národní
úložiště
šedé
literatury

Zpráva o činnosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce za rok 2008

Státní zemědělská a potravinářská inspekce
2009

Dostupný z http://www.nusl.cz/ntk/nusl-189011

Dílo je chráněno podle autorského zákona č. 121/2000 Sb.

Tento dokument byl stažen z Národního úložiště šedé literatury (NUŠL).

Datum stažení: 19.04.2024

Další dokumenty můžete najít prostřednictvím vyhledávacího rozhraní nusl.cz .

Výroční zpráva

Annual Report

Rapport annuel

2008

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY

INSPECTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TCHÈQUE

Výroční zpráva 2008
Annual Report 2008
Rapport annuel 2008

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

CZECH AGRICULTURE AND
FOOD INSPECTION AUTHORITY

INSPECTION AGRICOLE
ET ALIMENTAIRE TCHÈQUE

Obsah Contents Contenu

1	Úvod	4
	Introduction	4
	Introduction	4
2	Výsledky činnosti inspekce	6
	Results of the CAFIA Activities	6
	Résultats de l'activité de l'inspection	6
2.1	Kontrolní činnost	6
	Inspection Activities	6
	Activité de contrôle	6
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2008	6
	Priorities of Inspections in 2008	6
	Orientation de l'activité de contrôle en 2008	6
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly	7
	Overall Summaries of Inspection Results	7
	Récapitulatifs globaux des résultats du contrôle	7
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků	9
	Checks on Microbiological Requirements	9
	Contrôle des exigences microbiologiques	9
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2008	11
	Summary of Inspections Focusing on Selected Groups of Foreign Substances in 2008	11
	Récapitulatif du contrôle des groupes sélectionnés de substances étrangères en 2008	11
2.1.5	Kontrola označování a jakosti potravin	13
	Inspection of Food Labelling and Food Quality	13
	Contrôle de la désignation et de la qualité des denrées	14
2.1.6	Kontroly tematické a mimořádné	14
	Thematic and Ad-Hoc Inspections	14
	Contrôles thématiques et exceptionnels	15
2.1.7	Kontrola výroby	24
	Production Inspection	23
	Contrôle de la production	22

2.1.8	Kontrola obchodu	25
	Trade Inspection	24
	Contrôle du commerce	23
2.1.9	Podněty ke kontrole	26
	Suggestions for Inspections	25
	Suggestions de contrôle	24
2.1.10	Opatření	26
	Measures	26
	Mesures	25
2.2	Laboratorní činnost	27
	Laboratory Activities	27
	Activité de laboratoire	25
2.3	Certifikační činnost	29
	Certification Activities	29
	Activité de certification	28
2.4	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)	30
	Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	30
	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)	29
2.5	Informační a komunikační systém	31
	Information and Communication System	31
	Système d'information et de communication	31
2.6	Činnost v oblasti legislativy	32
	Legislation	32
	Activité dans le domaine de la législation	32
2.6.1	Tvorba a připomínkování právních předpisů	32
	Creating and Commenting on the Legislation	32
	Création de dispositions juridiques et observations à leur sujet	32
2.6.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU	33
	Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups	33
	Participation aux activités de formations professionnelles de la Commission européenne et du Conseil de l'UE	33
2.6.3	Činnost právní	34
	Legal Activities	34
	Activité juridique	34
2.7	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR	35
	Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR	35
	Collaboration avec les autres administrations et institutions en République tchèque	35
3	Mezinárodní vztahy	36
	International Relations	36
	Relations internationales	36
3.1	Mezinárodní spolupráce	36
	International Cooperation	36
	Collaboration internationale	36
3.2	Mezinárodní projekty	38
	International Projects	38
	Projets internationaux	38
4	Vztahy s veřejností	40
	Public Relations	40
	Relations avec le public	40
5	Oblast lidských zdrojů	45
	Human Resources	45
	Domaine des ressources humaines	45
5.1	Interní komunikace	45
	Internal Communication	45
	Communication interne	45
5.2	Vzdělávání zaměstnanců	46
	Personnel Training	46
	Formation des employés	46
6	Zpráva o hospodaření	48
	Report on Financial Management	48
	Rapport de gestion	48
7	Závěr	49
	Conclusion	49
	Conclusion	49
8	Zkratky a vysvětlivky	52
	Abbreviations and Explanations	52
	Abréviations et annotations	52

Úvod Introduction Introduction

Rok 2008 byl pro Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci naplněn celou řadou významných aktivit. Ať už byly důležitější, či méně zásadní, většina z nich ovlivňovala či dosud ovlivňuje chod úřadu jako celku. Pokusím se zmínit alespoň ty, které je možno považovat za nejvýznamnější.

Po mimořádně zodpovědné a detailní přípravě v průběhu celého předchozího roku jsme v souladu s nařízením ES č. 882/2002 zahájili a naplno zavedli audity provozovatelů potravinářských podniků. Souběžně tak nyní vedle sebe existují jak rutinní inspekce, tak audity podnikatelů.

Tato forma úřední kontroly potravin je sice časově i obsahově náročnější než běžné inspekce, na druhé straně je však ve svých důsledcích mnohem efektivnější. Smyslem auditu je prověření a případné odhalení systémových nedostatků, tedy komplexní kontrola systému nastaveného provozovatelem potravinářského podniku. Tyto audity probíhaly v průběhu roku tak, aby bylo možné zachytit průřez situace u kontrolovaných subjektů různých velikostí i různého zaměření. Dosavadní zkušenosti jsou zatím velmi pozitivní. Podnikatelé novou formu úřední kontroly vnímají příznivě, neboť jde o partnerskou spolupráci s velmi otevřenou komunikací.

Úspěšné provádění auditů bylo a je samozřejmě spojeno s finančně i personálně náročným proškolováním inspektorů, jichž do konce roku 2008 zatím absolvovalo náročné kurzy na sto padesát.

2008 was full of various activities important for the Czech Agriculture and Food Inspection Authority (CAFIA). Whether they were really crucial or less significant, most of them influenced or are still influencing the functioning of the authority as a whole. I will try to mention at least those which can be perceived as the most important.

After a very responsible and detailed preparation during the whole of the previous year we commenced and fully introduced audits of business food operators in line with Regulation (EC) No. 882/2002. Subsequently, routine inspections now coexist with audits of businesses.

This method of official food inspection is admittedly time consuming and more demanding as to its content than an ordinary inspection, nevertheless its consequences are much more effective. The purpose of the audit is to check or possibly identify system imperfections, in other words a comprehensive check of the system set by the food business operator. These audits were performed in the course of the year so that it was possible to depict a cross-section of the audited entities of various sizes and focuses. The experience so far has been very positive. Entrepreneurs perceive the new form of the official inspection favourably; it is partnership type cooperation with very open communication.

The successful performance of audits was and obviously is connected with the financially and person-

L'année 2008 a été remplie pour l'Inspection agricole et alimentaire tchèque (IAAT) par toute une série d'activités importantes. Qu'elles aient été plus décisives ou qu'elles aient été moins essentielles, la plupart d'entre elles ont influencé ou continuent à influencer le fonctionnement de l'inspection dans son ensemble. Je vais essayer d'au moins mentionner celles qui peuvent être considérées comme étant les plus importantes.

Après une préparation extrêmement responsable et détaillée au cours de l'ensemble de l'année passée, nous avons lancé et entièrement mis en place les audits des exploitants d'établissements alimentaires, conformément au règlement CE n° 882/2002. Ainsi existent désormais côte à côte tant les inspections de routine que les audits des entrepreneurs.

Si cette forme de contrôle administratif des denrées alimentaires est plus exigeante au niveau du temps et du contenu que ne le sont des inspections normales, elle est toutefois, d'un autre côté, bien plus efficace dans ses conséquences. Le sens de l'audit est de vérifier et, le cas échéant, mettre à jour des insuffisances systémiques, c'est-à-dire un contrôle complet du système mis en place par l'exploitant d'un établissement alimentaire. Ces audits se sont déroulés au cours de l'année de façon à ce qu'il soit possible de saisir une image de la situation chez les entités contrôlées de diverses tailles et diverse orientation. Les expériences acquises jusqu'alors

Způsob, jakým SZPI audity zavedla a jakým je provádí, se stal rovněž jedním z nejvyzdvihovanějších pozitiv v průběhu úspěšného recertifikačního auditu Systému managementu jakosti. Mezinárodní auditorská společnost BVC CZ na podzim tohoto roku opakovaně potvrdila vysokou úroveň SZPI, která tak znovu získala certifikát ISO 9001:2001.

Koncem roku jsme se věnovali myšlence zjednodušení kontrolních postupů. Vyzvali jsme širokou skupinu zaměstnanců, aby se k tomuto tématu otevřeně vyjádřila. Užší pracovní tým pak na základě získaných poznatků a jejich analýzy vytvořil velmi cenný materiál, který se již začátkem roku 2009 začne uvádět do praxe. Je to obrovský kus práce mnoha našich lidí a jsem si jist, že tato investice se bude v následujícím období pozitivně vracet nejen nám, ale rovněž kontrolovaným podnikatelům.

Přesto, že případů skutečně nebezpečných potravin stále ubývá, řešili jsme během roku 2008 i u nás kauzu melaminu. Případ tragického selhání čínských úřadů, jehož důsledkem byly tisíce nemocných a několik zemřelých čínských dětí, se nám podařilo úspěšně zvládnout. Opět se tak prokázala oprávněnost a funkčnost celoevropského systému rychlého varování, díky kterému tak nebyli naši spotřebitelé touto kauzou nijak zasaženi.

Úspěšné fungování úřadu si již dnes nelze představit bez moderních komunikačních nástrojů. Jednou ze zásadních novinek, které se nám v tomto roce podařilo uvést v život, je nový moderní intranetový portál, na nějž je navázána celá řada dalších užitečných aplikací včetně nově zavedené a sjednocené elektronické spisové služby. Intranet je nyní zdrojem velkého množství dat a informací potřebných ke každodenní práci našich zaměstnanců.

Na závěr bych rád vyzdvihl významnou práci skupiny našich odborníků, kteří se v průběhu celého roku svědomitě připravovali na práci spojenou s českým předsednictvím v Evropské unii. Věřím, že jejich náročná všestranná příprava bude v roce 2009 odpovídajícím způsobem zúročena.

Ing. Jakub Šebesta
ústřední ředitel

ally demanding training of inspectors. By the end of 2008 one hundred and fifty inspectors had completed the exacting courses.

The manner in which the CAFIA introduced audits and the way which it carries them out also became one of the praised achievements in the course of the successful re-certification audit of the Quality Management System. In autumn 2008, the international auditing company - BVC CZ repeatedly confirmed the high level of the CAFIA, which was yet again awarded the ISO 9001:2001 certificate.

At the end of the year we were engaged in the idea of simplifying the control procedures. We invited a wide ranging group of employees to provide their opinions about these matters. Then, based on the obtained findings and their analysis, a working team produced a very valuable document, which will start being put into practice from the beginning of 2009. It is an immense piece of work produced by our people and I am sure that this investment will have a positive return not only for us but also for the audited businesses in the future.

Despite the fact that cases of really dangerous foodstuffs are on the decline, in 2008 we had to face up to the melamine issue in our country, where we managed to deal successfully with the case of the tragic failure of Chinese authorities resulting in thousands of ill and several dead Chinese babies. Yet again the justification and functionality of the Pan-European rapid alert system thanks to which our consumers were not affected by this case at all was substantiated.

In these days, successful functioning of the Food Authority cannot be imagined without modern communication tools. One of the fundamental innovations that we managed to bring into everyday life this year is a new modern intranet portal, which is linked with several other useful applications, including the newly introduced and integrated electronic document service. Currently, the intranet is the source of a great amount of data and information necessary for the day to day work activities of our staff.

In conclusion I would like to praise the important work of our team of experts who in the course of the year were continuously preparing for tasks connected with the Czech Presidency of the European Union. I believe that their demanding and complex preparation will be appropriately put to good use in 2009.

Jakub Šebesta
Director General

sont très positives. Les entrepreneurs perçoivent favorablement la nouvelle forme de contrôle administratif, car il s'agit d'une collaboration entre partenaires, avec une communication très ouverte.

La réalisation réussie des audits a été et est bien entendu liée à une formation des inspecteurs exigeante du point de vue financier et du personnel, cent cinquante inspecteurs ayant pour le moment suivi des cours difficiles jusqu'à la fin 2008.

La façon avec laquelle l'IAAT a mis en place les audits et dont elle les entreprend est également devenue l'un des points positifs les plus mis en avant au cours de l'audit réussi de recertification du Système de management de la qualité. La société internationale d'audit BVC CZ a confirmé de manière répétée cet automne le haut niveau de l'IAAT, qui a ainsi obtenu à nouveau le certificat ISO 9001:2001.

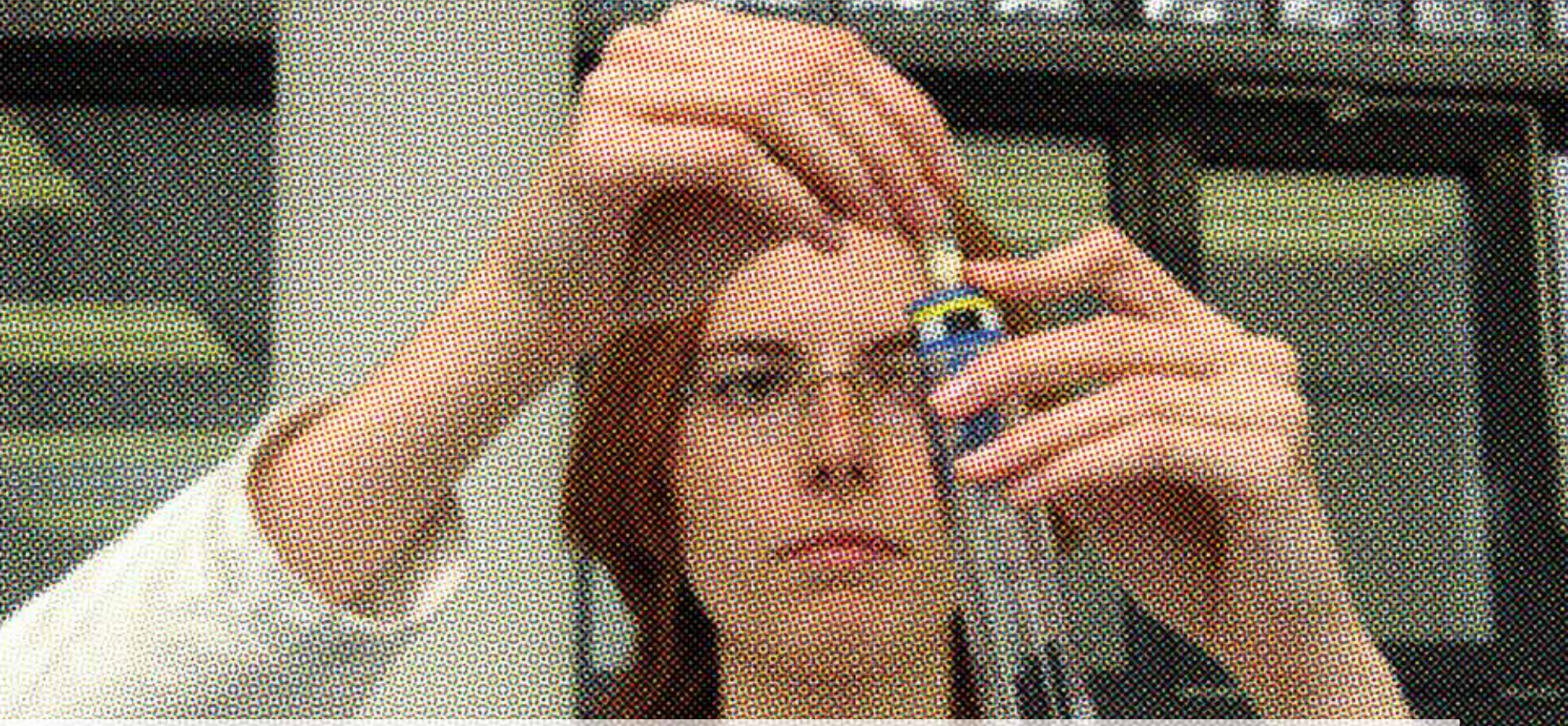
A la fin de l'année, nous nous sommes consacrés à l'idée d'une simplification des procédures de contrôle. Nous avons invité un large groupe d'employés à s'exprimer ouvertement sur ce thème. Une équipe de travail plus étroite a ensuite créé sur la base des informations reçues et de leur analyse un document de grande valeur, qui commencera à être mis en pratique dès le début de l'année 2009. Il s'agit d'un énorme travail réalisé par nos employés et nous sommes sûrs que nous-mêmes comme les entrepreneurs contrôlés en retireront un retour sur investissement positif dans la période à venir.

Bien que les cas de denrées alimentaires réellement dangereuses continuent à diminuer, nous avons également dû résoudre chez nous au cours de l'année 2008 l'affaire de la mélamine. Nous sommes parvenus à maîtriser avec succès ce cas de défaillance tragique des autorités chinoises, dont la conséquence a été des milliers de malades et plusieurs morts d'enfants chinois. Le bien-fondé et le fonctionnement de l'ensemble du système européen d'alerte rapide, grâce auquel nos consommateurs n'ont ainsi nullement été touchés par cette affaire, ont une nouvelle fois été démontrés.

Le bon fonctionnement de l'inspection ne peut plus être imaginé de nos jours sans instruments de communication modernes. L'une des nouveautés essentielles que nous avons pu mettre en service cette année est un nouveau portail Intranet moderne, auquel est rattaché tout un ensemble d'autres applications utiles, y compris des services électroniques de dossiers nouvellement mis en place et unifiés. L'Intranet est désormais la source d'une grande quantité de données et d'informations nécessaires au travail quotidien de nos employés.

Pour finir, j'aimerais mettre en avant l'important travail du groupe de nos spécialistes qui, pendant toute l'année, se sont consciencieusement préparés au travail lié à la présidence tchèque de l'Union européenne. J'espère que leur préparation difficile et polyvalente sera récompensée comme il se doit en 2009.

Jakub Šebesta
directeur central



Výsledky činnosti inspekce
Results of the CAFIA Activities
Résultats de l'activité de l'inspection

2.1 Kontrolní činnost

2.1.1 Zaměření kontrolní činnosti v roce 2008

V návaznosti na hlavní směry definované ve Víceletém národním plánu kontrol ČR 2007 – 2009 byly také v roce 2008 priority kontrolní činnosti úřadu v souladu se strategickými cíly státu. Ve vazbě na kompetence SZPI jde o zajištění vysoké úrovně ochrany zdraví lidí a zájmu spotřebitelů.

Aktivity úřadu v rámci kontrolní činnosti vycházely z aplikace adekvátních prvků analýzy rizika, kdy zejména management rizika a komunikace rizika byly klíčové pro naplnění cílů.

Při vnímání celoevropského kontextu bylo naší snahou přispět svými kontrolními aktivitami k eliminaci nedostatků u potravin produkovaných na území ČR a současně být dostatečně efektivní vstupní branou potencionálně rizikových potravin, které jsou dováženy na území Společenství prostřednictvím našeho státu. Proto byl kladen důraz na kontrolu výroby, zejména na preventivní

2.1 Inspection Activities

2.1.1 Priorities of Inspections in 2008

Following the main directions defined in the Multi-year National Plan of Inspections in the CR for 2007 – 2009, the 2008 priorities of the inspection activities of the authority complied with the strategic objectives of the country. In a link to the CAFIA competence this concerns ensuring a high level of protection both of human health and the interests of consumers.

The activities of the authority focusing on inspections proceeded from the application of adequate elements of risk analysis, where mainly the risk management and risk communication were of key importance for meeting the objectives.

Taking into consideration the Pan-European context, through our inspecting activities we strived to contribute to the elimination of imperfections in food produced in the territory of the CR and simultaneously be a sufficiently efficient entry

2.1 Activité de contrôle

2.1.1 Orientation de l'activité de contrôle en 2008

En liaison avec les orientations principales définies dans le Plan pluriannuel national de contrôles de République tchèque 2007 – 2009, les priorités de l'activité de contrôle de l'inspection ont également été en 2008 conformes aux objectifs stratégiques de l'Etat. Il s'agit, en liaison avec les compétences de l'IAAT, d'assurer un haut niveau de protection de la santé des personnes et de l'intérêt des consommateurs.

Les activités de l'inspection dans le cadre de l'activité de contrôle se sont basées sur l'application des éléments adéquats d'analyse de risque, lorsque, avant tout, le management du risque et la communication du risque ont été des éléments clés pour l'accomplissement des objectifs.

En observant le contexte européen, nous nous sommes efforcés de contribuer par nos activités de contrôle à l'élimination des insuffisances pour

systémy bezpečnosti potravin a na systematickou kontrolu rizikových potravin z dovozu. Kritéria bezpečnosti potravin však byla důsledně sledována u všech provozovatelů potravinářských podniků – od uvedené výroby až po maloobchodní prodej. Dalším významným směrem kontroly byly aktivity vůči klamavě označeným a falšovaným potravinám.

K tradičně a dlouhodobě využívaným formám úřední kontroly potravin, kterými jsou monitorování, inspekce, odběr vzorků a analýza, přibyl v roce 2008 audit. Po proškolení kontrolních pracovníků, nastavení a uvedení v život vnitřních pravidel pro jeho provádění se tato forma kontroly stala plnohodnotnou součástí kontrolní činnosti úřadu.

Mimo předem naplánované činnosti bylo také nutné pružně a efektivně reagovat na aktuální případy vyvolané situací na trhu. Například nemalé úsilí bylo v posledních měsících roku věnováno problematice spojené s výskytem melaminu v potravinách.

Veškerá kontrolní činnost úřadu vychází z reality, že zodpovědnost za bezpečnost potravin mají primárně provozovatelé potravinářských podniků, proto celoroční i tématické kontroly byly cílené s různým zaměřením, avšak v rámci stanovených priorit.

2.1.2 Celkové přehledy výsledků kontroly

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2008 celkem 32 459 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z uvedeného počtu bylo 22 426 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 994 ve výrobě, 1 961 ve velkoskladech a 78 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 73 837 kontrol s cíleným zaměřením (tj. zaměřením na hygienu, systémy kritických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.).

Celkem bylo ve sledovaném období zjištěno 5 878 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Z uvedeného počtu nevyhovujících vzorků bylo 2 855 vzorků původem z ČR, 1 400 vzorků ze států EU (mimo ČR) a 891 vzorků ze třetích zemí. U 732 nevyhovujících vzorků nebyl původ uveden.

Relativně vyšší podíl zjištěných nevyhovujících vzorků z ČR než z ostatních zemí je důsledkem toho, že na trhu u mnoha komodit převládá tuzemská produkce (u pekařských výrobků, cukrářských výrobků, mléčných výrobků, masných výrobků, lahůdek atd.). Dalším důvodem je, že u potravin z ČR existují významná kontrolní místa navíc, která logicky chybí u dovozových potravin. Jedná se o expediční sklady tuzemských výrobců.

Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 5 166, ve výrobě 491, ve velkoobchodě 219 a na ostatních místech 2 nevyhovující vzorky.

gate for potentially hazardous foodstuffs, which are imported into the territory of the Community via our country. For this reason the emphasis was placed on production inspection, particularly preventive systems of food safety and systematic inspections of high risk imported foodstuffs. However, the food safety criteria were consistently monitored in the facilities of all food business operators – from the production itself through to retail sale. The next significant area the inspections focused on was the activities aimed at preventing misleading labelling and food adulteration.

The traditional tried and trusted applied forms of official food control, which are monitoring, checks, collection of samples and analyses, were extended in 2008 by an audit. After training inspectors, setting the internal rules for the audit implementation and putting these into practice, this inspecting method became an important component of the inspecting activities of the CAFIA.

Apart from the in-advance planned activities, it was also necessary to respond flexibly and efficiently to current cases brought about by the situation in the market. For example in the last months of the year great effort was devoted to the issues connected with melamine contained in foodstuffs.

All inspecting activities of the authority proceed from the reality that the responsibility for food safety is held primarily by food business operators, therefore the all-year round and thematic checks were targeted with various focuses, however within the boundaries of the set priorities.

2.1.2 Overall Summaries of Inspection Results

During 2008, the CAFIA inspectors made a total of 32,459 entries to establishments of food business operators. Of this number, 22,426 were made in the retail network, 7,994 in production, 1,961 in wholesale warehouses, and 78 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation – etc.). Within these entries, 73,837 targeted inspections were carried out (i.e. focusing on hygiene, critical control point system, labelling, documentation, use by dates and best before dates - etc.).

During the period monitored, a total of 5,878 unsatisfactory samples of food and other products were found. Of this number, 2,855 samples originated from the CR, 1,400 samples from the EU (excluding the CR) and 891 from third countries. The origin was not specified on 732 unsatisfactory samples.

The relatively higher proportion of unsatisfactory samples from the CR than from other countries is a consequence of the fact that in many commodities the domestic production prevails (this applies to bakery products, confectionery products, milk products, meat and delicatessen products etc.). Another reason is that Czech food passes through

les denrées alimentaires produites sur le territoire de la République tchèque, tout en étant une porte d'entrée suffisamment efficace pour les denrées alimentaires potentiellement à risques, importées sur le territoire de la Communauté par l'intermédiaire de notre Etat. C'est pourquoi l'accent a été mis sur le contrôle de la production, avant tout sur les systèmes préventifs de sécurité des denrées alimentaires et sur le contrôle systématique des denrées alimentaires à risques issues de l'importation. Mais les critères de sécurité des denrées alimentaires ont été suivis de manière conséquente chez tous les exploitants d'établissements alimentaires – de la production mentionnée jusqu'à la vente au détail. Une autre orientation importante du contrôle a été dirigée vers les activités concernant les désignations trompeuses et les denrées alimentaires falsifiées.

En 2008, un audit a été rajouté aux formes de contrôle administratif des denrées alimentaires, utilisées de manière traditionnelle et de longue date, telles que le suivi, l'inspection, le prélèvement d'échantillons et l'analyse. Après la formation des employés en charge du contrôle, la mise en place et la mise en pratique des règles internes pour sa réalisation, cette forme de contrôle est devenue partie intégrante de l'activité de contrôle de l'inspection.

Hormis l'activité planifiée à l'avance, il a également été nécessaire de réagir de manière souple et efficace aux cas actuels découlant de la situation sur le marché. Par exemple, un grand effort a été consacré ces derniers mois à la problématique liée à la présence de mélamine dans les denrées alimentaires.

Toute l'activité de contrôle de l'inspection se base sur le fait selon lequel ce sont tout d'abord les exploitants d'établissements alimentaires qui sont responsables de la sécurité des denrées alimentaires, les contrôles thématiques et pendant toute l'année ayant été par conséquent ciblés avec une orientation diverse, mais dans le cadre des priorités fixées.

2.1.2 Récapitulatifs globaux des résultats du contrôle

Les inspecteurs de l'IAAT ont effectué en 2008 un total de 32 459 entrées dans des exploitations d'établissements alimentaires. Sur le nombre indiqué, 22 426 entrées ont été effectuées dans le réseau de détaillants, 7 994 dans la production, 1 961 dans les grands entrepôts et 78 dans d'autres endroits (par ex. dans des restaurants, lors du transport, etc.). Dans le cadre de ces entrées, 73 837 contrôles ont été effectués avec une orientation ciblée (c'est-à-dire orientés vers l'hygiène, les systèmes de points de contrôle critiques, la désignation, la documentation, les données de consommation et de durabilité, etc.).

Au total, 5 878 échantillons non satisfaisants de denrées alimentaires et d'autres produits ont été constatés dans la période suivie. Sur le nombre indiqué d'échantillons non satisfaisants, 2 855 échantillons étaient originaires de République tchèque, 1 400 échantillons provenant de l'UE (hors Répu-

Tabulka 2.1.2 / Table 2.1.2 / Tableau 2.1.2
Počty nevyhovujících vzorků podle komodit / Numbers of Unsatisfactory Samples Structured according to Individual Commodities / Nombres d'échantillons non satisfaisants en fonction des produits

Komodita Commodity Produit	Nevyhovující vzorky (počet) Unsatisfactory samples (numbers) Echantillons non satisfaisants (nombre)
Brambory / Potatoes / Pommes de terre	150
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough / Produits de pâtisserie et pâtes	105
Čaj pravý, bylinný, ovocný, výrobky z čaje / Tea, herbal tea, fruit tea, tea products / Thé véritable, infusions, thé aux fruits, produits à base de thé	32
Čerstvá zelenina / Fresh vegetables / Légumes frais	906
Čerstvé ovoce / Fresh fruit / Fruits frais	644
Čokoláda, cukrovinky / Chocolate, confectionery / Chocolat, confiseries	387
Dehydratované výrobky a ochucovadla / Dehydrated products and flavour enhancers / Produits déshydratés et agents de saveur	308
Drůbež, vejce / Poultry, eggs / Volaille, œufs	32
Houby / Mushrooms / Champignons	154
Jedlá sůl / Edible salt / Sel alimentaire	3
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils / Sels et huiles alimentaires	35
Kakao / Cocoa / Cacao	2
Káva pražená, extrakty, kávoviny / Coffee roasted, extracts, coffee substitutes / Café torréfié, extraits, succédanés de café	43
Koření / Spices / Epices	35
Líh, lihoviny / Spirits, spirits drinks / Alcool, spiritueux	128
Luštěniny, olejnatá semena / Pulses, oil seeds / Légumineuses, graines oléagineuses	28
Maso, masné výrobky / Meat, meat products / Viande, produits à base de viande	533
Mléčné výrobky / Milk products / Produits laitiers	354
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products / Produits céréaliers de meunerie	99
Mrazírenské výrobky / Frozen products / Produits du froid	65
Nealkoholické nápoje / Soft drinks / Boissons non alcoolisées	91
Pekařské výrobky / Bakery products / Produits de boulangerie	279
Pivo / Beer / Bière	22
Přídatné látky, aromata (prodej spotřebiteli) / Additives, flavours (sale to consumers) / Substances additives, arômes (vente au consommateur)	4
Potraviny nového typu-balírny / New type foodstuff –packing plants / Denrées alimentaires de type nouveau-salles de conditionnement	7
Přírodní sladidla / Natural sweetener / Matières sucrantes naturelles	7
Ryby, vodní živočichové / Fish, aquatic animals / Poissons, animaux aquatiques	51
Studená kuchyně / Delicatessen products / Cuisine froide	265
Suché skořápkové plody / Dry shell fruit / Fruits secs à coquilles	58
Škrob, škrobárenské výrobky / Starch, starch products / Fécule, produits féculiers	7
Tabákové výrobky / Tobacco products / Produits du tabac	6
Těstoviny / Pasta / Pâtes	67
Včelí me / Bee honey / Miel d'abeille	16
Vína jiná než révová / Wines others than grape wines / Vins autres que de plants de vigne	8
Víno / Wine / Vin	518
Výrobky z brambor / Potato products / Produits à base de pommes de terre	4
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams / Glaces et crèmes glacées	50
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables / Fruits et légumes traités	238
Zrniny / Grain products / Graines	5
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses / Alimentation spéciale	132
CELKEM / TOTAL / TOTAL	**5 878**

Počty nevyhovujících vzorků podle komodit jsou uvedeny v tabulce č. 2.1.2. Nejvyšší počty nevyhovujících vzorků byly zjištěny u čerstvé zeleniny (počet 906), čerstvého ovoce (644), vína (518), masa - masných výrobků (533), čokolády a cukrovinek (387), mléčných výrobků (354) a dehydratovaných výrobků a ochucovadel (308).

more additional inspecting areas, which logically, imported foodstuffs do not. These are the dispatch warehouses of domestic producers.

As to the place of inspection, the numbers of unsatisfactory samples were as follows: 5,166 in the retail network, 491 in production, 219 in wholesale and 2 elsewhere.

The numbers of unsatisfactory samples structured according to individual commodities are given in the table No. 2.1.2. The highest numbers of unsatisfactory samples were recorded for fresh vegetables (906 cases), fresh fruit (644), wine (518), meat – meat products (533), chocolate, confectionery (387), milk products (354) and dehydrated products and flavour enhancers (308).

blique tchèque) et 891 échantillons étant issus de pays tiers. Pour 732 échantillons non satisfaisants, l'origine n'était pas indiquée.

La part relativement plus importante d'échantillons non satisfaisants constatés provenant de République tchèque que cela est le cas dans les autres pays est la conséquence du fait qu'une production locale prédomine sur le marché pour de nombreux produits (pour les produits de boulangerie, les produits de pâtisserie, les produits laitiers, les produits à base de viande, les mets fins, etc.). Une autre raison est qu'existent pour les denrées alimentaires issues de République tchèque d'importants points de contrôle supplémentaires, qui manquent logiquement pour les denrées d'importation. Il s'agit des entrepôts d'expédition des fabricants locaux.

2.1.3
Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny v roce 2008 probíhala nejen v laboratořích, ale některá hodnocení, např. ověřování, zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísně viditelné prostým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2008 bylo na dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem 3 625 vzorků potravin, z toho bylo kontrolováno 2 063 vzorků přímo na místě a 1 562 vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 339 vzorků nevhodných k lidské spotřebě, laboratorními rozbory 32 vzorků potravin, které byly buď škodlivé pro zdraví, nebo nevyhověly jakostním požadavkům. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Z celkového počtu 808 odebraných vzorků bylo v rámci plánované mikrobiologické kontroly laboratorními rozbory zjištěno 20 nevyhovujících vzorků, které jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků.

Z hlediska komodit potravin bylo nejvíce vzorků, které nebyly po jejich kontrole považovány za bezpečné, zjištěno v čerstvé zelenině (122 vzorků), čerstvém ovoci (79 vzorků), mase - masných výrobcích (52 vzorků), mléčných výrobcích (48 vzorků), výrobcích studené kuchyně (21 vzorků), balírenských výrobcích (17 vzorků) a u balených vod (12 vzorků).

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozbory potravin v laboratoři byly prováděny podle příslušných technických norem stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1441/2007. Rozbory balených vod byly hodnoceny podle vyhlášky č. 275/2004 Sb., o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a způsobu jejich údržby, v platném znění, a podle vyhlášky č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, v platném znění.

Z celkem 1 562 vzorků potravin a balených vod odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří bylo zjištěno 21 vzorků potravin, které byly škodlivé pro zdraví, a 11 vzorků balených vod nevyhovovalo mikrobiologickým požadavkům na jakost.

Nejčastější příčinou porušení mikrobiologických požadavků byly nálezy patogenní bakterie *Listeria monocytogenes*, a to ve 20 výrobcích studené kuchyně, z nich ve dvou případech byl překročen limit 100 KTJ/g potraviny. V souvislosti s nálezy *L. monocytogenes* v lahůdkových salátech a chlebíčcích byl výrobcům uložen zákaz výroby. Po splnění uložených opatření a předložení prokazatelných

2.1.3
Checks on Microbiological Requirements

Checks on the compliance with the microbiological requirements for foodstuffs in 2008 took place not only in laboratories, but some evaluations, e.g. determination as to whether foodstuffs show undesirable changes caused by microbial activities, or undesirable growth of micro-organisms (moulds visible to the naked eye, rotting), were undertaken directly at the point of inspection (in shops, warehouses, etc.).

In 2008, a total of 3,625 food samples were checked for compliance with microbiological requirements, of this number 2,063 samples were checked on-the-spot and 1,562 samples in laboratories. On-the-spot checks revealed 339 samples unsuitable for human consumption, laboratory analyses established 32 samples that were either harmful to health or failed to comply with quality requirements. Besides regular inspections, the determination of the level of the microbiological purity of food products also included planned microbiological inspection. Of the total of 808 collected samples, 20 unsatisfactory products, which are included in the overall summary of checked samples, were identified by laboratory analyses within the planned microbiological inspection.

In terms of food commodities, most of the samples that were not deemed to be safe after their examination were fresh vegetables (122 samples), fresh fruit (79 samples), meat – meat products (52 samples), milk products (48 samples), delicatessen products (21 samples), packaged products (17 samples) and bottled water (12 samples).

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs in laboratories were performed in accordance with the relevant technical standards laid down in Commission Regulation (EC) No. 2073/2005 of November 15, 2005 on microbiological criteria for foodstuffs, as amended by Commission Regulation (EC) No. 1441/2007. Analyses of bottled waters were evaluated in accordance with Decree No. 275/2004 Coll., on the requirements for quality and safety of bottled waters and the method of their maintenance, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., setting out hygienic requirements for drinking and warm water, frequency and scope of drinking water checks, as amended.

Of the total of 1,562 food samples and bottled waters collected for microbiological examination in laboratories, 21 food samples were found to be harmful to health and 11 samples of bottled waters failed to comply with the microbiological quality requirements.

The most frequent reason for failing to comply with the microbiological requirements was the detection of pathogen bacteria *Listeria monocytogenes* in 20 delicatessen products, in two cases the limit of 100 KTJ/g was exceeded. In connection with the detection of *L. monocytogenes* in delicatessen

Du point de vue des lieux de contrôle, les nombres d'échantillons non satisfaisants ont été les suivants: dans le réseau de détaillants 5 166, dans la production 491, dans le commerce en gros 219 et dans les autres lieux 2 échantillons non satisfaisants.

Les nombres d'échantillons non satisfaisants en fonction des produits sont mentionnés dans le tableau nº 2.1.2. Les plus grands nombres d'échantillons non satisfaisants ont été constatés pour les légumes frais (nombre de 906), les fruits frais (644), les vins (518), la viande – produits à base de viande (533), les chocolats et confiseries (387), les produits laitiers (354) et les produits déshydratés et agents de saveur (308).

2.1.3
Contrôle des exigences microbiologiques

Le contrôle du respect des exigences microbiologiques concernant les denrées alimentaires s'est déroulé en 2008 non seulement dans des laboratoires, mais certaines évaluations, par ex. vérification du fait de savoir si les denrées alimentaires ne faisaient pas apparaître de modifications indésirables causées par une activité microbienne, le cas échéant une croissance indésirable de micro-organismes (moisissures visibles à l'œil nu, pourriture), ont été également effectuées directement sur le lieu de contrôle (dans les magasins, les entrepôts, etc.).

En 2008, un ensemble de 3 625 échantillons de denrées alimentaires a été contrôlé pour le respect des exigences microbiologiques, dont 2 063 échantillons ont été contrôlés directement sur place et 1 562 échantillons en laboratoires. 339 échantillons impropres à la consommation humaine ont été constatés par le contrôle, 32 échantillons de denrées alimentaires soit préjudiciables pour la santé soit n'ayant pas satisfaits aux demandes de qualité ayant été constatés par les analyses de laboratoire. Hormis les contrôles normalement effectués, un contrôle microbiologique dit planifié a fait partie de la détermination du niveau de la pureté microbiologique des denrées alimentaires. Sur un nombre total de 808 échantillons prélevés, 20 échantillons non satisfaisants, inclus dans le récapitulatif global des échantillons contrôlés, ont été constatés dans le cadre du contrôle microbiologique planifié par des analyses de laboratoire.

Du point de vue des produits d'alimentation, le plus grand nombre d'échantillons n'ayant pas été considérés après leur contrôle comme sûrs a été constaté dans les légumes frais (122 échantillons), les fruits frais (79 échantillons), la viande – produits à base de viande (52 échantillons), les produits laitiers (48 échantillons), les produits de cuisine froide (21 échantillons), les produits de conditionnement (17 échantillons) et les eaux emballées (12 échantillons).

Résultats des analyses de laboratoires

Les analyses microbiologiques de denrées alimentaires en laboratoire ont été effectuées en vertu des normes techniques applicables fixées par le règle-

Tabulka 2.1.3 / Table 2.1.3 / Tableau 2.1.3
Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků v roce 2008 / Results of Checks on Microbiological Requirements in 2008 / Résultats du contrôle des exigences microbiologiques en 2008

Komodita / Commodity / Produit	Celkem kontrolovaných vzorků / Total of samples checked / Total d'échantillons contrôlés	Počty vzorků / zjištěný mikroorganismus / Numbers of samples /detected micro-organism / Nombres d'échantillons / micro-organisme constaté: nevhodné k lidské spotřebě / unsuitable for human consumption / impropres à la consommation humaine	škodlivé pro zdraví / harmful to health / préjudiciables pour la santé	nevyhovující požadavkům na jakost / non-complying with quality requirements / ne satisfaisant pas aux exigences concernant la qualité
Mléčné výrobky / Milk products / Produits laitiers	446	48	0	0
Drůbež, králíci, vejce / Poultry, rabbits, eggs / Volaille, lapins, œufs	87	1	0	0
Maso, masné výrobky / Meat, meat products / Viande, produits à base de viande	417	52	0	0
Ryby a vodní živočichové / Fish and aquatic animals / Poissons et animaux aquatiques	66	0	0	0
Jedlé tuky a oleje / Edible fats and oils / Graisses alimentaires et huiles	17	1	0	0
Zpracované ovoce a zelenina / Processed fruit and vegetables / Fruits et légumes traités	120	7	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody / Bottled waters – infant, spring, natural mineral waters and bottled drinking waters / Eaux emballées – pour nourrissons, de source, eaux minérales naturelles et eaux potables emballées	183	0	1 (*Pseudomonas aeruginosa*)	11 (počet kolonií při 22°C a 36°C) (numbers of colonies at 22°C and 36°C) (nombre de colonies à 22°C et 36°C)
Mlýnské obilné výrobky / Grain mill products / Produits céréaliers de meunerie	43	0	0	0
Pekařské výrobky / Bakery products / Produits de boulangerie	131	9	0	0
Čokoláda a cukrovinky / Chocolate and confectionery / Chocolat et confiseries	25	0	0	0
Mrazírenské výrobky / Frozen products / Produits du froid	4	0	0	0
Zvláštní výživa / Food for particular nutritional uses / Alimentation spéciale	4	0	0	0
Dehydratované výrobky ochucené / Dehydrated products, flavoured / Produits déshydratés assaisonnés	12	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta / Confectionery products and dough / Produits de pâtisserie et pâtes	580	1	0	0
Zmrzliny a mražené krémy / Ice-creams and frozen creams / Glaces et crèmes glacées	2	0	0	
Těstoviny / Pasta / Pâtes	17	0	0	0
Lahůdkářské saláty a další výrobky studené kuchyně / Delicatessen salads and other delicatessen products / Salades fines et autres produits de cuisine froide	585	1	20 (*Listeria monocytogenes*)	0
Balírenské výrobky / Packaged products / Produits d'emballage	23	17	0	0
Ovoce / Fruit / Fruits	415	79	0	0
Zelenina / Vegetables / Légumes	339	122	0	0
Houby / Mushrooms / Champignons	10	0	0	0
Suché skořápkové plody / Dry shell fruits / Fruits secs à coquilles	94	1	0	0
Ostatn / Miscellaneous / Autres	5	0	0	0
CELKEM / TOTAL / TOTAL	**3 625**	**339**	**21**	**11**

důkazů o bezpečné výrobě potravin byla obnovena výroba u všech inkriminovaných výrobců.

