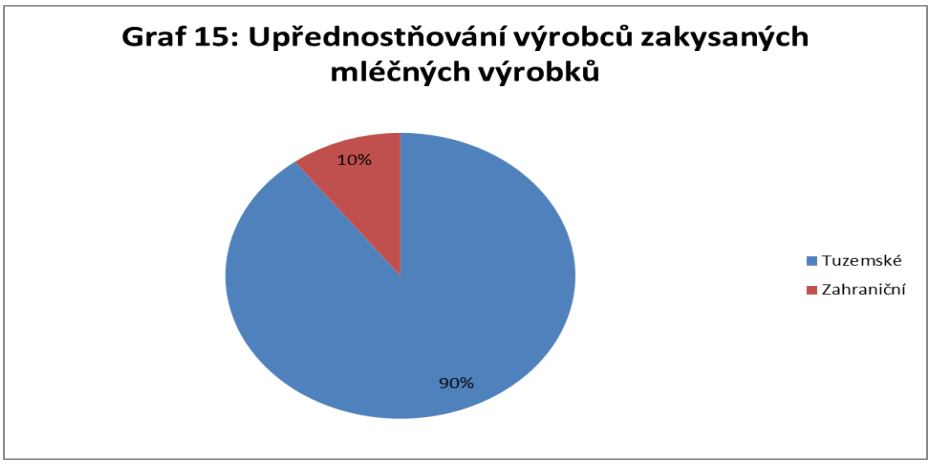
tedy i nejméně zastoupené označení Regionální potravina zná více než každý druhý respondent. Obě skupiny, dle pohlaví, jsou přibližně shodně procentuálně zastoupeny a rozdíly jednotlivých procent neměly vliv na pořadí četnosti zvolených odpovědí. Otázka číslo 14 byla do výzkumu zařazena z důvodu dokreslení celkových informací o povědomí spotřebitelů ve vztahu ke kvalitě potravinářského výrobku.



Zde je na grafu č. 14 vidět, které výrobce zakysaných mléčných výrobků respondenti upřednostňují. Tuzemské výrobce upřednostňuje 122 respondentů, což je 89,71 %. Zahraniční výrobce upřednostňuje 14 respondentů, což je 10,29 %.

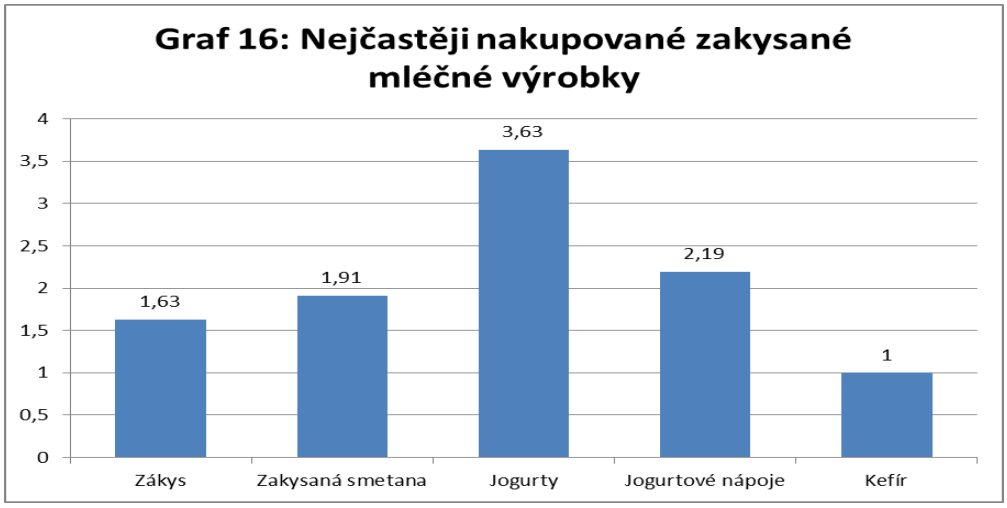
Muži možnost tuzemské zvolili v 53 případech, což je 94,64 % a odpověď zahraniční zvolili ve 3 případech, což je 5,36 %. Ženy možnost tuzemské zvolily v 69 případech, což je 86,25 % a možnost zahraniční zvolily v 11 případech, což je 13,75 %.

