

**Státní zemědělská
a potravinářská inspekce**

Výroční zpráva 2025

**Czech Agriculture
and Food Inspection Authority**

Annual Report 2025





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

Státní zemědělská
a potravinářská inspekce

Výroční zpráva 2025

Czech Agriculture
and Food Inspection Authority

Annual Report 2025

Obsah

Contents

1	Úvod Introduction	11
2	Výsledky činnosti inspekce Results of inspection activities	15
2.1	Kontrolní činnost Inspection activities	16
2.1.1	Zaměření kontrolní činnosti v roce 2025 Focus of inspection activities in 2025	16
2.1.2	Celkové přehledy výsledků kontroly Overall summaries of inspection results	18
2.1.3	Kontrola mikrobiologických požadavků Inspection of microbiological requirements	20
2.1.4	Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek Summary of inspection results for selected groups of foreign substances	26
2.1.5	Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek Summary of inspection results for selected groups of food additives	27 29
2.1.6	Kontrola označování a jakosti potravin Inspection of foodstuff labelling and quality	30
2.1.7	Kontroly tematické a mimořádné Thematic and ad hoc inspections	30
2.1.8	Kontrola výroby Production facility inspections	44
2.1.9	Kontrola obchodu Shop inspections	45
2.1.10	Kontrola internetového obchodu Inspections of internet shops	46
2.1.11	Kontrola reklamy Inspection of advertising	47
2.1.12	Podněty ke kontrole Inspection notifications	47
2.1.13	Opatření Measures	48
2.1.14	Kontrola dovozu potravin rostlinného původu ze třetích zemí v režimu předpisů EU Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations	48 49
2.1.15	Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb. Monitoring fulfilment of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.	51
2.1.16	Kontroly ve společném stravování Inspections at public catering facilities	52
2.1.17	Kontroly medu Inspections of honey	54
2.1.18	Kontroly vinařských produktů Inspection of wine industry products	55 56
2.2	Laboratorní činnost Laboratory activities	57
2.2.1	Mezilaboratorní porovnávací testy Interlaboratory comparative testing	60
2.2.2	Systém databanky analytických hodnot vín The European Wine DataBank	61
2.3	Certifikační činnost Certification activities	63 62
2.4	Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP a CHZO Verification of compliance with the specification of wines with a PDO and PGI	64
2.5	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)	65
2.6	Správní pomoc a spolupráce (AAC) Administrative Assistance and Cooperation (AAC)	68 69

2.7	Informační a komunikační systém Information and Communication System	69 70
2.8	Činnost v oblasti legislativy Activities in the area of legislation	72
2.8.1	Tvorba a připomínkování právních předpis Legal regulations: creation and commentary	72
2.8.2	Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU	73
2.8.3	Činnost právní Legal activities	74
2.9	Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic	76
2.10	Systém managementu jakosti Quality management system	79
3	Mezinárodní vztahy International relations	81
3.1	Mezinárodní spolupráce International cooperation	82
3.2	Mezinárodní projekty International projects	83
4	Vztahy s veřejností Public relations	85
4.1	Komunikace s médii Communication with the media	86
4.2	Komunikace s veřejností Communication with the public	87
5	Oblast lidských zdrojů Human resources	97
5.1	Interní komunikace Internal communication	98
5.2	Vzdělávání zaměstnanců Employee training	98
6	Správa nemovitého majetku Management of immovable property	103
7	Zpráva o hospodaření Financial overview	107
8	Závěr Conclusion	111
9	Zkratky a vysvětlivky Abbreviations and explanations	121



Úvod

Introduction



Rok 2025 nám znovu potvrdil, že nejcennějším aktivem Státní zemědělské a potravinářské inspekce jsou lidé. Výsledky veškeré naší činnosti by nevznikly bez neúnavného nasazení, loajality a profesionality všech zaměstnanců. Jsou to právě osobní kvality, soudržnost a ochota táhnout za jeden provaz při naplňování společných cílů, kterými jsou ochrana spotřebitele před nejakostními, falšovanými a nebezpečnými potravinami, a vytváření rovných konkurenčních podmínek na trhu. Jsem přesvědčen, že to dává naší práci hluboký smysl.

Martin Klanica
ústřední ředitel

The year 2025 once again confirmed that the Czech Agriculture and Food Inspection Authority's most valuable asset is its people. None of our many activities would have borne fruit if it weren't for the tireless efforts, loyalty and professionalism of all our employees. It is their personal qualities, their tenacity and their willingness to strive together as a team that enables our collective goals to be reached, i.e. the protection of consumers against substandard, falsified and dangerous foodstuffs, and the safeguarding of fair and equal market conditions for competitors. These aims are, I can say with the utmost surety, the main factors that provide our work with significance and meaning.

Martin Klanica
Director General



**Výsledky
činnosti
inspekce**

**Results
of inspection
activities**

2.1

Kontrolní činnost

2.1.1

Zaměření kontrolní činnosti v roce 2025

Bezpečné a jakostní potraviny jsou jedním ze základních předpokladů aktivního lidského života a pro dosažení vysokého věku bez významných zdravotních problémů. Takové potraviny mají přímý dopad na kvalitu lidského života, a tak přímo i na finanční zátěž státních sociálních a zdravotních systémů. Významným faktorem je ovšem také rozumná a přiměřená skladba „potravinového koše“ každého spotřebitele, protože i nadměrný příjem zcela bezpečných potravin může mít velmi negativní vliv na lidské zdraví.

Co se týče zaměření a frekvence úřední kontroly potravin, jinými slovy tzv. byrokratické zátěže podnikatelů, lze na tuto činnost z hlediska odborného nebo politického nahlížet různě. Zaměření úředních kontrol je dáno rozsahem uložených povinností jednotlivými právními předpisy. Frekvence kontrol u jednotlivých provozovatelů potravinářských podniků pak vychází z personálních možností a profesionálních kvalit zaměstnanců dozorových úřadů. Svoji roli hrají i další faktory, jako je technické vybavení inspektorů zařízení, které lze souhrnně označit jako mobilní kancelář, precizní systém plánování – řízení rizik a účinný systém školení zaměstnanců, zejména inspektorů.

Primární zodpovědnost za jakost a bezpečnost potravin leží na výrobcích potravin a obchodnících, jejichž znalosti, možnosti a správná praxe musí zaručovat vysokou uživatelskou hodnotu potravin a v maximální možné míře vyloučit negativní dopad na spotřebitele. Jak si své povinnosti plní jednotlivé články výrobního a distribučního řetězce pak námatkově ověřují dozorové orgány.

Nejzranitelnějším článkem řetězce výroba-obchod-spotřeba je jednoznačně spotřebitel. Průměrný spotřebitel má jen zlomek potravinářských znalostí a právního povědomí v porovnání s výrobcem nebo zaměstnancem v obchodě a sám si může zkontrolovat pouze skromnou výše ze všech vlastností potraviny. Zejména v oblasti bezpečnosti a skutečného původu potravin je jeho postavení velmi slabé. Spotřebitel není a nebude nikdy schopný sám zkontrolovat bezpečnost potravin, resp. obsah reziduí pesticidů, těžkých kovů nebo mykotoxinů. Komplikované až prakticky nemožné je pro spotřebitele odhalení některých podvodů, např. falšování vína, burčáků nebo výrobků z ovoce, olivového oleje nebo medu.

SZPI je v České republice jediným dozorovým orgánem, který má kontrolu potravin a tabákových výrobků jako svoji

2.1

Inspection activities

2.1.1

Focus of inspection activities in 2025

Safe and high-quality food is one of the basic prerequisites for an active human life and for the achievement of a long life without significant health issues. Such foods have a direct impact on the quality of human life, and thus directly affect the financial burden on state welfare and healthcare systems. An important factor is also the reasonable and appropriate composition of the “food shopping basket” of each consumer, as the excessive consumption of entirely safe food can also have a very negative effect on human health.

As regards the focus and frequency of official food inspections, i.e. what is termed the “bureaucratic burden” on entrepreneurs, these activities can be viewed differently from an expert or political perspective. The focus of official inspections is determined by the extent of obligations imposed by various legal regulations. The frequency of inspections at individual food business operators is based on the personnel capacities of supervisory authorities and the professional quality of their employees. Other factors also play a role, such as the equipment of inspectors with devices that can be collectively referred to as a mobile office, a precise system for planning and risk management, and an effective training system for employees, and inspectors in particular.

The primary responsibility for food quality and safety rests with foodstuff producers and traders, who must employ their knowledge, capabilities and correct practices to ensure their foodstuffs exhibit a high utility value. In addition, to the maximum extent possible, such businesses should act to prevent any negative impacts on consumers. The verification of how individual links in the production and distribution chain are fulfilling their obligations is carried out by supervisory authorities via random checks.

The most vulnerable link in the production-trade-consumption chain is undoubtedly the consumer. The average consumer has only a fraction of the food business knowledge and legal awareness that is held by producers or store employees and can only check a modest portion of a foodstuff's properties. Their position is particularly weak when it comes to the areas of food safety and the real origin of foodstuffs. Consumers cannot and will never be able to evaluate food safety themselves, e.g. a foodstuff's con-

hlavní a jedinou kompetenci. Specializované zaměření SZPI umožňuje soustředit veškeré síly a prostředky do úřední kontroly potravin. Současně je také možné, aby se intenzivně věnovala vývoji nových kontrolních postupů a metod týkajících se potravin, zejména co se týče jejich bezpečnosti nebo odhalování falšování. Vyloučený je u SZPI střet zájmů, který nelze při kombinaci různých, ale přitom věcně blízkých kontrolních kompetencí, nikdy zcela eliminovat. Komplexní úřední kontrola potravin je SZPI vykonávána jak ve výrobě, tak v průběhu celého obchodního řetězce a také v oblasti společného stravování a v některých dalších souvisejících činnostech, jako je například reklama. S postupem času se také rozšiřuje kontrola relativně nového dálkového způsobu prodeje, který má svá přirozená specifika.

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2025 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v roce 2025 relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků stále zmenšuje.

Nejvyšší počet kontrol, více než polovina, byl v roce 2025 opět proveden v oblasti veřejného stravování. To je dáno nejen počtem provozoven společného stravování v České republice, ale také skutečností, že od roku 2025 má SZPI kompetence ke všem typům provozoven společného stravování tzv. otevřeného typu, které může navštívit jakýkoliv spotřebitel.

V oblasti tzv. „dvojí kvality“ pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojedinelé byly řešeny i podněty spotřebitelů. S ohledem na to, že na trhu jsou pravděpodobně stovky tisíc nejrůznějších potravin, lze považovat ojedinelé stížnosti a prakticky nulové nevyhovující kontrolní zjištění za znak toho, že dvojí kvalita není v České republice problémem, který by se dotýkal spotřebitelů. A u tvrzení, že v zahraničí jsou např. lepší masné nebo pekařské výrobky, se nejedná o dvojí kvalitu. Právní předpisy jsou nastaveny tak, aby v rámci těchto kontrol byly posuzovány totožné nebo zdánlivě totožné výrobky.

Lze konstatovat, že kontroly zaměřené na výrobky označené známkou KLASA nebo nesoucí označení Regionální potravina poukázaly na to, že jejich producenti jsou si v drtivé většině vědomi významu těchto značek a zodpovědnosti za jejich užívání. Nedostatky jsou u takových potravin zjišťovány jen výjimečně, nicméně pokud jsou zjištěny hrubé nedostatky, je takovým potravinám příslušné označení kvality následně odebráno. Pro spotřebitele příznivý dopad může mít i zavedený systém Českých cechovních norem.

Rok 2025 byl také obdobím, kdy v České republice vznikla část právního řádu, která se začala zabývat kodifikací podmínek pro nakládání s psychomodulačními a zařazenými

tent of pesticide residues, heavy metals or mycotoxins. It is also complicated or even practically impossible to detect certain types of fraud, e.g. the adulteration of wine, partially fermented grape must or products made from fruit, olive oil or honey.

CAFIA is the sole supervisory body in the Czech Republic for which the inspection of foodstuffs and tobacco products is its main and only competence. CAFIA's specialisation enables it to concentrate all its manpower and resources on official food inspections. However, it can also focus intensively on the development of new inspection procedures and methods regarding foodstuffs, particularly as far as their safety or the detection of adulteration are concerned. At CAFIA conflicts of interest are ruled out, conflicts which it is otherwise difficult to eliminate entirely when a combination of different but simultaneously closely related inspection competences exist. CAFIA performs comprehensive official inspections of foodstuffs at food processing facilities and throughout the entire business chain, including the areas of public catering and some other related activities, such as advertising. Over time, there also has been an expansion of inspection activities into the relatively new area of distance sales, which has its own inherent specifics.

The results of official inspections carried out in 2025 demonstrated and confirmed the long-term and stable high quality level of Czech food producers. In 2025, Czech foodstuffs had the fewest problems with meeting food law requirements, relatively speaking. On the market itself, it is clear that Czech manufacturers are trying ever harder and more effectively to satisfy even very demanding customers, even though the group of solvent customers is continuing to shrink.

Once again, in 2025 the highest number of inspections (more than half), were in the field of public catering. This is not only due to the number of public catering establishments in the Czech Republic, but also to the fact that since 2025, CAFIA's competence has extended over all types of "open-type" public catering establishments, which may be visited by any consumer.

