

Falšování potravin

aktuální problém?

2015

Falšování potravin – aktuální problém?

Na úvod krátké shrnutí. Níže uvedené skutečnosti jsou výsledkem dlouholeté činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) zaměřené na odhalování nejakostních nebo falšovaných potravin. Pro spotřebitele je podstatné to, že obecně lze jakost potravin pocházejících od českých výrobců označit za velmi dobrou.

Výsledky práce SZPI jednoznačně naznačují, že v českém potravinářském průmyslu jsou produkovány kvalitní potraviny a zjištěné případy nejakostních nebo falšovaných potravin jsou spíše potvrzením úspěšnosti kontrolní činnosti dozorových orgánů než důkazem toho, že by v České republice docházelo k nějakému systematickému klamání spotřebitelů.

Co je kvalita?

Potraviny jsou téma, které zajímá každého člověka na této planetě. Podle ekonomických podmínek dané společnosti musí někdy lidé, bohužel, řešit jejich základní dostupnost. V ekonomicky rozvinutých společnostech postupně nahrazuje problematiku dostupnosti potravin otázka jejich odpovídající kvality.

O kvalitě se mluví dnes a denně, kvality jsou plná média a je detailně probírána mezi spotřebiteli. Jak ale vlastně chápat kvalitu potravin? Lze ji chápat jako souhrn všech vlastností, kterými daná potravina splňuje očekávání každého jednotlivého spotřebitele. Jinak řečeno kvalita, nebo chceme-li jakost, je to, proč si daný produkt kupujeme nebo chceme koupit. Kvalita má vždy úzkou vazbu na konkrétního spotřebitele a potravina, která vyhovuje jednomu spotřebiteli, může být pro jiného nevyhovující.



Stolní voda, na první pohled žádný rozdíl, chuť stejná. Vpravo i vlevo značková stolní voda, ovšem ta levá je osmkrát dražší.

Určité preference mohou být i obecným jevem. V České republice patří k oblíbeným komoditám například český česnek, vřetatská cibule, třeboňský kapr, moravské víno nebo burčák a brambory z Vysočiny.

Bohužel vždy platila a bude platit skutečnost, že nelze donekonečna zvyšovat produkci vysoce kvalitních potravin za nízké ceny. Kvalita vždy něco stojí a výroba kvalitních potravin je záležitostí odborně i surovinově náročnou. V tuzemsku máme poměrně značnou výhodu v tom, že naši potravináři patří v celé řadě oborů ke světové špičce a vzdělávání v potravinářských technologiích se věnuje řada univerzit a vysokých škol. Značný význam mají také různá cechovní sdružení, v jejichž zájmu je dobrou kvalitou českých potravin udržet a dále rozvíjet. Česká republika nemá zcela ideální přírodní podmínky pro zemědělskou výrobu, proto v celé řadě komodit nemůže cenově konkurovat hlavním světovým producentům. Ale právě sázka na vyšší jakost a ověřený původ může být jednou z cest pro tuzemské potravinářství.

Co je falšování?

Je pozitivní, že se postupně zvyšuje kupní síla spotřebitelů a současně roste i snaha výrobců a prodejců co možná nejvíce uspokojovat potřeby zákazníků. Na druhou stranu zdroje kvalitních surovin požadovaného původu nejsou nevyčerpatelné. Postupně se tak začíná vytvářet prostor k protiprávnímu jednání některých výrobců a obchodníků, kteří vyrábí potraviny z méně jakostních surovin nebo suroviny zaměňují nebo jsou ochotni vydávat potraviny zahraniční za české. V těchto případech již nelze hovořit o tom, že by daná potravina měla nevyhovující jakost. V těchto případech dochází k zásadnímu zhoršení elementárních vlastností dané potraviny a právě zde se dá použít pojem „falšovaná potravina“.



Pro někoho musí být tatarský biftek z pravé hovězí svíčkové (vlevo), někomu stačí roštěnec (vpravo). Cenový rozdíl přibližně 450 Kč na kilogram.