Vyhodnocením výsledků u této otázky bylo zjištěno, že naprostá většina respondentů upřednostňuje tuzemské výrobce zakysaných mléčných výrobků a to i bez ohledu na pohlaví. U žen bylo zjištěno, že tyto mají oproti mužům přibližně dvojnásobnou preferenci zahraničních výrobců.



Graf č. 15 znázorňuje, které z uvedených zakysaných mléčných výrobků respondenti nakupují nejčastěji. Zde mohli respondenti řadit možnosti dle jimi preferovaného pořadí. Jako nejčastější výrobek nakupují respondenti jogurty. Jako druhé v pořadí nakupují respondenti Jogurtové nápoje. Jako třetí výrobek v pořadí nakupují respondenti zakysanou smetanu. Jako čtvrtý výrobek v pořadí nakupují respondenti zákys. Jako pátý výrobek v pořadí nakupují respondenti kefír.

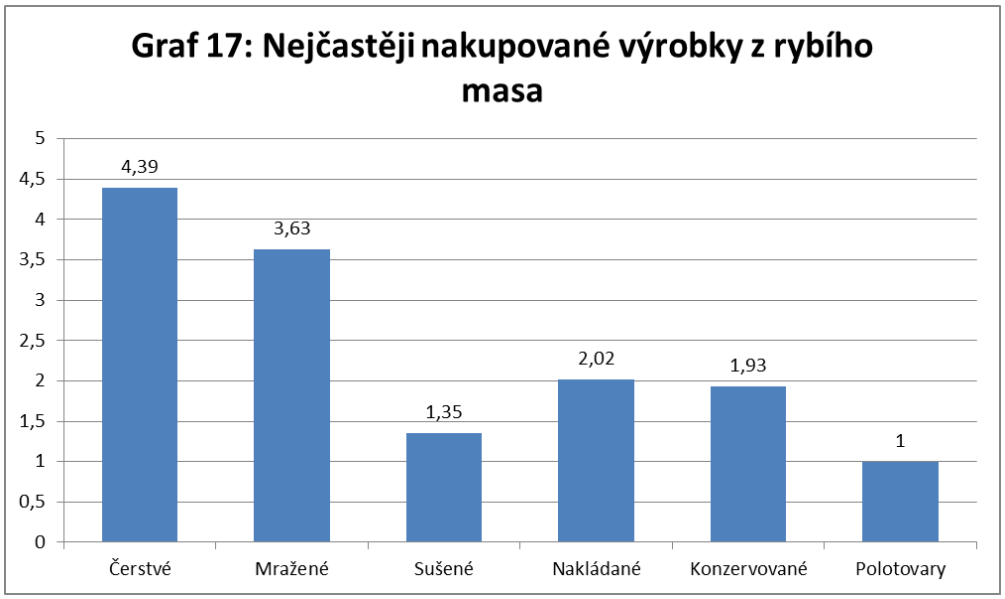
Vyhodnocením této otázky dle pohlaví bylo zjištěno, že obě skupiny mají u uvedených výrobků stejné pořadí preferencí jejich nákupu zakysaných mléčných výrobků.



Zde uvedený graf č. 16 znázorňuje, jaké ryby při výběru potravinářských výrobků z rybího masa respondenti upřednostňují – sladkovodní odpovědělo 27 respondentů, což je 19,85 %, mořské odpovědělo 53 respondentů, což je 38,97 %, žádné kritérium při výběru výrobků z rybího masa nezohledňuje 56 respondentů, což je 41,18 %.