V jednom případě balené pitné vody byl překročen limit pro zdravotní ukazatel *Pseudomonas aeruginosa*, která je příležitostně patogenní pro starší osoby či malé děti. Z pohledu vyhlášky č. 252/2004 Sb. patří *P. aeruginosa* spolu s dalšími ukazateli mezi bakterie indikující fekální znečištění vody. U 4 vzorků balených vod kojeneckých, pramenitých určených k přípravě kojenecké stravy a u jednoho vzorku balené přírodní minerální vody byly překročeny počty kolonií při 22°C a 36°C (hodnoceno dle vyhlášky č. 275/2004 Sb.), dříve tzv. psychrofilní a mezofilní bakterie, které představují indikátory obecné kontaminace. Tyto jakostní ukazatele byly překročeny i u 6 vzorků balené pitné vody (hodnoceno dle vyhlášky č. 252/2004 Sb.).

salads and open sandwiches a ban on production was imposed on the producers. After complying with the measures imposed and presenting the provable evidence of the safe production of the foodstuffs the production was renewed by all of the sanctioned producers.

In one case of bottled drinking water the limit of the *Pseudomonas aeruginosa* indicator, which is occasionally pathogenic for the elderly or small children was exceeded. From the point of view of Decree No. 252/2004 Coll., *P. aeruginosa* together with other indicators ranks among bacteria indicating faecal contamination of water. Four samples of bottled infant spring waters intended for preparation of baby food and one sample of bottled natural mineral water exceeded the numbers of colonies at 22°C and 36°C (evaluated subject to Decree No. 275/2004 Coll.) of the formerly so-called psychrophilic and mesophilic bacteria, which represent indicators of general contamination. These quality indicators were exceeded also in 6 samples of bottled drinking waters (evaluated subject to Decree No. 252/2004 Coll.).

ment (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, dans la version du règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission. Les analyses des eaux emballées ont été évaluées en vertu de l'arrêté n° 275/2004 Coll., portant sur les exigences concernant la qualité et l'innocuité sanitaire des eaux emballées et le mode de leur conservation, en vigueur, et en vertu de l'arrêté n° 252/2004 Coll., fixant les exigences hygiéniques concernant l'eau potable et l'eau chaude et la fréquence et l'étendue du contrôle de l'eau potable, en vigueur.

Sur un total de 1562 échantillons d'aliments et d'eaux emballées prélevés pour examens microbiologiques en laboratoires ont été constatés 21 échantillons de denrées alimentaires ayant été préjudiciables pour la santé et 11 échantillons d'eaux emballées n'ayant pas satisfaits aux exigences microbiologiques concernant la qualité.

Les découvertes de la bactérie pathogène *Listeria monocytogenes*, et ce dans 20 produits de cuisine

2.1.4
Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2008

Pro kontrolu obsahu cizorodých látek v potravinách bylo v roce 2008 odebráno celkem 5 490 vzorků (celkem bylo provedeno 158 301 rozborů), z nichž 250 vzorků nevyhovělo. Některé vzorky nevyhověly ve více sledovaných parametrech. Nejvíce rozborů bylo provedeno ve skupině pesticidů, dále u barviv, konzervantů a mykotoxinů.

Za účelem stanovení reziduí **pesticidů** bylo odebráno 985 vzorků potravin, u kterých bylo provedeno celkem 140 776 rozborů. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 14 vzorků. Nevyhovující byly vzorky hrachových lusků, jablek, hroznů vinné révy stolní (bílé, modré), ředkviček, liči, okurek salátových, mandarinek a rajčat. Konkrétně se jednalo o nadlimitní výskyt následujících pesticidů: tebuconazole, carbaryl, cyprodinil, fludioxonil, imidacloprid, cyprodinil, dimethoate (suma dimethoate a omethoate), fenhexamid. U dvou vzorků guarové gumy byl překročen limit pro pentachlorfenol.

Ve skupině **aditivních látek**, mezi které se řadí antioxidanty, barviva, konzervanty, sladidla a vitaminy, z celkového počtu 2 202 vzorků (15 194 provedených rozborů) nevyhovělo 135 vzorků (215 rozborů). Ve skupině syntetických barviv byl u nevyhovujících vzorků nalezen např. azorubin ve vzorcích vína a barvivo ponceau 4R v cukrovinkách, dále žluť SY v doplňcích stravy a v těstovinách. Ve skupině antioxidantů a konzervantů bylo u 28 vzorků nalezeno nevyhovující množství kyseliny benzoové, a to především u lahůdkových salátů, u 33 vzorků lahůdkových salátů a pomazánek bylo překročeno množství kyseliny sorbové. Obsah celkového oxidu siřičitého byl překročen u 24 vzorků vín.

Ze skupiny sladidel byl ve 4 vzorcích (ovocné šťávy a džemy) nalezen sorbitol. U čtyř nevyhovujících vzorků ve skupině vitaminů (ovocný a zeleninový nápoj, řepkové semeno a doplňky stravy) byl stanoven nižší obsah vitaminu E, než byl obsah uvedený na obalu.

Ve skupině ostatních aditiv byl u pěti vzorků překročen obsah soli (koření, lahůdkové saláty) a u dvou vzorků řepkového semene bylo stanoveno nižší množství L-karnitinu, než bylo deklarováno.

Při stanovení **chemických prvků** nevyhověly z celkového množství 531 vzorků potravin (1 079 uskutečněných rozborů) 2 vzorky (2 rozbory), a to z důvodu překročení povolených či nedodržení deklarovaných hodnot. Nedostatky se týkaly nadlimitního obsahu fosforu a chrómu. Komoditami, v nichž byly potvrzeny nevyhovující nálezy, byly ovocné šťávy a podpůrné prostředky.

Ve skupině **polutantů**, která zahrnuje polyaromatické uhlovodíky (PAH), ftaláty, polychlorované bifenyly (PCB) a polychlorované dibenzo-p-dioxiny (PCDD) a ostatní organické kontaminanty, bylo provedeno celkem 1 319 rozborů potravin

2.1.4
Summary of Inspections Focusing on Selected Groups of Foreign Substances in 2008

A total of 5,490 samples were collected in 2008 for examination of the content of foreign substances in foodstuffs (a total of 158,301 analyses were performed). Of this number 250 samples failed to comply. Some samples failed in more monitored parameters. Most of the analyses were conducted in the group of pesticides, furthermore in food colourings, preservatives and mycotoxins.

To determine **pesticide** residues, 985 food samples were collected with a total of 140,776 analyses performed on these. Fourteen samples exceeded the limit for pesticide residues. The unsatisfactory foodstuffs were samples of pea-pods, apples, vine grapes (white, blue), radishes, litchi, cucumbers, tangerines and tomatoes. Specifically, the above-limit pesticide content concerned the following pesticides: tebuconazole, carbaryl, cyprodinil, fludioxonil, imidacloprid, cyprodinil, dimethoate (sum of dimethoate and omethoate), fenhexamid. In two samples of guar gum the pentachlorophenol limit was exceeded.

In the group of **additives**, which cover anti-oxidants, food colourings, preservatives, sweeteners and vitamins, 135 samples (215 performed analyses) of the total number of 2,202 samples (15,194 analyses) were unsatisfactory. As to the group of synthetic colourings, unsatisfactory food samples were discovered to contain for example azorubin in wine samples, ponceau 4R in confectionery products, furthermore yellow SY in food supplements and pasta. With regard to the group of anti-oxidants and preservatives, 28 samples were found to contain an unsatisfactory volume of benzoic acid, mainly in delicatessen salads, in 33 samples of delicatessen salads and spreads the content of sorbic acid was above the limit. The sulphur dioxide content was exceeded by 24 wine samples.

In the group of sweeteners, four samples were found to contain sorbitol (fruit drinks and jams). In four unsatisfactory samples in the group of vitamins (fruit and vegetable drinks, rape seed and food supplements) the content of vitamin E was lower than the content indicated on the packaging.

In the group of other additives, in 5 samples the salt content was exceeded (spices, delicatessen salads) and in 2 samples of rape seed a lower volume of L-carnitine was detected than claimed on the packaging.

When determining **chemical elements**, 2 samples (2 analyses) of the total number of 531 food samples (1,079 analyses performed) provided unsatisfactory results for the reason of exceeding the permitted levels or not complying with the declared values. The imperfections related mostly to a high content of phosphorus and chrome. Commodities in which unsatisfactory findings were established were fruit drinks and food supplements.

froide, dont, dans deux cas, la limite de 100 KTJ/g de denrée alimentaire a été dépassée, ont représenté la cause la plus fréquente de violation des exigences microbiologiques. Une interdiction de production a été imposée aux fabricants en liaison avec la mise à jour de *L. monocytogenes* dans des salades fines et des sandwichs. La production chez tous les fabricants incriminés a repris après accomplissement des mesures imposées et présentation des preuves probantes concernant la sûreté de la production des denrées alimentaires.

La limite pour l'indicateur sanitaire *Pseudomonas aeruginosa*, qui est occasionnellement pathogène pour les personnes plus âgées ou les petits enfants, a été dépassée dans un cas d'eau emballée. Du point de vue de l'arrêté n° 252/2004 Coll., *P. aeruginosa* fait partie, avec d'autres indicateurs, des bactéries indiquant une pollution fécale de l'eau. Des nombres de colonies à 22°C et 36°C (évalué en vertu de l'arrêté n° 275/2004 Coll.) de bactérie dite bactérie psychrophile et mésophile, représentant des indicateurs de contamination générale, ont été dépassés pour 4 échantillons d'eaux emballées pour nourrissons, d'eaux de source destinées à la préparation de l'alimentation des nourrissons et pour un échantillon d'eau naturelle emballée. Ces indicateurs de qualité ont été également dépassés pour 6 échantillons d'eau potable emballée (évalué en vertu de l'arrêté n° 252/2004 Coll.).

2.1.4
Récapitulatif du contrôle des groupes sélectionnés de substances étrangères en 2008

Pour le contrôle de la teneur en substances étrangères dans les denrées alimentaires a été prélevé en 2008 un total de 5490 échantillons (158 301 analyses au total ayant été effectuées), dont 250 échantillons étaient non satisfaisants. Certains échantillons étaient non satisfaisants dans plusieurs paramètres suivis. Les analyses les plus nombreuses ont été effectuées dans le groupe des pesticides, tout comme des colorants, des conservants et des mycotoxines.

Dans le but d'une détermination des résidus de **pesticides** ont été prélevés 985 échantillons de denrées alimentaires, pour lesquels ont été effectuées au total 140 776 analyses. Une quantité de résidus de pesticides au-delà de la limite a été constatée pour 14 échantillons. Des échantillons de cosses de pois, de pommes, de raisins de plants de vigne de table (blanc, noir), de radis roses, de litchis, de concombres, de mandarines et de tomates se sont révélés non satisfaisants. Il s'agissait concrètement d'une présence supérieure à la limite des pesticides suivants: tébuconazole, carbaryl, cyprodinil, fludioxonil, imidaclopride, cyprodinil, diméthoate (somme de diméthoate et d'ométhoate), fenhexamide. La limite pour le pentachlorphénol a été dépassée pour 2 échantillons de gomme de guar.

Dans le groupe des **substances additives**, parmi lesquelles font partie les antioxydants, les colo-

Tabulka 2.1.4 / Table 2.1.4 / Tableau 2.1.4
Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek v roce 2008 / Summary of Inspections Focusing on Selected Groups of Foreign Substances in 2008 / Récapitulatif du contrôle des groupes sélectionnés de substances étrangères en 2008

Vybrané skupiny cizorodých látek Selected Groups of Foreign Substances Groupes sélectionnés de substances étrangères	Celkový počet vzorků Total number of samples Nombre total d'échantillons	Nevyhovující vzorky Unsatisfactory samples Echantillons non satisfaisants	Celkový počet rozborů Total number of analyses Nombre total d'analyses	Nevyhovující rozbory Unsatisfactory analyses Analyses non satisfaisantes
Pesticidy / Pesticides / Pesticides	985	14	140 776	17
Antioxidanty, barviva, konzervanty, sladidla, vitaminy, ostatní aditiva / Anti-oxidants, colourings, preservatives, sweeteners, vitamins, other additive / Antioxydants, colorants, conservants, édulcorants, vitamines, autres additifs	2 202	135	15 194	215
Chemické prvky / Chemical elements / Eléments chimiques	531	2	1 079	2
Polyaromatické uhlovodíky, polybromované difenyletery, ftaláty, polychlorované bifenyly, polychlorované dibenzo-p-dioxiny, další uhlovodíky, ostatní organické kontaminanty / Polyaromatic hydrocarbons, polybrominated diphenylethers, phthalates, polychlorinated biphenyls, polychlorinated dibenzo-p-dioxins, other hydrocarbons, other organic contaminants / Hydrocarbures polyaromatiques, diphényléthers polybromés, phtalates, biphényles polychlorés, polychlorodibenzo-p-dioxines, autres hydrocarbures, autres contaminants organiques	328	6	1 319	8
Anabolické steroidy / Anabolic steroids / Stéroïdes anabolisants	25	1	611	2
Aminy, alkaloidy, mykotoxiny, uretan, dusičnany, ostatní přírodní toxiny / Amines, alkaloids, mycotoxins, urethane, nitrates, other natural toxins / Amines, alcaloïdes, mycotoxines, uréthane, nitrates, autres toxines naturelles	1 125	24	3 103	35
Skupina BADGE a příbuzné látky, izotopové analýzy, detekce ozářených potravin, radioaktivita, ostatní látky / BADGE group and related substances, isotope analyses, detection of irradiated food, radioactivity, other substances / Groupe BADGE et substances apparentées, analyses isotopiques, détection des denrées irradiées, radioactivité, autres substances	454	33	1 990	33

ve 328 vzorcích, z nichž nevyhovělo 6 vzorků. Jednalo se o 3 vzorky doplňků stravy (olej dýňový, rakytníkový a konopný) a jeden vzorek extra panenského olivového oleje, všechny s nadlimitní hodnotou benzo (a) pyrenu.

Dalším nevyhovujícím vzorkem v této skupině byl vzorek piva, kde byl zjištěn obsah N-nitrosoaminů, a jeden vzorek tekutého ochucovadla s překročenou povolenou hodnotou 3-monochlorpropan-1, 2, diolu.

Při prokazování přítomnosti **anabolických steroidů** byla prokázána přítomnost 1-dehydroandrostenedionu a androst-4-en-3,17-dionu v jednom vzorku doplňku stravy z 25 odebraných vzorků (611 rozborů).

V rámci kontroly **kontaminujících látek** bylo zaznamenáno 24 vzorků nevyhovujících, z celkového počtu 1 125 odebraných vzorků, u kterých bylo provedeno celkem 3 103 rozborů. Mezi kontaminující látky patří mykotoxiny, alkaloidy, aminy, dusičnany a ostatní přírodní toxiny. V nevyhovujících potravinách byla zjištěna nadlimitní množství aflatoxinu B1, suma aflatoxinů B1, B2, G1 a G2, a to u 4 vzorků suchých skořápkových plodů, 1 vzorku koření a 1 vzorku sucharů. Překročené množství dusičnanů bylo zaznamenáno u 3 vzorků špenátu. Do skupiny kontaminujících látek patří dále ethylkarbamát (uretan), jehož povolené množství bylo překročeno u 10 vzorků lihovin.

Pomocí **izotopových metod** byl stanoven přídavek vody do burčáku, který byl prokázán v 7 vzorcích. Přídavek vody byl prokázán dokonce i v jednom vzorku maďarského vína. Ve víně byl touto metodou stanoven botanický původ etanolu, který v jednom případě neodpovídal původu z cukru hroznů révy vinné.

In the **pollutant** group which covers polyaromatic hydrocarbons (PAH), phthalates, polychlorinated biphenyls (PCB) and polychlorinated dibenzo-p-dioxins (PCDD) and other organic contaminants, a total of 1,319 food analyses of 328 samples were made with unsatisfactory results recorded in 6 samples. These were 3 samples of food supplements (pumpkin, sea-buckthorn and hempseed oils) and one sample of extra virgin olive oil, all containing an above-limit value of benzo[a]pyrene.

Another unsatisfactory sample in this group was a beer sample, where N-nitrosoamins were detected and one sample of liquid flavour enhancer with the exceeded permitted value of 3-monochlorpropan-1, 2, diol.

As to **anabolic steroid** detection, one food supplement sample of the 25 collected samples (611 analyses) was found to contain 1- dehydroandrostenedione and androst-4-ene-3.17-dione.

Within the checks for **contaminants** 24 samples of the total number of 1,125 collected samples with 3,103 analyses performed altogether were found to be unsatisfactory. The contaminants included mycotoxins, alkaloids, amines, nitrates and other natural toxins. Unsatisfactory foodstuffs contained an above-limit quantity of aflatoxins B1, sum of aflatoxins B1, B2, G1 and G2 in 4 samples of dry shell fruit, 1 sample of spice and 1 sample of crackers. The exceeded values of nitrates were recorded in 3 samples of spinach. Moreover, the group of contaminants also covers ethyl carbamate (urethane), the permitted quantity of which was exceeded in 10 samples of spirits.

Isotope methods are used for the determination of water addition to half-fermented wine which was proven in 7 samples. Water addition was also

rants, les conservants, les édulcorants et les vitamines, sur un nombre total de 2 202 échantillons (15 194 analyses effectuées), 135 échantillons (215 analyses) étaient non satisfaisants. Dans le groupe des colorants synthétiques, de l'azorubine dans des échantillons de vin et le colorant ponceau 4R dans des confiseries, tout comme du jaune orangé S dans les compléments alimentaires et les pâtes ont, par exemple, été trouvés dans les échantillons non satisfaisants. Dans le groupe des antioxydants et des conservants a été trouvée une quantité non satisfaisante d'acide benzoïque, et ce avant tout dans les salades fines, la quantité d'acide sorbique ayant été dépassée pour 33 échantillons de salades fines et de fripes. La teneur totale en dioxyde de soufre a été dépassée pour 24 échantillons de vins.

Dans le groupe des édulcorants, du sorbitol a été trouvé dans 4 échantillons (jus de fruits et confitures). Une teneur moindre en vitamine E que la teneur indiquée sur l'emballage a été déterminée pour 4 échantillons non satisfaisants dans le groupe des vitamines (boisson fruitée et aux légumes, graine de colza et compléments alimentaires).

Dans le groupe des autres additifs, la teneur en sel (épices, salades fines) a été dépassée pour 5 échantillons et une quantité moindre en L-carnitine que celle déclarée a été déterminée pour 2 échantillons de graine de colza.

Lors de la détermination des **éléments chimiques**, sur une quantité globale de 531 échantillons de denrées alimentaires (1 079 analyses effectuées), 2 échantillons (2 analyses) n'ont pas satisfait, et ce pour une raison de dépassement des valeurs autorisées ou de non-respect des valeurs déclarées. Les insuffisances concernaient une teneur supérieure à la limite en phosphore et en chrome. Les produits pour lesquels ont été confirmées des découvertes

V rámci detekce ošetření **ionizujícím zářením** byl zjištěn jeden výrobek (doplněk stravy), u něhož bylo potvrzeno použití tohoto záření. Z ostatních sledovaných látek byl u 11 vzorků lihovin zjištěn nadlimitní obsah **metanolu** a u 2 vzorků byla zjištěna přítomnost zbytkových látek po **denatonium benzoate** (obchodní název Bitrex), který se přidává do lihu jako denaturační činidlo. Jeho přítomnost v lihovinách prokazuje použití lihu neznámého původu při jejich výrobě.

V rámci celostátní radiační monitorovací sítě (CRMS) byla také sledována hmotnostní aktivita radionuklidu 137Cs, a to zejména u brambor, obilí, ovoce, zeleniny a několika vzorků hub dovezených z Ukrajiny. Všechny sledované vzorky byly vyhodnoceny jako vyhovující.

2.1.5 Kontrola označování a jakosti potravin

Označení poskytuje spotřebiteli důležité informace o potravině, jako jsou např. její původ a výrobce, název, trvanlivost a skladovací podmínky, složení podle použitých surovin, podíl určitých a spotřebitelem preferovaných složek, způsob úpravy potraviny, nutriční hodnota, množství potraviny v obalu a mnoho dalších. Právní předpisy stanoví nejen obecné požadavky na označení potravin (vztahující se např. na označování všech spotřebitelských obalů, přepravních obalů, na nebalené potraviny atd.), ale také specifické požadavky pouze pro určité komodity (mléčné výrobky, pekařské výrobky, potraviny zmrazené atd.). Kromě toho může být označení potravin doplněno (např. výrobcem) i údaji nad rámec právních předpisů.

Pro správné informování spotřebitele jsou důležité nejen uváděné informace (ve formě textů, obrázků, grafů, tabulek, značek, symbolů atd.), ale i pravdivost poskytovaných údajů, jejich jednoznačnost, způsob jejich provedení a umístění, tvar a barevné provedení obalů, místo vystavení potraviny v obchodě atd., tedy vlastní obchodní úprava.

Označení informuje spotřebitele o vlastnostech potravin, tedy také o jejich jakosti. Kontrola označení, obchodní úpravy a jakosti potravin spolu velmi úzce souvisí. To tedy znamená, že jde o kontrolu správnosti označení a jeho pravdivosti vzhledem k jakostním ukazatelům, zda spotřebitel dostal stanovené a pravdivé informace a zda nebyl uveden v omyl.

V rámci kontroly označování zjistili inspektoři SZPI v roce 2008 celkem 2 636 nevyhovujících vzorků, při kontrole jakostních analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) to bylo celkem 603 nevyhovujících vzorků a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) celkem 2 528 nevyhovujících vzorků.

detected in one sample of Hungarian wine. Applying this method, the wine was found to contain ethanol of a botanical origin, which in one case did not correspond to the origin of vine grape sugar.

Within the detection of treatment with **ionizing radiation** one product (food supplement) was proven to have undergone this treatment. As to other monitored substances, 11 samples of spirits were found to contain an excess amount of methanol and in 2 samples, residues of denatonium benzoate (trade name Bitrex), which is added to alcohol as a denaturant, were detected. Its existence in spirits points to the use of alcohol of unknown origin during their production.

Within the Nationwide Radiation Monitoring Network (CRMS), mass activity of the radionuclide 137Cs was monitored mainly for potatoes, cereals, fruit, vegetables and several samples of mushrooms imported from the Ukraine. All checked samples were evaluated as satisfactory.

2.1.5 Inspection of Food Labelling and Food Quality

Labelling provides consumers with important information about the food product, such as its origin and producer, name, best before date and storage conditions, composition, listing of the individual ingredients, the proportion of certain consumer preferred components, method of preparing the food, nutritional values, quantity of the food in the package and much more. Legal regulations stipulate not only the general requirements for food labelling (relating for example to the labelling of all consumer packaging, transportation packaging, non pre-packed foodstuffs - etc.), but also to specific requirements for certain commodities only (milk products, bakery products, frozen products – etc.). In addition the food labelling may be supplemented (e.g. by the manufacturer) with information beyond the scope of legal regulations.

Correctly informing consumers does not lie only in the provided information itself (in the form of texts, pictures, graphs, tables, signs, symbols etc.), but also in the truthfulness of the provided data, their non-ambiguity, the method of their presentation and location, design and colour scheme of the packaging, place of displaying the food products in a shop - etc., that is to say the actual commercial appearance.

The labelling informs consumers about food properties and therefore also its quality. Inspection activities focusing on labelling, commercial appearance and food quality are closely connected. This means it concerns checks of the correctness and truthfulness of the labelling in view of quality indicators, whether a consumer was provided with the prescribed and true information and whether or not he was misled.

non satisfaisantes étaient des jus de fruits et des agents de soutien.

Dans le groupe des **polluants**, incluant les hydrocarbures polyaromatiques (PAH), les phtalates, les biphényles polychlorés (PCB) et les polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et les autres contaminants organiques, un total de 1 319 analyses de denrées alimentaires dans 328 échantillons, dont 6 échantillons étaient non satisfaisants, a été réalisé. Il s'agissait de 3 échantillons de compléments alimentaires (huile de courge, de chanvre et d'argousier) et d'un échantillon d'huile d'olive extra-vierge, tous avec une valeur de benzo(a)pyrène supérieure à la limite.

Un autre échantillon non satisfaisant dans ce groupe était un échantillon de bière, dans lequel a été constatée une teneur en N-nitrosomines et un échantillon d'agent de saveur liquide avec une valeur admise dépassée de 3-monochloropropane-1, 2, diol.

Lors de la démonstration de la présence de **stéroïdes anabolisants** a été mise à jour la présence de 1- déhydro-androsténedione et d'androst-4-ène-3,17-dione dans 1 échantillon de complément alimentaire sur 25 échantillons prélevés (611 analyses).

Dans le cadre du contrôle des **substances contaminantes** ont été enregistrés 24 échantillons non satisfaisants sur un nombre total de 1 125 échantillons prélevés, pour lesquels a été effectué un total de 3 103 analyses. Font partie des substances contaminantes les mycotoxines, les alcaloïdes, les amines, les nitrates et les autres toxines naturelles. Dans les denrées non satisfaisantes a été constatée une quantité supérieure à la limite d'aflatoxine B1, une somme d'aflatoxines B1, B2, G1 et G2, et ce pour 4 échantillons de fruits secs à coquilles, 1 échantillon d'épices et 1 échantillon de biscuits. Une quantité dépassée de nitrates a été enregistrée pour 3 échantillons d'épinard. Fait en outre partie du groupe des substances contaminantes le carbamate d'éthyle (uréthane), dont la quantité autorisée a été dépassée pour 10 échantillons de spiritueux.

A l'aide de **méthodes isotopiques** a été déterminé un rajout d'eau dans du vin bourru, qui a été démontré dans 7 échantillons. Un rajout d'eau a même été démontré dans un échantillon de vin hongrois. L'origine botanique de l'éthanol, qui, dans un cas, ne correspondait pas à l'origine du sucre des raisins du plant de vigne, a été déterminée dans le vin par cette méthode.

Dans le cadre de la détection du traitement par **rayonnement ionisant** a été constaté un produit (complément alimentaire) pour lequel a été confirmée l'utilisation de ce rayonnement. Parmi les autres substances suivies, une teneur supérieure à la limite en **méthanol** a été constatée pour 11 échantillons de spiritueux et pour 2 échantillons a été établie la présence de substances résiduaires de **benzoate de dénatonium** (dénomination commerciale Bitrex), qui se rajoute à l'alcool en tant qu'agent dénaturant. Sa présence dans les spiritueux démontre l'utilisation d'un alcool d'origine inconnue lors de sa production.

Dans le cadre du Réseau national de suivi des radiations (CRMS) a également été suivie l'activité

2.1.6
Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly KLASA

Kontroly potravin oceněných značkou KLASA provádí SZPI od roku 2003. Tyto kontroly chápe SZPI jako jednu ze svých priorit. Předmětem kontroly je dodržování zákonných požadavků vyplývajících z právních předpisů a rovněž nadstandardních požadavků, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali. Ověřují se jak vlastnosti oceněných potravin, tak podmínky výroby.

Kontroly v roce 2008 probíhaly tak, že každá nově oceněná potravina byla zkontrolována do 3 měsíců od obdržení zprávy o jejím ocenění. U ostatních potravin (oceněných a kontrolovaných již v předešlých letech) byla frekvence kontrol nastavena tak, aby se opětovná kontrola uskutečnila alespoň jedenkrát za dva roky anebo častěji. V průběhu roku 2008 bylo uskutečněno 175 kontrol zaměřených na potraviny KLASA u 92 provozovatelů. Z dlouhodobého hlediska vykazují oceněné potraviny dobrou úroveň jakosti.

Kontrola potravin z Asie

Tato kontrola probíhala průběžně během celého roku 2008. Zaměřená byla na typické, k nám dovážené, asijské potraviny, jako jsou potraviny v kovových konzervách (kompoty, konzervovaná zelenina, houby, výrobky z ryb a z mořských plodů), dále těstoviny a polévky, potraviny určené pro asijskou kuchyni (kořenící přípravky, sójové omáčky a podobné přípravky, speciální oleje, mořské řasy), zmražené potraviny (výrobky z ryb a mořských plodů) atd.

V rámci této kontroly bylo uskutečněno u provozovatelů potravinářských podniků 235 jednotlivých kontrol. Celkem bylo zkontrolováno 269 vzorků asijských potravin, z nichž bylo 75 vzorků nevyhovujících. Nejčastějšími nedostatky byly nedostatky v označení (chybějící označení v češtině, neoznačení použitých aditiv, případně další nedostatky ve vztahu k označení). V několika případech bylo zaznamenáno také porušení bezpečnosti potravin.

Kontrola džemů a marmelád z dovozu a jiných členských zemí EU než ČR se zaměřením na minimální hmotnostní podíl ovoce, jakost a označování

Důvodem pro tuto kontrolu bylo zjištění většího množství nevyhovujících džemů z jiných zemí EU či z dovozu (zejména z hlediska nižšího podílu ovocné složky) v posledních letech. Celkem bylo odebráno 14 vzorků džemů, z toho 5 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Zbývajících 9 vzorků džemů bylo vyhodnoceno jako vyhovující, avšak 5 z nich vyhovělo v obsahu ovocné složky jen s přihlédnutím k nejistotě stanovení.

Výsledky této ústředně řízené kontroly potvrdily, že se na našem trhu vyskytuje nezanedbatelné množství džemů (zejména ze zemí EU) s nižším obsahem ovocného podílu, než je deklarováno, případně „falšované" jiným druhem ovoce, zejména jablky. Tímto způsobem pak dochází ke klamání spotřebitele.

In 2008 within the inspection of labelling, the CAFIA inspectors identified a total of 2,636 unsatisfactory samples. During the inspection of analytical quality requirements (physical and chemical requirements of quality) there were 603 unsatisfactory samples and in the course of inspecting sensory requirements (sensory quality requirements) a total of 2,528 unsatisfactory samples.

2.1.6
Thematic and Ad-Hoc Inspections

KLASA Checks

The CAFIA has been performing checks of foodstuffs awarded with the KLASA label since 2003. These inspections are perceived by the CAFIA to be one of its priorities. The objective of the check is the compliance with statutory requirements resulting from legal regulations and also above-standard requirements which the entrepreneurs willingly bound themselves to. It is not only the properties of the awarded food products that are checked but also the production conditions.

In 2008 inspections were implemented in the following way: each newly awarded foodstuff was checked within 3 months from receiving the award notification. As to other foodstuffs (awarded and checked in previous years) the frequency of inspections was set in a way so that the repeated check took place at least once in two years or more often. In the course of 2008 a total of 175 inspections focusing on the KLASA food products were carried out in the facilities of 92 operators. From a long-term aspect the awarded foodstuffs show a good quality level.

Inspection of Food from Asia

This inspection was under way continuously throughout the whole of 2008. It focused on typical, Asian products imported into our country, such as tinned foodstuffs (stewed fruit, tinned vegetables, mushrooms, fish and sea fruit products), furthermore pasta and soups, foodstuffs intended for Asian cuisine (spice agents, Soya sauces and similar preparations, special oils, seaweed), frozen food (fish and sea fruit products) etc.

During these inspections, 235 separate checks were made in the facilities of food business operators. A total of 269 samples of Asian food were checked, of which 75 samples were found to be unsatisfactory. The most frequent imperfections concerned labelling (missing labelling in Czech, not listing the used additives or possibly other drawbacks in relation to labelling). In a few cases a violation of food safety was also recorded.

Inspection of Imported Jams and Marmalade from EU Member Countries Other than the CR, Focusing on the Minimum Weight Proportion of Fruit, Quality and Labelling

The reason for this inspection arose in connection with discovering a large number of unsatisfactory

2.1.5
Contrôle de la désignation et de la qualité des denrées

La désignation fournit au consommateur des informations importantes sur la denrée alimentaire, telles que, par ex., son origine et fabricant, son nom, sa durabilité et ses conditions d'entreposage, la composition selon les matières premières utilisées, la part de certaines composantes et des composantes préférées par le consommateur, le mode de traitement de la denrée alimentaire, la valeur nutritive, la quantité d'aliment dans l'emballage et bien d'autres. Les dispositions juridiques déterminent non seulement les exigences générales concernant la désignation des denrées (se rapportant, par ex., à la désignation de tous les emballages pour les consommateurs, des emballages de transport, aux denrées non emballées, etc.), mais aussi les exigences spécifiques uniquement pour certains produits (produits laitiers, produits de boulangerie, denrées alimentaires congelées, etc.). En outre, la désignation des denrées alimentaires peut être complétée (par ex. par le fabricant) également par des données allant au-delà du cadre des dispositions juridiques.

Pour une bonne information du consommateur sont importants non seulement les informations mentionnées (sous forme de textes, d'images, de graphiques, de tableaux, de signes, de symboles, etc.), mais aussi la véracité des données fournies, leur caractère univoque, la manière dont elles sont conçues et placées, la forme et la couleur de réalisation des emballages, le lieu d'exposition de la denrée alimentaire dans le magasin, etc., c'est-à-dire le traitement commercial propre.

La désignation informe le consommateur sur les propriétés des denrées alimentaires, c'est-à-dire également sur leur qualité. Le contrôle de la désignation, du traitement commercial et de la qualité des denrées alimentaires est très étroitement lié. Cela signifie par conséquent qu'il s'agit du contrôle de l'exactitude de la désignation et de sa véracité étant donné les indicateurs de qualité, à savoir si le consommateur a reçu les informations déterminées et exactes et s'il n'a pas été induit en erreur.

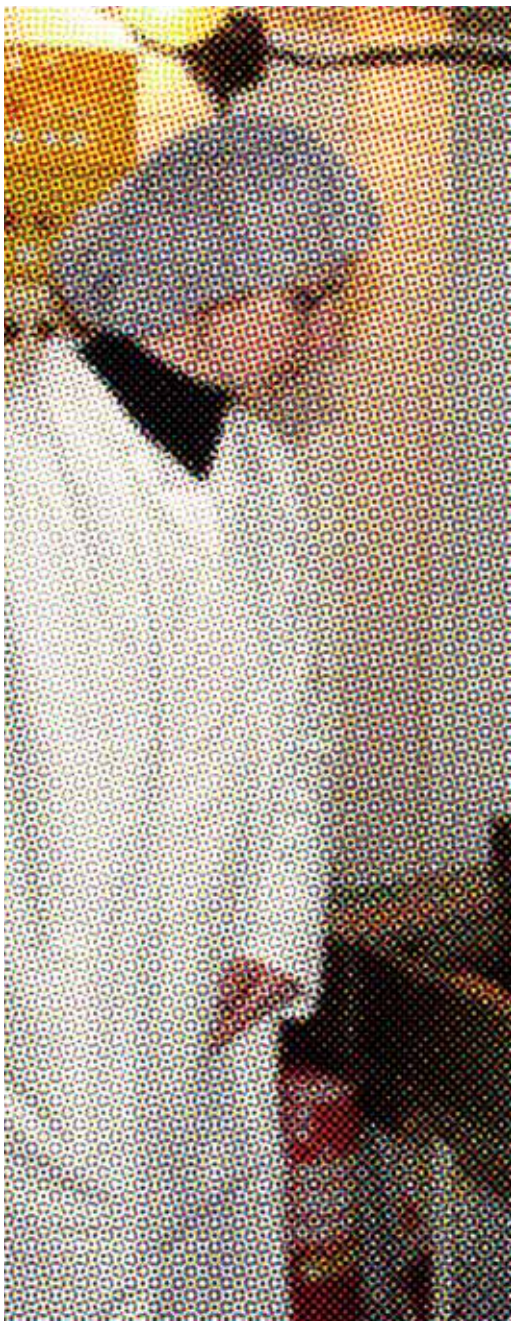
Dans le cadre du contrôle des désignations, les inspecteurs de l'IAAT ont constaté en 2008 un ensemble de 2 636 échantillons non satisfaisants, un total de 603 échantillons non satisfaisants ayant été détecté lors du contrôle des exigences analytiques de qualité (exigences physiques et chimiques concernant la qualité) et de 2 528 échantillons non satisfaisants lors du contrôle des exigences sensorielles (exigences sensorielles concernant la qualité).

Kontrola jakosti, označování a správnosti uváděných údajů u potravin pro ostatní výživu jinou než obilnou, určenou pro výživu kojenců a malých dětí – ostatních příkrmů
Důvodem pro tuto kontrolu byla skutečnost, že tento typ kontrol se u ostatních příkrmů doposud nedělal – kontrola byla v minulých letech zaměřena zejména na zdravotní nezávadnost ostatních příkrmů.

Celkem bylo odebráno 14 vzorků ostatních příkrmů, z nichž 8 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. U 5 vzorků se jednalo o nesprávné označení a 3 vzorky nevyhověly z důvodu nesprávného označení a současně i z důvodu nevyhovujícího složení.

Výsledky této ústředně řízené kontroly ukázaly, že dovážené i u nás vyráběné ostatní příkrmy svým složením z hlediska výživové hodnoty, obsahu sodíku a obsahu deklarovaných vitaminů odpovídají (až na výjimky) deklaraci na obale. Pouze u 3 ze 14 vzorků byly zjištěny menší nesrovnalosti. Poněkud překvapivým zjištěním však bylo, že více než polovina odebraných vzorků (8 ze 14) nevyhověla z hlediska označování.

Kontrola extra panenských olivových olejů
Kontrolní akce měla prověřit, zda extra panenské olivové oleje dostupné na našem trhu splňují fyzi-



jams from other EU countries or from imports (particularly from the point of view of a lower content of fruit ingredients) in recent years. A total of 14 jam samples were collected with 5 of these being evaluated as unsatisfactory. The remaining 9 jam samples were classified as being satisfactory, however 5 of them complied with the fruit content volume only when taking into consideration the uncertainty of the determination.

The results of this centrally controlled inspection confirmed that in the domestic market there was a large number of jams (particularly from EU countries) with the fruit content volume being lower than declared, or possibly "adulterated" with a different kind of fruit, mainly apples. In this way consumers are deceived.

Inspection of Quality, Labelling and the Correctness of Provided Data of Foodstuffs for a Diet Other than a Grain-based Diet, Intended as Baby and Children's Food - Other Supplementary Food
The reason for this inspection was the fact that this type of check for other supplementary food had not been performed so far – the check in the previous years focused mainly on the health safety of other supplementary food.

A total of 14 samples of other supplementary food were collected, with 8 of these being evaluated as unsatisfactory. In 5 samples this was due to incorrect labelling and 3 samples failed for the reason of having both incorrect labelling and unsatisfactory ingredients.

The results of this centrally controlled inspection showed that as to its composition from the point of view of nutritional values, sodium content and the content of declared vitamins the imported as well as locally produced other supplementary food matches (bar exceptions) the declaration on the packaging. Only 3 of 14 samples were found to have small discrepancies. A rather surprising fact was that more than half of the collected samples (8 of 14) did not comply from the labelling aspect.

Inspection of Extra Virgin Olive Oils
This inspection focused on checking whether virgin olive oils available in the domestic market comply with physical and chemical parameters laid down in Commission Regulation (EEC) No. 2568/91. Within the inspection some samples also underwent organoleptic assessment by an examining board of the University of Primorska, approved in Slovenia.

The inspection was performed at central distributors of extra virgin olive oils. A total of 10 samples of extra virgin olive oils - 1 Greek, 2 Italian and 7 samples of Spanish oils were examined. For the organoleptic assessment three samples were selected.

All the samples complied with the physical and chemical parameters laid down in Commission Regulation (EEC) No. 2568/91. Their potential non-conformity would have indicated the possibility of additions of other vegetable oils. None of the samples were found to be adulterated.

2.1.6 Contrôles thématiques et exceptionnels

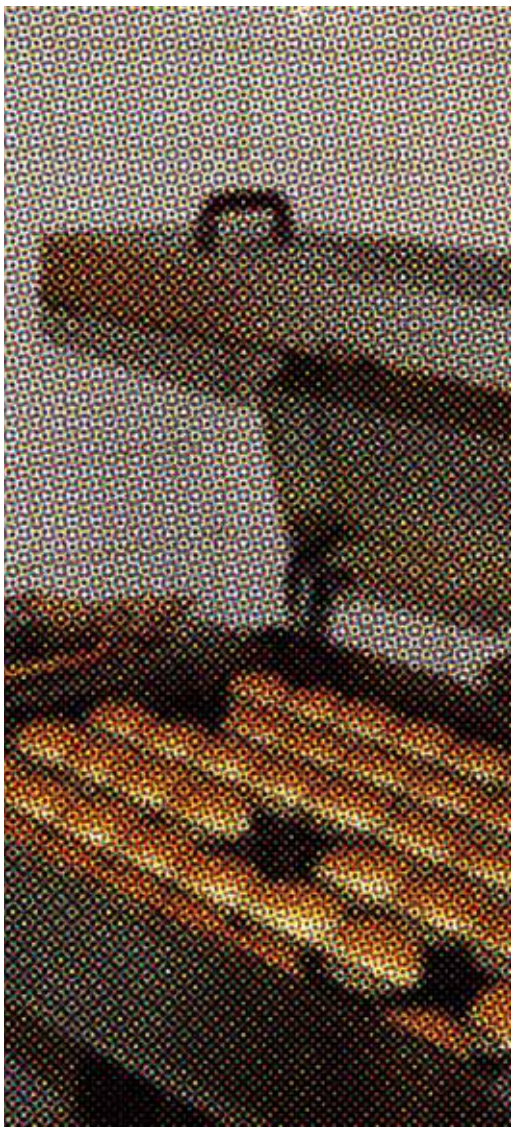
Contrôles KLASA
L'IAAT effectue depuis 2003 des contrôles portant sur la désignation des denrées alimentaires labellisées par la marque KLASA. L'IAAT considère ces contrôles comme l'une de ses priorités. L'objet du contrôle est le respect des demandes législatives résultant des dispositions juridiques, tout comme des exigences hors-standard, que les entrepreneurs se sont librement engagés à respecter. Ainsi, tant la qualité des denrées alimentaires labellisées que les conditions de leur production sont contrôlées.

