

**EKONOMICKÁ UNIVERZITA V BRATISLAVE  
OBCHODNÁ FAKULTA**

**Pedagogické pracovisko Bratislava**

**ZÁVEREČNÁ PRÁCA**

**2009**

**Alexandra Križmaneková**

**EKONOMICKÁ UNIVERZITA V BRATISLAVE**

**OBCHODNÁ FAKULTA**

**Pedagogické pracovisko Bratislava**

**POVINNÉ OZNAČOVANIE POTRAVINÁRSKÝCH VÝROBKOV  
UVÁDZANÝCH NA TRH ES**

**Autor záverečnej práce:  
Vedúci záverečnej práce:**

**Alexandra Križmaneková  
Ing. Ľudmila Kristová**

**Akademický rok 2008/2009**

## **PREHLÁSENIE**

Prehlasujem na svoju česť, že záverečnú prácu som vypracovala samostatne a že som uviedla všetku použitú literatúru. Zároveň by som chcela poďakovať mojej konzultantke Ing. Ľudmile Kristovej za cenné rady a podnety, ktoré mi poskytovala počas tvorby tejto práce.

29.4.2009

.....  
Alexandra Križmaneková

## OBSAH

Úvod .....	6
1 Prehľad platných právnych predpisov .....	7
1.1 Zákon o potravinách .....	7
1.2 Zákon o obaloch .....	13
1.3 Zákon o metrológii.....	16
1.4 Potravinový kódex .....	17
2 Informácie o budúcej legislatíve – Zelená kniha.....	25
2.1 Požiadavky na poľnohospodárstvo EÚ .....	27
2.2 Obchodné normy.....	28
2.2.1 Ekologické poľnohospodárstvo .....	31
2.3 Ďalšie systémy EÚ.....	32
2.3.1 Systémy certifikácie kvality potravín.....	32
2.3.2 Účinnosť systémov certifikácie pri dosahovaní politických cieľov.....	33
2.3.3 Dohľad EÚ.....	34
2.3.4 Zníženie záťaže a nákladov .....	34
2.3.5 Medzinárodný rozmer .....	35
3 Zabezpečovanie požiadaviek v praxi.....	35
3.1 Stručný popis podnikateľskej činnosti.....	35
3.2 Cieľová skupina zákazníkov .....	36
3.3 Hodnotenie kvality sortimentu .....	37
3.4 Metrologický program .....	38
3.4.1 Organizácia činnosti.....	38
3.4.2 Používanie meradiel .....	39
3.4.3 Zoznam určených meradiel.....	40
3.5 Dodržiavanie legislatívy v praxi .....	40
3.6 Výrobný postup výroby celozrnných výrobkov .....	42
3.7 Prehľad sortimentu.....	44
3.8 Celozrnné chlebičky ryžové s polevou kakaovou tmavou a kokosom .....	44
3.8.1 Charakteristika výrobku .....	44
3.8.2 Hlavné zásady technologického postupu.....	45
3.8.3 Materiálová norma .....	45
Záver.....	46
Zoznam bibliografických odkazov.....	48
Prílohy .....	49
Príloha č.1 .....	50
Príloha č.2 .....	51
Príloha č.3 .....	54
Príloha č.4 .....	56

## **ABSTRAKT**

KRIŽMANEKOVÁ, Alexandra: *Povinné označovanie potravinárskych výrobkov uvádzaných na trh ES*. – Ekonomická univerzita v Bratislave. Obchodná fakulta; Katedra tovaroznalectva. – Vedúci záverečnej práce: Ing. Ľudmila Kristová – Bratislava: OF EU, 2009, 48s.

Cieľom záverečnej práce bolo analyzovať súčasnú legislatívu, ktorá upravuje označovanie potravinárskych výrobkov uvádzaných na trh Európskeho Spoločenstva a overiť dodržiavanie povinného označovania aj v praxi. Práca je rozdelená do troch kapitol. Obsahuje 1 obrázok a 4 prílohy.

Prvá kapitola je venovaná analýze Zákona o potravinách, Zákona o obaloch, Zákona o metrologii. Samostatná podkapitola sa venuje Potravinovému kódexu. Na účely tejto práce sa autorka zaoberá konkrétne druhou hlavou druhej časti a trinástou hlavou tretej časti kódexu. V druhej kapitole je charakterizovaná Zelená kniha ako nová budúca legislatíva. Záverečná kapitola sa zaoberá aplikáciou zmien spomenutých zákonov v praxi.

## **ABSTRACT**

KRIŽMANEKOVÁ, Alexandra: *Mandatory labeling of food products placed on the market of EC*. – University of Economics in Bratislava. The Faculty of Commerce; Department of Commodity Science and Product Quality. – Leader of Bachelor work: Ing. Ľudmila Kristová – Bratislava: OF EU, 2009, 48p.

The aim of the bachelor thesis was to analyze the current legislation, which regulates the labeling of food products placed on the European market and to verify compliance with mandatory labeling in practice. The work is divided into three chapters and it contains 1 image and 4 additions.

The first chapter is devoted to analysis of the Food Law, the Law on Packaging and the Law on Metrology. Separate subchapter addresses to Food Code. For the purposes of this work, the author deals with specific types of head and other parts of the thirteenth head of the third part of the Code. The second chapter is characterized by the Green Paper as a new and future legislation. The final chapter deals with the application as mentioned in the law practice.

# Úvod

V mojej bakalárskej práci som sa snažila zhrnúť podstatné informácie o potravinárskych výrobkoch a ich správnom označovaní a tiež analyzovať označenie konkrétneho výrobku z praxe.

Túto tému som si vybrala hlavne preto, lebo ma zaujíma problematika správneho označovania potravinárskych výrobkov.

*Cieľom tejto bakalárskej práce bolo analyzovať súčasnú legislatívu, ktorá upravuje označovanie potravinárskych výrobkov uvádzaných na trh Európskeho spoločenstva a overiť dodržiavanie povinného označovania aj v praxi.*

Prvá kapitola analyzuje ustanovenia Zákona o potravinách, Zákona o obaloch a Zákona o metrológii, týkajúce sa označovania potravinárskych výrobkov vo všeobecnej rovine. Ďalej charakterizujem Potravinový kódex. Na účely tejto práce som sa zaoberala druhou časťou druhej hlavy a trinástou časťou tretej hlavy kódexu.

V druhej kapitole som sa venovala Zelenej knihe, ktorú vydáva Európska komisia aby naznačila budúci vývoj legislatívy v oblasti poľnohospodárstva a dala možnosť všetkým odborníkom vyjadriť sa k jednotlivým oblastiam.

Tretia kapitola sa zaoberá spoločnosťou vyrábajúcou konkrétne potravinárske výrobky, ich výrobou a označovaním. Charakterizujem jej činnosť, sortiment, metrologický program, postup výroby a vybranú etiketu.

# 1 Prehľad platných právnych predpisov

## 1.1 Zákon o potravinách

Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov nadobudol účinnosť 1. januára 1996 okrem § 9 ods. 1, ktorý nadobudol účinnosť 1. júla 1996. Týmto zákonom sa prvýkrát v Slovenskej republike ustanovili, podobne ako v členských štátoch EÚ, podmienky výroby potravín a ostatných požívateľín, manipulácie s nimi a ich uvádzanie do obehu, ako aj úlohy a organizácia potravinového dozoru nad ich dodržiavaním. Tento zákon sa v ustanovenom rozsahu vzťahuje aj na tabakové výrobky (obdobne je to napr. v Rakúsku). Na základe splnomocňovacích ustanovení v zákone sa postupne od roku 1996 pristúpilo k implementovaniu *acquis* v oblasti potravín vypracovaním horizontálnej a vertikálnej legislatívy v SR v nadväznosti na smernice a nariadenia EÚ. Zákon prešiel od roku 1995 mnohými zmenami. Posledná zmena prebehla v roku 2007 a vychádzala z potreby odstrániť nesúlad s legislatívou EÚ. Pri vykonaných zmenách v zákone sa vychádzalo aj z Bielej knihy o potravinovej bezpečnosti z januára 2000 a z návrhu nariadenia Európskeho parlamentu a Rady európskej únie o potravinovom zákone a zriadenia potravinového Úradu, podľa ktorých základným princípom je politika od farmy po stôl, t.j. v rámci kontroly a vysledovateľnosti pôvodu všetkých zložiek potravinovej reťazec<sup>1</sup>.

Zákon pozostáva zo siedmych častí. Prvá časť obsahuje úvodné ustanovenia, druhá časť sa venuje základným povinnostiam pri výrobe potravín, baleniu potravín a označovaní potravín a klamlivej reklame. Tak isto sem patrí skladovanie, preprava a predaj potravín. Do tretej časti spadajú tabakové výrobky. Štvrtá a piata časť obsahujú ustanovenia týkajúce sa úradnej kontroly potravín. Šiesta časť rieši pokuty a v siedmej časti nájdeme spoločné, prechodné a záverečné ustanovenia.

Pre túto bakalársku prácu sú smerodajné prvá a druhá časť zákona, konkrétne paragrafy 2, 3, 5, 6, 8 a 9.

---

<sup>1</sup> Oficiálna internetová stránka ministerstva pôdohospodárstva SR. [online]. [citované dňa 12.11.2008].

Dostupné na internete: < <http://archiv.mpsr.sk/slovak/dok/potravzakds.htm> >

## **§ 2 Vymedzenie pojmov**

Potraviny sú látky alebo výrobky, ktoré sú spracované, čiastočne spracované alebo nespracované a sú určené na ľudskú spotrebu alebo pri ktorých sa odôvodnene predpokladá, že budú požitú ľuďmi vrátane nápojov, žuvačiek, všetkých látok vrátane pitnej vody, ktoré sú zámerne pridávané do potravín počas ich výroby, prípravy alebo úpravy, prídavných látok určených na predaj spotrebiteľom a potravín na osobitné výživové účely vrátane dietetických potravín na osobitné medicínske účely ustanovené osobitným predpisom.

Potraviny nie sú krmivá, živé zvieratá, ak nie sú určené na umiestnenie na trh na spotrebu ľuďmi, rastliny pred zberom, lieky, tabak a tabakové výrobky, omamné látky a psychotropné látky a rezíduá a kontaminanty.

Biopotraviny sú potraviny vyrobené len zo surovín pochádzajúcich z ekologickej poľnohospodárskej výroby, ktorou sa na účely tohto zákona rozumie taká výroba rastlín, v ktorej sa používajú osobitné oševné postupy, zelené hnojenie, hnojenie organickými hnojivami, mechanické a biologické metódy na ochranu rastlín, ako aj chov zvierat, pre ktoré sa používajú výlučne krmivá pochádzajúce z ekologickej rastlinnej výroby a ktorým sa súčasne venuje osobitná veterinárna starostlivosť<sup>2</sup>.

## **§ 3 Potravinový kódex**

Požiadavky na zdravotnú neškodnosť, hygienu, požiadavky na zloženie a kvalitu potravín, zložky, ako aj technologické postupy používané pri ich výrobe a požiadavky na balenie jednotlivých potravín, ich skupín alebo všetkých potravín, rozsah a spôsob ich označovania, ich skladovanie, prepravu, manipuláciu s nimi a ich obeh, ako aj zásady na odber vzoriek a ich vyšetrovanie ustanoví Potravinový kódex Slovenskej republiky a osobitné predpisy.

Požiadavky a postupy podľa odseku 1 ustanovené v potravinovom kódexe a v osobitných predpisoch je povinný dodržiavať každý, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi a

---

<sup>2</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

umiestňuje ich na trh. Požiadavkami a postupmi ustanovenými v potravinovom kódexe a v osobitných predpisoch sú povinné riadiť sa pri úradnej kontrole potravín aj jej orgány<sup>3</sup>.

## **§ 5 Výroba potravín**

Výrobou potravín sa na účely tohto zákona rozumie čistenie, triedenie, upravovanie, opracúvanie alebo spracúvanie surovín, prípadne pridávanie prídavných látok a pomocných látok vrátane balenia a skladovania pri výrobe potravín určených na umiestnenie na trh. Ten, kto potraviny vyrába (ďalej len "prevádzkovateľ potravinárskeho podniku"), zodpovedá za ich bezpečnosť a kvalitu.

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku je povinný

- a) používať na výrobu potravín len také zložky potravín a technológie, ktoré zodpovedajú zdravotným a kvalitatívnym požiadavkám podľa tohto zákona a ostatným všeobecne záväzným právnym predpisom,
- b) používať na výrobu potravín prídavné látky za podmienok ustanovených všeobecne záväzným právnym predpisom,
- c) viesť evidenciu o všetkých použitých zložkách potravín, polovýrobných a hotových výrobkoch,
- d) používať len také stroje a zariadenia, ktoré zabezpečujú hygienu výroby, nespôsobia mikrobiálnu a chemickú kontamináciu spracúvaných potravín nad ustanovenú hranicu, negatívne neovplyvňujú senzorické vlastnosti potravín a zaručujú kvalitu v priebehu celého výrobného cyklu,
- e) mať spracovaný hygienický režim výroby, dodržiavať ho a viesť o tom evidenciu a zaisťovať požiadavky bezpečnosti pri práci,
- f) overovať zdravotnú neškodnosť a kvalitu výrobkov, zabezpečiť, aby vyrobené potraviny zodpovedali právnym predpisom, a viesť o tom evidenciu,
- g) vylúčiť pri výrobe potravín styk s látkami ohrozujúcimi ľudské zdravie, úplne oddeliť priestory na výrobu potravín od priestorov, kde sa takéto látky vyrábajú alebo nachádzajú, a nepripustiť narábanie s takýmito látkami pri výrobe potravín.

---

<sup>3</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

Používať zdroje ionizujúceho žiarenia na ožarovanie potravín možno len na základe povolenia Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky. Umiestniť na trh potraviny náhodne ožiarené alebo obsahujúce rádionuklidy z havarijných oblastí je zakázané. Pridávať rádioaktívne látky pri výrobe potravín je zakázané.