Modelově lze daný problém vysvětlit následovně. Podle právního řádu nelze za čokoládu považovat výrobek, který obsahuje méně než 35 % kakaové sušiny (v případě, že mluvíme o hořké čokoládě). Pokud má výrobek deklarováno 50 % kakaové sušiny a úřední kontrolou je zjištěno, že ve skutečnosti je tato hodnota pouze 45 %, pak můžeme hovořit o nedodržení deklarované jakosti. Ovšem je-li analýzou zjištěno, že výrobek obsahuje této sušiny pouze 32 %, pak už se nedá hovořit o čokoládě a daná potravina bude vyhodnocena jako klamavě označená, respektive falšovaná. Z hlediska právního pak platí zásada objektivní odpovědnosti, to znamená, že za vlastnosti dané potraviny odpovídá podnikatel, který ji má právě v držení. Při úřední kontrole není ve většině případů prakticky možné rozhodnout, zda k falšování došlo úmyslně s cílem získat neoprávněnou konkurenční výhodu nebo v důsledku hrubé technologické nekázně. Ve svém důsledku je hrubá nekázeň úmyslným činem a každý výrobce nebo obchodník má mít nastaven účinný vnitřní kontrolní systém, aby k těmto excesům nedocházelo.

Společenská nebezpečnost falšování

Kdy se potraviny vlastně začaly falšovat? K podvodům jistě docházelo ještě dříve, než lidstvo objevilo písmo. První písemnou zmínku, ze které se dá usoudit, že falšování bylo nutné řešit na té nejvyšší možné úrovni, lze nalézt v Chamurapiho zákoníku, vydaném kolem r. 1760 př. n. l. Zde se nachází poznámka „kdo nedodrží množství sladu při vaření piva, bude vhozen do vody“. Zmínky o falšování potravin se nachází také v textech pocházejících z dob Římského císařství, v nich jsou zaznamenány pří-



Technologický pokrok umožnil výrobu i tohoto typu výrobků: vlevo klasický eidam, vpravo takzvaná alternativa s přídavkem rostlinného oleje.

pady falšování původu vína nebo původu hub. Množství záznamů o falšování z období středověku pak narůstá. V Praze byli ve Vltavě v koších mácháni nepoctiví pekaři, jinde pak byly zjištěny případy přidávání olovnatého cukru do vína nebo přídavky mýdla

do mléka. Výrazný pokrok vědy a v důsledku toho také progresivní změny potravinářských technologií, pak od 19. století přinesly zcela nové možnosti produkovat do té doby neobvyklé typy výrobků, ale také možnosti, jak velmi sofistikovaně potraviny falšovat. Pokrok ale naštěstí znamenal také razantní vývoj v metodách analýzy potravin a v možnostech odhalování tohoto společensky nebezpečného jednání.

V čem vlastně spočívá nebezpečnost falšování? Bezprostředně se nabízí myšlenka, že hlavní dopad směřuje na spotřebitele tím, že jsou šizeni. To ale není zdaleka vše. Pokud se v daném segmentu potravinářství vyskytne podnik, který má na podvodech založený svůj byznys, pak lze hovořit o nekalé hospodářské soutěži. A pokud není daná situace řešena, dochází k tomu, že poctiví podnikatelé jí nemohou svou kvalitní produkcí konkurovat a krachují. Ani zde ale dopady nekončí. Pokud by se stalo například nedodržení ovocné složky v ovocných výrobcích pravidlem, pak by prvovýrobci nemuseli vysázet stovky hektarů ovocných sadů a nepotřebovali by zaměstnávat v tomto vysoce specializovaném odvětví poměrně značný počet pracovníků. Obdobně by při podvodech se strojně odděleným masem například nemusely být chovány tisíce vepřů. Jinými slovy, to, že je vyrobena falšovaná potravina, může mít přímý dopad až na zaměstnanost na venkově. A konečně, postihování podvodů s potravinami a boj proti jejich falšování jsou společností, spotřebiteli i podnikateli pozorně vnímány a promítají se do důvěry lidí v právní řád.

Falšování a bezpečnost potravin

Falšování potravin v poměrně významném množství případů hraničí s nedodržetím požadavků na jejich bezpečnost. Z historie jsou známy případy hromadných otrav i úmrtí lidí po požití falšovaných potravin. Jednalo se například o přídavky melaminu do mléčných výrobků, použití anilinových barviv do jedlých olejů, záměny arašídů místo různých druhů oříšků, případy úmrtí spotřebitelů po požití vína s přidaným ethylenglykolem nebo zneužití metanolu při nelegální výrobě lihovin.