Les contrôles en 2008 se sont déroulés de façon à ce que chaque denrée alimentaire nouvellement labellisée soit contrôlée dans les 3 mois après réception du rapport portant sur sa labellisation. Pour les autres denrées alimentaires (déjà labellisées et contrôlées les années précédentes), la fréquence des contrôles a été fixée de façon à ce qu'un contrôle répété s'effectue au moins une fois tous les deux ans ou plus souvent. Au cours de l'année 2008 ont été réalisés 175 contrôles orientés vers les denrées alimentaires KLASA chez 92 exploitants. Sur le long terme, les denrées alimentaires évaluées font apparaître un bon niveau de qualité.

Contrôle des denrées alimentaires provenant d'Asie
Ce contrôle s'est déroulé de manière continue pendant toute l'année 2008. Il a été orienté avant tout vers les denrées alimentaires asiatiques caractéristiques, importées dans notre pays, telles que les denrées alimentaires dans des conserves en fer (compotes, légumes en conserves, champignons, produits à base de poissons et de fruits de mer), tout comme les pâtes et les soupes, les denrées alimentaires destinées à la cuisine asiatique (préparations assaisonnantes, sauces soja et préparations similaires, huiles spéciales, algues de mer), les produits congelés (produits à base de poissons et de fruits de mer), etc.

Dans le cadre de ce contrôle ont été réalisés chez les exploitants d'établissements alimentaires 235 contrôles individuels. Au total, 269 échantillons de denrées alimentaires asiatiques ont été contrôlés, dont 75 échantillons étaient non satisfaisants. Les insuffisances les plus fréquentes étaient des insuffisances dans la désignation (désignation manquante en tchèque, non-désignation des additifs employés, le cas échéant autres insuffisances en relation avec la désignation). Dans quelques cas a également été enregistrée une violation de la sécurité des denrées alimentaires.

Contrôle des confitures et marmelades issues de l'importation et d'Etats membres de l'UE autres que la République tchèque, avec orientation vers la part massique minimale en fruits, la qualité et la désignation
La raison de ce contrôle était la constatation d'une quantité plus importante de confitures non satisfaisantes issues d'autres pays de l'UE ou de l'importation (avant tout du point de vue de la part de composante fruitée) ces dernières années.



kální a chemické parametry stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91. V rámci kontrolní akce bylo u některých vzorků provedeno i hodnocení organoleptických vlastností ve schválené zkušební komisi ve Slovinsku, a to na pracovišti Primorské univerzity.

Kontrola byla provedena u centrálních distributorů extra panenských olivových olejů. Prověřeno bylo celkem 10 vzorků extra panenských olivových olejů – 1 řecký, 2 italské a 7 vzorků španělských olejů. Pro hodnocení organoleptických vlastností byly vybrány 3 vzorky.

U všech vzorků byly splněny chemické a fyzikální ukazatele stanovené nařízením Komise (EHS) č. 2568/91, jejichž nesplnění poukazuje na možnost příměsi jiných rostlinných olejů. U žádného vzorku tedy nebylo prokázáno falšování.

Při hodnocení organoleptických vlastností vyhověly všechny vzorky, jeden však až po vyhodnocení duplikátních vzorků.

Kontrola energetických nápojů
Kontrola energetických nápojů měla prověřit, zda jsou tyto nealkoholické nápoje správně značeny a zda opravdu obsahují látky deklarované výrobcem na obale.

Bylo zkontrolováno 9 vzorků – 5 vzorků tuzemských výrobců a 4 vzorky původem z EU (2 vzorky z Polska, 1 z Nizozemí, 1 z Rakouska). Požadavkům platných právních předpisů nevyhověly 2 vzorky (původem z ČR), a to z důvodu

When assessing the organoleptic properties, all the samples complied, however one only after assessing duplicate samples.

Inspection of Energy Drinks
The energy drink inspection was to determine whether these soft drinks are labelled correctly and whether they really contain the substances declared by the manufacturer on the packaging.

Nine samples were checked – 5 samples from domestic producers and 4 samples originating from the EU (2 samples from Poland, 1 from Holland, 1 from Austria). The requirements of legal regulations were not complied with by 2 samples (of CR origin), on the grounds of having a different content of ingredients than declared on the product packaging.

Inspection of Exogenous Water Content in Partially Fermented Grape Must
The objective of this inspection was to set the procedure for ensuring checks for the prohibited addition of exogenous water in partially fermented grape must.

The object of the inspection was partially fermented grape must referred to as burčák (from throughout the entire CR) and partially fermented grape must referred to by names other than burčák produced from grapes harvested in other EU Member States. Samples were collected from retailers. Apart from the actual burčák, containers from which samples were collected were also checked along with accompanying documents (specifically information about producers and suppliers were recorded). A total of 49 burčák samples were collected, of which 7 were assessed as unsatisfactory due to the proven content of exogenous water at the range from 15 % to 47 %.

Furthermore, 4 samples of partially fermented grape must were collected and all of them were satisfactory. A total of 43 sellers of burčák were checked and in 9 cases the burčák seller was simultaneously a burčák producer. During the inspections focused on partially fermented grape must 4 sellers were checked, and in none of the cases were they the producers of this must.

The results have shown that in 2008 the occurrence of adulterated burčák decreased by approx. 5 % compared with 2007. The number of cases of adulterating burčák and partially fermented grape must by adding exogenous water has a declining tendency.

Inspection Focused on the Safety of Dry Shell Fruit – Imports from Third Countries and Dry Shell Fruit – Other Products
The target of the inspection focused on dry shell fruit from third countries imported into the EC was to ensure the health safety of these commodities, which due to the possible content of aflatoxins may represent a serious risk to human health.

Inspections were carried out at establishments of direct importers, but focusing only on the batches, which were not sampled upon entry into the CR, at establishments of producers (roasting and packing plants), furthermore at facilities of producers using dry shell fruit as ingredients (added sub-

Un total de 14 échantillons de confitures a été prélevé, dont 5 ont été évalués comme non satisfaisants.

Les 9 échantillons restants de confitures ont été évalués comme satisfaisants, mais 5 d'entre eux n'ont satisfait concernant leur teneur en composante fruitée qu'eu égard à l'incertitude de sa détermination.

Les résultats de ce contrôle dirigé de manière centrale ont confirmé qu'une quantité non négligeable de confitures (avant tout issues des pays de l'UE) avec une teneur moindre en composante fruitée que celle déclarée, le cas échéant "falsifiées" par d'autres fruits, avant tout des pommes, se trouvait sur notre marché. De cette façon a ainsi lieu une tromperie du consommateur.

Contrôle de la qualité de la désignation et de l'exactitude des données indiquées pour les denrées alimentaires pour une alimentation autre que céréalière, destinée aux nourrissons et aux petits enfants – compléments alimentaires autres
La raison de ce contrôle résidait dans le fait que ce type de contrôles ne se faisait pas jusqu'alors pour les compléments alimentaires autres – le contrôle était orienté ces dernières années avant tout vers l'innocuité sanitaire des compléments alimentaires autres.

Un total de 14 échantillons de compléments alimentaires autres a été prélevé, dont 8 ont été évalués comme non satisfaisants. Pour 5 échantillons, il s'agissait d'une dénomination inexacte et 3 échantillons n'étaient pas satisfaisants du fait d'une désignation inexacte et du fait d'une composition non satisfaisante.

Les résultats de ce contrôle dirigé de manière centrale ont montré que les compléments alimentaires autres importés et produits dans notre pays correspondaient (à quelques exceptions près) à la déclaration sur l'emballage du point de vue de la valeur nutritionnelle, de la teneur en sodium et de la teneur en vitamines déclarées. De petites disparités ont été uniquement constatées sur 3 des 14 échantillons. Mais une constatation quelque peu surprenante a été que plus de la moitié des échantillons prélevés (8 sur 14) n'étaient pas satisfaisants du point de vue de leur désignation.

Contrôle des huiles d'olive extra-vierges
L'opération de contrôle devait vérifier si les huiles d'olive extra-vierges disponibles sur notre marché remplissent les paramètres physiques et chimiques fixés par le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission. Dans le cadre de cette opération de contrôle a également été entreprise pour certains échantillons une évaluation des propriétés organoleptiques au sein d'une commission de test agréée en Slovénie, à savoir sur le site de l'université de Primorska.

Le contrôle a été réalisé chez les distributeurs centraux d'huiles d'olive extra-vierges. Un total de 10 échantillons d'huiles d'olive extra-vierges a été contrôlé – 1 grecque, 2 italiennes et 7 échantillons d'huiles espagnoles. 3 échantillons ont été prélevés pour une évaluation des propriétés organoleptiques.

jiného obsahu složky, než bylo deklarováno na obale výrobku.

Kontrola obsahu exogenní vody v částečně zkvašeném hroznovém moštu
Cílem akce bylo stanovit postup pro zajištění kontroly nepovoleného přídavku exogenní vody do částečně zkvašeného hroznového moštu.

Předmětem byl částečně zkvašený hroznový mošt označený jako burčák (z celé ČR) a částečně zkvašený hroznový mošt označený jinak než burčák vyrobený z hroznů sklizených v jiných členských státech EU. Vzorky byly odebrány u prodejců. Kromě samotného burčáku byly kontrolovány také nádoby, ze kterých byly vzorky odebírány, a průvodní doklady (konkrétně byly zaznamenávány informace o výrobci a dodavateli). Celkem bylo odebráno 49 vzorků burčáku, z toho 7 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Byl u nich prokázán obsah exogenní vody v rozmezí od 15 % do 47 %.

Dále byly odebrány 4 vzorky částečně zkvašeného hroznového moštu, všechny vyhověly. Celkem bylo zkontrolováno 43 prodejců burčáku, přičemž v 9 případech byl prodejce zároveň i výrobcem burčáku. Při kontrole částečně zkvašeného hroznového moštu byli zkontrolováni 4 prodejci, ve všech případech byl výrobce odlišný.

Výsledky ukázaly, že v roce 2008 byl výskyt falšovaného burčáku zhruba o 5 % nižší než v roce 2007. Počet případů falšovaní burčáku a částečně

stances) in their products and in grocery wholesale. The object of the check was mainly cashew nuts, pistachios, peanuts, sweet almonds, Brazil nuts, walnuts, hazelnuts and dry shell fruit – other products (such as for example sugar coated roast peanuts, chocolate coated hazelnuts, white chocolate coated almonds with coconut and pineapple flavour, dark chocolate coated hazelnuts, wasabi peanuts).

During the inspection a total of 43 samples were collected to be tested for the content of aflatoxin B1, aflatoxin B2, aflatoxin G1, aflatoxin G2 and sum of aflatoxins B1, B2, G1, G2. One sample of Brazil nuts failed to comply with safety requirements.

Checks of the Satisfactory Trade Quality of Wine Bottled in an EC Member State, Imported Wine and Imported/Transported Wine Bottled in the CR
The inspection focused on checking the quality requirements and requirements for labelling arising from generally binding legal regulations concerning wines, which do not originate in the CR.

The inspected wines were taken to the CAFIA laboratory, where individual laboratory tests were performed, e.g. sensory evaluation, content of the actual alcohol, volatile acids, sugar-free extract, residual sugar, free and overall sulphur dioxide. Furthermore, at the inspector's discretion wine was analysed for citric acid, sorbic acid, synthetic colourings, benzoic acid and natural anthocyanin.

Pour tous les échantillons ont été remplis les indices physiques et chimiques fixés par le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission, dont le non-respect témoigne de la possibilité de l'adjonction d'autres huiles végétales. Une falsification n'a donc été constatée pour aucun des échantillons.

Lors de l'évaluation des propriétés organoleptiques, tous les échantillons ont été satisfaisants, un uniquement après évaluation des échantillons dupliqués.

Contrôle des boissons énergétiques
Le contrôle des boissons énergétiques devait vérifier si ces boissons non alcoolisées étaient désignées de manière juste et si elles comportaient réellement les substances déclarées par le fabricant sur l'emballage.

9 échantillons ont été contrôlés – 5 échantillons de fabricants locaux et 4 échantillons originaires de l'UE (2 échantillons de Pologne, 1 des Pays-Bas, 1 d'Autriche). 2 échantillons (originaires de République tchèque) n'ont pas satisfait aux exigences des dispositions juridiques en vigueur, et ce pour une raison de teneur en composantes autre que celle déclarée sur l'emballage du produit.

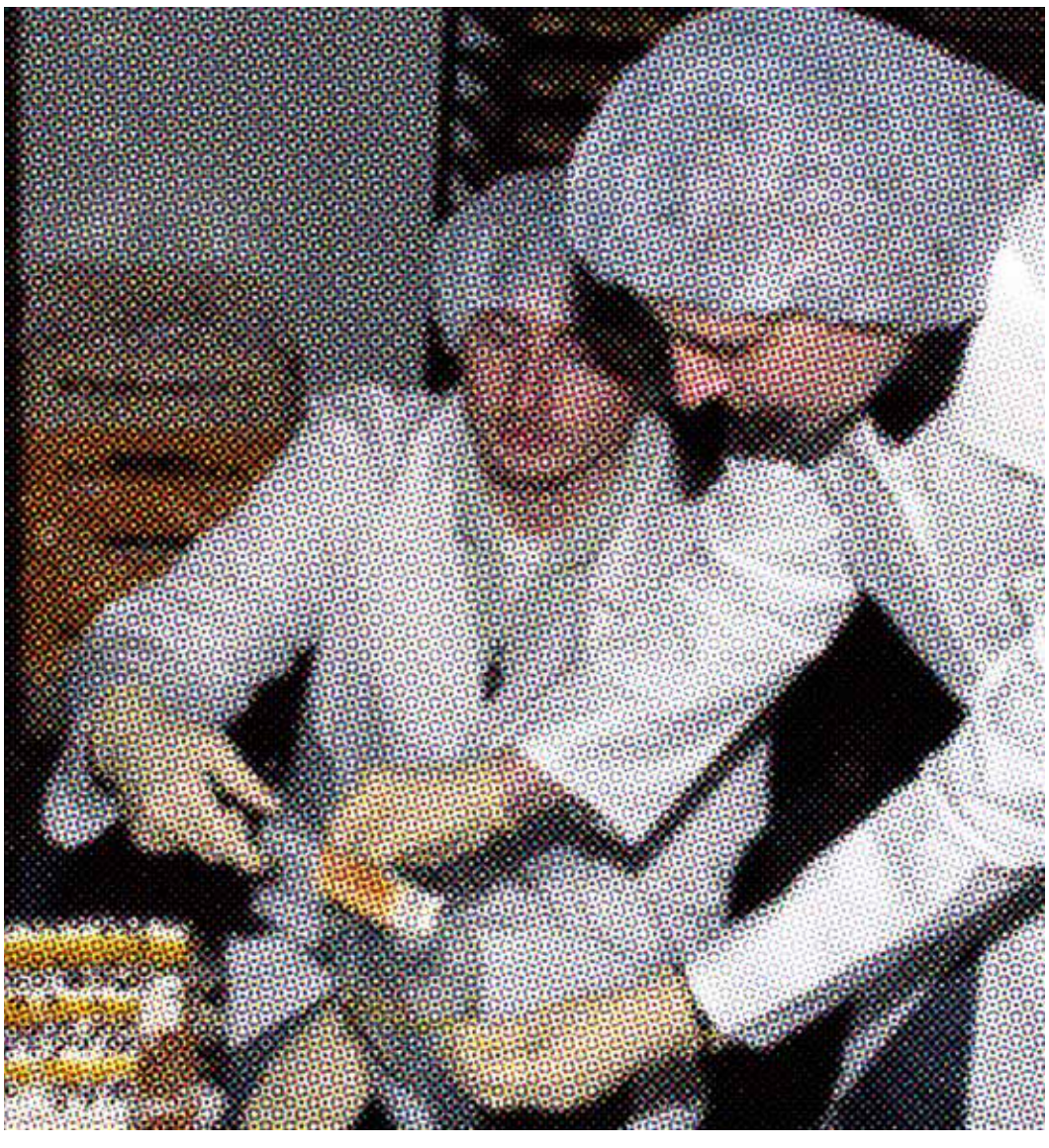
Contrôle de la teneur en eau exogène dans le moût de raisin partiellement fermenté
Le but de cette opération était de déterminer la procédure pour assurer le contrôle de l'adjonction non autorisée d'eau exogène dans le moût de raisin partiellement fermenté.

L'objet en a été du moût de raisin partiellement fermenté désigné en tant que vin bourru (issu de toute la République tchèque) et du moût de raisin partiellement fermenté désigné autrement que vin bourru, produit à base de raisins cueillis dans d'autres pays membres de l'UE. Les échantillons ont été prélevés chez les vendeurs. Hormis le vin bourru lui-même ont également été contrôlés les récipients à partir desquels les échantillons ont été prélevés et les documents d'accompagnement (concrètement, les informations sur le fabricant et le fournisseur ont été enregistrées). Un total de 19 échantillons de vin bourru a été prélevé, dont 7 ont été évalués comme non satisfaisants. Une teneur en eau exogène dans une limite allant de 15 % à 47 % a été démontrée les concernant.

En outre ont été prélevés 4 échantillons de moût de raisin partiellement fermenté, tous ayant été jugés satisfaisants. Au total, 43 vendeurs de vin bourru ont été contrôlés, le vendeur ayant été dans 9 cas en même temps le producteur du vin bourru. Lors du contrôle du moût de raisin partiellement fermenté, 4 vendeurs ont été contrôlés, le producteur ayant été différent dans chaque cas.

Les résultats ont démontré en 2008 que la présence de vin bourru falsifié avait été d'environ 5 % moindre qu'en 2007. Le nombre de cas de falsification de vin bourru et de moût de raisin partiellement fermenté par adjonction d'eau exogène a une tendance à la baisse.

Contrôle de l'innocuité sanitaire des fruits secs à coquilles – importation de pays tiers et de fruits secs à coquilles – autres produits
Le but du contrôle des fruits secs à coquilles de pays tiers importés dans la CE était de s'assurer de l'innocuité sanitaire de ces produits, pouvant repré-



zkvašeného hroznového moštu přídavkem exogenní vody má klesající tendenci.

Kontrola zdravotní nezávadnosti suchých skořápkových plodů – dovoz ze třetích zemí a suchých skořápkových plodů – výrobků jiných
Cílem kontroly suchých skořápkových plodů ze třetích zemí dovážených do ES bylo zajistit zdravotní nezávadnost těchto komodit, které mohou díky možnému obsahu aflatoxinů představovat vážné riziko pro lidské zdraví.

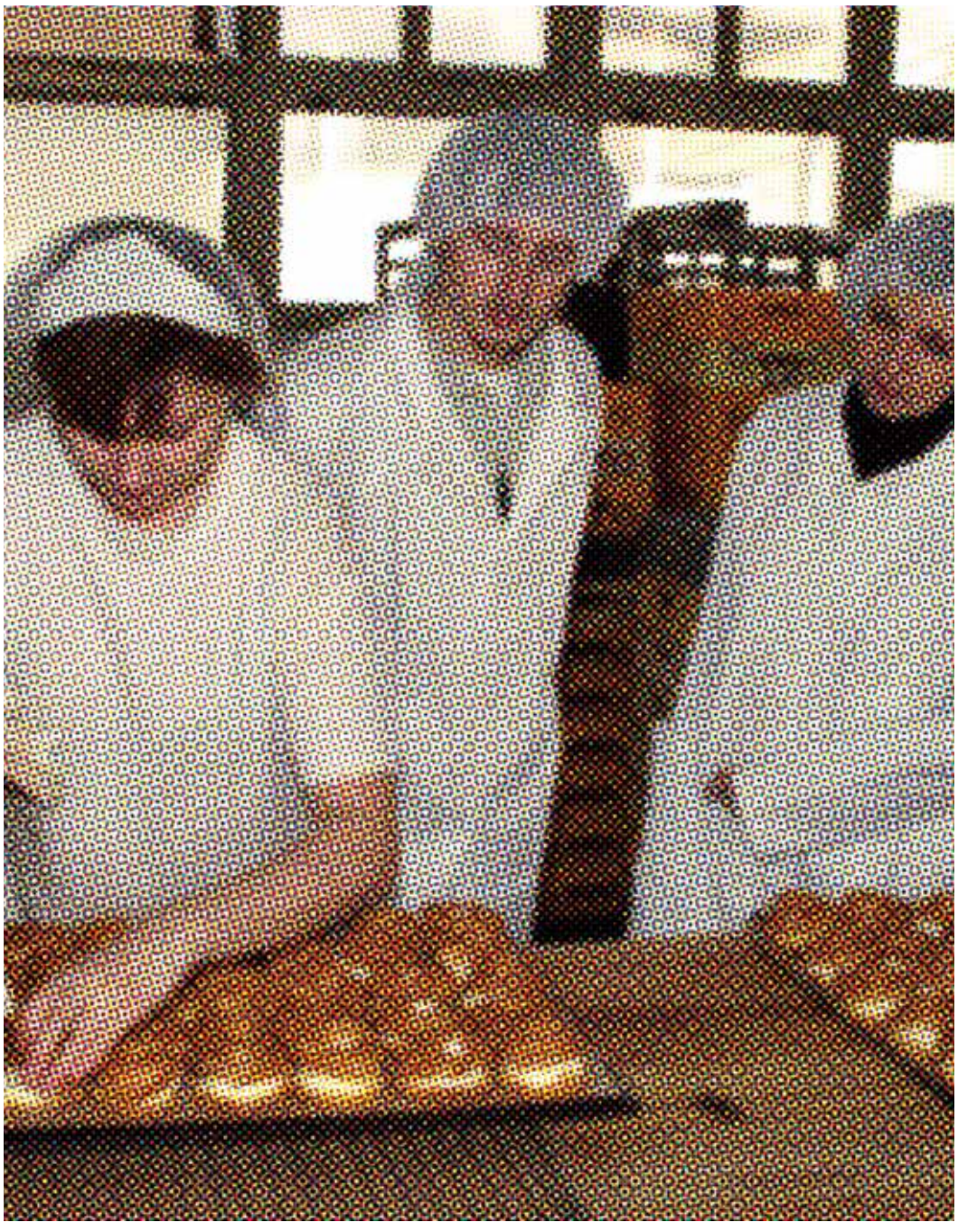
Kontrola byla prováděna u přímých dovozců, ale pouze u šarží, které nebyly vzorkovány při vstupu do ČR, u výrobců (pražírny, balírny), dále u výrobců používajících suché skořápkové plody jako suroviny (přísady) do svých výrobků a ve velkoobchodě s potravinami. Předmětem kontroly byly především kešu ořechy, pistácie, arašídy, sladké mandle, para ořechy, vlašské ořechy, jádra lískových ořechů a suché skořápkové plody – výrobky jiné (jako například pražené arašídy v cukru, lískové ořechy v čokoládě, mandle v bílé čokoládě s kokosem a ananasovou příchutí, lískové ořechy v hořkočokoládové polevě, arašídy wasabi).

Při kontrole bylo odebráno celkem 43 zkušebních vzorků, které byly hodnoceny na obsah aflatoxinu B1,

A total of 269 wine samples were analysed with 123 samples being found unsatisfactory, which represents a share of 45.72 %. Of this number 78 samples were classified as unsatisfactory from the sensory point of view, representing 29 % of the overall quantity. Moreover, during the analyses it was discovered that 19 wine samples had incorrect (misleading) information about the actual alcohol content on the label and 16 wine samples had incorrect (misleading) information about the residual sugar content on the label. Seven samples were found to contain citric acid above the limit and 1 sample exceeded the sorbic acid limit.

The inspection results have shown that there are still a relatively high number of unsatisfactory wines. Comparing the countries which were "sampled" more than ten times, then clearly the worst wines are those which are referred to on the label as "EU Wine Mixture" (59.2% N), followed by wines from Italy (50.8% N), Slovakia (40.9% N), Hungary (37.5% N) and wines from Spain (30.8% N).

Inspection of Food Supplements with the Declared *Echinacea spp*. Content
The inspecting activity was to check whether the food which was declared to contain the extract or



senter un risque grave pour la santé humaine du fait d'une teneur possible en aflatoxines.

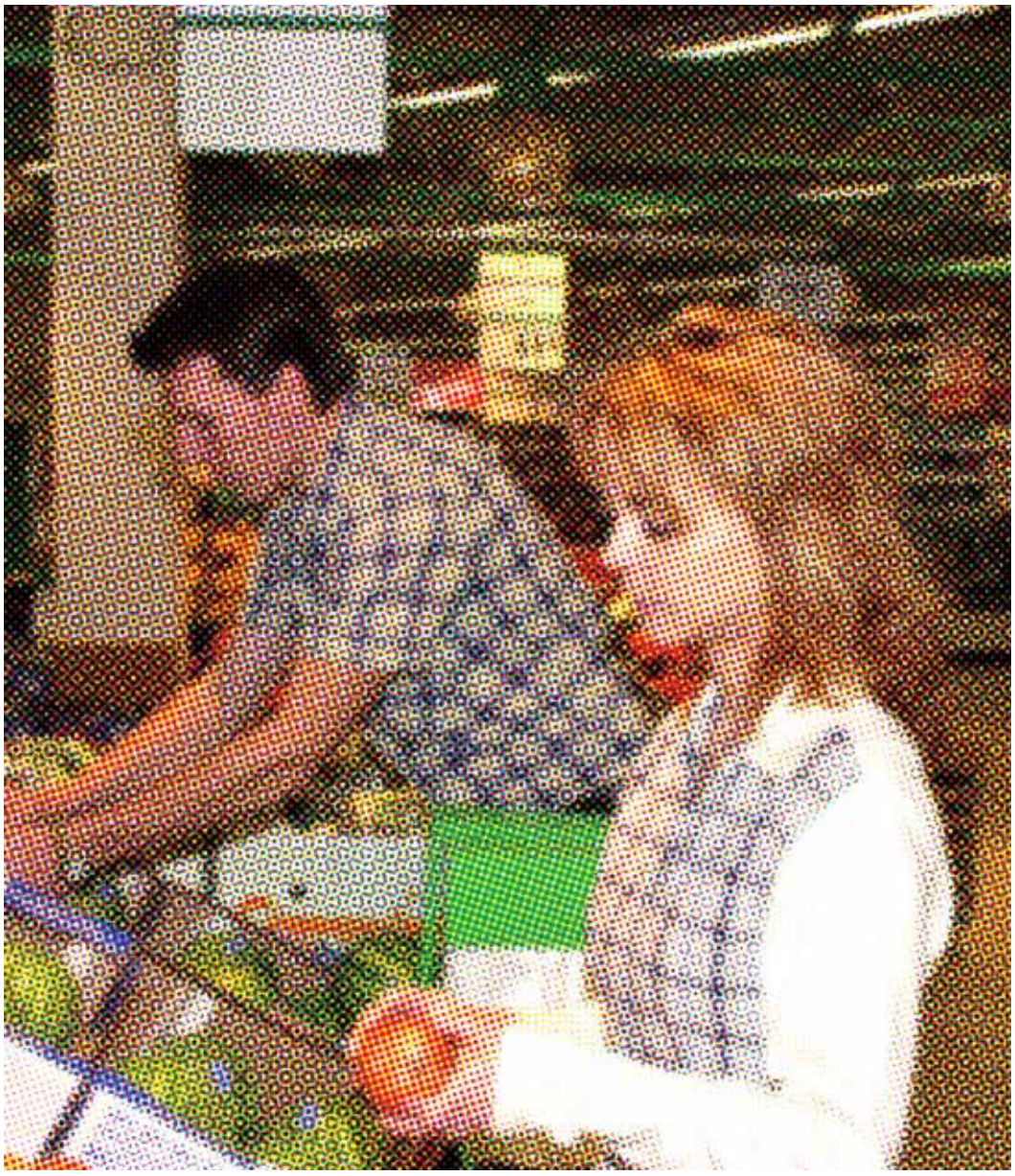
Le contrôle a été réalisé chez les importateurs directs, mais uniquement pour les lots n'ayant pas été échantillonnés lors de l'entrée en République tchèque, chez les fabricants (grilloirs, salle d'emballage), puis chez les fabricants utilisant des fruits secs à coquilles en tant que matières premières (ingrédients) dans leurs produits et dans le commerce en gros de denrées alimentaires. L'objet du contrôle était avant tout les noix de cajou, les pistaches, les cacahuètes, les amandes douces, les noix de Para, les noix de jauge, les noyaux de noisettes et les fruits secs à coquilles – produits autres (comme, par exemple, les cacahuètes grillées dans du sucre, les noisettes dans du chocolat, les amandes dans du chocolat blanc à la noix de coco et à l'arôme d'ananas, les noisettes dans un glaçage au chocolat chaud, les cacahuètes au wasabi).
Lors du contrôle ont été prélevés en tout 43 échantillons de test qui ont été évalués concernant leur teneur en aflatoxine B1, aflatoxine B2, aflatoxine G1, aflatoxine G2 et la somme d'aflatoxines B1, B2, G1, G2. 1 échantillon de noix de Para n'a pas satisfait aux exigences d'innocuité sanitaire.

Contrôle de la qualité commerciale satisfaisante des vins emballés dans l'un des pays membres de la CE, des vins issus de l'importation et des vins importés / emmenés emballés en République tchèque
Le contrôle a été orienté vers la vérification des exigences qualitatives et des exigences concernant la désignation, résultant des dispositions juridiques généralement engageantes pour les vins non originaires de République tchèque.

Les vins contrôlés ont été prélevés dans les laboratoires de l'IAAT, où ont été effectués des tests de laboratoire individuels, par ex. évaluation sensorielle, teneur en alcool réel, acide volatil, extrait sans sucre, sucre résiduaire, dioxyde de soufre libre et global. De plus, selon la libre appréciation de l'inspecteur, le vin a été analysé concernant l'acide citrique, l'acide sorbique, les colorants synthétiques, l'acide benzoïque, les anthocyanes naturels.

Un total de 269 échantillons de vins a été analysé, dont 123 échantillons se sont révélés être non satisfaisants, ce qui représente 45,72 %. Dans ce nombre, 78 échantillons ont été jugés du point de vue sensoriel comme non satisfaisants, ce qui représente 29 % du nombre total. De plus, il a été constaté lors des analyses que pour 19 échantillons de vins, la teneur réelle en alcool était désignée de manière inexacte (trompeuse) sur l'étiquette et que pour 16 échantillons de vins, la teneur en sucre résiduaire était indiquée de manière inexacte (trompeuse) sur l'étiquette. Pour 7 échantillons a été constatée une teneur supérieure à la limite en acide citrique et pour 1 échantillon une teneur supérieure à la limite en acide sorbique.

Les résultats du contrôle ont démontré que la quantité de vins non satisfaisante était toujours relativement importante. Si nous comparons les pays ayant été "échantillonnés" plus de dix fois, on constate alors que font clairement partie des pires les vins désignés sur l'étiquette comme "mélange de vins de l'UE" (59,2% N), suivis des vins d'Italie (50,8% N),



aflatoxinu B2, aflatoxinu G1, aflatoxinu G2 a sumy aflatoxinů B1, B2, G1, G2. Požadavkům na zdravotní nezávadnost nevyhověl 1 vzorek para ořechů.

Kontrola uspokojivé obchodní jakosti vín balených v některém z členských států ES, vín z dovozu a vín dovezených / převezených balených v ČR

Kontrola byla zaměřena na prověření jakostních požadavků a požadavků na označování vyplývajících z obecně závazných právních předpisů u vín, které nejsou původem z ČR.

Kontrolovaná vína byla odebírána do laboratoře SZPI, kde byly prováděny jednotlivé laboratorní zkoušky, např. senzorické hodnocení, obsah skutečného alkoholu, těkavé kyseliny, bezcukerný extrakt, zbytkový cukr, oxid siřičitý volný i celkový. Dále dle uvážení inspektora bylo víno analyzováno na kyselinu citrónovou, kyselinu sorbovou, syntetická barviva, kyselinu benzoovou, přírodní antokyany.

Celkem bylo analyzováno 269 vzorků vín, z nichž nevyhovělo 123 vzorků, což představuje 45,72 %. Z toho 78 vzorků bylo senzoricky hodnoceno jako nevyhovující, to představuje 29 % z celkového počtu. Dále bylo při analýzách zjištěno, že 19 vzorků vín je na etiketě nesprávně (klamavě) označeno skutečným obsahem alkoholu a 16 vzorků vín je na etiketě nesprávně (klamavě) označeno obsahem zbytkového cukru. U 7 vzorků byl zjištěn

de Slovaquie (40,9% N), de Hongrie (37,5% N) et des vins d'Espagne (30,8% N).

Contrôle des compléments alimentaires avec une teneur déclarée en *Echinacea spp*.

L'opération de contrôle devait vérifier si les denrées alimentaires déclarant une teneur en extrait ou une part d'herbe *Echinacea spp*. ne trompent pas le consommateur et si cette herbe est réellement rajoutée dans les denrées. 18 compléments alimentaires ont été contrôlés ainsi qu'une eau minérale comportant cette herbe. Pour l'ensemble des 19 échantillons de denrées alimentaires ont été démontrées des substances caractéristiques de l'Echinacea, aucun des échantillons prélevés n'ayant été jugé non satisfaisant.

Contrôle de la désignation et des allégations non autorisées pour les compléments alimentaires et denrées alimentaires pour l'alimentation spéciale

Le contrôle a été orienté vers les déclarations d'effets curatifs interdits pour les compléments alimentaires et vers l'exactitude de l'utilisation des déclarations nutritionnelles concernant les aliments pour l'alimentation spéciale. Dans le cadre de cette opération ont été évaluées 129 denrées alimentaires, dont 97 compléments alimentaires, 15 n'ayant pas satisfait aux dispositions juridiques en vigueur. Sur les 32 denrées alimentaires contrôlées, aucune n'était désignée par une déclaration nutritionnelle non satisfaisante.

Contrôle des denrées alimentaires (matières premières) concernant la présence d'une modification génétique

208 échantillons ont été analysés dans les laboratoires de l'IAAT dans le cadre de l'ensemble des contrôles orientés vers la présence d'une modification génétique (MG), entrepris en 2008.

L'IAAT a intégré dans son plan national pluriannuel un contrôle thématique régulier sur toute l'année des denrées alimentaires (matières premières) pouvant contenir du soja, du maïs ou du riz GM. Le but du contrôle est de vérifier si des OGM non autorisés ne sont pas mis en circulation en République tchèque et si les denrées alimentaires (matières premières) contenant du GM sont désignées en vertu du code juridique en vigueur. Dans le même temps est contrôlée la mise en place par les exploitants d'établissements alimentaires de systèmes de suivi des denrées.

Dans le cadre du contrôle thématique, les inspecteurs ont contrôlé 91 établissements et prélevé 187 échantillons, dont 137 denrées alimentaires et 50 matières premières. Dans un cas a été mise en circulation de la bouillie au maïs sans déclaration de la présence du maïs GM MON 810 autorisé. Il s'agit toutefois du seul cas lié à une mauvaise désignation. Pour 7 échantillons a été constatée la présence occasionnelle d'OGM autorisé dans une quantité sous la limite autorisée de 0,9 % (cinq fois mélange de soja RR et deux fois mélange de maïs MON 810). Conformément aux dispositions juridiques, ces échantillons ont été évalués comme satisfaisants. Dans aucun des produits prélevés n'a été démontrée la présence d'OGM non autorisé et tous les établissements avaient mis en place un système de suivi.

parts of the *Echinacea spp*. plant did not mislead the consumer and whether this plant was really added to the foodstuffs. A total of 18 food supplements were checked and one type of mineral water containing this plant. All the 19 samples were found to contain substances characteristic for Echinacea; none of the samples were classified as unsatisfactory.

Inspection of Labelling and Non-permitted Claims in Food Supplements and Food for Particular Nutritional Uses

The inspection focused on the declaration of misleading medical effects in food supplements and the correctness of nutritional claims in food for particular nutritional uses. Within this activity, 129 foodstuffs were examined, 97 of these being food supplements with 15 failing to comply with the valid legal regulations. None of the 32 checked foodstuffs were marked with unsatisfactory nutritional claims.

Checking Food (Raw Materials) for Genetic Modification

Within all the inspections focusing on the genetic modification (GM) presence implemented in 2008 a total of 208 samples were analysed in the CAFIA laboratories.

The Multi-year National Plan of Inspections of the CAFIA includes a regular all-year round thematic inspection of food (ingredients), which may

nadlimitní obsah kyseliny citrónové a u 1 vzorku nadlimitní obsah kyseliny sorbové.

Výsledky kontroly ukázaly, že množství nevyhovujících vín je stále poměrně vysoké. Jestliže porovnáme státy, které byly „vzorkovány" více než desetkrát, tak jednoznačně mezi nejhorší patří vína, která jsou na etiketě označena jako „směs vín EU" (59,2% N), dále vína z Itálie (50,8% N), ze Slovenska (40,9% N), z Maďarska (37,5% N) a vína ze Španělska (30,8% N).

Kontrola doplňků stravy s deklarovaným obsahem *Echinacei spp.*
Kontrolní akce měla prověřit, zda potraviny, které deklarují obsah extraktu nebo částí bylin *Echinaceii spp.*, neklamou spotřebitele a zda je tato bylina skutečně do potravin přidávána. Bylo prověřeno 18 doplňků stravy a jedna minerální voda s obsahem této byliny. U všech 19 vzorků potravin byly prokázány látky charakteristické pro Echinaceu, žádný z odebraných vzorků nebyl hodnocen jako nevyhovující.

Kontrola označování a nepovolených tvrzení u doplňků stravy a potravin pro zvláštní výživu
Kontrola byla zaměřena na deklaraci zakázaných léčebných účinků u doplňků stravy a na správnost použití výživových tvrzení u potravin pro zvláštní výživu. V rámci této akce bylo posouzeno 129 potravin, z toho 97 doplňků stravy, z nichž

contain GM Soya, maize or rice. The purpose of the inspection is to verify whether banned GMOs are put into circulation in the CR and whether food (ingredients) containing approved genetic modification is properly labelled in accordance with applicable legal regulations. Simultaneously, checks focus on whether the operators of food business establishments have the food traceability system introduced.

Within the thematic inspections, inspectors checked 91 establishments and collected 187 samples, of which 137 were foodstuffs and 50 ingredients. In one case maize semolina was put into circulation without the declaration of containing the allowed GM maize - MON 810. However, this was the only case connected with incorrect labelling. Seven samples were found to contain the accidental presence of the allowed GM at a quantity

below the applicable limit of 0.9 % (five times the admixture of RR Soya and twice the admixture of MON 810 maize). In accordance with legal regulations these samples were classified as satisfactory. None of the collected products tested positive for banned GM and all establishments had the food traceability system introduced.

Food Treated with Ionizing Radiation
The CAFIA regularly checks food potentially treated with ionizing radiation and informs the European Commission about the results of these

Denrées alimentaires traitées par un rayonnement ionisant
L'IAAT se consacre régulièrement au contrôle des denrées alimentaires potentiellement traitées par rayonnement ionisant et informe des résultats la Commission européenne. Le but de l'opération de contrôle est de vérifier si les denrées alimentaires traitées sont dûment désignées et si seules les denrées alimentaires pour lesquelles les dispositions juridiques le permettent sont traitées.

Pendant l'opération de contrôle ont été prélevés au total 62 échantillons incluant des échantillons de fruits frais (fraises, avocat, papaye, mangue, bananes), d'épices, de soupes instantanées aux nouilles, de compléments alimentaires, d'infusions, de viande de poulet et de volaille emballée, de poissons et d'autres animaux marins.

Pour les échantillons prélevés a été entreprise la détection d'un rayonnement à l'aide de la thermoluminescence et de la méthode GC/MS et, ultérieurement, le contrôle de leur désignation. Seul 1échantillon de complément alimentaire n'a pas été satisfaisant, car les compléments alimentaires ne doivent pas être traités par un rayonnement ionisant.

En outre a été vérifié si les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant sur le territoire de la République tchèque étaient destinées au marché de l'UE ou exportées vers des pays tiers. Il a été constaté par le contrôle qu'une partie prépondérante des denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant restait sur le territoire de la République tchèque.

Contrôle de la falsification des miels par des sucres C-4
Le but de l'opération de contrôle était de vérifier si ne se produisait pas d'addition non autorisée de sucre dans les miels par des sucres dits C 4, c'est-à-dire des sucres créés par des plantes non mellifères telles que, par exemple, le maïs, la canne à sucre et le millet. Un total de 8 miels falsifiés a été dévoilé par la méthode de la spectrométrie massique des taux d'isotopes dans les laboratoires de l'IAAT, ce qui a démontré une addition complémentaire de sucre dans le miel, qui est un procédé interdit. Le miel est défini comme une denrée alimentaire de caractère saccharidique naturel, dans lequel ne doit être rajoutée aucune autre substance, y compris des additifs. Seul un autre type de miel peut être mélangé dans le miel.

Dans le cas de l'ensemble des 8 échantillons non satisfaisants, il s'agissait de mélanges de miels provenant de pays européens et extra-européens.

Contrôle de l'importation de denrées alimentaires d'origine végétale issues de pays tiers dans le régime des réglementations de la CE
L'IAAT effectue le contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine végétale issues de pays tiers en collaboration étroite avec les organismes de l'administration des douanes. Le contrôle de l'importation est orienté avant tout vers les produits à risque qui sont soumis, en vertu des réglementations immédiatement engageantes de la CE, à un régime spécial d'importation et doivent être soumis à leur entrée à un contrôle systématique ou inopiné.

15 nevyhovělo platným právním předpisům. Z 32 kontrolovaných potravin nebyla žádná označena nevyhovujícím výživovým tvrzením.

Kontrola potravin (surovin) na přítomnost genetické modifikace

V rámci všech kontrol se zaměřením na přítomnost genetické modifikace (GM) uskutečněných v roce 2008 bylo v laboratořích SZPI analyzováno 208 vzorků.