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo") môže po dohode s Ministerstvom zdravotníctva Slovenskej republiky (ďalej len "ministerstvo zdravotníctva") všeobecne záväzným právnym predpisom ustanoviť, že pri výrobe potravín je použitie niektorých druhov strojov, nástrojov, zariadení alebo technologických postupov povinné, obmedzené alebo zakázané<sup>4</sup>.

### ***§ 6 Registrácia prevádzkarní a podmienky umiestňovania potravín na trh***

Každý prevádzkovateľ okrem prevádzkovateľov uvedených v osobitnom predpise oznámi podľa osobitného predpisu príslušnému orgánu úradnej kontroly potravín každú prevádzkareň podliehajúcu jeho kontrole, ktorá vykonáva činnosť na akomkoľvek stupni výroby, spracúvania a distribúcie potravín na účely registrácie. Prevádzkovateľ oznámi príslušnému orgánu úradnej kontroly potravín akúkoľvek významnú zmenu činnosti prevádzkarne a jej prípadné uzatvorenie.

Orgány úradnej kontroly potravín vedú aktuálne zoznamy registrovaných prevádzkarní.

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý umiestňuje potraviny na trh, a) je povinný ihneď vyradiť z ďalšieho obehu potraviny

1. uvedené v odseku 3,
2. balené do obalov a obalových materiálov, ktoré nezodpovedajú požiadavkám podľa § 8 ods. 2,
3. nedostatočne označené alebo nesprávne označené,
4. nespĺňajúce požiadavky na bezpečnosť a kvalitu,
5. falšované,
6. skazené, vzbudzujúce odpor alebo inak poškodené, deformované, znečistené alebo chemicky alebo mikrobiologicky narušené,

---

<sup>4</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

b) môže umiestňovať na trh

1. nové potraviny a

2. výživové doplnky len so súhlasom a za podmienok ustanovených rozhodnutím Úradu verejného zdravotníctva Slovenskej republiky,

3. potraviny s výživovým tvrdením a zdravotným tvrdením podľa osobitného predpisu,

4. geneticky modifikované potraviny len so súhlasom a za podmienok ustanovených ministerstvom a schválených Európskou komisiou.

Na trh je zakázané umiestniť potraviny

a) iné ako zdravotne neškodné,

b) klamlivo označené alebo ponúkané na spotrebu klamlivým spôsobom,

c) neznámeho pôvodu,

d) po uplynutí dátumu spotreby alebo dátume minimálnej trvanlivosti.

Klamlivým spôsobom ponúkajú potravín na spotrebu je ústna alebo písomná informácia o potravine oznamovaná predávajúcim spotrebiteľovi, ktorá je nepravdivá, zavádzajúca alebo skresľujúca<sup>5</sup>.

## **§ 8 Balenie potravín**

Ten, kto balí potraviny v súvislosti s ich výrobou, manipuláciou s nimi alebo ich umiestnením na trh, je povinný používať len také obaly a obalové materiály, ktoré pri obvyklom alebo predpísanom spôsobe manipulovania s potravinami nepriaznivo neovplyvňujú ich zdravotnú neškodnosť a kvalitu, chránia ich pred nežiaducimi vonkajšími vplyvmi a vylúčia zámenu potraviny za iný výrobok.

Na balenie potravín možno používať len také obaly a obalové materiály, ktoré zodpovedajú požiadavkám na predmety a materiály prichádzajúce do priameho styku s potravinami. Potravinový kódex môže ustanoviť povinnosť použitia niektorých obalov pre niektoré potraviny alebo použitie niektorých obalov obmedziť alebo zakázať<sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

<sup>6</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

## **§ 9 Označovanie potravín a klamlivá reklama**

Ten, kto vyrába potraviny, manipuluje s nimi alebo ich umiestňuje na trh, je povinný ich označiť v štátnom jazyku týmito údajmi:

- a) názvom, pod ktorým sa potravina predáva,
- b) obchodným menom a adresou prevádzkovateľa potravinárskeho podniku, baliarne, distribútora alebo dovozcu so sídlom v rámci spoločenstva,
- c) o množstve; pri pevných potravinách nachádzajúcich sa v náleve musí byť okrem celkovej hmotnosti uvedená i hmotnosť pevnej potraviny,
- d) dátumom spotreby, ak ide o druhy potravín podliehajúcich rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska, ako aj o druhy potravín ustanovených potravinovým kódexom,
- e) dátumom minimálnej trvanlivosti,
- f) o osobitnom spôsobe skladovania; ak ide o potraviny, pri ktorých by po otvorení obalu spotrebiteľom došlo k rýchlemu poškodeniu kvality alebo zdravotnej neškodnosti, uvedú sa konkrétne podmienky na uchovanie po otvorení obalu u spotrebiteľa, prípadne lehota spotreby potraviny,
- g) návodom na použitie v prípade, ak by jeho neuvedenie mohlo spôsobiť nesprávne použitie alebo prípravu potraviny,
- h) o určení potraviny na osobitné výživové účely alebo osobitné použitie,
- i) zoznamom jednotlivých zložiek,
- j) o množstve určitých zložiek alebo kategórií zložiek,
- k) o ošetrovaní potraviny alebo jej zložiek ožiarením,
- l) o výživovej hodnote pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie,
- m) o možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí,
- n) o skutočnom množstve etanolu vyjadrenom v percentách objemu, ak ide o nápoje s množstvom etanolu viac ako 1,2 percenta objemu,
- o) o pôvode alebo mieste pôvodu v prípade, ak by neuvedenie tejto informácie mohlo uviesť spotrebiteľa do omylu, ak potravinový kódex neustanovuje inak.

Za klamlivé označenie podľa osobitného predpisu sa pri označovaní potravín umiestnených na trh považuje také označenie, ktoré

a) uvádza spotrebiteľa do omylu, a to najmä

1. z hľadiska vlastností potraviny, najmä pokiaľ ide o charakter, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, pôvod alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo spracovania,

2. prisudzovaním takých vlastností alebo účinkov potraviny, ktoré jej neprislúchajú,

3. naznačením, že potravina má osobitné vlastnosti, pričom tieto vlastnosti majú v skutočnosti všetky podobné potraviny,

b) pripisuje potravine preventívne, liečebné alebo hojivé vlastnosti alebo na takéto vlastnosti odkazuje s výnimkou prírodných liečivých vôd a potravín určených na osobitné výživové účely, ustanovených potravinovým kódexom a tieto vlastnosti nemá.

Ustanovenie odseku 3 sa vzťahuje aj na prezentáciu potravín, a to najmä na ich tvar, vzhľad alebo balenie, použité obalové materiály, spôsob ich aranžovania, vystavovania a reklamu.

Medzinárodný symbol "e" pri označení množstva potraviny možno uviesť na obale len vtedy, ak sú splnené podmienky ustanovené v osobitnom predpise.

Nové potraviny a geneticky modifikované potraviny sa na spotrebiteľskom obale označujú okrem údajov podľa odseku 1 aj údajmi podľa osobitných predpisov<sup>7</sup>.

## **1.2 Zákon o obaloch<sup>8</sup>**

Podľa rôznosti produktov, ktoré sa pre účely obchodovania balia, podľa spôsobu dopravy, skladovania, manipulácie, podľa rôznorodosti obalových materiálov je zrejmé, že

---

<sup>7</sup> Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov

<sup>8</sup> KOLLÁR, V. – KOŠÚTOVÁ, T. – KRISTOVÁ, E.: *Produkt a kvalita*. 1. vyd. Bratislava: Ekonóm, 2008. s.

charakteristika obalov je veľmi pestrá. Za účelom poskytovať spotrebiteľovi nielen kvalitný a bezpečný produkt, ale aj produkt zabalený v kvalitnom a vhodnom obale sú základné požiadavky na obaly predpísané v zákonoch. Tieto zákony sú podľa legislatívnych pravidiel častokrát prevzaté právne dokumenty EÚ.

V sústave zákonov SR je v roku 2008 stále platný zákon č. 529/2002 Z.z.<sup>9</sup>. Ďalej uvedený text je prevzatý z pripravovaného nového zákona č. 529/2009 o obaloch<sup>10</sup>.

Tento zákon upravuje požiadavky na zloženie, vlastnosti a označovanie obalov, práva a povinnosti právnických osôb a fyzických osôb pri používaní obalov a ich spätnom odbere a pri zbere zhodnocovaní odpadov z obalov, pôsobnosť orgánov štátnej správy pre obaly a odpady z obalov a zodpovednosť za porušovanie povinností v oblasti obalov, s cieľom:

- a) predchádzať vzniku a škodlivosti odpadov z obalov a znižovať ich množstvo a nebezpečnosť pre životné prostredie,
- b) zamedziť prekážkam v obchodovaní, narušeniu a obmedzeniu hospodárskej súťaže.

Na účely zákona o obaloch sa rozumie:

a) obalom je výrobok, ktorý sa používa na balenie, ochranu, manipuláciu, dodávanie a uvádzanie tovarov, od surovín po výrobky, od výrobcu po užívateľa alebo spotrebiteľa;

Obaly sa členia na:

1. spotrebiteľský obal, ktorý tvorí bezprostrednú ochranu tovaru alebo skupiny tovarov a v mieste nákupu tvorí tovarovú jednotku pre konečného užívateľa alebo spotrebiteľa,
2. skupinový obal je určený na to, aby tvoril v mieste nákupu skupinu určitého počtu tovarových jednotiek bez ohľadu na to, či sa predáva konečnému užívateľovi alebo spotrebiteľovi alebo slúži ako prostriedok na dopĺňanie tovarov do ponuky počas predaja; môže sa z výrobku odstrániť bez ovplyvnenia jeho vlastností.
3. prepravný obal je určený na uľahčenie manipulácie a prepravy určitého množstva tovarových jednotiek alebo skupinových balení s cieľom predchádzať fyzickému

---

<sup>9</sup> Zákon č. 529/2002 Z.z. o obaloch a o zmene a doplnení niektorých zákonov

<sup>10</sup> návrh nového zákona o obaloch 259/2009 [www.enviro.gov.sk](http://www.enviro.gov.sk)

poškodeniu pri manipulácii a preprave; prepravným obalom nie je cestný, železničný, lodný a letecký kontajner.

b) zálohovaným obalom obal výrobku, pri predaji ktorého sa popri cene má podľa tohto zákona účtovať osobitná peňažná čiastka viazaná na obal použitý na predaj výrobkov (ďalej len "záloha)

c) opakovane použiteľným obalom obal, pôvodne určený na vykonanie minimálneho počtu ciest alebo obehov počas svojho životného cyklu, ktorý sa opakovane plní alebo použije na ten istý účel, na ktorý bol určený, a to s využitím alebo bez využitia pomocných výrobkov prítomných na trhu, ktoré umožňujú opakované naplnenie obalu, takýto opakovane použitý obal sa stane odpadom z obalov, ak sa už opakovane nepoužije.

d) opakovaným použitím činnosť, pri ktorej sa obal, ktorý bol pôvodne určený a navrhnutý na vykonanie minimálneho počtu ciest alebo obehov počas svojho životného cyklu, opakovane naplní alebo použije na ten istý účel, na ktorý bol určený, a to s využitím alebo bez využitia pomocných výrobkov prítomných na trhu, ktoré umožňujú opakované naplnenie obalu.

e) povinnou osobou balič, plnič, podnikateľ, ktorý uvádza na trh obaly alebo výrobky v obaloch okrem výrobcov a dovozcov obalov, ktorí odovzdávajú prázdne obaly baličom a plničom.

f) baličom a plničom podnikateľ, ktorý používa obaly na balenie výrobku alebo plní výrobok do obalov.

g) oprávnenou organizáciou obchodná spoločnosť založená povinnými osobami v súlade s osobitným právnym predpisom

h) uvedením do obehu odplatné alebo bezodplatné odovzdanie obalu alebo baleného výrobku inej osobe na účely distribúcie alebo použitia s výnimkou uvedenia obalu alebo baleného výrobku na trh.

i) odpad z obalov je obal alebo obalový materiál, ktorý je odpadom, za odpad z obalov sa nepovažuje odpad z výroby obalov, ani odpad z procesu balenia výrobkov.

j) prevenciou znižovanie množstva materiálov a látok obsiahnutých v obaloch a v odpadoch z obalov a škodlivosti týchto materiálov a látok pre životné prostredie, ako aj znižovanie množstva obalov a odpadov z obalov na úrovni výrobného procesu, predaja, distribúcie alebo využitia, osobitne pri vývoji čistejších výrobkov a technológií.

k) nakladaním s obalmi výroba obalov, uvedenie obalov alebo balených výrobkov na trh alebo obehu, použitie obalov, spätný odber obalov, úprava obalov a opakované použitie obalov.

l) spätným odberom obalov bezodplatné odberanie použitých obalov od spotrebiteľov na území Slovenskej republiky za účelom ich opätovného použitia.

### **1.3 Zákon o metrológii<sup>11</sup>**

Zákon o metrológii sa zaoberá spotrebiteľsky balenými výrobkami<sup>12</sup>.

Podľa § 21 spotrebiteľsky balený výrobok je výrobok určený na predaj, vložený do obalu bez prítomnosti konečného spotrebiteľa, pričom množstvo výrobku obsiahnuté v obale má určenú a na obale vyznačenú hodnotu, ktorá zodpovedá vopred zvolenej menovitej hodnote, a nemôže byť zmenené bez otvorenia obalu alebo jeho viditeľného porušenia.

