

Proč jíst kvalitní potraviny

V uplynulém týdnu vstoupila v platnost novela zákona o potravinách a tabákových výrobcích, která při svém schvalování vyvolala poměrně ostré diskuse, zejména v souvislosti s povinným zvýšením podílu českých potravin na pultech našich obchodů.

Vyrobena podle České cechovní normy je k dnešnímu dni 1858 výrobků 194 společnostmi

Ačkoliv Potravinářská komora ČR s povinným podílem prodaných potravin nesouhlasila, v žádném případě to neznamená, že jí nezáleží na zvyšování soběstačnosti, větším podílu českých potravin na pultech obchodů a na prosperitě domácích výrobců. Jaké jsou tedy nástroje na podporu českých potravin? A rozhoduje kvalita? Aktuální situaci v Česku nám přibližuje Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory ČR.

■ Kolik procent českých potravin tedy vlastně v řetězcích najdeme?

Samy řetězce uvádějí okolo 50–60 % českých potravin, některé i více až 70 %, některé o trochu méně. Ale přesnější čísla neznáme. Není totiž jasná metodika, podle které bychom tento údaj zjišťovali. Podíl českých potravin na pultech řetězců se totiž dá počítat orientačně buď podle původu/sídla dodavatele, což ale nemá dostatečnou vypovídací schopnost, nebo podle původu/sídla výrobce, nebo podle původu surovin použitých při výrobě potraviny. A v tomto případě záleží i na definici, podle které bychom údaje shromažďovali, tzn. kolik procent surovin by muselo být českých. V tomto případě už by to museli pro prodejce počítat přímo výrobci.

■ Jak tedy poznáme české potraviny?

Česká potravina je podle zákona taková potravina, která je ze 100 % z českých surovin a vyrobili ji v České republice. Označení česká potravina může nést i zpracovaná potravina, jejichž 75 % složek použitých při výrobě pochází z Česka a podstatná část jejího zpracování se udála rovněž v ČR. Takže abychom to shrnuli, jednosložkové produkty, jako je maso, mléko, vejce, zelenina, musí 100% pocházet z území ČR. Ke zpřesnění nově došlo pouze u masa, kdy se musí zároveň jednat o zvířata narozená a chovaná u nás.

U potravin vyrobených z více složek musí být 75 % surovin českých. Tento podíl určuje, aby potravina mohla být nazývána „česká“, a zároveň neomezuje použití surovin, které v ČR nerostou, například exotické druhy koření.

■ A hledá spotřebitel kvalitní potraviny?

Ano, určitě je zcela zřejmý trend poptávky po kvalitních a českých potravinách. A dokládají to i průzkumy. Zatímco



Ing. Dana Večeřová, prezidentka Potravinářské komory České republiky.

řed 10 lety hrála hlavní roli cena, dnes si spotřebitelé potrpí také na kvalitu a čerstvost. Většina lidí si pak spojuje kvalitu potravin se značkami kvality, což je rozhodně dobře. Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) potvrdila vysokou kvalitu výrobků označených značkami kvality či původu, kdy nález nevyhovujících potravin v této kategorii je za rok 2020 na úrovni jeden záchyt ze 186 kontrol. Inspektoři SZPI pravidelně kontrolují potraviny oceněné značkou kvality už 18 let a výsledky kontrol stabilně potvrzují nejvyšší jakost hodnocených tuzemských potravin.

■ Jak si tedy máme kvalitní potraviny představit?

Rečeno odborně, kvalita je skupina charakteristik, které jsou přijatelné pro spotřebitele. Obvykle zahrnují vzhled, strukturu, chuť, legislativní parametry, včetně značení na obalech, hygienické požadavky na zpracování potravin, které zahrnují celý výrobní proces, apod.

Potravinářská komora ČR připravila v roce 2015 systém nadstandardních kvalitativních parametrů, kterými se daná potravina liší od jiných srovnatel-

ných potravin uváděných na trh. Jedná se o systém českých cechovních norem. Tento koncept navrhovali sami výrobci potravin a nápojí, kteří tak reagovali na dlouhodobé připomínky spotřebitelů i odborné veřejnosti na neexistenci standardů kvality. V roce 2017 byl tento systém zařazen na seznam dobrovolných národních značek kvality.

■ Takže v Česku chybí legislativa, která zaručuje standardy kvality?

Ne, to určitě ne. Máme zákon o potravinách a tabákových výrobcích, který stanovuje přesné povinnosti podnikatelů při výrobě potravin a tabákových výrobků a jejich uvádění do oběhu a upravuje státní dozor nad dodržováním těchto povinností. A na něj navazující vyhlášky, které upravují parametry té které komodity, například nápoje, masných výrobků, pekařských výrobků apod.

Nicméně po zrušení závaznosti československých státních norem vzniklo faktické legislativní vakuum, které bylo kompenzováno legislativou po roce 1997 jen z části. Československé státní normy (ČSN) vznikly v roce 1964, od roku 1991 však již nejsou závazné.

Vznikl tak prostor pro nepoctivé výrobce, a zejména dovozce, nebo prostě jen pro ty, kteří nevydrželi trvalý tlak obchodních řetězců na nesmyslné snižování ceny a začali pomalu měnit složení potravin tak, že nakonec zdevastovali pojem kvality potravin v naší zemi. Systém českých cechovních norem proto nabízí řešení, které jednoznačně definuje kvalitativní požadavky pro široké portfolio potravin a usnadní tak orientaci spotřebiteli.

■ Kolika výrobků se systémem českých cechovních norem týká?