SZPI má ve víceletém národním plánu zařazenu pravidelnou celoroční tématickou kontrolu potravin (surovin), které mohou obsahovat GM sóju, kukuřici nebo rýži. Cílem kontroly je ověřit, zda v ČR nedochází k uvádění do oběhu nepovolených GMO a jestli jsou potraviny (suroviny) obsahující povolenou GM označeny dle platného právního řádu. Současně je prověřováno, zda mají provozovatelé potravinářských podniků zavedeny systémy sledovatelnosti potravin.

V rámci tématické kontroly inspektoři zkontrolovali 91 podniků a odebrali 187 vzorků, z toho 137 potravin a 50 surovin. V jednom případě byla do oběhu uvedena kukuřičná krupice bez deklarace přítomnosti povolené GM kukuřice MON 810. Jde však o jediný případ spojený se špatným značením. U 7 vzorků byla zjištěna náhodná přítomnost povolené GM v množství pod povoleným limitem 0,9 % (pětkrát příměs RR sóji a dvakrát příměs kukuřice MON 810). V souladu s právními předpisy byly tyto vzorky hodnoceny jako vyhovující.

checks. The aim of this inspection action is to verify whether food is properly labelled after its treatment and whether this treatment was applied only to food, which is allowed to undergo this treatment by legal regulations.

During this inspection, 62 samples that included samples of fresh fruit (strawberries, avocado, papaya, mango, banana) spices, instant noodle soups, food supplements, herbal teas, pre-packed chicken and poultry meat, fish and other sea animals were collected.

The collected samples were subjected to the detection of ionization by means of thermo-luminescence and GC/MS, followed by a labelling inspection. Only one sample of food supplement failed, because food supplements must not be treated with ionizing radiation.

Furthermore, the inspection focused on whether food treated with ionizing radiation in the CR was intended for the EU market or to be exported to third countries. The inspection revealed that the vast majority of food treated with ionizing radiation remained in the territory of the CR.

Inspection of Honey Adulteration with C-4 Sugars

The target of this inspection was to check whether honey was additionally sweetened with the so-called C 4 sugars, that is to say sugar produced by non-melliferous plants, such as for example

Les contrôles de l'innocuité sanitaire des denrées alimentaires sont orientés avant tout vers la détermination de la teneur en aflatoxines chez les types sélectionnés de fruits secs à coquilles (cacahuètes de Chine, d'Egypte et du Brésil, pistaches d'Iran et de Turquie, noisettes et figues de Turquie, noix de Para du Brésil, amandes des USA), le contrôle des denrées alimentaires mélangées contenant des fruits secs à coquilles à risque et des fruits séchés en faisant également partie.

Au cours de l'année 2008, l'Inspectorat de l'IAAT à Prague a envoyé à l'Office des douanes D5 de Rudná u Prahy, qui est le seul point d'entrée approuvé pour l'importation des fruits secs à coquilles à risque dans la CE sur le territoire de la République tchèque, un point de vue engageant concernant 146 expéditions. Il s'agissait de 17 expéditions de cacahuètes de Chine, de 27 expéditions de noisettes, de figues et de pistaches de Turquie et de 146 expéditions d'amandes des USA. Lors du contrôle de l'importation ont été prélevés 37 échantillons de fruits secs à coquilles. Sur la base des résultats non satisfaisants de la détermination en laboratoire de la teneur en aflatoxines, une mise en circulation libre a été refusée pour 1 expédition.

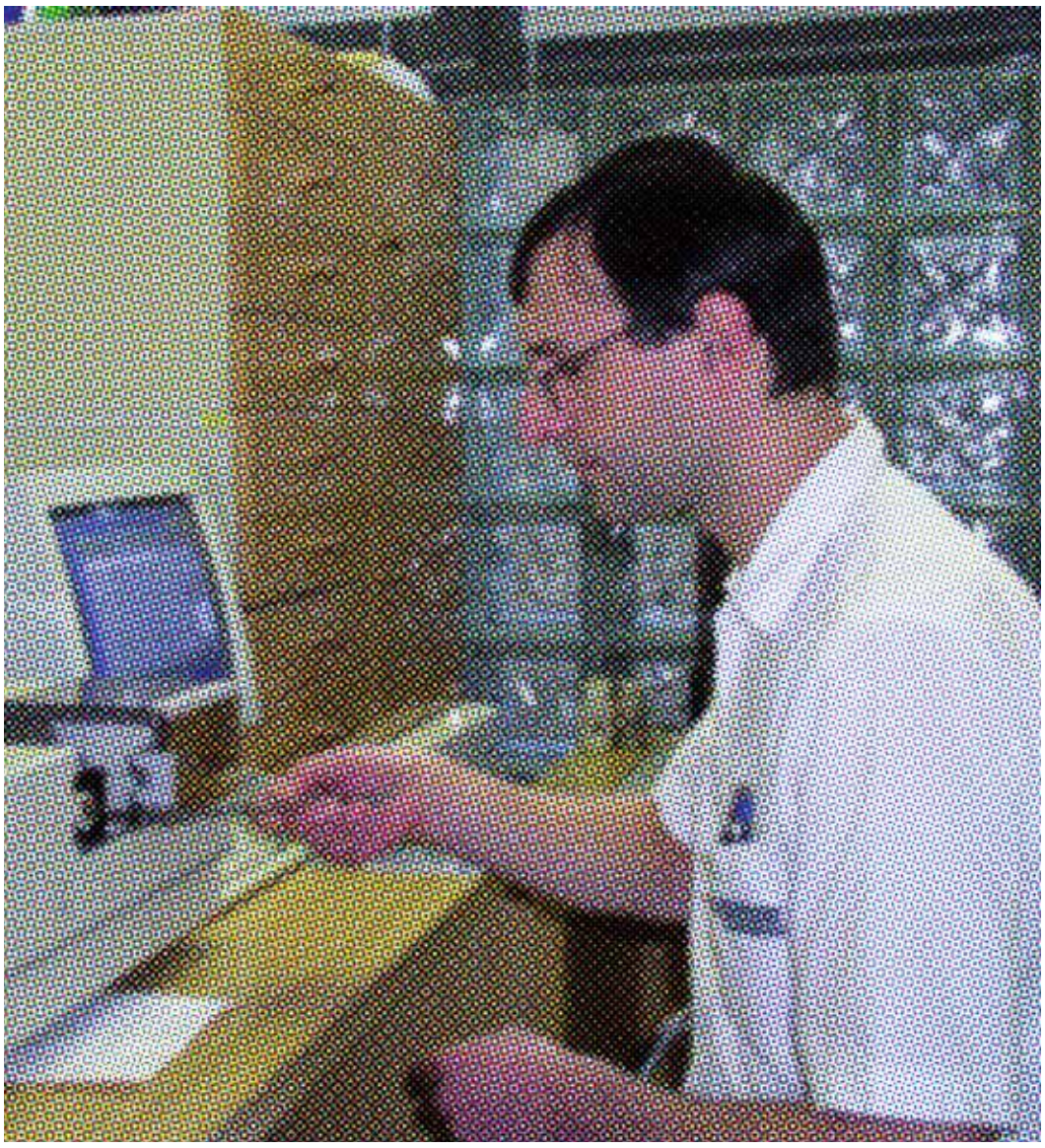
L'IAAT a informé les autres Etats membres et la Commission européenne des expéditions refusées de fruits secs à coquilles. Le but de la mesure indiquée est d'empêcher l'introduction sur le marché unifié, par l'intermédiaire des points d'entrée sur le territoire des autres Etats membres, de denrées alimentaires ne remplissant pas les exigences sanitaires concernant la teneur en aflatoxines. En comparaison avec l'année 2007, lorsque 127 expéditions sont passées par un contrôle d'entrée dans le lieu déterminé d'importation, une légère hausse du nombre d'expéditions s'est produite.

Le contrôle de la présence de colorants interdits pour une utilisation dans la production alimentaire pour les piments rouges, les produits à base de piments rouges, pour le curcuma et l'huile de palme (suivi dans le cadre du monitoring des substances étrangères) et le suivi du niveau de la contamination radioactive pour les champignons poussant librement importés à partir de certains pays tiers touchés par la catastrophe nucléaire de Tchernobyl font également l'objet d'un contrôle régulier de la part de la l'IAAT.

Avant leur entrée en République tchèque, respectivement dans l'UE, sont également contrôlées l'huile de tournesol en provenance d'Ukraine (pour la présence d'huiles minérales), les denrées alimentaires issues de Chine avec une teneur en composantes laitières ou de soja (pour la présence de mélamine) et la gomme de guar d'origine indienne (pour la présence de dioxines, respectivement de pentachlorphénol).

De plus ont été contrôlés des produits sélectionnés à base de riz provenant des USA et de Chine, et ce dans le but de vérifier s'ils ne comportaient pas l'organisme génétiquement modifié non autorisé "LL RICE 601" pour le riz des USA ou "Bt63" pour le riz de Chine.

L'IAAT contrôle également lors de l'importation en provenance de pays tiers (et l'exportation à partir de l'UE) le respect des paramètres qualitatifs.



V žádném z odebraných produktů nebyla prokázána přítomnost nepovolené GM a všechny podniky měly zaveden systém sledovatelnosti.

Potraviny ošetřené ionizujícím zářením
SZPI se pravidelně věnuje kontrole potravin potenciálně ošetřených ionizujícím zářením a o výsledcích informuje Evropskou komisi. Cílem kontrolní akce je ověřit, zda jsou ošetřené potraviny řádně označeny a zda jsou ošetřovány pouze potraviny, u nichž to povolují právní předpisy.

Během kontrolní akce bylo odebráno celkem 62 vzorků, které zahrnovaly vzorky čerstvého ovoce (jahody, avokádo, papaya, mango, banány), koření, instantních nudlových polévek, doplňků stravy, bylinných čajů, baleného kuřecího a drůbežího masa, ryb a ostatních mořských živočichů.

U odebraných vzorků byla provedena detekce ozáření pomocí termoluminiscence a GC/MS a následně kontrola označení. Nevyhověl pouze 1 vzorek doplňku stravy, protože doplňky stravy se nesmí ošetřovat ionizujícím zářením.

Dále bylo zjišťováno, zda potraviny ošetřené ionizujícím zářením na území ČR byly určeny pro trh EU, nebo byly vyvezeny do třetích zemí. Kontrolou bylo zjištěno, že převážná část potravin ošetřených ionizujícím zářením zůstává na území ČR.

Kontrola falšování medů C-4 cukry
Cílem kontrolní akce bylo prověřit, zda nedochází k nepovolenému doslazování medů tzv. C 4 cukry, maize, sugar cane or millet. Based on the method of Isotope ratio mass spectrometry a total of 8 adulterated honeys were detected in the CAFIA laboratory, substantiating the additional sweetening of honey, which is not allowed. Honey is defined as a food of natural saccharide character, where no other substances including additives may be added. It is only allowed to add one type of honey to another.

As to these 8 unsatisfactory samples they were honey mixtures from both European countries and countries outside Europe.

Import Controls of Food of Plant Origin from Third Countries Governed by EC Legislation
The CAFIA supervises imports of food of plant origin from third countries in close cooperation with the customs authorities. The import control focuses mainly on risk commodities that are, based on directly binding EC legislation, subject to a special import regime and on their entry they are subjected to systematic or random inspection.

Food safety inspections focus particularly on the determination of aflatoxins in certain kinds of dry shell fruit (peanuts from China, Egypt and Brazil, pistachios from Iran and Turkey, hazelnuts and figs from Turkey, Brazil nuts from Brazil, almonds from the USA) and they also include checks of compound foodstuffs containing the high-risk dry shell fruit and desiccated fruit.

Il s'agit avant tout de la certification des fruits et légumes frais effectuée conformément au règlement applicable de la CE.

2.1.7 Contrôle de la production

Au cours de l'année 2008, les inspecteurs de l'IAAT ont effectué un total de 7 994 entrées dans des exploitations de producteurs de denrées alimentaires, c'est-à-dire chez des exploitants d'établissements alimentaires produisant ou conditionnant des denrées alimentaires ou des matières premières. Dans le cadre de ces entrées ont été entrepris 10 235 contrôles avec une orientation ciblée (orientés vers l'hygiène, les systèmes fondés sur les principes HACCP, la désignation, la documentation, les données de consommation et de durabilité, etc.). De ce fait, 2 166 établissements alimentaires s'occupant de la production de denrées alimentaires ont été soumis à des contrôles avec une orientation ciblée.

La conception du contrôle dans la production des denrées alimentaires en 2008 s'est basée sur le plan des contrôles dirigés de manière centrale, tout comme les plans de chaque inspectorat, tout comme sur la situation actualisée pendant l'année 2008 (par exemple contrôles dans la production nécessaires pour enquêter sur des insuffisances dans le commerce de détail ayant été provoquées de manière évidente par un producteur). Le but des contrôles de production des denrées alimentaires était avant tout d'évaluer le respect des stipulations des dispositions juridiques applicables concernant les exigences relatives à l'hygiène du personnel et des exploitations et les exigences concernant le système de contrôle interne des producteurs, avec orientation vers la sécurité des denrées alimentaires (exigences du règlement CE n° 2004/852). Les inspecteurs ont surtout contrôlé la façon dont les producteurs respectaient leurs propres procédures de contrôle fondées sur les principes HACCP.

Hormis les contrôles avec une orientation ciblée sur les exigences hygiéniques et les exigences concernant les systèmes de contrôle interne, l'IAAT a également effectué en 2008 chez les producteurs de denrées alimentaires des contrôles avec une orientation ciblée vers le respect des autres stipulations des dispositions juridiques. Il s'agissait par exemple de prélèvements d'échantillons pour le contrôle de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires, de l'évaluation de la désignation exacte et du traitement commercial des denrées alimentaires se trouvant directement dans une exploitation, de contrôles de la documentation d'accompagnement concernant les denrées alimentaires, de contrôles des emballages ou de contrôles de l'accomplissement d'une mesure imposée, etc.

tedy cukry, které vytvářejí nemedonosné rostliny, jako je například kukuřice, cukrová třtina a proso. Metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů bylo v laboratoři SZPI odhaleno celkem 8 falšovaných medů, což prokázalo dodatečné doslazování medu, které není dovoleno. Med je definován jako potravina přírodního sacharidového charakteru, do které se nesmí přidávat žádné jiné látky včetně aditiv. Do medu lze přimíchat pouze jiný druh medu.

V případě všech 8 nevyhovujících vzorků se jednalo o směsi medů ze zemí Evropy i mimo ni.

Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů ES

SZPI vykonává dozor nad dovozem potravin rostlinného původu ze třetích zemí v úzké spolupráci s orgány celní správy. Kontrola dovozu je zaměřena zejména na rizikové komodity, které dle bezprostředně závazných předpisů ES podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole.

Kontroly zdravotní nezávadnosti potravin jsou zaměřeny zejména na stanovení obsahu aflatoxinů u vybraných druhů suchých skořápkových plodů (arašídy z Číny, Egypta a z Brazílie, pistácie z Iránu a Turecka, lískové oříšky a fíky z Turecka, para ořechy z Brazílie, mandle z USA) a jejich součástí je také kontrola složených potravin obsahujících rizikové suché skořápkové plody a sušené ovoce.

V průběhu roku 2008 vydal Inspektorát SZPI v Praze Celnímu úřadu D5 v Rudné u Prahy, který je jediným vstupním místem schváleným pro dovoz rizikových skupin suchých skořápkových plodů do ES na území ČR, závazné stanovisko ke 146 zásilkám. Jednalo se o 17 zásilek arašídů z Číny, 27 zásilek lískových oříšků, fíků a pistácií z Turecka a 146 zásilek mandlí z USA. Při kontrole dovozu bylo odebráno 37 vzorků suchých skořápkových plodů. Na základě nevyhovujících výsledků laboratorního stanovení obsahu aflatoxinů bylo u jedné zásilky zamítnuto uvolnění do volného oběhu.

SZPI informovala o zamítnutých zásilkách suchých skořápkových plodů ostatní členské státy a Evropskou komisi. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na obsah aflatoxinů na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států. V porovnání s rokem 2007, kdy prošlo v určeném místě dovozu vstupní kontrolou 127 zásilek, došlo k mírnému nárůstu počtu zásilek.

Předmětem pravidelné kontroly ze strany SZPI je také kontrola přítomnosti barviv nepovolených pro použití v potravinářské výrobě u chilli papriček, ve výrobcích z chilli papriček, u kurkumy a palmového oleje (sledováno v rámci monitoringu cizorodých látek) a sledování hladiny radioaktivní kontaminace u volně rostoucích hub dovážených z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu.

Před vstupem do ČR, resp. EU, jsou kontrolovány také slunečnicový olej původem z Ukrajiny (na přítomnost minerálních olejů), potraviny z Číny s obsahem mléčné nebo sójové složky (na přítomnost melaminu) a guarová guma původem z Indie

During 2008, the CAFIA Inspectorate in Prague issued to the D5 Customs Office in Rudná u Prahy, which is the only authorized point of entry for the import of high-risk groups of dry shell fruits to the EC in the territory of the CR, its binding opinion on 146 consignments. These concerned 17 consignments of peanuts from China, 27 consignments of hazelnuts, figs and pistachios from Turkey and 146 consignments of almonds from the USA. During the import inspection, 37 samples of dry shell fruit were collected. Based on the unsatisfactory results of the laboratory determination of aflatoxin content, 1 consignment was refused to be released into free circulation.

The CAFIA informed other Member States and the European Commission about the rejected consignments of dry shell fruit. The objective of this measure is to prevent food non-compliant with safety requirements due to aflatoxin content from being placed on the common market through entry points in the territory of other Member States. Compared with 2007, when 127 consignments underwent the entry inspection at this entry point there was a slight increase in the consignment numbers.

The CAFIA also regularly examines the presence of colourings, the use of which is prohibited in the production of chilli peppers, in products made of chilli peppers, in curcuma and palm oil (examined within the foreign substance monitoring), and monitors the level of radioactive contamination in wild mushrooms imported from certain third countries affected by the nuclear accident in Chernobyl.

Before entry into the CR, or more precisely the EU, sunflower oil from the Ukraine is checked (for the presence of mineral oils), as well as foodstuff from China containing milk or Soya components (for the presence of melamine) and guar gum originating from India (for the presence of dioxins, more precisely pentachlorophenol).

Furthermore, selected rice products originating in the USA and China were tested. The objective was to check whether they contained the banned genetically modified organism “LL RICE 601” in the case of rice from the USA or “Bt63” for the rice from China.

In the case of imports from third countries (and export from the EU) the CAFIA also examines whether qualitative parameters are met. This concerns mainly the certification of fresh fruit and vegetables, carried out in line with the relevant EC Regulation.

2.1.7 Production Inspection

In the course of 2008, CAFIA inspectors made 7,994 entries to establishments of food manufacturers, i.e. operators of those food businesses that manufacture or pack foodstuffs or raw materials.

2.1.8 Contrôle du commerce

Les inspecteurs de l’IAAT ont entrepris en 2008 un total de 22 426 entrées dans des exploitations dans le réseau de détaillants et de 1 961 entrées dans les grands entrepôts. Dans le cadre de ces entrées a été entrepris un total de 63 522 contrôles avec une orientation ciblée (c’est-à-dire orientés vers les obligations que les vendeurs peuvent directement influencer, ce que représentent par exemple la sécurité des denrées alimentaires en liaison avec les conditions de stockage, le respect des régimes de température pour les denrées alimentaires refroidies et congelées, le respect des exigences hygiéniques lors de la vente de denrées alimentaires, l’exactitude des données mentionnées lors de la vente de denrées alimentaires non emballées ou emballées, l’équipement des points de vente en fonction de la gamme de la marchandise vendue, le respect des données de consommation et de durabilité minimales, etc.). 7 864 établissements alimentaires s’occupant de vente de denrées alimentaires ont ainsi été soumis à des contrôles avec orientation ciblée.

Du point de vue des produits individuels dans le réseau commercial, le contrôle en 2008 a été principalement dirigé vers les fruits et les légumes, les pommes de terre de consommation courante, les produits de pâtisserie et de boulangerie, le vin, les produits laitiers et à base de viande, les produits de cuisine froide, mais aussi d’autres produits importants du point de vue du panier du consommateur, le cas échéant des produits ayant fourni une autre raison pour être soumis à une activité de contrôle accrue.

Dans le cadre des exploitations de vente au détail ont été constatés en tout 5 169 échantillons non satisfaisants, c’est-à-dire 37,1 % du nombre total des échantillons évalués. Pour les sociétés de vente en gros, 222 échantillons se sont révélés être non satisfaisants, c’est-à-dire 10,9 % du nombre total des échantillons évalués.

Ce sont les produits suivants qui se sont surtout révélés être problématiques en 2008 dans le réseau commercial: sel alimentaire (100 % des lots non satisfaisants - N), vins autres que vins de plants de vigne (80,0 % N), produits féculiers (77,8 % N), glaces et crèmes glacées (75,0 % N), produits déshydratés et agents de saveur (69,4 % N), chocolat et confiseries (62,8 % N) et champignons (61,5 % N). Une violation moindre des dispositions juridiques en vigueur a été enregistrée pour les pâtes (52,0 % N), les produits du froid (44,7 % N), les produits de cuisine froide (42,8 % N), les fruits et légumes traités (41,7 % N) et les édulcorants naturels ou le miel d’abeille (pour les deux produits 40,0 % N).

Une attention considérable a également été consacrée au contrôle des conditions hygiéniques de vente et de contrôle des systèmes de sécurité des denrées alimentaires fondés sur les principes HACCP. Si des insuffisances ont été constatées dans ce secteur chez des exploitants d’établissements alimentaires, il ne s’agissait alors pas d’insuffisances de caractère grave. Si ont été constatées dans le réseau commercial des

(na přítomnost dioxinů, resp. pentachlorfenolu). Dále byly prověřovány vybrané produkty z rýže pocházející z USA a Číny, a to s cílem ověřit, že neobsahují nepovolený geneticky modifikovaný organismus „LL RICE 601" u rýže z USA nebo „Bt63" u rýže z Číny.

SZPI prověřuje při dovozu ze třetích zemí (a vývozu z EU) rovněž splnění kvalitativních parametrů. Jedná se zejména o certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny prováděnou v souladu s příslušným nařízením ES.

2.1.7 Kontrola výroby

V průběhu roku 2008 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 7 994 vstupů do provozoven výrobců potravin, tedy k provozovatelům těch potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny. V rámci těchto vstupů bylo provedeno 10 235 kontrol s cíleným zaměřením (což je zaměření na hygienu, systémy založené na zásadách HACCP, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.). Kontrolami s cíleným zaměřením bylo takto prověřeno 2 166 potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2008 vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2008 (například kontroly ve výrobě potřebné k došetření nedostatků v maloobchodě, které byly evidentně způsobeny výrobcem). Cílem kontrol výroby potravin bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů, které se týkají požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systém vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (požadavky nařízení č. 2004/852/ES). Inspektoři především kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP.

Kromě kontrol s cíleným zaměřením na hygienické požadavky a požadavky na systémy vnitřní kontroly prováděla SZPI v roce 2008 u výrobců potravin také kontroly s cíleným zaměřením na splnění dalších ustanovení právních předpisů. Jednalo se například o odběry vzorků pro kontrolu bezpečnosti a jakosti potravin, o hodnocení správného označování a obchodní úpravy potravin přímo na provozovně, o kontroly průvodní dokumentace k potravinám, o kontroly obalů nebo o kontroly plnění uloženého opatření apod.

Within these entries, 10,235 target oriented inspections were carried out (focusing mainly on hygiene, systems based on the HACCP principles, labelling, documentation, use by dates and best before dates – etc.). A total of 2,166 food businesses engaged in food processing were subjected to target oriented inspections.

The approach to inspections in food production in 2008 was based on the plan of centrally controlled inspections, on plans of individual inspectorates and also on the current situation throughout the year of 2008 (e.g. inspections in the production necessary to complete the investigation of imperfections in retail sale, which were evidently caused by the manufacturer). The objective of food production controls was, in particular, to assess the compliance with the relevant legal regulations relating to the requirements for personal and operational hygiene and requirements for internal control systems of manufacturers focusing on food safety (the requirements of Regulation No. 2004/852/EC). The inspectors particularly examined how the manufacturers complied with their own control procedures based on HACCP principles.

In addition to inspections in 2008 aimed at hygiene requirements and requirements for internal control systems, the CAFIA also carried out other inspections at establishments of food manufacturers, targeting compliance with other provisions of legal regulations. These included, for example, collecting samples for food safety and quality inspections, assessment of the correct labelling and commercial appearance of foodstuffs directly at the manufacturers' premises, examination of accompanying documents, checking packaging or inspections aimed at the performance of the imposed measure - etc.

2.1.8 Trade Inspection

In 2008 CAFIA inspectors made 22,426 entries to establishments of the retail network and 1,961 entries into wholesale warehouses. Within these entries, 63,522 target oriented inspections were carried out (focusing on the duties, which sellers may directly influence, which are for example food safety in connection with storage conditions, observing thermal regimes for chilled and frozen food, compliance with hygiene requirements during sales of food, correctness of data provided during sales of non pre-packed or wrapped foodstuffs, facilities of outlets according to the range of the goods sold, observing the use by and best before dates - etc.). A total of 7,864 food business engaged in food sales were subjected to these target oriented inspections.

As to commodities in the trade network, the inspection in 2008 particularly focused on fruit and vegetables, potatoes for consumption, bakery and confectionery products, wine, milk and meat products, delicatessen products, but also other commodities important in terms of the CPI mar-

insuffisances n'étant pas nées de manière évidente en tant que conséquence d'une procédure non conforme du vendeur, mais ayant été provoquées par une mise en doute du producteur ou de l'importateur (comme, par exemple, une désignation non correspondante de produits emballés, certains types de violation de la sécurité des denrées alimentaires ou des cas de denrées alimentaires falsifiées), elles ont alors servi d'incitation pour une résolution de ces cas sur le lieu de leur naissance – à savoir chez le producteur ou l'importateur.

2.1.9 Suggestions de contrôle

En 2008, l'IAAT a reçu un total de 2 874 suggestions, ce qui représente 334 suggestions en moins qu'en 2007. Un total de 687 de ces suggestions a été reçu en tant que suggestions anonymes. Sur le nombre total de suggestions, 1 029 ont été jugées comme justifiées, 1 376 comme infondées, la partie restante des suggestions n'étant pour le moment pas encore close ou leur justification ou non-justification n'a pas pu être évaluée.

2 140 suggestions ont été reçues directement de la part des consommateurs et la partie restante des suggestions a été transmise à l'Inspection agricole et alimentaire tchèque par d'autres organismes et institutions de contrôle.

L'objet le plus fréquent des suggestions était la qualité insatisfaisante des denrées alimentaires, la nocivité sanitaire des denrées alimentaires, les insuffisances concernant l'hygiène dans les points de vente, la vente de denrées alimentaires avec une date dépassée de consommation ou la non-indication d'une date dépassée de durabilité minimale, tout comme la désignation non satisfaisante des denrées alimentaires, les conditions insatisfaisantes de conservation et la présence d'un objet étranger dans une denrée alimentaire.

Du point de vue des produits, les suggestions ont le plus souvent concerné la viande et les produits à base de viande, les produits laitiers, les produits de boulangerie, les légumes frais, les fruits frais, les produits à base de volailles et les œufs, les confiseries et les chocolats et la cuisine froide.

Sur la base des suggestions a été prélevé un total de 3 961 échantillons, dont 1 337 au total se sont révélés non satisfaisants, ce qui correspond en moyenne pour l'ensemble des produits à presque 34 % des échantillons non satisfaisants. Du point de vue de la constatation procentuelle la plus élevée d'échantillons non satisfaisants sur la base de suggestions, les produits suivants se sont révélés être les plus problématiques: glaces et crèmes glacées, produits d'emballage, produits déshydratés et agents de saveur, vin, légumes frais, chocolat et confiseries, légumineuses et graines oléagineuses et alimentation spéciale et compléments alimentaires.

Concernant le système de communication de certains types de suggestions avec tel ou tel exploitant

2.1.8
Kontrola obchodu

Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2008 celkem 22 426 vstupů do provozoven v maloobchodní síti a 1 961 vstupů do velkoskladů. V rámci těchto vstupů bylo provedeno celkem 63 522 kontrol s cíleným zaměřením (to je zaměření na povinnosti, které mohou prodejci přímo ovlivnit, což představuje například bezpečnost potravin v souvislosti s podmínkami skladování, dodržování teplotních režimů u chlazených a mražených potravin, dodržování hygienických požadavků při prodeji potravin, správnost údajů uváděných při prodeji nebalených či zabalených potravin, vybavení prodejen podle sortimentu prodávaného zboží, dodržování dat použitelnosti a minimální trvanlivosti apod.). Kontrolami s cíleným zaměřením bylo takto prověřeno 7 864 potravinářských podniků zabývajících se prodejem potravin.

Z pohledu jednotlivých komodit v obchodní síti byla kontrola v roce 2008 zaměřena nejvíce na ovoce a zeleninu, konzumní brambory, cukrářské a pekařské výrobky, víno, mléčné a masné výrobky, výrobky studené kuchyně, ale také další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše, popřípadě se vyskytl jiný důvod věnovat jim zvýšenou kontrolní pozornost.

V rámci kontrol maloobchodních provozoven bylo zjištěno celkem 5 169 nevyhovujících vzorků, tj. 37,1 % z celkového počtu hodnocených. U velkoobchodních firem bylo nevyhovujících 222 vzorků, tj. 10,9 % z celkového počtu hodnocených.

Problematickými se v roce 2008 v obchodní síti jevily zejména tyto výrobky: jedlá sůl (100 % nevyhovujících hodnocených šarží - N), vína jiná než révová (80,0 % N), škrobárenské výrobky (77,8 % N), zmrzliny a mražené krémy (75,0 % N), dehydratované výrobky a ochucovadla (69,4 % N), čokoláda a cukrovinky (62,8 % N) a houby (61,5 % N). Méně porušení platných právních předpisů bylo zaznamenáno u těstovin (52,0 % N), mrazírenských výrobků (44,7 % N), výrobků studené kuchyně (42,8 % N), zpracovaného ovoce a zeleniny (41,7 % N) a přírodních sladidel či včelího medu (obě komodity 40,0 % N).

Značná pozornost byla také věnována kontrole hygienických podmínek prodeje a kontrole systémů bezpečnosti potravin založených na zásadách HACCP. Pokud byly na tomto poli u provozovatelů potravinářských podniků zjištěny nedostatky, pak se nejednalo o nedostatky závažného charakteru.

Pokud byly v obchodní síti zjištěny nedostatky, které evidentně nevznikly jako důsledek nesprávného postupu prodejce, ale byly způsobeny pochybením výrobce nebo dovozce (jako je třeba neodpovídající označení balených výrobků, některé typy porušení bezpečnosti potravin anebo případy falšovaných potravin), sloužily pak především jako podněty k dořešení takových případů v místě jejich vzniku – tedy u výrobce nebo dovozce.

ket basket, or, there was another reason to pay increased attention to them.

Within the trade inspection carried out in retail sale establishments, 5,169 samples were found to be unsatisfactory representing 37.1 % of the overall checked volume. In wholesale establishments there were 222 non-conforming samples, i.e. 10.9% of the total assessed amount.

The following products appeared to be problematic in the retail network in 2008: edible salt (100 % of the non-compliant batches - N), wines others than grape wines (80.0 % N), starch products (77.8 % N), ice-creams and frozen creams (75.0 % N), dehydrated products and flavour enhancers (69.4 % N), chocolate and confectionery (62.8 % N) and mushrooms (61.5 % N). Fewer violations of legal regulations were found in pasta (52.0 % N), frozen products (44.7 % N), delicatessen products (42.8 % N), processed fruit and vegetables (41.7 % N) and natural sweeteners and bee honey (both commodities 40.0 % N).

Considerable attention was paid to checking the hygiene conditions of sales and the food safety systems based on the HACCP principles. If any imperfections were found in the establishments of food operators in this aspect, they were not serious.

If imperfections were found in the retail network that evidently were not the consequence of incorrect procedures applied by the seller, but were caused by manufacturers or importers (such as e.g. non-compliant labelling of pre-packaged foodstuffs, some breaches of food safety requirements or cases of adulterated foodstuffs), they served mainly as an impulse to solve such findings at the place of their origin - that is to say with the manufacturers or importers.

2.1.9
Suggestions for Inspections

In 2008, the CAFIA received 2,874 suggestions which is 334 less than in 2007. Of this number, 687 of the suggestions received were anonymous. Of the total, 1,029 suggestions were assessed as justified, 1,376 as unjustified, while the remaining suggestions have not yet been assessed or it was not possible to assess whether they were or were not justified.

2,140 suggestions were received directly from consumers; the remaining suggestions were submitted to the CAFIA by other inspection bodies and institutions.

The suggestions most frequently related to unsatisfactory food quality or safety, hygiene imperfections in stores, sale of expired food or failure to indicate expired best before date, unsatisfactory food labelling, inadequate storage conditions and presence of foreign matter in food.

As to commodities, suggestions mostly related to meat and meat products, milk products, bak-

d'établissements alimentaires, l'IAAT a transmis en 2008 aux exploitants d'établissements alimentaires 147 suggestions à résoudre (par conséquent, en tout, 5 % du nombre total de l'ensemble des suggestions).

2.1.10
Mesures

En cas de constatation d'une situation illégale, des mesures orientées vers la suppression des insuffisances constatées sont imposées par les inspecteurs aux exploitants d'établissements alimentaires. Les informations mentionnées dans le présent chapitre se rapportent aux interdictions imposées lors de la production et la remise en circulation de denrées alimentaires ou de produits à base de tabac pour lesquels n'ont pas été remplies les exigences fixées par les dispositions juridiques.

En 2008, l'IAAT a imposé en tout 16 168 interdictions pour un montant global de 45 749 960 CZK. Chez les producteurs de denrées alimentaires a été infligé un total de 137 interdictions pour un montant total de 2 431 316 CZK. Pour les denrées alimentaires d'origine animale (produits laitiers, volaille, lapins, œufs, viande, produits à base de viande, miel, poissons et animaux aquatiques), un total de 5 383 interdictions pour un montant global de 1 166 805 CZK a été infligé sur la base des résultats des contrôles. Font partie des produits alimentaires pour lesquels des interdictions ont été infligées le plus fréquemment les produits laitiers, avec, en tout, 2 416 interdictions imposées pour un montant global de 420 217 CZK et les produits à base de viande, avec un total de 2 406 interdictions infligées pour un montant global de 488 432 CZK. S'ensuivent dans les autres secteurs les produits déshydratés et agents de saveur, pour lesquels 1 335 interdictions au total ont été imposées pour un montant global de 559 450 CZK et les produits de boulangerie, pour lesquels 1 193 interdictions ont été infligées pour un montant global de 275 017 CZK. Le plus grand volume financier d'interdictions (19 881 568 CZK) a été infligé dans le domaine des alcools et des spiritueux. Le volume des interdictions dans le domaine de l'alimentation spéciale et des compléments alimentaires, dont le montant a atteint 11 006 526 CZK, mérite également d'être cité.

2.2
Activité de laboratoire

En 2008, l'IAAT a effectué des analyses physiques, chimiques, de biochimie moléculaire et sensorielles de produits agricoles et alimentaires principalement au sein de deux de ses propres laboratoires d'analyses (Prague, Brno).

2.1.9 Podněty ke kontrole

V roce 2008 SZPI přijala celkem 2 874 podnětů, což je o 334 podnětů méně než v roce 2007. Těchto podnětů bylo přijato celkem 687 jako anonymních. Z celkového počtu podnětů jich bylo 1 029 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 376 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo oprávněnost či neoprávněnost nešla vyhodnotit.

2 140 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi.

Nejčastějším předmětem podnětů byla nevyhovující jakost potravin, zdravotní závadnost potravin, hygienické nedostatky v prodejnách, prodej potravin s prošlou dobou použitelnosti či neoznačení prošlé doby minimální trvanlivosti, dále nevyhovující označování potravin, nevyhovující podmínky uchování a výskyt cizího předmětu v potravině.

Z hlediska komodit se podněty nejčastěji týkaly masa a masných výrobků, mléčných výrobků, pekařských výrobků, čerstvé zeleniny, čerstvého ovoce, drůbežářských výrobků a vajec, cukrovinek a čokolády a studené kuchyně.

Na základě podnětů bylo odebráno celkem 3 961 vzorků, z nichž nevyhovělo celkem 1 337, což v průměru za všechny komodity odpovídá téměř 34 % nevyhovujících vzorků. Z hlediska nejvyššího procentuálního záchytu nevyhovujících vzorků na základě podnětů byly vyhodnoceny jako nejproblematičtější následující komodity: zmrzliny a mražené krémy, balírenské výrobky, dehydratované výrobky a ochucovadla, víno, čerstvá zelenina, čokoláda a cukrovinky, luštěniny a olejnatá semena a zvláštní výživa a doplňky stravy.

V systému komunikace některých typů podnětů s určenými provozovateli potravinářských podniků předala SZPI v roce 2008 k dořešení provozovatelům potravinářských podniků 147 podnětů (tedy celkem 5 % z celkového počtu všech podnětů).

2.1.10 Opatření

Při zjištění protiprávního stavu jsou inspektory ukládány provozovatelům potravinářských podniků opatření zaměřená na odstranění zjištěných nedostatků. Informace uvedené v této kapitole se vztahují na zákazy uložené při výrobě a dalším uvádění do oběhu potravin nebo tabákových výrobků, u kterých nebyly splněny požadavky stanovené právními předpisy.

V roce 2008 uložila SZPI celkem 16 168 zákazů v celkové výši 45 749 960 Kč. U výrobců potravin

ery products, fresh vegetables, fresh fruit, poultry products and eggs, confectionery and chocolate and delicatessen products.

On the basis of these suggestions, a total of 3,961 samples were taken, of which 1,337 samples were non-compliant, representing an average for all commodities of 34% of non-compliant samples. As to the highest percentage of discovered non-compliant samples taken on the basis of suggestions, the most problematic commodities were the following: ice-creams and frozen creams, packed products, dehydrated products and flavour enhancers, wine, fresh vegetables, chocolate and confectionery, pulses and oil seed, food for particular nutritional uses and food supplements.

Within the system of communicating some types of suggestions to certain food business operators in 2008 the CAFIA referred 147 suggestions to food business operators for them to deal with (that is to say 5 % of the total number of all suggestions).

2.1.10 Measures

In the event of an infringement of the rules, the inspectors impose measures on food business operators, which are aimed at rectifying the identified imperfections. Information provided in this chapter relates to bans imposed in production and the subsequent putting into circulation concerning the foodstuffs or tobacco products which failed to meet the requirements laid down in legal regulations.

In 2008, the CAFIA imposed a total of 16,168 bans amounting to CZK 45,749,960. Food manufacturers received 137 imposed bans totalling CZK 2,431,316. Based on inspection results, 5,383 bans totalling CZK 1,166,805 were imposed on foods of animal origin (milk products, poultry, rabbits, eggs, meat, meat products, honey, fish and aquatic animals). Food products affected by bans were most frequently milk products – a total of 2,416 bans amounting to CZK 420,217 and meat products – 2,406 bans totalling CZK 488,432. These were followed by dehydrated products and flavour enhancers with 1,335 bans amounting to CZK 559,450 and bakery products reaching 1,193 bans at the total of CZK 275,017. The largest financial amount of bans (CZK 19,881,568) was imposed on alcohol and spirits. Another ban worth mentioning was in the area of food for particular nutritional use and food supplements totalling CZK 11,006,526.

Des méthodes de spectrométrie massique des taux d'isotopes (IRMS) et de résonance magnétique nucléaire (SNIF-NMR) ont été nouvellement mises en place et accréditées au sein de l'inspectorat de l'IAAT de Brno, dans le but de déterminer l'origine botanique des sucres dans les jus de fruits et une adjonction non autorisée de sucres dans le miel. Des méthodes de détermination de nouvelles modifications génétiques du maïs, des produits à base de maïs, du soja et des produits à base de soja ont, en outre, été accréditées.

Des méthodes de test par chromatographie liquide avec détecteur de masse (LC/MS/MS), élargissant l'échelle des pesticides et mycotoxines jusqu'alors suivis, ont été nouvellement mises en place et accréditées au sein du laboratoire de l'inspectorat de l'IAAT de Prague. Par ailleurs ont été mises en place et accréditées des méthodes de test de substances rajoutées aux denrées alimentaires comme, par ex., l'édulcorant sucralose, la coenzyme Q10, la vitamine B6.

Dans le cadre de l'activité de laboratoire, des tests sélectionnés en laboratoire ont été effectués en 2008 par des laboratoires externes mandatés. Par exemple, les analyses orientées vers la détermination de l'aflatoxine M1, témoin d'une falsification de produits à base de viande et les analyses de miel ont été effectuées dans le laboratoire de l'Institut national de médecine vétérinaire de Jihlava (SVÚ). Les analyses de radioactivité (activité massique du radionucléide 137Cs) ont été assurées par les laboratoires de l'Institut national de médecine vétérinaire de Prague et d'Olomouc. De même, des échantillons de viande dans le but d'examiner leur teneur en dioxines et certains types de produits dans le but de déterminer la présence de mélamine ont été envoyés à l'Institut national de médecine vétérinaire de Prague. Des analyses chimiques d'eaux emballées, la détermination d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH), des analyses de sel et la détermination de l'iode ont été assurées par les laboratoires de l'Institut médical d'Ostrava (ZÚ), site de Karviná. Les analyses de gomme de guar – détermination de la présence de dioxines et de pentachlorphénol – ont été effectuées au sein du laboratoire de l'Institut médical d'Ostrava, site de l'Ecole supérieure de chimie et de technologie de Frýdek-Místek. La détermination d'acrylamide, de semicarbazide et de furanes a été prise en charge par le laboratoire de l'Ecole supérieure de chimie et de technologie de Prague (VŠCHT). Le laboratoire de tests du centre scientifique et de recherche Koper de l'université de Primorska en Slovénie a procédé à l'analyse sensorielle des huiles d'olive. Le laboratoire de l'inspectorat de l'IAAT à Prague est également le laboratoire national de référence (NRL) pour le domaine des mycotoxines, des pesticides dans les fruits et les légumes, des pesticides dans les céréales et des pesticides par la méthode à résidu unique. Le laboratoire de l'inspectorat de l'IAAT de Brno est le NRL pour le domaine du contrôle des OGM.