In the area of "dual quality", CAFIA monitoring activities continued, and consumer complaints were occasionally addressed. Given that there are probably hundreds of thousands of different foodstuffs on the market, the isolated nature of complaints and the fact that the number of unsatisfactory inspection findings is virtually zero can be considered to be signs that dual quality is not an issue that affects consumers in the Czech Republic. Claims that (for example) meat or bakery products are of better quality abroad are not considered to pertain to the "dual quality issue". The legislation is structured so that, within the framework of these inspections, identical or seemingly identical products are assessed.

psychoaktivními látkami. V případě psychomodulačních látek se dokončila příprava požadavků na konkrétní podmínky jejich uvádění na trh, resp. jejich určení a hodnocení rizika pro uvádění na trh. SZPI je stálým členem pracovní skupiny, která vytváří regulaci pro uvádění psychomodulačních látek na trh.

2.1.2

Celkové přehledy výsledků kontroly

V roce 2025 provedli inspektoři SZPI celkem 47 370 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 18 055 kontrol v maloobchodní síti, 25 840 v provozovnách společného stravování, 8 521 ve výrobě, 1 902 ve velkoskladech, 576 v prvovýrobě a 2 653 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

V roce 2025 bylo zjištěno celkem 2 310 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků. Rozdělení počtu nevyhovujících šarží podle místa kontroly je následující: v maloobchodní síti bylo zjištěno 1 661 šarží, ve výrobě nevyhovělo 130 šarží, ve velkoobchodě 51 šarží a na ostatních místech bylo jako nevyhovující hodnoceno 468 šarží.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13,3 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (19,5 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (31,5 % nevyhovujících šarží).



It can be stated that inspections focused on products marked KLASA or bearing the Regional Food mark showed that the great majority of their producers are aware of the importance of these marks and the responsibility their use entails. Deficiencies were only detected in these foods in exceptional cases. If gross deficiencies are discovered, however, the quality mark is consequently withdrawn from such foodstuffs. The established Czech guild standards system may also have a beneficial impact on consumers.

The year 2025 was also marked by the start of legislative changes in the Czech Republic regarding the codification of conditions for the handling of psychomodulatory and classified psychoactive substances. In the case of psychomodulatory substances, the preparation of requirements was completed regarding the specific conditions for their introduction to the market, as well as their classification, including risk assessments for market entry. CAFIA is a permanent member of a working group that creates regulations for the market introduction of psychomodulatory substances.

2.1.2

Overall summaries of inspection results

In 2025, CAFIA inspectors carried out a total of 47 370 inspections at food business establishments, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 18 055 inspections were carried out at retail premises, 25 840 at catering facilities, 8 521 at production plants, 1 902 at wholesale warehouses, 576 at primary production sites, and 2 653 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 2 310 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found in 2025. The numbers of non-compliant batches divided according to the inspection location are as follows:

1 661 non-compliant batches were found in retail, 130 in production, 51 in wholesale and 468 at other locations.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (13.3 % of non-compliant batches), with a slightly higher share for products originating in the EU (19.5 % of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (31.5 % of non-compliant batches).

From the perspective of individual commodity categories, the highest percentages of non-compliant batches were identified in other food products not elsewhere classified,

TABULKA 1 | TABLE 1
Podíl nevyhovujících šarží podle komodit (v %)
Proportion of non-compliant batches by commodity (in %)

Brambory Potatoes	13,6
Cukrářské výrobky a těsta Confectionery products and dough	12,5
Cukronosné rostliny Sugar crops	0,0
Čerstvá zelenina, čerstvé houby Fresh vegetables, fresh mushrooms	15,6
Čerstvé ovoce Fresh fruit	19,2
Čokoláda, cukrovinky Chocolate, confectionery	65,2
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, sůl, hořčice Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, salt, mustard	71,4
Doplňky stravy Food supplements	17,9
Hotová jídla balená Ready-to-eat packaged meals	18,8
Jedlé tuky, oleje Edible fats, oils	16,5
Kakao, směsi kakaa s cukrem Cocoa and cocoa mixes with sugar	0,0
Káva, kávoviny, čaj Coffee, coffee substitutes, tea	24,0
Koření Spices	15,2
Lihovarnické výrobky Distilled products	15,0
Luštěniny, olejnatá semena Legumes, oil seeds	6,0
Masné výrobky - prodej Meat products - sale	27,1
Med Honey	55,3
Mléčné výrobky - prodej Dairy products - sale	30,0
Mlýnské obilné výrobky Milled cereal grain products	13,2
Naklíčená semena a klíčky Sprouted seeds and sprouts	38,9
Nealkoholické nápoje Non-alcoholic beverages	49,3
Obilniny Cereal grain products	0,0
Ostatní potraviny jinde nezařazené včetně zmrazených Other foodstuffs not classified elsewhere, incl. frozen foodstuffs	72,3
Pekařské výrobky Bakery products	20,3
Pivo Beer	11,3
Pokrmý - gastro Meals - gastro	14,3
Pomocné látky Excipients	0,0
Potravinářská aromata Food aromas	0,0
Potravinářské enzymy Food enzymes	0,0
Potravinářské obaly Food packaging	0,0
Přídavné látky Additives	41,7
Přírodní sladidla Natural sweeteners	45,5
Ryby, vodní živočichové - prodej Fish, aquatic animals - sale	33,0
Skořápkové plody Nuts	10,1
Studená kuchyně Cold dishes	12,6
Škrob, škrobové výrobky Starch, starch products	7,7
Těstoviny Pasta	19,2
Vejce, vaječné výrobky Eggs, egg products	11,6
Vína jiná než réвовá Wine other than grape wine	11,1
Víno - výroba Wine - production	22,0
Výrobky z brambor Potato products	17,7
Zmrzliny, mražené krémy Ice cream, frozen creams	45,4
Zpracovaná zelenina, zpracované houby Processed vegetables, processed mushrooms	29,3
Zpracované ovoce Processed fruit	9,8
Zvláštní výživa Special nutrition	4,2

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (72,3%), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (71,4%), čokolády a cukrovinek (65,2%), medu (55,3%), nealkoholických nápojů (49,3%), přírodních sladidel (45,5%), zmrzlin a mražených krémů (45,4%), přídatných látek (41,7%) a naklíčených semen a klíčků (38,9%).

2.1.3

Kontrola mikrobiologických požadavků

Kontrola dodržování mikrobiologických požadavků na potraviny probíhala v roce 2025 v laboratořích a některá hodnocení, např. zda potraviny nevykazují nežádoucí změny způsobené mikrobiální činností, popřípadě nežádoucí růst mikroorganismů (plísňe viditelné pouhým okem, hniloba), byla prováděna přímo na místě kontroly (v prodejnách, ve skladech apod.).

V roce 2025 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 390 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 768 šarží přímo na místě a 1 622 šarží potravin včetně stěrů prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 144 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 190 nevyhovujících šarží. Kromě běžně prováděných kontrol byla součástí zjišťování úrovně mikrobiologické čistoty potravin tzv. plánovaná mikrobiologická kontrola. Počty kontrolovaných šarží z této kontroly jsou zahrnuty v celkovém přehledu kontrolovaných vzorků. Dále byly odebrány vzorky z míst, zařízení a předmětů používaných při výrobě potravin a pokrmů – z celkového počtu 345 vzorků stěrů nevyhovělo 14.

Z hlediska jednotlivých potravinářských komodit bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole na místě považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (51 šarží), v masných výrobcích (44 šarží) a u pekařských výrobků (14 šarží). Nejčastější příčinou porušení bezpečnosti byl nárůst plísňe viditelné pouhým okem či hniloba způsobená mikrobiální činností.

Výsledky laboratorních rozborů

Mikrobiologické rozborů potravin podle požadavků stanovených nařízením Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění, stejně tak jako mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené vyhláškou č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy, byly zajišťovány externí akreditovanou zkušební úřední laboratoří EUROFINS CZ, s. r. o. Rozborů balených vod na mikrobiologické požadavky stanovené vyhláškou

including frozen products (72.3%), dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (71.4%), chocolate and confectionery (65.2%), honey (55.3%), non-alcoholic beverages (49.3%), natural sweeteners (45.5%), ice cream and frozen creams (45.4%), food additives (41.7%), and sprouted seeds and sprouts (38.9%).

2.1.3

Inspection of microbiological requirements

In 2025, inspections for compliance with microbiological criteria for foodstuffs were performed in laboratories, and some tests, e.g. of whether food demonstrates undesirable changes caused by microbial activity or the undesired growth of microorganisms (mould visible to the naked eye, putrefaction) were carried out at the place of inspection itself (sales points, warehouses, etc.).

In 2025, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 390 samples of foodstuffs, meals, ice and bottled water, and swab samples were taken from places, equipment and objects, of which 768 batches were checked directly on site and 1 622 batches, including swab samples, in the laboratory. The on-site inspections discovered 144 batches that were unfit for human consumption, and 190 non-compliant batches were then detected during laboratory tests. In addition to routine tests, the level of microbiological purity of foods was also monitored as part of a planned microbiological inspection campaign. The number of batches tested in this way is included in the overall summary of inspected samples. In addition, samples were taken from locations, devices and objects used in foodstuff and meal production - out of a total of 345 swab samples, 14 were non-compliant.

In terms of individual food industry commodities, the greatest numbers of batches found to be unsafe during on-site inspections were in the areas of dairy products (51 batches), meat products (44 batches) and bakery products (14 batches). The most frequent safety violations were the growth of mould visible to the naked eye and putrefaction due to microbial activity.

Results of laboratory analyses

Microbiological analyses of foodstuffs according to the requirements set out in Commission Regulation (EC) No. 2073/2005, on microbiological criteria for foodstuffs, as amended, as well as microbiological safety requirements for dishes established by Decree No. 121/2023 Coll., on requirements for dishes, were provided by the external accredited official testing laboratory EUROFINS CZ, s.r.o. Analyses of bottled water according to the microbiological requirements set out in Decree No. 13/2004 Coll., on quality

č. 13/2024 Sb., o požadavcích na jakost balených vod a způsobu jejich úpravy, a vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů, zajistila rovněž výše uvedená externí laboratoř. Další mikrobiologické rozborů zabezpečily laboratoře Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně a laboratoře Státního veterinárního ústavu Praha, Olomouc a Jihlava.

Z výše uvedených celkem 1622 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů odebraných na mikrobiologická vyšetření do laboratoří byl zaznamenán nevyhovující výsledek u 190 šarží.

Příčinou porušení mikrobiologických kritérií bezpečnosti potravin byly především nálezy patogenní bakterie *Salmonella* spp., která byla zjištěna ve 4 šaržích čerstvého kuřecího masa a v jedné šarži mletého kuřecího masa. Ve 4 šaržích tatarských bifteků odebraných v tržní síti byla prokázána *E. coli* produkující shiga-toxin (*STEC*) a v jedné šarži enteropatogenní *E. coli* (*EPEC*). V jedné šarži mořské kuchaňky z tržní sítě byli prokázáni paraziti (*Anisakis* spp.). V jedné šarži sójového výrobku tofunéza natural odebrané u výrobce byly překročeny počty pro *Bacillus cereus*. Překročení limitu pro koagulázopozitivní stafylokoky bylo zjištěno v jedné šarži cukrářského výrobku odebrané u výrobce.

V rámci provozů společného stravování byla z bakteriálních původců alimentárního onemocnění zjištěna *Listeria monocytogenes* v nakládaném hermelínu, dále byly překročeny počty pro koagulázopozitivní stafylokoky v jedné šarži pokrmu studené kuchyně (chlebíček s vejcem a šunkou) a pro *Bacillus cereus* ve dvou šaržích cukrářských výrobků (mrkvový dort, větrník karamelový). Dále byly u 41 šarží pokrmů překročeny limity pro indikátorové mikroorganismy koliformní bakterie (zeleninové saláty (10 šarží), cukrářské výrobky (6 šarží), hovězí tatarský biftek (2), točené pivo (1), klíčky k dekoraci pokrmů (6), sushi a podobné výrobky (2), chlebíčky a jiná studená kuchyně (3), nakládaný hermelín/camembert (4), teplé pokrmy – vejce Benedikt (1), twister (1), rakouské špece s hříbkou (1), hovězí s cibulí a bílou rýží (1), talíř kebab s nudlemi (1), kuře Kadai (1) a dršťková polévka (1)). U čtyř šarží pokrmů (krájená vepřová tlačenka, burrito carne adobo s hovězím mletým masem a fazolemi, hamburger s drůbežím masem a sýrem a větrník) byly překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Přítomnost těchto ukazatelů ve zvýšené koncentraci potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny.

Nejvíce nevyhovujících šarží pokrmů bylo již tradičně u nebalených zmrzlin, a to 76 z důvodu překročení kritérií hygieny výrobního procesu pro bakterie čeledi Enterobacteriaceae.

requirements for packaged waters and their treatment, as amended, and Decree No. 252/2004 Coll., which sets the hygienic requirements for drinking and hot water and the number and scope of inspections of drinking water, as amended, were also carried out by the above external laboratory. Other microbiological analyses were provided by the laboratory of the Veterinary Research Institute, v. v. i. in Brno, as well as at the laboratories of the State Veterinary Institutes in Prague, Olomouc and Jihlava.

From a total of 1622 batches of food, meals, ice, bottled water and swabs taken for microbiological inspection in laboratories, non-compliant results were recorded for 190 batches.

Various violations of microbiological food safety criteria were identified. The pathogenic bacteria *Salmonella* spp. was discovered in 4 batches of fresh chicken and one batch of minced chicken. Shiga-toxin-producing *E. coli* (*STEC*) was detected in 4 batches of steak tartare taken from the market network, and in one batch, enteropathogenic *E. coli* (*EPEC*) was found. Parasites (*Anisakis* spp.) were detected in one batch of gutted hake from the market. In one batch of the soy product Tofunéza Natural sampled at the manufacturer's premises, the limits for *Bacillus cereus* were exceeded. Exceedance of the limit for coagulase-positive staphylococci was detected in one batch of a confectionery product sampled at the manufacturer's premises.

