

## BEZPEČNOSŤ A KVALITA POTRAVÍN

Vojtech KOLLÁR

### FOODS SAFETY AND QUALITY

#### Abstrakt

Zo spotrebiteľského pohľadu sa dôveryhodnosť k potravinám buduje na základe garancie ich bezpečnosti a kvality v celom reprodukčnom procese tvorby výživy. Potravinová bezpečnosť je komplexným problémom. Ako potravinu, ktorá je zdravotne nezávadná označujeme tú, v ktorej na základe aktuálnych poznatkov nie sú prítomné patogénne agens v miere, ktorá by u spotrebiteľa vyvolala nepriaznivý zdravotný stav. Aj napriek snahe o zabezpečenie stabilnej úrovne bezpečnosti potravín pozorujeme, že daná snaha je v mnohých prípadoch neefektívna, a to najmä kvôli rozdielom v prístupe ku potravinám.

**KLúčové slová:** bezpečnosť, kvalita, potraviny

#### Abstract

From the consumer point of view, the credibility to foods is built on the basis of guarantees of their security and quality in the entire reproductive process of nutrition making. Food security is a complex issue. As the food that is health-clean there is indicated this one, in which on the basis of current knowledge, there are not present pathogens agents to the extent that would have elicited adverse health condition to any consumer. In spite of the efforts to ensure a stable level of food safety, we observe that this effort is, in many cases, inefficient, and in particular because of the differences in the access to foods.

**Key words:** safety, quality, food

#### Úvod

Potravinovú bezpečnosť je možné definovať ako stav, kedy majú všetci ľudia kedykoľvek fyzický a ekonomický prístup k dostatočnej, bezpečnej a výživnej potrave, ktorá spĺňa ich výživové potreby a potravinové preferencie pre aktívny a zdravý život“.

Tri piliere potravinovej bezpečnosti:

- dostupnosť potravín - definovaná úrovňou a stabilitou potravinovej produkcie, uskladnenia, distribúcie a spracovania,
- prístup k potravinám - definovaný výškou príjmov a správnym fungovaním potravinového trhu,
- využitie potravín - definované výživovou kvalitou potravín ako aj bezpečnosťou potravín.

Potravinová bezpečnosť zahŕňa nasledovné problémy:

- Neprimeraný prístup k dostupnosti potravín na národnej úrovni: nedostatok výrobných aktív ako napríklad pôda, voda, vstupy, školenie, úvery a výskum; a nedostatok finančných zdrojov pre dovoz na úrovni krajiny.
- Chudoba vedie k nedostatočnému prístupu k jedlu na úrovni domácnosti a neprimeranému využitiu jedla a nutričnému výsledku na úrovni jednotlivca.

#### Bezpečnosť potravín v Európskej únii

V spojitosti s bezpečnosťou potravín v Európskej únii sa stretávame s názvom Codex Alimentarius. Cieľom je ochrana zdravia spotrebiteľov a zaručiť spravodlivé obchodné metódy. Potraviny, ktoré sa ponúkajú na národnom trhu, či už domácej alebo zahraničnej produkcie, musia byť kvalitné a zdravotne neškodné. Okrem toho sa v nich nesmú nachádzať choroboplodné zárodky, zvieratá alebo rastliny, ktoré by mohli poškodiť krajinu, do ktorej sú importované. Potravinová bezpečnosť je jednak prostriedkom ochrany voči rizikám, jednak úzko súvisí s celkovou ekonomickou a obchodnou pozíciou krajiny. Spravidla čím je zahraničná bilancia krajiny nepriaznivejšia, o to vyšší stupeň potravinovej bezpečnosti sa usiluje.

Bezpečnosť a kvalita potravín sú základnými prvkami pre zabezpečenie zdravotného stavu populácie a to tak z pohľadu domácich výrobcov, ako aj vo vzťahu k medzinárodnému obchodu.<sup>1</sup> Zo spotrebiteľského pohľadu sa dôveryhodnosť k potravinám buduje na základe garancie ich bezpečnosti a kvality v celom reprodukčnom procese tvorby výživy.

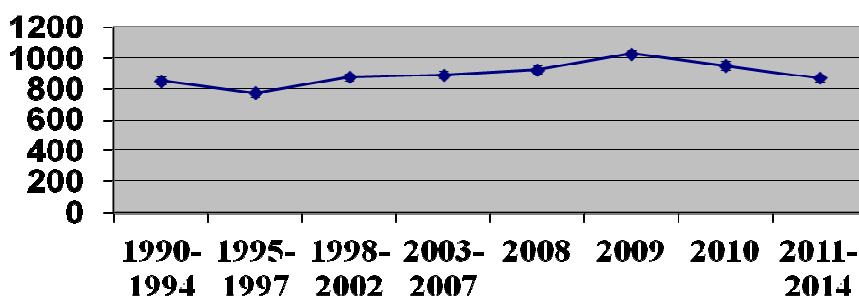
Organizácia pre výživu a poľnohospodárstvo upriamuje svoju pozornosť na štyri základné okruhy bezpečnosti potravín:

- Prístupnosť k potravinám je podmienená mierou domácej produkcie, naakumulovanými zásobami potravín, množstvom dovozu a vzájomnou pomocou týkajúcou sa potravín.
- Ustálenosť ponuky a prístupnosti potravín je spravidla podmienená rôznymi faktormi, napríklad klimatickými podmienkami, cenovou nestabilitou, subjektami politického a ekonomického charakteru a prírodnými katastrofami s ničivými dôsledkami.
- Množstvo potravín dostupných pre obyvateľstvo je závislé od hospodárskej sily danej krajiny, kúpyschopnosti obyvateľov, veľkosti trhu a od miery vybudovania dopravnej infraštruktúry zabezpečujúcej dovoz a vývoz vyrobenej produkcie.
- Bezpečnosť potravín je determinovaná ich kvalitatívnou stránkou a ich spracovaním, dostupnosťou obyvateľstva k pitnej a nezávadnej vode a celkovými hygienickými podmienkami.