Situace v České republice

Jak si v problematice nedodržování jakostních požadavků, respektive falšování stojí čeští výrobci? Pro odpověď na tuto otázku se nehodí uvádět výsledky úředních kon-

trol prováděných dozorovými orgány. Tyto údaje jsou silně zkresleny tím, že kontrolní kapacita je zaměřena především na rizikové obory, na rizikové výrobce nebo rizikové obchodníky. Lze konstatovat, že se v České republice prakticky nevyskytují podniky, které by měly na falšování potravin postavený svůj podnikatelský plán. Pokud se ale vyskytnou, daří se je rychle dostat do patřičných mezí.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce v rámci své činnosti prověřuje nejen, zda jsou potraviny bezpečné, ale již řadu let věnuje stále více a více sil kontrole jakostních požadavků. Velmi dobrá situace v oblasti bezpečnosti potravin umožnila SZPI přesunout významnou část finančních a lidských prostředků do oblasti kontroly jakosti. Kontrola jakosti je odborně a finančně mnohem náročnější než kontrola bezpečnosti potravin. V mnoha případech lze hovořit až o řádovém rozdílu ve finanční náročnosti v porovnání těchto dvou typů kontrol. Mnohem vyšší jsou také požadavky na kvalifikaci zaměstnanců tuto kontrolu vykonávajících. Jak ale vyplývá z výše uvedeného textu, jsou to efektivně vynaložené peníze.

Laboratoře SZPI

Specifickým problémem je tedy provádění vysoce specializovaných laboratorních analýz. Takové analýzy v celé řadě případů neprovádí žádné komerční laboratoře a vývoj těchto analýz je časově a personálně náročný. Z tohoto důvodu jsou nedílnou součástí SZPI i dvě laboratoře. Laboratoř působící v rámci inspektorátu v Brně je specializována na komplexní analýzy vína. Mimo jiné i ověření geografického původu vína nebo dokáže odhalit řadu nepovolených enologických postupů. Druhá labo-



Vlevo 100% dżus, vpravo nektar s 50% ovocného podílu. V minulosti byly u dżusů relativně často zjišťovány případy ředění vodou s přidaným cukrem.

ratoř, působící v rámci pražského inspektorátu, je zaměřena na odhalování podvodů u celé řady komodit. Její specialitou jsou analýzy ovocných šťáv, zpracovaného ovoce, kaka, kávy, čokolády, masných výrobků a výrobků z ryb. Pro laboratorní ověření jakosti jsou ročně odebrány vzorky z cca 4000 šarží potravin všeho druhu a celkový počet provedených analýz dosahuje několika stovek tisíc ročně.

Obchodní úprava a prezentace potravin

K tomu, aby bylo možné učinit závěr, že spotřebitel je klamán, nemusí být vždy provedeny laboratorní rozbor. Potravina totiž nesmí uvádět spotřebitele v omyl ani svým označením, propagací a obchodní úpravou, tvarem, vzhledem nebo balením, použitým obalovým materiálem, způsobem svojí úpravy a místem nabízení, jakož i informacemi poskytovanými jakýmkoliv médiem. Je faktem, že v minulosti byly úřední kontrolou zjištěny případy, kdy například forma nabízení vína v některých marketech navodila ve spotřebiteli pocit, že veškerá nabízená vína jsou z Moravy. Poměrně kuriózním případem bylo nabízení zahraničních výrobků označených regálovou cenovkou s českou vlajkou a sloganem „česká kvalita“.

U falšovaných potravin bohužel neplatí pravidla volného trhu, kde se předpokládá, že se kvalita za přijatelnou cenu prosadí sama v rámci čestného konkurenčního boje. Ve většině případů nemá spotřebitel, bez možnosti laboratorního rozboru, ani tu nejmenší šanci sám zjistit, že jím koupená potravina je falšovaná. Ostatně ani při úřední kontrole zpravidla není hodnocení smyslových vlastností falšovaných potravin považováno za jediný a rozhodující znak postačující k vynesení konečného verdiktu.



Na první pohled žádný rozdíl, vlevo je ovšem vývar z hovězího masa, vpravo „roztok“ připravený z kostky bujónu.