Pour la réalisation des analyses d'échantillons pour les besoins de l'IAAT et en liaison avec le Règlement (CE) n° 882/2004, les audits des laboratoires mandatés par l'IAAT pour effectuer des analyses pour le contrôle administratif des denrées alimentaires ont été entrepris en 2008 dans les laboratoires de la société Bel/NOVAMANN International,

bylo uloženo celkem 137 zákazů v celkové výši 2 431 316 Kč. Na potraviny živočišného původu (mléčné výrobky, drůbež, králíci, vejce, maso, masné výrobky, med, ryby a vodní živočichové) bylo na základě výsledků kontrol uloženo celkem 5 383 zákazů v celkové výši 1 166 805 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily mléčné výrobky, uloženo celkem 2 416 zákazů v celkové výši 420 217 Kč a masné výrobky, uloženo celkem 2 406 zákazů v celkové výši 488 432 Kč. Z ostatních oborů pak následovaly dehydratované výrobky a ochucovadla, kde bylo uloženo celkem 1 335 zákazů v celkové výši 559 450 Kč a výrobky pekařské, kde bylo uloženo 1 193 zákazů v celkové výši 275 017 Kč. Největší finanční objem zákazů (19 881 568 Kč) byl uložen v oboru líh a lihoviny. Za zmínku stojí i objem zákazů v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 11 006 526 Kč.

2.2 Laboratorní činnost

V roce 2008 prováděla SZPI fyzikální, chemické, molekulárně-biochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků převážně ve dvou vlastních analytických laboratořích (Praha, Brno).

Na inspektorátu SZPI v Brně byly nově zavedeny a akreditovány metody hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) za účelem stanovení botanického původu cukrů v ovocných šťávách a stanovení nepovoleného přídavku cukrů do medu. Dále byly akreditovány metody na stanovení nových genetických modifikací kukuřice, kukuřičných výrobků, sóji a sójových výrobků.

V laboratoři inspektorátu SZPI v Praze byly nově zavedeny a akreditovány metody zkoušení kapalinovou chromatografií s hmotnostním detektorem (LC/MS/MS), které rozšiřují škálu dosud sledovaných pesticidů a mykotoxinů. Dále byly zavedeny a akreditovány metody zkoušení látek přidávaných do potravin, jako např. sladidlo sukralosa, koenzym Q10, vitamin B6.

V rámci laboratorní činnosti byly v roce 2008 provedeny vybrané laboratorní zkoušky pověřenými externími laboratořemi. Například rozbory zaměřené na stanovení aflatoxinu M1, průkaz falšování masných výrobků a rozbory medu byly provedeny v laboratoři SVÚ v Jihlavě. Rozbory radioaktivity (hmotnostní aktivita radionuklidu 137Cs) zajišťovaly laboratoře SVÚ v Praze a v Olomouci. Do SVÚ Praha byly rovněž zasílány vzorky masa za účelem vyšetření na obsah dioxinů a vybrané druhy výrobků za účelem stanovení melaminu. Chemické rozbory balených vod, stanovení polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH), rozbory soli a stanovení jódu zajišťovaly laboratoře ZÚ v Ostravě, pracoviště Karviná. Rozbory guarové gumy – stanovení dioxinů a pentachlorfenolu – byly provedeny v laboratoři ZÚ Ostrava,

2.2 Laboratory Activities

In 2008, the CAFIA performed physical, chemical, molecular-biochemical and sensory analyses of agricultural and food products mainly in its two analytical laboratories (Prague, Brno).

At the CAFIA Inspectorate in Brno, isotope ratio mass spectrometry (IRMS) and nuclear magnetic resonance (SNIF-NMR) methods were newly introduced and accredited for determination of the botanical origin of sugars in fruit drinks and determination of banned sugar additions in honey. Moreover, methods for determining the new genetic modifications of maize, maize products, Soya and Soya products were accredited.

The CAFIA Inspectorate in Prague introduced and gained accreditation for testing methods using a liquid chromatograph mass spectrometer (LC/MS/MS) enlarging the scale of the so-far monitored pesticides and mycotoxins. Moreover, methods for testing substances added to foodstuffs, such as sucralose sweetener, coenzyme Q10 and vitamin B6 were introduced and accredited.

In 2008 selected laboratory tests were performed by external authorised laboratories within the framework of laboratory activities. For example, analyses for the detection of aflatoxin M1, determination of the adulteration of meat products and honey analyses were performed in the SVÚ laboratory in Jihlava. Radioactivity analyses (mass activity of the radionuclide 137Cs) were conducted by the SVÚ laboratories in Prague and Olomouc. The SVÚ laboratory in Prague was also sent meat samples for the determination of dioxin content and selected types of products for melamine testing. Chemical analyses of bottled water, determination of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) and analyses of salt and determination of iodine were performed by the Ostrava ZÚ laboratories in the Karviná branch. Analyses of guar gum – determination of dioxins and pentachlorophenol were conducted by the Ostrava ZÚ laboratory in the Frýdek Místek branch. The determination of acrylamides, semicarbazides and furans was carried out by the VŠCHT laboratory in Prague. Sensory analysis of olive oils was conducted by the testing laboratory of Koper Science and Research Centre of the University of Primorska in Slovenia. The laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague is also the National Reference Laboratory (NRL) for Mycotoxins, Pesticides in Fruit and Vegetables, Pesticides in Cereals and Pesticides via the Single Residue Method. The laboratory of the Brno CAFIA Inspectorate is the NRL for GMO Control.

Based on Regulation (EC) No. 882/2004 for the performance of sample analyses for the CAFIA's needs, in 2008 laboratories authorised by the CAFIA to perform analyses for state control of foodstuffs were audited, specifically laboratories of Bel/NOVAMANN International, s.r.o. Bratislava, namely the Piešťany establishment (SR) and

s.r.o., Bratislava, à savoir site de Piešťany (République slovaque) et site de Panenské Břežany (République tchèque), tout comme dans les laboratoires de l'Institut médical avec siège à Ostrava, d'EKO-CENTRA OVALAB s.r.o., Ostrava, de l'Ecole supérieure de chimie et de technologie de Prague et de l'Institut national de médecine vétérinaire de Jihlava.

Dans les laboratoires de l'IAAT (Prague, Brno) s'est déroulée une réaccréditation par l'organisme national d'accréditation ČIA o.p.s., Prague, qui a confirmé l'accomplissement des critères de la norme nationale tchèque et norme européenne ČSN EN ISO/IEC 17025 et pendant laquelle ont été accréditées de nouvelles méthodes de test.

Tests comparatifs entre laboratoires en 2008
Comme chaque année déjà, l'IAAT a également organisé en 2008 des tests comparatifs entre laboratoires (système MTZL). 5 tests comparatifs se sont déroulés en 2008, auxquels ont pris part 45 laboratoires. Il s'est agi des séries et étapes suivantes de tests comparatifs:

Série II étape 22: Détermination des substances additives – Détermination de l'acide sorbique et citrique et détermination du dioxyde de soufre libre et global dans le vin; 29 laboratoires y ont pris part;
Série V étape 12: Détermination des éléments inorganiques – Détermination du fer, du chrome, du manganèse et du sélénium dans un complément alimentaire; 11 laboratoires y ont pris part;
Série IX étape 29: Méthodes classiques de test – Détermination de la densité relative, de l'alcool, des acides volatils, des sucres réducteurs et de l'extrait sans sucre dans le vin; 27 laboratoires y ont pris part;
Série IX étape 30: Méthodes classiques de test – Détermination des protéines (azote), du collagène (hydroxyproline), de l'extrait sec, de la cendre, du sel et de la matière grasse dans un produit à base de viande; 19 laboratoires y ont pris part;
Série X étape 08: Détermination des contaminants – Détermination du déoxynivalénol (DON) et du zéaralénone (ZON) dans la farine; 9 laboratoires y ont pris part.

Les laboratoires accrédités de l'IAAT participent régulièrement à des tests comparatifs internationaux et nationaux – tests d'habilitation des laboratoires chimiques, physico-chimiques et de biochimie moléculaire, conformément à l'exigence de la norme nationale tchèque et norme européenne ČSN EN ISO/IEC 17025.

En 2008, les laboratoires physico-chimiques des inspectorats de l'IAAT à Prague et à Brno ont participé à 32 tests dans le système FAPAS organisés par le CSL (Grande-Bretagne), 11 tests dans le système CHEK organisés par la VWA (Pays-Bas), un test organisé par la société LGC Standards Sp. (Pologne) et un test organisé par le laboratoire de référence de la CE, orienté vers les analyses de fumée de cigarette (Allemagne, organisateur DIN).

Le laboratoire de l'IAAT de Prague, en tant que laboratoire national de référence pour la détermination des pesticides par la méthode à résidu unique, a pris part aux tests entre laboratoires organisés par le Laboratoire de référence de la CE.

pracoviště Frýdek-Místek. Stanovení akrylamidu, semikarbazidu a furanů zajišťovala laboratoř VŠCHT v Praze. Senzorickou analýzu olivových olejů provedla zkušební laboratoř vědeckovýzkumného centra Koper, Primorské Univerzity ve Slovinsku. Laboratoř inspektorátu SZPI v Praze je rovněž národní referenční laboratoří (NRL) pro oblast mykotoxinů, pesticidů v ovoci a zelenině, pesticidů v cereáliích a pesticidů singlreziduální metodou. Laboratoř inspektorátu SZPI v Brně je NRL pro oblast kontroly GMO.

V návaznosti na Nařízení (ES) č. 882/2004 k provádění analýz vzorků pro potřeby SZPI byly v roce 2008 provedeny audity laboratoří pověřených SZPI k provádění analýz pro úřední kontrolu potravin v laboratořích společnosti Bel/NOVA-MANN International, s.r.o., Bratislava, a to pracoviště Piešťany (Slovenská republika) a pracoviště Panenské Břežany (Česká republika), a dále laboratoří Zdravotního ústavu se sídlem v Ostravě, EKOCENTRA OVALAB s.r.o., Ostrava, Vysoké školy chemicko-technologické v Praze a Státního veterinárního ústavu v Jihlavě.

V laboratořích SZPI (Praha, Brno) proběhla reakreditace národním akreditačním orgánem ČIA o.p.s., Praha, která potvrdila plnění kritérií ČSN EN ISO/IEC 17025 a během které byly akreditovány nové metody zkoušení.

Mezilaboratorní porovnávací testy v roce 2008
Jako již každoročně pořádala SZPI i v roce 2008 mezilaboratorní porovnávací zkoušky (systém MTZL). V roce 2008 se uskutečnilo 5 porovnávacích testů, kterých se zúčastnilo 45 laboratoří. Jednalo se o následující série a kola porovnávacích testů:

Série II kolo 22: Stanovení aditivních látek – Stanovení kyseliny sorbové a citrónové a stanovení volného a celkového oxidu siřičitého ve víně; testu se zúčastnilo 29 laboratoří;
Série V kolo 12: Stanovení anorganických prvků – Stanovení železa, chromu, manganu a selenu v doplňku stravy; testu se zúčastnilo 11 laboratoří;
Série IX kolo 29: Klasické metody zkoušení – Stanovení relativní hustoty, alkoholu, těkavých kyselin, redukujících cukrů a bezcukerného extraktu ve víně; testu se zúčastnilo 27 laboratoří;
Série IX kolo 30: Klasické metody zkoušení – Stanovení bílkovin (dusíku), kolagenu (hydroxyprolinu), sušiny, popela, soli a tuku v masném výrobku; testu se zúčastnilo 19 laboratoří;
Série X kolo 08: Stanovení kontaminantů – Stanovení deoxynivalenolu (DON) a zearalenonu (ZON) v mouce; testu se zúčastnilo 9 laboratoří.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických, fyzikálně-chemických a molekulárně-biochemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025.

V roce 2008 se fyzikálně-chemické laboratoře inspektorátů SZPI v Praze a v Brně zúčastnily 32 testů v systému FAPAS pořádaných CSL (Velká Británie), 11 testů v systému CHEK pořádaných VWA (Nizozemí), jednoho testu pořádaného společností LGC Standards Sp. (Polsko) a jednoho testu pořádaného referenční laboratoří ES, Panenské Břežany establishment (CR), furthermore laboratories of the Institute of Public Health with the seat in Ostrava, EKOCENTRUM OVALAB s.r.o., Ostrava, Institute of Chemical Technology in Prague and State Veterinary Institute in Jihlava.

The CAFIA laboratories (Prague, Brno) were re-accredited by the national accreditation body - ČIA o.p.s., Prague, which confirmed compliance with the ČSN EN ISO/IEC 17025 criteria and new testing methods were accredited in the course of it.

Inter-laboratory Comparison Testing in 2008
As in each year, also in 2008 the CAFIA organized inter-laboratory comparison testing (the MTZL system). In 2008, five comparison tests took place in which 45 laboratories participated. The series and rounds of comparison tests were the following:

Series II Round 22: Determination of additives – Determination of sorbic acid and citric acid and determination of free and total sulphur dioxide in wine; 29 laboratories participated in the test;
Series V Round 12: Determination of inorganic elements - Determination of iron, chrome, manganese and selenium in a food supplement; 11 laboratories participated in the test;
Series IX Round 29: Classical testing methods - Determination of relative density, alcohol, volatile acids, reducing sugars and sugar-free extract in wine; 27 laboratories participated in the test;
Series IX Round 30: Classical testing methods – Determination of proteins (nitrogen), collagen (hydroxyproline), dry matter, ash, salt and fat in a meat product; 19 laboratories participated in the test;
Series X Round 08: Determination of contaminants – Determination of deoxynivalenol (DON) and zearalenone (ZON) in flour; 9 laboratories participated in the test.

The accredited CAFIA laboratories regularly take part in international and national comparison tests – proficiency testing of chemical, physical-chemical and molecular-biochemical laboratories, in line with the requirements of ČSN EN ISO/IEC 17025.

In 2008, physical-chemical laboratories of the CAFIA Inspectorates in Prague and Brno took part in 32 tests within the FAPAS system organized by the CSL (Great Britain), 11 tests within the CHEK system organized by VWA, (Netherlands), one test organized by the company - LGC Standards Sp. (Poland) and one test performed by the EC Reference Laboratory, aimed at cigarette smoke analyses (Germany, organiser - DIN).

The CAFIA laboratory in Prague, which is the NRL for determination of pesticides with the single residue method, participated in inter-laboratory tests organized by the EC Reference Laboratory.

The Brno laboratory for isotope analyses took part in six comparison tests within the FIT-PTS system organized by the Joint Research Centre, EC. The molecular-biochemical laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in four tests within the GeMMA system organized by the CSL (Great Britain).

Le laboratoire d'analyses isotopiques de Brno a participé à 6 tests comparatifs de système FIT-PTS organisés par le Joint Research Centre (Commission européenne). Le laboratoire de biochimie moléculaire de l'inspectorat de l'IAAT de Brno a pris part à 4 tests dans le système GeMMA organisés par le CSL (Grande-Bretagne).

2.3 Activité de certification

Certification des fruits et légumes frais
L'IAAT a procédé à la certification des fruits et légumes frais en vertu du règlement (CE) n° 1148/2001 de la Commission, concernant les contrôles de conformité avec les normes de commercialisation applicables dans le secteur des fruits et légumes frais, en vigueur pour les espèces pour lesquelles existent des normes commerciales – règlement de la CE aménageant la qualité de chaque produit. Aux fins d'un accomplissement de ce règlement sont considérés comme fruits frais et légumes frais tous les produits pour lesquels sont émises des normes commerciales en vertu de l'annexe n° I du règlement (CE) n° 2200/1996 du Conseil, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes, en vigueur.

La délivrance de certificats de conformité avec les normes commerciales de la Communauté pour les fruits et légumes frais est entreprise en vertu de la loi n° 146/2002 Coll., portant sur l'IAAT, telle qu'amendée par les textes subséquents.

IMPORTATION
En 2008 a été établi par les inspecteurs de l'IAAT un total de 216 certificats lors de l'importation de fruits et de légumes frais destinés à la consommation directe. 16 autres certificats ont été établis pour des fruits et légumes destinés à un traitement industriel.

EXPORTATION
En 2008, aucun certificat pour des fruits et légumes frais n'a été établi. De même, aucun certificat pour une fonction industrielle pour des fruits et des légumes frais n'a été établi.

Certificats pour l'exportation de vin produit à base de plants de vigne
En 1992, des droits pour l'établissement de certificats pour l'exportation de vin ont été attribués à l'IAAT par le Comité de gestion des vins près de la Commission de l'UE. N'est considérée comme exportation que l'exportation dans des pays tiers, nullement dans les autres pays de l'UE. Un total de 19 certificats VI1 pour l'exportation de vin a été établi en 2008. Parmi ceux-ci, 3 certificats ont été établis pour une exportation en Russie, 11 pour le Japon et 5 pour la Chine.

Certifications autres
L'IAAT a assuré la certification de denrées alimentaires ou de matières premières destinées à leur production dans la sphère non régulée principalement

který byl zaměřen na analýzy cigaretového kouře (Německo, pořadatel DIN).

Laboratoř SZPI Praha se jako národní referenční laboratoř pro stanovení pesticidů single-reziduální metodou zúčastnila mezilaboratorních testů pořádaných Referenční laboratoří ES.

Brněnská laboratoř izotopových analýz se zúčastnila 6 porovnávacích testů systému FIT-PTS pořádaných Joint Research Centre (EK). Molekulárně-biochemická laboratoř inspektorátu SZPI v Brně se zúčastnila 4 testů v systému GeMMA pořádaných CSL (Velká Británie).

2.3 Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

SZPI prováděla certifikaci čerstvého ovoce a zeleniny dle nařízení Komise (ES) č. 1148/2001, o kontrolách dodržování obchodních norem pro čerstvé ovoce a zeleninu, v platném znění pro ty druhy, pro které existují obchodní normy – nařízení ES upravující jakost jednotlivých produktů. Pro účely plnění tohoto nařízení jsou za čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu považovány všechny komodity, pro které jsou vydávány obchodní normy dle přílohy č. I nařízení Rady (ES) č. 2200/1996, o společné organizaci trhu s ovocem a zeleninou, v platném znění.

Vydávání certifikátů o shodě s obchodními normami Společenství pro čerstvé ovoce a zeleninu je prováděno podle zákona č. 146/2002 Sb., o SZPI, ve znění pozdějších předpisů.

DOVOZ

V roce 2008 bylo inspektory SZPI vystaveno celkem 216 certifikátů při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě. Dalších 16 certifikátů bylo vystaveno na ovoce a zeleninu určenou k průmyslovému zpracování.

VÝVOZ

V roce 2008 nebyly vystaveny žádné certifikáty pro čerstvé ovoce a zeleninu. Taktéž nebyly vystaveny žádné certifikáty pro průmyslové určení čerstvého ovoce a zeleniny.

Certifikáty pro export révového vína

V roce 1992 byla udělena SZPI Výborem pro víno při Komisi EU práva pro vydávání certifikátů pro export vína. Za export je považován pouze vývoz do třetích zemí, nikoli do ostatních zemí EU. V roce 2008 bylo vystaveno celkem 19 certifikátů VI1 pro export vína. Z toho byly vystaveny 3 certifikáty pro vývoz do Ruska, 11 do Japonska a 5 do Číny.

Certifikace ostatní

SZPI zajišťovala certifikaci potravin nebo surovin určených k jejich výrobě v neregulované sféře převážně za účelem exportu. Certifikáty SZPI osvědčují určité znaky nebo limity, zpravidla v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V rámci

2.3 Certification Activities

Certification of Fresh Fruit and Vegetables

Based on Commission Regulation (EC) No. 1148/2001 on checks on conformity with the marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables, as amended, the CAFIA certified those fresh fruit and vegetables for which marketing standards have been laid down – EC Regulations governing the quality of individual products. For the purpose of implementing this regulation, all commodities for which marketing standards pursuant to Annex I to Council Regulation (EC) No. 2200/1996 on the common organization of the market in fresh fruits and vegetables, as amended, are taken as fresh fruit and fresh vegetables.

Certificates on compliance with Community marketing standards applicable to fresh fruit and vegetables are issued in line with Act No 146/2002 Coll., on the CAFIA, as subsequently amended.

IMPORT

In 2008, CAFIA inspectors issued 216 certificates for the import of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption. Another 16 certificates were issued for fruit and vegetables intended for industrial processing.

EXPORT

In 2008, no certificates were issued for the export of fresh fruit and vegetables. Similarly, no certificates were issued for fruit and vegetables intended for industrial processing.

Certificates for Grape Wine Exports

In 1992, the CAFIA was given powers by the Committee for Wine of the EU Commission to issue certificates for wine export. Export means only export to third countries, not to other EU Member States. In 2008, there were 19 VI1 certificates issued for wine export. Of this, 3 certificates for export to Russia, 11 to Japan and 5 to China.

Other Certification

The CAFIA ensured the certification of foodstuffs or raw materials destined for their production in a non-harmonized area, predominantly for export purposes. The CAFIA certificates confirm some properties or limits, usually in line with the requirements of foreign customers. Within optional product certification, a total of 52 certificates were issued in 2008.

dans un but d'exportation. Les certificats de l'IAAT attestent de certaines caractéristiques ou limites, généralement conformément aux demandes d'un client étranger. Un total de 52 certificats a été établi en 2008 dans le cadre de la certification non obligatoire des produits.

2.4 Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF)

L'Inspection agricole et alimentaire tchèque a un double rôle dans le système d'alerte par l'intermédiaire duquel tous les membres échangent entre eux des informations sur les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux dangereux. D'une part elle est, à côté de l'Institut central de contrôle et d'essais pour l'agriculture, des organismes de protection de la santé publique, des organismes de l'administration vétérinaire, des organismes douaniers, de l'Office national de la sécurité nucléaire, du ministère de la Justice et du ministère de l'Agriculture, l'un des membres du réseau national. D'autre part, son deuxième rôle est un rôle de Lieu de contact national pour la communication avec la Commission européenne et les autres Etats membres.

Le système est administré par la Commission européenne et, en République tchèque, le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Santé prennent part à son administration. Pour cela servent plusieurs dispositions juridiques, qui sont avant tout le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, en vigueur et, dans les réglementations du code juridique tchèque, il s'agit de la loi n° 110/1997 Coll., portant sur les denrées alimentaires et les produits à base de tabac, telle qu'amendée par les textes subséquents, de la loi n° 91/1996 Coll., portant sur les aliments pour animaux, telle qu'amendée par les textes subséquents et de l'Ordonnance gouvernementale n° 98/2005 Coll., déterminant le système d'alerte rapide concernant un risque de menace sur la santé des gens résultant de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux.

Les "lignes directrices" du RASFF, à la création desquelles participent tous les Etats membres et dont la publication est attendue sous forme de disposition juridique de la CE, forment un autre document influençant de manière considérable le système RASFF.

Les notifications, dites informations détaillées complètes sur la denrée alimentaire, la matière première, l'aliment pour animal notifiés, etc., y compris les informations sur l'origine, la distribution, les mesures prises et les résultats de l'enquête, sont statistiquement classées dans 2 groupes de base.

nepovinné certifikace výrobků bylo v roce 2008 vystaveno celkem 52 certifikátů.

2.4 Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

Státní zemědělská a potravinářská inspekce má ve varovném systému, prostřednictvím kterého si jednotliví členové vyměňují informace o nebezpečných potravinách nebo krmivech, dvojí roli. Jednak je vedle Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského, orgánů ochrany veřejného zdraví, orgánů veterinární správy, celních orgánů, Státního úřadu pro jadernou bezpečnost, Ministerstva spravedlnosti a Ministerstva zemědělství jedním z členů národní sítě. Její druhou rolí je role Národního kontaktního místa pro komunikaci s Evropskou komisí a ostatními členskými státy.

Systém spravuje Evropská komise, v České republice se pak na správě podílí Ministerstvo zemědělství a Ministerstvo zdravotnictví. K tomu slouží několik právních předpisů, kterými jsou především nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, z předpisů českého právního řádu je to zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech, ve znění pozdějších předpisů, a Nařízení vlády

2.4 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority has two functions in the alert system via which individual members exchange information about dangerous food and feeding-stuffs. First it is one of the members of the national network, along with the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, bodies of public health protection, bodies of veterinary administration, customs authorities, State Office for Nuclear Safety, Ministry of Justice and Ministry of Agriculture. Its second role is being the National Contact Point for communication with the European Commission and other Member States.

The system is centrally administered by the European Commission, as to the Czech Republic the system is administered by the Ministry of Agriculture and Ministry of Health. The legal basis for these activities is predominantly, Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council, as amended. As regards Czech legislation, it is in particularly: Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products, as subsequently amended, Act No. 91/1996 Coll., on Feeding-stuffs, as subsequently amended, and Government Regulation No. 98/2005 Coll., establishing the rapid alert system upon the emergence of risks to human health from food and feed.

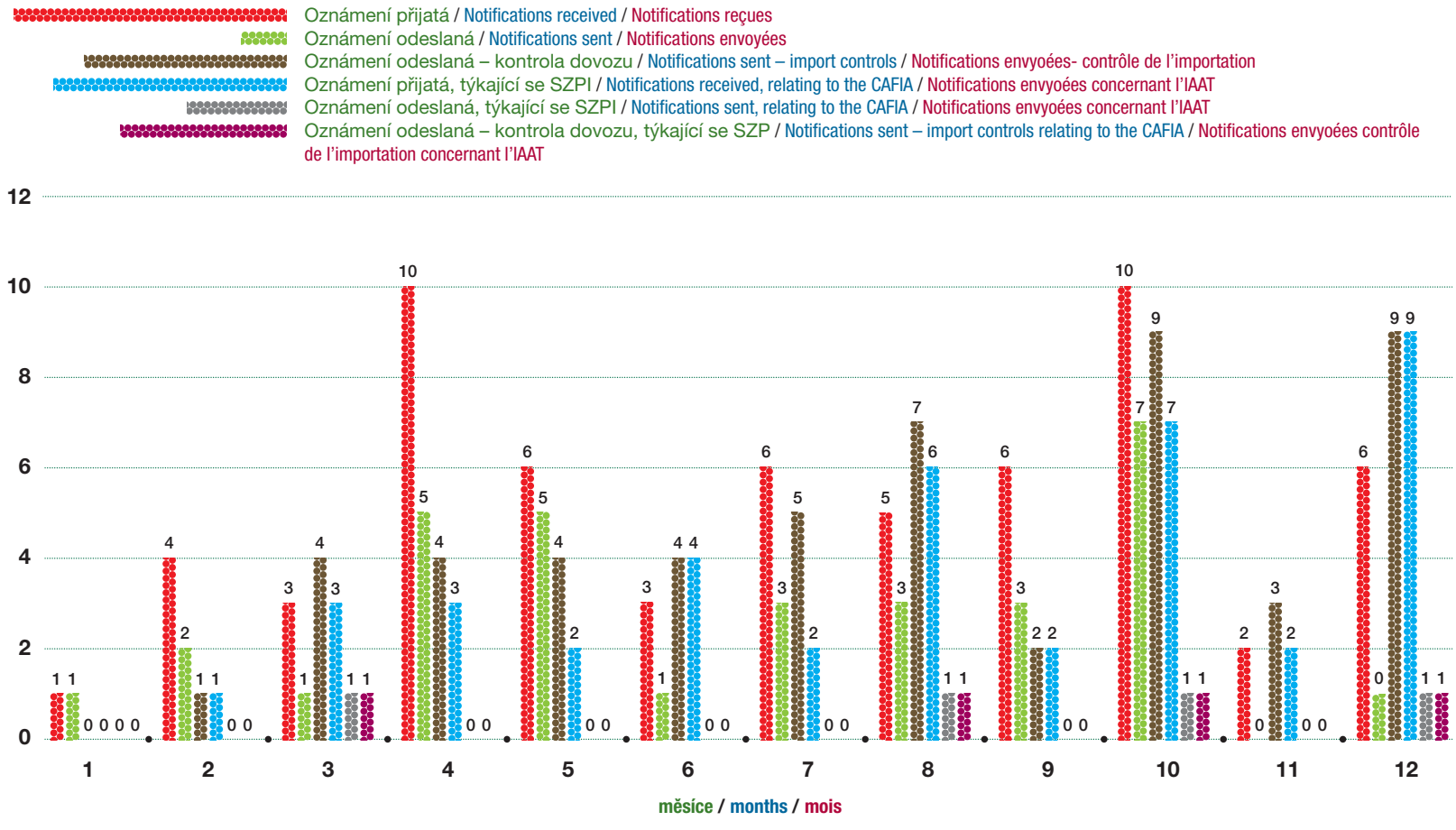
Les notifications reçues sont des notifications que la République tchèque a reçues d'un autre Etat par l'intermédiaire de la Commission européenne et concernant un produit défectueux, ayant été fabriqué sur le marché tchèque ou ayant été distribué sur le marché tchèque.

Les notifications envoyées sont le groupe de notifications que la République tchèque notifie elle-même dans le système. En outre, nous les divisons en notifications concernant le contrôle sur le marché et notifications concernant le contrôle aux frontières.

En 2008, la République tchèque a reçu un total de 62 notifications originales, dont 31 notifications ont été soumises à une enquête de la part de l'IAAT, et elle a envoyé en tout 56 notifications originales, 52 concernant un contrôle sur le marché et, dans 4 cas, il s'agissait d'un contrôle d'importation. L'IAAT a pris part à ces cas avec les organismes de l'Administration des douanes conformément à l'Accord de concours et d'assistance réciproques conclu entre l'IAAT et la Direction générale des douanes. Sur les 52 notifications envoyées sur la base d'un contrôle sur le marché, l'IAAT a participé à une enquête dans 41 cas.

Hormis les notifications dans lesquelles il était directement indiqué que le produit se trouvait sur le marché de la République tchèque, c'est-à-dire les notifications reçues, l'IAAT a également consacré son attention aux autres notifications issues du système RASFF et a utilisé les informations issues du système pour le suivi du marché et l'orientation de son activité de contrôle (par ex. cas de présence de mélamine dans les produits issus de Chine, etc.).

Graf 2.4 / Graph 2.4 / Graphique 2.4
Oznámení systému RASFF v roce 2008 / RASFF Notifications in 2008 / Notifications du système RASFF en 2008



č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

Dalším dokumentem výrazně ovlivňujícím systém RASFF jsou tzv. vodítka RASFF, na jejichž tvorbě se podílely všechny členské státy, u nichž se předpokládá vydání formou právního předpisu ES.

Oznámení, tzn. ucelená podrobná informace o hlášené potravině, surovině, krmivu atd. včetně informací o původu, distribuci, přijatých opatřeních a výsledcích šetření, statisticky dělíme do 2 základních skupin.

Oznámení přijatá jsou oznámení, která Česká republika přijala z jiného státu prostřednictvím Evropské komise, a týkají se závadného výrobku, který byl na českém trhu vyroben anebo byl na český trh distribuován.

Oznámení odeslaná je skupina oznámení, která Česká republika do systému sama hlásí. Dále je dělíme na oznámení týkající se kontroly na trhu a kontroly na hranicích.

V roce 2008 přijala Česká republika celkem 62 originálních oznámení, z toho 31 oznámení došetřovala SZPI, odeslala celkem 56 originálních oznámení, 52 se týkalo kontroly na trhu a ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Na těchto případech se SZPI podílí s orgány Celní správy v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel. Z 52 oznámení odeslaných na základě kontroly na trhu se SZPI podílela na šetření ve 41 případech.

Kromě oznámení, ve kterých bylo přímo uvedeno, že byl výrobek na trhu České republiky, tzn. oznámení přijatá, věnovala SZPI pozornost i dalším oznámením ze systému RASFF a využívala informace ze systému pro monitoring trhu a zaměření kontrolní činnosti (např. případ nálezu melaminu v produktech z Číny apod.).

2.5 Informační a komunikační systém

Informační a komunikační systém SZPI zahrnuje komplexní soubor technologií zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací. Zahrnuje několik podsystémů a je provozován v 8 lokálních sítích propojených pomocí virtuální privátní sítě.

V roce 2008 byl realizován přechod z klasické telefonie na IP telefonii jako jednoznačný trend v oblasti hlasových komunikací, a to zejména pro úsporu nákladů a jednotné využití datové infrastruktury. Systém IP telefonie byl zaveden ve všech lokalitách SZPI. Došlo ke zrušení stávajících analogových ústředen a analogové telefony byly nahrazeny koncovými IP telefony, které

The so-called RASFF Guidelines is another document strongly influencing the RASFF system. The creation of these guidelines was the joint work of all Member States and it is assumed they will be delivered in the form of an EC legal regulation.

Notifications, which are comprehensive detailed information on the reported foodstuff, raw material, feedstuff, etc. including information on the origin, distribution, measures taken, and results of examinations, are statistically divided into two basic groups.

Notifications received are notifications, which the Czech Republic received from a different country via the European Commission and relate to a defective product, which was produced in the Czech market or distributed in the Czech market.

Notifications sent are a group of notifications, which the Czech Republic reports to the system itself. Furthermore, they are divided into notifications relating to market surveillance and border controls.

In 2008, the Czech Republic received a total of 62 original notifications, of which 31 fell within the competence of the CAFIA, and it sent off a total of 56 original notifications, 52 related to market surveillance and 4 cases concerned import control. In these cases the CAFIA cooperates with customs authorities in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between the CAFIA and the General Directorate of Customs. The CAFIA participated in the investigation of 41 cases of 52 notifications sent on the basis of the performed market surveillance.

Apart from the notifications, which directly stated that the product had been in the market of the Czech Republic (the so-called notifications received), the CAFIA devoted its attention to other notifications from the RASFF system and used the information from the system for market monitoring and inspection activity targeting (e.g. the case of detecting melamine in products from China etc.).

2.5 Information and Communication System

The CAFIA information and communication system consists of a comprehensive set of technologies aimed at procedural and data integration of heterogeneous software systems and applications. It encompasses several subsystems and is operated on 8 local networks interconnected through a virtual private network.

In 2008 a switchover from the classical telephony to IP telephony was carried out since it is a positive trend in the area of voice communication, mainly due to cost savings and the integrated use of data infrastructure. The IP telephony system

2.5 Système d'information et de communication

Le système d'information et de communication de l'IAAT comporte un ensemble complet de technologies orientées vers l'intégration des procédures et des données de systèmes de software et d'applications hétérogènes. Il inclut plusieurs sous-systèmes et est exploité dans 8 réseaux locaux raccordés à l'aide d'un réseau virtuel privé.

En 2008 a été réalisé le passage de la téléphonie classique à une téléphonie IP en tant que tendance univoque dans le domaine des communications vocales, et ce avant tout pour une économie de coûts et une utilisation unifiée de l'infrastructure des données. Le système de téléphonie IP a été mis en place dans tous les sites de l'IAAT. Les centrales analogiques existantes ont été supprimées et les téléphones analogiques ont été remplacés par des téléphones d'extrémité IP, qui fournissent un plus grand confort pour les utilisateurs. Le système Cisco Unified Communications à deux serveurs de commande, qui partagent le traitement des appels et les informations sur l'ensemble du système, a été utilisé en tant qu'architecture de base de la solution dans les sites de Brno.

Pour que le réseau de données soit capable de maîtriser les demandes de service vocal parallèlement aux demandes de transferts de données, la vitesse de connexion de chaque inspectorat a été augmentée et la qualité et la stabilité des lignes WAN de données ont été renforcées.

Dans le cadre de l'optimisation de l'infrastructure des serveurs de l'Inspectorat central de l'IAAT a été choisie une solution de virtualisation de l'environnement des serveurs, diminuant considérablement le nombre de tous les appareils physiques, parfois déjà obsolètes, et ayant permis de consolider le service et l'administration des sous-systèmes d'informations dans plusieurs serveurs performants. Pour la sauvegarde des données a été mis en place un système de sauvegarde à deux niveaux, avec stockage des données sur un champ de disque à grande capacité et duplication ultérieure sur une bibliothèque de bandes, avec utilisation du software sophistiqué de la société IBM – Tivoli Storage Manager.

Le portail Intranet a été étendu avec un module pour les tests on-line des inspecteurs. Le portail Internet a été transféré sous forme de hosting dans un nouvel environnement web. De plus y a été implémenté un nouveau produit modulaire complet, couvrant entièrement tous les processus liés à l'administration et la publication d'un contenu, par ex. acquisition et insertion de documents, leur catégorisation, gestion des publications, recherche avancée et autres fonctionnalités modernes.

poskytují vyšší uživatelský komfort. Jako základní architektura řešení byl použit systém Cisco Unified Communications se dvěma řídícími servery v brněnských lokalitách, které sdílí zpracování hovorů a informace o celém systému.

Aby datová síť byla schopna zvládnout nároky hlasového provozu současně s požadavky datových přenosů, byla navýšena rychlost připojení jednotlivých inspektorátů a posílena kvalita a stabilita datových WAN linek.

V rámci optimalizace serverové infrastruktury Ústředního inspektorátu SZPI bylo zvoleno řešení virtualizace serverového prostředí, které významně snižuje počet jednotlivých fyzických strojů, mnohdy již zastaralých, a umožňuje konsolidovat provoz a správu informačních podsystémů do několika výkonných serverů. Pro zálohování dat byl nasazen dvoustupňový zálohovací systém s ukládáním dat na kapacitní disková pole s následnou duplikací na páskovou knihovnu za použití sofistikovaného softwaru společnosti IBM – Tivoli Storage Manager.

Intranetový portál byl rozšířen o modul pro on-line testování inspektorů. Internetový portál byl převeden formou hostingu do nového webového prostředí. Dále byl na něj implementován nový komplexní modulární produkt, který plně pokrývá veškeré procesy související se správou a publikací obsahu, např. pořizování a vkládání dokumentů, jejich kategorizace, řízení publikování, pokročilé vyhledávání a další moderní funkcionality.

2.6 Činnost v oblasti legislativy

2.6.1 Tvorba a připomínkování právních předpisů

V oblasti legislativy byla i v tomto roce činnost rozsáhlá a významná. Rozhodující práce byly zaměřeny na dokončení novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a s tím související novelizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Legislativní proces byl u obou citovaných zákonů úspěšně dokončen a novely obou zákonů nabyly účinnosti ke dni 15. 5. 2008. Novelizovaný zákon o potravinách adaptuje základní předpisy Evropských společenství v oblasti potravinového práva tak, aby byl zabezpečen volný pohyb bezpečných a zdravých potravin v rámci Společenství a byla zajištěna existence systému identifikace problémů i bezpečnosti potravin, s cílem zajistit správné fungování vnitřního trhu a chránit lidské zdraví. Současně zakotvuje zásadu určité primární odpovědnosti provozovatelů potravinářských podniků pro zajiš-

was introduced in all the CAFIA locations. The existing analogue exchanges were put out of use and analogue telephone sets were replaced by IP telephone terminals, which provide greater user comfort. The main solution architecture is based on the Cisco Unified Communications system with two control servers in the Brno locations, which share call and information processing.

To ensure that the data network is capable of coping with the requirements of the voice traffic jointly with the requirements of data transmission, the connection speed of individual inspectorates was increased and the quality and stability of the WAN lines improved.

Within the optimisation of the server infrastructure of the CAFIA Headquarters, the solution based on the server environment virtualisation was selected resulting in significant reductions in the number of individual physical devices, in many cases obsolete, and allowing consolidation of the operation and administration of information subsystems into several high-performance servers. For the purpose of data back-up, a two-stage back-up system was employed storing data on the capacity hard disk array with the subsequent duplication in the tape library using the IBM sophisticated software – Tivoli Storage Manager.

The Intranet portal was extended with a module for the on-line testing of inspectors. The Internet portal was transferred in the form of hosting into a new web environment. Furthermore, a new complex modular product was implemented into it, fully covering all processes connected with the administration and publication of the content, e.g. creating and inserting documents, their categorisation, publication control, advanced search and other modern functionalities.

2.6 Legislation

2.6.1 Creating and Commenting on the Legislation

Activities in the field of legislation were also extensive and important in this year. Significant work was focused on finishing the amendment to Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products and on amendments to some related acts, as subsequently amended and the related amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendments to some related acts. The legislative process was successfully completed for both of the acts and the amendments to both of them came into force on May 15, 2008. The amended Food Act adopts the basic regulations of the European Communities in the area of food law so as to ensure free movement of safe and healthy foodstuffs within the Community and to secure the existence of systems

2.6 Activité dans le domaine de la législation

2.6.1 Création de dispositions juridiques et observations à leur sujet

L'activité dans le domaine de la législation a été importante et vaste cette année. Les travaux décisifs ont été orientés vers l'achèvement de l'amendement de la loi n° 110/1997 Coll., portant sur les denrées alimentaires et les produits à base de tabac et modification et complètement de certaines lois afférentes, telle qu'amendée par les textes subséquents, et l'amendement correspondant de la loi n° 146/2002 Coll., portant sur l'Inspection agricole et alimentaire tchèque et modification de certaines lois afférentes. Le processus législatif a été achevé avec succès pour les deux lois citées et les amendements des deux lois sont entrés en vigueur le 15. 5. 2008. La loi amendée portant sur les denrées alimentaires adapte les dispositions de base des Communautés européennes dans le domaine du droit alimentaire, de façon à ce que soient assurées la libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines dans le cadre de la Communauté et l'existence d'un système d'identification des problèmes et de la sécurité des denrées alimentaires, pour un bon fonctionnement du marché intérieur et une protection de la santé humaine. Dans le même temps, elle ancre le principe de la responsabilité primaire certaine des exploitants d'établissements alimentaires dans la prise en charge de la sécurité des denrées alimentaires. Le nouvel aménagement juridique permet aux exploitants des établissements alimentaires une certaine flexibilité lors de la création d'un système fiable de production, de traitement et de distribution de denrées alimentaires sûres. La partie retravaillée de la loi concernant l'imposition d'amendes, et ce sur la base du Principe d'aménagement juridique des infractions et autres délits administratifs dans les lois aménageant l'exercice de l'administration publique, approuvées par la résolution gouvernementale n° 162 du 20 février 2002, a été particulièrement essentielle.