Spotrebiteľské balenie je celok pozostávajúci z výrobku a zo samostatného obalu, do ktorého je výrobok zabalený. Spotrebiteľské balenie môže prevádzkovateľ baliarne alebo dovozca pred uvedením na trh označiť značkou „e“, ak spĺňa požiadavky tohto zákona. Spotrebiteľské balenie, ktoré tieto požiadavky nespína, nesmie byť označené značkou „e“ ani podobnou značkou, ktorá môže spotrebiteľa viesť do omylu. Spotrebiteľské balenie označené značkou „e“ musí spĺňať požiadavky na množstvo výrobku. Označené spotrebiteľské balenie musí byť označené údajom o hmotnosti alebo objeme výrobku, ktoré má obsahovať. Tento údaj sa nazýva „menovitá hmotnosť“ alebo „menovitý objem“. Označené spotrebiteľské balenie obsahujúce kvapalné výrobky musí mať uvedený menovitý objem výrobku a označené spotrebiteľské balenie obsahujúce iné výrobky musí mať uvedenú menovitú hmotnosť výrobku, ak medzinárodné zvyklosti nevyžadujú inak.

---

<sup>11</sup> KOLLÁR, V. – KOŠÚTOVÁ, T. – KRISTOVÁ, L.: *Produkt a kvalita*. 1. vyd. Bratislava: Ekonóm, 2008. s.112-114

<sup>12</sup> Zákon č. 142/2000 Z.z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Menovitá hmotnosť alebo menovitý objem označeného spotrebiteľského balenia musí zodpovedať ustanoveným hodnotám. Spotrebiteľské balenie podlieha štátnemu metrologickému dozoru.

Povinnosti prevádzkovateľa baliarne a dovozcu označeného spotrebiteľského balenia popisuje § 22.

Prevádzkovateľ baliarne alebo dovozca označeného spotrebiteľského balenia je zodpovedný za to, že označené spotrebiteľské balenie spĺňa požiadavky podľa tohto zákona.

Za množstvo výrobku v obale zodpovedá prevádzkovateľ baliarne alebo dovozca, ktorý musí zabezpečiť jeho meranie v každom jednotlivom označenom spotrebiteľskom balení alebo štatistickú kontrolu skutočného obsahu. Meranie alebo kontrola sa musia vykonávať preukázateľne nadviazanými meradlami a kontrolným zariadením vhodným na tento účel. Ak sa nemeria skutočný obsah, kontrola sa vykoná takým spôsobom, aby skutočný obsah zodpovedal vyznačenému menovitému množstvu.

Požiadavky sa považujú za splnené, ak prevádzkovateľ baliarne alebo dovozca vykonáva prevádzkovú kontrolu spôsobom, ktorý zabezpečuje dodržiavanie dovolených odchýlok skutočného obsahu od menovitého množstva, a ak uchováva dokumenty obsahujúce výsledky týchto kontrol na potvrdenie toho, že táto kontrola spolu s nevyhnutnými korekciami a nastavením dávkovacieho alebo plniaceho zariadenia bola vykonaná správne.

Dovozca namiesto merania a kontroly podľa odseku 2 môže predložiť doklady potvrdzujúce splnenie požiadaviek na označenie spotrebiteľského balenia zahraničným dodávateľom výrobkov.

Prevádzkovateľ baliarne alebo dovozca je povinný na označenom spotrebiteľskom balení uviesť menovité množstvo, označenie prevádzkovateľa baliarne alebo dovozcu a značku „e“ nezmazateľne, viditeľne a ľahko čitateľne.

## **1.4 Potravinový kódex**

Potravinový kódex vznikol 20. mája 1996 ako výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky.

Skladá sa z troch častí a jednotlivé časti sú rozdelené do hláv. Prvá - všeobecná časť obsahuje 3 hlavy, druhá - horizontálna časť 15 hláv a tretia - vertikálna časť 34 kódexových hláv. Harmonizované s právom EÚ sú všetky hlavy horizontálnej časti, okrem 4. a 15. hlavy a 10 hlava vertikálnej časti .

Označovaniu potravín sa potravinový kódex venuje v druhej hlave svojej druhej časti. Druhá hlava začína základnými ustanoveniami. Patria sem: úvodné ustanovenia, vymedzenie pojmov, všeobecné požiadavky na označovanie potravín, označovanie názvom potraviny, označovanie údajov o množstve, označovanie dávky, dátum minimálnej trvanlivosti a dátum spotreby potravín, Označovanie návodom na použitie potraviny. Druhá hlava pokračuje časťou označovanie zložiek potraviny. Tá zahŕňa: všeobecne, označovanie prídavných látok v potravinách, označovanie vonných a chuťových látok. Ďalej tu máme časť osobitné požiadavky na označovanie potravín. Tu sú paragrafy: povinné informácie, výnimky z označovania potravín, označovanie nebalených potravín, označovanie potravín a ich zložiek ošetrených ionizujúcim žiarením, klamlivé označovanie potravín. Posledná časť s názvom záverečné ustanovenia obsahuje: preberanie, prechodné ustanovenia, zrušovacie ustanovenia a účinnosť.

V tejto podkapitole sme sa venovali ustanoveniam, ktoré súvisia s praktickou časťou.<sup>13</sup>

### ***§ 1 Úvodné ustanovenia***

Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravuje požiadavky na označovanie potravín uvádzaných do obehu pre konečného spotrebiteľa; vzťahuje sa tiež na reklamu a prezentáciu potravín určených pre konečného spotrebiteľa. Potraviny sa označujú na obaloch určených konečnému spotrebiteľovi.

### ***§ 2 Vymedzenie pojmov***

---

<sup>13</sup> Potravinový kódex. [online]. [citované dňa 12.1.2009]. Dostupné na internete: < <http://www.svssr.sk/> >

Označovanie je písomné uvedenie údajov, ochrannej známky, obchodnej značky, vyobrazenia, piktogramu alebo symbolu, ktoré sa týkajú potraviny a sú umiestnené na akomkoľvek obale, nálepke, prstenci a inde alebo v sprievodnom dokumente, oznámení alebo upozornení, ktoré potravinu sprevádzajú.

Balená potravina je akýkoľvek jednotlivito balený druh potraviny, ktorá sa uvádza do obehu pre konečného spotrebiteľa a zariadenia spoločného stravovania a ktorá sa skladá z potraviny a z jej obalu, do ktorého je zabalená pred jej uvedením do obehu, pričom obal môže uzatvárať potravinu úplne alebo čiastočne, ale vždy tak, aby nemohla byť zmenená bez otvorenia alebo porušenia jej obalu.

### **§ 3 Všeobecné požiadavky na označovanie potravín**

Slovné označenie potravín uvádzaných do obehu údajmi podľa potravinového kódexu musí byť v štátnom jazyku. Označovanie aj v iných jazykoch nie je zakázané, avšak nesmie byť prekážkou čitateľnosti údajov uvádzaných v štátnom jazyku.

Potraviny sa musia označovať tak, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu, najmä

- a) ak ide o ich vlastnosti, a to najmä druh, pôvod, miesto pôvodu, zloženie, množstvo, trvanlivosť a spôsob výroby,

- b) pripisovaním takých účinkov alebo vlastností, ktoré potraviny nemajú,

- c) poukazovaním, že potraviny majú osobitné vlastnosti, hoci v skutočnosti obdobné potraviny majú tiež takéto vlastnosti.

Ak potravina vyžaduje osobitné podmienky manipulácie, alebo ak spotrebiteľ musí byť informovaný o vlastnostiach potraviny, musia byť v označení uvedené aj údaje o

- a) určení potraviny na osobitné výživové účely alebo iné osobitné použitie,

- b) pôvode potraviny z hľadiska geneticky modifikovaných organizmov,

- c) ošetrení potraviny alebo jej zložiek ionizujúcim žiarením,

- d) výživovej hodnote potraviny, ak ide o potravinu, ktorá má v označení uvedené výživové tvrdenie,

- e) možnosti nepriaznivého vplyvu na zdravie ľudí.

#### **§ 4 Označovanie názvom potraviny**

Názov potraviny musí obsahovať názov vyjadrujúci jej podstatu podľa príslušnej hlavy potravinového kódexu.

Ak neexistuje názov potraviny podľa odseku 1, musí sa používať všeobecne zaužívaný názov alebo opisný názov, aby spotrebiteľ nebol uvedený do omylu a ak je to potrebné, popis použitia potraviny tak, aby pri jej uvádzaní do obehu bol zrozumiteľný na určenie skutočného charakteru potraviny a jej odlišenie od ostatných potravín, s ktorými by ju bolo možné zameniť.

Ak nie je možné odlíšiť potravinu, ktorá sa vyrába v niektorom členskom štáte spoločenstva, alebo rozpoznať jej skutočný charakter od potraviny, s ktorou by ju bolo možné zameniť, musí byť názov potraviny doplnený o ďalšie sprievodné informácie popisujúce túto potravinu, pričom sa tieto údaje musia uvádzať v názve potraviny alebo v jej blízkosti; možno tiež používať názov potraviny, pod ktorým sa potravina legálne vyrába a uvádza do obehu len v Slovenskej republike.

#### **§ 5 Označovanie údajov o množstve**

Údaje o množstve potravín sa uvádzajú v jednotkách

- a) objemu
- b) hmotnosti, ak ide o potraviny v ostatných stavoch, a to v gramoch (g) alebo v kilogramoch (kg). Pri balení potravín sa musí dodržiavať deklarované množstvo.

#### **§ 7 Dátum minimálnej trvanlivosti a dátum spotreby potravín**

Dátum minimálnej trvanlivosti potraviny je dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti.

Dátum minimálnej trvanlivosti sa uvádza slovami „minimálna trvanlivosť do...“, ak sa v označení dátumu uvádza deň, v ostatných prípadoch „minimálna trvanlivosť do konca...“; možno ho uvádzať za týmito slovami označením dátumu alebo s odkazom na miesto, kde sa dátum nachádza.

Dátum minimálnej trvanlivosti sa musí označovať uvedením dňa, mesiaca a roka v uvedenom poradí a v nekódovanej forme; ak ide o potraviny s trvanlivosťou

- a) menej ako 3 mesiace, postačuje uvádzať len deň a mesiac,
- b) 3 mesiace a najviac 18 mesiacov, postačuje uvádzať len mesiac a rok,
- c) viac ako 18 mesiacov, postačuje uvádzať len rok.

Ak vlastnosti potraviny a spôsob jej balenia vyžadujú osobitné podmienky skladovania, ktoré súvisia bezprostredne s dátumom minimálnej trvanlivosti, musia byť tieto podmienky uvedené na obale.

Dátum spotreby potraviny sa uvádza slovami „spotrebujte do“ s uvedením dátumu alebo odkazu na príslušné miesto obalu, na ktorom je dátum uvedený. Dátum musí pozostávať najmenej z označenia dňa, mesiaca v uvedenom poradí v nekódovanej forme.

### ***§ 10 Označovanie prídavných látok v potravinách***

Prídavné látky, ako zložky potravín patriace do jednej z kategórií podľa prílohy č. 2, sa označujú na obale slovne označením kategórie a názvom alebo označením kategórie a medzinárodným kódom označenia (kód E), ak prídavné látky majú medzinárodný kód označenia priradený.

Ak sa do potraviny použijú prídavné látky, tieto sa musia uvádzať v označení zloženia podľa klesajúceho množstva, v akom sú obsiahnuté v potravine.

Ak prídavná látka patrí do viacerých skupín, v označení sa uvedie tá skupina, ktorá má v potravine najdôležitejšiu funkciu. Požiadavky na rozsah označenia prídavných látok v potravinách alebo v ich zložkách sú uvedené v dvanástej hlave druhej časti potravinového kódexu.

Látky pôsobiace na predĺženie trvanlivosti potravín, ako sú inertné plyny, aj keď nie sú priamou zložkou potraviny, ale môžu do potraviny prechádzať, musia byť označené v názve potraviny alebo v jeho blízkosti slovami „Balené v ochrannej atmosfére“.

Ak sa do potraviny pridáva náhradné sladidlo, musí sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti uvádzať označenie slovami „s náhradným sladidlom (náhradnými sladidlami)“; ak sa pridáva cukor a náhradné sladidlo, musí sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti uviesť označenie slovami „s cukrom a náhradným sladidlom“.

### **§ 11 Označovanie vonných látok a chuťových látok**

Ak sa do potraviny použijú vonné látky alebo chuťové látky, musia sa v označení potraviny uvádzať slovom „aróma“ alebo „príchut“ alebo špecifickejším pomenovaním alebo opisom vonnej látky alebo chuťovej látky.

Označenie „prírodný“ alebo akýkoľvek výraz rovnocenného významu možno používať iba pre arómy spĺňajúce požiadavky na prírodné aromatické látky alebo aromatické prípravky. Ak označenie látky určenej na aromatizáciu obsahuje odkaz na potravinu rastlinného pôvodu alebo živočíšneho pôvodu alebo na zdroj arómy, nesmie sa slovo „prírodná“ alebo akýkoľvek výraz rovnocenného významu používať, ak nebola aromatická zložka izolovaná vhodnými fyzikálnymi, enzymatickými alebo mikrobiálnymi postupmi alebo tradičnými spôsobmi prípravy potravín výhradne z dotyčnej potraviny alebo dotyčného zdroja arómy.

### **§ 16 Klamlivé označovanie potravín**

Spôsoby označovania a označovanie nesmú uvádzať konečného spotrebiteľa do omylu, a to najmä, ak ide o

- a) charakteristiku potraviny, jej podstatu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, pôvod, spôsob spracovania alebo spôsob výroby,
- b) prisudzovanie účinkov alebo vlastností, ktoré potravina nevykazuje,
- c) vyvolávanie dojmov, že potravina vykazuje osobitné charakteristické vlastnosti, aj keď v skutočnosti tieto vlastnosti majú všetky podobné potraviny.