Suroviny na hovězí vývar jak má být.



Použití bujónu by mělo být deklarováno. Pokud je tato skutečnost zatajena, lze získat na jedné porci neoprávněně až 20 Kč.

Které potraviny jsou vlastně nejčastěji falšovány a jakým způsobem?

Víno

Patřilo a patří ke komoditám nejčastěji falšovaným. Díky dobré práci moravských a českých vinařů je poptávka po tuzemských vínech vysoká a plochu našich vinných hradů již nelze ze známých důvodů podstatně zvýšit. Proto jsou často dovozová vína vydávána za vína moravská. Podobně je tomu u burčáku. Burčák je chráněné zeměpisné označení částečně zkvašeného révového moštu vyrobeného z hroznů vypěstovaných na Moravě nebo v Čechách. Pokud jsou použity hrozny zahraniční, musí tento produkt nést označení částečně zkvašený hroznový mošt.



Pro nezkušeného spotřebitele je problémem falšované víno rozeznat. Vpravo víno s obsahem vody přibližně 30 %.

Laboratorní ověření původu vína nebo burčáku je extrémně náročné na čas, přístrojové vybavení a zkušenost laboratorního personálu. K dalším způsobům falšování vína patří široká paleta takzvaných nepovolených enologických postupů. Zde je na místě uvést přidávek vody do vína, nepovolené používání barviv, nezákonná chaptalizace (doslazování moštů) nebo úprava chuti vína syntetickým glycerolem. Nejčastěji se lze s těmito nešvary setkat u vín čepovaných v drobných provozovnách, kde prakticky nelze zjistit, kdo v řetězci výroba – obchod takto nezákonně s vínem manipuloval.

Lihoviny

Podvody u lihovin vyústily v roce 2012 v neblaze známou „metanolovou“ aféru. Jejím hlavním důvodem byla snaha o dosažení neoprávněného zisku na základě krácení



Původ lihu nelze senzoricky určit. Vlevo destilát – meruňkovice, vpravo lihovina ostatní – meruňka.

spotřební daně z lihu. Svoji roli hrála také poměrně snadná dostupnost metanolu, který je ve velkém používán jako průmyslová surovina, například při výrobě metylesteru řepkového oleje. Je nutné připomenout fakt, že k těmto podvodům docházelo mimo legální provozovny výrobců lihovin.

Odhalování podvodů u lihovin se SZPI věnuje řadu let a má ve svých laboratořích akreditovány metody umožňující ověřit botanický původ lihu a přítomnost reziduí denaturačních činidel. Všechny nálezy zbytků reziduí denaturačních činidel byly a jsou ihned předávány na Generální ředitelství cel. Jedná se totiž o jasné případy použití nezdaněného denaturovaného lihu.

Med

SZPI považuje med z hlediska možností falšování za velmi problematickou potravinu na českém trhu. Zajímavou skutečností je, že metody falšování měly z časového hlediska svůj vývoj a poměrně těsně kopírovaly možnosti laboratorního odhalování falšovaných výrobků.

Na počátku všeho bylo odhalení použití cukrů z rostlin, které nejsou včelami navštěvovány, jednalo se o takzvané C4 cukry, přičemž tyto cukry se mohou dostat do medu pouze lidským zásahem. Klasickým příkladem je použití třtinového cukru nebo glukózového sirupu vyrobeného z obilovin, zejména pak kukuřice. Po zavedení vhodné analýzy do kontrolní praxe byl tento způsob falšování eliminován a nastoupil další způsob.



Barva a konzistence medu není pro ověření jeho pravosti důležitá, vždy je nutná analýza. Vlevo med, vpravo sladká hmota za med vydávaná.

