



## JAKOST POTRAVINÁŘSKÝCH PRODUKTŮ, ZNAČKY KVALITY A REGIONÁLNÍ PRODUKTY



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



Dolní Kounice

### Osnova přednášky:

- 1) Politika kvality
- 2) Potravinářský průmysl v ČR
- 3) Jakost, SOT
- 4) Chráněná označení
- 5) Jakost potravin + kvalita a její hodnocení



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

## Politika kvality – obsah přednášky

- Potravinářská výroba
- Vymezení pojmu kvality/jakosti
- Legislativní požadavky ČR – jakost
- Legislativní požadavky EU – jakost (obchodní normy)
- Politika kvality/schéματα kvality EU
- Schémata kvality ČR
- KLASA
- Regionální potravina
- Krajské značky kvality



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí



## Potravinářský průmysl

- 2% HDP v EU (600 mld. EUR)
- 16% výdajů domácností
- 22% výroba a zpracování masa
- 16% výroba a zpracování obilovin
- 16% výroba nápojů
- 15% výroba a zpracování mléka



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

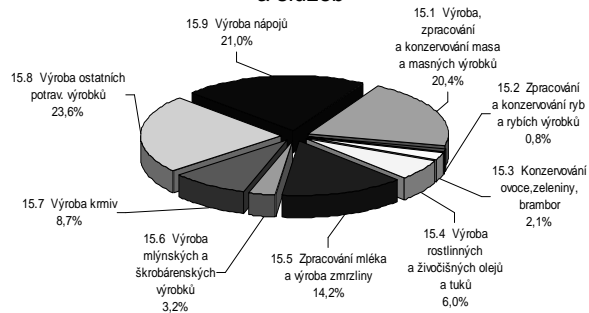


## Potravinářský průmysl

Výrobní obory, resp. jejich skupiny podle systému OKEČ:

- 15.1 – výroba, zpracování a konzervování masa a masných výrobků,
- 15.2 – zpracování a konzervování ryb a rybích výrobků,
- 15.3 – zpracování a konzervování ovoce, zeleniny a brambor,
- 15.4 – výroba rostlinných a živočišných olejů a tuků,
- 15.5 – zpracování mléka, výroba mlékařenských výrobků a zmrzliny,
- 15.6 – výroba mlýnských a škrobářenských výrobků,
- 15.7 – výroba krmiv,
- 15.8 – výroba ostatních potravinářských výrobků,
- 15.9 – výroba nápojů.

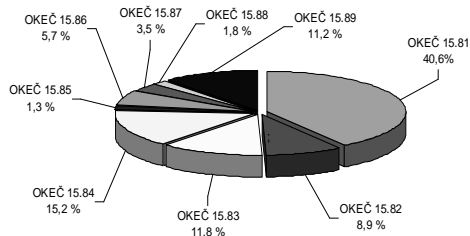
## Podíly oborů na tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb



### 15.8 – Výroba ostatních potravinářských výrobků

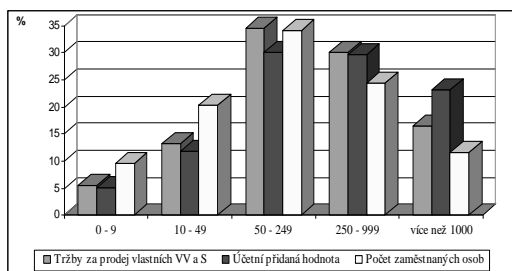
- 15.81 – výroba pečárenských výrobků a cukrářských výrobků,
- 15.82 – výroba trvanlivých pečárenských výrobků,
- 15.83 – výroba cukru (přírodního),
- 15.84 – výroba kakaa, čokolády a cukrovinek,
- 15.85 – výroba těstovin,
- 15.86 – výroba čaje a kávy,
- 15.87 – výroba koření a aromatických výtahů,
- 15.88 – výroba homogenizovaných potravinářských přípravků a dietních potravin,
- 15.89 – výroba ostatních potravinářských výrobků jinde neuvedených.

### Podíl výroby na tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb – ostatní potravinářské výrobky

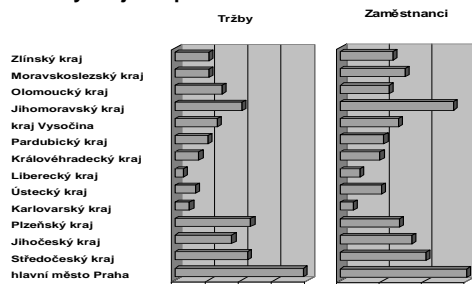


Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropská investice do venkovských oblastí

