

ZNAČKY KVALITY – DRUHY A VÝZNAM

Pokud chceme dojet či dojít do cíle (nemáme-li náhodou GPS) podle ukazatelů, obecně řečeno značek, stačí nám k tomu znalost čtení. Pokud se chceme orientovat podle značek při nákupu výrobků, čeká nás jako spotřebitele obtížný úkol. V tomto případě se bez bližších znalostí neobejdeme. V loňském únorovém čísle časopisu Pekař cukrář byl publikován článek Kvalita a bezpečnost potravin – značky, loga, tiskoviny a webové portály, který pojednával o způsobech sdělení informací o kvalitě potravin spotřebitelům. Označení značkou kvality či logem je tedy jednou z možností takového sdělení nejen u potravin.

Jaká je současná situace na tuzemském trhu, co se značek kvality týká? Jedním slovem řečeno složitá. I když osvěta ohledně výběru kvalitních výrobků podle ocenění a značek určitým způsobem probíhá, domnívám se, že pro nezavázaného spotřebitele je velice obtížné se v této problematice díky obecnému „přeznačkování“ orientovat. Pokud začne pátrat po informacích, může na internetu dohledat množství webových stránek, v jejichž názvu se slova „český“ či „kvalita“ vyskytuje a které různým způsobem výrobky propagují, samozřejmě důvěryhodnost obsahu je rozdílná. Snaha o oficiální podporu kvalitních českých výrobků spadá do roku 1993 (od roku 1995 byly oceňovány i služby). Tehdy se zrodila iniciativa kvalitní výrobky ocenit a propůjčit jim značku Czech made. Značka, která byla udělována průmyslovému zboží i potravinám, se u veřejnosti s velkým ohlasem a důvěrou neseťkala. Mnozí jistě vzpomenu na lidovou tvořivost a hanlivé přejmenování „ček šmejd“.

Národní politika kvality (NPK)

V roce 2000 byl usnesením vlády ČR č. 458 ze dne 10. 5. 2000 přijat program Národní politiky kvality, jehož cílem bylo vytvořit v České republice prostředí, ve kterém je kvalita přirozenou součástí života společnosti. Vrcholným orgánem zaměřeným na podporu rozvoje managementu a uplatňování NPK v České republice je Rada kvality České republiky, jejímž řízením je pověřeno Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR. Součástí Rady kvality je odborná sekce pro kvalitu potravin a zemědělských surovin. Na programu NPK se podílejí i nevládní organizace jako např. certifikační organizace či občanská sdružení na ochranu spotřebitelů. Národní informační středisko podpory kvality (NIS-PK) nabízí veřejnosti bezplatnou informační službu.

Program Česká kvalita

V roce 2002 byl jako součást Národní politiky kvality usnesením vlády přijat Program Česká kvalita - Program podpory prodeje kvalitních výrobků a poskytování kvalitních služeb, jehož cílem je zajistit informovanost spotřebitelů o nabídce kvalitních produktů a služeb na našem trhu a vytvořit věrohodný systém značek. V Programu Česká kvalita není podporovaná jediná značka kvality, ale je vytvořen systém pro existenci libovolného množství značek kvality (různé cechy, společenství, sdružení apod.), které splňují, kromě jiného, že základní kvalitativní ukazatele ověřuje třetí, nezávislá strana. Dále musí být ověřena způsobilost výrobce/poskytovatele služby k dlouhodobému dodržování kvality jeho produktů. V současné době program sdružuje 21 značek kvality pro výrobky a služby, nezahrnuje žádnou ze značek určenou pouze pro potraviny a zemědělské produkty.



Více na www.ceskakvalita.cz

V roce 2002 se součástí Programu Česká kvalita stala i značka Czech made – ocenění uděluje a značku na 2 roky propůjčuje Sdružení pro oceňování kvality – SOK, původní název byl Sdružení pro Cenu ČR za jakost. Přestože je tato známka u veřejnosti v povědomí na předních místech, zájem o ni je ze strany výrobců minimální.

ZNAČKY KVALITY PRO POTRAVINY A JEJICH UPLATNĚNÍ PRO PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

Národní značka kvality KLASA

Národní značka kvality KLASA (nespadá do programu Česká kvalita) se uděluje již od roku 2003 potravinářským a zemědělským výrobkům vynikající kvality. Původně byl pro podmínky udělení důležitý stanovený podíl tuzemských surovin, v roce 2007 tato podmínka kvůli rovným podmínkám na trhu EU musela skončit. Domnívám se, že u spotřebitelů je tato značka stále vnímána jako český výrobek.



Výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky, které zvyšují jeho přidanou hodnotu a zaručují jeho jedinečnost ve vztahu k běžným výrobkům dostupným na trhu. Tato vlastnost musí být doložena posudkem nebo rozbořem akreditované laboratoře. Tento bod se stává terčem kritiky, protože není veřejně dohledatelné na základě jaké výjimečné vlastnosti výrobek značku Klasa získal. Nicméně požadavky na certifikaci výrobce, průběžná kontrola dodržování kvality oceněného výrobku (ocenění je možné odebrat) je předpokladem kvality výrobku. Značka KLASA je díky desetileté historii a obrovské marketingové podpoře mezi veřejností nejvíce známa, výsledky průzkumů ukazují znalost asi u 88% dotazovaných, 48% dotazovaných uvedlo, že by je značka ovlivnila při výběru potravin. Co se týče vlivu na prodej, podle průzkumu tři čtvrtiny výrobců uvádí, že značka má vliv na zvýšení prodeje.

K 31. 12. 2013 je značka KLASA udělena 1202 výrobkům od 226 výrobců, z nichž 63 patří do skupiny vyrábějící mlýnské, pekařské a cukrářské výrobky (celkem 10 kategorií). V případě pekařských a cukrářských výrobků mohou být oceněny i nebalené výrobky, pokud výrobce zajistí označení takových výrobků způsobem, který umožní jejich jednoznačné spojení s výrobcem, názvem výrobku a logem značky KLASA.

Regionální potravina

Soutěž o značku „Regionální potravina“ se vyhláší od roku 2010 v každém ze 13 krajů České republiky pro firmy s maxi-

málně 250 zaměstnanci pro 9 kategorií výrobků, z nichž jsou kategorie:

- 5) Pekařské výrobky, včetně těstovin (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo, těstoviny).
- 6) Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek.

Ocenění Regionální potravina uděluje ministr zemědělství na základě výsledků hodnocení hodnotitelské komise nejlepším výrobkům z každého kraje. Právo užívat značku Regionální potravina je platné 4 roky.



Podmínky udělení

- Zemědělský nebo potravinářský výrobek 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,

- výrobek musí minimálně v jednom znaku vykazovat výjimečné kvalitativní charakteristiky nebo regionální charakter výrobku. Kromě celostátních soutěží jsou i krajské regionální soutěže, jako např. CHUTNÁ HEZKY. Jihočesky. s vlastními pravidly například bez omezení velikosti firmy.

Držitelé značek Regionální potravina mají možnost se zúčastnit prodejního festivalu krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest, jehož 2. ročník probíhal 17. – 19. 1. 2014 na brněnském výstavišti.

DALŠÍ ZNAČKY

Kromě výše uvedených značek začaly propagovat své výrobky formou různých značek, sloganů či produktových řad s odkazem na kvalitu jednotliví výrobci i prodejní řetězce. S přívalem značek souvisí i fakt, že po období, kdy začaly mizet malé obchody, z prodejen potravin především pekařství a řeznictví, a zvyšoval se dovoz potravin, se situace začala pomalu obracet. Veřejnost chtěla zpět mít možnost nakupovat tuzemské výrobky.

Přibližně před pěti lety se zvýšily aktivity v souvislosti s propagací tuzemské zemědělské a potravinářské výroby a jak bylo řečeno, zvýšil se zájem o tuzemské potraviny i ostatní výrobky. Proto se nejen v případě potravin na obalech, reklamních materiálech i regálech obchodů vyrojily v mnoha podobách slovní či grafické upoutávky, že jde o české výrobky. Došlo k promíchání oficiálních značek, které jsou udělovány podle určitých pravidel a především mají garantovat určitou kvalitu, s těmi na obale uvedenými pouze z vůle výrobce či distributora. Tím se pro spotřebitele stala situace ještě více nepřehlednou, protože bez znalosti podoby oficiálních značek nelze z označení poznat, zda jde o pouhé ztvárnění grafiky obalu určitého výrobku nebo o důvěryhodnou značku. Různé podoby slova „český“ a symbolu v barvách trikolóry se staly jakoby nezbytným marketingovým doplňkem. Níže jsou uvedeny příklady pro „český výrobek“, které jsou registrované.