En 2008, l'IAAT a, en outre, initié un projet d'amendement à la loi n° 321/2004 Coll., portant sur la vini-viticulture. Dans le cadre de l'activité législative, l'IAAT a envoyé ses remarques concernant toute une série de lois et d'arrêtés. Les plus importantes ont été la proposition d'amendement à la loi n° 634/1992 Coll., portant sur la protection du consommateur, la proposition d'amendement à la loi n° 258/2000 Coll., portant sur la protection de la santé publique, la proposition de loi portant sur les plaintes, la proposition de loi portant sur le contrôle public, la proposition d'un code du commerce et la proposition de loi portant sur les impôts à la consommation. Elle a pris part à l'amendement des arrêtés d'application concernant la loi sur les denrées alimentaires, par exemple l'arrêté n° 113/2005 Coll., portant sur les modalités de désignation des denrées alimentaires et des produits à base de tabac, l'arrêté n° 77/2003 Coll., détermi-

tění bezpečnosti potravin. Nová právní úprava umožňuje provozovatelům potravinářských podniků určitou flexibilitu při vytváření spolehlivého systému výroby, zpracování a distribuce bezpečných potravin. Zcela zásadně byla přepracována část zákona týkající se ukládání pokut, a to na základě Zásad právní úpravy přestupků a jiných správních deliktů v zákonech upravujících výkon veřejné správy schválených usnesením vlády č. 162 z 20. února 2002.

V roce 2008 SZPI dále iniciovala návrh novely zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství. V rámci legislativní činnosti zasílala SZPI své připomínky k celé řadě zákonů a vyhlášek. Nejdůležitější byl návrh novely zákona č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, návrh novely zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, návrh zákona o stížnostech, návrh zákona o státní kontrole, návrh obchodního zákoníku a návrh zákona o spotřebních daních. Podílela se na novelizaci prováděcích vyhlášek k zákonu o potravinách, například vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, vyhlášky č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje i vyhlášky č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu.

SZPI se zapojila i do připomínkového řízení v rámci tvorby právních předpisů ES, například návrhu nařízení Komise (ES) k prováděcím pravidlům pro ochranu označení původu a zeměpisných označení a návrhu nařízení Komise (ES), kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008 o enologických postupech a omezeních, která se na ně vztahují.

2.6.2 Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Experti SZPI se v roce 2008 aktivně podíleli na tvorbě právních předpisů na evropské úrovni v rámci pracovních formací Komise a Rady EU. Jejich činnost byla zintenzivněna v souvislosti s přípravou na nadcházející předsednictví ČR v Radě EU v 1. pololetí roku 2009. Za slovinského a francouzského předsednictví se experti SZPI zúčastnili celkem 19 jednání v Radě EU a 21 jednání pracovních formací Komise. Nejčetnější byla účast na jednáních Pracovní skupiny Rady pro potraviny, kde byl projednáván Návrh nařízení Evropského parlamentu a Rady o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a jednáních Pracovní skupiny EK pro zemědělské kontaminanty, která se zabývala především problematikou kontaminace potravin aflatoxiny a mykotoxiny. Dalšími formacemi, v nichž byli experti SZPI zapojeni, byla mimo jiné Pracovní skupina EK pro normalizaci a kontrolu jakosti čerstvého ovoce a zeleniny, Skupina vládních expertů EK pro metody analýz vína nebo Výbor EK pro ochranu geografických označení a označení původu pro zemědělské produkty a potraviny (OAP).

dealing with problem identification and food safety with the target of ensuring the correct functioning of the internal market and protecting human health. Simultaneously, it lays down the principle of a certain primary responsibility of food business operators of ensuring food safety. New legislation provides food business operators with a degree of flexibility in creating a reliable system of safe food production, processing and distribution. The part of the act relating to fines was radically amended, on the basis of the Principles of Regularisation of Transgressions and Other Administrative Offences in Acts Governing the Performance of Public Administration approved by Government Resolution No. 162 of February 20, 2002

Furthermore in 2008 the CAFIA initiated a draft amendment to Act No. 321/2004 Coll., on Viticulture and Wine Production. Within the scope of legislative work, the CAFIA sent its comments on a range of bills and decrees, the most significant being the draft amendment to Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection, the draft amendment to Act No. 258/2000 Coll., on Public Health Protection, proposal for bill on complaints, bill of state control, draft Commercial Code and consumer tax bill. It participated in amendments to the implementing Decrees to the Act on Foodstuffs, e.g. Decree No. 113/2005 Coll., on the method of labelling foodstuffs and tobacco products, Decree No. 77/2003 Coll., laying down requirements for milk and milk products, ice creams and edible fats and oils, and Decree No. 141/1997 Coll., on technical requirements for alcohol production, storage and processing.

The CAFIA was engaged in the commenting procedure in relation to the creation of EC legislation, for example a proposal for the Commission Regulation (EC) on the implementing rules for protecting the designation of origin and geographical indications and a proposal for the Commission Regulation (EC), laying down some implementing rules for Council Regulation (EC) No. 479/2008 on oenological practices and restrictions, which relate to them.

2.6.2 Participation in the Meetings of the EC and the EU Council Working Groups

In 2008 CAFIA experts actively participated in the creation of legislation on the European level within working parties of the Commission and the Council of the EU. Their activities were intensified in connection with the upcoming Czech Presidency of the EU Council in the first half of 2009. Under the Slovenian and French Presidency the CAFIA experts participated in a total of 19 meetings in the EU Council and 21 meetings of the Commission working parties. They most often attended meetings of the Working Party of the Council on Foodstuffs, where the proposal for the regulation of the European Parliament and Council on providing information about foods to consumers was discussed and meetings of the

nant les exigences concernant le lait et les produits laitiers, les crèmes glacées et graisses et huiles alimentaires et l'arrêté n° 141/1997 Coll., portant sur les exigences techniques concernant la production, l'entreposage et le traitement de l'alcool.

L'IAAT s'est également jointe à la procédure d'observations dans le cadre de la création des dispositions juridiques de la CE, par exemple la proposition de règlement (CE) de la Commission relatif aux règles d'application pour la protection des appellations d'origine et des indications de provenance et la proposition de règlement (CE) de la Commission, fixant certaines règles d'application pour le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil portant sur les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

2.6.2 Participation aux activités de formations professionnelles de la Commission européenne et du Conseil de l'UE

Les experts de l'IAAT ont participé de manière active en 2008 à la création des dispositions juridiques au niveau européen dans le cadre des formations professionnelles de la Commission et du Conseil de l'UE. Leur activité a été intensifiée en liaison avec la préparation à la présidence à venir de la République tchèque au sein du Conseil de l'UE au cours du 1er semestre de l'année 2009. Sous la présidence slovène et française, les experts de l'IAAT ont participé à un total de 19 séances au sein du Conseil de l'UE et à 21 séances de formations professionnelles de la Commission. La plus fréquente a été la participation aux activités du Groupe de travail du Conseil pour les denrées alimentaires, où a été discutée la Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil portant sur la fourniture d'informations sur les denrées alimentaires aux consommateurs et aux débats du Groupe de travail de la Commission européenne pour les contaminants agricoles, qui a, avant tout, traité de la problématique de la contamination des denrées alimentaires par les aflatoxines et mycotoxines. Les autres formations auxquelles les experts de l'IAAT se sont joints ont été, entre autres, le Groupe de travail de la Commission européenne pour la normalisation et le contrôle de la qualité des fruits et des légumes frais, le Groupe des experts gouvernementaux de la Commission européenne pour les méthodes d'analyses du vin ou le Comité de la Commission européenne pour la protection des indications de provenance et des appellations d'origine pour les produits agricoles et les denrées alimentaires (OAP).

Les représentants de l'IAAT ont également participé de manière régulière aux séances du Groupe ministériel de coordination au sein du ministère de l'Agriculture de République tchèque, qui est le centre de coordination pour l'approbation des instructions, positions et mandats présentés pour la République tchèque et le ministère de l'Agriculture lors des débats des organismes de travail de l'UE, y com-

Zástupce SZPI se také pravidelně účastnil zasedání Resortní koordinační skupiny na Ministerstvu zemědělství ČR, která je koordinačním centrem pro schvalování instrukcí, pozic a mandátů prezentovaných za ČR a resort zemědělství na jednáních pracovních orgánů EU včetně COREPERu, Zvláštního zemědělského výboru a Rady ministrů pro zemědělství a rybolov.

2.6.3 Činnost právní

Tato činnost zahrnovala komplexní zajišťování právní agendy jak v oblasti správního práva, tak i v ostatních právních oborech.

V roce 2008 bylo pravomocně skončeno 2 301 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 39 908 700 Kč. V porovnání s rokem 2007 došlo k navýšení celkové výše uložených pokut o 2 423 200 Kč. Uvedené navýšení lze vysvětlit navýšením počtu pravomocně skončených správních řízení o 264. Ve správních řízeních byly rovněž uloženy náhrady nákladů na správní řízení v celkové částce 2 301 000 Kč.

Nejvíce pokut bylo ve správním řízení uloženo za porušení těchto ustanovení právních předpisů (v závorce je uveden počet případů):

- **čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (349),
- **čl. 16 nařízení (ES) č. 178/2002** – uvádění do oběhu klamavě označených potravin (194),
- **čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004** – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (642),
- **čl. 45 nařízení (ES) č. 1493/1999** – výroba nepovoleným enologickým postupem (53),
- **§ 11 odst. 1 písm. d) zákona o potravinách** – oddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (667),
- **§ 11 odst. 2 písm. a) zákona o potravinách** – nevyřazení potravin nesplňujících stanovené požadavky (161),
- **§ 10 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách** – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (718),
- **§ 8 zákona o potravinách** – označování nebalených potravin (194),
- **§ 11 odst. 1 písm. c) zákona o potravinách** – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (132),
- **§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství** – nedodržení požadavků na jakost vína (121),
- **§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství** – neoznačení nebo nesprávné označení vína (17).

Pokud bylo u kontrolované osoby zjištěno současné porušení více ustanovení právního předpisu, byla pokuta ukládána souhrnně za všechny zjištěné nedostatky.

V rámci odvolacích řízení bylo v roce 2008 projednáno 109 rozhodnutí, z nichž bylo 82 potvrzeno,

Working Party of the EC on Agricultural Contaminants, which dealt mainly with the issues of food contaminated with aflatoxins and mycotoxins. Other working groups where the CAFIA experts were involved were the Working Party of the EC on Fresh Fruit and Vegetables, Group of Government EC Experts for Methods of Wine Analyses and also the EC Committee on Protected Geographical Indications and Protected Designations of Origin for Agricultural Products (OAP).

A CAFIA representative regularly took part in the meetings of the Coordination Group at the Czech Ministry of Agriculture, which is a coordination centre for approving instructions, positions, and mandates presented on behalf of the CR and the department of agriculture at the meetings of EU working bodies including the COREPER, the Special Committee on Agriculture, and the Agriculture and Fisheries Council.

2.6.3 Legal Activities

These activities included complex legal paperwork both in the field of administrative law as well as in other legal fields.

There were 2,301 administrative proceedings finally completed in 2008, in which fines amounting to CZK 39,908,700.00 were imposed. In comparison with 2007, the sum of fines imposed in 2008 grew by CZK 2,423,200.00. This rise can be explained by an increase in the final decisions arisen from completed administrative proceedings, by 264. Compensation for costs of administrative proceedings at the total amount of CZK 2,301,000.00 was also imposed in administrative proceedings.

Most of the fines were imposed for violating the following legal provisions (in brackets see the number of cases):

- **Art. 14 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placing on the market foodstuffs harmful to human health or unfit for human consumption (349),
- **Art. 16 of Regulation (EC) No. 178/2002** – placing on the market misleadingly labelled foodstuffs (194),
- **Art. 4 of Regulation (EC) No. 852/2004** – failure to observe hygiene requirements during placing foodstuffs on the market (642),
- **Art. 45 of Regulation (EC) No. 1493/1999** – production applying the banned oenological practice (53),
- **Section 11, Sub-section 1 (d) of the Act on Foodstuffs** – separate placement and labelling of food with expired best before date (667),

- **Section 11, Sub-section 2 (a) of the Act on Foodstuffs** – failure to discard food not complying with the requirements laid down by law (161),
- **Section 10, Sub-section 1 (c) of the Act on**

pris le COREPER, le Comité spécial agricole et le Conseil des ministres pour l'agriculture et la pêche.

2.6.3 Activité juridique

Cette activité a inclus la prise en charge complète de l'agenda agricole tant dans le domaine du droit administratif que dans les autres domaines du droit.

En 2008 ont légalement pris fin 2 301 procédures administratives, pour lesquelles ont été infligées des amendes pour un montant total de 39 908 700 CZK. En comparaison avec l'année 2007, il s'est produit une augmentation de 2 423 200 CZK du montant global des amendes infligées. L'augmentation indiquée peut être expliquée par une hausse de 264 du nombre des procédures administratives légalement achevées. Des remboursements de frais de procédure administrative pour un montant total de 2 301 000 CZK ont également été infligés dans les procédures administratives.

Le plus grand nombre d'amendes dans la procédure administrative a été infligé pour une violation des stipulations suivantes des dispositions juridiques (le nombre de cas est indiqué entre parenthèses):

- **art. 14 du règlement (CE) n° 178/2002** – mise sur le marché de denrées alimentaires préjudiciables pour la santé ou impropres à la consommation humaine (349),
- **art. 16 du règlement (CE) n° 178/2002** – mise en circulation de denrées alimentaires désignées de manière trompeuse (194),
- **art. 4 du règlement (CE) n° 852/2004** – non-respect des exigences d'hygiène lors de la mise en circulation de denrées alimentaires (642),
- **art. 45 du règlement (CE) n° 1493/1999** – production par une pratique œnologique non admise (53),
- **§ 11 alinéa 1 lettre d) de la loi portant sur les denrées alimentaires** – emplacement séparé et désignation des denrées alimentaires avec date dépassée de durabilité minimale (667),
- **§ 11 alinéa 2 lettre a) de la loi portant sur les denrées alimentaires** – non-retrait de denrées alimentaires ne remplissant pas les exigences fixées (161),
- **§ 10 alinéa 1 lettre c) de la loi portant sur les denrées alimentaires** – mise en circulation de denrées alimentaires avec date dépassée de consommation (718),
- **§ 8 de la loi portant sur les denrées alimentaires** – désignation de denrées alimentaires non emballées (194),
- **§ 11 alinéa 1 lettre c) de la loi portant sur les denrées alimentaires** – non-respect de la température fixée lors du stockage des denrées alimentaires (132),
- **§ 27 de la loi portant sur la vini-viticulture** – non-respect des exigences concernant la qualité du vin (121),
- **§ 16 de la loi portant sur la vini-viticulture** – non-désignation ou désignation inexacte d'un vin (17).

13 změněno a 14 rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí.

2.7 Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI nadále úspěšně spolupracovala s Úřadem průmyslového vlastnictví při kontrole dodržování práv duševního vlastnictví k chráněným zeměpisným označením, chráněným označením původu a ochranným známkám.

Pokračovala v aktivním zapojení do systému SOLVIT, v rámci kterého členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávného používání právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci.

SZPI je členem Celostátní radiační monitorovací sítě a spolupracuje se Státním úřadem pro jadernou bezpečnost (SÚJB) v monitorování radioaktivní kontaminace (aktivita radionuklidu 137Cs) na celém území ČR.

SZPI také úzce spolupracovala s orgány státní správy, samosprávy, i nestátní sféry, a to zejména v oblasti Food Safety.

Foodstuffs – placing on the market foodstuffs with an expired use by date (718),
- **Section 8 of the Act on Foodstuffs** – labelling of non-pre-packed food (194),
- **Section 11, Sub-section 1 (c) of the Act on Foodstuffs** – non-compliance with temperatures set for food storage (132),
- **Section 27 of the Act on Viticulture and Wine Production** – non-compliance with the requirements for wine quality (121),
- **Section 16 of the Act on Viticulture and Wine Production** – failure to label or incorrect labelling of wine (17).

If an inspection of the checked entity detected more violations of legal provisions at one time, a cumulative fine was imposed for all identified violations.

Within the appellate procedure, 109 decisions were discussed in 2008, of which 82 were upheld, 13 were changed and 14 decisions were repealed and returned to the relevant inspectorate for reconsideration.

2.7 Cooperation with Other Authorities and Institutions in the CR

The CAFIA continued to successfully cooperate with the Industrial Property Office in checking the observance of intellectual property rights related to protected geographical indications, protected designations of origin, and trademarks.

The CAFIA maintained its active involvement in the SOLVIT system, within which Member States cooperate in the effective solving of problems that occurred as a result of the inappropriate use of legislation in the area of the internal market by public administration authorities.

The CAFIA is a member of the Nationwide Radiation Monitoring Network and cooperates with the State Office for Nuclear Safety (SÚJB) in monitoring radioactive contamination (activity of the radionuclide 137Cs) in the entire territory of the CR.

Moreover, the CAFIA closely cooperated with state administration bodies, local authorities, as well as non-public sphere entities, particularly in the area of Food Safety.

Si une violation concomitante de plusieurs stipulations d'une disposition juridique a été constatée chez une personne contrôlée, l'amende a été infligée de manière globale pour toutes les insuffisances constatées.

Dans le cadre des procédures d'appel, 109 décisions ont été étudiées en 2008, dont 82 ont été confirmées, 13 modifiées, 14 décisions ayant été annulées et renvoyées à l'inspectorat compétent pour réexamen et nouvelle décision.

2.7 Collaboration avec les autres administrations et institutions en République tchèque

L'IAAT a continué à collaborer avec succès avec l'Office de la propriété industrielle lors du contrôle du respect des droits de propriété intellectuelle relatifs aux indications de provenance protégées, aux appellations d'origine protégées et aux marques déposées.

Elle a continué à s'intégrer activement au système SOLVIT, dans le cadre duquel les Etats membres collaborent lors de la résolution d'ensemble des problèmes naissant en conséquence d'une utilisation erronée des dispositions juridiques dans le domaine du marché intérieur de la part des organismes de pouvoir public.

L'IAAT est membre du Réseau national de suivi des radiations et collabore avec l'Office national de la sécurité nucléaire (SÚJB) dans le suivi de la contamination radioactive (activité du radionucléide 137Cs) sur tout le territoire de la République tchèque.

L'IAAT a également collaboré de manière étroite avec les organismes de l'administration publique, les collectivités régionales et la sphère non gouvernementale, et ce avant tout dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Mezinárodní vztahy
International Relations
Relations internationales

3.1 Mezinárodní spolupráce

SZPI aktivně podporovala rozvíjení mezinárodních vztahů i v tomto roce. Navíc s přihlédnutím k plánovanému předsednictví ČR v Evropské komisi v první polovině roku 2009 vybraní zaměstnanci sbírali zkušenosti v zahraničí, aby mohli vykonávat činnosti související s předsednictvím.

V rámci přípravy na nadcházející předsednictví se řada expertů zúčastnila vybraných seminářů organizovaných Evropským institutem pro veřejnou správu (EIPA) a dále praktického workshopu o EU, který byl vytvořen „na míru" a zorganizován ve spolupráci MZe a zemědělské univerzity v belgickém Gembloux. Rovněž se zúčastnili odborného jazykového vzdělávání v zahraničí a zaměstnanec OKLC absolvoval 14 denní jazykovou a odbornou stáž na Mezinárodním úřadu pro révu a víno (O.I.V.). Stejnou dobu pak strávil zaměstnanec právního a legislativního oddělení OPZ na Stálém zastoupení ČR v Bruselu, kde od 1. 11. 2008 působí v pozici juniorního diplomata na Úseku zemědělství a životního prostředí.

3.1 International Cooperation

In 2008 as in other years the CAFIA actively supported the development of international relations. Moreover, taking into consideration the upcoming Czech Presidency of the European Union in the first half of 2009 selected employees went abroad to gain experience so that they were able to perform the activities connected with the Presidency.

Within the preparation for the Presidency, a number of experts participated in selected workshops organized by the European Institute for Public Administration (EIPA) and furthermore a practical workshop about the EU, which was "custom made" and organised in cooperation with the Ministry of Agriculture and agricultural university in Gembloux, Belgium. Moreover, CAFIA employees participated in special language courses abroad and a OKLC employee completed a 14 day language and short-term attachment with the International Vine and Wine Office (O.I.V.). An employee of the Legal and Legislative Unit of OPZ spent a fortnight at the Permanent Representation of the Czech Republic in Brussels,

3.1 Collaboration internationale

L'IAAT a soutenu activement le développement des relations internationales cette année également. De plus, eu égard à la présidence prévue de la République tchèque au sein de la Commission européenne au premier semestre de l'année 2009, les employés sélectionnés ont acquis des expériences à l'étranger pour pouvoir accomplir les activités liées à la présidence.

Dans le cadre de la préparation à la future présidence, plusieurs experts ont participé à certains séminaires organisés par l'Institut européen d'administration publique (EIPA), tout comme à un workshop pratique consacré à l'UE, qui a été créé "sur mesure" et organisé en collaboration avec le ministère de l'Agriculture et l'université agricole dans la ville belge de Gembloux. De même, ils ont pris part à des formations linguistiques spécialisées à l'étranger et un employé du Service contrôle, laboratoires et certification (OKLC) a suivi un stage linguistique et professionnel de 14 jours au sein de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (O.I.V.). Un employé du département juridique

V květnu 2008 navštívila delegace zástupců SZPI Státní veterinární a potravinovou správu v Litvě, kde jednala jak na ústředním inspektorátu, tak i inspektorátu regionálním (Vilnus). Smyslem byla výměna zkušeností v dozorové činnosti, metodika kontroly a ukládání postihů. Velká část diskuse byla věnovaná praktické implementaci nařízení hygienického balíčku, neboť Litva je, stejně jako ČR, novým členským státem EU. Započala se tak spolupráce, která vedla v průběhu roku k další výměně zkušeností s fungováním informačních systémů a s kontrolou čerstvého ovoce.

Spolupráce navázaná v minulých letech s rakouskými partnery byla dále prohlubována aktivní účastí na odborné konferenci zaměřené na kvalitu a bezpečnost rostlinných produktů (Lebensmittelchemikertage 2008) a určené pro pracovníky širokého spektra potravinářského průmyslu. Rakouským kolegům byla představena činnost našeho úřadu a provádění kontrolních postupů.

V případě Codex Alimentarius se jednalo o květnové zasedání Výboru pro čerstvé ovoce a zeleninu a dále jednání v Budapešti, kde probíhalo 29. zasedání Codexového výboru pro metody zkoušení a odběr vzorků.

Řada zaměstnanců se aktivně účastnila různých významných odborných setkání a mezinárodních konferencí. Odborníků z laboratoří se přímo týkalo např. 10. oficiální zasedání Evropské sítě GMO laboratoří (ENGL) JRC, dále Školení pro oblast reziduí pesticidů v ovoci a zelenině (CRL-FV) a single-reziduální metody stanovení pesticidů (CRL-SRM) nebo Workshop pro rezidua pesticidů organizovaný Referenční laboratoří Společenství pro cereálie a krmiva (CRL-CF). Problematika metod a systémů vysledovatelnosti potravin byla námětem workshopu TRACE s podtitulem Molekulárně biologické metody pro účely vysledovatelnosti organizovaného pod záštitou Spolkového úřadu pro hodnocení rizika (BfR) v Berlíně.

SZPI nadále udržuje aktivní spolupráci s Mezinárodní organizací pro révu a víno (O.I.V.), kde se v březnu 2008 náš zástupce účastnil zasedání Subkomise pro metody analýzy vín a zasedání Výkonného výboru.

Zástupci inspektorů, metodiků a laboratoří se v listopadu 2008 zúčastnili 5. výročního semináře evropského potravinového práva zaměřeného na představení nejnovějších trendů v potravinovém právu, které jsou v současné době řešeny. Vzhledem k tomu, že bezpečnost potravin a jejich jakost se staly v EU prioritou, se program týkal problematiky označování potravin, GMO, „novel foods" či kontroverzního klonování zvířat, a to z hlediska dopadu na bezpečnost potravin a zdraví spotřebitele. Obdobně koncipované bylo i školení týkající se praktického naplňování Nařízení o zdravotních a nutričních tvrzeních v praxi.

Průběžně byli školeni i odborníci v problematice systému kritických bodů (HACCP). Kurz Audit systémů HACCP absolvovali v různých jazykových mutacích 3 zaměstnanci SZPI. Důraz byl kladen na vedení auditů v potravinářských provozech a techniku auditování obecně.

where since Nov. 1, 2008 he has held the position of junior diplomat in the Agriculture and Environment Unit.

In May 2008 CAFIA representatives visited the State Veterinary and Food Administration in Lithuania, where they held talks both at the headquarters and the regional inspectorate (Vilnius). The purpose was to exchange experience in supervising activities, inspection methodology and imposing sanctions. A large part of the discussion was devoted to the practical implementation of the hygiene package regulations, since Lithuania, like the CR, is a new EU Member State. Cooperation was started in this way and in the course of the year it continued with a further exchange of experience relating to the functioning of information systems and fresh fruit inspections.

The cooperation established in past years with Austrian partners was intensified with active participation at a specialised conference focusing on the quality and safety of products of a plant origin (Lebensmittelchemikertage 2008) intended for workers in a wide-spectrum of the food-processing industry. Austrian colleagues were shown the activities of our office and the implementation of inspection practices.

As to the Codex Alimentarius, it concerned a May session of the Committee on Fresh Fruit and Vegetables and furthermore an event in Budapest, where the 29th meeting of the Codex Committee for Methods of Analysing and Sampling was held.

Many employees actively participated in various specialised meetings and international conferences. Events aimed at laboratory experts were the 10th official meeting of the European Network of the GMO Laboratories (ENGL) JRC, training in the area of pesticide residues in fruit and vegetables (CRL-FV) and a single residue method for determination of pesticides (CRL-SRM) and the workshop for pesticide residues organised by the Community Reference Laboratory for Cereals and Feeding Stuff (CRL-CF). The issues focusing on food traceability methods and systems was the topic of the TRACE workshop with the sub-heading Molecular Biological Methods for purposes of traceability organised under the support of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) in Berlin.

The CAFIA continued active cooperation with the International Vine and Wine Office (O.I.V.), where in March 2008 our representative took part in a meeting of the Sub-committee for Wine Analysis Methods and a session of the Executive Council.

In November 2008 representatives of inspectors, methodologists and laboratories participated in the 5th seminar of European food law aimed at presenting the latest trends in food law, which are currently dealt with. In view of the fact that food safety and quality have become a priority in the EU, the programme related to issues of food labelling, GMO, "novel foods" or the controversial animal cloning, from the point of view of the impacts on food safety and consumer health. A similar concept was applied for a training session relating to the practical performance of the regulation on health and nutritional claims in practice.

et législatif du Service des Affaires juridiques et etrangères (OPZ) a également passé 14 jours au sein de la Représentation permanente de la République tchèque à Bruxelles, où il travaille depuis le 1. 11. 2008 au poste de diplomate junior au sein de l'Unité agriculture et environnement.

En mai 2008, une délégation de représentants de l'IAAT a rendu visite à l'Administration nationale vétérinaire et alimentaire de Lituanie, où elle a eu des entretiens tant au sein de l'inspectorat central qu'au sein de l'inspectorat régional (Vilnius). Le sens de cette visite était un échange d'expériences dans l'activité de tutelle, la méthodologie du contrôle et la mise en place de recours. Une grande partie des discussions a été consacrée à l'implémentation pratique du règlement paquet hygiène, car la Lituanie est, tout comme la République tchèque, un nouvel Etat membre de l'UE. De la sorte a commencé une collaboration ayant entraîné au cours de l'année un nouvel échange d'expériences concernant le fonctionnement des systèmes d'information et le contrôle des fruits frais.

La collaboration liée ces dernières années avec les partenaires autrichiens a continué à être approfondie par une participation active à la conférence spécialisée orientée vers la qualité et la sécurité des produits végétaux (Lebensmittelchemikertage 2008) et destinée aux employés d'un large spectre de l'industrie alimentaire. L'activité de notre administration et la réalisation des procédures de contrôle ont été présentées à nos collègues autrichiens.

Dans le cas du Codex Alimentarius, il s'est agi de la séance du mois de mai du Comité de gestion des fruits et légumes frais, tout comme des discussions menées à Budapest, ville dans laquelle s'est déroulée la 29ème séance du Comité du Codex sur les méthodes d'analyses et d'échantillonnage.

De nombreux employés ont pris une part active à diverses rencontres professionnelles et conférences internationales importantes. Par ex., 10 séances officielles du Réseau européen des laboratoires OGM (ENGL) du JRC, la Formation dans le domaine des résidus de pesticides dans les fruits et les légumes (CRL-FV) et de la méthode à résidu unique de détermination des pesticides (CRL-SRM) ou bien le Workshop pour les résidus de pesticides, organisé par le Laboratoire de référence de la Communauté pour les céréales et les aliments pour animaux (CRL-CF), ont directement concerné les spécialistes des laboratoires. La problématique des méthodologies et des systèmes de traçage des denrées alimentaires a été le thème du workshop TRACE portant le sous-titre Méthodes de biologie moléculaire aux fins d'un traçage, organisé sous l'égide de l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques (BfR) à Berlin.

L'IAAT continue à maintenir une collaboration active avec l'Organisation internationale de la vigne et du vin (O.I.V.), où notre représentant a participé en mars 2008 aux séances de la Sous-commission pour les méthodes d'analyse et d'appréciation des vins et aux séances du Comité exécutif.

Des représentants des inspecteurs, des méthodologistes et des laboratoires ont participé en novembre 2008 au 5ème séminaire annuel sur le droit alimentaire européen, orienté vers la présentation

V listopadu 2008 zavítala delegace top managementu na potravinářský veletrh Emballage & IPA 2008, který se uskutečnil v Paříži, a seznámila se tak s moderními trendy v oblasti bezpečného balení a uchování potravin a s novými potravinářskými výrobky na trhu.

Pokračovala též práce v neformální organizaci dozorových orgánů FLEP, a to působením v řídícím výboru a účastí na fórech v Helsinkách a Římě. Dále se naši metodici zapojili do odborného workshopu Falšování potravin, který se uskutečnil v anglickém Birminghamu.

3.2 Mezinárodní projekty

V oblasti mezinárodních projektů se SZPI soustředila na dvě tématické linie (obě finančně podporované EU), a to Evropskou územní spolupráci a Transition Facility.

Po skončení aktivit v rámci programu Interreg navázali pracovníci inspekce spolupráci se zeměmi, které jsou zahrnuty pod **Evropskou územní spolupráci**. Již v lednu proběhlo jednání v Drážďanech, kde je partnerskou stranou Státní ministerstvo sociálních věcí, spolková země Sasko. V dubnu pak vedlo obdobně orientované jednání se slovenskou Státní veterinární a potravinářskou správou k administrativním přípravám společného projektu přeshraniční spolupráce. Projekt byl přijat k řešení pod názvem *Posílení spolupráce a rozvoj sítí mezi příhraničními regiony ČR a SR v oblasti úřední kontroly potravin* a v průběhu podzimu byly projednány organizační záležitosti tak, aby na začátku roku 2009 mohl být projekt otevřen úvodní konferencí.

SZPI též úspěšně využila poslední možnosti čerpat z prostředků programu **Transition Facility** (Přechodná opatření) a zdárně dokončila probíhající projekty a podala žádosti o dva nové.

U projektu *Posílení strategie kontroly e-komerce u komodit, které spadají do kompetence SZPI*, jehož dodavatelem byla společnost Elso Philips, byli prostřednictvím písemné Komplexní zprávy, požadovaných školení a dalších technických prostředků zaměstnanci SZPI seznámeni s problematikou elektronického obchodování a úřední kontroly na Internetu. V rámci projektu byla pro veřejnost vydána brožura shrnující možná úskalí při nakupování prostřednictvím webových stránek.

Ve spolupráci s Ústřední vědeckou laboratoří v Kentu ve Velké Británii byl v polovině roku 2008 završen projekt *Posílení vymahatelnosti potravinového práva Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí* (ENCA). V průběhu projektu se uskutečnilo celkem 10 seminářů zaměřených na posílení vymahatelnosti potravinového práva ES a zvýšení laboratorních kapacit.

I přes velké množství zájemců se zdařilo podání nových žádostí. Pro projekt *Falšování potravin –*

Moreover, experts were trained in matters relating to the critical control point system (HACCP) as necessary. Three CAFIA employees completed a course on the HACCP system audit in various language mutations. The emphasis was placed on audit performance in food processing plants and general auditing techniques.

In November 2008 the top management delegation visited the Emballage & IPA 2008 Food-processing Fair, which took place in Paris, and learnt about modern trends in the area of safe packaging and food storage as well as new food products in the market.

The CAFIA was also involved in the informal organization of supervisory bodies – FLEP, by working in the Steering Group and participating in forums in Helsinki and Rome. Furthermore, our methodologists took part in the Food Adulteration Specialised Workshop which was held in Birmingham, England.

3.2 International Projects

In the area of international projects, the CAFIA concentrated on two topical lines (both financially supported by the EU), namely the European Territorial Cooperation and Transition Facility.

After finishing the activities within the Interreg programme CAFIA workers followed up the cooperation with the countries, which come under **European Territorial Cooperation**. The first meeting was held in January in Dresden, where the CAFIA's partner was the State Ministry of Social Affairs, Free State of Saxony. In April, similarly oriented discussions were held with the Slovak State Veterinary and Food Authority, aimed at administrative preparations of the joint project of Cross-Border Cooperation. It was decided the project would be dealt with under the title of *Strengthening of Cooperation and Network Development between Cross-Border Regions of the CR and SR in the Area of Official Food Control* and during the autumn organisational matters were discussed in such a way so that it was possible to open the project at the beginning of 2009 with an initial conference.

Moreover, the CAFIA successfully made use of the final possibility to draw finances from the **Transition Facility** programme and effectively completed the ongoing projects and submitted applications for two new ones.

In relation to the *Strengthening E-commerce Control Strategy for Commodities within the CAFIA Competence* project, the supplier of which was Elso Philips, CAFIA workers were familiarized with issues of electronic business and official control on the Internet on the basis of the written Comprehensive Report, training sessions and other technical facilities. Within the

des tendances les plus récentes prises en compte à l'heure actuelle dans le droit alimentaire. Etant donné que la sécurité des denrées alimentaires et leur qualité sont devenues une priorité au sein de l'UE, le programme concernait la problématique de la désignation des denrées alimentaires, les OGM, les "novel foods" ou le clonage controversé des animaux, et ce du point de vue de l'impact sur la sécurité des denrées alimentaires et la santé du consommateur. La formation concernant l'accomplissement pratique du Règlement portant sur les allégations nutritionnelles et de santé dans la pratique a été également conçue de manière similaire.

Les spécialistes dans le domaine des Principes d'analyse du risque et des points de contrôle critique (HACCP) ont également été formés de manière continue. 3 employés de l'IAAT ont suivi le cours Audit des systèmes HACCP en diverses langues. Un accent a été mis sur la tenue des audits dans les établissements alimentaires et la technique de l'audit en général.

En novembre 2008, une délégation de top management s'est rendue au salon de l'alimentation Emballage & IPA 2008, qui a eu lieu à Paris, et s'est ainsi informée des tendances modernes dans le domaine de la sécurité des emballages et du stockage des denrées alimentaires et des nouveaux produits alimentaires sur le marché.

Le travail au sein de l'organisation informelle des organismes de contrôle FLEP a également continué, et ce par une action au sein du comité de direction et une participation à des forums à Helsinki et Rome. De plus, nos méthodologistes se sont joints au workshop professionnel Falsification des denrées alimentaires, qui s'est déroulé dans la ville anglaise de Birmingham.

3.2 Projets internationaux

Dans le domaine des projets internationaux, l'IAAT s'est concentrée sur deux lignes thématiques (toutes les deux soutenues financièrement par l'UE), à savoir la Coopération territoriale européenne et le programme Transition Facility.

Après la fin des activités dans le cadre du programme Interreg, les employés de l'inspection ont noué une collaboration avec les pays qui sont intégrés à la **Coopération territoriale européenne**. Dès le mois de janvier des discussions ont eu lieu à Dresde, où le partenaire est le ministère national des Affaires sociales, land fédéral de Saxe. Puis, en avril, des discussions d'orientation similaire se sont déroulées avec l'Administration vétérinaire et alimentaire nationale slovaque concernant les préparatifs administratifs du projet commun de collaboration transfrontalière. Le projet a été adopté pour résolution sous l'intitulé *Renforcement de la collaboration et développement des réseaux entre les régions transfrontalières de la République tchèque et de la République slovaque dans le domaine du contrôle*

posílení znalostní báze v oblasti falšování byl nalezen partner, kterým je Spolkové ministerstvo pro zemědělství, bezpečnost potravin a ochranu spotřebitele (BMELV, Německo), resp. jeho výkonné složky. Pro druhý projekt *Zlepšení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin* (IAFS) byla ve spolupráci s Centrem pro zahraniční spolupráci MF ČR získána jako realizátor projektu Rakouská agentura pro zdraví a bezpečnost potravin (AGES). Celkově projekt obsahuje patnáct různě tématicky zaměřených školících aktivit a pět studijních stáží.

Oba projekty mají podobu twinningu, tj. hlavně školení prostřednictvím delegovaných expertů a studijní stáže u zahraničních partnerů. Podpis projektů se uskutečnil v prosinci 2008, vlastní projektové aktivity budou zahájeny počátkem roku 2009.

project a brochure aimed at the public, summing up possible pitfalls of buying through websites was published.

In cooperation with the Central Scientific Laboratory in Kent, Great Britain, the project of *Enhancing the Food Law Enforcement by the Agriculture and Food Inspection Authority* (ENCA) was completed in mid 2008. In the course of the projects a total of 10 seminars were organised focusing on enhancing the EU Food Law enforcement and increasing laboratory capacities.

Despite a great number of applicants, the CAFIA succeeded in submitting new applications. A partner was found for the *Food Fraud – Strengthening the Knowledge Base on Food Adulteration* project, which is the Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection (BMELV, Germany), or more precisely its executive units. In collaboration with the Centre for International Cooperation of the Ministry of Finance of the CR (MF ČR) a project implementer was found for the second project, *Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety* (IAFS), namely the Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES). In total the project contains fifteen various topic-oriented training activities and five short-term study attachments.

Both projects are of a twinning nature, i.e. comprising mainly of training by delegated experts and short-term study attachments with foreign partners. The projects were signed in December 2008, the actual project activities will commence at the beginning of 2009.

administratif des denrées alimentaires et, au cours de l'automne, les questions organisationnelles ont été discutées, de façon à ce que le projet puisse être ouvert au début 2009 par une conférence introductive.

L'IAAT a également utilisé avec succès la dernière possibilité d'un prélèvement des fonds du programme **Transition Facility** (Mesures transitoires) et a achevé avec réussite les projets en cours, tout en déposant des demandes pour deux nouveaux projets.

Pour le projet *Renforcement de la stratégie du contrôle du commerce électronique pour les produits tombant dans la compétence de l'Inspection agricole et alimentaire tchèque* dont le fournisseur était la société Elso Philips, les employés de l'IAAT ont été informés, par l'intermédiaire d'un Rapport d'ensemble écrit, des formations requises et d'autres moyens techniques, de la problématique du commerce électronique et du contrôle administratif sur Internet. Dans le cadre du projet a été publiée pour le public une brochure résumant les écueils possibles lors des achats par l'intermédiaire de sites web.

En collaboration avec le Laboratoire central scientifique de Kent en Grande-Bretagne, le projet *Renforcement de l'application du droit alimentaire par l'Inspection agricole et alimentaire tchèque* (ENCA) a été achevé au milieu de l'année 2008. Au cours du projet ont eu lieu 10 séminaires orientés vers le renforcement de l'application du droit alimentaire de la CE et l'accroissement des capacités des laboratoires.

Malgré un grand nombre d'entités intéressées, le dépôt de nouvelles demandes a été réussi. Un partenaire, qui est le Ministère fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection du consommateur (BMELV, Allemagne), respectivement ses unités exécutives, a été trouvé pour le projet *Falsification des denrées alimentaires – renforcement de la base de connaissances dans le domaine de la falsification*. Pour le deuxième projet *Renforcement de l'implémentation des acquis dans le domaine du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires* (IAFS), la collaboration de l'Agence autrichienne pour la sécurité alimentaire (AGES), en tant que réalisatrice du projet, a été obtenue en coopération avec le Centre pour la collaboration étrangère du ministère des Finances de la République tchèque (MF ČR). Au total, le projet comporte quinze activités de formation thématiquement orientées de manière diverse et cinq stages d'études.

Les deux projets ont un twinning similaire, c'est-à-dire principalement une formation par l'intermédiaire d'experts délégués et un stage d'études chez les partenaires étrangers. La signature des projets a eu lieu en décembre 2008, les propres activités du projet débutant au début de l'année 2009.

Vztahy s veřejností
Public Relations
Relations avec le public

Komunikaci s veřejností přikládá Státní zemědělská a potravinářská inspekce velký význam. Bezpečných a kvalitních potravin na trhu lze totiž dosáhnout jen společným úsilím příslušných dozorových orgánů, samotných podnikatelů, ale rovněž také spotřebitelů. Zde totiž platí, že nejlepším kontrolorem je poučený spotřebitel a největším trestem pro podnikatele je ztráta zákazníka. I proto Státní zemědělská a potravinářská inspekce věnuje mnoho pozornosti osvětě mezi spotřebiteli a rovněž jim pravidelně přináší informace o výsledcích své činnosti. Nemalou měrou mohou k celkovému stavu trhu s potravinami přispět i samotní podnikatelé, proto i jim se SZPI v rámci svých možností a kompetencí snaží poradit a pomoci jim s orientací v právních předpisech.