Regarding bacterial agents causing foodborne illness at catering establishments, *Listeria monocytogenes* was detected in marinated Hermelín cheese. In addition, the limits for coagulase-positive staphylococci were exceeded in one batch of a cold dish (an open sandwich with egg and ham), and the limits for *Bacillus cereus* were exceeded in two batches of confectionery products (carrot cake and caramel cream puff). Additionally, in 41 batches of dishes, the limits for the indicator microorganism coliform bacteria were exceeded: vegetable salads (10 batches), confectionery products (6 batches), beef tartare (2 batches), draft beer (1 batch), sprouts used for dish decoration (6 batches), sushi and similar products (2 batches), open sandwiches and other cold dishes (3 batches), marinated Hermelín/Camembert cheese (4 batches), hot dishes – Eggs Benedict (1 batch), Twister (1 batch), Austrian spaetzle with mushrooms (1 batch), beef with onions and white rice (1 batch), kebab plate with noodles (1 batch), Kadai chicken (1 batch), and tripe soup (1 batch). In four batches of dishes (sliced pork brawn, Carne Adobo beef burrito with beans, chicken and cheese hamburger, and caramel cream puff), the limits for total microbial counts (TMC) were exceeded. The presence of these indicators in elevated concentrations confirms, in the indicated cases, insufficient operational or personal hygiene.

The largest number of unsatisfactory batches of dishes was, as is traditional, found in unwrapped ice cream,

TABULKA 2

Výsledky kontroly mikrobiologických požadavků

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě/škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu
Doplňky stravy, zvláštní výživa	18	0	18	0	0
Ryby, vodní živočichové	24	1 změny způsobené mikrobiální činností	13	1 paraziti	0
Maso balené, masné polotovary, masné výrobky	365	44 plísňě okem viditelné, změny způsobené mikrobiální činností (oslizlost apod.)	85	4 STEC 1 EPEC 5 Salmonella spp.	0
Lahůdkářské výrobky a ostatní výrobky studené kuchyně	255	0	195	0	0
Hotová jídla balená	16	0	6	0	0
Čokoláda, cukrovinky	20	0	6	0	0
Dehydratované výrobky, tekutá ochucovadla, dresinky, hořčice	3	0	0	0	0
Balené vody – kojenecké, pramenité, přírodní minerální vody a balené pitné vody a další nealkoholické nápoje	43	1 plísňě okem viditelné na hladině nápoje	31	0	0
Luštěniny, olejnatá semena	3	0	1	1 <i>Bacillus cereus</i>	0
Mléčné výrobky	111	51 plísňě okem viditelné	7	0	0
Zpracované ovoce	43	1 plísňě okem viditelné	0	0	0
Zpracovaná zelenina	51	5 plísňě okem viditelné	32	0	0
Naklíčená semena a klíčky	16	0	16	0	0
Čerstvá zelenina	16	5 plíseň viditelná okem	7	0	0
Čerstvé ovoce	17	6 hniloba, plíseň viditelná okem	5	0	0
Skořápkové plody	16	0	1	0	0
Výrobky z brambor	3	0	0	0	0

Komodita	Celkem kontrolovaných vzorků (šarží)	Kontrola na místě	Rozbory		
		Nevhodné k lidské spotřebě z důvodu hniloby, kažení nebo rozkladu	Celkem vyšetřených vzorků (šarží)	Nevhodné k lidské spotřebě/škodlivé pro zdraví z důvodu zjištění mikroorganismu	Nevyhovující požadavkům na jakost/hygienu výrobního procesu
Mlýnské obilné výrobky	4	0	0	0	0
Těstoviny	1	1 plíseň viditelná okem	0	0	0
Pekařské výrobky	69	14 plíseň viditelná okem	0	0	0
Cukrářské výrobky a těsta	262	1 plíseň viditelná okem	200	1 koagulázopozitivní stafylokoky	0
Led určený do nápojů (nebalený a balený)	58	0	58	1 intestinální enterokoky	36 koliformní bakterie, počty kolonií při 22 °C a 36 °C
Zmrzlina, mražené krémy	171	0	171	0	76 Enterobacteriaceae
Vejce, vaječné výrobky	21	1 na skořápce plíseň viditelná okem	2	0	0
Pivo - točené	21	0	21	0	1 koliformní bakterie
Pokrm - gastro	418	13 plíseň viditelná okem	402	1 <i>L. monocytogenes</i> 2 <i>Bacillus cereus</i> 1 koagulázopozitivní stafylokoky	41 koliformní bakterie, 4 CPM
Hygiena PPP - stěry z míst, zařízení a předmětů	345	0	345	0	14 CPM
CELKEM	2390	144	1622	18	172

TABLE 2

Results of the inspection of microbiological requirements

Commodity	Total inspected samples (batches)	On-site inspection	Analyses		
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total no. of samples (batches) analysed	Unfit for human consumption / harmful to health due to discovery of microorganisms	Failure to meet requirements for quality/ production process hygiene
Food supplements, special nutrition	18	0	18	0	0
Fish, aquatic animals	24	1 changes caused by microbial activity	13	1 parasites	0
Packed meats, semi-finished prepared meat products, meat products	365	44 Mould visible to the naked eye, changes caused by microbial activity (sliminess, etc.)	85	4 STEC 1 EPEC 5 <i>Salmonella</i> spp.	0
Delicatessen products and other cold dishes	255	0	195	0	0
Ready-made meals, packaged	16	0	6	0	0
Chocolate, confectionery	20	0	6	0	0
Dehydrated products, liquid seasoning agents, dressings, mustard	3	0	0	0	0
Bottled water - water intended for consumption by infants, spring water, natural mineral water and bottled drinking water and other non-alcoholic beverages	43	1 Moulds visible on the surface of the beverage	31	0	0
Legumes, oil seeds	3	0	1	1 <i>Bacillus cereus</i>	0
Dairy products	111	51 Mould visible to the naked eye	7	0	0
Processed fruit	43	1 Mould visible to the naked eye	0	0	0
Processed vegetables	51	5 Mould visible to the naked eye	32	0	0
Sprouted seeds and sprouts	16	0	16	0	0
Fresh vegetables	16	5 mould visible to the naked eye	7	0	0
Fresh fruit	17	6 putrefaction, mould visible to the naked eye	5	0	0

Commodity	Total inspected samples (batches)	On-site inspection	Analyses			
		Unfit for human consumption due to putrefaction, spoiling or decomposition	Total no. of samples (batches) analysed	Unfit for human consumption / harmful to health due to discovery of microorganisms	Failure to meet requirements for quality/ production process hygiene	
Shell fruits	16	0	1	0	0	
Potato products	3	0	0	0	0	
Milled cereal grain products	4	0	0	0	0	
Pasta	1	1 mould visible to the naked eye	0	0	0	
Bakery products	69	14 mould visible to the naked eye	0	0	0	
Confectionery products and dough	262	1 mould visible to the naked eye	200	1 coagulase-positive staphylococci	0	
Ice for drinks (unpackaged and packaged)	58	0	58	1 intestinal enterococci	36 coliform bacteria, colony counts at 22 °C and 36 °C	
Ice cream, frozen creams	171	0	171	0	76 Enterobacteriaceae	
Eggs, egg products	21	1 mould visible to the naked eye on the shell	2	0	0	
Beer - draught	21	0	21	0	1 Coliform bacteria	
Meals - gastro	418	13 mould visible to the naked eye	402	<i>L. monocytogenes</i> 2 <i>Bacillus cereus</i> 1 coagulase-positive staphylococci	41 coliform bacteria, 4 CPM	
FBO hygiene - swabs taken from places, equipment and objects	345	0	345	0	14 CPM	
TOTAL	2390	144	1622	18	172	

Z výrobníků ledu byly v provozovnách společného stravování odebrány vzorky ledu určeného do nápojů ke zjištění úrovně zabezpečení hygienického prostředí výroby, manipulace s ledem a jeho skladování. Z výsledků mikrobiologického vyšetření vyplývá, že nevyhovělo 37 šarží ledu. V jedné šarži se jednalo o překročení limitů pro zdravotní ukazatel, a to intestinální enterokoky a v 36 šaržích pouze o překročení limitů pro jakostní ukazatele (koliformní bakterie, počty kolonií rostoucí při 22 °C a 36 °C a živé organismy).

Ve 14 vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných v provozovnách společného stravování, byly překročeny limity pro CPM. Pozitivní zjištění CPM svědčí o neúčinném čištění a dezinfekci.

2.1.4

Přehled kontroly vybraných skupin cizorodých látek

V roce 2025 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek v níže uvedeném rozsahu analýz zkontrolováno celkem 2 402 vzorků potravin, z nichž 138 (5,7 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Za účelem stanovení reziduí pesticidů bylo odebráno 1 209 šarží potravin. Nadlimitní množství reziduí pesticidů bylo zjištěno u 40 šarží. Jednalo se zejména o šarže např. zeleného čaje, longanu, liči, jahod, bazalky, máku, kmínu, římského kmínu, fíků, durianu, rambutanu nebo pekařského droždí.

Ve skupině vzorků, které byly odebrány na stanovení obsahu mykotoxinů, bylo z celkového počtu 273 kontrolovaných šarží šest vyhodnoceno jako nevyhovující. Jednalo se o dvě šarže rozinek, dvě šarže dubajské čokolády, pistácie a rýži.

Pro stanovení množství chemických prvků bylo odebráno celkem 210 šarží. Na obsah kontaminantů (kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen) bylo analyzováno 139 šarží a na obsah ostatních prvků (např. jód, hořčík, fosfor aj.) bylo analyzováno 116 šarží. Šest šarží bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Hlíva ústřičná, petržel a hořká čokoláda nevyhověla v obsahu kadmia a rýžová mléčná kaše nevyhověla v obsahu anorganického arsenu. Jeden doplněk stravy obsahoval hořčík v množství nižším než deklarovaném. Jeden 100% pomerančový džus nevyhovoval v ukazateli fosfor standardním obsahům v tomto typu nápoje.

Obsah polycyklických aromatických uhlovodíků (PAH) byl kontrolován celkem u 37 šarží potravin. Nebylo zjištěno překročení maximálního limitu pro PAH. Obsah dusičnanů byl kontrolován celkem u 50 šarží potravin, všechny šarže vyhověly maximálnímu limitu.

totalling 76 batches. These failed to meet hygiene criteria for the production process by exhibiting excessive counts of Enterobacteriaceae bacteria.

Samples of ice intended for use in beverages were taken from ice makers in public catering facilities in order to determine the hygiene safety level of the production environment, the handling of ice and its storage. The results of the microbiological examination show that 37 batches of ice did not meet requirements. In one batch, the limits for health indicators were exceeded, namely for intestinal enterococci, while in 36 cases, only the quality indicator limits were exceeded (coliform bacteria and colony counts increasing at 22 °C and 36 °C, and live organisms).

In 14 swab samples taken from objects and equipment used in catering establishments, limits for CPM were exceeded. Positive CPM findings indicate ineffective cleaning and disinfection.

2.1.4

Summary of inspection results for selected groups of foreign substances

In 2025, inspections for foreign substances were carried out in the scope detailed below for a total of 2 402 foodstuff batches, out of which 138 (5.7 %) were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the presence of pesticide residues.

1,209 food batches were tested with the objective of determining the level of pesticide residues present. Above-limit amounts of pesticide residue were found in 40 batches. These were mainly batches of, for example, green tea, longan, lychee, strawberry, basil, poppy seeds, caraway, cumin, figs, durian, rambutan, or baker's yeast.

In the group of samples taken for the determination of mycotoxin content, six batches were evaluated as unsatisfactory out of the total number of 273 inspected samples. These comprised two batches of raisins, two batches of Dubai chocolate, and one batch each of pistachios and rice.

A total of 210 batches were taken to determine the amount of chemical elements present. 139 batches were analysed to determine their content of contaminants (cadmium, lead, mercury, tin, arsenic) and 116 batches were analysed for their content of other elements (e.g. iodine, magnesium, phosphorus). Six batches were evaluated as being unsatisfactory. Oyster mushrooms, parsley and dark chocolate did not comply with cadmium content limits, and rice por-

Obsah dioxinů a polychlorovaných bifenyků byl zjišťován celkem u 11 šarží potravin. U jednoho vzorku sladu byla překročena prahová intervenční hodnota.

Obsah pyrrolizidinových alkaloidů byl zjišťován ve 47 šaržích potravin, z toho byla jedna nevyhovující – bylinný čaj. Námelové alkaloidy byly analyzovány ve 37 šaržích potravin, limitu nevyhověla jedna žitná mouka tmavá. Obsah opiových alkaloidů byl prověřován v 59 šaržích. Nevyhovující byla jedna šarže máku.

Obsah kanabinoidů a muscimolu byl analyzován celkem u 88 šarží. Nevyhovujících bylo 75 šarží (zjištěny byly zakázané psychoaktivní látky, s nimiž je zakázáno nakládat, nebo bylo zjištěno, že šarže nejsou bezpečné z důvodu vysokého obsahu psychotropních látek nebo muscimolu).

Dále byly zjišťovány obsahy 3-MCPD, esterů 3-MCPD a esterů glycidolu (celkem ve 30 šaržích; nevyhovující byla jedna šarže avokádového oleje) a tropanových alkaloidů (ve 38 šaržích; nevyhovující byly dvě šarže, a to pohanková mouka celozrnná a pohanková třená směs). Obsah biogenních aminů (histamin, v 18 šaržích), kyseliny erukové (v 5 šaržích), kyseliny kyanovodíkové (v 15 šaržích) a chloristanu (ve 24 šaržích) byl ověřen s výsledkem, že všechny šarže byly v těchto ukazatelích vyhodnoceny jako vyhovující.