Diferenciací zvolených odpovědí na dvě skupiny dle pohlaví byly zjištěny následující data. Muži jako nejčastější odpověď vybrali možnost „je mi to jedno“ ve 22 případech, což je 39,29 %, jako druhou možnost muži vybrali odpověď mořské ve 20 případech, což je 35,71 %. Jako třetí v pořadí četnosti muži vybrali možnost sladkovodní ve 14 případech, což je 25 %. Ženy neupřednostňují žádné ryby z pohledu původu vod ve 34 případech, což je 42,5 %. Jako druhou nejčastější možnost ženy vybraly mořské v 33 případech, což je 41,25 % a jako třetí možnost sladkovodní ženy vybraly ve 13 případech, což je 16,25 %.

Analýzou této otázky bylo zjištěno, že bez ohledu na pohlaví respondenti zvolili uvedené možnosti v tomto sestupném pořadí. Je mi to jedno, mořské a nakonec sladkovodní. Pořadí se nezměnilo ani u obou skupin rozdělených dle pohlaví. U žen byly zjištěny rozdíly v četnosti odpovědí oproti mužům ve prospěch možnosti je mi to jedno těsně následovaných možností ryby mořské.



Zde je na grafu č. 17 vidět, které z uvedených výrobků z rybího masa kupují respondenti nejčastěji. U této otázky mohli respondenti řadit možnosti dle jimi preferovaného pořadí. Nejčastěji nakupují respondenti výrobky z rybího masa čerstvé. Jako druhé v pořadí nakupují respondenti výrobky mražené. Jako třetí v pořadí nakupují respondenti výrobky nakládané. Jako čtvrté v pořadí nakupují respondenti výrobky konzervované. Jako páté v pořadí nakupují respondenti výrobky sušené. Jako šesté v pořadí nakupují respondenti polotovary z rybího masa.

Vyhodnocením zjištěných dat dle pohlaví bylo zjištěno, že muži preferují uvedené výrobky v následujícím sestupném pořadí. Čerstvé, mražené, konzervované, sušené a jako poslední muži vybrali polotovary. Ženy z uvedených možností preferovaly v sestupném pořadí takto. Čerstvé, mražené, nakládané, konzervované, sušené a nejmenší preference měly ženy u polotovarů.

Porovnáním pořadí preferencí u jednotlivých skupin dle pohlaví byl zjištěn rozdíl, kde muži více preferovali konzervované výrobky oproti ženám. Ostatní preference byly ohledně pořadí shodné.

6. Závěr

Diplomová práce byla koncipována s provedením dotazníkového šetření, kde byly respondentům kladeny jednotlivé otázky zohledňující problematiku daného tématu. Ve většině případů byly respondentům předkládány otázky s přesně danými možnostmi volby. Vybrané otázky byly kladeny otevřenou formou, kde se respondenti mohli vyjádřit odpovědí vypsáním textu.

Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem byla stanovena první hypotéza této diplomové práce. Zjistit, zda spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou. Z výsledků provedeného výzkumu bylo zjištěno, že nejčastěji preferovaným faktorem při výběru je zkušenost s daným výrobkem. Cena byla pro respondenty důležitá až na čtvrtém místě jejich výběru. Na základě těchto výsledků bylo zjištěno, že spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou. První hypotéza tak byla potvrzena.

Z hlediska zkoumání rozhodování spotřebitele při nákupu uvedených potravinářských výrobků bylo dále důležité zjistit, zda jsou uváděné informace na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa důležité pro spotřebitele při rozhodování o jejich koupi. Toto bylo stanoveno jako druhá hypotéza diplomové práce. Analýzou dat výstupů otázek 7 a 8 bylo zjištěno, že uváděné informace na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou důležité při rozhodování o jejich koupi. Druhá hypotéza tak byla potvrzena.

V souvislosti se zpracovávaným tématem byl stanoven také hlavní cíl této práce. Zjistit, zda jsou informace uváděné na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa pro spotřebitele dostatečné. Na základě provedeného výzkumu byl zjištěn závěr, že informace uváděné na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou pro spotřebitele dostatečné.