### Podíly velikostních skupin organizací na produkčních charakteristikách



### Podíly krajů na produkčních charakteristikách



### Vývoj zahraničního obchodu s výrobky v b.c. v letech 2000 - 2008

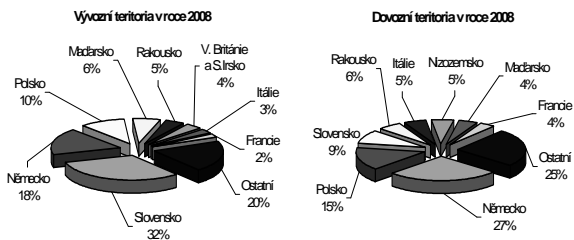
Vývoz celkem (mil. Kč)									
SKP	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
SKP 15.1	2 815,4	3 905,6	3 547,2	3 068,8	4 226,5	4 903,1	5 405,8	6 547,0	7 583,8
SKP 15.2	189,4	247,8	211,1	236,2	360,2	518,4	582,2	661,2	766,0
SKP 15.3	1 684,3	1 756,9	1 592,3	1 750,4	2 056,2	2 359,0	2 734,9	3 001,5	2 676,3
SKP 15.4	2 185,7	2 418,7	1 696,6	1 560,2	1 682,2	2 733,9	3 245,0	4 179,4	4 607,9
SKP 15.5	6 731,8	7 800,7	5 407,2	5 952,1	8 068,3	10 435,5	12 043,4	15 103,8	14 207,0
SKP 15.6	1 256,5	1 147,1	1 070,8	1 056,2	1 258,9	1 472,0	1 868,7	2 201,2	2 502,1
SKP 15.7	511,2	854,1	819,0	829,4	1 161,6	1 708,5	1 908,7	2 448,9	3 171,2
SKP 15.8	10 001,6	12 467,4	12 657,7	15 026,5	19 973,3	21 986,9	21 198,3	22 710,3	25 864,1
SKP 15.9	6 953,3	7 146,7	7 400,5	7 415,6	8 782,7	8 935,4	10 055,9	12 213,6	12 787,8
<b>SKP 15</b>	<b>32 329,3</b>	<b>37 744,9</b>	<b>34 402,3</b>	<b>36 895,5</b>	<b>47 569,9</b>	<b>55 052,7</b>	<b>59 043,0</b>	<b>69 066,8</b>	<b>74 166,0</b>
meziroční index	x	116,8	91,1	107,2	128,9	115,7	107,2	117,0	107,4

Dovoz celkem (mil. Kč)									
SKP	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
SKP 15.1	4 575,9	4 631,8	4 980,6	5 724,1	9 583,7	12 631,8	14 164,6	16 900,3	18 139,8
SKP 15.2	2 705,6	3 160,3	2 810,6	2 556,7	2 667,2	3 001,9	3 124,3	3 393,6	3 488,9
SKP 15.3	4 534,7	4 587,4	4 908,9	5 294,4	5 823,4	6 149,7	7 386,1	8 482,2	8 284,7
SKP 15.4	6 111,5	7 088,7	7 038,0	7 360,3	8 029,0	7 233,9	7 592,6	7 412,8	9 481,6
SKP 15.5	2 736,8	3 135,5	3 655,4	4 167,3	5 531,1	7 245,1	8 304,6	10 382,7	9 748,4
SKP 15.6	2 244,0	1 998,3	2 175,3	2 084,2	2 773,4	2 881,1	3 435,3	4 273,7	3 920,8
SKP 15.7	1 991,8	2 234,7	2 327,1	2 291,2	3 083,3	3 077,7	3 123,8	3 613,3	4 020,8
SKP 15.8	15 767,5	16 835,5	16 101,4	17 955,1	21 183,6	23 915,5	25 260,0	30 141,1	31 027,4
SKP 15.9	3 542,4	3 972,8	4 108,1	4 806,6	6 697,9	7 222,8	8 010,3	9 540,0	9 786,1
<b>SKP 15</b>	<b>44 210,1</b>	<b>47 645,0</b>	<b>48 105,4</b>	<b>52 240,1</b>	<b>65 372,6</b>	<b>73 359,5</b>	<b>80 401,6</b>	<b>94 139,7</b>	<b>97 898,5</b>
meziroční index	x	107,8	101,0	108,6	125,1	112,2	109,6	117,1	104,0

**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**

Saldo (mil. Kč)									
SKP	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
SKP 15.1	-1 760,5	-726,2	-1 433,4	-2 655,3	-5 357,2	-7 728,7	-8 758,8	-10 353,3	-10 556,0
SKP 15.2	-2 516,2	-2 912,5	-2 599,5	-2 320,5	-2 307,0	-2 483,5	-2 542,1	-2 732,4	-2 722,9
SKP 15.3	-2 850,4	-2 830,5	-3 316,6	-3 544,0	-3 767,2	-3 790,7	-4 651,2	-5 480,7	-5 608,4
SKP 15.4	-3 925,8	-4 670,0	-5 341,4	-5 800,1	-6 346,8	-4 500,0	-4 347,6	-3 233,4	-4 873,7
SKP 15.5	3 995,0	4 665,2	1 751,8	1 784,8	2 537,2	3 190,4	3 738,8	4 721,1	4 458,6
SKP 15.6	-987,5	-851,2	-1 104,5	-1 028,0	-1 514,5	-1 409,1	-1 566,6	-2 072,5	-1 418,7
SKP 15.7	-1 480,6	-1 380,6	-1 508,1	-1 461,8	-1 921,7	-1 369,2	-1 215,1	-1 164,4	-849,6
SKP 15.8	-5 765,9	-4 368,1	-3 443,7	-2 928,6	-1 210,3	-1 928,6	-4 061,7	-7 430,8	-5 163,3
SKP 15.9	3 410,9	3 173,9	3 292,4	2 609,0	2 084,8	1 712,6	2 045,6	2 673,6	3 001,7
SKP 15	-11 880,8	-9 900,1	-13 703,1	-15 344,6	-17 802,7	-18 306,8	-21 358,6	-25 072,9	-23 732,5

**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**



**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**

## Národní dotace pro potravinářské podniky

### Dotiční program 13

- Podpora zpracování zemědělských produktů
- zvýšení kvality zpracování zemědělských produktů a zlepšení hygienických podmínek zabezpečením transferu nových technologií a inovací do zpracování zemědělských produktů.