Na obale, na jeho súčastiach, ako aj v sprievodnej dokumentácii, sa nesmú uvádzať údaje, že

- a) potravina je zdrojom všetkých životne dôležitých živín,
- b) bežné potraviny nedodajú potrebné množstvo živín, ktoré obsahuje ponúknutá potravina,
- c) potravina má zvýšenú alebo osobitnú výživovú hodnotu v dôsledku prídavku prídavných látok alebo potravinových doplnkov, ak takúto vlastnosť nemá,
- d) potravina má osobitné vlastnosti, aj keď tieto vlastnosti vykazujú všetky porovnateľné potraviny,

e) potravina je vhodná na prevenciu, zmiernenie alebo liečenie zdravotnej poruchy alebo na lekárske účely, ak osobitné právne predpisy neustanovujú inak,

f) potravina bola vyrábaná podľa náboženských alebo rituálnych predpisov, ak sa k tomu nevyjadrili príslušné náboženské autority.

Na obale, na jeho súčastiach a v sprievodných dokladoch, ktoré potravinu sprevádzajú, sa nesmú tiež uvádzať údaje:

a) neumožňujúce dokázať ich pravdivosť,

b) vyvolávajúce pochybnosti o zdravotnej neškodnosti iných obdobných potravín alebo vyvolávajúce u spotrebiteľa obavy z jej použitia,

c) o rýchlosti úbytku telesnej hmotnosti alebo jeho rozsahu pri konzumácii určitej potraviny,

d) vedúce k zámene bežných potravín s potravinami na osobitné výživové účely.

Tieto ustanovenia sa vzťahujú rovnako na spôsob ponúkania potravín, ich prezentáciu, ako aj ich predaj, s ohľadom na ich tvar, vzhľad alebo balenie, použité obalové materiály, grafickú úpravu, spôsob usporiadania a prostredie, v ktorom sú vystavované pri ich uvádzaní do obehu a rovnako aj reklamu.

Ďalšia časť, ktorá sa zaoberá ustanoveniami súvisiacimi s praktickou časťou, je tretia časť potravinového kódexu. V jeho hlave číslo 13 je šiesty oddiel venovaný špeciálnym výrobkom z obilia.

### **§ 37 Vymedzenie pojmov**

Špeciálne výrobky z obilia sú výrobky vyrábané použitím špeciálnych technologických operácií, ako sú extrúzia a expanzia.

Extrúzia je technologická operácia spracúvania výrobkov z homogenizovaného zrna obilnín a obilných výrobkov, pri ktorej sa čiastočne navlhčená hmota vystaví približne 10 sekúnd

pôsobeniu teploty až 180 °C a tlaku až 80 atmosfér; výrobok po opustení extrúzneho priestoru zväčší svoj objem a zároveň nevratne zmení svoju vnútornú štruktúru. Expanzia je tepelné spracúvanie zŕn obilnín suchou cestou za normálneho tlaku alebo zvýšeného tlaku.

Naparovanie je technologická operácia ošetrovania zrna obilnín prehriatou vodnou parou. Restovanie je technologická operácia tepelného ošetrovania technologicky spracovaného zrna obilnín, alebo ich častí po ich spracovaní, napríklad extrúziou.

Vlhčenie je technologická operácia ošetrovania zrna obilnín za účelom zvýšenia jeho vlhkosti. Plochá extrúzia je technologický proces na výrobu extrudovaných výrobkov plochého tvaru s restovaním. Oválna extrúzia je technologický proces na výrobu extrudovaných výrobkov oválneho tvaru bez restovania.

Expandované (pufované) výrobky sú výrobky zo zrna obilnín vyrobené expanziou za normálneho tlaku alebo za zvýšeného tlaku, ako sú napríklad pukance a burizony.

### **§ 38 Členenie špeciálnych výrobkov z obilia**

Špeciálne výrobky z obilia sa členia najmä na: müsli, expandované výrobky, extrudované výrobky. Špeciálne výrobky z obilia podľa možno vyrábať aj s rôznymi prísadami, ochutené, obohatené napríklad vitamínmi a iné.

### **§ 39 Suroviny**

Základnou surovinou na výrobu špeciálnych výrobkov z obilia sú najmä zrelé, ošetrované alebo neošetrované zrná obilnín; ako ich zložky možno používať vybrané druhy strukovín, ovocia, orechov, olejnín a iné.

### **§ 40 Označovanie**

Ak je špeciálny výrobok z obilia vyrobený len z jednej zložky, v názve sa musí uvádzať aj druh obilia.

## **2 Informácie o budúcej legislatíve – Zelená kniha**

Zelená kniha EÚ (angl. *EU Green Paper*) je dokument, ktorý vydáva Európskou komisiou s cieľom rozprúdenia diskusie a spustenia procesu pripomienkovania dokumentov na európskej úrovni. Zelené knihy sú vydávané preto, aby boli naznačené návrhy budúcnosti legislatívy EÚ. Po ukončení pripomienkovania vydáva Európska komisia dokument s názvom Biela kniha EÚ.

Komisia Európskych Spoločenstiev vydala 15.10.2008 Zelenú Knihu o kvalite poľnohospodárskych výrobkov: normy pre výroby, požiadavky na hospodárenie a systémy kvality, ktorá je rozdelená do 3 častí: výrobné požiadavky a obchodné normy,

špecifické systémy kvality EÚ a systémy certifikácie. Jednotlivé kapitoly sú zamerané na: požiadavky na poľnohospodárstvo EÚ, obchodné normy, zemepisné označenia, zaručené tradičné špeciality, ekologické poľnohospodárstvo, politika kvality výrobkov pre najvzdialenejšie regióny, ďalšie systémy EÚ, systémy certifikácie kvality potravín. Prostredníctvom tohto dokumentu Komisia chce získať názory a stanoviská všetkých organizácií a občanov zaujímajúcich sa o kvalitu poľnohospodárskych výrobkov<sup>14</sup>.

Ďalej uvádzame vybrané časti Zelenej knihy, ktoré súvisia s problematikou<sup>15</sup>:

S rozširovaním globalizácie vytvárajú výrobky z rozvíjajúcich sa krajín s nízkymi výrobnými nákladmi vyšší tlak na poľnohospodárov EÚ. Hospodárska súťaž rastie v prípade poľnohospodárskych komodít aj výrobkov s pridanou hodnotou. Najsilnejšou zbraňou poľnohospodárov EÚ vzhľadom na tieto nové obchodné výzvy je „kvalita“. EÚ má výhodu, pokiaľ ide o kvalitu, ktorá je zabezpečená vďaka veľmi vysokej bezpečnosti zaistenej cez celý potravinový reťazec vďaka legislatíve EÚ, do ktorej poľnohospodári a výrobcovia všeobecne investovali. Existuje však niekoľko aspektov, ktoré môžu podporiť kvalitu vo všeobecnom zmysle.

Kvalita predstavuje splnenie očakávaní spotrebiteľov. Kvalita je problémom každého poľnohospodára a každého kupujúceho, či už ide o tovary vyrábané podľa základných noriem, alebo o vysokokvalitné výrobky, v ktorých Európa vyniká. V čase vysokých cien tovarov by sa stimulácia rastu objemu výroby nemala používať ako ospravedlnenie menej prísnych noriem. Spotrebiteľia chcú, aby potraviny boli cenovo prístupné a predstavovali vhodnú hodnotu za peniaze. Spotrebiteľia a obchodníci však majú okrem ceny mnoho iných požiadaviek na hodnotu a kvalitu výrobkov, ktoré nakupujú. Uspokojenie týchto požiadaviek je pre poľnohospodárov veľkou výzvou. Požiadavky trhu sú rôzne a množia sa.

---

<sup>14</sup> Oficiálna internetová stránka ministerstva pôdohospodárstva SR, Zelená kniha. [online]. [citované dňa 24.3.2009]. Dostupné na internete: < <http://www.land.gov.sk/sk/?navID=2&navID2=2&sID=40&id=1239> >

<sup>15</sup> Zelená kniha o kvalite poľnohospodárskych výrobkov: normy pre výrobky, požiadavky na hospodárenie a systémy kvality, Brusel, 15.10.2008. [online]. [citované dňa 31.3.2009]. Dostupné na internete: < <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:SK:PDF> >

Najvýznamnejšími problémami v EÚ sú hygiena a bezpečnosť potravín, zdravie a výživná hodnota a spoločenské požiadavky. Okrem toho sú spotrebitelia viac zainteresovaní na vzťahu hospodárenia a udržateľnosti pre zmenu klímy, bezpečnosť potravín a rozvoj, biodiverzitu, blaho zvierat a nedostatok vody. Poľnohospodárstvo je ako popredný užívateľ pôdy kľúčovým faktorom územného rozvoja regiónov, krajiny a cenných environmentálnych oblastí. V neposlednom rade spotrebitelia s rastúcim disponibilným príjmom – v mnohých častiach sveta – požadujú chuť, tradíciu a pravosť svojich potravín, ako aj uplatňovanie vyšších štandardov v oblasti blaha zvierat. Poľnohospodárska politika EÚ musí podporovať úsilie poľnohospodárov dosiahnuť výzvu spojenú s kvalitou. Systémy a nariadenia EÚ sa už o to snažia, najmä dvomi spôsobmi: základnými opatreniami a opatreniami kvality.

V nariadeniach EÚ sa ustanovujú niektoré z najprísnejších základných požiadaviek na výrobu na svete, pokiaľ ide o bezpečnosť a hygienu, identitu a zloženie výrobku, environmentálnu starostlivosť, zdravie rastlín a zvierat a blaho zvierat, ktoré odrážajú jasne vyjadrené demokratické želanie spotrebiteľov a občanov EÚ.

## **2.1 Požiadavky na poľnohospodárstvo EÚ**

Poľnohospodári v EÚ dodržiavajú mnohé požiadavky hospodárenia a všetky potraviny vyrobené v EÚ sa vyrobili v súlade s týmito pravidlami. Tieto pravidlá sú určené nielen na zabezpečenie splnenia hygienických a bezpečnostných noriem v prípade hotových potravín umiestnených na trhu, zahŕňajú aj spoločenské záujmy.

Pre poľnohospodárov to znamená venovať náležitú starostlivosť výberu a používaniu pesticídov a hnojív, dodržiavaniu hygienických pravidiel, predchádzaniu ochoreniam zvierat a chorobám rastlín, zabezpečeniu školenia a primeranej ochrany poľnohospodárskych pracovníkov, zabezpečovaniu náležitého blaha zvierat a ochrane životného prostredia.

Pre spotrebiteľov to znamená, že môžu dôverovať skutočnosti, že sa pri všetkých výrobkoch vyrobených v EÚ dodržali prijateľné výrobné požiadavky vrátane uvedených opodstatnených spoločenských záujmov. Tieto požiadavky na poľnohospodárstvo sa stále vyvíjajú v závislosti od nárokov spoločnosti.

Mali by byť významnou súčasťou kvality potravín ponúkaných na predaj a aktívom, ktoré poľnohospodári môžu propagovať. Informovanie spotrebiteľov o tom, že tieto požiadavky na poľnohospodárstvo existujú a že sa dodržali pri výrobe potravín, je ešte zjavne neúspešné.

## 2.2 Obchodné normy

Obchodné normy EÚ sú predpisy, ktorými sa ustanovujú definície výrobkov, minimálne výrobkové normy, kategórie výrobkov a požiadavky na označovanie s cieľom informovať spotrebiteľov pre značné množstvo poľnohospodárskych výrobkov a niektoré spracované potraviny. Mali by sa používať s cieľom pomôcť poľnohospodárom zabezpečovať vlastnosti výrobkov, ktoré spotrebiteľia očakávajú, zabrániť sklamaniu spotrebiteľov a uľahčiť porovnanie cien v prípade rôznych vlastností výrobku. Obchodné normy sa prijali s cieľom nahradiť rôzne vnútroštátne normy a tým uľahčiť obchodovanie na jednotnom trhu.

Nie všetky potraviny podliehajú obchodným normám na úrovni EÚ. Napríklad, v sektore plodín na ornej pôde (pšenica, kukurica, strukoviny atď.) sa s komoditami obchoduje podľa oficiálnych medzinárodných, národných alebo súkromne stanovených noriem pre triedenie a klasifikáciu. V prípade výrobkov predávaných spotrebiteľom, na ktoré sa nevzťahujú obchodné normy EÚ, sa uplatňujú všeobecné pravidlá ochrany spotrebiteľov a označovania s cieľom zabezpečiť, aby sa spotrebiteľia nezavádzali.

Hoci sa niektoré obchodné normy EÚ priamo rozvinuli, pri iných sa potvrdilo, že sú kontroverzné. Proces revízie obchodných noriem prostredníctvom nariadenia EÚ môže byť taktiež ťažkopádny.

Povinné prvky obchodných noriem:

*Identita výrobkov:* Väčšina obchodných noriem EÚ definuje poľnohospodárske výrobky alebo potraviny, na ktoré sa vzťahujú, spôsobom, ktorý ustanovuje jasné spoločné pravidlá na opis

*Požiadavky na hospodárenie:* V niektorých prípadoch, ako sú čerstvé ovocie a zelenina alebo hydinové mäso, obchodné normy ustanovujú aj absolútne prísne požiadavky na „bezchybnú, pravú a obchodovateľnú“ kvalitu, ktorá je predpokladom predaja spotrebiteľom.

*Klasifikácia podľa kvality a veľkosti:* Viaceré obchodné normy zahŕňajú povinné klasifikačné systémy. Tieto systémy sa pôvodne zaviedli pre trhovú transparentnosť s cieľom umožniť spotrebiteľom porovnávať ceny známych tried alebo kategórií výrobkov. Jatočné telá hydiny a hydínové rezy sa musia zaradiť do triedy A alebo triedy B v závislosti od kvalitatívnych kritérií, ako sú technický opis tvaru a formy jatočného tela a akékoľvek jeho poškodenie.

V prípade povinných aspektov obchodných noriem je hlavným problémom to, či je pravidlo potrebné na dosiahnutie legitímnych cieľov politiky, či sú náklady nadbytočné a či má jeho uplatňovanie neželané dôsledky, ako je bránenie odbytu inovatívnych alebo neobvyklých výrobkov, alebo znehodnotenie vhodnosti na ľudskú spotrebu.