Český výrobek Garantováno Potravinářskou komorou

Užívání značky (ochranná známka od května 2011) "Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR" na potravinářském výrobku povolil prezident PK ČR po předchozím schválení výkonnou radou PK ČR. Cílem značky je podpořit prodej potravinářských a zemědělských výrobků českého původu cestou



objektivního informování spotřebitele o původu výrobku, resp. původu surovin, z nichž je vyroben, při zohlednění vybraných kvalitativních parametrů. Podmínky pro udělení jsou stanoveny ve spolupráci s jednotlivými profesními svazy a členy PK

Výrobky jsou rozděleny do 14 kategorií – v kategorii pekařské a cukrářské výrobky jsou pro udělení značky následující požadavky:

1. polotovar i konečný výrobek musí být vyroben provozovatelem potravinářského podniku na území ČR a musí obsahovat nejméně 55% hlavních složek tuzemského původu, vztaženo na hmotnost mlýnských obilných výrobků,
2. podíl ostatních složek a ani jejich původ se nestanovuje.

K 30. 11. 2013 byla značka udělena 52 výrobcům, z toho 7 výrobcům pečiva. Potravinářská komora provozuje stránky www.ceskapotravina.net, na kterých jsou držitelé známky představeni.

Nadační fond ČESKÝ VÝROBEK (NFČV) uděluje licenci k užití značky ČESKÝ VÝROBEK. Značka je na základě licenční smlouvy ve výhradním vlastnictví NFČV a je registrována u Úřadu průmyslového vlastnictví již od 23. 11. 1993.



Obecné požadavky na žadatele o získání licence k užití značky ČESKÝ VÝROBEK

- Podnik musí být ve vlastnictví českých státních občanů, resp. české právnické osoby a výtěžek podnikání se nepřevádí mimo území ČR,

- výrobek, pro který žadatel žádá o udělení značky, musí splňovat platné právní předpisy,

- žadatel je povinen v době podání žádosti výrobek nebo skupinu výrobků pod svoji značkou dodávat do oběhu.

Podle uvedených požadavků je značka pouze informací o původu zboží, nikoli o jeho kvalitě.

Více www.ceskyvyrobek.cz.

Společnost Český výrobek s.r.o. vznikla v roce 2006 s cílem podpořit české potravinářské i nepotravinářské výrobky.



Výběr z podmínek pro udělení licence:

Výrobek je vyroben v České republice, výrobce zaměstnává české zaměstnance, kteří se na výrobě výrobků podílí.

České suroviny - alespoň 50% surovin či komponentů původem z ČR, nebo pro výrobky, jejichž suroviny či komponenty nelze v ČR získat, je nutné alespoň splnění podmínky 100% české práce a vznik nového výrobku vyrobeného z těchto surovin nebo komponent, tedy nikoli jen přebalení. Výrobce ručí za jakost, bezpečnost a nezávadnost výrobků. Potravinářské výrobky nesmí obsahovat separát (strojově oddělené maso).

www.ceskyvyrobek.eu

Country Life - Český produkt.

Na všech výrobcích prodávaných pod značkou Country Life, které byly vyrobené v České republice, je logo Český produkt, které garantuje, že

- 1) Výrobek obsahuje nejméně 50% surovin tuzemského původu



(konkrétní obsah tuzemských surovin v jednotlivých produktech je uveden na stránkách firmy)

2) Výrobek byl vyroben 100% v České republice.

www.countrylife.cz

ZNAČKY UDĚLOVANÉ V EU

Na úrovni EU je možné podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin označit „**Chráněné označení původu**“ - pro zemědělské produkty a potraviny, které mají původ v dané zeměpisné oblasti a byly tam také zpracovány a upraveny do konečné podoby podle tradičního postupu, „**Chráněné zeměpisné označení**“ - pro zemědělské produkty a potraviny, u kterých alespoň jedna fáze výroby probíhá v dané oblasti (v prosinci zapsaný Valašský frgál), „**Zaručené tradiční specialita**“ - zdůrazňuje tradiční složení produktu nebo jeho tradiční způsob výroby.

Kromě značek zaměřených obecně na kvalitu potravin či jejich původ jsou značky, které sledují i **složení výrobků a nutriční vlastnosti potravin**.

Logo **Vím, co jím** (pro nápoje Vím, co piju) uděluje obecně prospěšná společnost Vím, co jím a piju, která v ČR působí od roku 2010 a je smluvním partnerem globální iniciativy The Choices International Foundation. Program Choices vznikl v roce 2007 z podnětu Světové zdravotnické organizace a Organizace OSN pro výživu a zemědělství. Program je zaměřen na živiny, které při nadměrné konzumaci mohou způsobovat civilizační onemocnění.