**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**

### Přehled čerpání DT - 13 podpora zpracování zemědělských produktů

Rok	Požadováno			Čerpáno			% dotace
	Počet žádostí	Náklad mil. Kč	dotace mil. Kč	počet	náklad mil. Kč	dotace mil. Kč	
2005	135	835	344	115	585	209,993	35,888
2006	144	950	380	121	631	243,948	39,589
2007	239	1 750	700	215	1 201	309,994	25,812
2008	51	780	312	47	578	230,704	40,000
2009	49	1090	273	42	630	157,560	25,000
<b>Celkem</b>				<b>540</b>	<b>3625</b>	<b>1 052,200</b>	

**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**

## Program rozvoje venkova

### Opatření I.I.3

- Přidávání hodnoty zemědělským a potravinářským produktům
- Regionální odbory SZIF
- Termín podání žádostí – [www.mze.cz](http://www.mze.cz)

**Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty**

## Jakost – legislativní rámec

- Zákon č. 110/1997 Sb.
- soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů potravin, jejichž limity jsou stanoveny zákony a prováděcími vyhláškami

## Jakost

- Hygienická
- Nutriční
- Senzorická
- Technologická
- Užitná
- Informační



## Jakost – hygienická

- Ukazatel rozhodující o použitelnosti nebo nepoužitelnosti potravin (zdravotně nezávadná/bezpečná)
- Mezní hodnoty chemických, fyzikálních a mikrobiologických rizik
- nařízení EU + prováděcí vyhlášky



## Jakost - nutriční

- Ukazatel, který udává, jak potravin odpovídá nutričním požadavkům
- Kriteria jsou výživová doporučení na různých úrovních (výživové trendy, výživové doporučené dávky, doporučené denní dávky)



## Jakost - technologická

- Ukazatel pro výrobce, ovlivňující zpracovatelské náklady
- Aspekt **účinné látky** (získání látky jako hl. produktu) a **zpracovatelnost** (schopnost suroviny být zpracována, schopnost vyrobit výrobek s požadovanými vlastnostmi)



## Jakost - senzorická

- Ukazatel a kritérium pro spotřebitele
- Ukazatel – chuť, vůně, barva, konzistence, vnější vzhled.



## Jakost - užitná

- Dobrá manipulace s výrobky
- Rychlá a spolehlivá příprava ke konzumaci
- Odpovídající velikost balení ke spotřebě
- Přiměřená trvanlivost, certifikace k životnímu prostředí
- Užitná hodnota dána výrobcem a oceněná zákazníky



## Jakost - informační

- Základní informace – legislativa
- Doplnující informace – výrobce
- způsob informování, širše poskytnutých informací, informace o využití výrobku, ověření a kontrola původu

## Jakost – zákon o potravinách

- Prováděcí vyhlášky k zákonu č. 110/1997 Sb. o potravinách
- pro mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky, pekařské výrobky, nealkoholické nápoje, cukrovinky, ovoce a zeleninu atd.
- specifické národní požadavky

## Společné organizace trhu

- stanovení pravidel pro obchod
- podmínky pro označování
- **jakostní a kvalitativní parametry**
- Nařízení (ES) č. **1234/2007**  
(jednotné nařízení o společné organizaci trhů)  
s vepřovým masem, s vejci, s drůbežím masem, se surovým tabákem, s mlékem a mléčnými výrobky, se skopovým a kozím masem, s obilovinami, s rýží, pro roztírat. tuky

## Prováděcí pravidla – vejce Nařízení (ES) č. 589/2008

- Definice
- **Jakostní znaky pro vejce**
- Podmínky skladování
- Třídění vajec třídy A podle hmotnosti
- Informace na přepravních obalech
- Označování vajec k dodávkám do zahraničí, k dodávaných přímo potravinářskému průmyslu, kód producenta
- Označení na vejcích třídy B
- Označení data minimální trvanlivosti

## Prováděcí pravidla – drůbeží maso Nařízení (ES) č. 543/2008

- Definice jatečně upravených těl drůbeže, dělené drůbeží maso
- Podmínky uvádění na trh
- **Rozdělení tříd jakosti A, B**
- Značení způsobu chovu
- Vymezení záporných hmotnostních odchylek

## Prováděcí pravidla – mléčné výrobky Nařízení č. 760/2008

- Čl. 114 (příloha XII, XIII) nařízení 1234/2007
- Prováděcí pravidla k používání kaseinu a kaseinátů při výrobě sýrů
- Nařízení (ES) č. 445/2007 – normy pro roztíratelné tuky

## Obchodní norma – olivový olej Nařízení č. 1019/2002

- Rozdělení do kategorií – výběrová jakost olivového oleje, panenský olivový olej, olej ze směsí rafinovaného oleje, olej z pokrutin
- Metody získávání olejů
- Organoleptické vlastnosti – vůně, chuť



## Obchodní norma – ovoce a zelenina Nařízení č. 1580/2007

- od 1.7.2009 pro stanovené druhy OZ (celkem 10x) platí zvl. obchodní normy – Příloha I (část B)
- ostatní druhy OZ – všeobecná obchodní norma – Příloha I (část A) (nařízení (ES) č. 1228/2008)
- min. požadavky na jakost, označování, odchylky, balení apod.