<sup>1</sup> VEDECKÝ VÝBOR. 2007. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, s. 14.

Aj napriek enormnej svetovej snahe o zabezpečenie stabilnej úrovne bezpečnosti potravín pozorujeme, že daná snaha je v mnohých prípadoch neefektívna, a to najmä kvôli priepastným rozdielom v prístupe ku potravinám. „Potravinová sebestačnosť krajiny je schopnosť zabezpečiť krytie potrieb domáceho trhu vlastným výrobným potenciálom. Ide o schopnosť krajiny zabezpečiť domáci trh s potravinami domáceho pôvodu. Miera potravinovej sebestačnosti je jedným z najdôležitejších ukazovateľov, v ktorom sa odráža celková ekonomika a spoločenská úroveň krajiny.“<sup>2</sup> Ak krajina nie je schopná zaobstarať dostačujúcu mieru potravín ktoré sú kvalitné a bezpečné prostredníctvom domácej výroby, je nútená urobiť tak zabezpečením importu.

Stále sú teda vo svete krajiny, ktoré disponujú prebytkom a naopak aj také, kde je výrazný potravinový nedostatok. „Potravinová nedostatočnosť je komplexný jav zodpovedajúci radu faktorov, ktoré majú rôzny význam v rámci regiónov, zemí a sociálnych skupín, rovnako ako aj v čase. Tieto faktory predstavujú nasledujúce oblasti potravinovej zraniteľnosti – socio-ekonomické a politické prostredie, potravinové hospodárenie, starostlivosť a stravovacie praktiky, zdravie a hygienické opatrenia.“<sup>3</sup>



Prameň: FAO, vlastné spracovanie

Obrázok 1 Počet hladujúcich ľudí vo svete v miliónoch za obdobie od roku 1990 až po rok 2014

Ak hovoríme o potravinovej bezpečnosti, tak by absolútne nemalo prichádzať ku zamedzeniu možnosti obstarania a vyprodukovania si potravín ľudskou cestou bez výraznej pomoci zo strany iných krajín. Ak táto podmienka nie je splnená obyvatelia sú vystavení potravinovej zraniteľnosti vyvolávajúcej kvantitatívny a kvalitatívny nedostatok potravín. „Potravinová bezpečnosť na úrovni domácností je zabezpečená vtedy, keď majú domácnosti celoročný ekonomický, sociálny a fyzický prístup k dostatočnému množstvu rozmanitých a bezpečných potravín, nevyhnutných pre aktívny a zdravý život jednotlivých členov domácnosti.“<sup>4</sup>

„Produkcia bezpečných potravín si vyžaduje dodržiavanie najprísnejších sanitálnych, technických a iných opatrení, vrátane dodržiavania správnej výrobných praxe pri produkcii primárnej suroviny.“<sup>5</sup> Ako potravinu, ktorá je zdravotne nezávadná označujeme tú, v ktorej na základe aktuálnych poznatkov nie sú prítomné patogénne agens v miere, ktorá by u spotrebiteľa vyvolala nepriaznivý zdravotný stav. Svetová zdravotnícka organizácia formuluje päť základných pilierov potravinovej nezávadnosti:

- Zamedzenie znehodnoteniu surovín patogénmi, ktorých pôvodcom je človek, domáce zvieratá a škodlivci.
- Separácia surovej a varenej stravy aby neprišlo ku prípadnému kontaminovaniu varenej potravy surovou.
- Prispôbenie tepelnej úpravy potravín dobe potrebnej na zabitie patogénov obsiahnutých v daných potravinách.
- Skladovanie potravín v stanovených teplotných podmienkach.
- Používanie zdravotne vyhovujúcej vody a materiálov využívaných na výrobu príslušenstva určeného na spracovanie potravín.

Aj napriek faktu, že produkovanie zdravotne nezávadných potravín je podporované na celosvetovej úrovni, stále sa stretávame s negatívnymi aférami v potravinovom sektore. Tie vznikajú v dôsledku znehodnotenia prvotnej suroviny alebo konečného produktu prostredníctvom rôznych druhov kontaminovania. Pre dodržanie bezpečnosti potravín je teda kľúčové zabezpečenie dostatočnej kontroly už primárnych surovín a následne aj finálnej produkcie.

Významným legislatívnym opatrením zabezpečujúcim kontrolnú činnosť je Biela kniha, ktorá bola predstavená 12. januára 2000 Európskou komisiou. „Biela kniha o bezpečnosti potravín analyzuje a podrobuje kontrole celú potravinársku výrobu vrátane krmív pre zvieratá a zavádza vysoký stupeň ochrany zdravia spotrebiteľa. Dokument vyznačuje cestu novej európskej politiky bezpečnosti založenej na vytváraní národných a medzinárodných úradných kontrol, na možnosti sledovať produkty počas celej potravinárskej výroby a na schopnosti prijať rýchle a efektívne ochranné opatrenia v prípadoch, keď treba zareagovať na pohotovosť v ktorejkoľvek fáze potravinárskeho reťazca.“<sup>6</sup>

Okrem uvedenej legislatívnej podpory sa potravinová bezpečnosť zabezpečuje aj prostredníctvom najrôznejších ukazovateľov. „Ukazovatele potravinovej bezpečnosti sú komplexným meradlom jednej alebo viacerých dimenzií

<sup>2</sup> <http://www.opotravinach.sk/sciences/view/POTRAVINOV%C3%81%20bepe%C4%8Dnos%C5%A5%20a%20sebesta%C4%8Dnos%C5%A5%20krajiny>, 19.1.2016

<sup>3</sup> JENÍČEK, V., FOLTÝN, J. 2010. *Globální problémy světa*, s. 150.