Ve výrobcích, které jsou rozděleny do kategorií mající různá kritéria (mezinárodní platnost), se sleduje obsah

- nasycených mastných kyselin
- trans mastných kyselin
- solí, resp. sodíku
- přidaných sacharidů (cukrů)
- vlákniny (pouze ve vybraných kategoriích)
- energie (pouze ve vybraných kategoriích)

Například pro pekařské výrobky platí následující limity

Nasycené mastné kyseliny: ≤ 1.1 g/100 g

Transmastné kyseliny: ≤ 0.1 g/100 g

Sodík: ≤ 500 mg/100 g

Přidané cukry: $\leq 13\%$ energetického obsahu

Vláknina: ≥ 1.3 g/100 kcal

V případě chleba a běžného pečiva bude většinou limitujícím faktorem obsah sodíku (solí). Zdroj vlákniny ve výrobku musí pocházet z přirozeného výskytu v použitých surovinách.

Vzhledem k tomu, že v mouce je obecně nízký výskyt nasycených MK i transmastných kyselin (obsah ve výrobku bude záviset na použitém tuku, případně přípravku), přidaného cukru je v receptuře většiny chlebů a běžného pečiva minimum, mohla by být tato značka v souvislosti se zvyšujícím se zájmem spotřebitelů o způsob stravování **vhodným marketingovým nástrojem pro podporu spotřeby vybraných pekařských výrobků**.

CEFF (Certified E-Friendly Food)

Cílem tohoto projektu je pomocí loga poskytnout spotřebiteli informaci, že výrobek neobsahuje konzervanty, umělá barviva,



sladidla a glutamát. Ale které z těchto přídavných látek obsahuje chléb a běžné pečivo? Glutamát, předpokládám, spotřebitel v pečivu vůbec neočekává. Ze zákona se chléb barvit nesmí, pouze v některých druzích chleba (vícezměrný, celozměrný, speciální, sladový) se smí

použít karamel (E 150 a-d), který se přesto v praxi používá minimálně, protože k dosažení požadované barvy je na trhu široká škála pražených sladů. A výrobci i dodavatelé směsí se cíleně, pokud to technologicky není nutné, vyhýbají použití těch složek, které mohou ve složení být vnímány spotřebitelem negativně. A navíc ani pravidla CEFF toto „éčko“ nezakazují. Konzervovat se smí pouze balený chléb s trvanlivostí delší než 5 dní, takže konzervanty také nejsou běžnou složkou receptury chleba či pečiva. A sladidla? Ty kromě toho, že také mají povolené omezené použití jen v určitých druzích výrobků, nemají důvod být v chlebu a běžném pečivu obsaženy za účelem dodání sladké chuti.

Mezi sladidla patří i alkoholické cukry xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, laktitol, které jsou v pravidlech pro označení potravin logem CEFF také v jejich složení zakázány. Zde nevidím důvod pro zákaz. Kromě toho, že při konzumaci většího množství mohou mít projímavé účinky, nejsou uváděny žádné další nežádoucí vlastnosti. Naopak mají nižší energetickou hodnotu než cukr. Dokonce mezi schválená zdravotní tvrzení patří, že konzumace potravin nebo nápojů obsahujících alkoholické cukry vede k omezení nárůstu hladiny glukózy v krvi po jejich konzumaci v porovnání s potravinami nebo nápoji obsahujícími cukr. Kromě toho sorbitol se často používá ne ve funkci sladidla, ale jako zvlhčující látka.

Při hodnocení podle pravidel CEFF by pak tzv. dia výrobky, které často sorbitol obsahují, nemohly uspět. Naopak v podstatě všechny druhy chleba s trvanlivostí do 5 dnů a běžného pečiva, které jsou vyráběné v souladu s legislativními předpisy, mohou být nositelem loga CEFF. Dle mého názoru by v tomto případě označení logem spotřebiteli informaci o tom, že kupuje potravinu s nižším podílem chemie než obdobné konkurenční výrobky, nedalo. Ale samozřejmě tím nepopírám fakt, že obecně by přídavné látky měly být používány v nejnižším technologicky nezbytném množství, aby jich stravou bylo přijímáno co nejméně. Smysluplně se značka CEFF může uplatnit u balených chlebů s delší trvanlivostí než 5 dní, pokud je trvanlivosti dosaženo bez použití konzervačních látek, případně u některých druhů jemného pečiva.