Voliteľné vyhradené výrazy sú ustanovené zákonom. Kupujúcim poskytujú informácie o tom, ako výrobok, pri ktorom sa použil vyhradený výraz zodpovedá definovanému spôsobu poľnohospodárstva alebo vlastnosti výrobku. Vyhradené výrazy v obchodných normách sú určené na to, aby spotrebiteľovi poskytli užitočné, presné technické informácie. Vyhradené výrazy by mali pomôcť aj poľnohospodárom prostredníctvom identifikácie vlastností, ktoré predstavujú pridanú hodnotu, alebo spôsobov hospodárenia a tak zabezpečujú dodatočnú finančnú návratnosť v prípade dodatočných výrobných nákladov.

Voliteľné vyhradené výrazy sa používajú aj na identifikáciu kategórií alebo vlastností výrobku. Výrobok sa však môže predávať bez použitia týchto voliteľných výrazov.

Na druhej strane, poľnohospodári a prvovýrobcovia potravín v rôznych sektoroch poľnohospodárstva, ktorí chcú spotrebiteľov informovať o používaní osobitných spôsobov hospodárenia, často používajú slová ako „statok“, „horský“, „nízky obsah uhlíka“, „prírodný“ atď. Tieto opisné výrazy sa môžu používať, pokiaľ spĺňajú akúkoľvek platnú vnútroštátnu definíciu, ako aj všeobecnú normu nezavádzania spotrebiteľov. Tieto slová a s nimi súvisiace poľnohospodárske postupy prepožičiavajú výrobkom príťažlivosť. Spotrebiteľia sa preto môžu zavádzať, ak sa napríklad slová, ktoré vyjadrujú použitie spôsobov extenzívneho poľnohospodárstva, použijú pri výrobku skôr intenzívneho poľnohospodárstva. Nedávny vznik rôznych označení, na ktorých sa uvádzalo použitie spôsobov poľnohospodárstva, ktoré znižujú vplyv na zmenu klímy, vyvolal určitý zmätok.

Preto je možno potrebné zadefinovať takéto poľnohospodárske výrazy v konkrétnych sektoroch na úrovni EÚ.

Mnohé normy EÚ vychádzajú z medzinárodne dohodnutých noriem v *Codex Alimentarius* alebo *Európskej hospodárskej komisie OSN*. Ak je to vhodné, tieto medzinárodné normy sa použijú ako základ pre obchodné normy EÚ. V prípade plodín na ornej pôde, pre ktoré sa neprijali obchodné normy EÚ, sú medzinárodné normy uvedené vo vnútroštátnych normách alebo ich priamo používajú súkromní obchodníci, v kontraste s povinnými EÚ normami, ktoré platia pre niektoré ovocie a zeleninu. EÚ tiež prispieva k stanoveniu medzinárodných noriem a EÚ normy sú často považované za základ pre medzinárodné normy.

Ďalším spôsobom, ako aktualizovať obchodné normy, je zjednodušenie schvaľovania a revízie obchodných noriem EÚ prostredníctvom spoluregulácie, priamym odkazom na medzinárodné normy a v prípade vhodnosti uplatnením dobrovoľných systémov.

– Spoluregulácia je postup, keď sa dosiahnutím presne definovaných cieľov poveria na základe legislatívneho aktu Spoločenstva zainteresované subjekty uznané v danej oblasti. V prípade obchodných noriem by sa zákonodarca sústredil na základné aspekty právneho aktu, pričom zástupcovia príslušných strán by sa požiadali o dokončenie právnych predpisov a stanovenie technických údajov a špecifikácií na základe ich skúseností.

– V právnych predpisoch EÚ by sa jednoducho mohol uplatniť odkaz na medzinárodne dohodnuté normy. Tým by sa vyhlo normotvornému procesu EÚ pre obchodné normy. Medzinárodné normy sa však zvyčajne prijímajú iba v obmedzenom počte jazykov a určite iba v malom počte úradných jazykov EÚ.

– Napokon, obsah existujúcich pravidiel by sa mohol zjednodušiť a skrátiť, napríklad prostredníctvom kritickej revízie (pozri uvedenú diskusiu týkajúcu sa rôznych aspektov obchodných noriem, najmä „vyhradených výrazov“) a návrhom nového harmonizovaného rámca pre obchodné normy, ako sa teraz uskutočnilo v sektore ovocia a zeleniny.

Zavedli sa štyri špecifické systémy kvality EÚ s cieľom zdokonalit' zemepisné označenia, ekologické poľnohospodárstvo, tradičné špeciality a výrobky z najvzdialenejších regiónov EÚ. Tieto systémy spotrebiteľom označujú výrobky, ktoré majú špecifické vlastnosti súvisiace s osobitným pôvodom a/alebo spôsobom poľnohospodárstva. Aby sa spotrebiteľia mohli spoľahnúť na to, že tvrdenia na etiketách sú oprávnené, dodržiavanie špecifikácie monitorujú verejné orgány alebo súkromný certifikačný orgán. Poľnohospodári, ktorí vyrábajú pravé výrobky, sú chránení proti znižovaniu cien imitovanými výrobkami predávanými s chránenými názvami. Preto by mali mať možnosť na zaručenie vyššej ceny za svoju dodatočnú starostlivosť a úsilie. Štyri systémy sú určené na to, aby reagovali na osobitné požiadavky trhu na výrobky, ktoré majú tieto osobitné vlastnosti. Účelom tejto zelenej knihy je dôkladne preskúmať rôzne aspekty týchto systémov, ako aj potenciál pre iné dodatočné systémy EÚ.

### *2.2.1 Ekologické poľnohospodárstvo*

Dopyt spotrebiteľov po ekologicky vyrábaných potravinách zaznamenával v posledných rokoch stály nárast, pričom rast dopytu prekročil rast ponuky. Poľnohospodári a spotrebiteľia sa spoliehajú na integritu ekologického systému s cieľom zabezpečiť, aby sa výrobok vyrobil v súlade s požiadavkami. Kontroly vykonávané verejnými orgánmi alebo certifikačnými orgánmi sú dôležité na udržanie dôvery v systém a opodstatnenie vyšších cien.

Trh s ekologickými potravinami v EÚ je naďalej rozčlenený v súlade s vnútroštátnymi hranicami. Národné supermarkety majú tendenciu skladovať výrobky osvedčené vnútroštátnymi certifikátormi napriek skutočnosti, že všetci pôsobia podľa spoločných ekologických noriem EÚ. Súčasnou výzvou pre EÚ je teda vytvorenie fungujúceho vnútorného trhu s ekologicky vyrábanými výrobkami bez straty alebo oslabenia reputácie a dôveryhodnosti ekologického označenia. EÚ od roku 1991 uplatňovala normu, ktorou sa ustanovili pravidlá ekologického poľnohospodárstva pre európskych výrobcov a spracovateľov a pre vývozcov z tretích krajín, ktorí chcú umiestňovať ekologické výrobky na trh EÚ. Norma EÚ úzko sleduje pravidlá ekologického hospodárenia stanovené v medzinárodnej norme prijatej na základe *Codex Alimentarius*, ktorá uľahčuje uznávanie ekologických výrobkov EÚ vyvázaných do iných krajín.

Strategické a politické ciele pre sektor ekologického poľnohospodárstva boli prijaté v roku 2004 a ustanovené v *Akčnom pláne EÚ pre ekologické potraviny a poľnohospodárstvo*.

Najvýznamnejším legislatívnym výsledkom bolo nové nariadenie o ekologickom poľnohospodárstve prijaté v júni 2007. Vzhľadom na nedávne prijatie tohto nového právneho predpisu chce Komisia konzultácie zamerať skôr na to, ako funguje trh s ekologickými výrobkami ako na politické časti právnych predpisov.

## **2.3 Ďalšie systémy EÚ**

Súčasný systémy kvality EÚ sa zaoberajú zemepisným pôvodom, tradičnými výrobkami, výrobkami z určitých regiónov a ekologickým poľnohospodárstvom a predstavujú základný kameň politiky kvality EÚ. Existuje množstvo kandidátov pre ďalšie systémy EÚ, vrátane výrobkov s vysokou prírodnou hodnotou alebo horské oblasti, kvalita blaha zvierat<sup>5</sup> etikety pôvodu EÚ a rozšírenia systému *Ecolabel* na spracované poľnohospodárske výrobky. Mohli by sa podporiť aj inovácie.

Každý nový systém kvality na úrovni EÚ musí zodpovedať politickým potrebám na úrovni EÚ, ktoré nemožno primeraným spôsobom uspokojiť. Komisia by mala zhodnotiť možnosti nových systémov, či je nevyhnutná ďalšia legislatíva alebo, či by v niektorých prípadoch, vypracovanie a stanovenie návodov mohlo významne prispieť. Povinné systémy by mohli mať výhodu najmä pre základy v oblasti práva a vedy. V ostatných prípadoch by nepovinné systémy mohli postačovať a mohli by pomáhať vlastníkom systémov pri rozvoji a zlepšovaní systémov. Administratívna záťaž poľnohospodárov a ostatných zainteresovaných subjektov, ako aj správy členských štátov a Komisie sa musí zohľadniť v súlade so zásadami politiky lepšej regulácie.

### *2.3.1 Systémy certifikácie kvality potravín*

V posledných rokoch sa zaznamenal podstatný nárast súkromných a národných systémov certifikácie kvality potravín. Pre maloobchodníkov tieto systémy poskytujú prostriedok ako reagovať na meniaci sa spotrebiteľský dopyt a priniesť spotrebiteľom výrobky s osobitnými vlastnosťami, či už ide o vlastnosti výrobkov alebo výrobné spôsoby. Pre spotrebiteľov skutočnosť, že sa systémy opierajú o certifikáciu poskytujú dodatočnú

záruku, že sa možno spoľahnúť na tvrdenia na etikete. Pre poľnohospodárov predstavujú náklady a príležitosť informovať spotrebiteľov o kvalite výrobku.

Rozsah systémov certifikácie v EÚ sa pohybuje od dodržiavania povinných výrobných noriem po dodatočné požiadavky týkajúce sa ochrany životného prostredia, blaha zvierat, organoleptických vlastností, starostlivosti o pracujúcich, spravodlivého obchodu, obáv spojených so zmenou podnebia, náboženských alebo kultúrnych okolností, spôsobov poľnohospodárstva a pôvodu.

Potravinárske odvetvie a maloobchodníci sa môžu spoliehať na certifikáciu kvality, aby získali v prípade dodatočné uistenie o dodávaných výrobkoch. Toto poskytuje právnu istotu, že poľnohospodári dodržali správne normy a tak podporuje dobré meno maloobchodníka.

### *2.3.2 Účinnosť systémov certifikácie pri dosahovaní politických cieľov*

Veľkí maloobchodníci môžu používať systémy certifikácie ako spôsob zabezpečenia dodržiavania niektorých výrobných a dodacích podmienok alebo uloženia. Nárast počtu systémov v priebehu rokov sa odrazil na hodnoteniach spotrebiteľského dopytu maloobchodníkmi, že vedia viac o potravinách, ktoré kupujú. Hlavnými záujmami mnohých spotrebiteľov sú hygiena a bezpečnosť a cena. V prípade spotrebiteľov, ktorí hľadajú kvalitné výrobky s osobitnými vlastnosťami alebo výrobky vyrobené osobitnými spôsobmi poľnohospodárstva, medzi hlavné stimuly inovácie patria:

- želanie, aby sa spotrebiteľia opätovne prepojili s poľnohospodárstvom a uprednostňovali miestne a sezónne výrobky pochádzajúce zo systémov poľnohospodárstva, ktoré udržiavajú prírodu aj spoločnosť
- environmentálne záujmy týkajúce sa potlačania klimatickej zmeny, účinnejšieho riadenia prírodných zdrojov, ako sú voda a pôda a zachovania biodiverzity
- propagácia nutričných vlastností potravín
- spoločenské záujmy: označenie Fair Trade (spravodlivý obchod) je príkladom systému založeného na strategickom zámere pomôcť výrobcom a pracujúcim posunúť sa z pozície hospodárskej a sociálnej zraniteľnosti do pozície bezpečnosti a hospodárskej sebestačnosti

Tieto politické stimuly môžu aspoň čiastočne objasniť vznik veľkého množstva systémov certifikácie. Vytvorenie a používanie systémov certifikácie však v niektorých prípadoch závisí od existujúceho trhového dopytu.

Systémy, ktoré zabezpečujú dodržiavanie existujúcich právnych požiadaviek sa označujú ako „základné systémy“. Tieto systémy namiesto „pridávania“ osobitných požiadaviek na kvalitu preberajú základné regulačné požiadavky, rozpracujú ich do podrobných pravidiel pre prevádzkovateľov (napríklad požadovanie dodatočného vedenia záznamov) a uplatňujú kontroly s cieľom uistiť sa, že sa tieto pravidlá dodržiavajú. Tento druh systémov sa potom používa na propagáciu „certifikovanej“ alebo „zaistenej“ výroby ako spĺňajúcej príslušné normy v oblasti hygieny atď. Tieto systémy často fungujú na medzipodnikovej úrovni, pričom podnikom zaručujú, že sa pri dodávaných výrobkoch dodržali príslušné normy a požiadavky.

Tieto systémy sa môžu navrhnuť s cieľom ochrániť dobré meno podniku a znížiť pravdepodobnosť a vplyv vzniku škôd. V súčasnosti skutočnosť, že výrobok spĺňa podmienky základných systémov nie je oznámená konečným spotrebiteľom.