## Schéματα kvality potravin EU

- komunikační prvek se spotřebitelem
- garance splnění definovaných kvalitativních parametrů u výrobků či výrobních procesů
- princip dobrovolnosti



## Schéματα kvality potravin

- ochrana názvů produktů před zneužíváním a napodobováním
- podpora rozmanitosti zemědělské produkce
- důraz na zvláštní povahu produktů



## Schéματα kvality potravin

- první schémata v 30. letech 20. století v Evropě
- 80. léta 20. století – systémový přístup v EU – označování vín
- 1992 – EU vytvořila systém chráněných značek (označení původu)

## Politika kvality EU

- **Nařízení (ES) č. 510/2006** o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin
- **Nařízení Rady (ES) č. 509/2006** o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality

## Nařízení (ES) č. 510/2006

- systém vznikl v EU až v roce 1992 s cílem ochránit názvy kvalitních zemědělských výrobků a potravin, které si získaly věhlas v EU i ve světě
- zeměpisné označení a označení původu
- zápis do rejstříku (cca 1400)
- produkce /zpracování/ příprava probíhající ve vymezené zeměpisné oblasti
- zapojení 3. zemí do procesu registrace

## Nařízení (ES) č. 510/2006

### • Chráněné označení původu (PDO)

- **název regionu, určitého místa** nebo ve výjimečném případě celé země, který se používá **k označení** zemědělského produktu nebo potraviny, **kteřé pocházejí z tohoto regionu**, určitého místa nebo země a jejichž kvalita nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštnostmi zeměpisného prostředí zahrnující přírodní a lidské činitele. **Produkce, zpracování a příprava takového výrobku probíhá výlučně ve vymezené zeměpisné oblasti.** Vyžaduje se tedy úzká vazba na oblast původu a tradici výroby.

## Chráněná označení původu



## Nařízení (ES) č. 510/2006

### • Chráněné zeměpisné označení (PGI)

- je rovněž **název regionu, určitého místa** nebo ve výjimečných případech země, **který se používá k označení** zem. produktu nebo potraviny **z této oblasti pocházející a který má určitou kvalitu**, pověst nebo jinou vlastnost, kterou lze přičíst právě tomuto zeměpisnému původu. **Produkce, zpracování nebo příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.**

## Chráněné zeměpisné označení



## Nařízení (ES) č. 510/2006

### Rozdíl mezi zeměpisných označením a označením původu

Zeměpisné označení: Ve vymezené oblasti musí probíhat **alespoň jedna z fází výroby**, tj. produkce, zpracování nebo příprava

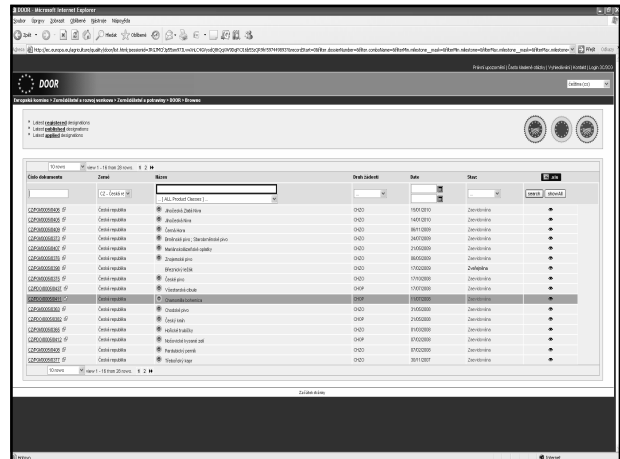
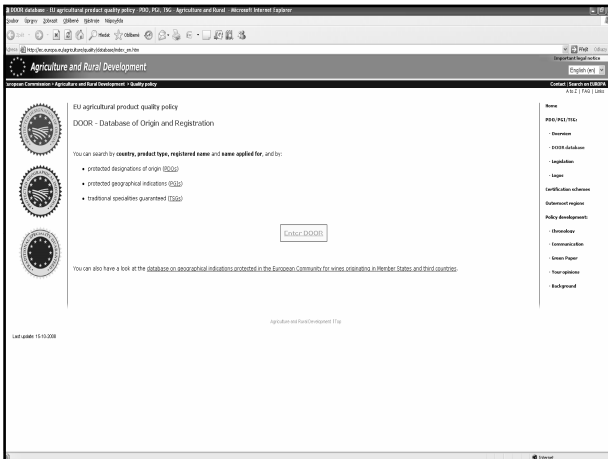
Označení původu: **Všechny fáze výroby, zpracování a příprava** musí probíhat ve vymezené oblasti

## Nařízení (ES) č. 510/2006

- ČR registrováno 24 označení PDO, PGI (Věstník EU)
  - Českobudějovické pivo, Budějovické pivo ochrana, Budějovický měšťanský var, Stramberské uší, Zatecký chmel, Pohořelický kapr, Karlovarský suchar, Hořický trubičky, Lomnické suchary, Třeboňský kapr, Pardubický perník, Nošovické kysané zelí, Český kmín, Chodské pivo, Chamomilla Bohemica, Všestarská cibule, České pivo, Znojenské pivo, Mariánsko-lázeňské oplatky, Brněnské pivo nebo Starobrněnské pivo, Březnický ležák, Černá Hora, Jihočeská Niva, Jihočeská Zlatá Niva
- Zveřejněné, podané žádosti:
  - Karlovarské oplatky, Olomoucké tvarůžky, Karlovarské trojhránky, Chelčicko-Lhenické ovoce