Z hlediska zjištění preferencí spotřebitele byl stanoven dílčí cíl, zda spotřebitel upřednostňuje tuzemské výrobce zakysaných mléčných výrobků před zahraničními. Tento cíl byl ve výzkumu zohledněn z důvodu současného trendu v upřednostňování tuzemských výrobců před zahraničními. Na základě zjištěných výsledků lze konstatovat, že spotřebitel upřednostňuje domácí výrobce zakysaných mléčných výrobků před zahraničními.

K rozvinutí předchozího dílčího cíle, který se týkal zakysaných mléčných výrobků, byl stanoven další dílčí cíl, vymezení na původ rybího masa, které spotřebitel upřednostňuje. Z výsledků analýzy bylo zjištěno, že sladkovodní ryby mají u spotřebitele nejmenší preferenci při výběru, tento dílčí cíl tak nebyl naplněn. Shrnujícím vyhodnocením hypotéz a cílů této práce bylo zjištěno, že spotřebitel upřednostňuje kvalitu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich cenou. Uváděné informace na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou důležité pro spotřebitele při jeho rozhodování o jejich koupi. Dále bylo zjištěno, že informace uváděné na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou pro spotřebitele dostatečné. Nutno však doplnit, že třetina respondentů vyžaduje další doplnění uváděných informací především ve vztahu k původu surovin nutných k výrobě, původ zpracovatele výrobků a také způsobu jejich výroby. Dále bylo zjištěno, že spotřebitel upřednostňuje domácí výrobce zakysaných mléčných výrobků před zahraničními. U rybího masa bylo zjištěno, že většina respondentů nemá vyhraněnou preferenci k mořským nebo sladkovodním rybám. Pokud ano, tak dávají přednost rybám mořským před sladkovodními.

Problematika kvality potravinářského výrobku a její vliv na spotřebu je velmi široká a tato diplomová práce nemůže zdaleka vystihnout veškeré aspekty, které se k danému tématu váží. Nicméně zde byly uvedeny důležité faktory, které hrají při výběru potravinářského výrobku významnou roli. Tyto faktory mohou být nástinem i dalšího možného rozvoje výzkumu této nebo souvisejících oblastí problematiky. Výzkum byl prováděn za platnosti a účinnosti zákona číslo 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích. Od 1. 1. 2015 však vstoupila v platnost jeho novela a doplnění některých souvisejících zákonů, které reagují na dlouhodobé požadavky spotřebitelů k uvádění údajů na obalech potravinářských výrobků. Jeho různé části však vstupují v účinnost postupně, kdy při dokončení této diplomové práce ještě z velké části nemohly být výrobci, trhem a spotřebiteli ještě akceptovány. Zajímavou návazností a námětem možného dalšího rozvoje tohoto tématu diplomové práce by mohlo být provedení obdobného výzkumu v době účinnosti současné novely zákona číslo 110/1990 Sb. a také zákonů souvisejících, po jeho úplně akceptaci výrobci, trhem i spotřebiteli.

7. Summary

This thesis was conceived with the implementation of a questionnaire survey, where respondents were posed various questions reflecting the issues of the topic. In most cases, respondents were presented with exactly the questions given choices. Selected questions were asked an open form, where respondents could give answers by typing text.

Given the above, it laid down the first hypothesis of this thesis. To determine whether the consumer prefers quality of fermented dairy products and fish before their price. The results of the research, it was found that the most preferred factor when choosing the experience with the product. Price was important for respondents in fourth place of their choosing.Based on these results, it was found that consumers prefer the quality of fermented milk products and fish before their price. The first hypothesis was thus confirmed.

In terms of exploring consumer decision buying these food products was also important to determine whether the presented information on the packaging of fermented dairy products and fish important to consumers when deciding on their purchase. This has been identified as the second hypothesis thesis. Analyzing the data outputs of questions 7 and 8, it was found that the reported information on the packaging of fermented dairy products and fish are important when deciding on their purchase. The second hypothesis was thus confirmed.