Ten spočíval v rozkladu vyšších cukrů pocházejících z kvetoucích rostlin. Klasickým případem může být rozklad sacharózy z cukrové řepy enzymy, které včelám nejsou vlastní. Přibližně dva roky byly na trhu v České republice medy obsahující enzym fruktofuranosidázu, která byla použita při úpravách vyšších cukrů. I v tomto případě se po zavedení laboratorní metody do běžné kontrolní praxe podařilo tento způsob falšování vytlačit, resp. byl významně modifikován. Enzymy jsou látky bílkovinné povahy a zahřátím na vyšší teploty jsou denaturovány. Tak vznikla potřeba do hmoty vydávané za med přidávat enzymy maskující výskyt včelám vlastního enzymu diastázy, tzv. α -amylázy. Problém byl však v tom, že tento typ amylázy nebyl běžně na trhu k dispozici, proto falšovatelé začali používat jiný typ amylázy, tzv. β -amylázu, která je vlastní rostlinám. K laboratorní analýze zaměřené na stanovení typu amylázy byla časem připojena metoda porovnávající původ bílkovin a cukrů v medu obsažených. Tato metoda je založena na ověření shody poměrů některých isotopů uhlíku - tento poměr musí být v bílkovinách a cukrech daného vzorku shodný.

Novým způsobem falšování je záměna zahraničního medu za med český. Pro ověření pravdivosti deklarace tuzemského původu medu je prováděna pylová analýza, při které je vyhodnocováno spektrum zjištěných druhů pylů a jejich kvantitativní zastoupení. Na základě vyhodnocení celé řady parametrů a jejich porovnáním se standardy medu z různých částí světa je pak zjišťován skutečný původ. Tato metoda je velmi sofistikovaná a náročná na kvalifikaci laboratorního personálu. V nedávné době se objevily její různé nekvalifikované dezinterpretace, například že jsou české medy kontaminovány pylem z aktinidií pěstovaných na českých zahrádkách. Není zde prostor pro rozsáhlé objasnění podstaty této metody, pro dokreslení složitosti lze ale například uvést, že aktinidie není nektarodárnou rostlinou a tento typ rostlin je při vyhodnocování pylového spektra z hodnocení předem vyloučen.

Výrobky z ovoce

Falšování džemů a ovocných pomazánek je poměrně jednoduché. Je možné nahradit ovocnou složku cukrem a želírující látkou nebo lze nahradit dražší ovocnou složku, například jahodovou nebo borůvkovou, složkou levnější, zejména jablečnou. U této skupiny potravin, především u džemů, byly v minulosti zjišťovány problémy relativně často.



U obou výrobků je zřejmé, že se mělo jednat o rybízovou marmeládu, ten vpravo ale obsahuje více jablek než rybízu.

Metoda, která je v laboratořích SZPI používána, byla vyvinuta ve spolupráci s Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze. Žádná jiná laboratoř v České republice nemá tuto metodu akreditovanou. Po jejím zavedení do kontrolní praxe jsou problémy u výrobků z ovoce zjišťovány již mnohem méně a jedná se téměř výhradně o výrobky zahraniční. Tuzemští výrobci si v tomto oboru drží svůj vysoký standard.

Kakao a čokoláda

U této skupiny potravin byly a jsou zjišťovány pokusy nahradit tu nejdražší složku, kakaovou sušinu, složkou jinou. V minulosti byly zjištěny případy, kdy do kakaa byla přimíchána sacharóza, karob (mleté plody rohovníku obecného) nebo pomleté skořápky plodů kakaovníku.



Na vrcholu trojúhelníku je poctivé neředěné kakao, vlevo dole se zjištěnou přítomností přidaného cukru, vpravo s přidaným karobem.

Další cestou jak tyto výrobky falšovat je použití jiného tuku než kakaového másla. Pro porovnání, kakao je přibližně 4× dražší než karob nebo 15× než sacharóza. Kakaové máslo je pak až 8× dražší než tuky rostlinného původu. Také u této skupiny potravin vznikaly laboratorní metody v těsné spolupráci mezi SZPI a Vysokou školou chemicko-technologickou.

Ovoce a zelenina

Falšování těchto komodit souvisí se změnami preferencí českých spotřebitelů, kteří vyhledávají zejména tuzemské produkty. Nejčastěji je falšován původ česneku, u kterého je již řadu let spotřebiteli preferován právě ten tuzemský. Laboratorní metody do určité míry umožňují ověřit původ česneku. Jsou založeny na ověření pravdivosti deklarace české odrůdy česneku, protože v zahraničí nejsou české odrůdy prakticky vůbec pěstovány.

U ovoce jsou výjimečně zjišťovány záměny odrůd jablek, kdy oblíbené odrůdy, například Rubín, jsou zaměňovány za odrůdy jiné. U čerstvého ovoce a zeleniny je povinnou a velmi důležitou součástí označení údaj o zemi původu. V maloobchodní síti se lze poměrně často setkat s případy, kdy uvedená země původu neodpovídá skutečnosti.