Občanské sdružení **Zdravá potravina**, které má na kvalitu potravin ještě vyšší nároky než které jsou požadovány pro splnění požadavků CEFF, zaregistrovalo pro své hodnocení **logo Zdravá potravina.cz**. V tomto případě je používáno komplexní



hodnocení výrobku, ve kterém jsou podle předem daných kritérií interního systému přidělovány kladné a záporné body. Jsou preferovány výrobky tuzemské, čerstvé, ze surovin s vynikajícími nutričními vlastnostmi, bez obsahu přídavných látek. Hodnotí se i způsob balení s ohledem na šetrnost k životnímu prostředí. Aby potravina mohla být označena jako Zdravá potravina, musí do-

sáhnout alespoň 20 plusových bodů. Hodnotí se

- Kategorie potraviny
- Obsah přídatných látek
- Země výroby a původu
- Získaná jiná loga a ocenění
- Druh obalu
- Kompletnost informací na obalu
- Obecné požadavky na složení a konkrétní požadavky vztahené na kategorii potraviny

Výrobky splňující požadavky na označení Zdravá potravina.cz by bylo obecně možné najít v prodejnách nebo koutcích zdravé výživy. Například v případě pekařských výrobků by podle nastavených kritérií mohly uspět chleby, které jsou vyrobeny s vysokým podílem žitné mouky, nejlépe celozrnné, případně s vysokým podílem mouk jiných než pšeničných, bez jakýchkoli přídatných látek (i použití kyseliny askorbové plusové body výrobku výrazně snižuje).

BIO

Značku BIO není potřeba blíže představovat. V případě pekařských výrobků se na tuzemském trhu výrobky s označením BIO příliš neujaly. Většina výrobců, kteří s výrobou pekařských výrobků BIO začali, z důvodu nízkého prodeje postupně s produkcí skončili. Spotřebitelé, kteří výrobky s označením BIO preferují, nechtějí výrobek standardně průmyslově zpracovaný, který se odlišuje pouze původem surovin.



Kromě výše uvedených značek se je možné setkat s označeními souvisejícími s oceněními obdrženy v různých soutěžích. Mezi taková ocenění patří i v oboru dobře známé a **prestižní ocenění Chléb roku**.

Z dalších soutěží je možné jmenovat následující dvě.

Volba spotřebitelů – nejlepší novinka. Nyní již probíhá 14. ročník (registrace do 31. 1. 2014) pro nové nebo inovované výrobky z kategorie rychloobrátkového zboží (kromě tabákových výrobků) uvedených na český trh v období 1. září 2012 až 31. prosince 2013. Vítězné výrobky z jednotlivých



kategorií oceněné na základě průzkumu získávají licenci na používání loga na 1 rok.

Soutěž **Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek „Česká chuťovka“** a „**Dětská chuťovka**“ (výrobky určené pro děti 6 až 16 let), pro rok 2014 byl vyhlášen již 6. ročník. Značku uděluje na podzim hodnotitelská komise nezávislých odborníků, příp. dětská komise. Jak název napovídá, důležitým ukazatelem hodnocení kvality výrobku je jeho chuť, v podstatě to nejdůležitější, co zákazník u potravin bezprostředně vnímá. Samozřejmě výrobky musí splňovat i další parametry kvality. Odborným garantem soutěže je Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i..



Další ocenění, která mohou být marketingově využita, jsou potravinám udělována při příležitosti veletrhů či výstav jako např. Salima či Země živitelka.

A v souvislosti s propagací potravin musím zmínit i výsledky různých testů hodnocení kvality potravin, které díky prezentaci v médiích mají možná na rozhodování spotřebitelů mnohem větší vliv než oficiální značky.

Nepopírám, že značky kvality mají svůj význam jak pro výrobce, tak pro spotřebitele. Ale aby byl zachován jejich smysl a plnily svůj účel, tak jich musí být jen omezený počet, který bude podpořen dostatečnou a srozumitelnou osvětou. V případě značek kvality potravin se o jejich nadbytku, jehož důsledkem je nepřehlednost a tím i neinformovanosti spotřebitelů, ví. A tak spotřebitel většinou nenakupuje potraviny podle značky či loga, ale vrací se tam, kde je spokojen.

Jak bylo uvedeno v prosincovém čísle časopisu v rubrice Výběr z tisku - „Malá řeznictví a pekárny berou Češi útokem – zboží je kvalitní a chutné“, platí to i v případě pekařských výrobků. Myslím, že zákazník, který svůj oblíbený výrobek vyhledává a opakovaně jej kupuje, je pro všechny výrobce, malé i velké, tou nejlepší značkou kvality.

Ing. Dana Novotná

