

---

# Kvalita a bezpečnost potravin by měla být prioritou

---



V jihočeské metropoli se uskutečnilo diskuzní setkání odborníků s veřejností pořádané v rámci projektu Univerzity Karlovy „Česko! A jak dál?“ V budějovickém Grandhotelu Zvon 11. dubna debatovali o zemědělství a kvalitě potravin zástupci Univerzity Karlovy, Jihočeské univerzity, Ministerstva zemědělství ČR, Evropského parlamentu, Potravinářské komory ČR, Agrární komory, občanských i neziskových sdružení, zemědělci, studenti a veřejnost.

Rektor Univerzity Karlovy Tomáš Zima připomněl, že problematika zemědělství má celou řadu aspektů: „Je to otázka krajiny, ale zejména zabezpečení dostatku kvalitních potravin pro každého z nás a další.“ Poukázal, jak v Čechách na krásné půdě vyrůstají betonová skladovací monstra, která si v řadě evropských zemí nikdo nedovolí postavit: „A u nás krásnou půdu necháme zalít betonem a postavit na ní logistická centra,“ hořce konstatoval.

Problematika potravin se podle něj týká jejich kvality jak z hlediska výroby, tak zdraví. „Jako lékař mohu říct, že strava a její vyvážené složení mají nesporný význam nejen pro zdraví člověka, ale i pro vznik či předcházení nemocí. Řada výrobců ze zahraničí dováží na náš trh potraviny druhé kvality. A náš zákazník v honbě za nejlepší slevou nehledí na to, že rozdíl třeba koruny je z hlediska dlouhodobého pro něj neprospěšný. Chceme, aby kvalita a bezpečí potravin byly naší prioritou,“ apeluje Tomáš Zima. Poukázal rovněž, jak např. v řadě zemí jsou lidé hrdí, že jedí sýr vyrobený v jejich oblasti, jsou pyšní na svou ovocnářskou produkci. „My Češi jsme hrdí jen na jednu komoditu – pivo, ale u ostatních potravin jsme s tím na štíru.“

Myslím, že je cílem univerzit vychovávat společnost s tím, aby si českých potravin a jejich kvality vážila a prioritně je vyhledávala. S tím může souviset určitá ochrana trhu, propagace a ochrana českých produktů, a to od výroby přes zpracovatele po konzumenty,“ uvedl Tomáš Zima.

Pavel Kozák, děkan Fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity,

předestřel, že byť je ryba kvalitní potravinou, v Česku jí sníme jen pět kilo na osobu za rok, z toho sladkovodních jen 1,5 kilo. Jak to zvrátit? „Naše fakulta se velmi snaží změnit tuto situaci již od výroby, o čemž svědčí námi vyvinutý omega3kapr, což je ryba se zvýšeným množstvím mastných kyselin. A jdeme až do produktů, které se snažíme nabízet spotřebitelům, přičemž začínáme od nejmenších ve školkách. A ukazuje se, že s jejich konzumací nemají děti problém. Musíme si ale uvědomit, že kapra, pstruha a další ryby produkované v téměř přírodních podmínkách může poničit nevhodná úprava, například smažení,“ upozornil Pavel Kozák.

Europoslankyni Olgu Sehnalovou trápí dvojí kvalita potravin dovážených obchodními řetězci osm let.

Prvním předpokladem pro konec dvojí kvality je jasná a nezpochybnitelná právní úprava na straně EU, předpis, který bez různých právních klíčků a možností odlišných výkladů stanoví, co je a není dvojí kvalita. Který také udává, že prodávat na vnitřním trhu výrobky, jež spotřebitel může snadno vnímat jako identické, se záměrně jiným složením je klamání spotřebitele. A zároveň musí být pro dozorové orgány jasným vodítkem, aby mohly dvojí kvalitu posoudit a postihnout. V rámci revize spotřebitelské politiky proto navrhla rozšíření přílohy směrnice o nekalých praktikách. Do přílohy, jež vyjmenovává ty, které jsou za každých okolností zakázané, požadovala přidat zákaz prodávat pod stejným označením výrobky, které se kvalitativně liší. Podařilo se jí získat většinu europoslanců, proti se postavili ministři zemí EU a zástupci Evropské komise.

SOUČASNÁ SITUACE