V databázi schválených výrobků, které se mohou pyšnit logem Vyrobena podle České cechovní normy, je k dnešnímu dni 1858 výrobků 194 společnostmi. Počet schválených norem je 287. Oproti roku 2019 přibyla například komodita škarob, došlo k velkému nárůstu norem v rámci masa a masných výrobků, pekařských výrobků a krmiv.

V tuto chvíli evidujeme 17 komodit, nejsou pokryty pouze komodity týkající se čerstvého ovoce a zeleniny, s výjimkou brambor, a chybí i komodita Zpracované ovoce a zelenina, například kompoty, ovocné ná-

Ing. Dana Večeřová je absolventkou Mendelovy univerzity v Brně, pracovala ve výzkumném ústavu, ale i jako redaktorka a šéfredaktorka v odborných zemědělských titulech. V rámci své profesní kariéry se věnovala komunikaci a marketingu nejprve na Ministerstvu zemědělství ČR, poté v Agrární komoře ČR a Potravinářské komoře ČR. Prezidentkou Potravinářské komory České republiky se stala v roce 2019.

poje, 100% ovocné a zeleninové štávy apod. Také chybí např. koření, snídaňové cereálie, ve větší míře cukrovinky. Projekt české cechovní normy je velmi úspěšný, zájem výrobců je velký, rozšiřujeme jak počet komodit, tak jednotlivých výrobků. V letošním roce vstupují do projektu chovatelé prasat a další výrobci krmiv, což nám umožní označovat českou cechovní normou celou vertikálu – tedy od krmiva až po vepřové maso na pultě.

České cechovní normy jsou veřejně dostupné na oficiálních webových stránkách www.cechovninormy.cz.

Výhodou lokálního ovoce a zeleniny je i sezónnost, lze je mít nejen čerstvé, ale hlavně zralé

■ Co dalšího pro spotřebitele tedy novela přináší?

Novela přináší zákaz prodeje tzv. potravin dvojí kvality. V minulosti totiž potraviny, které se zdály na první pohled totožné, při bližším pohledu na složení obsahovaly rozdíly, a to jak v množství hlavních složek potraviny, tak i v jejich kvalitě. Jistě si všichni pamatujeme na Luncheon meat z drubežního separátu nebo jahodový džem s 80% podílem jablek. Potravinny s odlišnými vlastnostmi tedy již nesmějí být spotřebiteli prezentovány jako stejné, a to pod pokutou až do výše 50 milionů korun. Zákaz bude kontrolovat SZPI. Dalšími novinkami, které jsou určitě velkým přínosem pro české regionální výrobce, je možnost jejich upřednostnění při dodávkách potravin do škol, úřadů, nemocnic.

■ Jakým způsobem tedy podporovat české zemědělství a potravináře?

Inspirojme se v zahraničí. V tuto chvíli navrhuje ze-

jměna dále pracovat na cílených dotačních programech zaměřených na citlivé komodity, jejich zpracování, skladování a balení, zvyšovat efektivitu výroby a zpracování, snižovat byrokratickou zátěž, realizovat intenzivní marketingové kampaně a systematicky vzdělávat spotřebitele. Všechna tato doporučení jsme již publikovali v dopise poslancům Parlamentu ČR před hlasováním o novele zákona o potravinách a tabákových výrobcích.

■ Proč je důležité preferovat české lokální potraviny?

Důvodů, proč kupovat místní potraviny, lze najít spoustu. Ať již vybereme hledisko ekologické, ekonomické, politické, nutriční, nebo sociální. Nezanedbatelnou výhodou konzumace lokálních potravin je sezónnost, potraviny tak můžeme konzumovat nejen čerstvé, ale hlavně zralé. Ovoce a zelenina, které dovážíme, mnohdy z velké dálky, jsou vesměs sklizeny nezralé a po cestě postupně dozrávají, což není vždy ideální. Jak vyplývá například z průzkumu Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR, čeští spotřebitelé jsou přesvědčeni, že lokální potraviny mají lepší chuťové a nutriční vlastnosti. Díky podpoře českých potravin podporujeme zaměstnanost v konkrétním regionu a trvalost a rozmanitost nabídky např. ovoce a zeleniny.

V současné době je velmi populární mít „vlastního“ pekaře, řezníka či pěstitele brambor. Spotřebitelé mají v oblíbenosti i farmářské trhy, jejichž popularita každým rokem vzrůstá. Nicméně je potřeba dát si pozor na hygienické podmínky prodeje, chlazení u masných výrobků a další parametry, které mohou ovlivnit kvalitu výrobků. Ale i v řadě obchodních řetězců lze najít potraviny od regionálních výrobců, stejně tak i větších českých výrobců, které jsou vyrobeny zde a z českých surovin.

■ Zvýšil se u spotřebitelů v souvislosti s onemocněním covid-19 zájem o vlastní zdraví?

Určitě ano. Vliv jídelníčku na naše zdraví je nesporný. Potraviny, které denně konzumujeme, mají vliv nejen na fyzickou stránku, ale i na psychickou pohodu. Skladba stravy a její množství musí odpovídat potřebám organismu a momentálnímu zdravotnímu stavu. Člověk by měl přemýšlet nad tím, jaké potraviny, v jakém množství a v jakou denní dobu přijímá.

Spotřebitelé se dnes více zajímají o to, jaké potraviny kupují, a vracejí se k tradičním surovinám a postupům. Více si všímají údajů na obalech potravin a k výběru kvalitních potravin jim pomáhají i naše značky kvality.

Stranu připravila Helena Kavanová



Fotografie: PK ČR (2)

Partnerem stránky je

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Český výrobek GARANTOVÁNO Potravinářskou komorou ČR

VYROBENO PODLE ČESKÉ CECHOVNÍ NORMY

Česká technologická platforma pro potraviny