In connection with the process subject was determined also a major goal of this work. Determine whether the information provided on the packaging of fermented dairy products and fish meat for consumers sufficient. On the basis of this research was found to conclude that the information provided on the packaging of fermented milk productsand the fish are sufficient for consumers.

To the extent consumer preferences were determined stopover whether consumers prefer domestic manufacturers fermented milk products from foreign. This objective was reflected in research because of the current trend in favor of domestic producers from foreign. Based on the results we can say that the consumer prefers domestic producers of fermented milk products from foreign.

The development of the previous sub-goals, which concerned fermented milk products, was set next stopover defining the origin of the fish that the consumer

prefers. The results of the analysis showed that freshwater fish have the least at the consumer's preference in choosing this stopover was not filled. Summarizing the evaluation of hypotheses and objectives of this study, it was found that the consumer prefers quality of fermented dairy products and fish before their price. Information given on the packaging of fermented dairy products and fish are important for consumers when deciding on their purchase. It was also found that the information provided on the packaging of fermented dairy products and fish meat are sufficient for consumers. However it must be added that a third of respondents require further supplementing the information given above all in relation to the origin of the raw materials required for production, the origin of products and the processor also processes for their preparation. It was also found that consumers prefer domestic manufacturers fermented milk products from foreign. For fish, it was found that most respondents do not have a strong preference for marine or freshwater fish. If so, they prefer freshwater fish of the sea front.

The issue of food product quality and its effect on consumption is very wide and this thesis is not nearly describe all aspects, which weighs on the topic. However, there are important factors mentioned, which play in selecting the food product a significant role. These factors may also outlining possible further development of research in this area or related issues. The research was conducted for the validity and effectiveness of the Act No. 110/1997 Coll. on foodstuffs and tobacco products. Since 1. 1. But 2015 came into force the amendment of certain related acts, that respond to consumer demands for a long-term marketing data on the packaging of food products. Its various parts, however, enter into force gradually, when at the completion of this thesis still largely not be producers, market and consumers still accepted. An interesting theme of continuity and potential for further development of this thesis topic could be making a similar research during the term of the current amendment to Act No. 110/1990 Coll. and related laws, after his very acceptance manufacturers, market and consumers.

8. Literární přehled

Literatura:

- BLECHARZ, P. *Základy moderního řízení kvality*. 1. vyd. Praha: Ekopress, 2011. 122 s. ISBN 978-80-86929-75-0.
- BUKOVINSZKY, T. *The good, the bad and the plenty: interactive effects of food quality.* PloS one, 2012. **E-ISSN:** 1932-6203.
- BULKOVÁ, V. *Nauka o poživatinách*. Vyd. 1. Brno: Institut pro další vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví, 1999. ISBN 80-7013-293-0.
- BUSHER, N. *From needles to pattern in food quality determination.* Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014. **ISSN:** 0022-5142.
- EUROPEAN COMMISSION. *Food : from farm to fork statistics*. Luxemburg : Publications Office of the European Union, 2011. **ISBN** 9789279202391.
- GAJDŮŠEK, S. *Mlékařství II.* Vyd. 1. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 1998. ISBN 80-7157-342-6.
- KAHL, J., REMBIALKOWSKA, E. *Research on organic food quality needs a system approach.* Journal of the Science of Food and Agriculture, 2014. **ISSN:** 0022-5142.
- MARSH, K., BUGUSU, B. *Food Packaging-Roles, Materials, and Environmental Issues.* Journal of Food Science. 2007, roč. 72, č. 3. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2007.00301.x
- MICHALOVÁ, I. *Značky a informace na potravinách.* 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, c2006, 44 s. Průvodce spotřebitele. ISBN 80-239-6652-9.
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin
- NENADÁL, J. *Měření v systémech managementu jakosti.* 2. dopl. vyd. Praha: Managementress, 2004. 335 s. ISBN 80-7261-110-0.
- NENADÁL, J. *Moderní management jakosti :principy, postupy, metody*. Vyd. 1. Praha: Management Press, 2008. 377 s. ISBN 978-80-7261-186-7.