Brambory

Úroveň českého bramborářství se za posledních 20 let významně zlepšila. Nejen že se zvýšily výnosy, ale čeští bramboráři významně investovali i do skladovacích technologií a posklizňové úpravy. Přibližně na přelomu tisíciletí byla do kontrolní praxe zavedena metoda umožňující ověřit, zda označení příslušné odrůdy brambor odpovídá skutečnosti.



Vlevo klasická přílohová odrůda, vpravo odrůda vhodná na kaše. Pokud jsou ve směsi, takové brambory nelze je správně uvařit a jsou důvodem stížností spotřebitelů.

Odrůda brambor je nositelem kvality a řada spotřebitelů vyhledává konkrétní varný typ nebo dokonce konkrétní odrůdu brambor. První výsledky kontroly z doby před 20 lety byly naprosto alarmující. Více než třetina kontrolovaných šarží na trhu byla uvedena pod klamavým označením nebo se jednalo o směs různých odrůd. Byl zaznamenán i případ, kdy se kontrolovaná šarže skládala z pěti odrůd. Nyní je stav na trhu mnohem lepší, a pokud jsou zjištěny nevyhovující šarže, jedná se především o brambory ze zahraničí.

Ryby a výrobky z ryb

U této skupiny potravin je nejčastějším způsobem falšování neoznačení přidané vody a aditivních látek, které mají za úkol přidanou vodu v rybím masu udržet.



Vlevo rybí filet bez přidané vody, vpravo s přibližně 30 % dodané vody.



Rybí maso bez přidané vody je i po kulární úpravě pevně se strukturou původní suroviny.

Rybí maso s přidanou vodou se rozpadá již během vaření a ztrácí strukturu rybiho masa. Proto se takové rybí maso s vodou častěji prodává ve formě rybích prstů, kde tyto změny nejsou tak zřejmé.

Falšování bylo zaznamenáno jak u celých ryb, tak i u rybího filé nebo rybích výrobků, například rybích prstů. Dalším způsobem falšování je záměna dražších druhů ryb za ryby levnější nebo ryb lovených v mořích za ryby z farmářských chovů. SZPI na toto téma provedla kontrolu již v roce 2013 a nezjistila jediný případ, kdy by došlo ke klamání spotřebitelů.

Maso a masné výrobky

U masných výrobků je relativně často zjišťováno, že obsahují méně masa nebo čistých svalových bílkovin, než pro dané skupiny výrobků určuje právní řád. Někdy se lze setkat s případy, kdy trvanlivé masné výrobky vykazují vyšší aktivitu vody, než je povoleno. Velkým problémem může být do budoucna kontrola strojně odděleného masa,



Párky bez strojně odděleného masa.

Párky se strojně odděleným masem, jeho použití musí být v označení uvedeno a nesmí být započítáno do celkového obsahu masa.

kteří může být používáno do některých méně kvalitních výrobků, ale jeho obsah nesmí být započítán do celkového obsahu masa. Problémem je zejména kvantifikace použitého separátu. Zde zatím není adekvátní analytická metoda známa.

Rostlinné oleje

Již řadu let jsou v laboratořích SZPI používány metody sloužící k ověření pravdivosti údaje o botanickém původu oleje. Případy záměny různých druhů olejů nebyly v mi-

nulosti nikdy příliš časté a nyní se se záměnami olejů nesečkáme prakticky vůbec. V roce 2014 byly zaznamenány 4 případy, ve kterých olivové oleje svými senzoryckými vlastnostmi neodpovídaly stanoveným vlastnostem extra panenského olivového oleje.

Doplňky stravy

Původním účelem, pro který byla tato skupina potravin uváděna do prodeje, bylo dodávat lidem některé vitamíny a minerální látky mimo jejich běžný příjem v potravinách. Následně pak byly do této skupiny potravin zahrnuty i potraviny s látkami s různým fyziologickým účinkem, v mnoha případech stejných látek jako obsahují registrovaná léčiva.