Z kontaminantů, které nemají stanoveny maximální limity a u nichž je např. stanovena pouze porovnávací hodnota, orientační hodnota apod., byly prováděny analýzy obsahu akrylamidu (92 šarží), perfluoralkylovaných sloučenin (PFAS, celkem 17 šarží), glykoalkaloidů (16 šarží), furanu (31 šarží), ethylkarbamátu (30 šarží), BTX (zahrnuje benzen, toluen, xylen, styren, ethylbenzen, celkem 29 šarží) a denaturačních činidel (36 šarží). V případě akrylamidu došlo u 4 šarží (dvě šarže hranolek, brambůrky a zrnková káva) k překročení stanovené porovnávací hodnoty.

2.1.5

Přehled kontroly vybraných skupin potravinářských přídatných látek

V roce 2025 bylo zkontrolováno celkem 590 šarží potravin na obsah antioxidantů, konzervačních látek, barviv, sladidel a dalších aditivních látek, z nichž 25 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve velké části vzorků bylo analyzováno více parametrů současně, jako např. kombinace konzervantů a barviv ve víně. V celkových počtech jsou zahrnuty jak běžně prováděné kontroly, tak i ústředně řízená akce Kontrola (EU Monitoring) přídatných látek, o které je detailněji zmíněno v kapitole 2.1.7.

ridge did not comply with inorganic arsenic content limits. One dietary supplement contained magnesium in a lower amount than declared. One 100% orange juice did not meet the standard phosphorus content levels for this type of beverage.

Content of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) was tested for a total of 37 food samples. The maximum limit for PAH was not exceeded. Nitrate content was checked for a total of 50 batches of foodstuffs. All batches complied with the maximum limit.

Content of dioxins and polychlorinated biphenyls was determined for a total of 11 food batches. The threshold intervention value was exceeded in one sample of malt.

Content of pyrrolizidine alkaloids was determined for 47 food batches, of which 1 was non-compliant – herbal tea. Ergot alkaloids were analysed for 37 food batches, and one batch of dark rye flour did not comply with the limit. Opium alkaloid content was tested for 59 batches. One batch of poppy seed was non-compliant.

Cannabinoid and muscimol content was analysed for 88 batches. 75 batches were non-compliant (either containing listed psychoactive substances that are prohibited, or found to be unsafe due to high levels of psychotropic substances or muscimol).

Additionally, the contents of 3-MCPD, 3-MCPD esters and glycidyl esters were analysed (for a total of 30 batches, with one batch of avocado oil found non-compliant), and tropane alkaloids were also analysed (for 38 batches, with two batches found non-compliant: wholegrain buckwheat flour and a ground buckwheat mix). The content of biogenic amines (histamine, in 18 batches), erucic acid (in 5 batches), hydrogen cyanide (in 15 batches), and perchlorate (in 24 batches) was tested, with all batches evaluated as compliant for these parameters.

Analyses were carried out regarding the content of the following contaminants that do not have maximum set limits and for which, for example, only a comparative value, indicative value, etc. is determined: acrylamide (92 batches), perfluoroalkyl compounds (PFAS, a total of 17 batches), glycoalkaloids (16 batches), furan (31 batches), ethyl carbamate (30 batches), BTX (includes benzene, toluene, xylene, styrene, ethylbenzene - a total of 29 batches) and denaturing agents (36 batches). In the case of acrylamide, four batches (two batches of French fries and one each of potato chips and coffee beans) exceeded the established benchmark value.

TABULKA 3 | TABLE 3
**Přehled vybraných skupin cizorodých látek (pesticidy, kontaminanty)
 Overview of selected groups of foreign substances (pesticides, contaminants)**

Cizorodé látky Foreign substances	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches		Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Pesticidy Pesticides	1209		40
Kontaminanty Contaminants			
Mykotoxiny Mycotoxins	273		6
Chemické prvky Chemical elements	210	kadmium, olovo, rtuť, cín, arsen cadmium, lead, mercury, tin, arsenic	139*
		ostatní others	116*
PAH (polycyklické aromatické uhlovodíky) PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons)	37		0
Dusičnany Nitrates	50		0
Dioxiny a polychlorované bifenylly Dioxins and polychlorinated biphenyls	11		1**
Biogenní aminy Biogenic amines	18		0
3-MCPD, estery 3-MCPD, estery glycidolu 3-MCPD, 3-MCPD esters, glycidol esters	30		1
Kyselina eruková Erucic acid	5		0
Námelové alkaloidy Ergot alkaloids	37		1
Tropanové alkaloidy Tropane alkaloids	38		2
Opiové alkaloidy Opium alkaloids	59		1
Pyrrolizidinové alkaloidy Pyrrolizidine alkaloids	47		1
Kyselina kyanovodíková Hydrocyanic acid	15		0
Chloristan Perchlorate	24		0
Akrylamid Acrylamide	92		4***
PFAS (perfluoralkylované sloučeniny) PFAS (perfluoroalkyl compounds)	17		0****
Glykoalkaloidy Glycoalkaloids	16		0****
Furan Furan	31		0****
Ethylkarbamát Ethyl carbamate	30		0****
BTX BTX	29		0****
Denaturační činidla Denaturing agents	36		0****
Další látky Other substances			
Kanabinoidy, muscimol Cannabinoids, muscimol	88		75

* U některých vzorků byly stanoveny těžké kovy i ostatní prvky, součet je tedy vyšší než celkový počet šarží kontrolovaných na chemické prvky. | Both heavy metals and other elements were determined for some samples, and thus the sum is higher than the total number of batches checked for chemical elements.

** Překročena intervenční prahová hodnota uvedená v doporučení Komise 2013/711/EU. | The action threshold value stated in Commission Recommendation 2013/711/EU was exceeded.

*** Překročena porovnávací hodnota uvedená v nařízení Komise (EU) 2017/2158; není stanoven maximální limit. | The benchmark value specified in Commission Regulation (EU) 2017/2158 was exceeded; no maximum limit is set.

**** Pro odebrané komodity není stanoven maximální limit (je stanoven pouze orientační limit (PFAS), nebo není stanoven limit). | No maximum limit is set for the sampled commodities (only an indicative limit (PFAS) is set, or no limit is specified).

***** Překročena orientační hodnota stanovená v doporučení Komise (EU) 2022/561. | The indicative value specified in Commission Regulation (EU) 2022/561 was exceeded.

Z uvedeného celkového počtu tvořila největší podíl kontrola konzervačních látek, jejichž obsah byl hodnocen celkem u 473 šarží potravin, přičemž jako nevyhovující bylo hodnoceno 16 z nich. V 1 šarži rajčatového protlaku byl zjištěn nedeklarovaný obsah kyseliny benzoové (E 210). Ve 4 šaržích vína, 1 šarži vinného nápoje a v 1 šarži jemného pečiva byl zjištěn překročený limit kyseliny sorbové (E 200). Šest šarží vína, 1 šarže sušeného ovoce a 2 šarže burčáku bylo nevyhovujících v parametru oxid siřičitý (E 220).

Obsah barviv byl analyzován ve 150 šaržích potravin. Nevyhovující zjištění bylo učiněno u 8 z těchto šarží. Barvivo, které je schválenou potravinářskou přídatnou látkou, avšak není dle nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění, povoleno používat v dané potravine, bylo laboratorně prokázáno u 1 šarže potravin. Jednalo se o přítomnost barviva žluť SY (E 110) v jemném pečivu. Nadlimitní množství barviva bylo zjištěno v 1 šarži cukrovinek, ve které byla zjištěna žluť SY (E 110) překračující povolené množství pro tuto potravinu. Obsah barviva, které nebylo deklarováno na obale výrobku, byl zjištěn celkem u 6 šarží potravin. Jednalo se o 6 šarží cukrovinek, které obsahovaly nedeklarovaná barviva v těchto kombinacích: (E 129) alura červeň AC a (E 133) brilantní modř FCF; (E 102) tatrazin a (E 129) alura červeň AC; (E 102) tatrazin; (E 120) karmín; (E 102) tatrazin a (E 110) žluť SY; (E 102) tatrazin, (E 133) brilantní modř a (E 129) alura červeň AC.

Obsah sladidel byl hodnocen v 35 šaržích potravin, všechny s vyhovujícím výsledkem.

V rámci EU monitoringu (viz kapitola 2.1.7) bylo odebráno 7 šarží potravin na stanovení antioxidantu (E 321) butylhydroxytoluen (BHT). V rámci jedné metody byl stanovován ještě (E 320) butylhydroxyanisol (BHA), vše s vyhovujícím výsledkem.

Na stanovení z kategorie ostatních přídatných látek bylo např. odebráno 13 šarží potravin na obsah polyfosfátů (E 450–452), kde u 1 šarže šunky byla zjištěna nedeklarovaná přítomnost polyfosfátů.

2.1.5

Summary of inspection results for selected groups of food additives

In 2025, a total of 590 batches of foodstuffs were checked for content of antioxidants, preservatives, colourings, sweeteners and other additives, and 25 of these were evaluated as unsatisfactory. In a large portion of the samples, multiple parameters were analysed simultaneously, such as the combination of preservatives and colorants in wine. The total numbers include both routine inspections and centrally managed operations under the Additive Control (EU monitoring) programme, which is discussed in more detail in Section 2.1.7.

The largest share of the total number of investigations involved the monitoring of preservatives, whose content was assessed for 473 batches of foodstuffs. 16 batches were found to be non-compliant. In one batch of tomato paste, undeclared content of benzoic acid (E 210) was detected. In 4 batches of wine, 1 batch of wine-based beverage and 1 batch of fine pastry, the limit for sorbic acid (E 200) was exceeded. Six batches of wine, 1 batch of dried fruit, and 2 batches of partially fermented grape must (burčák) were non-compliant for sulphur dioxide (E 220).

Content of colourings was analysed for 150 batches. 8 of them were found to be non-compliant. A colourant that is an approved food additive but is not allowed in a given foodstuff according to Regulation (EC) No. 1333/2008 on food additives, as amended, was found in 1 batch of food via laboratory testing: the dye Sunset Yellow SY (E 110) was found in fine pastries. An excessive amount of colourant was found in 1 batch of confectionary, in which the colourant Sunset Yellow SY (E 110) exceeded the permitted amount for this food. Content of colourants not declared on the product packaging was found in a total of 6 batches of foodstuffs.

TABULKA 4 | TABLE 4

Přehled vybraných skupin aditivních látek Summary of selected groups of additives

Potravinářské přídatné látky Food additives	Celkový počet kontrolovaných šarží Total number of inspected batches	Počet nevyhovujících šarží Number of non-compliant batches
Konzervanty Preservatives	473	16
Barviva Colourings	150	8
Sladidla Sweeteners	35	0
Antioxidanty Antioxidants	7	0
Ostatní aditivní látky Other additives	134	1

2.1.6

Kontrola označování a jakosti potravin

V rámci kontroly označování bylo v roce 2025 zkontrolováno celkem 2 024 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 094 šarží potravin nevyhovujících. Při kontrole analytických požadavků (fyzikální a chemické požadavky na jakost) se jednalo celkem o 285 nevyhovujících šarží a při kontrole senzorických požadavků (smyslové jakostní požadavky) bylo zjištěno celkem 712 nevyhovujících šarží.

2.1.7

Kontroly tematické a mimořádné

Kontroly projektu „Ovoce a zelenina do škol“

Dle smlouvy o součinnosti mezi SZPI a SZIF jsou prováděny kontroly školního projektu, kdy schválení dodavatelé dodávají čerstvé a zpracované ovoce a zeleninu do základních škol. V průběhu roku 2025 byl kontrolami prověřován stav dodávek čerstvého a zpracovaného ovoce a zeleniny do základních škol. Celkem bylo provedeno 25 kontrol a zkontrolováno 43 šarží čerstvého ovoce a zeleniny a ovocných nápojů a protlaků. Nebyly zjištěny žádné nevyhovující šarže.

Kontroly obsahu reziduí pesticidů v jahodách prodáváných na stáncích

Kontrolní akce byla provedena za účelem kontroly obsahu reziduí přípravků na ochranu rostlin v čerstvých jahodách uváděných na trh formou stánkového prodeje, který je mezi

This concerned 6 batches of confectionery that contained undeclared colourings in the following combinations: (E 129) Allura Red AC and (E 133) Brilliant Blue FCF; (E 102) Tartrazine and (E 129) Allura Red AC; (E 102) Tartrazine; (E 120) Carmine; (E 102) Tartrazine and (E 110) Sunset Yellow SY; (E 102) Tartrazine, (E 133) Brilliant Blue, and (E 129) Allura Red AC.

Content of sweeteners was assessed for 35 batches of food, all with satisfactory results.

As part of the EU monitoring campaign (see Section 2.1.7), 7 batches of food were sampled to determine the content of antioxidant (E 321) butylated hydroxytoluene (BHT). During the application of a single method, (E 320) butylated hydroxyanisole (BHA) was also analysed, with all results found to be satisfactory.

With regard to the determination of content in the category of other additives, for instance, 13 batches of food were sampled for their content of polyphosphates (E 450–452), and the undeclared presence of polyphosphates was found in 1 batch of ham.

2.1.6

Inspection of foodstuff labelling and quality

In 2025, a total of 2 024 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection programme, and of that amount, a total of 1 094 batches were deemed non-compliant. A total of 285 non-compliant batches were found during the checking of analytical requirements (physical and chemical quality requirements), and a total of 712 non-compliant batches were found during inspections focused on sensory requirements (sensory quality requirements).