SZPI má k tomuto účelu již několik let zavedený velmi flexibilní systém komunikace s veřejností. Řídí se v něm především principy otevřenosti tak, jak jsou zakotveny v zákoně č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. V mnoha ohledech však vstřícnost úřadu jde nad rámec povinností stanovených tímto zákonem. V současnosti se na inspekci může kdokoliv obrátit s jakýmkoliv dotazem, a je-li v moci a kompetenci úřadu na tyto dotazy odpovědět, dostane se mu odpovědi. Tazatelé přitom mohou využívat všechny dostupné komunikační prostředky – e-mail, telefon, fax, klasickou písemnou korespondenci, formulář přes webové rozhraní, popřípadě se mohou dojít zeptat přímo osobně.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority regard communicating with the public as being very important. It is possible to achieve safe and good quality products in the market only through the joint efforts of the relevant inspection bodies, individual entrepreneurs as well as consumers. In this instance it applies that the best inspector is an informed consumer and the biggest punishment for a business is the loss of customers. For this reason the Czech Agriculture and Food Inspection Authority pays great attention to awareness among consumers and regularly provides them with information about the results of its activities. Entrepreneurs themselves can contribute to the overall situation in the food market and therefore the CAFIA, within its possibilities and competence, tries to advise them and help them to grasp legal regulations.

With this purpose in mind the CAFIA has had a very flexible system of communicating with the public in operation for several years. Within it, the authority follows mainly principles of openness, as they are laid down in Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. However, in many aspects the accommodativeness of the authority goes beyond the scope of obligations set by this act. At present anyone can contact the CAFIA with any enquiry and if it falls within its scope of powers and competence to answer these questions, replies will be given. Inquirers can use all available means of communication – e-mail, telephone, fax,

L'Inspection agricole et alimentaire tchèque accorde une grande importance à la communication avec le public. Ce n'est en effet qu'avec l'effort commun des organismes de contrôle compétents, des entrepreneurs eux-mêmes mais, aussi, des consommateurs qu'il est possible d'obtenir des denrées alimentaires sûres et de qualité sur le marché. En effet s'applique ici le principe selon lequel le meilleur contrôleur est un consommateur averti et la meilleure punition pour l'entrepreneur est la perte d'un client. C'est pourquoi l'Inspection agricole et alimentaire tchèque consacre une grande attention à l'information des consommateurs et leur fournit également régulièrement des informations sur les résultats de son activité. Les entrepreneurs eux-mêmes peuvent également contribuer dans une mesure importante à la situation d'ensemble sur le marché des denrées alimentaires, et c'est pourquoi l'IAAT s'efforce dans le cadre de ses possibilités et compétences de les conseiller et de les aider à s'orienter dans le dédale des dispositions juridiques.

A cette fin, l'IAAT a mis en place depuis plusieurs années déjà un système très flexible de communication avec le public. Ce système obéit avant tout aux principes d'ouverture tels qu'ils sont ancrés dans la loi n° 106/1999 Coll., portant sur l'accès libre aux informations. Mais, à maints égards, l'ouverture de l'inspection dépasse le cadre des obligations fixées par cette loi. A l'heure actuelle, toute personne peut s'adresser à l'inspection avec quelque question que ce soit et, s'il est dans le pouvoir et

V roce 2008 dorazilo na SZPI přibližně 60 žádostí o informace, které zcela naplňovaly náležitosti uvedené v zákoně o svobodném přístupu k informacím. Většina z nich přitom byla od podnikatelů, kteří žádali o potvrzení, že jsou u SZPI vedeni v evidenci a probíhají u nich kontroly. Celkově však inspekce za minulý rok reagovala na 1 772 dotazů; většinu z nich (1 677 dotazů) vyřídilo oddělení komunikace na ústředním inspektorátu, zbytek (95 dotazů) pak jednotlivé regionální inspektoráty. Nejčastěji se na inspekci se svými dotazy obraceli přímo podnikatelé, kteří se hlavně zajímali o podmínky dovozu vybraných komodit, dále o povinnosti vyplývající z legislativy a vztahující se k prodeji či výrobě potravin, ve velké míře se jejich dotazy týkaly také označování potravin. Spotřebitelé se na inspekci většinou obraceli s dotazem, zda ta či ona konkrétní potravina, kterou si zakoupili nebo kterou pravidelně konzumují, není zdravotně závadná. Většinou tak činili v reakci na informace, které zazněly v médiích, nebo na základě vlastního podezření. Častým tématem dotazů bylo také označování potravin a konkrétní stížnosti, které pak vyústily v podání podnětu ke kontrole.

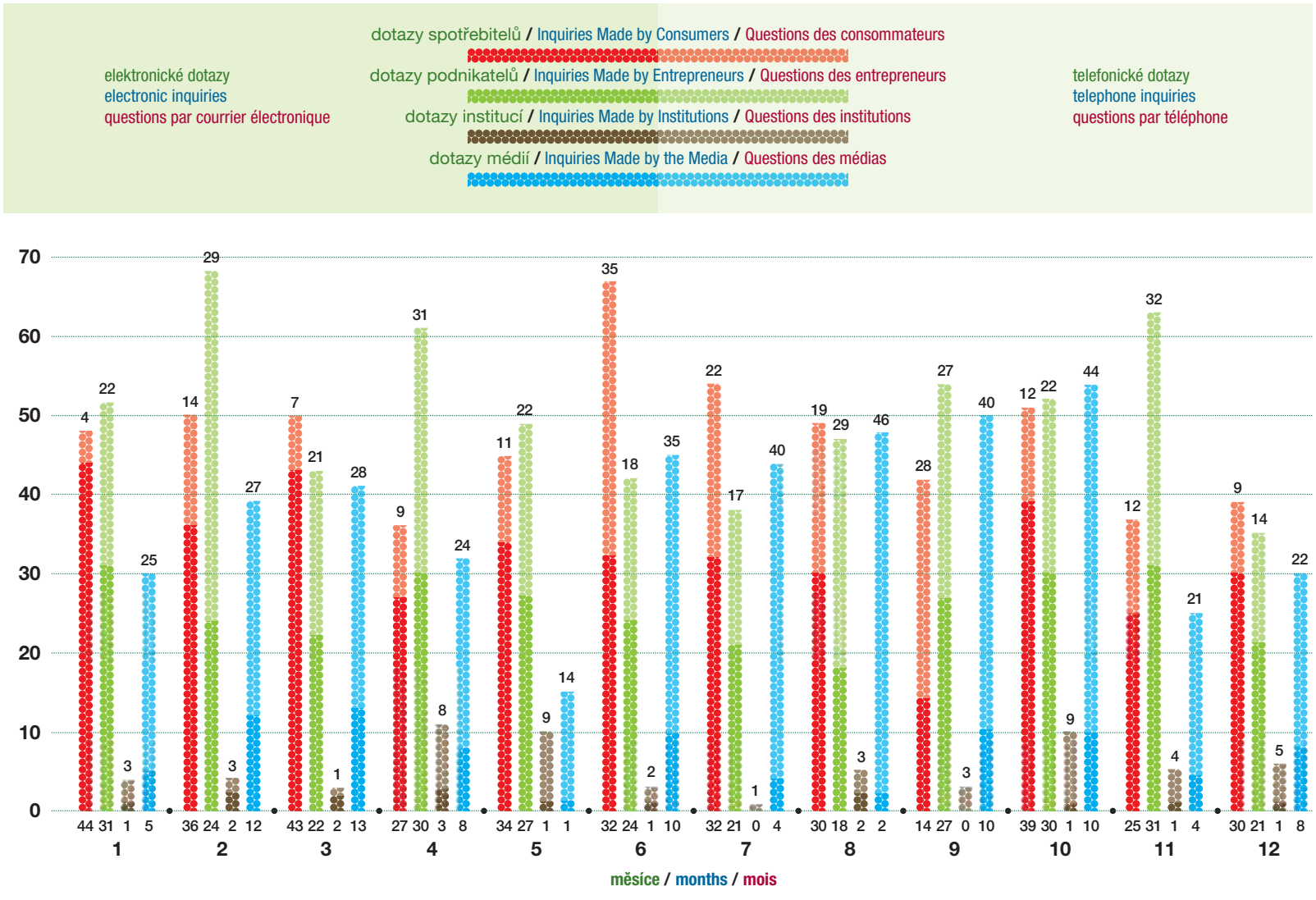
V mnoha případech využívá SZPI ke komunikaci s veřejností i média. V roce 2008 tak inspekce vydala celkem 44 tiskových zpráv, z nichž většina přinášela varování před nebezpečnou potravinou na trhu, popřípadě rady, na co si dát při nákupu vybrané komodity pozor. Největší mediální ohlas zaznamenala tisková zpráva o případu, kdy spotřebitelka nalezla v chlebu zapečenou myš a následná kontrola u výrobce tohoto chleba zjistila hrubé nedostatky

In 2008 the CAFIA received approx. 60 requests for information which fully met the prerequisites specified in the Act on Free Access to Information. Most of these were from entrepreneurs who requested confirmation that they were registered with the CAFIA and have inspections carried out in their establishments. Last year in total, the authority responded to 1,772 inquiries; most of them (1,677 inquiries) were dealt with by the Communication Unit of the Headquarters, the rest (95 inquiries) by individual regional inspectorates. The CAFIA was most frequently contacted directly by entrepreneurs, who were mainly interested in the conditions regulating the import of certain commodities, furthermore obligations arising from legislation and relating to the sale or production of foodstuffs and finally many of their inquiries were about food labelling. Consumers contacted the authority particularly with questions of whether a specific foodstuff, which they purchased or regularly consumed, was harmful to health. They mostly reacted to information, which was communicated in the media or followed their own suspicions. A frequent subject of inquiries was also food labelling and specific complaints which resulted in submitting a suggestion for inspection.

In many cases the CAFIA uses the media for communicating with the public. During 2008, it issued 44 press releases, most of which were of a warning

En 2008 sont parvenues approximativement à l'IAAT 60 demandes d'information, qui satisfaisaient totalement aux conditions mentionnées dans la loi sur l'accès libre aux informations. La plupart d'entre elles provenaient d'entrepreneurs, qui demandaient la confirmation selon laquelle ils étaient dûment enregistrés dans le registre de l'IAAT et que des contrôles se déroulaient chez eux. Mais, au total, l'inspection a réagi l'année dernière à 1 772 questions; la plupart d'entre elles (1 677 questions) ont été traitées par le département communication au sein de l'inspectorat central, le reste (95 questions) l'étant par chaque inspectorat régional. Ce sont directement les entrepreneurs qui ont le plus souvent questionné l'inspection, avec un intérêt principalement porté aux conditions d'importation de tel ou tel produit, tout comme aux obligations résultant de la législation et se rapportant à la vente ou à la production de denrées alimentaires, leurs questions concernant également dans une mesure importante la désignation des denrées alimentaires. Les consommateurs ont pour la plupart questionné l'inspection pour savoir si telle ou telle denrée alimentaire concrète qu'ils avaient achetée ou qu'ils consommaient régulièrement n'était pas préjudiciable pour la santé. La plupart le faisaient en réaction à des informations

Graf 4 č. 1 / Graph 4 No. 1 / Graphique 4 n° 1
Dotazy veřejnosti vyřízené odd. komunikace ÚI (podle skupin tazatelů a podle formy dotazu) / Inquiries Made by the Public Dealt with by the Communication Unit of the Headquarters (according to groups of inquirers and the type of inquiry) / Questions du public traitées par le département communication de l'Inspectorat central (selon les groupes de questionneurs et selon la forme de la question)



v hygieně provozu. S velkým ohlasem se rovněž setkala tisková zpráva o rýži s nepovolenou genetickou modifikací či zpráva potvrzující dovoz pouhých dvaceti balení bonbónů s nadlimitním obsahem melaminu do ČR.

Ohlasy na případ nepovolené genetické modifikace v rýži prodávané v ČR a kauza čínských výrobků kontaminovaných melaminem se také výrazným způsobem podílely na zvýšeném počtu dotazů, které musela SZPI vyřizovat v červnu a na přelomu září a října (viz graf 4 č. 2).

Zatímco geneticky upravená rýže zajímala především spotřebitele, kteří si na inspekci ověřovali, zda náhodou nemají doma inkriminovanou šarži potraviny, případ melaminu zaměstnával především média. Melamin byl tématem třetiny dotazů, se kterými se novináři na inspekci obrátili v září a říjnu loňského roku.

SZPI také v posledních letech tlačí na provozovatele potravinářských podniků, aby o nebezpečných potravinách informovali veřejnost sami. Tato jejich povinnost vyplývá z článku 19 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Důkazem toho, že si podnikatelé tuto svou povinnost začínají uvědomovat, je i sedm tiskových zpráv a prohlášení o závadných potravinách, které zveřejnili samotní provozovatelé. Inspekce v takových případech pouze na tyto prohlášení odkazovala na svých webových stránkách.

Potravinářská inspekce v roce 2008 také zorganizovala tiskovou konferenci, jejímž tématem byla problematika doplňků stravy; jejich legislativní úprava, historie jejich kontroly i aktuální výsledky kontroly. Tisková konference s názvem „Doplňky stravy – účinná pomoc, nebo falešné naděje?“ se uskutečnila 5. března v rámci Mezinárodních potravinářských

nature against dangerous foodstuffs in the market, or possibly advice on what to look for when buying selected commodities. The greatest media response was recorded by the press release about a case when a consumer found a baked mouse in bread and the subsequent inspection at the bread producer's premises discovered gross violations in operational hygiene. A large response was also attracted by the press release about rice with banned genetic modification and news confirming the import of a mere twenty packets of sweets containing above-limit levels of melamine into the CR.

Reactions to the case of the banned genetic modification in rice sold in the CR and the case of Chinese products contaminated with melamine significantly contributed to the increase in the number of inquiries, which the CAFIA had to deal with in June and the turn of September and October (see Graph 4 No. 2).

While genetically modified rice was at the centre of interest of predominately consumers who were checking with the authority whether or not they had the identified batch of the foodstuff at home, the melamine case was more widely in the media spotlight. Melamine was the topic of one third of inquiries, which journalists addressed to the CAFIA in September and October last year.

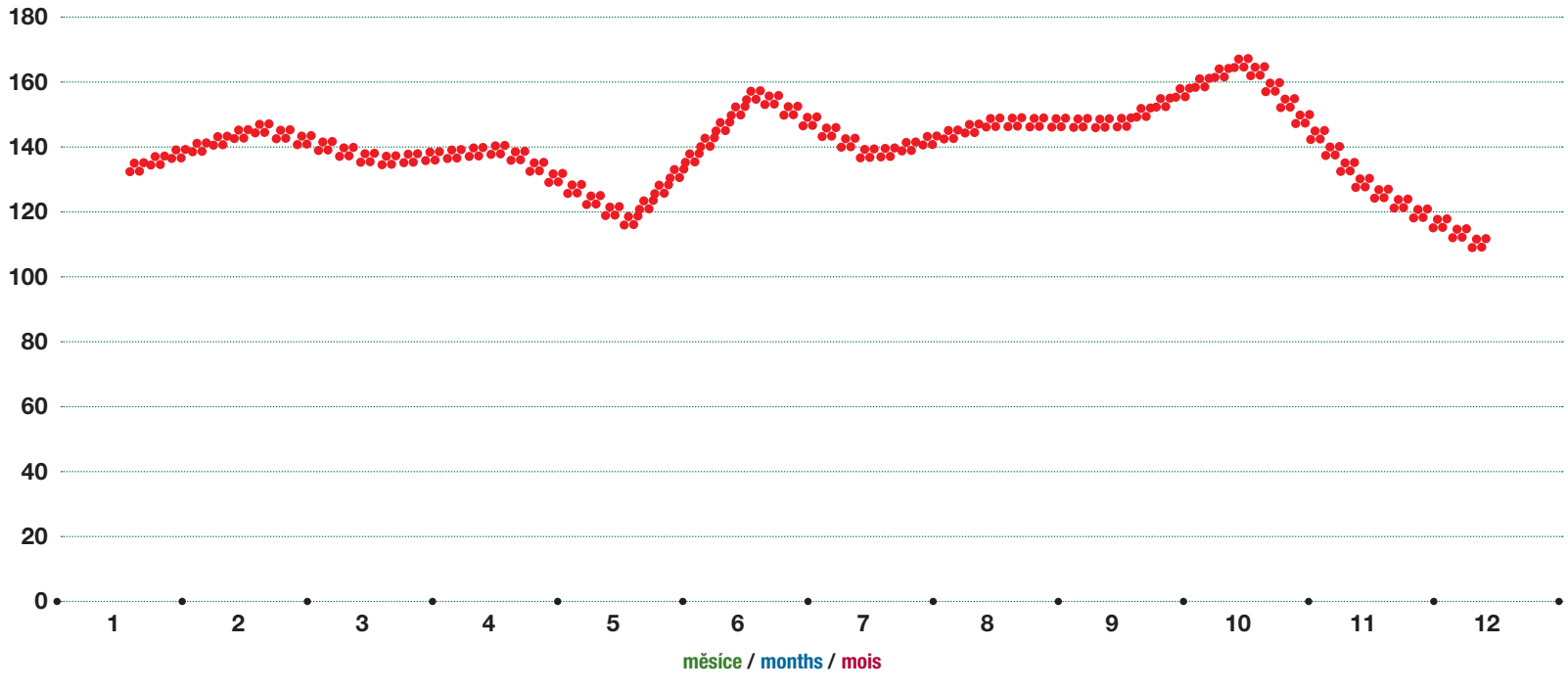
In recent years the CAFIA has been pressuring operators of food businesses to inform the public about dangerous foodstuffs themselves. This obligation of theirs is based on Article 19 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002 setting out the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. Entrepreneurs started realising that they had to comply with this obligation and this fact was manifested by seven press releases and declarations of harmful foodstuffs, which were published by the operators themselves. In these

étant apparues dans les médias ou sur la base de leur propre soupçon. La désignation des denrées alimentaires et les plaintes concrètes ayant débouché sur le dépôt d'une suggestion pour un contrôle ont également été un thème fréquent des questions.

Dans plusieurs cas, l'IAAT utilise aussi les médias pour sa communication avec le public. En 2008, l'inspection a ainsi émis un total de 44 communiqués de presse, dont la plupart avertissaient d'une denrée alimentaire dangereuse sur le marché, le cas échéant donnaient des conseils sur ce dont il faut faire attention lors de l'achat de tel ou tel produit. Le communiqué de presse concernant le cas où une consommatrice a trouvé dans un pain une souris cuite, le contrôle ultérieur chez le fabricant de ce pain ayant établi de graves insuffisances dans l'hygiène de l'exploitation, a reçu l'écho médiatique le plus important. De même, le communiqué de presse sur un riz avec une modification génétique non admise ou l'information confirmant l'importation en République tchèque de seulement vingt paquets de bonbons ayant une teneur en mélamine supérieure à la limite, ont eu un grand impact. Les échos concernant le cas de modification génétique non autorisée d'un riz vendu en République tchèque et l'affaire des produits chinois contaminés à la mélamine ont également contribué d'une façon importante au nombre accru de questions que l'IAAT a dû traiter en juin et fin septembre-début octobre (voir graphique 4 n° 2). Tandis que le riz génétiquement modifié a avant tout intéressé les consommateurs, qui ont vérifié auprès de l'inspection s'ils ne possédaient pas chez eux par hasard le lot de denrée alimentaire incriminée, le cas de la mélamine a avant tout occupé les médias. La mélamine a formé thématiquement parlant le tiers des questions avec lesquelles les journalistes se sont adressés à l'inspection en septembre et octobre de l'année passée.

L'IAAT pousse également ces dernières années les exploitants d'établissements alimentaires pour qu'ils informent eux-mêmes le public sur les den-

Graf 4 č. 2 / Graph 4 No. 2 / Graphique 4 n° 2
Počet dotazů směřujících na odd. komunikace ÚI v průběhu roku / Number of Inquiries Addressed to the Communication Unit of the Headquarters during the Year / Nombre de questions adressées au département communication de l'Inspectorat central au cours de l'année



veletrhů Salima v Brně, kde se SZPI prezentovala také vlastním stánkem.

Webové stránky

V době, kdy informační technologie vstupují do našeho každodenního života, se ani úřad, jako je SZPI, neobejde bez kvalitních webových stránek. SZPI na svých webových stránkách zveřejňuje mnoho důležitých informací, například varování před nebezpečnými potravinami, rady pro spotřebitele i podnikatele apod. Dlouhodobě tedy usiluje o to, aby všichni uživatelé měli rovné podmínky v přístupu na web. Od prosince 2008 byla proto spuštěna nová verze webových stránek splňující metodiku webové přístupnosti. Nová podoba tak odpovídá mimo jiné požadavkům vyhlášky č. 64/2008 Sb., která orgánům veřejné správy ukládá povinnost zveřejňovat informace na webových stránkách ve formě, která je přístupná i zdravotně postiženým.

Webové stránky Státní zemědělské a potravinářské inspekce byly již dříve uzpůsobeny pro sluchově postižené a pro osoby s poruchami učení a soustředění, protože neobsahovaly multimediální záznamy, zvuky, blikající nebo často se měnící prvky atd. V rámci posledních úprav však došlo k dalšímu zjednodušení a upřesnění struktury stránek, která nyní i těmto osobám prohlížení webu ještě více usnadní.

Opodstatněnost webových stránek dokazují také rok od roku vyšší počty unikátních i celkových přístupů (viz graf 4 č. 3 a 4 č. 4). Mezi nejnavštěvovanější rubriky, co se týče unikátních přístupů (tedy IP adres), patřily Informace pro spotřebitele, Tiskové zprávy a Právní předpisy. Nejčtenějšími články vůbec bylo Víno, Zákon č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím a Organizační struktura SZPI.

cases the authority merely referred to these announcements on its website.

In 2008 the Czech Agriculture and Food Inspection Authority organised a press conference aimed at the subject of food supplements; their legislation, history of inspections and current results of the checks. The press conference under the title "Food Supplements – Efficient Help or False Hopes?" took place on March 5 within the Salima International Food Fairs in Brno, where the CAFIA presented its activities at its own information stand.

Website

At this time when information technologies are commonplace, an authority such as the CAFIA cannot manage without a good quality website. The CAFIA publishes on its pages a great deal of important information, for example warning against dangerous foodstuffs, advice for consumers and entrepreneurs -etc. So, on a long-term basis it tries to ensure that all users have equal conditions for accessing the web. For this reason in December 2008 a new version of the website was launched meeting the methodology of web accessibility. The new website complies with the requirements of Decree No. 64/2008 Coll., imposing on state administration bodies the obligation to publish information on the website, in a way which is also accessible to disabled people.

The website of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority had even before been adjusted for those with hearing impediments and persons with learning and concentration disorders, in as much as they did not contain multimedia recordings, sounds, flashing or quickly changing features - etc. During the last modifications, the page structure was further simplified and specified, making browsing through this website even easier for these people.

The justifiability of the website is demonstrated by the year on year increasing numbers of unique as well as total visits (see Graphs 4 No. 3 and 4 No. 4). The most visited sections with regard to unique visits (i.e. IP addresses) were "Information for Consumers", "Press Releases" and "Legislation". The most read articles were Wine, Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information and the CAFIA Organizational Structure.

rées alimentaires dangereuses. Cette obligation résulte pour eux de l'article 19 du Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Les sept communiqués de presse et déclarations sur les denrées alimentaires défectueuses que les exploitants ont rendu publics eux-mêmes, constituent également la preuve du fait que les entrepreneurs commencent à se rendre compte de cette obligation. Dans ces cas, l'inspection n'a fait que renvoyer à ces déclarations sur ses pages web. L'inspection alimentaire a également organisé en 2008 une conférence de presse dont le thème était la problématique des compléments alimentaires, leur aménagement législatif, l'historique de leur contrôle et les résultats actuels du contrôle. Une conférence de presse intitulée "Compléments alimentaires – aide effective ou faux espoir?" a eu lieu le 5 mars dans le cadre des Salons internationaux de l'alimentation Salima à Brno, où l'IAAT s'est également présentée avec son propre stand.

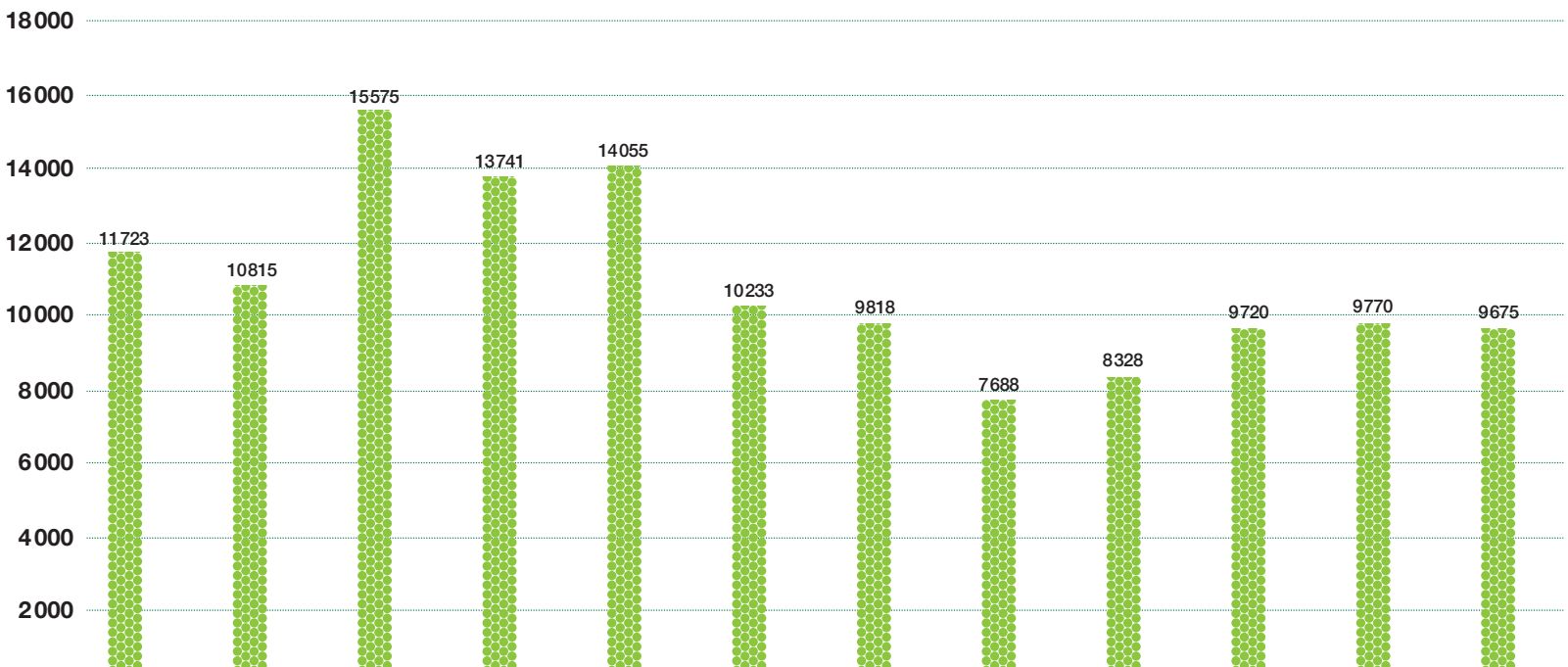
Pages web

A une époque où les technologies de l'information pénètrent de plus en plus dans notre vie quotidienne, même une administration telle que l'IAAT ne peut se passer de pages web de qualité. L'IAAT publie sur ses pages web de nombreuses informations importantes, par exemple des avertissements concernant des denrées alimentaires dangereuses, des conseils pour les consommateurs et les entrepreneurs, etc. Elle s'efforce ainsi sur le long terme à ce que tous les utilisateurs disposent de conditions égales dans l'accès au web. Depuis décembre 2008 a été lancée une nouvelle version des pages web, remplissant la méthodologie de l'accessibilité au web. Ce nouveau visage correspond ainsi, entre autres, aux exigences de l'arrêté n° 64/2008 Coll., imposant aux organismes de l'administration publique l'obligation de publier des informations sur leurs pages web dans une forme également accessible aux personnes atteintes d'un handicap physique. Les pages web de l'IAAT avaient déjà été adaptées auparavant aux personnes souffrant de déficiences auditives et à celles ayant des troubles de l'apprentissage et de la concentration, car elles ne comportaient pas d'enregistrements multimédias, de sons, d'éléments clignotants ou se modifiant souvent, etc. Toutefois, dans le cadre des dernières modifications, il y a eu une nouvelle simplification et spécification de la structure des pages, ce qui rend désormais encore plus simple la consultation du web pour ces personnes.

Les nombres sans cesse plus importants une année sur l'autre de connexions uniques et globales (voir graphiques 4 n° 3 et 4 n° 4) témoignent également du bien-fondé des pages web. Concernant les connexions uniques (donc les adresses IP), les Informations pour les consommateurs, les Communiqués de presse et les Dispositions juridiques ont fait partie des rubriques les plus visitées. Les articles les plus lus de tous ont été Vin, Loi n° 106/1999 Coll., portant sur l'accès libre aux informations et Structure organisationnelle de l'Inspection agricole et alimentaire tchèque.

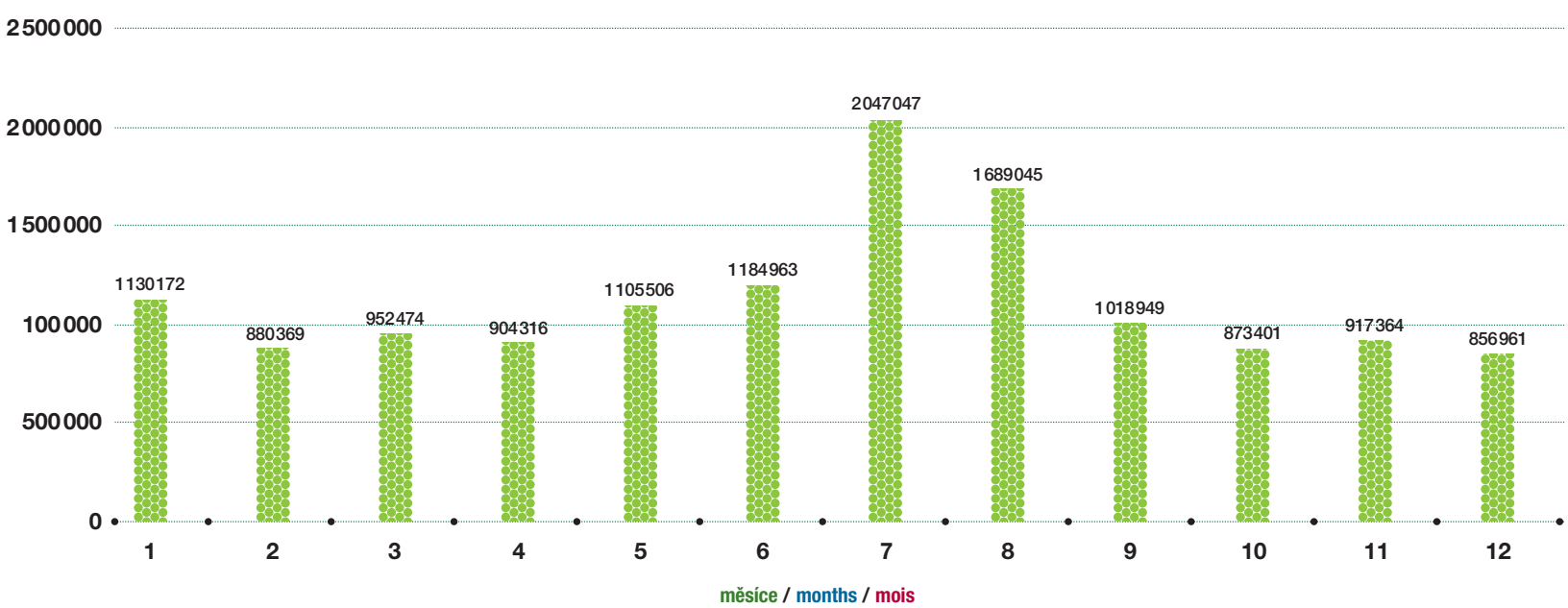
Graf 4 č. 3 / Graph 4 No. 3 / Graphique 4 n° 3

Počet unikátních přístupů na webové stránky SZPI / Number of Unique Visits to the CAFIA Website / Nombre de connexions uniques aux pages web de l'IAAT



Graf 4 č. 4 / Graph 4 No. 4 / Graphique 4 n° 4

Celkový počet přístupů na webové stránky SZPI / Total Number of Visits to the CAFIA Website / Nombre global de connexions aux pages web de l'IAAT



Oblast lidských zdrojů
Human Resources
Domaine des ressources humaines

5.1 Interní komunikace

Zaměstnanci jsou největším kapitálem každé firmy. Do značné míry právě oni rozhodují o úspěchu nebo neúspěchu celého podniku. Proto je nutné věnovat interní komunikaci mimořádnou pozornost, neboť má své nezastupitelné místo i jako motivační nástroj.

Za účelem zlepšení komunikace byl od počátku roku 2008 spuštěn do ostrého provozu interní informační portál v podobě intranetu, na kterém zaměstnanci naleznou nejen důležité informace a dokumenty pro jejich každodenní pracovní činnost, ale který také umožňuje přístup do aplikací, jako je spisová služba, rezervace zdrojů, organizační struktura a telefonní seznam. Z externích aplikací je s intranetovým portálem propojen např. informační systém Kontrolní a laboratorní činnost nebo e-mailová pošta. V průběhu roku 2008 byla k portálu doplněna aplikace pro on-line testování inspektorů.

Intranetový portál je také zdrojem neformálních informací v podobě měsíčně vydávaného Zpravodaje SZPI, který vychází již od roku 2004 a stále se těší velké oblibě zaměstnanců. Od roku 2008 je

5.1 Internal Communication

Employees are the greatest assets of any company. To a great degree it is them who decide the success or failure of the entire enterprise. Therefore it is necessary to devote the utmost attention to internal communication since it has an irreplaceable function also as a motivational tool.

For the purpose of improving communication at the beginning of 2008 a live-run of the internal information portal in the form of intranet was initiated, providing employees with not only important information and documents for their everyday work activities, but also with access to applications, such as document service, source reservation, organisational structure and telephone directory. As to external applications the intranet portal is interconnected for example with the Inspection and Laboratory Activity system or e-mail. In the course of 2008 the portal was extended with an application for on-line testing of inspectors.

The intranet portal is also a source of informal information through the monthly publication of the CAFIA Magazine, which has been published since

5.1 Communication interne

Les employés sont le plus grand capital de chaque entreprise. Ce sont eux qui, justement, décident dans une mesure considérable du succès ou de l'échec de toute l'entreprise. C'est pourquoi il est nécessaire de consacrer une attention exceptionnellement importante à la communication interne, car celle-ci a une place irremplaçable également en tant qu'instrument de motivation.

Afin d'améliorer la communication a été mis en service intensif depuis le début de l'année 2008 un portail d'information interne sous la forme d'Intranet, sur lequel les employés trouvent non seulement des informations importantes et des documents pour leur activité professionnelle quotidienne, mais qui permet aussi un accès à des applications telles que le service des dossiers, la réservation de machines, la structure organisationnelle et l'annuaire téléphonique. Dans les applications externes, le système d'information Activité de contrôle et de laboratoire ou la poste électronique sont, par ex., raccordés au portail Intranet. Au cours de 2008, une application pour les tests on-line des inspecteurs est venue compléter le portail.

plně integrován v rámci intranetu a je tak dostupný v jakoukoliv dobu všem zaměstnancům SZPI.

Komunikace v rámci SZPI není zaměřena pouze na stávající zaměstnance, ale věnuje se také zaměstnancům bývalým – seniorům. S nimi se vedení úřadu každoročně setkává na předvánočních besedách a informuje je o aktuálním dění na SZPI i ve světě potravin.

5.2 Vzdělávání zaměstnanců

Vzdělávání a rozvoj zaměstnanců byl v roce 2008 zajišťován v souladu se schváleným plánem vzdělávání, a to především prostřednictvím externích vzdělávacích institucí a agentur. Část odborných vzdělávacích akcí byla také zajišťována prostřednictvím vlastních lektorů z řad zaměstnanců SZPI. V průběhu roku byl v reakci na aktuální vzdělávací potřeby plán doplněn o některé další vzdělávací akce.

Největší pozornost byla zaměřena na prohlubování odborných znalostí a dovedností zaměstnanců kontrolní sféry. Mezi prioritní témata roku 2008 patřily kurzy zaměřené na bezpečnost potravin a odborná školení k jednotlivým kontrolovaným komoditám.

Stejně jako v předchozích letech byla pozornost věnována také zvyšování komunikačních dovedností zaměstnanců, a to zejména prostřednictvím kurzů „Komunikační dovednosti“ a „Konflikty a jejich řešení“. V roce 2008 byl také zakončen cyklus školení připravující zaměstnance ve vedoucích funkcích na realizaci hodnotících rozhovorů v rámci pilotního roku hodnocení zaměstnanců SZPI.

V roce 2008 bylo zakončeno institucionální i jazykové vzdělávání zaměstnanců zařazených na pozice expertů pracovních skupin v rámci předsednictví ČR v radě EU v první polovině roku 2009. Všichni zaměstnanci splnili předepsané požadavky na vzdělání i jazykové zkoušky ve stanoveném termínu.

Zaměstnanci SZPI se také účastnili mnoha prezenčních i e-learningových kurzů pořádaných Institutem státní správy a Ústavem zemědělské ekonomiky a informací, jejichž cílem byl rozvoj dovedností a znalostí zaměstnanců.

2004 and still enjoys popularity among employees. Since 2008 it has been fully integrated within the intranet and subsequently is accessible to all the CAFIA employees at any time.

Communication within the CAFIA does not focus only on current employees, but is aimed also at previous employees – seniors. Every year they are invited to pre-Christmas discussions with the CAFIA management and they are informed about current happenings in the CAFIA as well as the world of food.

5.2 Personnel Training

In 2008, employee training and education programmes were ensured in accordance with an approved annual training plan, mainly by external training institutions and agencies. Some specific educational activities were provided by our own lecturers. In the course of the year as a reaction to the arisen educational needs, the plan was extended with some other training sessions.

Most attention was paid to improving the specialised knowledge and skills of employees of the inspection sphere. The 2008 priority objectives were courses aimed at food safety and specialised training sessions concerning individual inspected commodities.

Similarly as in previous years we concentrated on increasing the communication skills of employees, mainly through the courses “Communications Skills” and “Conflicts and Their Solution”. In 2008 the training series preparing employees in head positions for assessment interviews within the pilot year of the CAFIA employee assessment was completed.

In 2008 the institutional education and language courses of employees placed in positions of experts in working groups within the Czech Presidency of the European Union in the first half of 2009 were completed. All employees complied with the prescribed requirements for education as well as language tests by the set deadline.

Le portail Intranet est également une source d’informations informelles sous la forme du Bulletin de l’IAAT publié chaque mois, qui sort depuis 2004 déjà et qui jouit sans cesse d’une grande popularité auprès des employés. Depuis 2008, il est pleinement intégré dans le cadre d’Intranet et est ainsi disponible à tout moment pour tous les employés de l’IAAT.

La communication dans le cadre de l’IAAT n’est pas uniquement dirigée vers les employés actuels, mais se consacre également aux anciens employés – seniors. La direction de l’inspection les rencontre chaque année lors de réunions d’avant-Noël et les informe de l’actualité de l’IAAT et du monde des denrées alimentaires.

5.2 Formation des employés

La formation et le développement des employés ont été assurés en 2008 conformément au plan approuvé de formation, et ce avant tout par l’intermédiaire d’institutions et d’agences de formation extérieures. Une partie des actions de formation professionnelle a également été assurée par l’intermédiaire des propres lecteurs issus des rangs des employés de l’IAAT. Le plan a été complété par certaines autres actions de formation au cours de l’année, en réaction aux besoins actualisés de la formation.

La plus grande attention a été consacrée à l’approfondissement des connaissances professionnelles et du savoir-faire des employés de la sphère des contrôles. Les cours orientés vers la sécurité des denrées alimentaires et les formations professionnelles concernant chaque produit contrôlé ont fait partie des thèmes prioritaires de l’année 2008.

De même que pendant les années précédentes, une attention a été également consacrée à l’amélioration des connaissances communicationnelles des employés, et ce avant tout par l’intermédiaire des cours “Connaissances communicationnelles” et “Conflits et leur résolution”. En 2008 a également pris fin le cycle de formation préparant les employés ayant des fonctions dirigeantes à la réalisation des entretiens d’évaluation dans le cadre de l’année pilote d’évaluation des employés de l’IAAT.

Tabulka 5.2 / Table 5.2 / Tableau 5.2
Jazykové znalosti zaměstnanců ke dni 31. 12. 2008 / Language Skills of Employees as on Dec. 31, 2008 / Connaissances linguistiques des employés au 31. 12. 2008

	Anglický jazyk English language Anglais	Francouzský jazyk French language Français	Německý jazyk German language Allemand
Úroveň 1 – mírně pokročilý / Level 1 – Pre-intermediate / Niveau 1 – faux débutant	67	12	12
Úroveň 2 – středně pokročilý / Level 2 – Intermediate / Niveau 2 – débutant avancé	64	5	8
Úroveň 3 – vysoce pokročilý / Level 3 – Upper- intermediate / Niveau 3 – hautement avancé	28	3	6
CELKEM / TOTAL / TOTAL	**159**	**20**	**26**

SZPI i nadále organizovala jazykové kurzy pro zaměstnance, kdy přispívala zejména na jazykovou výuku v externích kurzech.

V roce 2008 se celkem 3 810 zaměstnanců účastnilo 608 vzdělávacích akcí (včetně jazykového vzdělávání). Celkem bylo na vzdělávání vynaloženo 3 140 tis. Kč.

Moreover, CAFIA employees participated both in regular and e-learning courses organized by the Institute of State Administration and the Institute of Agricultural Economics and Information which aimed at the development of knowledge and skills of employees.

The CAFIA continued to organise language courses for employees, mainly by contributing to language education in external courses.