## Databáze DOOR

- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality>
- DOOR



## Nařízení (ES) č. 510/2006

- Žádosti o komunitární ochranu PDO a PGI se podávají na EK (DG AGRI)
- Úřad průmyslového vlastnictví  
A.Čermáka 2a, v Praze 6 – Bubeneč  
[www.upv.cz](http://www.upv.cz)

## Nařízení (ES) č. 510/2006

- Žádost
  1. Název výrobku
  2. Název a adresa žadatele (sdružení výrobců/jediný výrobce), tel., E-mail
  3. Druh produktu – rozumí se skupina výrobků
  4. Specifikace – rozumí se název výrobku
    - Popis
    - Fyzikální a chemické vlastnosti
    - Mikrobiologické vlastnosti
    - Organoleptické či jiné vlastnosti
    - Zeměpisná oblast
    - Důkaz původu



## Nařízení (ES) č. 1898/2006

- kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin
- Proces podávání žádosti
- Formulář žádosti, klasifikace produktů, prohlášení o námitce, reprodukce symbolů, zrušení zápisu atd.

## Nařízení (ES) č. 509/2006

- Cíl - aby nedocházelo k vytváření nerovných podmínek hospodářské soutěže, měl by mít každý producent včetně producentů ze třetí země možnost používat buď **zapsaný název spolu se zvláštním označením** a případně se **symbolem Společenství**, který je přiřazen označení „**zaručená tradiční specialita**“, **nebo zapsaný název jako takový**, pokud zemědělský produkt nebo potravina, kterou produkuje nebo zpracovává, **splňuje požadavky odpovídající specifikace**

## Nařízení (ES) č. 509/2006

- výraz „**tradiční**“ - prokázané používání na trhu Společenství po období, které vykazuje předávání mezi generacemi; toto období by se mělo rovnat časovému úseku obecně připisovanému jedné lidské generaci, tedy nejméně 25 let;
- „**zaručenou tradiční specialitou**“ tradiční zemědělský produkt nebo tradiční potravina, jejíž zvláštní povaha je uznávána Společenstvím, a to zápisem do rejstříku podle tohoto nařízení;

## Nařízení (ES) č. 509/2006

- Aby zemědělský produkt nebo potravina mohly být uvedeny v rejstříku, musí být buď vyprodukovány z **tradičních surovin**, nebo se musí vyznačovat **tradičním složením** nebo **způsobem produkce nebo zpracování**, který odráží tradiční druh produkce nebo zpracování



## Zaručená tradiční specialita



## Nařízení (ES) č. 509/2006

- Žádosti o komunitární ochranu PDO a PGI se podávají na EK (DG AGRI)
- **Ministerstvo zemědělství ČR**  
**Úřad pro potraviny**  
Těšnov 17, Praha 1  
[www.mze.cz](http://www.mze.cz)



## Nařízení (ES) č. 509/2006

- **S výhradou názvu** – takto zapsané výrobky (názvy) by ode dne zveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie nebylo možné označovat tímto názvem, a to ani ve spojení s označením „zaručená tradiční specialita“ se symbolem Společenství, pokud neodpovídají zapsané specifikaci
- **Bez výhrady názvu** - označení produktů (zapsané názvy), které neodpovídají zapsané specifikaci, se nicméně mohou nadále běžně používat, avšak nelze u nich uvádět označení „zaručená tradiční specialita“, ani přiřazený symbol Společenství.



## Nařízení (ES) č. 509/2006

- Český svaz zpracovatelů masa (ČR)
- Slovenský zväz spracovateľov mäsa (SR)  
Společné žádosti o zápis TSG pro vybrané masné výrobky  
**Špekáček, Lovecký salám, Spišské párky  
Liptovský salám**
- Příprava dalších žádostí – Pražská šunka, Pomazánkové máslo



## Nařízení (ES) č. 1216/2007

- kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality
- K zajištění jednotného provádění nařízení (ES) č. 509/2006 – stanovení postupů a vytvoření vzorů pro specifikace produktu, námítky a změny.



## Schémata kvality v ČR

- **Národní politika kvality**  
(NPK) je souhrn metod a nástrojů ovlivňování jakosti výrobků, služeb, činností v rámci národní ekonomiky a služeb veřejné správy, přijatý **usnesením vlády ČR č. 458 ze dne 10. 5. 2000.**  
Cílem programu Národní politiky kvality je vytvořit v České republice prostředí, ve kterém je kvalita přirozenou součástí života společnosti.

## Schémata kvality v ČR

- **Rada kvality ČR**  
Vrcholným poradním, iniciačním a koordinačním orgánem vlády České republiky, zaměřeným na podporu rozvoje managementu a uplatňování Národní politiky kvality v České republice je Rada kvality České republiky.  
Řízením Rady kvality ČR je pověřeno Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR. Statutárními orgány Rady jsou její předseda a místopředseda; sekretariát Rady zajišťují pracovníci MPO - místopředseda Rady kvality ČR a tajemnice Rady.



## Národní politika kvality



## Česká kvalita

- Hlavním cílem programu je vytvořit jednotný systém, který umožní zviditelnit důvěryhodné a nezávislé značky kvality, které jsou založené na objektivním ověřování kvality výrobků nebo služeb třetí stranou a vyloučit značky bez vypovídací schopnosti, které jsou jako informace pro spotřebitele zavádějící.