<sup>4</sup> <http://fsi.uniza.sk/kkm/files/admincasopis/KM%201%202013/10%20Kustrova.pdf>, 19.1.2016

<sup>5</sup> GOLIAN, J. a kol. 2012. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, s. 8.

<sup>6</sup> GOLIAN, J. a kol. 2012. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, s. 10.

potravinovej bezpečnosti, ktoré zároveň poukazujú aj na zmeny alebo účinnosť pomocných programov zameraných na určité cieľové skupiny. Konštrukcia takýchto ukazovateľov vychádza z pozorovaní alebo meraní podmienok potravinovej bezpečnosti na úrovni jednotlivcov, domácností, regiónov, spoločnosti alebo trhu.<sup>7</sup> Ako najčastejšie využívané ukazovatele môžeme označiť napríklad potravinovú produkciu, príjem, celkové výdaje (vrátane výdajov na potraviny) a výživovú hodnotu potravín.

### Organizácie zabezpečujúce svetovú potravinovú bezpečnosť

Potravinová bezpečnosť je komplexným problémom, preto bolo potrebné aby boli založené formálne svetové organizácie, ktoré na seba prevezmú zodpovednosť jej zabezpečenia. Dané organizačné jednotky sa v rámci svojej činnosti zaoberajú zverejňovaním dokumentov z rozoberanej oblasti, tvorbou strategických plánov a kontrolou príjmu potravín. Vďaka uvedeným aktivitám majú tieto spoločnosti pomerne vysokú potenciálnu možnosť ovplyvniť potraviny dostávajúce sa až ku konečnému spotrebiteľovi.

Prvou spomedzi dvoch významných svetových organizácií je Svetová zdravotnícka organizácia, teda World Health Organization, ďalej len WHO, ktorá prevzala zodpovednosť za medzinárodné verejné zdravie. WHO začala svoju činnosť 7. apríla 1948 (tento deň bol taktiež ustanovený Svetovým dňom zdravia), teda v deň, kedy 26 zo 61 členských krajín OSN podpísalo Ústavu a bola oznámená jej ratifikácia. WHO vystupuje vo vedúcej pozícii v oblasti celosvetovej zdravotnej koordinácie, sídlo má vo Švajčiarsku, konkrétne v Ženeve a od roku 2006 je jej generálnou riaditeľkou Margaret Chan.

Ako hlavné funkcie WHO môžeme označiť:

- zastrešovanie spoločnej politiky v oblasti bezpečnosti potravín
- financovanie výskumných činností
- technická a konzultačná pomoc pre jednotlivé krajiny
- vytváranie noriem, ich implementovanie a následná kontrola spojená s monitorovaním
- podpora rozvojových aktivít v oblasti zlepšenia kontroly ochorení, rizík a zlepšovania zdravotníctva

Strategické ciele WHO je možno zhrnúť do štyroch základných bodov a to:

- Zabezpečenie a vytvorenie kvalitných a spoľahlivých zdravotníckych inštitúcií.
- Zamedzenie ochoreniam a úmrtiam, a to najmä v chudobou postihnutých krajinách.
- Rozvíjanie systémov zdravotníctva zabezpečujúcich rovnaké podmienky pre všetkých, ktoré zároveň reflektujú na zmeny preferencií obyvateľstva.
- Podporovanie trendu zdravého spôsobu života spolu s elimináciou rizikových faktorov.

Základné činnosti WHO týkajúce sa potravinovej bezpečnosti riešia dva ústavy. Prvým je Ústav zaoberajúci sa výživou a zdravím, ten posudzuje vývoj mladistvých do dosiahnutého devätnásteho roku života. Druhým je Ústav orientujúci sa na bezpečnosť potravín a zoonózy počas realizácie potravinového reťazca.

Druhou spomedzi dvoch významných svetových organizácií je Svetová organizácia pre výživu a poľnohospodárstvo, teda Food and Agriculture, ďalej len FAO, ktorej hlavným zámerom je zabezpečenie dostatku potravín a pitnej vody obyvateľstvu žijúcemu v rozvojových štátoch. Bola založená 16. októbra v roku 1945, svoje sídlo má v meste Rím a ako jej hlavný predstaviteľ momentálne pôsobí José Graziano da Silva.

Hlavné ciele záujmu FAO sú:

- poskytnúť technickú, technologickú, vzdelávaciu a finančnú pomoc krajinám tretieho sveta pri zabezpečovaní získania potravinových zdrojov a pitnej vody
- identifikovanie tej časti obyvateľstva, ktorej hrozí podvýživa a je potrebné zabezpečiť tu väčšiu kvantitatívnu a kvalitatívnu prístupnosť potravín
- snaha o zavádzanie spôsobov zabraňujúcim eróznym vplyvom
- zamedzenie obsadzovania lesnej rozlohy
- vylepšiť situáciu obyvateľov žijúcich na vidieku, ktorí sú závislí od poľnohospodárskej činnosti
- vytvárať neutrálnej pôdy pri medzinárodných politických diskusiách krajín a vytváraní dohôd
- kooperácia s WHO v oblasti publikácie vedeckých zdrojov týkajúcich sa potravín vo všeobecnosti

### Politika bezpečnosti potravín v Európskej únii

Európska únia hneď po USA vystupuje v pozícii druhého najvýznamnejšieho vývozcu produktov s poľnohospodárskym charakterom vo svetovom meradle, možno badať jej výraznú koncentráciu na odvetvia poľnohospodárstva a potravinárstva. Agropotravinárske odvetvie je druhým najväčším spomedzi všetkých odvetví Európskej únie, je v ňom zamestnaných približne 48 miliónov ľudí a na celkovej hodnote hospodárstva sa podieľa takmer 750 miliardami eur. Potravinársky trh Európskej únie sa teda radí medzi tie najvplyvnejšie vo svete (čo dosvedčuje postupné rozširovanie EÚ o štáty strednej a východnej Európy) a kvôli zaisteniu najväčšej novej miery všeobecného zdravia sa Európska únia rozhodla zaradiť potravinovú bezpečnosť k prioritám svojich politických cieľov.