2.1.7

Thematic and ad hoc inspections

“Fruit and Vegetables for Schools” project inspections

According to the agreement on cooperation between CAFIA and SAIF, inspections are performed in relation to this school project within which approved suppliers supply fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. During 2025, inspections were performed to evaluate deliveries of fresh and processed fruit and vegetables to primary schools. A total of 25 inspections were performed, involving a total of 43 batches of fresh fruit and vegetables, as well as fruit drinks and purees. No unsatisfactory batches were found.



spotřebiteli velmi oblíben. V rámci kontrolní akce bylo provedeno celkem 19 kontrol a k laboratorní analýze bylo odebráno 20 šarží jahod. Pouze jedna šarže byla vyhodnocena jako nevyhovující. Jednalo se o jahody (země původu Polsko), u kterých byla laboratorním rozbohem zjištěna přítomnost reziduí fluopicolidu v množství 0,066 mg/kg, čímž bylo prokázáno překročení maximálního limitu 0,01 mg/kg stanoveného v příloze II Nařízení (ES) č. 396/2005.

Kontroly označování země původu na sušeném ovoci, suchých skořápkových plodech, upraveném chlazeném čerstvém ovoci a zelenině

Kontrolní akce byla zaměřena na označování vybraných skořápkových plodů a sušeného ovoce údajem o zemi původu v souladu s nařízením (EU) 2023/2429. Povinnost značit zemi původu u těchto komodit platí od 1. 1. 2025.

Celkem bylo v rámci kontrolní akce provedeno 35 kontrol u 28 kontrolovaných osob a zkontrolováno 67 šarží skořápkových plodů a sušeného ovoce. Nevyhovění týkající se uvádění země původu bylo zaznamenáno ve 4 případech (6 % kontrolovaných šarží), kdy země původu nebyla správně uvedena u sušených fíků, mrazem sušeného rybízu, mouky z vlašských ořechů a mrazem sušených malin. Chyběné značení údaje o zemi původu bylo zaznamenáno také ve dvou e-shopech.

Kontrola zaměřená na průkaz termostabilizace máku

Kontrolní akce byla zaměřená na celá semena máku, u kterých nebyla na obale uvedena informace o tepelném ošetření.

V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 10 šarží máku k analýzám do laboratoře VŠCHT. U 8 šarží máku byla na obale výrobku uvedena země původu Česká republika, u 2 šarží máku nebyla země původu uvedena. U žádné z odebraných šarží máku nebyla termostabilizace semen máku prokázána, všechny šarže byly hodnoceny jako vyhovující.

Kontrola charakteristických vlastností olivových olejů

Kontrolní akce byla zaměřená na ověřování údajů deklarovaných na etiketě olivových olejů v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 a prováděcím nařízením Komise (EU) 2022/2105. Počet vzorků je závislý na množství olivového oleje uváděného na trh, jelikož ČR není produkční zemí, je počet zkontrolovaných šarží závislý na spotřebě olivového oleje. Výsledky těchto ověřování jsou zasílány do Evropské komise. V roce 2025 bylo zkontrolováno 21 šarží extra panenských olivových olejů, což je více, než je povinný počet dle množství olivového oleje uvedeného na trh.

V průběhu kontrolní akce bylo prověřeno celkem 21 šarží extra panenských olivových olejů – 6 olejů bylo z Řecka, 4 ze Španělska, 10 z EU a u 1 vzorku šlo o směs olivových olejů s původem EU a mimo EU.

Inspections of pesticide residue levels in strawberries sold at market stalls

The inspection campaign was carried out to verify the levels of plant protection product residues in fresh strawberries placed on the market through stall sales, which are very popular among consumers. This inspection campaign involved a total of 19 inspections carried out for a total of 20 inspected entities. Only one batch was evaluated as unsatisfactory. Laboratory testing determined that the strawberries (country of origin Poland) contained fluopicolide residues in the amount of 0.066 mg/kg, which constituted an exceedance of the maximum residue level of 0.01 mg/kg established in Annex II of Regulation (EC) No. 396/2005.

Inspections of country of origin labelling for dried fruit, dried shell fruits, and processed chilled fresh fruit and vegetables

The inspection campaign focused on the labelling of selected shell fruits and dried fruit with information on the country of origin in accordance with Regulation (EU) 2023/2429. The obligation to indicate the country of origin for these commodities has applied since 1. 1. 2025.

A total of 35 inspections were carried out involving 28 inspected entities, and 67 batches of shell fruits and dried fruit were checked. Non-compliance relating to the indication of country of origin was identified in 4 cases (6% of inspected batches). The country of origin was not correctly stated for dried figs, freeze-dried currants, walnut flour and freeze-dried raspberries. Incorrect country-of-origin labelling was also identified for two online shops.

Inspection focused on proof of the thermostabilisation of poppy seeds

One inspection campaign focused on whole poppy seeds with packaging that did not include information about heat treatment.

During the inspection, a total of 10 batches of poppy seeds were sampled and sent for analysis to a laboratory at the University of Chemistry and Technology. For 8 batches, the country of origin (Czech Republic) was stated on the packaging, while for 2 batches the country of origin was not indicated. Thermostabilisation of the poppy seeds was not demonstrated for any of the sampled batches and all batches were assessed as compliant.

Inspection of the characteristic features of olive oils

The inspection campaign focused on verifying the information declared on the labels of olive oils in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2022/2104 and Commission Implementing Regulation (EU) 2022/2105. The number of samples depends on the volume of olive oil placed on the market; since the Czech Republic is not a producing country, the number of batches inspected depends on olive oil consumption. The results of these

U všech kontrolovaných šarží byly provedeny analýzy dle nařízení (EU) 2022/2104 a nařízení (EU) 2022/2105, které mají mj. prokázat případné falšování olivových olejů jinými druhy olejů – tyto analýzy byly provedeny v laboratoři SZPI v Praze. Všechny hodnocené šarže byly vyhovující.

V laboratoři SZPI byly u všech odebraných šarží rovněž provedeny i analýzy související s kategorizací olivového oleje – všechny hodnocené šarže byly vyhovující.

U všech kontrolovaných šarží bylo dále provedeno dle nařízení (EU) 2022/2105 sensorické hodnocení, které slouží k potvrzení deklarované kategorie olivového oleje (v tomto případě byly všechny oleje deklarovány jako extra panenské). Sensorické hodnocení musí být provedeno schváleným sensorickým panelem – SZPI za tímto účelem využívá schválený sensorický panel ve Slovinsku. Z 21 hodnocených šarží bylo 8 vyhodnoceno jako nevyhovující (2 ze Španělska, 3 z Řecka a 3 z EU). Dle čl. 11 odst. 2 nařízení (EU) 2022/2105 má v takovém případě zainteresovaná strana právo požádat o oponentní hodnocení ve dvou jiných schválených zkušebních komisích, z nichž alespoň jedna musí být v zemi, kde byl olej vyprodukován.

O provedení oponentních hodnocení si požádaly 4 kontrolované osoby, u nichž byly odebrány vzorky s nevyhovujícím výsledkem ze sensorického hodnocení provedeného ve Slovinsku (u 4 šarží si kontrolované osoby, u nichž byly vzorky odebrány, o oponentní hodnocení nepožádaly a výsledek tedy zůstal nevyhovující). Oponentní sensorické hodnocení bylo provedeno sensorickými zkušebními komisemi v Řecku, Itálii a ve Španělsku. U 3 šarží oponentní hodnocení potvrdila nevyhovující hodnocení laboratoře ve Slovinsku.

Po provedení analýz i sensorických oponentních hodnocení neodpovídalo deklarované kategorii „extra panenský olivový olej“ celkem 7 šarží, což odpovídá 33,3 % kontrolovaných šarží (v roce 2024 to bylo 38,9 %). Došlo tedy k mírnému snížení nevyhovujících záchytů.

V rámci kontrolní akce bylo u olivových olejů rovněž hodnoceno i značení – to bylo jako nevyhovující vyhodnoceno u 4 šarží (3 šarže byly nevyhovující i v deklarované kategorii olivového oleje; 1 šarže byla nevyhovující pouze ve značení).

Celkem tak bylo v roce 2025 vyhodnoceno 8 šarží (38,1 %) jako nevyhovujících – 1 šarže ve značení, 3 šarže ve značení a deklarované kategorii a 4 šarže v deklarované kategorii).

Kontrola fritovacích olejů v provozovnách společného stravování zaměřená rovněž na uplatňování zmírňujících opatření ke snížení obsahu akrylamidu stanovených v příloze II části A nařízení (EU) 2017/2158 při přípravě fritovaných výrobků z brambor

V rámci kontrolní akce bylo prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány „přepálené“ fritovací oleje a tuky, které vykazují jeden nebo více ukazatelů tepelného rozkla-

checks are sent to the European Commission. In 2025, 21 samples of extra virgin olive oil were collected, which is more than the mandatory number according to the quantity of olive oil placed on the market.

In the course of the inspection campaign, a total of 21 batches of extra virgin olive oils were tested - 6 oils from Greece, 4 from Spain, 10 from the EU and 1 mixture of oils from the EU and outside the EU.

Analyses pursuant to Commission Regulations (EU) 2022/2104 and (EU) 2022/2105 were conducted on all the inspected batches to determine if the olive oils had potentially been adulterated using other types of oil - these analyses were conducted at the CAFIA laboratory in Prague. All of the evaluated batches were found to be satisfactory. In the CAFIA laboratory, analyses related to the categorisation of olive oil were also carried out for all the sampled batches - all of the evaluated batches were found to be compliant.

For all of the inspected batches, a sensory evaluation was also carried out in accordance with Regulation (EU) 2022/2105, serving to confirm the declared category of the olive oil (in this case, all oils were declared as extra virgin). Sensory analyses must be conducted by an approved sensory panel – CAFIA employs an approved sensory panel in Slovenia for this purpose. Out of the 21 evaluated samples, 8 were evaluated as non-compliant (2 from Spain, 3 from Greece and 3 from the EU). Pursuant to Art. 11, par. 2 of Commission Regulation (EU) 2022/2105, in such cases the party concerned has the right to request a counter-assessment from two other approved testing panels, of which at least one must be in the country of origin of the oil.

4 of the inspected entities requested the execution of counter-assessments after samples of their product obtained an unsatisfactory result from the sensory evaluation carried out in Slovenia (4 of the inspected entities did not request counter-assessments and the result for their product therefore remained unsatisfactory). The counter-assessments were conducted by sensory testing panels in Greece, Italy and Spain. For 3 batches, the counter-assessments confirmed that the laboratory in Slovenia was correct in evaluating them as unsatisfactory.

After the analyses and the sensory counter-assessments had been carried out, a total of 7 batches were found to have not complied with the declared category “extra virgin olive oil”, representing 33.3% of the inspected batches (in 2024, this figure was 38.9%). There was thus a slight decrease in non-compliant findings.

During the inspection campaign, the labelling of the olive oils was also assessed; this was found to be non-compliant in the case of 4 batches (3 batches were non-compliant both with regard to the declared olive oil category and to the labelling; 1 batch was non-compliant only in terms of labelling).

du olejů a tuků podle přílohy č. 1 vyhlášky č. 121/2023 Sb. a nelze je tedy použít při výrobě pokrmů a jejich uvádění na trh. Posouzení, zda používaný fritovací olej/tuk vykazuje známky nežádoucího tepelného rozkladu, bylo provedeno na základě senzorického posouzení fritovacích olejů a v rámci kontrol bylo provedeno rovněž měření obsahu polárních částic (TPM) prostřednictvím přístroje Testo 270. Vybrané vzorky fritovacích olejů byly odebrány k laboratornímu stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů (PTG).

Kontrola fritovacích olejů byla provedena ve 190 různých provozovnách společného stravování (celkem se jednalo o 226 kontrolních vstupů).

Při kontrolní akci bylo hodnoceno celkem 209 vzorků fritovacích olejů. U 197 z nich bylo provedeno pouze hodnocení na místě. Na základě měření obsahu TPM a senzorického posouzení bylo vybráno a odebráno dalších 12 vzorků ke stanovení obsahu polymerních triacylglycerolů a provedení senzorického hodnocení v laboratoři I SZPI v Praze.

Celkem 20 vzorků (11 hodnocených na místě a 9 odebraných do laboratoře) bylo posouzeno na základě senzorického hodnocení a stanovení obsahu TPM a PTG jako nevyhovující.

Nevyhovující vzorky fritovacích olejů tak představovaly 9,6 % z 209 vzorků fritovacích olejů, které byly celkově při kontrolní akci posuzovány. Z celkového počtu 190 prověřovaných provozoven společného stravování bylo použito „přepáleného“ oleje zjištěno na celkem 18 různých provozovnách, což představuje 9,5 % z nich.

U 1 nevyhovujícího vzorku laboratorní stanovení PTG ukázalo na velmi vysoký stupeň tepelného rozkladu olejů, při analýze v laboratoři byla zjištěna hodnota 31,9 %, což je více než dvojnásobné překročení limitní hodnoty 12 % PTG, používané pro posouzení známek nepřijatelného stupně tepelného rozkladu fritovacích olejů.

V rámci kontroly bylo kromě fritovacích olejů a tuků odebráno i 20 vzorků fritovaných hranolků z brambor do laboratoře ke stanovení obsahu akrylamidu. Celkem 3 vzorky překročily porovnávací hodnotu pro přítomnost akrylamidu v potravinách (15 %).