- RONG, A., AKKERMAN, R., GRUNOW, M. *An optimization approach for managing fresh food quality throughout the supply chain. I*nternational Journal of Production Economics, 2011. **ISSN:** 0925-5273.
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2003/89/ES ze dne 10. listopadu 2003, kterou se mění směrnice 2000/13/ES, pokud jde o uvádění složek přítomných v potravinách.
- Směrnice 2008/5/ES o povinném uvádění jiných údajů
- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy
- SUCHÁNEK, P., SEDLÁČEK, M., ŠPALEK, J., ŠTAMFESTOVÁ, P. *Kvalita jako faktor konkurenceschopnosti podniku*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2011. 132 s. Neuveden. ISBN 978-80-210-5688-6
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů
- YEUNG, M. *ADSA Foundation Scholar Award: Trends in culture-independent methods for assessing dairy food quality and safety: Emerging metagenomic tools.* Journal of Dairy Science [Peer Reviewed Journal], 2009. **ISSN:** 0022-0302.
- Zákon č. 40/2009 Sb., Trestní zákoník ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997, o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 146/2002 Sb, o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 513/1991 Sb., Obchodní zákoník ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů.
- Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele ve znění pozdějších předpisů

Internetové zdroje:

- Tiskové zprávy [online]. Česká zemědělská a potravinářská inspekce, 2012 [cit. 2014-02-9]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/lstDoc.aspx?nid=11913>

- Metodika pro udělování značky Regionální potravina [online]. Praha, 25.2.2013. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/file/150270/Metodika_2014.pdf
- Obecné podmínky pro udělení ocenění CHUTNÁ HEZKY Jihočesky [Online]. České Budějovice, 2015. [cit. 2015-10-3]. Dostupný z: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/soutez/pravidla-2015
- Nařízení vlády č. 242/2004 Sb., o podmínkách provádění opatření na podporu rozvoje mimoprodukčních funkcí zemědělství spočívajících v ochraně složek životního prostředí (o provádění agroenvironmentálních opatření) Příl.1[Online].. Praha, 2014. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/hnojiva/legislativa/legislativa-cr/100048806.html
- Tkáčiková, J. Bezpečnost potravin [Online]. 2007. 233 str. Disertační práce. Masarykova Univerzita, Právnická fakulta. Školitel Ivana Průchová. [cit. 2014-02-9] Dostupné také z ISMU: http://is.muni.cz/th/14747/pravf_d/Disertacefinal.txt
- Biopotraviny a bioprodukty - co vlastně jsou? [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://www.bio-potraviny.cz/
- Správná hygienická praxe [Online].Praha. [cit. 2014-02-9]. Dostupný z: http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/hygienicky-balicek/spravna-hygienicka-praxe/
- Pravidla pro udělování národní značky KLASA[Online]. Praha, 1.5.2011 [cit. 2015.02-9]. Dostupný z: http://www.eklasa.cz/filespace/content/pravidla_pro_udelovani_narodni_znacky_KLASA.pdf
- Hygiena potravin dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin [Online]. Praha, 2010 [cit. 2014-02-9]. Dostupné z: <http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm>

9. Přílohy

1) Logo produktu ekologického zemědělství
2) Logo produktu Chutná hezky. Jihočesky
3) Logo produktu Klasa
4) Logo produktu Regionální potravina
5) Dotazník

Příloha č. 1 Logo produktu ekologického zemědělství. Zdroj: http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/loga-a-znaceni/

Příloha č. 2 Logo produktu Chutná hezky. Jihočesky. Zdroj: http://www.chutnahezkyjihocesky.cz/