<sup>7</sup> <http://fsi.uniza.sk/kkm/files/admincasopis/KM%201%202013/10%20Kustrova.pdf>, 19.1.2016

„Politika EÚ zaručuje, že sa aspekty ochrany zdravia zohľadňujú v celom potravinovom reťazci (vo všetkých fázach výroby potravín, od farmy až po konečného spotrebiteľa). Zameriava sa na prevenciu kontaminácie potravín, hygienickú bezpečnosť, informácie o potravinách, zdravie rastlín, ako aj zdravie zvierat a ich dobré životné podmienky.“<sup>8</sup> Ako jej hlavnú zásadu určujúcu jej celkové napredovanie teda definujeme zavedenie systému potravinového kolobehu z prvovýroby až ku konečnému spotrebiteľovi, obsahujúci komplexný pohľad na potravinový reťazec od jeho počiatku prostredníctvom výrobenia krmiva, cez spracovanie surovín, až po ich finálnu produkciu a ich následný vývoz alebo dovoz.

Medzi jej primárne myšlienky patrí zábezpeka zdravia obyvateľstva, rastlinstva a živočíšstva prostredníctvom predchádzania nežiaducim efektom pomocou analýz a meraní. Pre politiku Európskej únie je taktiež príznačná aj jednoduchosť a jednoznačnosť informácií uvádzaných na obaloch potravín, dôkladná kontrolná činnosť na pravidelnej báze, presné zadefinovanie spôsobilosti zodpovedných subjektov a ich neustála výučba a príprava na praktickú činnosť.

Sústredzuje sa teda na tieto základné ciele a okruhy:

- zabezpečenie potravinovej bezpečnosti a výživnosti
- vytváranie programovej podpory pre chudobné obyvateľstvo v rámci potravinovej bezpečnosti
- zabezpečenie dostatočnej informácie pre spotrebiteľov ohľadom pôvodu, zloženia, označovania a využitia potravín a potravinových surovín
- zamyslenie sa nad faktom, že problémom prístupnosti k potravinám nie je len ich dostupnosť, ale aj potenciálne príliš nízky príjem obyvateľstva
- zaručenie čo najvyššej možnej miery kladných podmienok života ako zvierat tak aj rastlinnej vegetácie, s týmto faktom ďalej súvisí aj snaha o zabránenie toho, aby sa preniesli ochorenia rastlín a živočíšstva do podmienok Európskej únie
- v prípade nezamedzenia prinesenia ochorenia rastlín a živočíšstva je potrebné všetkými dostupnými prostriedkami zabrániť tomu, aby sa ochorenia preniesli na obyvateľstvo
- zabezpečenie toho, aby sa stanovené normy dodržiavali v rámci Európskej únie s ohľadom na ochranu spotrebiteľa a na predchádzanie nezákonnej hospodárskej súťaže
- orientácia na partnerské spolupráce zahŕňajúce aktivity ohľadom bezpečnosti potravín na medzinárodnej úrovni

Potravinová bezpečnosť ako taká sa v rámci EÚ dodržiava najmä vďaka činnosti Európskej komisie. „Európska komisia je prvotným zdrojom nariadení o potravinách v rámci celej EÚ, pričom úlohou členských štátov je skôr ich presadzovanie ako samotná tvorba zákonov. Týka sa to pôvodu, autenticity, pridávania živín, výživových tvrdení, zdravotných tvrdení, prídavných látok a dovolených zložiek.“<sup>9</sup> Jej pôsobnosť sa rozdeľuje na tri základné navzájom sa prelínajúce strediská a to na sekciu Poľnohospodárstva a rozvoju vidieka, ktorá sa zaoberá najmä kvalitatívnou stránkou stravy a zdravím fauny a flóry, sekciu Zdravia a spotrebiteľov zaoberajúcu sa legislatívnym rámcom, označovaním výrobkov a verejným zdravím, a na sekciu životného prostredia.

Ako primárnu úlohu Európskej komisie možno označiť tvorbu dostatočne efektívnych opatrení, prostredníctvom ktorých bude zabezpečená vysoká miera spotrebiteľskej ochrany a taktiež aj dostatočná dôvera z jeho strany. Na túto úlohu môžeme nazerať z dvoch pohľadov. Prvým je pohľad zobrazujúci dôveryhodnosť a nástroje na jej dosiahnutie, druhým je jej trvalá a nepretržitá udržateľnosť.

V roku 2002 podala Európska komisia návrh na založenie zvrchovaného úradu, ktorý by bol najlepšou odpoveďou na rastúce požiadavky zabezpečovania vysokého stupňa potravinovej bezpečnosti. Daný návrh bol prijatý a na základe Nariadenia 178/2002 bol založený Európsky úrad pre bezpečnosť potravín, teda European Food Safety Authority, ďalej len EFSA, ktorého sídlo bolo umiestnené do talianskeho mesta Parma.