Výsledky kontrolní akce ukázaly, že kontrolám zaměřeným na použití fritovacích tuků a olejů v provozovnách společného stravování je žádoucí věnovat i v následujícím období zvýšenou pozornost.

Mimořádná kontrola droždí

Důvodem uskutečnění této mimořádné kontrolní akce byl podnět spotřebitele a hlášení RASFF, které obdržela SZPI z Chorvatska, jehož předmětem byl vysoký obsah reziduí pesticidů (zejména epoxiconazol a cyproconazol) v pekařském droždí původem z Ukrajiny.

In total, in 2025, 8 batches (38.1%) were assessed as non-compliant – 1 batch due to incorrect labelling, 3 batches with regard to both labelling and their declared category, and 4 batches due to their declared category.

Inspection of frying oils in catering establishments, also focused on the application of mitigation measures to reduce acrylamide content, as established in Annex II, Part A of Regulation (EU) 2017/2158, during the preparation of fried potato products.

The inspection campaign focused on whether “burnt” frying oils and fats, which exhibit one or more indicators of thermal decomposition of oils and fats according to Annex No. 1 of Regulation No. 121/2023 Coll., are being used for food preparation. Such oils and fats cannot be used in the production of meals and their placement on the market. The assessment of whether used frying oils/fats exhibit signs of undesirable thermal decomposition was carried out based on the sensory evaluation of the frying oils/fats, and as part of the inspections, measurements of the total polar material content (TPM) were also carried out using a Testo 270 device. Selected samples of frying oils were taken for the laboratory determination of polymeric triacylglycerol (PTG) content.

The inspection of frying oils was conducted at 190 different public catering facilities (a total of 226 inspection visits).

A total of 209 frying oil samples were assessed during the inspection campaign. For 197 of them, only on-site assessment was carried out. Based on the measurement of TPM content and sensory evaluation, an additional 12 samples were selected and taken for the determination of polymeric triacylglycerols and for sensory assessment at the CAFIA laboratory in Prague.

A total of 20 samples (11 assessed on site and 9 taken to the laboratory) were evaluated as non-compliant based on sensory assessment and the determination of TPM and PTG content.

The non-compliant samples of frying oils accounted for 9.6 % of the total of 209 samples assessed during the inspection activity. Out of the total number of 190 inspected public catering facilities, the use of “burnt” oil was identified at 18 different establishments, which was 9.5 % of all facilities.

For one non-compliant sample, the laboratory determination of PTG indicated a very high degree of thermal degradation of the oil; laboratory analysis revealed a value of 31.9%, which is more than double the limit value of 12% PTG used to assess signs of an unacceptable level of thermal degradation of frying oils.

In addition to the frying oil and fat samples, 20 samples of fried potato chips were also taken to a laboratory

V rámci kontrolní akce bylo odebráno celkem 5 šarží pekařského droždí původem z Ukrajiny. U všech šarží droždí byla přítomnost reziduí pesticidů potvrzena. Tři šarže droždí obsahovaly i zakázaný fungicid epoxiconazol a cyproconazol. Jelikož pro pekařské droždí nejsou nařízením EP a Rady (ES) č. 396/2005 stanovené MRL, byl požádán SZÚ o hodnocení zjištěných nálezů reziduí pesticidů v droždí a vyhodnocení, zda se jedná o potraviny škodlivé lidskému zdraví nebo potraviny nevhodné k lidské spotřebě. Dle hodnocení rizika SZÚ byly vzorky považovány za potraviny škodlivé pro zdraví v souladu s čl. 14 nařízení EP a Rady (ES) č. 178/2002, neboť obsahovaly triazolové fungicidy, což jsou látky podezřelé z vlastností vyvolávajících narušení činnosti endokrinního systému.

Mimořádná kontrola hluboce zmrazených mořských či sladkovodních produktů rybolovu (ryb a krevet) v rámci koordinované akce EU

Cílem této mimořádné kontrolní akce bylo odhalit výskyt podvodných praktik, kdy se k rybám nebo mořským plodům přidává voda anebo aditiva zlepšující vaznost vody v mase, a to bez uvedení na etiketě, aby byly tyto výrobky skrytě hmotnostně zvýhodněné přidavkem vody.

Celkem bylo v rámci této akce hodnoceno 8 vzorků šarží produktů rybolovu (4× kreveta *Litopenaeus vannamei*; 3× *Pangasius dolnooký*; 1× treska obecná), přičemž 3 vzorky šarží produktů rybolovu požadovanému hodnocení nevyhověly. U rybích filetů z *Pangase* původem z Vietnamu byl zjištěn nízký obsah masa a také nízká čistá hmotnost oproti deklaraci na obale. U loupáných glazovaných krevet původem z Vietnamu byl zjištěn nízký obsah masa. U loupáných krevet s ochrannou glazurou původem z Indie byl zjištěn přídavek nedeklarované kyseliny citronové.

Kontrola pesticidů v balených vodách

Kontrolní akce byla zaměřena na dodržování limitů pro obsah pesticidů a jejich metabolitů v balených kojeneckých, pramenitých nebo přírodních minerálních vodách, které jsou stanoveny v příloze 3a vyhlášky č. 13/2024 Sb., o požadavcích na jakost balených vod a o způsobu jejich úpravy.

Celkem bylo v rámci akce prověřeno 14 šarží balených vod a jako nevyhovující byla vyhodnocena pouze jedna šarže pramenité vody, což odpovídá cca 7,1% ze zkontrolovaných, z čehož se dá usuzovat, že provozovatelé vrtů používaných pro výrobu balených vod provádí dostatečnou ochranu zdrojů před průnikem pesticidů, popř. mají do technologie výroby balených vod zařazeny účinné kroky sloužící ke snížení obsahu pesticidů a jejich metabolitů tak, aby splňovaly požadavky přílohy 3a vyhlášky č. 13/2024 Sb., o požadavcích na jakost balených vod a o způsobu jejich úpravy.

Kontrola obsahu alkoholu v nápojích kombucha

Kontrolní akce byla zaměřena na sledování obsahu alkoholu v nápojích kombucha. Tento nápoj, vyráběný fermentací čaje, se mezi spotřebiteli stává velmi populárním a je považováno

to determine acrylamide content as a part of the inspection operation. A total of 3 samples exceeded the benchmark value for the presence of acrylamide in foods (15 %).

The results of the inspections showed that it would be desirable to continue devoting heightened attention to inspections focused on the use of frying oils and fats in public catering facilities also in the future.

Ad hoc inspection of yeast

This ad hoc inspection campaign was carried out due to a RASFF notification received by CAFIA from Croatia regarding high concentrations of pesticide residues (specifically epoxiconazole and cyproconazole) determined in baker's yeast originating from Ukraine.

During the inspection campaign, a total of 5 batches of baker's yeast originating from Ukraine were sampled. The presence of pesticide residues was confirmed in all of the batches of yeast. Three batches of yeast also contained the banned fungicides epoxiconazole and cyproconazole. Since no MRLs are established for baker's yeast under Regulation (EC) No. 396/2005 of the European Parliament and of the Council, the National Institute of Public Health (NIPH) was requested to assess the detected pesticide residues in the yeast and to evaluate whether the product constitutes a health hazard or is unsuitable for human consumption. The risk assessment by the NIPH determined that the samples did constitute food harmful to human health in accordance with Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council, as they contained triazole fungicides, substances suspected of having endocrine-disrupting properties.

Ad hoc inspection of deep-frozen marine and freshwater fishery products (fish and shrimp) within the framework of a coordinated EU campaign

The aim of this extraordinary inspection was to detect fraudulent practices in which water or additives that improve water retention in flesh are added to fish or seafood without being declared on the label, thereby artificially increasing the weight of these products.

A total of 8 batches of fishery products were assessed during this operation (4× *Litopenaeus vannamei* shrimp; 3× *Pangasianodon hypophthalmus*; 1× Atlantic cod), out of which 3 batches did not meet the required assessment criteria. In *Pangasius* fillets originating from Vietnam, a low meat content and a reduced net weight compared to the declaration on the packaging were detected. In peeled, glazed shrimp originating from Vietnam, a low meat content was detected. In peeled shrimp with protective glazing originating from India, the addition of undeclared citric acid was detected.

Inspection of pesticide content in bottled water

The inspection campaign focused on compliance with the

žován za nápoj nealkoholický, obsah alkoholu by tedy měl být nižší než 0,5 % obj.

Celkem byly v rámci akce odebrány 4 šarže výrobků – 2 původem z ČR a 2 původem mimo ČR (Slovensko a Španělsko). Jako nevyhovující byly vyhodnoceny 3 šarže (jedna z ČR a dvě původem mimo ČR), u kterých byl zjištěn obsah alkoholu více než 1 % obj.

Kontrola oznamovací a uskladňovací povinnosti vinařských produktů

Kontrolní akce byla zaměřená na prověření dodržování oznamovací a uskladňovací povinnosti dle § 14a a 14 b zákona č. 321/2004 Sb. V rámci této kontrolní akce byly rovněž odebrány vzorky ze šarží nebalených vín k laboratorním analýzám.

Celkem bylo v roce 2025 podáno 2 532 hlášení příjmu nebaleného vína, což představovalo 4 183 šarží v celkovém množství 60 622 649 litrů. Nejčastěji se jednalo o nebalené víno původem z Maďarska, Itálie, Španělska, Chile, Slovenska, Rakouska a Moldavska. V rámci kontroly bylo inspektoři provedeno celkem 217 kontrolních vstupů, během kterých byla prověřena oznamovací povinnost u 471 šarží (tj. 11,3 % z celkového počtu oznámených šarží nebalených vín) v celkovém objemu 7 120 404 litrů (tj. 11,7 % z celkového objemu oznámených šarží nebalených vín). V laboratoři bylo analyzováno 74 šarží nebalených vín v celkovém objemu 1 543 322 litrů. Laboratorními rozbory nebylo zjištěno žádné porušení právních předpisů.

V rámci této kontrolní akce byly dále kvalifikovány nedostatky jako pozdní oznámení o příjmu nebaleného vína do prvního místa dodání (nebo oznámení nebylo podáno vůbec), nepravdivé informace v průvodních dokladech, předložení neúplných průvodních dokladů a nedostatečně vedená evidence.

Kontrola částečně zkvašeného hroznového moštu (vč. burčáku)

Kontrolní akce byla zaměřená na prověření jakostních parametrů částečně zkvašeného hroznového moštu (ČZHM) původem ze zahraničí i České republiky (burčáku), jeho řádného označování, sledovatelnosti, dále prověření průvodních dokladů, případně kontrola hygieny prodeje a dalších požadavků.

Celkem bylo v roce 2025 provedeno 335 kontrolních vstupů (do 236 provozoven). K laboratorní analýze bylo odebráno celkem 36 šarží nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu (z toho 15 šarží na podnět spotřebitele), z nichž 9 šarží nevyhovělo právním předpisům (vše původem z ČR). Ve 3 případech byl prokázán nepovolený přídavek vody, ve 4 případech byl stanoven skutečný obsah alkoholu, který neodpovídá definici výrobku z révy vinné (částečně zkvašený hroznový mošt se získává kvašením hroznového moštu, který následně obsahuje skutečný obsah alkoholu

limits for content of pesticides and their metabolites in bottled water for infants as well as spring or natural mineral waters, as established in Annex 3a of Decree No. 13/2024 Coll., on the quality requirements for packaged waters and methods of their treatment.

A total of 14 batches of bottled water were examined as part of the campaign, during which only one batch of spring water was evaluated as non-compliant, corresponding to approximately 7.1% of those inspected. This suggests that operators of wells used for bottled water production either provide their water sources with sufficient protection against pesticide contamination or have implemented effective steps in the production process to reduce the content of pesticides and their metabolites, ensuring compliance with the requirements of Annex 3a of Decree No. 13/2024 Coll., on the quality requirements for packaged waters and methods of their treatment.

Inspection of alcohol content in kombucha beverages

The inspection campaign focused on monitoring alcohol content in kombucha beverages. This beverage, produced by fermenting tea, is becoming very popular among consumers and is considered non-alcoholic. Its alcohol content should therefore be below 0.5% by volume.

A total of 4 product batches were sampled during the campaign – 2 originating from the Czech Republic and 2 from outside the Czech Republic (Slovakia and Spain). Three batches were evaluated as non-compliant (one from the Czech Republic and two from outside the Czech Republic) with an alcohol content exceeding 1% by volume.

Checking of notification and storage obligations for wine products

The inspection focused on the verification of compliance with notification and storage obligations pursuant to § 14a) and 14b) of Act No. 321/2004 Coll. Samples from batches of bulk wine were also taken for laboratory analysis as a part of this inspection activity.

A total of 2 532 reports of the arrival of bulk wine were made in 2025, which is 4 183 batches containing a total amount of 60 622 649 litres. Most frequently it was bulk wine originating in Hungary, Italy, Spain, Chile, Slovakia, Austria and Moldova. During the campaign, inspectors carried out a total of 217 inspections, during which the obligation to notify was checked for 471 batches (i.e. 11.3 % of the total number of reported batches of bulk wine) with a total volume of 7 120 404 litres (i.e. 11.7 % from the total volume of reported batches of bulk wine). 74 batches of bulk wine were taken for laboratory analysis, amounting to a total volume of 1 543 322 litres. Laboratory analyses did not reveal any violations of legal regulations.

During this inspection campaign, other offences were determined, such as late notification of the receipt of bulk

vyšší než 1% objemové a nižší než tři pětiny celkového obsahu alkoholu v procentech objemových) a ve 2 případech byl prokázán obsah oxidu siřičitého, který nebyl uveden v označení při prodeji.