### 2.3.3 *Dohľad EÚ*

Keďže sú systémy certifikácie také rozdielne, právny rámec upravujúci ich používanie je zložitý a rozšírený vo viacerých politických oblastiach. Systémy certifikácie podliehajú niekoľkým obmedzeniam, a to:

- pravidlám vnútorného trhu. Certifikačné služby by mali byť bezplatne dostupné cez hranice. Systémy by nemali viesť k *de facto* obmedzeniam obchodu na vnútornom trhu
- pravidlám hospodárskej súťaže
- požiadavkám na informácie pre spotrebiteľov a označovanie.
- špecifickým právnym predpisom týkajúcim sa predmetu, na ktorý sa vzťahuje systém certifikácie.

### 2.3.4 *Zníženie záťaže a nákladov*

Hlavné náklady spojené so zapojením sa do systémov certifikácie spadajú do dvoch skupín: „priame“ a „nepriame“. Priame náklady sa týkajú členských poplatkov, kontrol

tretích strán a certifikácie. Nepriame náklady sa týkajú dodržiavania noriem systému certifikácie (investičné náklady na zlepšenie zariadení) a opakujúce sa výrobné náklady. Zdá sa, že potreba zapojiť sa viac ako jedného systému predstavuje značnú (finančnú a administratívnu) záťaž, najmä pre výrobcov v malom. Ak sa poľnohospodár nezapojí do konkrétneho systému, jeho výrobok môže byť vylúčený z niektorých trhových odbytísk. Požiadavky na certifikáciu a kontrolu uplatňované na súkromné systémy sa musia pridať k požiadavkám úradnej kontroly.

### *2.3.5 Medzinárodný rozmer*

Pri medzinárodnom obchode môžu systémy certifikácie slúžiť na propagáciu a odbyt výrobkov s určitými kvalitatívnymi vlastnosťami. Vzhľadom na to, že väčšina súčasných systémov je v súkromnom vlastníctve poľnohospodárov/výrobcov, odvetvia potravín alebo malopredajcov, zapojenie Európskej komisie je minimálne. Pre poľnohospodárov z rozvojových krajín zásobujúcich trh EÚ predstavujú súkromné systémy certifikácie náklady aj príležitosti. Poľnohospodári môžu mať ťažkosti splniť uložené požiadavky. Ak sa však môžu certifikovať na základe systému používaného maloobchodníkom EÚ, môžu mať lepšie možnosti predávať do EÚ.

## **3 Zabezpečovanie požiadaviek v praxi**

### **3.1 Stručný popis podnikateľskej činnosti**

Spoločnosť CELPO s.r.o. bola založená 13. 03. 2003 s cieľom využiť schopnosti a pokračovať v tradícii výroby celozrnných chlebov. Spoločnosť nahradila bývalú výrobu úplným prevzatím jej distribučných kanálov, ktoré následne rozšírila o ďalšie trhy v susedných krajinách. Dnes je spoločnosť pevne stabilizovaná na domácom a neustále upevňuje svoje pozície na poľskom, maďarskom a českom trhu.

Výroba celozrnných výrobkov bola zahájená 15.6.2003 a už v nasledujúcom roku i napriek výrazným investíciám do nových technológií hospodárila s kladným hospodárskym výsledkom. Tieto hospodárske výsledky sú odrazom spomínaných skutočností ako aj spoluprácou s osvedčenou distribučnou spoločnosťou, ktorá dodáva výrobky spoločnosti Celpo do obchodných reťazcov COOP, CBA, LABAŠ a iné. V polovici roka 2004 podnik vstúpil na trhy Poľska, Maďarska.

V júni 2006 sa spoločnosť presťahovala do nových výrobn-administratívnych priestorov neďaleko Detvy, kde spustila výrobnú prevádzku s kapacitou 60 ton výrobkov mesačne, rozšírila skladové priestory a výrazne skvalitnila výrobu celozrnného chleba. Spoločnosť sa pripravuje na získanie medzinárodných certifikátov ISO 22000, BRC a IFS ktoré otvárajú ďalšie odbytové možnosti v krajinách Európskej únie.

Produkcia spoločnosti sa delí na niekoľko kategórií výrobkov: naturálne, slané a ochutené. Naturálne a slané výrobky sa predávajú v štandardných prevedeniach s obmenami len v obale, pri ochutených sa menia príchuť podľa aktuálnych trendov a úspešnosti predaja.

Na slovenskom trhu je spoločnosť najväčším výrobcom celozrnných chlebov a na trhu V 4 je na druhom mieste za spoločnosťou Racio s.r.o.

### **3.2 Cieľová skupina zákazníkov – analýza z pohľadu odberateľov, regiónov a budúceho vývoja**

Základnou stratégiou pri zabezpečovaní odbytu je prienik a usadenie sa vo veľkých obchodných reťazcoch a výroba pod obchodnou značkou COOP. Výhodou je menší počet veľkých odberateľov pred veľkým počtom maloodberateľov. Obchodné reťazce sú zárukou stabilného odberu a finančnej disciplíny. Distribúcia výrobku k odberateľom je zabezpečená cez viaceré distribučné spoločnosti.

Z hľadiska regionálneho, je základom stratégie spoločnosti posilnenie prvej pozície na slovenskom trhu v oblasti celozrnných chlebov a dosiahnutie prvej pozície aj v rámci V 4 a predbehnutie najväčšieho zahraničného konkurenta Racio s.r.o.

Z hľadiska budúceho vývoja sa očakáva rastúci dopyt po zdravých celozrnných výrobkoch, čo bude podporovať aj celospoločenský vývoj a pozitívom je aj rastúca spotreba v krajinách V 4. Konkurenciu odrádzajú vysoké vstupné náklady, vzhľadom na technológiu, ktorej priemyselný vzor je zaregistrovaný na jediného výrobcu pre celú Európu.

Tieto všeobecné faktory sa premietli v konkrétne podmienky. Distribučným partnerom spoločnosti Celpo spol. s.r.o. je spoločnosť Vepy v spolupráci s ktorou sa rozširujú a dopĺňajú už vybudované rozsiahle marketingové a distribučné kanály pre potravinársky tovar na Slovensku a v ostatných okolitých krajinách. Hlavnými odberateľmi na Slovensku sú obchodné reťazce (COOP, SLOVPOS, CBA , LABAŠ, Milk Agro...). V júni 2005 spoločnosť vyhrala tender v obchodnom reťazci COOP JEDNOTA na obchodnú značku „COOP dobrá cena“ a od 1. augusta 2005 Celpo dodáva výrobky do tejto obchodnej siete.

Na Maďarskom trhu je spoločnosť zastúpená spoločnosťou VEPY, ktorá dlhodobo spolupracuje s distribučnou firmou SZILKRAMBO Kft. Prostredníctvom tejto firmy dodáva do obchodných reťazcov CBA, TEMPO. V roku 2005 spoločnosť vyhrala tender na obchodnú značku Diskont Plus. Na Poľskom trhu Celpo spol. s.r.o. v súčasnosti zastupuje firma ANJA, a od začiatku roku 2006 aj spoločnosť SANTE prostredníctvom ktorej sú dodávané výrobky do siete obchodných reťazcov v Poľsku. Spoločnosť SANTE patrí do prvej trojky výrobcov a distributérov racionálnej výživy na Poľskom trhu.

### **3.3 Hodnotenie kvality sortimentu**

Vysoká kvalita produktov je jednou z najsilnejších stránok spoločnosti. Je vypracovaný a zavedený systém Analýza rizík a rozhodujúce kontrolné body HACCP. Priebeh výroby je hygienicky kontrolovaný a v prípade nesplnenia kvalitatívnych alebo kvantitatívnych požiadaviek sú výrobky vyradované. Vysoká kvalita výrobkov v prvom rade závisí od kvalitných vstupov a použitej technológie. Technológia zabezpečuje dostatočné prepečenie celého výrobku, neostávajú v ňom surové alebo nedostatočne

upečené zrná, výrobky sú krehké a mäkké. Tieto znaky kvality produktu nie sú bežné u konkurencie, najmä z dôvodu zanedbania starostlivosti o výrobné zariadenia. Spoločnosť spĺňa náležitosti Zákona o potravinách v platnom znení a požiadavky stanovené Potravinovým kódexom.

### **3.4 Metrologický program**

Spoločnosť Celpo pre zabezpečenie výroby kvalitných výrobkov musí dodržiavať mnoho zákonov a predpisov. Jedným z najdôležitejších je aj Zákon o metrológii, ktorý je neoddeliteľnou súčasťou výrobného procesu. Jeho význam spočíva v tom, že výrobca pri jeho správnej aplikácii minimalizuje možnosť poškodenia spotrebiteľa nesprávnym množstvom výrobku v obale. Zmenšuje poprípade vylučuje straty, ku ktorým by došlo vyradením výrobku zo spotrebiteľského trhu keby jeho skutočný obsah nezodpovedal vyznačenému menovitému množstvu. Na zabezpečenie požiadaviek Zákona o metrológii je v spoločnosti Celpo vypracovaný metrologický program. Metrologický program popisuje proces riadenia kontroly, kalibrácie, evidencie, údržby, uložení a ochrany meracích prístrojov a meradiel v spoločnosti Celpo.

#### *3.4.1 Organizácia činnosti*

Za dodržovanie a riadenie metrológie v spoločnosti zodpovedá riaditeľ spoločnosti. Metrológiu v spoločnosti zabezpečuje metrológ, ktorým je výrobný riaditeľ.

Pri činnostiach ovplyvňujúcich hmotnosť výrobku sú používané výlučne určené meradlá<sup>16</sup>, ktoré podliehajú metrologickej evidencii. Tieto meradlá sú evidované v zozname určených meradiel. Meradlá majú doklad o overení alebo sú označené overovacou značkou. Meradlá pri ktorých uplynul čas platnosti overenia sa nesmú používať. Ak má užívateľ pochybnosti o správnej funkcii meradla, oznámi to metrológovi, ktorý zabezpečí jeho kontrolu i mimo termínu overenia. Záznamy o overovaní určených meradiel sú uložené u metrológa 5 rokov.

---

<sup>16</sup> Určené meradlá – meradlá na povinnú metrologickú kontrolu alebo posúdenie zhody. O zaradení meradla do skupiny určených meradiel rozhoduje účel jeho použitia.

### 3.4.2 Používanie meradiel

Na zisťovanie stanoveného množstva v balení sa môžu používať len overené určené meradlá. Neevidované meradlá sa nesmú používať. Pracovníci spoločnosti Celpo používajúci meradlá s nimi manipulujú podľa návodu výrobcu alebo pracovného postupu. Meradlá udržiavajú v náležitom technickom stave a čistote. Poškodzovanie, pozmeňovanie alebo odstraňovanie platných overovacích značiek je zakázané. V prípade podozrenia na nepresnosť alebo chybnú funkciu pracovník ihneď informuje metrológa, ktorý zabezpečí stiahnutie meradla z obehu, jeho opravu a novú kalibráciu alebo overenie. Meradlo, ktoré po overení alebo kalibrácii nevyhovuje určeným podmienkam a nedá sa opraviť, musí byť ihneď vyradené.

Následné overenie je každé overenie, ktoré nasleduje po prvotnom overení. Následné overenie zabezpečí metroológ u autorizovanej osoby najmenej 15 dní pred skončením času platnosti overenia a vždy pri zániku platnosti overenia. Následné overenie určeného meradla pozostáva zo skúšky meradla a potvrdenia jeho zhody so schváleným typom a s technickými požiadavkami a metrologickými požiadavkami na daný druh meradla. O overení určeného meradla určená autorizovaná osoba vydá doklad o overení alebo meradlo označí overovacou značkou alebo vydá doklad o overení a súčasne meradlo označí overovacou značkou.

Čas platnosti overenia určeného meradla s vydaním dokladu o overení sa počíta odo dňa overenia, pri meradle overenom bez vydania dokladu o overení sa počíta od začiatku kalendárneho roka nasledujúceho po roku, v ktorom sa overenie vykonalo.

Platnosť overenia určeného meradla zaniká, ak uplynul čas jeho platnosti, boli vykonané zmeny alebo úpravy meradla, ktoré mohli ovplyvniť jeho metrologické vlastnosti, meradlo bolo poškodené tak, že mohlo stratiť niektorú vlastnosť rozhodujúcu pre jeho overenie, bola poškodená, pozmenená alebo odstránená overovacia značka, je zjavné, že meradlo stratilo požadované metrologické vlastnosti i keď nebola porušená overovacia značka o roku, v ktorom sa overenie vykonalo.

S týmto metrologickým programom musia byť oboznámení všetci pracovníci spoločnosti, ktorí sa podieľajú na príprave spotrebiteľsky balených výrobkov.

### 3.4.3 Zoznam určených meradiel

Meracie zariadenie	Výrobné číslo	Dátum overenia
Váhy AXIS AM 500	4176	22. 01. 2009
Typ VBM200	32568	22.01.2009

Zdroj: Interné materiály spoločnosti Celpo

## 3.5 Dodržiavanie legislatívy v praxi

Spoločnosť Celpo s.r.o. má vypracovaný *Systém overovania zdravotnej neškodnosti a kvality počas výrobného procesu a pri uvádzaní výrobkov do obehu*. Jednou z jeho častí je *Systém kontroly kvality*, ktorého úlohou je zabezpečiť sledovanie a dodržiavanie kvality vyrábaných výrobkov.

Táto činnosť sa delí na tri základné oblasti: vstupnú kontrolu, medzioperačnú kontrolu a výstupnú kontrolu.

Pracovník je pri vykonávaní vstupnej kontroly povinný:

A/ Zabezpečiť preverenie kvality dodávaných surovín, obalov a pomocných surovín.

B/ Pri preberaní dodávok, ktoré nezodpovedajú norme, alebo dohodnutým podmienkam dočasne zastaviť preberanie.

C/ Okamžite informovať pracovníka povereného nákupom surovín o svojich opatreniach, ich dôvodoch a dôležitých poznatkoch. Zodpovedný pracovník zariadi potrebné opatrenia na plynulý chod výroby a uplatní voči dodávateľovi reklamačné prípadne iné nároky.