„Tento úrad je poverený množstvom kľúčových úloh zahŕňajúcich nezávislé vedecké posudky o všetkých aspektoch, týkajúcich sa bezpečnosti potravín, obsluhy rýchlych výstražných systémov, komunikácie a dialógu so spotrebiteľmi o bezpečnosti potravín a zdravotných problémoch ako aj prepojenie s národnými agentúrami a vedeckými inštitúciami.“<sup>10</sup> EFSA je teda poverený úradom vo veciach vypracovávania odborných zhodnotení a kumulácie zdrojov a analýz pre nevyžadovaných. Dozerá taktiež aj na proces vytvárania ustanovení Európskej komisie.

„EFSA predstavuje najvyššiu úroveň nezávislosti, vedeckých predností a transparentnosti svojich operácií. Poskytuje samostatný, zreteľný kontaktný bod pre všetkých zainteresovaných, dostupný spotrebiteľom pri poskytovaní rád a pomoci v oblasti bezpečnosti potravín. Uskutočňuje informačné akcie z pohľadu zabezpečenia spotrebiteľov, aby si mohli informovane vyberať a aby boli lepšie informovaní o problémoch bezpečnosti potravín.“<sup>11</sup> Mimo spomenutých aktivít EFSA taktiež nadväzuje spolupráce s organizáciami národného vedeckého charakteru ohľadom riadenia potravinovej bezpečnosti.

Keďže má EFSA záujem úspešne naplňovať vopred vytyčené zásady, je všeobecne vyžadované aby:

- spolupracovala a riadila sa najmodernejšími vedeckými poznatkami
- s vyššie uvedeným faktom súvisí to, aby jej vyhlásenia boli vedecky podložené
- jej činnosť a postoje neboli v žiadnom ohľade závislé a ovplyvňované politickými záujmami
- nadväzovala spoluprácu s organizáciami vedeckého charakteru na národnej úrovni
- EFSA bola spôsobilá vykonávať rigorózne verejné hlasovanie

<sup>8</sup> [http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/sk/food\\_sk.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/sk/food_sk.pdf), 24.1.2016

<sup>9</sup> <http://fsl.uniza.sk/kkm/files/admincasopis/KM%201%202013/10%20Kustrova.pdf>, 24.6.2016

<sup>10</sup> GOLIAN, J. a kol. 2012. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, s. 20.

<sup>11</sup> GOLIAN, J. a kol. 2012. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, s. 31.



EFSA sa koncentruje na dodávanie expertíz vedeckého charakteru pre Európsku komisiu, ktoré priamo alebo nepriamo ovplyvňujú spotrebiteľovo zdravie a jeho ochranu súvisiacu s konzumáciou potravín, okrem toho faktu ako základné úlohy EFSA definujeme:

- riešenie problémov výživového charakteru potravín
- zaoberanie sa otázkami ochrany a zdravia zvierat
- sledovanie rizikových hodnôt zaznamenaných v chemickej a environmentálnej oblasti, ktorá má súvis s potravinami a ich bezpečnosťou
- vytváranie zdrojov pre identifikovanie odborníkov v danej oblasti najmä v podmienkach Európskej únie ale aj celosvetovo.

Možno konštatovať, že na základe vykonávania úloh a dodržiavania cieľov EFSA majú európski spotrebiteľia vysokú dostupnosť k potrebným informáciám potravinového charakteru a sú jednými z najchránenejších spotrebiteľov vo svetovom meradle v otázkach potravinovej

Európska komisia v decembri 2010 prijala a zverejnila tzv. „Balíček kvality“ (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2010), ktorý vzápätí prezentovala aj na zasadnutí Rady ministrov poľnohospodárstva a rybného hospodárstva. Jeho príprava sa začala už v roku 2008, kedy bola schválená Zelená kniha kvality poľnohospodárskych výrobkov a v roku 2009 bol prijatý na základe diskusií členských štátov EÚ dokument o politike kvality poľnohospodárskych výrobkov.

Súčasťou tohto balíčka bol aj návrh nariadenia Európskeho parlamentu (EP) a Rady o systémoch kvality poľnohospodárskych výrobkov a potravín. Cieľom nového návrhu bolo zjednodušenie, zefektívnenie a zníženie zložitosti systému „Politiky kvality EÚ“ (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2004). Úlohou reformného nariadenia bolo uľahčenie využívania rôznych systémov a rozlišovania pojmov v oblasti označovania kvality potravín pre poľnohospodárov, výrobcov a spotrebiteľov. Poľnohospodárske výrobky a potraviny je možné na úrovni Európskeho spoločenstva zapísať a chrániť podľa nariadenia EP a Rady č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny z 21. novembra 2012 a vykonávacieho nariadenia Komisie č. 668/2014. Pre víno platí osobitný predpis - nariadenie Rady (ES) č. 1234/2007 o vytvorení spoločnej organizácie poľnohospodárskych trhov a o osobitných ustanoveniach pre určité poľnohospodárske výrobky (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, 2007).

Politika kvality EÚ je filozofia rozvoja kvality originálnych, tradičných poľnohospodárskych výrobkov a potravín a podpory kultúrnych tradícií a regiónov, v ktorých sa tieto produkty vyrábajú. Systém bol vytvorený ako odpoveď na narastajúce falšovanie výrobkov a zneužívanie tradičných názvov založených na dobrej povesti tradičných regionálnych výrobkov.

Pod pojmom Politika kvality EÚ sa rozumie aj zabezpečenie ochrany poľnohospodárskych výrobkov a potravín a podpora ich predaja; tieto potraviny musia spĺňať určité kvalitatívne parametre, ktoré ich odlišujú od ostatných podobných výrobkov svojimi presne definovanými požiadavkami na ich surovinové zloženie a technologický postup výroby.

EÚ v rámci svojej politiky kvality akceptuje, chráni, podporuje a kontroluje výrobky rozdelené do nasledovných troch kategórií (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2010):

- chránené označenie pôvodu (CHOP).
- chránené zemepisné označenie (CHZO)
- zaručená tradičná špecialita (ZTS).