Příloha č. 3 Logo produktu Klasa. Zdroj: http://www.szif.cz/cs/marketingova-podpora-trhu/klasa

Příloha č. 4 Logo produktu Regionální potravina. Zdroj: http://www.szif.cz/cs/regionalni-potravina

Příloha č. 5

Dotazník

1. **Pohlaví**

a) Muž
b) Žena

2. **Věk**

a) 0 - 20 let
b) 20 – 30 let
c) 30 – 50
d) 50 – 60
e) 60 a více let

3. **Velikost obce, ve které současně žijete**

a) Do 1.000 obyvatel
b) 1.001 – 10.000 obyvatel
c) 10.001 – 50.000 obyvatel
d) 50.001 – 100.000 obyvatel
e) 100.001 a více obyvatel

4. **Nejvyšší dosažené vzdělání**

a) Základní
b) Učňovské
c) Středoškolské
d) Vysokoškolské

5. **Příjem**

a) Do 10.000 Kč
b) 10.001 – 15.000 Kč
c) 15.001 – 20.000 Kč
d) 20.001 – 25.000 Kč
e) 25.001 – 30.000 Kč
f) 30.001 – 50.000 Kč
g) 50.001 a více

6. **Které faktory při výběru zakysaných mléčných výrobků a rybího masa upřednostňujete (možno vybrat více možností)**

a) Cena
b) Výrobce
c) Zkušenost s daným výrobkem
d) Doporučení známých
e) Vzhled obalu
f) Reklama
g) Minimalizace zatížení prostředí
h) Označení země původu (CZ, PL, D…)

7. **Čtete údaje o složení zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich nákupem**

a) Ano
b) Ne
c) Občas

8. **Kontrolujete datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před jejich nákupem?**

a) Ano
b) Ne
c) Občas

9. **Kterou informaci uvedenou na obalu zakysaných mléčných výrobků a rybího masa před nákupem upřednostňujete (možno zvolit více možností)**

a) Obsah energie
b) Obsah tuku
c) Obsah přídatných látek (tzv. éčka)
d) Obsah cukru
e) Obsah soli
f) Bez obsahu lepku
g) Jiné…

10. **Jsou pro Vás údaje o složení a spotřebě uvedené na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa dostatečné**

a) Ano
b) Ne

11. <u>Které údaje na obalech zakysaných mléčných výrobků a rybího masa jsou pro Vás neupotřebitelné (možno označit více možností)</u>

a) Složení výrobku
b) Obsah přídatných látek (tzv. éčka)
c) Obsah cukru
d) Obsah soli
e) Pokyny k uskladnění
f) Pokyny ke spotřebě
g) Žádný

12. <u>Které údaje na výrobku byste uvítali</u>

Text

13. <u>Nakupujete na trhu</u>

a) Ano
b) Ne

14. <u>Které označení potravinářských výrobků ve vztahu ke kvalitě nebo způsobu výroby znáte (možno zvolit více možností)</u>

a) Klasa
b) Chutná hezky. Jihočesky
c) Regionální potravina
d) Bio potraviny

15. <u>Kterého výrobce zakysaných mléčných výrobků upřednostňujete</u>

a) Tuzemské
b) Zahraniční

16. <u>Které z uvedených zakysaných mléčných výrobků nakupujete nejčastěji (myší přetáhněte otázku na pozici dle Vámi preferovaného pořadí)</u>

a) Jogurty
b) Jogurtové nápoje
c) Zakysaná smetana
d) Zákys
e) Kefír

17. <u>Při výběru potravinářských výrobků z rybího masa upřednostňujete ryby</u>

a) Sladkovodní
b) Mořské
c) Je mi to jedno

18. <u>Které z uvedených výrobků z rybího masa kupujete nejčastěji (myší přetáhněte otázku na pozici dle Vámi preferovaného pořadí)</u>

a) Čerstvé
b) Mražené
c) Nakládané
d) Konzervované
e) Sušené
f) Polotovary