## Česká kvalita



## KLASA

- Národní značka kvality KLASA slouží spotřebitelům a odběratelům k lepší orientaci při identifikaci produktů a prezentaci jejich kvality v porovnání s konkurenčními potravinami.
- Ministr zemědělství uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům toto prestižní ocenění již od roku 2003. Značka je propůjčována na tři roky a její vlastnictví může být po této lhůtě prodlouženo, ale také může být při zhoršení kvality či porušení podmínek pro její získání odebráno.
- Ocenění národní značkou KLASA již k 1.6.2010 získalo **1318 oceněných výrobků od 226 výrobců**
- Mezi oceňovanými výrobky jsou nejvíce zastoupené masné výrobky (369), mlýnské výrobky (347) a mléčné výrobky (286).

## KLASA



## KLASA

**Program udělování značek kvality je otevřen všem výrobcům potravin, splňujícím následující základní podmínky:**

- **výrobcem** je fyzická nebo právnická osoba.
- s přihláškou předloží technickou dokumentaci k danému výrobku, která bude obsahovat mj. parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, požadavky na základní surovinu, ze které je vyráběn.
- přihlášený výrobek musí splňovat požadavky zákona č. 110/1997 o potravinách a tabákových výrobcích.
- žadatel musí předložit certifikát systému managementu jakosti nebo certifikát systému bezpečnosti potravin,

## KLASA

- výrobek, který je předmětem žádosti o udělení značky KLASA, 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.

## KLASA

- Identifikační údaje
- Laboratorní rozbor
- Fotodokumentace/etiketa výrobku
- Technická dokumentace – název, charakteristika, použité suroviny, technologický postup, fyz. a chemické požadavky, balení, způsob distribuce atd.

## KLASA

- Mezi oceňované výrobky nejsou zařazeny:
  - výrobky, které nemají balení
  - produkty s podílem strojně odděleného masa (separátů)
  - výrobky distribuované pod privátní značkou obchodních řetězců
  - obsahuje-li výrobek náhražky surovin běžně používané v obdobných výrobcích (např. sója místo masa v uzeninách),

## KLASA

- Státní zemědělský a intervenční fond – oddělení marketingu  
[www.szif.cz](http://www.szif.cz)  
[www.ekalsa.cz](http://www.ekalsa.cz)
- Slavnostní předávání certifikátů KLASA (3-4 ročně)



## KLASA

- **Výzkum KLASA** – únor 2009
- **Cíl** - zmapování povědomí o značce KLASA a jejího vlivu na nákupní chování spotřebitelů
- **Cílová skupina** - 100% ženy ve věku 25-55 let



## Výzkum KLASA

- **Nejvyšší spontánní znalost** mezi oceněními kvality si udržuje značka KLASA
- S velkým odstupem následují značky Bio a Czech Made, které jsou respondentkami zmiňovány méně často než v minulých obdobích

## Výzkum KLASA

- V letech 2005 a 2006 zaznamenala značka KLASA obrovský nárůst znalosti/zvětšení image
- V roce 2009 se znalost značky udržuje na nejvyšší úrovni **81%**.

## Výzkum KLASA

- Spotřebitelky nejvíce oceňují existenci zvláštní značky pro kvalitní české potraviny. **Značka KLASA je snadno zapamatovatelná, důvěryhodná a působí česky.**
- **Oproti minulému období** ještě více žen věří tomu, že **výrobky se značkou KLASA jsou kvalitní**, na druhou stranu méně žen souhlasí s tím, že je to vhodné označení pro většinu druhů potravin

## Výzkum KLASA

- Vliv značky KLASA na rozhodování při nákupu: **2/3 oslovených žen připouští, že je značka KLASA ovlivnila při výběru potravin.**
- Zhruba **polovina respondentek** říká, že díky značce KLASA se více zajímá o kvalitu českých potravin, **častěji je kupuje a snaží se vybrat ty, které mají toto označení.**

## Výzkum KLASA

- Polovina žen je ochotna připlatit si za potraviny označené logem KLASA.
- Nejčastěji uvádějí, že jsou ochotny připlatit do 10% ceny výrobku.

## Regionální potravina

- Společný projekt „Regionální potravina“
  - Ministerstvo zemědělství
  - Potravinářská komora ČR
  - Agrární komora ČR
  - Asociace krajů ČR



## Regionální potravina



## Regionální potravina

- Nová značka kvality Regionální potravina
- Kladen důraz především na původ potraviny v daném regionu
- Regionální potravina pro účely tohoto systému je produkt (potravinářský nebo zemědělský výrobek), který je **vyroben v příslušném regionu, pochází zejména z tuzemských surovin a vykazuje nezaměnitelné regionální charakteristiky**

## Regionální potravina

- Metodika pro udělování značky (duben/2010)  
- základní rámec a struktura projektu

Nastavení základních pravidel pro udělování značky, pro činnost hodnotitelské komise, pro vydávání rozhodnutí a podmínky užívání značky Regionální potravina.

- Metodika neřeší otázku financování a záležitosti průmyslově právní ochrany.

## Regionální potravina

- Region – administrativní hranice kraje
- Správcem značky „Regionální potravina“ je MZe.
- Administrátorem značky je na základě souhlasu MZe Krajský úřad ve spolupráci s Potravinářskou a Aгрární komorou.
- Vyhlášovatelem soutěže je Krajská nebo Regionální agrární komora.
- Značku uděluje hejtman příslušného kraje
- Ověřování kvalitativních kritérií – SZPI/SVS

## Regionální potravina

- Výrobky musí být vyrobeny z tradičních surovin v regionu, 70% surovin musí mít původ v ČR.
- Hlavní složka musí být pouze z ČR.
- Kromě těchto požadavků musí výrobek minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky.