**Chránené označenie pôvodu** je názov oblasti, určitého miesta alebo vo výnimočných prípadoch krajiny používané na označenie poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

- ktorá pochádza z určitej oblasti, miesta alebo krajiny,
- ktorej kvalita alebo vlastnosti sú podstatne alebo výlučne dané zemepisným prostredím, vrátane prírodných a ľudských faktorov,
- ktorej výroba, spracovanie a príprava sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Logo chráneného označenia pôvodu sa nachádza na obrázku 2.



Obr. 2 Chránené označenie pôvodu - logo

Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

**Chránené zemepisné označenie** je názov oblasti, určitého miesta alebo vo výnimočných prípadoch krajiny používané na opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

- ktorá pochádza z tejto oblasti, určitého miesta alebo krajiny,
- ktorá má špecifickú kvalitu, povest' alebo inú charakteristickú vlastnosť, ktorú možno pripísať jej zemepisnému pôvodu,
- ktorej výroba a/alebo spracovanie a/alebo príprava sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Logo chráneného zemepisného označenia sa nachádza na obrázku 4.



Obr.3 Chránené zemepisné označenie - logo

Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

**Zaručená tradičná špecialita** je značka pre poľnohospodársky výrobok alebo potravinu, ktorá má určitý znak alebo súbor znakov, ktorými sa zreteľne odlišuje od iných podobných výrobkov alebo potravín patriacich do tej istej kategórie. Výrobok alebo potravina musí byť vyrobený použitím tradičných surovín alebo musí byť charakterizovaný tradičným zložením, spôsobom výroby, prípadne spracovaním, ktoré odráža tradičný typ výroby alebo spracovania.

Zaručene tradičné špeciality majú na jednotnom trhu EÚ ochranu garantovanú na obdobie jednej ľudskej generácie, t.j. na tridsať rokov.

Logo zaručenej tradičnej špeciality sa nachádza na obrázku 5.



Obr. 4 Zaručená tradičná špecialita - logo

Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

Značky udeľuje minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky na obdobie troch rokov, na sezónne výrobky na obdobie jedného roka a na výrobky zo sezónnych surovín, ako je napríklad víno, na obdobie troch rokov, pričom za sezónne výrobky sa považujú výrobky, ktoré sa týkajú príslušného vegetačného obdobia. Po uplynutí zákonom stanovenej lehoty je možné zažiadať o predĺženie používania značky.

### Legislatívny rámec

Segment potravinárskeho priemyslu v Európskej únii je regulovaný legislatívou, ktorá sa člení na dve časti, a to na oblasť harmonizovanú - európsku a oblasť neharmonizovanú - národnú (Bujňáková, 2009).

V rámci *harmonizovanej* oblasti sa uplatňujú nariadenia, smernice, rozhodnutia a usmernenia EÚ, ktorých východiskom je Codex Alimentarius. Tento kódex vznikol v šesťdesiatych rokoch spoluprácou dvoch organizácií Spojených národov: Organizáciou pre výživu a poľnohospodárstvo (Food and Agriculture Organisation – FAO) a Svetovou zdravotníckou organizáciou (World Health Organisation – WHO). Prevažná časť obyvateľstva na zemi žije v stosedemdesiatich krajinách, ktoré sú členmi Codex Alimentarius, a ktoré tak participujú na návrhoch noriem a veľmi často ich implementujú na národnej a regionálnej úrovni. Kódex je medzinárodne používaným referenčným aspektom. Hoci normy osvojené Codexom Alimentarius nie sú právne záväzné, sú uznávané a založené na vedeckom základe. Svetová obchodná organizácia (World Trade Organisation) sa odvoláva na normy Codex Alimentarius, keď sa snaží vyjasniť obchodné spory týkajúce sa potravín alebo potravinárskych výrobkov. Národná a regionálna legislatíva skoro vždy zahŕňa normy Codex Alimentarius ako ich východiskový bod (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2014).

Cieľom noriem je:

- chrániť zdravie spotrebiteľov,

- zaistiť správne praktiky pri obchodovaní s potravinami,
- presadzovať koordináciu potravinárskych noriem v medzinárodnom meradle.

Oblasť *neharmonizovanej* legislatívy je riešená zákonmi, nariadeniami vlády, vyhláškami a výnosmi na úrovni štátu.

*Legislatívu v Slovenskej republike tvorí:*

- Zákon NR SR č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov, kde sú vymedzené pojmy potraviny, biopotraviny, nové potraviny a kvalita je zadefinovaná ako celkový súhrn záväzne určených vlastností a znakov výrobku, ktoré mu dávajú schopnosť uspokojovať konkrétne potreby spotrebiteľa (Burda, 2014).
- Potravinový kódex Slovenskej republiky, ktorý je postupne nahrádzaný vyhláškami ministerstva. Tento právny predpis upravuje 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 vyšetrenie. Požiadavky ustanovené v potravinovom kódexe je povinný dodržiavať každý, kto potraviny vyrába, manipuluje s nimi a 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. Hlavnými kontrolnými orgánmi sú:

- Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR,
- Ústredný kontrolný a skúšobný ústav poľnohospodársky (fytozóna, bezpečnosť krmív a osív),
- Štátna veterinárna a potravinová správa (kontrola potravín, veterinárne záležitosti a bezpečnosť krmív); spadajú pod ňu regionálne a krajské veterinárne a potravinové správy,
- Výskumný ústav potravinársky (výskum, analýza rizík, monitoring cudzorodých látok),
- Ministerstvo zdravotníctva SR,
- Úrad verejného zdravotníctva SR (zdravotná neškodnosť potravín, epidemiologicky rizikové potraviny, potraviny nového typu, atď.).