Podvody, se kterými se SZPI u této skupiny nejčastěji setkává, se týkají především nedodržení deklarovaného obsahu účinné látky. Mnohem nebezpečnější pak jsou případy, kdy do doplňků stravy s deklarovaným čistě přírodním původem jsou přidávána syntetická léčiva. Někdy v množství významně překračujícím obsah těchto léčiv v léčích vydávaných pouze na lékařský předpis.

Informační systém pro podvody v potravinovém řetězci

Falšování potravin považuje Evropská komise za závažný společenský problém a i proto připravuje varovný systém pro potravinové podvody s názvem „Administrative Assistance and Cooperation System (AACCS)“. Tímto systémem budou přenášeny také informace o případech „Food Fraud“ – podvodech, falšování, pašování a klamání týkající se potravin a krmiv, pokud tyto případy budou mít dopad na více členských zemí Evropské unie.



Vlevo rýže basmati, vpravo běžná dlouhozrnná rýže. Cena rýže basmati je přibližně pětikrát vyšší než cena běžné rýže.

Cílem systému je posílit administrativní spolupráci a usnadnit členským státům implementaci požadavků stanovených v nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 „o úředních kontrolách“, v hlavě IV „Správní pomoc a spolupráce“.

System je budován na základě zkušeností se systémem rychlého varování o nebezpečných potravinách (RASFF), do jisté míry byl RASFF pro AACS vzorem.

Již nyní lze v rámci EU předávat informace o potravinových podvodech dvěma způsoby:

1. Využití systému RASFF, do kterého se hlásí případ Food Fraud jako tzv. novinka, přičemž členské státy nemají povinnost na takové zprávy nijak reagovat a také na ně nereagují.
2. Využití sítě kontaktních bodů (Food Fraud Contact Points) budoucí sítě AACS prostřednictvím e-mailové komunikace.

V roce 2014 řešilo Národní kontaktní místo RASFF celkem 37 případů (8 odeslaných, 29 přijatých), které spadají pod rámec Správní pomoci a spolupráce dle nařízení (ES) č. 882/2004. Z pohledu SZPI funguje bilaterální výměna informací o případech falšovaných potravin velmi dobře a očekávané spuštění informačního systému AACS ji jistě posune na kvalitativně vyšší úroveň.

Od 1. 1. 2015 je na SZPI zřízeno NKM AACS, které bude v České republice po spuštění informačního systému AACS tento systém spravovat. SZPI již nabídla dozorovým orgánům působícím v České republice možnost se k systému připojit a od počátku roku 2015 do něj vkládá svá zjištění.

Závěr

Státní zemědělská a potravinářská inspekce se několik desetiletí intenzivně věnuje problematice falšování potravin. Pro tento účel systematicky buduje svá vlastní unikátní laboratorní pracoviště, která často provádí rozborů jinými laboratořemi ve střední Evropě nezavedené.

Značná pozornost je také věnována odbornému vzdělávání inspektorů. Každý rok jsou prováděna školení zaměřená na oblast zbožíznalství a také na oblast označování potravin. Výsledkem práce SZPI a dalších dozorových orgánů je pak skutečnost, že v České republice nedochází k systematickému klamání spotřebitelů. Primární zásluhu však na této situaci mají čeští výrobci. Při kontrolách v jejich provozech prakticky nejsou nacházeny nejakostní potraviny. Jiná situace je ale u řady zahraničních potravin. A právě této oblasti se bude Státní zemědělská a potravinářská inspekce věnovat v budoucnu ještě intenzivněji.

Příloha – modelová menu aneb jakou újmu můžete utrpět, pokud vás vezmou na hůl.

Uvedené příklady mohou být běžným víkendovým obědem. Částky jsou ceny surovin a odpovídaly cenám uvedeným v březnu 2015 v různých internetových obchodech.