## Regionální potravina

- Značka „Regionální potravina“ bude udělována v následujících kategoriích:
- mléko a mléčné výrobky,
- pekařské a cukrářské výrobky,
- masné výrobky,
- alkoholické a nealkoholické nápoje (s výjimkou vína),
- ovoce a zelenina,
- ostatní.

**(balené potraviny)**



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova. Evropská investice do venkovských oblastí

## Regionální potravina

- Značka regionální potravina bude v každém kraji udělena **vítězi výše uvedené kategorie**.
- O vítězi rozhoduje komise, která doporučí hejtmanovi kraje udělit danému výrobku značku Regionální potravina.
- Značka se uděluje na 4 roky.



Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova. Evropská investice do venkovských oblastí

## Regionální potravina

### Žádost

- Přijímání - písemně, osobně, elektronicky
- Identifikační údaje
- Technická dokumentace
- Výpis z Obchodního/Živnostenského rejstříku
- Čestné prohlášení o pravosti předložených údajů
- Předložení konkrétního výrobku v obalu určeném pro spotřebitele

## Regionální potravina

- Výsledky soutěže o značku „Regionální potravina“ jsou vyhlašovány jedenkrát v kalendářním roce, nejpozději však do 15. října daného roku.
- Termíny související s vyhlášením soutěže a se stanovením data příjmu žádostí, případně doplňujících požadavků vyhlašuje a zveřejňuje vyhlašovatel.

## Regionální potravina

### Odejmутí certifikátu

- Změna složení, technologie, charakteru výrobku – (snížení kvality)
- Ukončení výroby
- Nedodržování pravidel
- Uvádění nepravdivých údajů v žádosti
- Závažné zjištění ze strany SZPI/SVS
- Nečestné chování držitele

## Regionální potravina

### Propagační aktivity

- tiskové zprávy o oceněném subjektu, inzerce v tištěných médiích, logo na www stránkách (seznam.cz)
- www.regionálnipotravina.cz
- TV spoty, Radia
- Katalog Regionální potravina – 1x ročně
- Prodejní stánky, ochutnávky
- Využití loga – propagační účely

## Regionální potravina

- [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz)
- Potraviny
- Regionální potraviny
- Informace o projektech na přípravu a realizaci soutěže o značku „Regionální potravina“, Metodika, Logo



## Foodservis, s.r.o.

Počernická 96/272, Praha 10 – Malešice, 108 03.

- Zajištění hodnocení a kontroly projektů soutěže o značku „Regionální potravina“
- Předkládání projektů – realizace soutěží, hodnotící kritérium -cena navrhovaného řešení a kvalita a podrobnost návrhu realizace projektu

## Krajské značky kvality

- Jihočeský kraj - CHUTNÁ HEZKY, Jihočeský
- Středočeský kraj - MLS Pardubického kraje
- Jihomoravský kraj - Potravinářský výrobek Jihomoravského kraje
- Zlínský kraj – Perla Zlínská
- Liberecký kraj - Výrobek Libereckého kraje roku z odvětví potravinářství – zemědělství.
- Ústecký kraj - Nejlepší potravinářský výrobek Ústeckého kraje – kraje Přemysla Oráče
- Olomoucký kraj - Výrobek Olomouckého kraje
- Vysočina - Vysočina – regionální produkt
- Moravskoslezský kraj - Potravinářský výrobek Moravskoslezského kraje
- Královéhradecký kraj – Potravinař a potravina Královéhradeckého kraje
- Středočeský kraj – Potravinářský výrobek středočeského kraje

## Definice

Kvalita produkce – faktor ekonomické úspěšnosti

Faktory ovlivňující úspěšnost prodeje potravin:

- zdravotní nezávadnost
- jakost (především sensorická a nutriční)
- cena

do určité míry funguje vzájemná zástupnost některých faktorů

V rozvinutém světě existuje kvantitativní nasycenost komoditou – zájem výrobců se přesunul do oblasti kvality.

Jakost je soubor vlastností, které má výrobek splňovat pro naplnění funkcí pro které je určen a to při nejnižší nabývací ceně.

Soubor vlastností určující schopnost výrobku uspokojit předpokládané potřeby uživatele.

Poměr mezi skutečnými a požadovanými vlastnostmi výrobku.

## Jakost potravin

Potraviny splňují:

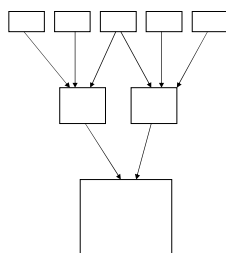
- obecná kritéria jakosti – užité, sensorické vl.
- specifické požadavky – zdravotní nezávadnost, nutriční vl.

**Potraviny nesmí ohrozit lidské zdraví!**

Odvození kvality potravin:

- chemické složení,
- fyzikální vl.,
- aktuální stav biochemických změn,
- rozsah a kvalita mikrobiální kontaminace, atd.

## Celková jakost



**Znaky jakosti**  
jednotlivé vlastnosti (chemické složky, mikrobiální či jiné agens)  
**Charakteristiky jakosti**  
příbuzné znaky jakosti  
**Celková jakost**  
rozdílné posuzování spotřebiteli (odbornost, obliba, preference znaků jakosti,...)