Okrem týchto záväzných právnych predpisov v odbore potravinárstva sú využívané ešte príručky správnej výrobnéj praxe a príručky správnej hygienickej praxe a v oblasti metód odberu vzoriek a skúšania príslušné slovenské technické normy, európske normy alebo medzinárodné normy ISO. V súčasnosti sa slovenské technické normy (STN) prakticky nevytvárajú, takmer všetky sa preberajú zo zahraničia: medzinárodné normy (ISO) alebo európske normy (EN) (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, 2014).

### **Podpora kvality potravinárskych výrobkov na Slovensku**

Jednou z podmienok prijatia Slovenskej republiky do Európskej únie bolo aj akceptácia dokumentu pod názvom „Európska politika podpory kvality“ z roku 1994 a vypracovanie národných programov kvality každého členského štátu. Vláda SR preto vyhlásila „*Národný program kvality SR*“ (Úrad pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo Slovenskej republiky, 2013). Jednou z hlavných priorít tohto programu bolo zavedenie Národnej ceny SR za kvalitu. V roku 1992 boli uznesením vlády prijaté Zásady politiky kvality Slovenskej republiky. Na základe ich prijatia bol vytvorený súbor cieľov a opatrení jednotlivých rezortov SR v oblasti kvality v nadväznosti na hospodársku politiku vlády. V roku 1995 boli prijaté „Hlavné smery politiky kvality na roky 1995-1997“, ktoré boli spracované v súlade s koncepciou Európskej únie a odporúčaniami expertov EÚ v oblasti politiky kvality.

Problematika kvality bola Uznesením vlády z roku 2001 komplexne delimitovaná na Úrad pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo Slovenskej republiky (ÚNMS SR), ktorý sa stal koordinátorom štátnej politiky kvality. ÚNMS SR sa podieľa na tvorbe a uskutočňovaní jednotnej štátnej politiky v oblasti technickej normalizácie, metrológie, kvality a posudzovania zhody. Zároveň vypracováva v tejto oblasti koncepciu štátnej politiky a v spolupráci s ministerstvami a ostatnými orgánmi štátnej správy zabezpečuje jej realizáciu. Je autorom dokumentu Národný program kvality SR, ktorý vychádza každé tri roky, a ktorý schvaľuje vláda SR. Poslaním Národného programu kvality SR je podpora rozvoja kvality práce, výroby, služieb a propagácie pre trvalo udržateľnú kvalitu života a konkurencieschopnosti vo všetkých oblastiach spoločnosti na Slovensku.

Medzi prioritné oblasti Národného programu kvality SR patria:

- konkurencieschopnosť priemyselných a stavebných podnikateľských subjektov,
- kvalita potravín a poľnohospodárskych surovín,
- kvalita a ochrana spotrebiteľa,
- kvalita v cestovnom ruchu, hotelierstve, kúpeľníctve a gastronómii,
- kvalita v životnom prostredí,
- kvalita vo vzdelávaní,
- kvalita v obchode,
- kvalita v rezorte zdravotníctva, práce, sociálnych vecí,
- kvalita vo verejnej správe.

Základným cieľom aktuálneho Národného programu kvality pre obdobie 2013 – 2016 je rast kvality života. Rešpektuje relevantné koncepčné materiály prijaté doteraz vládou SR v uplynulom období a zároveň čerpá z Európskej charty kvality. Predložením tohto dokumentu vláde SR bolo umožnené vrcholovému orgánu výkonnej moci rozhodnúť rámcovo o prístupoch a spôsoboch riešenia viacerých dôležitých otázok v oblasti manažérstva kvality v Slovenskej republike, a tým určiť základnú obsahovú líniu aktivít pripravovaných v tejto oblasti, ako na centrálnej úrovni, tak i v rámci vertikálnej pôsobnosti jednotlivých rezortov.

Na dosiahnutie cieľov aktuálneho národného programu kvality naplánoval ÚNMS SR nasledovné opatrenia:

- prijatie Charty kvality SR ako dôležitého dokumentu pri podpore rozvoja kvality SR,
- podporu podnikateľských subjektov pri certifikácii a implementácii nástrojov kvality vytvorením informačnej databázy,
- vyhlasovanie súťaží o národné ceny kvality.

V oblasti poľnohospodárskej výroby, výroby potravín a lesníctva sú hlavnými cieľmi nadchádzajúceho obdobia:

- výroba a predaj bezpečných a kvalitných potravín,
- podpora spotreby domácej potravinovej produkcie (Značka kvality SK), schémy kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny v rámci EÚ a ich využitie v rámci SR,
- výroba kvalitnej a konkurencieschopnej poľnohospodárskej produkcie,
- ekologicky prijateľné hospodárenie v poľnohospodárstve a lesníctve (certifikácia),
- rozvoj regiónov.

Medzi ďalšie aktivity zamerané na zabezpečenie kvality poľnohospodárskych výrobkov a potravín a podporu ich predaja patrí realizácia dvoch systémov, ktoré realizuje Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR: „Značka kvality SK“ a „Politika kvality EÚ“ (Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka slovenskej republiky, 2004).

S označením *Značka kvality SK* (Zajková, 2012) sa stretávame v našich obchodoch s potravinami od roku 2004. Týmto národným logom kvality sa označujú domáce výrobky, ktoré sa odlišujú od ostatných vyššou kvalitou. Cieľom programu je upriamiť pozornosť slovenských spotrebiteľov na kvalitné domáce potraviny, aby napriek pestrej ponuke prevažne zahraničných potravinárskych výrobkov uprednostňovali domácu potravinársku produkciu. Táto garancia Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR predstavuje hlavný rozdiel oproti iným aktivitám a označeniam kvality poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov, ktoré sú používané na trhu. Pre označenie výrobkov Značkou kvality SK sa používa logo znázornené na obrázku 6.