MENU 1

Nefalšovaná varianta

Polévka:

0,3 l Hovězí vývar s masem a nudlemi

Hl. chod:

100 g Smažený sýr (eidam 30 %)
250 g Brambory vařené, maštěné (máslem)
30 ml Tatarská omáčka

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert s máslovým krémem

Nápoj:

0,25 l Minerální perlivá voda (minerální voda)
Káva rozpustná (cca 0,15 l, rozpustná káva 100 %)

Falšovaná varianta

Polévka:

0,3 l Hovězí vývar (bujón) s masem a nudlemi

Hl. chod:

100 g Smažený sýr (alternativa)
250 g Brambory vařené, maštěné (margarín)
30 ml Tatarská omáčka

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert (falšované kakao) s máslovým krémem (margarín)

Nápoj:

0,25 l Minerální perlivá voda (perlivá voda), Káva rozpustná (cca 0,15 l, falšovaná rozpustná káva – 70 % káva, 30 % kávovina)

KALKULACE MENU 1	Nefalšovaná varianta	Falšovaná varianta	Rozdíl
Polévka	24,20	5,03	19,17
Hlavní jídlo	25,86	18,68	7,18
Dezert	19,31	17,28	2,03
Nápoj minerální voda	4,25	1,98	2,27
Nápoj káva	6,50	4,92	1,57
Celkem Kč (zaokrouhleno)	80,10	47,90	32,20

MENU 2

Nefalšovaná varianta

Polévka:

0,3 l Hovězí vývar s masem a nudlemi

Hl. chod:

200 g Srnčí medailonky marinované v červeném víně
200 g Rýže basmati vařená (basmati rýže)

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert s máslovým krémem

Nápoj:

0,2 l Víno bílé

Falšovaná varianta

Polévka:

0,3 Hovězí vývar (bujón) s masem a nudlemi

Hl. chod:

200 g Srnčí medailonky (hovězí roštěná) marinované v červeném víně
200 g Rýže basmati (dlouhozrná rýže) vařená

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert (falšované kakao) s máslovým krémem (margarín)

Nápoj:

0,2 l Víno bílé (zředěné 1:1 vodou)

KALKULACE MENU 2	Nefalšovaná varianta	Falšovaná varianta	Rozdíl
Polévka	24,20	5,03	19,17
Hlavní jídlo	93,07	83,78	9,29
Dezert	19,31	17,28	2,03
Nápoj víno	29,31	14,65	14,65
Celkem Kč (zaokrouhleno)	165,90	120,70	45,20

MENU 3

Nefalšovaná varianta

Polévka:

0,3 l Hovězí vývar s masem a nudlemi

Hl. chod:

200 g Rybí filé (seafrozen) – přírodní
250 g Brambory vařené, maštěné
(máslem)

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert s máslovým
krémem

Nápoj:

0,2 l Džus pomerančový (džus pome-
rančový 100 %)

Falšovaná varianta

Polévka:

0,3 l Hovězí vývar (bujónu) s masem
a nudlemi

Hl. chod:

200 g Rybí filé (30 % vody) – přírodní
250 g Brambory vařené, maštěné
(margarín)

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert (falšované
kakao) s máslovým krémem (margarín)

Nápoj:

0,2 l Džus pomerančový (pomerančový
nektar)

KALKULACE MENU 3	Nefalšovaná varianta	Falšovaná varianta	Rozdíl
Polévka	24,20	5,03	19,17
Hlavní jídlo	40,74	29,59	11,15
Dezert	19,31	17,28	2,03
Nápoj džus	8,38	4,99	3,39
Celkem Kč (zaokrouhleno)	92,60	56,90	35,70

MENU 4

Nefalšovaná varianta

Polévka:

Hovězí vývar s masem a nudlemi

Hl. chod:

200 g Hrachová kaše
2 ks Párek
1 ks Chléb
1 ks Kyselá okurka

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert s máslovým
krémem

Nápoj:

0,2 l Džus pomerančový (džus pome-
rančový 100 %)

Falšovaná varianta

Polévka:

Hovězí vývar (bujón) s masem a nud-
lemi

Hl. chod:

200 g Hrachová kaše
2 ks Párek (se SOM*)
1 ks Chléb
1 ks Kyselá okurka

Dezert:

1 ks Čokoládový dezert (falšované
kakao) s máslovým krémem (margarín)

Nápoj:

0,2 l Džus pomerančový (pomerančový
nektar)

KALKULACE MENU 4	Nefalšovaná varianta	Falšovaná varianta	Rozdíl
Polévka	24,20	5,03	19,17
Hlavní jídlo	35,81	16,08	19,73
Dezert	19,31	17,28	2,03
Nápoj džus	8,38	4,99	3,39
Celkem Kč (zaokrouhleno)	87,70	43,40	44,30

* SOM – strojně oddělené maso