Vstupná kontrola sa vykonáva zmyslovým hodnotením každej dodávky, analytickým rozborom – v prípade podozrenia na základe zmyslového hodnotenia a kontrolou obalov a štítkov so zameraním na správne označovanie a náležitosti na obaloch v zmysle Potravinového kódexu. Vzorky pre laboratórny rozbor sa odoberajú tak, aby vystihovali stav a akosť celej dodávky podľa platnej normy, pre tú ktorú surovinu. Z odobratej vzorky

sa urobí laboratórny rozbor. Ďalšou dôležitou činnosťou je sledovanie doby najneskoršej spotreby u jednotlivých surovín uskladnených v sklade. Dbať na to, aby sa prednostne spracovávali suroviny so starším dátumom výroby, ešte pred skončením doby trvanlivosti.

Hlavnou úlohou medzioperačnej kontroly je sledovať proces výroby a aktívne do neho podľa potreby zasahovať za účelom dosiahnutia požadovanej kvality hotových výrobkov. Medzioperačná kontrola je zameraná na sledovanie a dodržiavanie správnosti technologických postupov a tým aj dodržiavanie príslušných noriem a interných predpisov. Potrebné je kontrolovať dodržiavanie príslušných receptúr, kvalitu výrobkov, kvalitu balenia výrobkov a hmotnosť výrobkov.

V závere výrobného procesu zohráva dôležitú úlohu výstupná kontrola, denne je nutné senzoricky zhodnotiť celý vyrábaný sortiment. Priebežne námatkovým spôsobom je potrebné kontrolovať hmotnosti, balenie, značenie. Okrem toho je potrebné kontrolovať počty výrobkov v obchodných baleniach ako aj uloženie kartónov a vriec na palete a uchytenie fixačnou fóliou.

Spoločnosť Celpo zaviedla zásady *Prevádzkovej hygieny výroby* s cieľom aby sa celý technologický proces od získavania zložiek potravín až po balenie, skladovanie, prepravu a uvádzanie do obehu vykonával hygienicky vyhovujúcim spôsobom

Jedna časť tohto dokumentu sa venuje baliacim fóliám, kartónom, nálepkám a ostatnému pomocnému materiálu. Pri preberaní spomenutých materiálov je nutné kontrolovať množstvo, rozmery a kvalitu návinu, správnosť potlače na obalovej fólii, rozmery a čistotu kartónov a vriec, nálepiek a ostatného pomocného materiálu a dodané množstvo podľa dodacieho listu.

Ďalšia časť sa zaoberá problematikou balenia výrobkov. Cieľom je zabrániť aby sa nesprávne zabalené výrobky dostali do obehu, prostredníctvom kontroly baliaceho stroja a balených výrobkov. Tie výrobky, ktoré nezodpovedajú predpisu, je potrebné vyradiť z výrobného procesu. Pred spustením technológie balenia je nevyhnutné skontrolovať baliaci stroj. Balenie vykonáva balička, ktorá pripraví baliaci stroj a zaháji balenie a taktiež počas pracovnej zmeny pravidelne kontroluje kvalitu zabalenia výrobkov, vzduchotesnosť obalov a parametre baliaceho stroja.

Ďalším dokumentom, ktorý vznikol s cieľom zabezpečenia výroby kvalitných a zdravotne bezchybných výrobkov je *Hygienický režim*. Tento predpis obsahuje ustanovenia o hygiene a zdravotnom stave pracovníkov, a o hygienickom režime pre jednotlivé pracoviská

Význam hygieny spočíva v tom, že zachováva žiadúce vlastnosti výrobku, po prípade ich zdokonaľuje tým, že vylučuje mnohé činitele znižujúce jeho biologickú hodnotu, zhoršujúce jeho kvalitu, alebo ohrozujúce zdravotnú nezávadnosť. Zmenšuje poprípade vylučuje straty, ku ktorým by došlo vyradením výrobku zo spotrebiteľského trhu pre jeho zdravotnú závadnosť alebo zníženú trvanlivosť.

Výrobky spoločnosti Celpo sú pravidelne podrobované rozborom v akreditovaných laboratóriách, ktorých výsledky sú predmetom skúmania tímu pre zavedenie systému. V prílohe č.1 sa nachádza tabuľka, kde sú uvedené výrobky, ktoré boli v roku 2008 zaslané do akreditovaných laboratórií na mikrobiologické vyšetrenia a stanovenie obsahu cudzorodých látok. Komisia konštatovala, že v žiadnom zo skúmaných výrobkov nebol prekročený prípustný počet mikroorganizmov ani hranica obsahu kontaminantov a uplatňovaním plánu systému zabezpečenia kontroly hygieny potravín sa zaručuje dosahovanie hygienickej bezchybnosti a zdravotnej neškodnosti vyrábaných potravín.

Spoločnosť Celpo s.r.o. vlastní *Prehlásenie o zhode za účelom použitia výrobku prichádzajúceho do styku s potravinami – Tatrafan KXE*, v ktorom sa hovorí, že spoločnosťou používaná polypropylénová fólia Tatrafan KXE spĺňa požiadavky piatej hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky a zákona číslo 529/2002 Z.z. o obaloch a je vhodná na použitie pre styk s potravinami vo všeobecnosti. Celé prehlásenie sa nachádza v prílohe č.2.

### **3.6 Výrobný postup výroby celozrnných výrobkov**

Príjem a uskladnenie surovín

Základnou surovinou pre výrobu sú obilniny, ktoré kvalitou musia zodpovedať použitiu pre potravinárske účely. Suroviny od dodávateľa sa po vstupnej kontrole skladujú v zásobníku obilia, resp. vo vreciach uložených na paletách v čistom a suchom sklade.

#### Úprava surovín

Vlhkosť suroviny sa pred spracovaním podľa potreby upraví v nakrápacích silách pridaním pitnej vody. V prípade použitia viacerých surovín sa zmes pripraví v stanovenom pomere v miešačke. Navlhčená surovina sa dopraví do zásobníka expandéra.

#### Formovanie suroviny

V expandéri sa surovina dávkuje na spodné vyhrievanú matricu. Hydraulickým valcom a pákami je surovina prtláčaná k vrchnej vyhrievanej matrici. Obidve telesá sa uzavru a pri teplote okolo 300°C, tlaku 4 - 7 atm, v priebehu 6 - 8 sekúnd surovina expanduje. Hotový výrobok má kruhový tvar s nerovnomerným povrchom.

#### Triedenie výrobkov

Hotové výrobky sa ručne triedia za účelom odstránenia neštandardných výrobkov. Vytriedené výrobky sa dopravia pomocou dopravníka k baliacemu alebo poťahovaciemu stroju.

#### Ochucovanie výrobkov

Pri máčaných výrobkoch s polevou sú výrobky dopravované pásovým dopravníkom do poťahovacieho stroja, kde sa na výrobky nanáša vrstva tekutej polevy ohriata na 38° – 45°C. Za poťahovacím strojom sú poliate výrobky posypané (kokos, sezam, ...) a prechádzajú chladiacim tunelom, v ktorom poleva stuhne. Potom sú dopravníkom dopravené do baliaceho stroja.

#### Balenie výrobkov

Výrobky sa na baliacom stroji balia do polypropylénovej fólie. Sáčky sú vzduchotesne uzavreté. Hmotnosť výrobku v jednom balíčku je 35 až 100 g podľa druhu. Na obale sú vyznačené údaje v zmysle Potravinového kódexu. Výrobky zabalené

v polypropylénových vreckách sa vkladajú do lepenkových krabíc alebo plastových vriec na ktorých sú vyznačené údaje v zmysle Potravinového kódexu. Lepenkové krabice a plastové vrecia sa používajú ako prepravný obal.

Skladovanie výrobkov

Zabalené výrobky sa skladujú v suchom sklade na paletách uložené podľa jednotlivých druhov.

### **3.7 Prehľad sortimentu**

Produktové portfólio spoločnosti je tvorené tromi hlavnými kategóriami výrobkov: natural, slané a ochutené chlebičky.

Natural- skupina neochutených výrobkov obsahuje chleby pšeničné, pšenično-ražné, pšenično-ryžové, ryžové a ryžové so sójou.

Celozrnné chleby slané- skupina slaných výrobkov obsahuje chleby pšeničné, ryžové a kukuričné s ryžou, jemne prichutených jedlou soľou.

Celozrnné chleby ochutené- skupina sladkých výrobkov obsahuje chleby pšeničné a ryžové s kakaovou, jogurtovou, karamelovou a jahodovou polevou.

Všetky výrobky sa nachádzajú v prílohe č.3.

### **3.8 Celozrnné chlebičky ryžové s polevou kakaovou tmavou a kokosom**

#### *3.8.1 Charakteristika výrobku*

Celozrnné chlebičky sú vyrobené z ryže, kakaovej polevy, majú kruhový tvar s nerovnomerným povrchom, s priemerom 2 – 15 cm a hrúbky 0,5 – 2 cm, sú polomáčané, krémovobielej farby, kakaová poleva hnedá až tmavohnedá, krehkej až polotuhej

konzistencie s vôňou a chuťou charakteristickou pre pražené obilniny s príchutou čokolády a kokosu. Sú zabalené vo vrecku z polypropylénovej fólie s etiketou alebo potlačou.

### *3.8.2 Hlavné zásady technologického postupu*

Normované suroviny sú tepelne spracované a tvarované na strojnotechnologickom zariadení pri teplote 280° - 320° C a pri tlaku 6 – 10 kPa. Hotové výrobky sú triedené a postupne pásovým dopravníkom premiestnené do potáhovacieho tunela s polevou, posypané strúhaným kokosom následne do chladiaceho tunela a postupne do baliarne a priestorov expedície. Technologický postup je súčasťou technicko-hospodárskej normy výrobku a tvorí prílohu normy kvality výrobku.

### *3.8.3 Materiálová norma*

- ryža natural
- poleva kakaová tmavá
- kokos
- polypropylénová fólia

**Obrázok č.1: Etiketa výrobku: Celozrnné chlebíčky ryžové s polevou kakaovou tmavou a kokosom**

**Celpo** MENEJ AKO 0,1% TRANS MASTNÉ KYSELINY (TFA) Light Day

**CELOZRNNÉ CHLEBIČKY**  
ryžové s plevou kakaovou tmavou a kokosom 75g

**PRIEMERNÉ/PŮMĚRNÉ VÝŽIVOVÉ HODNOTY NA 100 G VÝROBKU:**

Energetická hodnota	496kcal/2080kJ
Bielkoviny/Bílkoviny	8,95 g
Sacharidy	64,5 g
- z toho cukry	22,08 g
Tuky	22,46 g
z toho NMK	17,97 g
Vláknina	10,49 g
Sodík	0,01 g
Trans-mastné kyseliny (TFA)	< 0,1 g

**KAŽDÝ PLÁTOČKY PRIEMERNE OBSAHUJE:**

Sodík	0,002 g	0,1 %
Trans-mastné kyseliny	3,37 g	16,8 %
tuky	4,21 g	6,0 %
cukor	4,14 g	4,6 %
kcal	93 kcal	4,6 %

% odporúčaného denného množstva pre dospelých (založené na obsahu 2000 kcal v ľahkej výžive)

**SK** Celozrnné chlebičky ryžové s plevou kakaovou tmavou a kokosom. Obilný expandovaný výrobok pre priamu spotrebu. **Zloženie:** jedlá ryža natural 57%, pleva kakaová tmavá 42% (cukor, stužený rastlinný tuk laurový, kakaový prášok tmavý, susená srvátka, farbivo aktívne uhlie, emulgátor sójový lecitín, prír. identická aróma vanilky), strúhaný kokos 1%. Môže obsahovať stopy pšenice, raži, sójových bôbov, sušeného mlieka, sušeného jogurtu. **Výrobca/Výrobce:** CELPO spol. s r.o., Areál PPS-1711, Očová, tel.: 045 5387 616, www.celpo.sk. Skladujte v suchu pri teplote do 20°C. **Minimálna trvanlivosť do:** uvedená na obale.

**CZ** Celozrnné chlebičky ryžové s kakaovou plevou tmavou a kokosom. Obilný pufovaný výrobok pro přímou spotřebu. **Složení:** jedlá ryže natural 57%, kakaová pleva tmavá 42% (cukr, ztužený rostlinný tuk laurový, kakaový prášek tmavý, susená syrovátka, barvivo aktivní uhlí, emulgátor sójový lecitín, přírodní identické aroma vanilky), kokos strouhaný 1%. Může obsahovat stopy pšenice, žita, sojových bobů, sušeného mléka, sušeného jogurtu. Skladujte v suchu při max. teplotě 20°C. **Minimální trvanlivost do:** viz dat. na obalu. Vyrobeno na Slovensku.

8 586010 680248

Výrobca/  
dovozca

Názov  
výrobku

Množstvo

Informácie  
o nutričnej  
hodnote

Zoznam  
zložiek

Trvanlivosť

Zdroj: Interné materiály spoločnosti Celpo

Spoločnosť Celpo vo svojej činnosti dodržiava všetky zákony a nariadenia týkajúce sa oblasti označovania výrobkov. V nasledujúcej tabuľke je vyhodnotená vybraná etiketa výrobku Celozrnné chlebičky ryžové s plevou kakaovou tmavou a kokosom, ktorý

môžeme považovať za reprezentatívnu vzorku sortimentu. Všetky ostatné etikety taktiež spĺňajú požiadavky súvisiace s označovaním.

<b>Povinné údaje vzťahujúce sa na označovanie potravín podľa § 9 zákona č. 152/1995 o potravinách v znení neskorších predpisov</b>	<b>Vybraná etiketa výrobku spoločnosti Celpo, kritérium je:</b>
názov, pod ktorým sa potravina predáva	splnené
obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku	splnené
množstvo	splnené
dátum minimálnej trvanlivosti	splnené
osobitný spôsob skladovania	splnené
zoznam jednotlivých zložiek	splnené
množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek	splnené
výživová hodnota pri potravinách, na obaloch ktorých je uvedené výživové tvrdenie	splnené

Zdroj: Vlastné spracovanie

## **Záver**

V závere mojej bakalárskej práce by som chcela poukázať na to, že označovanie potravinárskych výrobkov je dôležitý proces a venuje sa mu viacero zákonov slovenskej

legislatívy. Správnym označovaním výrobca poskytuje potrebné informácie pre spotrebiteľa.