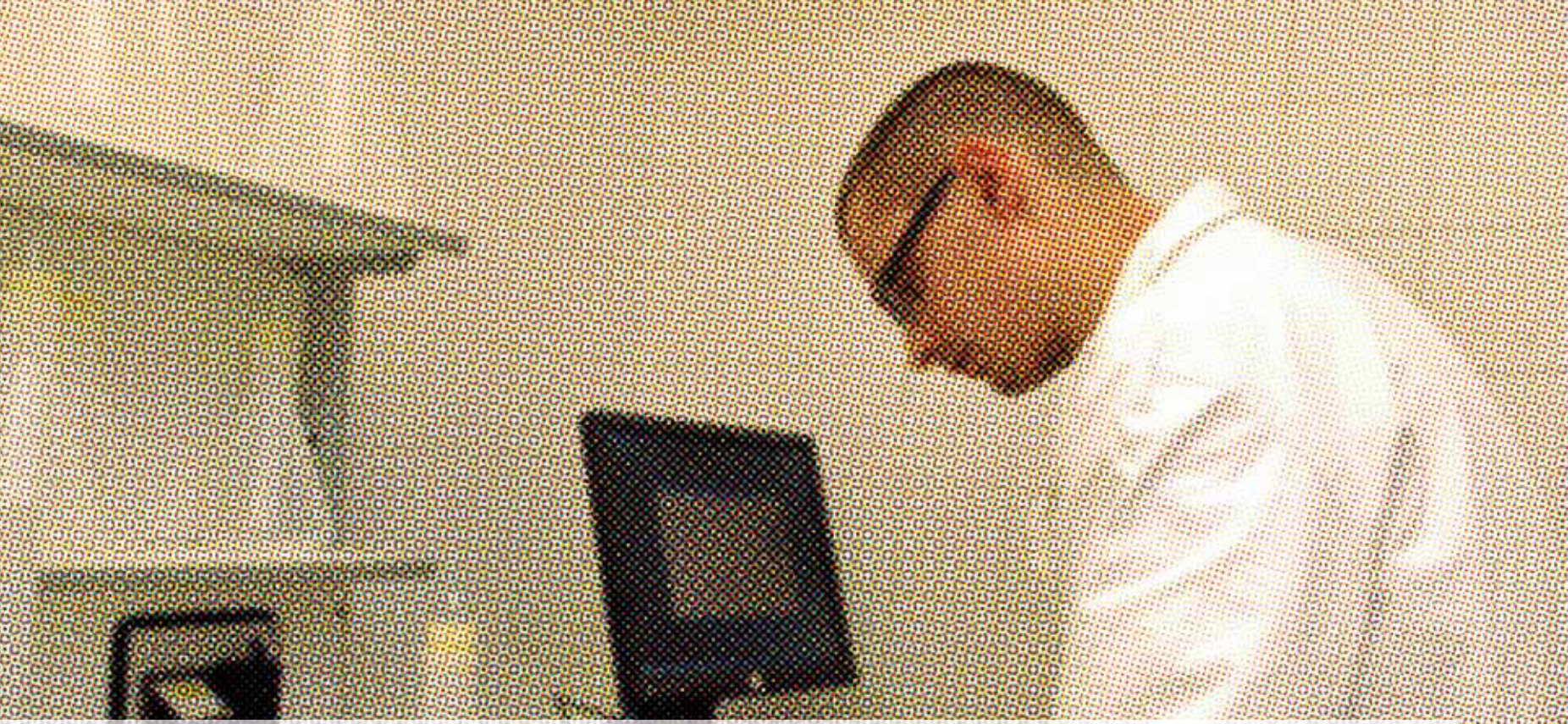
In 2008 a total of 3,810 employees participated in 608 educational events (including language training). The costs expended on education amounted to CZK 3,140,000.00.

En 2008 a également été achevée la formation institutionnelle et linguistique des employés intégrés au poste d'experts des groupes de travail dans le cadre de la présidence de la République tchèque au sein du conseil de l'UE au premier semestre de l'année 2009. Tous les employés ont rempli les demandes requises de formation et de tests de langue dans le délai fixé.

Les employés del'IAAT ont également pris part à plusieurs cours de présence et d'e-learning organisés par l'Institut d'administration publique et l'Institut d'économie agricole et d'informations, dont le but a été le développement du savoir-faire et des connaissances des employés.

L'IAAT a continué à organiser des cours de langue pour les employés et a avant tout contribué à la formation linguistique par l'intermédiaire de cours externes.

En 2008, un total de 3 810 employés a participé à 608 actions de formation (y compris formation linguistique). Une somme totale de 3 140 mille CZK a été engagée dans la formation.

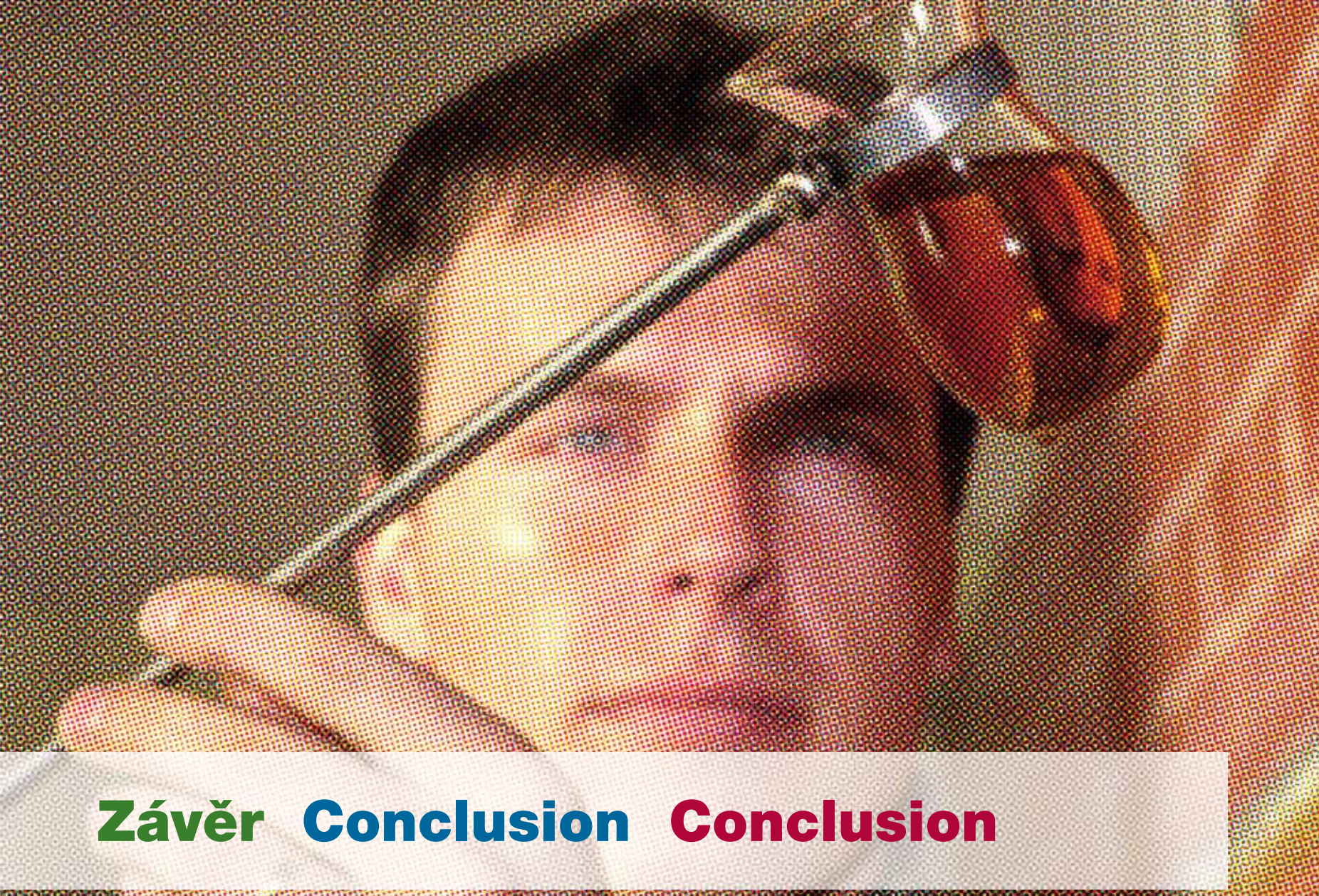


Zpráva o hospodaření
Report on Financial Management
Rapport de gestion

Tabulka 6 / Table 6 / Tableau 6
Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč) / Revenue and Expenditure Budget (in thousands of CZK) / Données sur le budget recettes et dépenses (en milliers de CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators Indices obligatoires	Rozpočet schválený Approved budget Budget approuvé	Rozpočet po změnách Amended budget Budget après modifications	Skutečnost Actual figures Réalité
Příjmy OSS celkem / Revenue OSS total / Recettes de l'autorité des pouvoirs publics (OSS)	3 000	3 000	3 389
Rozpočet výdajů / Expenditure budget / Budget dépenses			
1. Běžné výdaje OSS celkem / 1. Current expenditure OSS total / 1. Dépenses courantes de l'autorité des pouvoirs publics (OSS)	290 879	302 571	301 763
v tom: platy zaměstnanců a ost.platby za prov.práci / including: employee salaries and other remuneration for work performed / comprenant: salaires des employés et autres paiements pour le travail effectué	145 544	150 544	150 544
z toho: - platy zaměstnanců / of which: - employee salaries / dont: - salai res des employés	144 310	148 930	148 930
- ostatní osobní výdaje / - other personnel costs / - autres dépenses de personnel	1 234	1 054	1 054
- odstupné / - severance pay / - indemnités forfaitaires	0	560	560
povinné pojistné placené zaměstnavatelem / compulsory insurance contri butions paid by the employer / primes d'assurance obligatoires payées par l'employeur	50 941	52 607	52 607
převod fondu kulturních a sociálních potřeb / transfer to the Fund for Cultural and Social Needs / transfert au fonds des besoins culturels et sociaux	2 886	2 979	2 979
účelové a ostatní běžné výdaje / special-purpose and other current expenditure / dépenses de fonctionnement et dépenses courantes autres	91 508	96 441	95 633
2. Kapitálové výdaje OSS celkem / 2. Capital expenditures of OSS total / 2. Dépenses de capitaux de l'autorité des pouvoirs publics (OSS) total	24 345	30 965	31 534*
Úhrn výdajů (1 a 2) / Summary of expenditure (1 and 2) / Somme des dépenses (1 et 2)	315 224	333 536	333 297
Počet zaměstnanců / Number of employees / Nombre d'employés	510	510	474,55
Průměrný plat (v Kč) / Average salary (in CZK) / Salaire moyen (en CZK)	23 580	24 335	26 128

* překročení ve výši 569 tis. Kč o použití prostředků rezervního fondu SZPI / * overspending at the amount of CZK 569,000 covered by finances from the CAFIA reserve fund / * dépassement d'un montant de 569 mille CZK par l'utilisation des ressources du fonds de réserve de l'IAAT



Závěr Conclusion Conclusion

Při vnímání celoevropského kontextu je snahou SZPI přispět svými kontrolními aktivitami k eliminaci nedostatků u potravin produkovaných na území ČR a současně být dostatečně efektivní vstupní branou potencionálně rizikových potravin, které jsou dováženy na území Společenství prostřednictvím našeho státu. Proto je kladen důraz na kontrolu výroby, zejména na preventivní systémy bezpečnosti potravin a na systematickou kontrolu rizikových potravin z dovozu. Kritéria bezpečnosti potravin však jsou důsledně sledována u všech provozovatelů potravinářských podniků – od uvedené výroby až po maloobchodní prodej. Dalším významným směrem kontroly jsou aktivity vůči klamavě označeným a falšovaným potravinám.

K tradičně a dlouhodobě využívaným formám úřední kontroly potravin, kterými jsou monitorování, inspekce, odběr vzorků a analýza, přibyl v roce 2008 audit. Po proškolení kontrolních pracovníků, nastavení a uvedení v život vnitřních pravidel pro jeho provádění se tato forma kontroly stala plnohodnotnou součástí kontrolní činnosti úřadu.

V roce 2008 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 32 459 vstupů do provozoven potravinářských podniků. Z uvedeného počtu bylo 22 426 vstupů provedeno v maloobchodní síti, 7 994 ve výrobě, 1 961 ve velkoskladech a 78 na ostatních místech (např. v restauracích, při přepravě apod.). V rámci těchto vstupů bylo provedeno 73 837 kontrol s cíleným zaměřením (tj. zaměřením na hygienu, systémy kri-

Taking into consideration the Pan-European context, the CAFIA strives to contribute, through its inspecting activities, to the elimination of imperfections in food produced in the territory of the CR and simultaneously to be a sufficiently efficient entry gate for potentially hazardous foodstuffs, which are imported into the territory of the Community via our country. For this reason the emphasis is placed on production inspection, particularly preventive systems of food safety and systematic inspections of high risk imported food. However, the food safety criteria are consistently monitored in the facilities of all food business operators – from the production itself through to retail sale. The next significant area the inspections focus on is the activities aimed at preventing misleading labelling and food adulteration.

The traditional tried and trusted applied forms of official food inspection, which are monitoring, checks, collection of samples and analyses, were added to in 2008 in the form of an audit. After training inspectors, setting the internal rules for the audit implementation and putting these into practice, this inspecting method became an important component of the inspecting activities of the authority.

During 2008, CAFIA inspectors made a total of 32,459 entries to establishments of food business operators. Of this number, 22,426 were made in the retail network, 7,994 in production, 1,961 in

En observant le contexte européen, l'IAAT s'efforce de contribuer par ses activités de contrôle à l'élimination des insuffisances pour les denrées alimentaires produites sur le territoire de la République tchèque, tout en étant une porte d'entrée suffisamment efficace pour les denrées alimentaires potentiellement à risques, importées sur le territoire de la Communauté par l'intermédiaire de notre Etat. C'est pourquoi l'accent a été mis sur le contrôle de la production, avant tout sur les systèmes préventifs de sécurité des denrées alimentaires et sur le contrôle systématique des denrées alimentaires à risques issues de l'importation. Mais les critères de sécurité des denrées alimentaires sont suivis de manière conséquente chez tous les exploitants d'établissements alimentaires – de la production mentionnée jusqu'à la vente au détail. Une autre orientation importante du contrôle a été dirigée vers les activités concernant les denrées alimentaires désignées de manière trompeuse et falsifiées.

En 2008, un audit a été rajouté aux formes de contrôle administratif des denrées alimentaires utilisées de manière traditionnelle et de longue date, telles que le suivi, l'inspection, le prélèvement d'échantillons et l'analyse. Après la formation des employés en charge du contrôle, la mise en place et la mise en pratique des règles internes pour sa réalisation, cette forme de contrôle est devenue partie intégrante de l'activité de contrôle de l'inspection.

Les inspecteurs de l'IAAT ont effectué en 2008 un total de 32 459 entrées dans des exploitations d'éta-

tických kontrolních bodů, označování, dokumentaci, data použitelnosti a trvanlivosti apod.).

Celkem bylo zjištěno 5 878 nevyhovujících vzorků potravin a ostatních výrobků. Z uvedeného počtu nevyhovujících vzorků bylo 2 855 vzorků původem z ČR, 1 400 vzorků ze států EU (mimo ČR) a 891 vzorků ze třetích zemí. U 732 nevyhovujících vzorků nebyl původ uveden. Z pohledu místa kontroly byly počty nevyhovujících vzorků následující: v maloobchodní síti 5 166, ve výrobě 491, ve velkoobchodě 219 a na ostatních místech 2 nevyhovující vzorky.

Při zjištění protiprávního stavu jsou inspektory ukládány provozovatelům potravinářských podniků opatření zaměřená na odstranění zjištěných nedostatků. V roce 2008 uložila SZPI celkem 16 168 zákazů v celkové výši 45 749 960 Kč. U výrobců potravin bylo uloženo celkem 137 zákazů v celkové výši 2 431 316 Kč. K potravinářským výrobkům, kde byly zákazy nejčastěji uloženy, patřily mléčné výrobky (2 416 zákazů v celkové výši 420 217 Kč) a masné výrobky (2 406 zákazů v celkové výši 488 432 Kč). Z ostatních oborů pak následovaly dehydratované výrobky a ochucovadla (1 335 zákazů v celkové výši 559 450 Kč) a výrobky pekařské (1 193 zákazů v celkové výši 275 017 Kč). Největší finanční objem zákazů (19 881 568 Kč) byl uložen v oboru líh a lihoviny. Za zmínku stojí i objem zákazů v oboru zvláštní výživa a doplňky stravy, jejichž výše dosáhla 11 006 526 Kč.

V roce 2008 SZPI přijala celkem 2 874 podnětů, což je o 334 podnětů méně než v roce 2007. Těchto podnětů bylo přijato celkem 687 jako anonymních. Z celkového počtu jich bylo 1 029 vyhodnoceno jako oprávněných, 1 376 jako neoprávněných, zbývající část zatím není uzavřena nebo oprávněnost či neoprávněnost nešla vyhodnotit. 2 140 podnětů bylo přijato přímo od spotřebitelů a zbývající část podnětů byla Státní zemědělské a potravinářské inspekci postoupena jinými kontrolními orgány a institucemi.

V roce 2008 bylo pravomocně skončeno 2 301 správních řízení, v nichž byly uloženy pokuty v celkové výši 39 908 700 Kč. V porovnání s rokem 2007 došlo k navýšení celkové výše uložených pokut o 2 423 200 Kč. Uvedené navýšení lze vysvětlit navýšením počtu pravomocně skončených správních řízení o 264. Ve správních řízeních byly rovněž uloženy náhrady nákladů na správní řízení v celkové částce 2 301 000 Kč.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je současně členem i Národním kontaktním místem pro ČR ve varovném systému, prostřednictvím kterého si jednotliví členové vyměňují informace o nebezpečných potravinách nebo krmivech RASFF. V roce 2008 přijala Česká republika celkem 62 originálních oznámení, z toho 31 oznámení došetřovala SZPI, odeslala celkem 56 originálních oznámení, 52 se týkalo kontroly na trhu a ve 4 případech se jednalo o kontrolu dovozu. Z 52 oznámení odeslaných na základě kontroly na trhu se SZPI podílela na šetření ve 41 případech.

V oblasti legislativy byly rozhodující práce zaměřeny na dokončení novelizace zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a s tím související nove-

wholesale warehouses, and 78 elsewhere (e.g. in restaurants, during transportation – etc.). Within these entries, 73,837 targeted inspections were carried out (i.e. focusing on hygiene, critical control point systems, labelling, documentation, use by dates and best before dates - etc.).

A total of 5,878 unsatisfactory samples of food and other products were found. Of this number, 2,855 samples originated from the CR, 1,400 samples from the EU (excluding the CR) and 891 from third countries. The origin was not specified on 732 unsatisfactory samples. As to the place of inspection, the numbers of unsatisfactory samples were as follows: 5,166 in the retail network, 491 in production, 219 in wholesale, and 2 elsewhere.

In the event of an infringement of the rules, the inspectors impose measures on food business operators, which are aimed at rectifying the identified imperfections. In 2008, the CAFIA imposed a total of 16,168 bans amounting to CZK 45,749,960.00. Food manufacturers received 137 imposed bans totalling CZK 2,431,316.00. Food products affected by bans most frequently were milk products (a total of 2,416 bans amounting to CZK 420,217) and meat products (406 bans totalling CZK 488,432). These were followed by dehydrated products and flavour enhancers (1,335 bans amounting to CZK 559,450) and bakery products (1,193 bans at the total of CZK 275,017). The largest financial amount of bans (CZK 19,881,568.00) was imposed on alcohol and spirits. Another ban worth mentioning was in the area of food for particular use and food supplements totalling CZK 11,006,526.00.

In 2008, the CAFIA received 2,874 suggestions which is 334 less than in 2007. Of this number, 687 of the suggestions received were anonymous. Of the total, 1,029 suggestions were assessed as being justified, 1,376 as unjustified, while the remaining suggestions have not yet been assessed or it was not possible to assess whether they were or were not justified. 2,140 suggestions were received directly from consumers; the remaining suggestions were submitted to the Czech Agriculture and Food Inspection Authority by other inspection bodies and institutions.

There were 2,301 administrative proceedings finally completed in 2008, in which fines amounting to CZK 39,908,700.00 were imposed. In comparison with 2007, the sum of fines imposed grew by CZK 2,423,200.00. This rise can be explained by an increase in the final decisions arisen from completed administrative proceedings by 264. Compensation for costs of administrative proceedings at the total amount of CZK 2,301,000.00 was also imposed in administrative proceedings.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is simultaneously a member of the Czech National Contact Point for the alert system via which individual members exchange information about dangerous food and feeding-stuffs, called RASFF. In 2008, the Czech Republic received a total of 62 original notifications, of which 31 fell within the competence of the CAFIA, it sent off a total of 56 original notifications, 52 related to market surveillance and 4 cases concerned import control. The CAFIA participated in the investiga-

blissements alimentaires. Sur le nombre indiqué, 22 426 entrées ont été effectuées dans le réseau de détaillants, 7 994 dans la production, 1 961 dans les grands entrepôts et 78 dans d'autres endroits (par ex. dans des restaurants, lors du transport, etc.). Dans le cadre de ces entrées, 73 837 contrôles ont été effectués avec une orientation ciblée (c'est-à-dire orientés vers l'hygiène, les systèmes de points de contrôle critiques, la désignation, la documentation, les données de consommation et de durabilité, etc.). Au total, 5 878 échantillons non satisfaisants de denrées alimentaires et d'autres produits ont été constatés. Sur le nombre indiqué d'échantillons non satisfaisants, 2 855 échantillons étaient originaires de République tchèque, 1 400 échantillons provenant de pays de l'UE (hors République tchèque) et 891 échantillons étant issus de pays tiers. Pour 732 échantillons non satisfaisants, l'origine n'était pas indiquée. Du point de vue du lieu de contrôle, les nombres d'échantillons non satisfaisants ont été les suivants: dans le réseau de détaillants 5 166, dans la production 491, dans le commerce en gros 219 et dans les autres lieux 2 échantillons non satisfaisants.

Lors de la constatation d'une situation illégale, les inspecteurs imposent des mesures aux exploitants d'établissements alimentaires, destinées à la suppression des insuffisances constatées. En 2008, l'IAAT a imposé en tout 16 168 interdictions pour un montant global de 45 749 960 CZK. Chez les producteurs de denrées alimentaires a été infligé un total de 137 interdictions pour un montant total de 2 431 316 CZK. Ont fait partie des produits alimentaires pour lesquels des interdictions ont été infligées le plus fréquemment les produits laitiers (2 416 interdictions pour un montant global de 420 217 CZK) et les produits à base de viande (2 406 interdictions pour un montant global de 488 432 CZK). Ont suivi dans les autres secteurs les produits déshydratés et agents de saveur (1 335 interdictions pour un montant global de 559 450 CZK) et les produits de boulangerie (1 193 interdictions pour un montant global de 275 017 CZK). Le plus grand volume financier d'interdictions (19 881 568 CZK) a été infligé dans le domaine des alcools et des spiritueux. Le volume des interdictions dans le domaine de l'alimentation spéciale et des compléments alimentaires, dont le montant a atteint 11 006 526 CZK, mérite également d'être cité.

En 2008, l'IAAT a reçu un total de 2 874 suggestions, ce qui représente 334 suggestions de moins qu'en 2007. Un total de 687 de ces suggestions a été reçu en tant que suggestions anonymes. Sur le nombre total de suggestions, 1 029 ont été jugées comme justifiées, 1 376 comme infondées, la partie restante des suggestions n'étant pour le moment pas encore close ou leur justification ou non-justification n'a pas pu être évaluée. 2 140 suggestions ont été reçues directement de la part des consommateurs et la partie restante des suggestions a été présentée à l'Inspection agricole et alimentaire tchèque par d'autres organismes et institutions de contrôle.

En 2008 ont légalement pris fin 2 301 procédures administratives, pour lesquelles ont été infligées des amendes pour un montant total de 39 908 700 CZK. En comparaison avec l'année 2007, il s'est produit une augmentation de 2 423 200 CZK du montant global des amendes infligées. L'augmentation indiquée peut être expliquée par une hausse de 264 du nombre des procédures administratives légalement achevées. Des remboursements de frais de

lizaci zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů. Legislativní proces byl u obou citovaných zákonů úspěšně dokončen a novely obou zákonů nabyly účinnosti ke dni 15.5.2008. V roce 2008 SZPI dále iniciovala návrh novely zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství.

SZPI aktivně podporovala rozvíjení mezinárodních vztahů i v roce 2008. Navíc s přihlédnutím k plánovanému předsednictví ČR v Evropské komisi v první polovině roku 2009 vybraní zaměstnanci sbírali zkušenosti v zahraničí, aby mohli vykonávat činnosti související s předsednictvím. V oblasti mezinárodních projektů se SZPI soustředila na dvě tematické linie. Po skončení aktivit v rámci programu Interreg navázali pracovníci inspekce spolupráci se zeměmi, které jsou zahrnuty pod Evropskou územní spolupráci. SZPI též úspěšně využila poslední možnosti čerpat z prostředků programu Transition Facility (Přechodná opatření) a zdárně dokončila probíhající projekty a podala žádosti o dva nové.

Komunikaci s veřejností přikládá Státní zemědělská a potravinářská inspekce velký význam. Má k tomuto účelu již několik let zavedený velmi flexibilní systém. Řídí se v něm především principy otevřenosti tak, jak jsou zakotveny v zákoně č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím. V mnoha případech využívá SZPI ke komunikaci s veřejností i média. SZPI také v posledních letech tlačí na provozovatele potravinářských podniků, aby o nebezpečných potravinách informovali veřejnost sami. Tato jejich povinnost vyplývá z článku 19 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

tions of 41 cases of the 52 notifications sent on the basis of the performed market surveillance.

Activities in the field of legislation were focused mainly on finishing the amendment to Act No. 110/1997 Coll., on Foodstuffs and Tobacco Products and on amendments to some related acts, as subsequently amended and the related amendment to Act No. 146/2002 Coll., on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority and on amendments to some related acts. The legislative process was successfully completed for both of the acts and the amendments to both of the acts came into force on May 15, 2008. The CAFIA initiated a draft amendment to Act No. 321/2004 Coll., on Viticulture and Wine Production in 2008.

In 2008 the CAFIA actively supported the development of international relations. Moreover, taking into consideration the upcoming Czech Presidency of the of the European Union in the first half of 2009 selected employees went abroad to gain experience so they were able to perform the activities connected with the Presidency. In the area of international projects, the CAFIA concentrated on two topical lines. After finishing the activities within the Interreg programme CAFIA workers followed up cooperation with the countries, which come under European Territorial Cooperation. Moreover, the CAFIA successfully made use of the final possibility to draw finances from the Transition Facility programme and effectively completed the ongoing projects and submitted applications for two new ones.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority regard communicating with the public as being very important. For this purpose it has had a very flexible system in operation for several years. Within it, the authority follows mainly principles of openness, as they are laid down in Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information. In many cases the CAFIA uses the media for communicating with the public. In recent years the CAFIA has been pressuring operators of food businesses to inform the public about dangerous foodstuffs themselves. This obligation of theirs is based on Article 19 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council of January 28, 2002 setting out the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety.

procédure administrative pour un montant total de 2 301 000 CZK ont également été infligés dans les procédures administratives.

L'Inspection agricole et alimentaire tchèque est, dans le même temps, membre et Lieu de contact national pour la République tchèque dans le système d'alerte par l'intermédiaire duquel tous les membres échangent entre eux des informations sur les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux dangereux RASFF. En 2008, la République tchèque a reçu un total de 62 notifications originales, dont 31 notifications ont été soumises à une enquête de la part de l'IAAT, elle a envoyé en tout 56 notifications originales, 52 concernant un contrôle sur le marché et, dans 4 cas, il s'agissait d'un contrôle d'importation. Sur les 52 notifications envoyées sur la base d'un contrôle sur le marché, l'IAAT a participé à une enquête dans 41 cas.

Dans le domaine législatif, les travaux décisifs ont été orientés vers l'achèvement de l'amendement de la loi n° 110/1997 Coll., portant sur les denrées alimentaires et les produits à base de tabac et modification et complètement de certaines lois afférentes, telle qu'amendée par les textes subséquents, et l'amendement correspondant de la loi n° 146/2002 Coll., portant sur l'Inspection agricole et alimentaire tchèque et modification de certaines lois afférentes. Le processus législatif a été achevé avec succès pour les deux lois citées et les amendements des deux lois sont entrés en vigueur le 15. 5. 2008. En 2008, l'IAAT a, en outre, initié un projet d'amendement à la loi n° 321/2004 Coll., portant sur la vini-viticulture.

L'IAAT a soutenu activement le développement des relations internationales en 2008 également. De plus, eu égard à la présidence prévue de la République tchèque au sein de la Commission européenne au premier semestre de l'année 2009, les employés sélectionnés ont acquis des expériences à l'étranger pour pouvoir accomplir les activités liées à la présidence. Dans le domaine des projets internationaux, l'IAAT s'est concentrée sur deux lignes thématiques. Après la fin des activités dans le cadre du programme Interreg, les employés de l'inspection ont noué une collaboration avec les pays qui sont intégrés à la Coopération territoriale européenne. L'IAAT a également utilisé avec succès la dernière possibilité d'un prélèvement des fonds du programme Transition Facility (Mesures transitoires) et a achevé avec réussite les projets en cours, tout en déposant des demandes pour deux nouveaux projets.

L'Inspection agricole et alimentaire tchèque accorde une grande importance à la communication avec le public. A cette fin, l'IAAT a mis en place depuis plusieurs années déjà un système très flexible. Ce système obéit avant tout aux principes d'ouverture tels qu'ils sont ancrés dans la loi n° 106/1999 Coll., portant sur l'accès libre aux informations. Dans plusieurs cas, l'IAAT utilise aussi les médias pour sa communication avec le public. L'IAAT pousse également ces dernières années les exploitants d'établissements alimentaires pour qu'ils informent eux-mêmes le public sur les denrées alimentaires dangereuses. Cette obligation résulte pour eux de l'article 19 du Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Zkratky a vysvětlivky
Abbreviations and Explanations
Abréviations et annotations

adresse IP	Identification univoque d'une installation concrète (ordinateur) dans l'environnement d'Internet
AGES	Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit
	Rakouská agentura pro zdraví a bezpečnost potravin
	Austrian Agency for Health and Food Safety
	Agence autrichienne pour la sécurité alimentaire
BfR	Bundes Institut für Risikobewertung
	Spolkový úřad pro hodnocení rizika v Německu
	Federal Institute for Risk Assessment
	Institut fédéral pour l'évaluation des risques en Allemagne
BMELV	Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
	Spolkové ministerstvo pro zemědělství, bezpečnost potravin a ochranu spotřebitele v Německu
	Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection in Germany
	Ministère fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection du consommateur
Bt63	Označení geneticky modifikované rýže, modifikace není povolena v EU
	Name of genetically modified rice, this modification is not allowed in the EU
	Désignation d'un riz génétiquement modifié, modification non admise dans l'UE
CAFIA	Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CE	Commission européenne ou Communautés européennes
CEE	Communauté économique européenne
Codex Alimentarius	Mezinárodní komise pro koordinaci norem a směrnic pro výrobu, obchod a kontrolu potravin
	International commission coordinating standards and directives for food production, sale and inspection
	Commission internationale pour la coordination des normes et directives pour la production, le commerce et le contrôle des denrées alimentaires
COREPER	Výbor stálých zástupců vlád členských států EU
	Committee of Permanent Representatives in the European Union
	Comité des représentants permanents des gouvernements des Etats membres de l'UE
CPI	Consumer Price Index
CR	Czech Republic
CRL-CF	Referenční laboratoř Společenství pro pesticidy v obilovinách a krmivech
	Community Reference Laboratory for Pesticides in Cereals and Feeding Stuff
	Laboratoire de référence de la Communauté pour les pesticides dans les céréales et l'alimentation pour les animaux

CRL-FV	Referenční laboratoř Společenství pro pesticidy v ovoci a zelenině
	Community Reference Laboratory for Pesticides in Fruits and Vegetables
	Laboratoire de référence de la Communauté pour les pesticides dans les les fruits et les légumes
CRL-SRM	Referenční laboratoř Společenství pro single-reziduální metody stanovení pesticidů
	Community Reference Laboratory for Single Residue Methods
	Laboratoire de référence de la Communauté pour les méthodes à résidues unique de détermination des pesticides
CRMS	Celostátní radiační monitorovací síť
	Nationwide Radiation Monitoring Network
	Réseau national de suivi des radiations
CSL	Výkonná agentura britského ministerstva životního prostředí, potravin a venkova
	Central Science Laboratory - Executive agency of the British Ministry of the Environment, Food and Rural Affairs
	Agence exécutive du ministère britannique de l'Environnement, de l'Alimentation et des Affaires rurales
CZK	Koruna česká
	Official Czech currency
	Monnaie officielle en République tchèque
C-4 cukry	Cukry, které vytvářejí nemedonosné rostliny, jako je například kukuřice, cukrová třtina a proso
C-4 sugars	Sugars produced by non-melliferous plants, such as maize, sugar cane or millet
ČIA o.p.s.	Český institut pro akreditaci
	Czech Institute for Accreditation
	Institut tchèque d'accréditation
ČR	Česká republika
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace, včetně vzorkování, které jsou prováděny pomocí metoda kreditace pro oblast kalibračních laboratoří
	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations, including sampling which are carried out by methods accredited for the area of calibration laboratories
	Norme déterminant les exigences générales d'évaluation de la conformité pour l'habilitation des laboratoires de tests et d'étalonnage à la réalisation de tests et d'étalonnages, y compris l'échantillonnage, effectués à l'aide d'une accréditation méthodologique pour le domaine des laboratoires d'étalonnage
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
	Německý institut pro normalizaci
	German Institute for Standardization
	Institut allemand de normalisation
DON	Deoxynivalenol (kontaminant)
	Deoxynivalenol (contaminant)
	Déoxynivalénol (contaminant)
EC	European Commission or European Communities
EEC	European Economic Community
EHS	Evropské hospodářské společenství
EIPA	Evropský institut pro veřejnou správu
	European Institute of Public Administration
	Institut européen d'administration publique
EK	Evropská komise
ENCA	Projekt posílení kapacity SZPI
	Enhancing the Capacity of the Czech Agriculture and Food Inspection Authority
	Projet de renforcement de la capacité de la IAAT
ENGL	Evropská síť laboratoří analyzujících GMO
	European Network of GMO Laboratories
	Réseau européen des laboratoires analysant les OGM
ES	Evropská společenství
EU	Evropská unie
	European Union
FAPAS	Mezinárodní testování způsobilosti laboratoří - chemické analýzy - chemické rozbory potravin
	The Food Analysis Performance Assessment Scheme - International laboratory proficiency testing schemes – chemical analyses – chemical analyses
	Test international d'aptitude des laboratoires – analyses chimiques – analyses chimiques des denrées alimentaires
FIT-PTS	Metody izotopové analýzy potravin – Programy zkoušení způsobilosti
	Food analysis using Isotope Techniques - Proficiency Testing Scheme
	Méthodes isotopiques d'analyse des aliments - Systèmes d'essais d'aptitude
FLEP	Sdružení zástupců evropských inspekčních orgánů, které uplatňují potravinářské zákony v praxi
	Food Law Enforcement Practicioners - Association of representatives of European inspection authorities which enforce food law in practise
	Groupe de représentants des organismes d'inspection européens appliquant les lois alimentaires dans la pratique
Food Safety	Bezpečnost potravin
	Sécurité des denrées alimentaires
GC/MS	Plynový chromatograf s hmotnostním detektorem
	Gas chromatograph with mass spectrometer
	Chromatographie gazeuse avec détecteur de masse
GeMMA	Testování způsobilosti laboratoří provádějících analýzy geneticky modifikovaných materiálů
	Genetically Modified Material Analysis Scheme - Testing of laboratories performing analyses of genetically modified materials
	Test d'aptitude des laboratoires effectuant des analyses des matières génétiquement modifiées

GM	Genetická modifikace
	Genetic modification
	Génétiquement modifié
GMO	Geneticky modifikované organismy
	Genetically modified organisms
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě
	Critical Control Point system in production
	Principes d'analyse du risque et des points de contrôle critique
CHEK	Systém mezinárodních testů způsobilosti v rámci organizace IAEA (International Atomic Energy Agency)
	Chemical and Quality Assurance - System of international proficiency testing within the IAEA (International Atomic Energy Agency)
	Système de tests internationaux d'aptitude dans le cadre de l'organisation IAEA (Agence Internationale pour Energie Atomique)
IAAT	Inspection agricole et alimentaire tchèque
IAFS	Posílení implementace acquis v oblasti dozoru nad bezpečností potravin
	Improved Implementation of Acquis in the Area of Food Safety
	Renforcement de l'implémentation des acquis dans le domaine du contrôle de la sécurité des denrées alimentaires
IBM	Přední světová společnost v oboru informačních technologií
	International Business Machines Corporation - A world leading company in the information technology sector
	Société internationale de tout premier plan dans le domaine des technologies de l'information
IP	Protokol, pomocí kterého spolu komunikují všechna zařízení v Internetu
	Internet Protocol - A protocol through which all devices on the Internet mutually communicate
	Protocole à l'aide duquel toutes les installations communiquent ensemble dans Internet
IP address	Unique identification of a specific device (computer) in the Internet environment
IP adresa	Jednoznačná identifikace konkrétního zařízení (počítače) v prostředí Internetu
IP telefonie	Přenos hlasového (telefonního) signálu prostřednictvím počítačové sítě využívající Internet Protokol
IP telephony	Transfer of voice (telephone) signal through a computer network using the Internet Protocol
IRMS	Izotopový hmotnostní spektrometr
	Isotopic Ratio Mass Spectrometry
	Spectrométrie massique des taux d'isotope
JRC	Společné výzkumné středisko Evropské komise
	Joint Research Centre of the European Commission
	Centre commun de recherche de la Commission européenne
KLASA	MZe touto značkou v rámci Národního programu pro podporu domácích potravin oceňuje vybrané tuzemské potravinářské a zemědělské výrobky
	The Ministry of Agriculture awards this label to selected domestic food and agricultural products within the National Programme for Support of Domestic Foodstuffs
	Par cette désignation, le ministère de l'Agriculture labellise dans le cadre du Programme national pour le soutien des denrées alimentaires locales des produits alimentaires et agricoles locaux sélectionnés
Kukuřice MON 810	Označení linie genetické modifikace kukuřice
LC/MS/MS	Kapalinový chromatograf s hmotnostním spektrometrem na principu trojitého kvadrupolu
	Liquid chromatograph with mass spectrometer on the principle of triple quadruple
	Chromatographie liquide avec spectromètre de masse sur le principe du triple quadripôle
LL RICE 601	Geneticky modifikovaná rýže
	Genetically modified rice
	Riz génétiquement modifié
Maize MON 810	Name of the line of genetically modified maize
Maïs MON 810	Désignation d'une lignée de maïs génétiquement modifié
MF ČR	Ministerstvo financí České republiky
	Ministry of Finance of the CR
	Ministère des Finances de la République tchèque
MTZL	Mezilaboratorní testování způsobilosti laboratoří
	Inter-laboratory testing of laboratory qualification
	Tests interlaboratoires d'aptitude des laboratoires
N	Nevyhovující hodnocené šarže
	Non-complying batches
	Lots non satisfaisants
Novel foods	Potraviny nového typu
	Nouveaux aliments
NRL	Národní referenční laboratoř
	National Reference Laboratory
	Laboratoire national de référence
OAP	Původ zemědělských produktů
	Origin of agricultural products
	Origine des produits agricoles
OGM	Organismes génétiquement modifiés
O.I.V.	Mezinárodní organizace pro révu a víno
	International organisation for vine and wine
	Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
OKLC	Odbor kontroly, laboratoří a certifikace
	Control, Laboratories and Certification Department
	Service contrôle, laboratoires et certification

OPZ	Odbor právní a zahraniční
	Law and Foreign Affairs Department
	Service des Affaires juridiques et etrangères
OSS	Organizační složka státu
	Body of public administration
	Autorité des pouvoirs publics
PAH	Polycyklické aromatické uhlovodíky
	Polycyclic aromatic hydrocarbons
	Hydrocarbures polyaromatiques
PCB	Polychlorované bifenyly
	Polychlorinated biphenyls
	Biphényles polychlorés
PCDD	Polychlorované dibenzo-p-dioxiny
	Polychlorinated dibenzo-p-dioxins
	Polychlorodibenzo-para-dioxines
Ponceau 4R	Syntetické přídavné barvivo E 124
	Synthetic additive colouring E 124
	Colorant synthétique additionnel E 124
PRES	Předsednictví ČR v radě EU
	Presidency of the Council of the European Union
	Présidence de la République tchèque du Conseil de l'UE
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva
	Rapid Alert System for Food and Feed
	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
RR sója	Označení genetické modifikace u sóji - Roundup Ready soja
RR Soya	Name of the Soya genetic modification - Roundup Ready Soya
Salima	Mezinárodní potravinářské veletrhy
	International food fairs
	Salons internationaux de l'alimentation
SNIF-NMR	Nukleární magnetická rezonance izotopových poměrů
	Site-Specific Natural Isotope Fractination-Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy
	Résonance magnétique nucléaire des taux d'isotopes
soja RR	Désignation d'une modification génétique du soja - Roundup Ready soja
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU
	Effective problem solving in the internal market
	Système de résolution des problèmes dans le marché intérieur de l'UE
SR	Slovenská republika
	Slovak Republic
sucres C-4	Sucres créés par des plantes non mellifères comme, par exemple, le maïs, la canne à sucre et le millet.
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost
	State Office for Nuclear Safety
	Office national de la sécurité nucléaire
SVÚ	Státní veterinární ústav
	State Veterinary Institute
	Institut national de médecine vétérinaire
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce
téléphonie IP	Transmission d'un signal vocal (téléphonique) par l'intermédiaire d'un réseau informatique utilisant un protocole Internet
UE	Union européenne
USA	Spojené státy americké
	United States of America
	États-Unis d'Amérique
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
	Institute of Chemical Technology in Prague
	Ecole supérieure de chimie et de technologie de Prague
VWA	Voedsel en Waren Autoriteit
	Nizozemský kontrolní úřad
	Food and Consumer Product Safety Authority
	Agence néerlandaise pour la sécurité des aliments et des produits
WAN	Zkratka z anglického Wide Area Network, ve volném překladu znamená rozsáhlá síť
	Abbreviation for Wide Area Network
	Abréviation du terme anglais Wide Area Network, signifiant dans une traduction libre vaste réseau
ZON	Zearalenon (kontaminant)
	Zearalenone (contaminant)
	Zéaralénone (contaminant)
ZÚ	Zdravotní ústav
	Public Health Institute
	Institut de santé publique

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE
CZECH AGRICULTURE AND FOOD INSPECTION AUTHORITY
INSPECTION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TCHÈQUE

Květná 15, 603 00 Brno, **www.szpi.gov.cz**