V rámci kontrolních vstupů byly navíc zjištěny nedostatky jako nepředložení průvodních dokladů, chybně uvedené údaje v původních dokladech, chybějící označení nabízeného částečně zkvašeného hroznového moštu povinnými údaji, skladování v řádně neoznačených nádobách, nevyhovující hygienické podmínky ve skladovacích prostorech.

Kontrola pravosti údajů při nabídce pokrmů v provoznách společného stravování zaměřená na klamání spotřebitele

Cílem kontrolní akce bylo prověřit, zdali nejsou při uvádění pokrmů na trh poskytovány spotřebiteli nepravdivé nebo zavádějící informace. Kontroly byly cíleně zaměřeny zejména na případy klamání spotřebitelů, kdy je v nabídce pokrmu deklarováno použití kvalitnější a zpravidla i dražší potraviny, ačkoliv ve skutečnosti je k přípravě pokrmu použita méně kvalitní a levnější surovina.

wine from the first place of delivery (or the report wasn't submitted at all), incorrect information in accompanying documents, submission of incomplete accompanying documents, and inadequately maintained records.

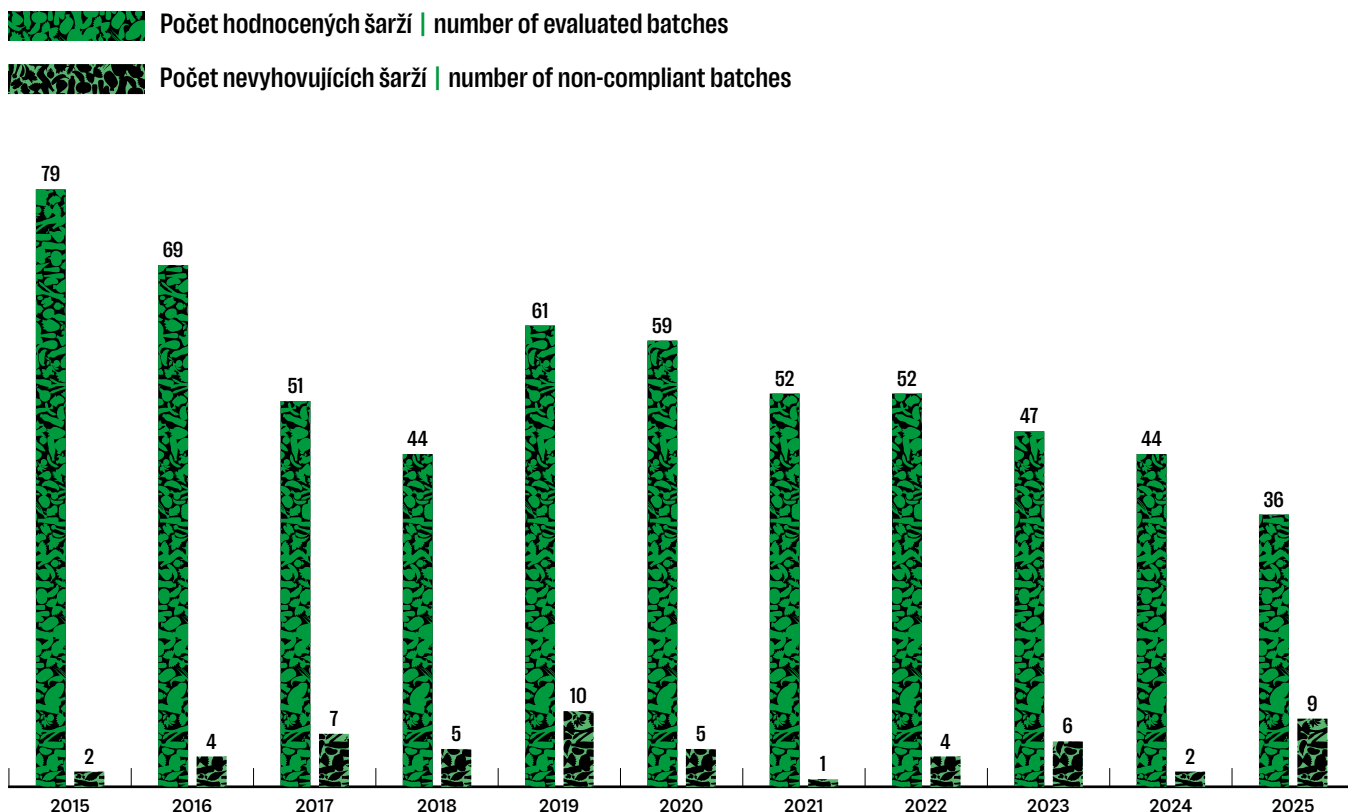
Inspection of partially fermented grape must (incl. burčák)

The aim of the inspection campaign was to check the quality parameters of partially fermented grape must (including burčák) from the Czech Republic and other countries, along with its proper labelling, traceability, accompanying documents, and in some cases also hygiene at sales establishments, and other requirements.

A total of 335 inspections (covering 236 establishments) were carried out in 2025. A total of 36 batches of partially fermented grape must offered for sale (15 batches of which were taken in response to notifications from consumers) were taken for laboratory analysis, of which 9 batches (all originating from the Czech Republic) did not comply with legal regulations. In 3 cases, the unauthorised addition of water was confirmed; in 4 cases, the actual alcohol content was found not to correspond to the definition of a wine

GRAF 1 | GRAPH 1

Přehled počtu odebraných a nevyhovujících šarží ČZHM vč. burčáku za období 2015 až 2025 (v laboratoři) Overview of the number of collected and non-compliant batches of partially fermented grape must, including burčák, for the period 2015 to 2025 (laboratory results)



V rámci kontroly bylo zkontrolováno uvádění zavádějících informací na celkem 211 různých provozovnách společného stravování. Poskytování zavádějících informací v nabídce pokrmů pro spotřebitele bylo zjištěno na 88 provozovnách, což představuje 42 %.

V některých případech docházelo na jedné provozovně k více typům klamání, respektive k záměně více surovin. Celkově se jednalo o 102 různých případů, kdy byly informace pro spotřebitele uvedené v nabídce pokrmů posouzeny jako zavádějící.

Z hlediska surovin používaných k přípravě pokrmů se ukázaly jako nejproblematictější mléčné výrobky, které představovaly více než polovinu případů uvádění zavádějících informací.

Na jedné provozovně bylo zjištěno uvádění zavádějících informací o množství rozlévaných nápojů. Velmi častým zjištěním bylo nabízení lihoviny „tuzemák“ (vyrobené z lihu, vody a rumových trestí) pod názvem „rum“ nebo do kategorie rumů byly zařazeny produkty, které nesplňují požadavky této kategorie, celkově bylo zjištěno 24 případů. Velmi často (ve 22 případech) se jednalo o situaci, kdy bylo zjištěno neoprávněné uvádění výrazu „parmazán“, které navozovalo mylný dojem, že byl použit sýr nesoucí chráněné označení původu „Parmigiano-Reggiano“, které je podle nařízení (EU) č. 2024/1143 chráněno proti jakémukoliv zneužití, napodobení nebo připomenutí.

Frekventovaným zjištěním bylo uvádění nepravdivých údajů o použité značce sýra hermelín (v 10 případech). V 15 případech bylo v nabídce pokrmů deklarováno použití smetany, ačkoliv ve skutečnosti byly použity alternativní výrobky na bázi rostlinných tuků a olejů.

V 5 případech bylo zjištěno nahrazení sýra alternativním výrobkem na bázi rostlinných tuků a olejů. Další sledovanou skupinou surovin používaných k přípravě pokrmů byly masné výrobky. Dosavadní výsledky prozatím nepotvrdily, že by ve velké míře docházelo k nahrazování šunky, deklarované v názvu pokrmu, jiným masným výrobkem zpravidla nižší kvality a v nižší cenové relaci, v rámci kontrolní akce se jednalo o šest případů.

Koordinovaná kontrola v provozovnách KFC

SZPI obdržela v srpnu 2025 podnět ke kontrole týkající se prodlužování/falšování doby použitelnosti kuřecího masa v pobočkách KFC v České republice (AmRest, s. r. o., IČO 26476215).

Současně byla zveřejněna informace, že obdobné praktiky byly předmětem šetření v Dánsku (Danish Veterinary and Food Authority provedla ve dnech 2.–3. 6. 2025 kontroly na 11 pobočkách v Dánsku). S ohledem na výše uvedené bylo tedy podezření, že obdobné praktiky týkající se manipulace s daty použitelnosti by se mohly dít i v ČR, a bylo potřeba tyto skutečnosti prověřit.

product (partially fermented grape must is obtained by fermenting grape must, which subsequently contains an actual alcohol content of more than 1% by volume and less than three-fifths of the total alcohol content in percent by volume); and in 2 cases, the presence of sulphur dioxide not declared on the label at the point of sale was confirmed.

During the inspections, additional deficiencies were also identified, such as failure to provide accompanying documents, incorrect information in the original documents, missing mandatory labelling on partially fermented grape must offered for sale, storage in improperly labelled containers, and unsatisfactory hygiene conditions in storage areas.

Inspection of the authenticity of information on the range of food offered in public catering facilities, focused on instances of consumer deception

The aim of the inspection was to check whether false or misleading information is being provided to consumers when meals are offered for sale. Inspections were specifically focused on cases of consumer deception, where the use of higher quality and usually more expensive foodstuffs is declared in the menu, although in reality lower quality or cheaper raw materials are used to prepare the meals.

During the inspection campaign, the provision of misleading information was checked at a total of 211 different catering facilities. Provision of misleading information in the food menu for consumers was found at 88 establishments, i.e. a total of 42 % of the total number of establishments inspected.

In some cases, a single establishment was found to engage in multiple types of deception, or to substitute more than one raw material. In total, there were 102 different cases in which the information provided to consumers on the range of offered meals was assessed as misleading.

From the perspective of ingredients used in meal preparation, dairy products proved to be the most problematic, accounting for more than half of the cases of misleading information.

In one establishment, misleading information about the quantity of draught drinks was found. A common finding was the offering of a spirit named “tuzemák” (made from spirit, water and rum essence) under the name “rum”, or the inclusion in the category of rums of products which do not fulfil the requirements of this category. A total of 24 cases were found. Furthermore (in 22 cases), the unauthorised use of the term “parmesan” was detected. This gives the false impression that cheese bearing the protected designation of origin “Parmigiano-Reggiano” was used, which is, in accordance with Regulation (EU) No. 2024/1143, protected against any misuse, imitation or evocation.

A very common finding was the provision of false information claiming the use of Hermelin brand cheese (in 10 cas-

V rámci kontrolní akce bylo provedeno 144 kontrol (počet kontrolních spisů) na všech provozovnách KFC (134), na některých z nich opakovaně. Nevyhovujících bylo 47 kontrol (kontrolních spisů), to je 32,6 %.

V rámci kontrolní akce byly zjištěny nedostatky různé závažnosti (často v kombinaci více nevyhovění):

- v 1 případě se jednalo o porušení bezpečnosti (Nařízení (ES) č. 178/2002 čl. 18 odst. 1) – bylo zjištěno uvádění potraviny nevhodné ke spotřebě – šedobílé plísňé viditelné pouhým okem zjištěné na potravině Plněný Muffin Triple
- v 1 případě se jednalo o porušení požadavků na sledovatelnost masa (Nařízení (ES) č. 178/2002 čl. 18 odst. 1)
- V 1 případě bylo zjištěno prodloužení doby použitelnosti při marinování masa za studena (zákon č. 110/1997 Sb., § 10 odst. 4 písm. a))
- V 1 případě byl zjištěn nevyhovující vzorek ledu, jednalo se o nedodržení hygienických limitů stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu: jednalo se o překročení mezních hodnot pro počty kolonií rostoucích při 22 °C
- V 1 případě byl nevyhovující stěr z prkénka používaného pro kompletaci pokrmů – překročení limitu pro celkový počet mikroorganismů stanoveného v příloze č. 2, tabulce č. 4 vyhlášky č. 121/2023 Sb. (porušení § 9a odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb.)

Obecně nejčastěji se jednalo o porušení Nařízení (ES) č. 852/2004 – ve 38 případech byly zjištěny hygienické nedostatky různého charakteru, ve 13 případech se jednalo konkrétně o porušení postupů HACCP (Nařízení (ES) č. 852/2004 čl. 5 odst. 1).

V případě 97 kontrol (kontrolních spisů) nebylo zjištěno porušení právních předpisů. V rámci akce bylo hodnoceno celkem 14 vzorků potravin či surovin a 1 stěr z prkénka (po předchozí dezinfekci), jednalo se jak o hodnocení na místě, tak v laboratoři, celkem 3 vzorky byly nevyhovující (Muffin Triple Choco, led a stěr), což představuje 20 %.

Výsledky kontrol ukázaly, že je žádoucí věnovat i v následujícím období zvýšenou pozornost kontrolám řetězců a franšizových sítí, které byly do konce roku 2024 pod dozorem KHS.

Kontrola (EU Monitoring) přídatných látek

Kontrolní akce vycházela z doporučení Komise (EU) 2023/965, o metodice pro sledování příjmu potravinářských přídatných látek a potravinářských aromat a byla zaměřena na sledování látky E 200-202 kyselina sorbová a sorbany a antioxidant E 321 butylhydroxytoluen (BHT) v potravinách, ve kterých byl obsah těchto látek deklarován.

es). In 15 cases, the use of cream was declared on the menu, even though alternative products based on vegetable fats and oils were used in reality.

In 5 cases it was determined that an alternative vegetable fat/oil based product had been used instead of cheese. Another group of raw materials used in food preparation that was monitored was that of meat products. The results so far have not confirmed the widespread replacement of ham, if declared in the name of a meal, with another meat product of generally lower quality and lower price. During the inspection, six such cases were found.