## Okruhy kvality

Kvalita jatečných zvířat

- jatečná výtěžnost

Kvalita jatečně opracovaného těla

- podíl svalových tkání vzhledem k tukovým a dalším tkáním

Kvalita masa

Kvalita výrobků z masa

## Kvalita masa

**Zdravotní nezávadnost**

- mikroorganismy, biotoxiny,
- rezidua antibiotik, pesticidů, těžkých kovů,
- obsah dusitanů,
- oxidační změny tuků.

**Technologické vl.**

- vaznost, textura (konzistence),
- podíl svalové, tukové, pojivové tkáně, plazmatických bílkovin,
- stupeň biochemických změn,
- fyzikálně chemické znaky - pH, barva,
- stabilita tukového podílu vůči oxidaci.

## Kvalita masa

**Výživová hodnota**

- obsah a kvalita bílkovin, tuků, sacharidů,
- vitamínů, minerálních látek,
- využitelnost esenciálních faktorů.

**Senzorické vlastnosti**

- chuť, vůně, barva,
- celkový vzhled,
- mramorování,
- struktura, konzistence, křehkost, šřavnatost.



## Přístupy hodnocení

Mnoho přístupů (erudice navrhovatelů, účel hodnocení)

Senzorické faktory  
Hygienické faktory  
Výživové faktory  
Technologické faktory

pH  
obsah bílkovin  
druh zvířete  
rezidua  
křehkost  
barva  
aroma  
vaznost

chemické složení  
fyzikální vl.  
biochemický stav  
mikrobiální kontaminace  
hygienická hodnota  
kulinární vl.  
výživová hodnota  
technologické vl.  
smyslové vl.

### Moderní pojetí:

ne jen konstatování zjištěné jakosti, ale i její ovlivňování v průběhu výrobního procesu.

## Nutriční hodnota

souhrn obsahu energie a živin a míry jejich využití organismem  
zdroj plnohodnotných bílkovin,  
MK – kys. linolová

Fe, P, Ca, Mg, Zn  
hydrofilních a lipofilních vit. skup. B a A, E  
v nedávné době spotřeba masa = životní úroveň

### nevýhody vysoké spotřeby:

tuky s vysokým podílem nasycených MK (LDL cholesterol – sklerotické účinky 70mg ve 100 g libové svaluiny)  
nežádoucí mikrobiální procesy v TT – biogenní aminy, přebytek purinových bazí, ukládání solí kys. močové

Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty

## Ukazatele nutriční hodnoty

### Obsah metabolizovatelné energie:

1 g bílkovin 38 kJ  
lipidů 18 kJ  
glykogenu

### Obsah bílkovin N \* 6,25

### Obsah čistých svalových bílkovin celkové B – pojivové B

### Nutriční kvalita B

biologický test na krysách, chemické vzorky k AMK v referenční B)

### Obsah čistých B

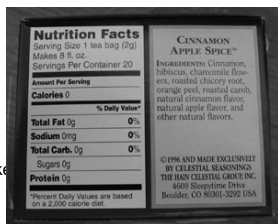
obsah B \* chemické skóre

### Stravitelnost B

hydrolyza proteolytickými enzymy

### Specifická nutriční hodnota

podíl čistých B k tuku



Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty

## Technologické vl.

Dosažení ekonomických předpokladů produkce masných výrobků (výtežnost, sortiment, rentabilita) a konkurence schopných výrobků uplatňujících se na trhu.

- vysoký podíl svalové tkáně
- vysoký podíl celkových bílkovin a plazmatických bílkovin
- schopnost vázat vodu vlastní i přidanou (vaznost)
- normální průběh autolytických změn (vady masa)
- barva typická pro daný druh a jeho anatomickou část
- stabilita tuku vůči oxidaci
- typická chuť a vůně



Jakost potravinářských produktů, značky kvality a regio. produkty

## Historie zpracování masa

- jedno z nejstarších řemesel
- od samých počátků jistý nezávislý dozor – kněží, náboženské rituály

### Židovská tradice a postoje k ochraně zvířat

- zákaz pozřít jakoukoli část zvířete pokud je ještě živé
- zvířeti musí být dopřán odpočinek sedmý den
- matka nesmí být poražena stejný den jako její mládě
- zákaz porazit zvíře mladší 8 dnů
- zákaz svazovat lamu během výprasku
- zvíře má být poraženo s co nejmenším utrpením
- ŠECHITA – rychlé prořznutí krku několika rychlými pohyby speciálním a velmi ostrým nožem na neomračeném zvířeti. Přetnutím se měkké struktury předcházející krční páteři a oddělí se trachea, jícen, 2 vágni nervy, hrdelní tepny, krční žíly.



### Historie zpracování masa

**Řím:**

- preference tučných mas
- ustanovené místo na porážení (před zraky bohů – na fóru) a místo na prodej (tržisté)
- úřednický dohled
- nečisté maso do Tibery (více jak 3 dny staré, uhynulé kusy)
- masné výrobky (incisia, botulí, tomacina)
- Nero r. 59 n.l. – velké mramorové jatky

**Zásahy náboženství**

- papež Zachariáš – povinnost vařit vepřové maso
- prorok Mohamed – zákaz konzumace vepřového, dravé zvěře, krve, uhynulých
- dnes až obecný morální kodex společnosti



## Děkujeme za pozornost !

Asociace pro rozvoj regionů

Rosická 437  
664 82 Říčany u Brna  
[www.asociacerr.cz](http://www.asociacerr.cz)

Zdroje: 1) M. Štěpánek, J. Fialka, T. Kreutzer, Politika kvality, Mze, 2010