Obr. 5 Značka kvality SK - logo

Zdroj: <http://www.znackakvality.sk/?pl=5>

Produkty, ktoré dosahujú nadštandardnú kvalitu a prevyšujú porovnateľné produkty na trhu môžu získať Značku kvality SK GOLD. Medzi parametre deklarujúce vyššiu kvalitu patria napríklad obsah biologicky cenných látok (antioxidanty, esenciálne mastné kyseliny, vitamíny), probiotický charakter výrobku, znížený obsah prídavných látok (stabilizátory, zahusťovadlá, chemické konzervačné látky), šetrné spracovanie umožňujúce zachovať biologicky cenné prírodné zložky, znížený energetický obsah, tradičná receptúra a technológia výroby. Na obrázku 7 sa nachádza logo Značky kvality SK GOLD.



Obr. 6 Značka kvality SK GOLD - logo

Zdroj: <http://www.znackakvality.sk/?pl=10&uid=150>

## Záver

Cieľom bezpečnosti potravín v Európskej únii je ochrana zdravia spotrebiteľov a zaručiť spravodlivé obchodné metódy. Potraviny, ktoré sa ponúkajú na národnom trhu, či už domácej alebo zahraničnej produkcie, musia byť kvalitné a zdravotne





neškodné. Okrem toho sa v nich nesmú nachádzať choroboplodné zárodky, zvieratá alebo rastliny, ktoré by mohli poškodiť krajinu, do ktorej sú importované. Potravinová bezpečnosť je jednak prostriedkom ochrany voči rizikám, jednak úzko súvisí s celkovou ekonomickou a obchodnou pozíciou krajiny. Spravidla čím je zahraničná bilancia krajiny nepriaznivejšia, o to vyšší stupeň potravinovej bezpečnosti sa usiluje. Zo spotrebiteľského pohľadu sa dôveryhodnosť k potravinám buduje na základe garancie ich bezpečnosti a kvality v celom reprodukčnom procese tvorby výživy.

Politika kvality v rámci Európskej únie je filozofia rozvoja kvality originálnych, tradičných poľnohospodárskych výrobkov a potravín a podpory kultúrnych tradícií a regiónov, v ktorých sa tieto produkty vyrábajú. Systém bol vytvorený ako odpoveď na narastajúce falšovanie výrobkov a zneužívanie tradičných názvov založených na dobrej povesti tradičných regionálnych výrobkov.

## ZOZNAM BIBLIOGRAFICKÝCH ODKAZOV

- Bezpečnosť potravín.* - Luxemburg: Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie, 2014 / Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre komunikáciu, Citizens information, 1049 Brusel, BELGICKO, 16 s., ISBN978-92-79-42455-7, doi:10.2775/78917. - [on-line] Available on - URL: [http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/sk/food\\_sk.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/sk/food_sk.pdf), 24.1.2016
- GOLIAN, J. – BOBKOVÁ, A. – ČAPLA, J. – ČURDEJ, J. – LOPAŠOVSKÝ, Ľ. – ZAJÁC, P. – ZELENÁKOVÁ, L. – ŽIDEK, R.: *Bezpečnosť a kontrola potravín.* 1. vyd. Nitra : Slovenská poľnohospodárska univerzita, 2012. 162 s. ISBN 978-80-552-0827-5.
- Chránené označenie pôvodu - logo. - [on-line] Available on - URL: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>
- Chránené zemepisné označenie - logo. - [on-line] Available on - URL: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>
- JENÍČEK, V. - FOLTÝN, J., 2010: *Globální problémy světa v ekonomických souvislostech.* - C. H. Beck, ISBN: 9788074003264, 352 s..
- KUSTROVÁ, Milota, 2013: *Základné atribúty potravinovej bezpečnosti.* - Krízový manažment -1/2013, Žilinská univerzita v Žiline, Fakulta špeciálneho inžinierstva. - [on-line] Available on - URL: <http://fsi.uniza.sk/kkm/files/admincasopis/KM%201%202013/10%20Kustrova.pdf>, 19.1.2016
- Potravinová bezpečnosť a sebestačnosť.* - [on-line] Available on - URL: <http://www.opotravinach.sk/sciences/view/POTRAVINOV%C3%81%20bezpe%C4%8Dnos%C5%A5%20a%20sebesta%C4%8Dnos%C5%A5%20krajiny>, 19.1.2016
- VEDECKÝ OBZOR. 2007. *Bezpečnosť a kontrola potravín*, ISSN 1337-9054, Stredoeurópska vysoká škola v Skalici, Skalica, Slovenská republika
- Zaručená tradičná špecialita - logo. - [on-line] Available on - URL: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>
- Značka kvality SK - logo. - [on-line] Available on - URL: <http://www.znackakvality.sk/?pl=5>
- Značka kvality SK GOLD - logo. - [on-line] Available on - URL: <http://www.znackakvality.sk/?pl=10&uid=150>

## ADRESA AUTORA:

**prof. Ing. Vojtech KOLLÁR, PhD.,** Vysoká škola ekonómie a manažmentu verejnej správy v Bratislave, Furdekova 16, 851 04 Bratislava, Slovenská republika

## **RECENZIA TEXTOV V ZBORNÍKU**

*Recenzované dvomi recenzentmi, členmi vedeckej rady konferencie. Za textovú a jazykovú úpravu príspevku zodpovedajú autori.*

## **REVIEW TEXT IN THE CONFERENCE PROCEEDINGS**

*Contributions published in proceedings were reviewed by two members of scientific committee of the conference. For text editing and linguistic contribution corresponding authors.*