Z toho vyplýva, že štúdium a úplné dodržovanie legislatívy by malo byť pre každého výrobcu potravinárskych výrobkov prvoradé, ak si chce vytvoriť a udržať dobré meno medzi spotrebiteľmi.

Spoločnosť Celpo vo svojej činnosti dodržíva všetky zákony a nariadenia týkajúce sa oblasti označovania výrobkov. V predchádzajúcej kapitole som konkrétne dokázala dodržiavanie Potravinového kódexu ako aj Zákona o potravinách, Zákona o obaloch a Zákona o metrológii. Pri štúdiu rôznych interných materiálov spoločnosti som nenašla žiadne pochybenia a aj rozoberaná etiketa výrobku obsahovala všetky potrebné údaje podľa paragrafu 9 Zákona č. 152 o potravinách v znení neskorších predpisov. Celpo spol. s.r.o. môže byť pozitívnym príkladom aj pre iné spoločnosti vyrábajúce potraviny, pretože len úplné dodržiavanie legislatívy, ponuka plne uspokojujúca dopyt spotrebiteľov, ochrana zdravia a neustále napredovanie a inovácie dávajú šancu prežiť malým a stredným podnikom v súčasnej ekonomickej situácii

Táto práca mi pomohla nahliadnuť do legislatívy týkajúcej sa problematiky označovania potravinárskych výrobkov a pomohla mi pochopiť ako sa zákony premietajú do praxe, a ako sa správne označuje konkrétny potravinársky produkt.

## **Zoznam bibliografických odkazov**

1. Interné materiály Celpo spol. s.r.o.
2. KOLLÁR, V. – KOŠÚTOVÁ, T. – KRISTOVÁ, E.: *Produkt a kvalita*. 1. vyd. Bratislava: Ekonóm, 2008. 210 s. ISBN 978-80-225-2604-3

3. LACKOVÁ, A. – KARKALÍKOVÁ, M.: *Tovarovnalectvo potravinárskeho tovaru*. 1. vyd. Bratislava: Ekonóm, 2009. 194 s. ISBN 978-80-225-2317-2
4. MLÁKAY, J.: *Tovarovnalectvo II, Nepotravinárske produkty*. 1. vyd. Bratislava: Ekonóm, 2009. 314 s. ISBN 978-80-225-2727-9
5. Oficiálna internetová stránka ministerstva pôdohospodárstva SR. [online]. [citované dňa 12.11.2008]. Dostupné na internete:  
< <http://archiv.mpsr.sk/slovak/dok/potravzakds.htm> >
6. Oficiálna internetová stránka ministerstva pôdohospodárstva SR. Zelená kniha. [online]. [citované dňa 24.3.2009]. Dostupné na internete: <  
<http://www.land.gov.sk/sk/?navID=2&navID2=2&sID=40&id=1239> >
7. Potravinový kódex. [online]. [citované dňa 12.1.2009]. Dostupné na internete:  
< <http://www.svssr.sk/> >
8. Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov
9. Zákon č. 529/2002 Z.z. o obaloch a o zmene a doplnení niektorých zákonov
10. Zákon č. 142/2000 Z.z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov
11. Zelená kniha o kvalite poľnohospodárskych výrobkov: normy pre výroby, požiadavky na hospodárenie a systémy kvality. Brusel, 15.10.2008. [online]. [citované dňa 31.3.2009]. Dostupné na internete:  
<<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:SK:PDF> >

## Zoznam príloh

1. Príloha č.1 – Výsledky laboratórnej analýzy výrobkov spoločnosti Celpo
2. Príloha č.2 – Prehlásenie o zhode
3. Príloha č.3 – Prehľad sortimentu výrobkov spoločnosti Celpo

4. Príloha č.4 – Celozrnné chlebičky Celpo – Víťaz testu časopisu Báječná žena

**Príloha č.1 – Výsledky laboratórnej analýzy výrobkov spoločnosti Celpo**

Laboratórium	Číslo protokolu	Názov výrobku	Výsledky mikrobiológie	Obsah cudzorodých látok
MIKROLAB	3401/08	Pšenično-ražné	negatívny	negatívny

RS				
MIKROLAB RS	9538/08	Pšenično-ražné	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	337/08	Kukuričné s ryžou slané	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	735/08	Pšeničné s jogurtom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	1062/08	Pšeničné s kakaom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	2678/08	Pšeničné s kakaom a kokosom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	734/08	Ryžové s jogurtom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	2524/08	Ryžové s jogurtom a kokosom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	1061/08	Ryžové s kakaom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	2679/08	Ryžové s kakaom a kokosom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	2525/08	Ryžové s jogurtom s jahodou	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	736/08	Ryžové s karamelom	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	335/08	Ryžové s jogurtom DIA	negatívny	negatívny
MIKROLAB RS	336/08	Ryžové s kakaom DIA	negatívny	negatívny

Zdroj: Interné materiály spoločnosti Celpo

**Príloha č.2 – Prehlásenie o zhode - za účelom použitia výrobku prichádzajúceho do styku s potravinami**

## PREHLÁSENIE O ZHODE

za účelom použitia výrobku prichádzajúceho do styku s potravinami

### TATRAFAN KXE

Týmto prehlasujeme, že polypropylénová fólia TATRAFAN KXE spĺňa požiadavky piatej hlavy Potravinového kódexu Slovenskej republiky a zákona číslo 529/2002 Z.z. o obaloch.

Pri výrobe TATRAFAN KXE sa používajú výlučne monoméry a ostatné východzie látky uvedené v prílohe II Smernice Európskej únie číslo 200/72/EC.

Na použité monoméry a ostatné východzie látky sa nevzťahujú obmedzenia na celkový migračný limit, resp. na špecifický migračný limit.

Pri výrobe TATRAFAN KXE sa používajú výlučne aditíva uvedené v zozname aditív prílohy III Smernice EU číslo 2002/72/EC.

Prehlasujeme týmto, že fólia TATRAFAN KXE spĺňa požiadavky na migračné limity a ostatné požiadavky Smernice EU 1935/2004

#### Celková migrácia a špecifická migrácia látok

Podmienky modelových testov a výber potravinových simulátorov bol urobený v súlade s požiadavkami nasledovných smerníc EU:

- 82/711/EEC (a jej doplnky 93/08/EEC a 97/48/EEC)
- 85/572/EEC

Podmienky: 10 dní, 40°C

Potravinové simulátory: H<sub>2</sub>O

3% kyselina octová

95% etanol ako náhradný tukový simulátor

#### Celková migrácia:

Migrácia z fólie do každého z potravinových simulátorov bola menšia ako špecifický limit a neprekročila hodnotu 1,0 mg/dm<sup>2</sup>.

#### Špecifická migrácia:

Nie sú použité aditíva na ktoré sa vzťahujú špecifické migračné limity v zmysle Európskej smernice 2002/72/EC.

#### **Obsah ťažkých kovov:**

Ťažké kovy, kadmium (Cd), olovo (Pb), ortuť (Hg) a 6-mocný chróm (Cr<sup>VI</sup>), nie sú priamo a účelovo používané pri výrobe fólie TATRAFAN KXE.

Prehlasujeme, že celkový obsah ťažkých kovov, kadmium (Cd), olovo (Pb), ortuť (Hg) a 6-mocný chróm (Cr<sup>VI</sup>) náhodne sa vyskytujúcich vo fólii TATRAFAN KXE, je menší ako 100 ppm. Fólia TATRAFAN KXE spĺňa týmto limity určené v Smernici EU číslo 94/62/EC.

#### **Aditíva s dvojitým použitím:**

Pri výrobe fólie TATRAFAN KXE sa používajú nasledovné aditíva schválené a používané ako priame potravinové aditíva a ako aditíva pre plasty:

- SiO<sub>2</sub>
- Stearát vápenatý

Migrácia z fólie do potravín sa nepredpokladá vychádzajúc z chemickej podstaty obidvoch aditív.

#### **US FDA legislatíva**

Týmto prehlasujeme, že fólia TATRAFAN KXE (v nepotlačenej a nekonvertovanej forme) spĺňa požiadavky „US Food, Drug and Cosmetic Act of 1958“ a „Code of Federal Regulations“ FDA v zmysle článku 21 CFR 177.1520 (Olefin polymers).

Vezmite na vedomie, že fólia nesmie byť použitá pre balenie potravín počas varenia a pečenia.

#### **Vhodnosť pre styk s potravinami:**

Fólia TATRAFAN KXE je vhodná na použitie pre styk s potravinami vo všeobecnosti. Predsa však, je na zodpovednosti používateľa overiť vhodnosť fólie TATRAFAN KXE pre balenie ním zamýšľaných potravín.

Výrobca fólie TATRAFAN KXE nepreberá zodpovednosť za straty vzniknuté z neadekvátneho použitia fólie pre balenie jednotlivých potravín.






Vypracoval:  
Vladimír Bílek  
špecialista - vývoj produktov a aplikácií

dňa: 02.04.2007

Schválil:  
Ladislav Nemeth  
Manažér technického rozvoja a ISR

### Príloha č.3 – Prehľad sortimentu výrobkov spoločnosti Celpo

#### Celozrnné chleby Natural

		
<b>Pšeničné</b>	<b>Pšenično ražné</b>	<b>Pšenično ryžové</b>
		
<b>Ryžové</b>		<b>Ryžové so sójou</b>

#### Celozrnné chleby slané

		
<b>Pšeničné slané</b>	<b>Ryžové slané</b>	<b>Kukuričné s ryžou</b>

Celozrnné chleby ochutené

		
<p><b>Pšeničné s kakaovou polevou</b></p>	<p><b>Pšeničné s jogurtovou polevou</b></p>	<p><b>Ryžové s kakaovou polevou</b></p>
		
<p><b>Ryžové s jogurtovou polevou</b></p>	<p><b>Pšeničné s kakaovou polevou a kokosom</b></p>	<p><b>Ryžové s kakaovou polevou a kokosom</b></p>
		
<p><b>Ryžové s karamelovou polevou</b></p>	<p><b>Ryžové s jahodovou polevou</b></p>	

Zdroj: Interné materiály spoločnosti Celpo



**TEST**

# Ako chutí polystyrén?

Pufované chlebičky zaženú migrénu, hlad a sú zdravé.



**Ideal 365 Day**  
Celpo, 100 g, 14,90 Sk

**Výživové hodnoty:**  
neuvedené  
**Zloženie:** 70 percent pšenica, 30 percent ryža  
**Redakcia hodnotí:** Chrumkavé, hutnejšie a ľahšie, ako by ste čakali. Nemrvia sa, nelepia na dásna, zvyšky neostávajú zabodnuté medzi zubmi. Čistý, chutný a kvalitný obilninový výrobok, ktorý neobsahuje žiadne prídavné látky. Pomohol by mu však krajší obal, ktorý by sa dal navyše otvoriť bez roztrhania.



**Celozrnné pšeničné chlebičky**  
AC Veľký Krtíš, 80 g, 10,90 Sk

**Energia v 100 g:** 1 282 kJ  
**Bielkoviny:** 12,61 g  
**Sacharidy:** 71,18 g  
**Tuky:** 1,54 g  
**Vláknina:** neuvedená  
**Zloženie:** 100 percent pšenica  
**Redakcia hodnotí:** Mäkké a nadýchané chlebičky sa po rozžutí síce trochu lepia na dásna, ale po chufovej stránke im nie je čo vyčítať. Pristal by im nápaditejší obal.



**Chlebičky pšenično-ryžové**  
BonaVita, 100 + 20 g, 19,90 Sk

**Energia v 100 g:** 1 556 kJ  
**Bielkoviny:** 11,7 g  
**Sacharidy:** 74,4 g  
**Tuky:** 2,4 g  
**Vláknina:** 6,73 g  
**Zloženie:** pšenica, ryža, emulgátor sójový lecitín  
**Redakcia hodnotí:** Husté a tvrdé, ale málo chrumkavé. Pri hryzení sa z nich „práši“ a lepia sa na dásna. Aj keď majú dobrý pomer živín a veľa vlákniny, dobré body si získali hlavne pekným obalom s detailnými informáciami.



**Chlebičky ryžové so sójou**  
Racio, 130 g, 20,90 Sk

**Energia v 100 g:** 1 615 kJ  
**Bielkoviny:** 9,3 g  
**Sacharidy:** 80,3 g  
**Tuky:** 2,4 g  
**Vláknina:** 3,2 g  
**Zloženie:** 90 percent ryža, 9 percent sója, soľ s jódom  
**Redakcia hodnotí:** Ľahké, nadýchané, slané, ale príliš drobivé. Treba ich jesť nad tanierikom alebo aspoň nad otvorenou dlaňou. Z testovaných chlebičiek mali najvyššiu energetickú hodnotu, najnižší obsah bielkovín a najviac sacharidov. Pekný obal s podrobnými informáciami však zaujme.



**Chlebičky pšenično-ryžové**  
20% ZDARMA  
BONA VITA ACTIVE  
100 + 20g

## Celiatici, pozor!

Všimajte si na obale obsah gliadínu – jednej z dvoch súčastí lepku, čiže gluténu. Celiatikom chýba enzým, ktorý štiepi gliadín, alebo u nich táto bielkovina vyvoláva alergiu. Aby bol výrobok z obilnín pre vás bezpečný, nesmie obsahovať viac ako 5 mg gliadínu v 100 gramoch.

\* Ceny v predajniach Coop Jednota v 8. týždni.

JANA BROŽKOVÁ, foto LAURKA WITTEKOVÁ