Coordinated inspection campaign at KFC outlets

In August 2025, CAFIA received a tip-off concerning the extension/falsification of the shelf life of chicken meat at KFC branches in the Czech Republic (AmRest s.r.o., IČO 26476215).

At the same time, information was released that similar practices were under investigation in Denmark (the Danish Veterinary and Food Authority conducted inspections at 11 branches in Denmark from 2-3. 6. 2025). In view of the above, there was a suspicion that similar practices concerning the manipulation of expiration dates could also be occurring in the Czech Republic, and it was necessary to investigate these matters.

During the inspection campaign, 144 inspections (number of inspection reports) were carried out across all KFC outlets (134), with some outlets inspected more than once. 47 inspections (inspection reports), or 32.6%, were found to be non-compliant.

During the inspection campaign, deficiencies of varying severity were identified (often in combination with multiple non-compliances):

- In one case, a food safety violation occurred (Regulation (EC) No. 178/2002, Article 18(1)) – food unfit for consumption was found being offered for sale, with grey-white mould visible to the naked eye on the product “Muffin Triple Choco.”
- In one case, there was a violation of meat traceability requirements (Regulation (EC) No. 178/2002, Article 18(1)).
- In one case, the shelf life was found to have been extended during cold marination of meat (Act No. 110/1997 Coll., § 10(4)(a)).
- In one case, a non-compliant ice sample was identified, representing a breach of the hygiene limits set by Decree No. 252/2004 Coll., which establishes hygiene requirements for drinking and hot water: the limits for colony counts growing at 22 °C were exceeded.

Celkem bylo v roce 2025 odebráno 28 šarží potravin k laboratorním analýzám, z toho 21 šarží na obsah kyseliny sorbové a sorbanů a 7 šarží na obsah BHT. Současně v rámci jedné metody byla stanovována s kyselinou sorbovou a sorbany také kyselina benzoová. Z počtu 21 šarží odebraných na kys. sorbovou a sorbany nevyhověla 1 šarže rajčatového protlaku, avšak z důvodu nepovoleného obsahu kyseliny benzoové. Všechny šarže odebrané na BHT byly vyhovující.

Kontrola tzv. dvojí kvality potravin

V roce 2025 prováděla SZPI v České republice a dalších členských státech EU interní monitoring za účelem získání přehledu o výskytu dvojí kvality na trhu v EU, tedy vytipování produktů podezřelých z tzv. „dvojí kvality potravin“. Zakoupeno bylo celkem 32 produktů z různých kategorií (nealkoholické nápoje, sladké i slané pochutiny, trvanlivé produkty aj.) uváděných na trh jako brandové či pod privátní značkou obchodních řetězců. U daných výrobků nebylo shledáno žádné větší podezření z porušení zákazu tzv. „dvojí kvality“ potravin. Z toho důvodu nebyly v roce 2025 zahájeny kontrolní úkony primárně zaměřené na posouzení podstatné odlišnosti ve složení nebo vlastnostech potravin uváděné na trh v ČR s referenčními produkty pořízenými v dalších členských státech.

Kontroly podmíněnosti

SZPI každoročně provádí kontroly plnění požadavků podmíněnosti u žadatelů o dotace. Tyto kontroly probíhají delegovaně na žádost SZIF prostřednictvím MZe, které stanoví metodiku. Je sestaven roční plán, který obsahuje minimálně 1% žadatelů o dotace s výměrou nad 10 ha. V roce 2025 bylo provedeno celkem 197 kontrol.



- In one case, a swab from a cutting board used for meal assembly was non-compliant – exceeding the limit for the total number of microorganisms set out in Annex 2, Table 4 of Decree No. 121/2023 Coll. (violation of § 9a(3) of Act No. 110/1997 Coll.)

In general, the most frequent violations involved Regulation (EC) No. 852/2004 – in 38 cases, various hygiene deficiencies were identified, and in 13 cases, there were specific breaches of HACCP procedures (Regulation (EC) No. 852/2004, Article 5(1)).

In the case of 97 inspections (inspection reports), no violations of legal regulations were found. During the campaign, a total of 14 food or ingredient samples and 1 swab from a cutting board (after prior disinfection) were assessed, both on-site and in the laboratory. Three samples were found to be non-compliant (Muffin Triple Choco, ice, and swab), representing 20%.

The inspection results indicated that in the coming period it will be advisable to continue paying increased attention to the monitoring of chain and franchise outlets, which were previously under the supervision of the Czech Regional Public Health Authorities until the end of 2024.

Inspection (EU monitoring) of additives

The inspection campaign was based on Commission Recommendation (EU) 2023/965, on the methodology for the monitoring of food additive and flavouring intake, and focused on the monitoring of substances E 200–E 202 (sorbic acid and sorbates) and the antioxidant E 321 (butylated hydroxytoluene, BHT) in foods in which the presence of these substances was declared.

In 2025, a total of 28 food batches were sampled for laboratory analysis, including 21 batches for sorbic acid and sorbate content and 7 batches for BHT content. At the same time, benzoic acid was also determined alongside sorbic acid and sorbates via a single method. Of the 21 batches sampled for sorbic acid and sorbates, 1 batch of tomato paste was found to be non-compliant, though this was due to the unauthorised presence of benzoic acid. All of the batches sampled for BHT were found to be compliant.

Inspection of the “dual quality” of food products

In 2025, CAFIA carried out an internal monitoring campaign in the Czech Republic and other EU member states in order to gain an overview regarding the occurrence of dual food quality on the EU market. In other words, the aim was to identify products suspected of exhibiting what is referred to as “Dual Food Quality”. A total of 32 products were purchased from various categories (non-alcoholic beverages, sweet and savoury snacks, shelf-stable products, etc.) marketed as either branded products or the private brands of retail chains. None of the purchased products gave rise to any significant suspicions that they breached

Kontroly trvanlivých směsných potravin osvobozených od úředních kontrol na stanovišti hraniční kontroly

Nařízení (EU) 2021/630 stanoví seznam trvanlivých směsných produktů, které jsou osvobozeny od úředních kontrol na stanovišti hraniční kontroly. Trvanlivými směsnými produkty se rozumí produkty, které se nemusí přepravovat nebo skladovat při kontrolované teplotě. Požadavky na vstup do Unie nejsou stanoveny, nicméně zásilky komodit z přílohy nařízení musí v okamžiku uvedení na trh doprovázet tzv. soukromé potvrzení. Toto je namátkově na trhu ověřováno. V roce 2025 bylo provedeno celkem 35 kontrol.

Audity u provozovatelů potravinářských podniků

V roce 2025 bylo provedeno celkem 78 auditů u PPP. Tyto audity jsou již zavedenou formou úřední kontroly a doplňují komplexní kontroly, které však nadále zůstávají páteřními kontrolami SZPI zaměřenými na bezpečnost potravin. Audity PPP zůstávají nedílnou součástí kontrolní činnosti jako metoda, která poskytuje nejen našemu úřadu, ale i auditovaným osobám z řad PPP nejkomplexnější pohled na skutečné fungování potravinářských podniků.

Kontrola chráněných zeměpisných označení a chráněných označení původu u potravin (mimo víno)

Dle platných právních předpisů (zejména nařízení EP a Rady (EU) 2024/1143) má být u každého výrobce prověřeno dodržování specifikace potravin s chráněným zeměpisným označením (CHZO) a chráněným označením původu (CHOP), jejichž výroba spadá do kompetence SZPI. U výrobců je zhodnoceno dodržování specifikace výrobků, tj. technologický postup včetně použitých surovin, na místě jsou dále zhodnoceny senzorické vlastnosti potravin nebo odebrány vzorky do laboratoře. SZPI kontroluje také oprávněnost užití CHZO/CHOP při uvádění výrobků na trh.

Celkem bylo v roce 2025 provedeno 107 kontrolních vstupů u 75 kontrolovaných osob. Hodnoceno na místě nebo odebráno do laboratoře bylo 106 šarží potravin označených CHZO nebo CHOP a jako nevyhovující byla vyhodnocena 1 šarže.

Kontroly potravin označených značkou KLASA

Cílem kontrol bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality KLASA dodržují zákonné požadavky platných právních předpisů a nadstandardní požadavky uvedené v metodice, zejména s ohledem na dodržování technické dokumentace, kterou výrobce oceněné potraviny předložil spolu s žádostí a jejíž podmínky je povinen dodržovat po celou dobu, na kterou mu bylo ocenění uděleno, a k jejíž dodržování se dobrovolně zavázal.

Celkově bylo v roce 2025 provedeno 132 kontrolních vstupů u 104 provozovatelů potravinářských podniků a zkontrolováno 156 šarží oceněných potravin. Všechny hodnocené šarže potravin byly vyhovující. Při kontrolách potravin s oceněním KLASA byly zjištěny 3 nevyhovující skutečnos-

the ban on “Dual Quality” foodstuffs. For this reason, official inspections primarily aimed at assessing substantial differences between the composition or properties of food placed on the market in the Czech Republic and reference products purchased in other member states were not initiated in 2025.

Cross-compliance checks

CAFIA annually conducts checks regarding cross-compliance for subsidy applicants. These checks are delegated to CAFIA by the State Agricultural Intervention Fund (SAIF) through the Ministry of Agriculture, which sets the methodology. A yearly plan is drawn up, covering at least 1% of subsidy applicants with an area exceeding 10 hectares. In 2025, a total of 197 checks were carried out.

Inspections of shelf-stable mixed food products exempted from official border control checks

Regulation (EU) 2021/630 establishes a list of shelf-stable mixed products which are exempted from official border control checks. The term ‘shelf-stable mixed products’ is understood to mean products which do not require transportation or storage at a controlled temperature. While there are no requirements for the entry of such products into the Union, shipments of commodities listed in the annex of the above regulation must be accompanied by a ‘private certificate’ when placed on the market. Random checks are carried out on the market for this purpose. In 2025, a total of 35 checks were performed.

Audits at the premises of food business operators

In 2025, a total of 78 audits were carried out at food business operators (FBOs). These audits are an established form of official control and complement CAFIA’s comprehensive inspection procedures, though the latter procedures continue to remain the core method by which the authority focuses on food safety. The FBO audit remains an integral part of CAFIA’s inspection activities because it is a method that provides not only our authority but also the audited FBO entities with the most comprehensive insight possible into the real operations of foodstuff processing companies.

Inspection of protected geographical indications and protected designations of origin for food products (not including the commodity of wine)

According to applicable legal regulations (in particular, Regulation (EU) 2024/1143 of the European Parliament and of the Council), each producer must be checked for compliance with the specifications of foods with a Protected Geographical Indication (PGI) or a Protected Designation of Origin (PDO). These foodstuffs fall under the competence of CAFIA. Inspections assess the compliance of producers with product specifications, i.e. the use of the appropriate technical procedures, as well as the raw materials used. Additionally, the sensory properties of foodstuffs are evaluated on site, or samples are collected and taken to a labo-

ti. Jednalo se o porušení metodiky pro udělování ocenění KLASA, kdy výrobci nehlásí veškeré změny týkající se oceněného výrobku administrátorovi značky a v jednom případě šlo o nevyhovující zjištění v oblasti hygieny výroby, kdy bylo ocenění výrobci odebráno.

Kontroly potravin oceněných značkou Regionální potravina

Předmětem kontroly bylo ověřit, jak výrobci potravin oceněných značkou kvality Regionální potravina dodržují zákonné a nadstandardní požadavky uvedené v metodice, k nimž se podnikatelé dobrovolně zavázali.

Celkově bylo v roce 2025 provedeno 115 kontrolních vstupů do 105 provozoven potravinářských podniků vyrábějících potraviny oceněné značkou kvality Regionální potravina. Celkově bylo hodnoceno 62 šarží takto oceněných potravin, které byly všechny vyhovující. Při kontrolách Regionální potraviny byla zjištěna 1 nevyhovující skutečnost, kdy výrobce oceněné potraviny nenahlásil ukončení výrobní činnosti a tím ukončení uvádění na trh výrobku oceněného značkou Regionální potravina.

Kontrola ekologické produkce

Kontrolní akce byla zaměřená na ověření dodržování pravidel ekologické produkce, která jsou stanovena nařízením (EU) č. 2018/848, prováděcím nařízením Komise (EU) č. 2021/1165, nařízením (EU) č. 2021/2306, zákonem č. 242/2000 Sb. a vyhláškou č. 16/2006 Sb. Z větší části byly kontroly zaměřeny na maloobchodní prodejce, neboť v předchozích článcích řetězce provádí kontroly rovněž pověřené kontrolní organizace.

V roce 2025 provedla SZPI při kontrolách ekologické produkce celkem 96 kontrolních vstupů u 63 kontrolovaných osob. Pochybení bylo zjištěno v 7 případech. Jednalo se o e-shopy, které nebyly registrovány v kontrolním systému ekologické produkce (6 případů). V jednom případě bylo v nabídce při online prodeji vín zjištěno uvedení výrazu odkazujícího na ekologický způsob produkce u produktu, který nebyl vyprodukován v souladu s pravidly ekologické produkce dle nařízení (EU) č. 2018/848 (zařazení konvenčního produktu v záložce „nabídka-vin\bio“).

Od 1. 10. 2022 získala SZPI na základě novely zákona o ekologickém zemědělství kompetence ke kontrole dovozu ekologické produkce. U tohoto typu kontrol jsou prováděny kontroly statusu ekologické produkce před propuštěním zboží do volného oběhu. Při kontrolách dovozu bylo od 1. 1. do 31. 12. 2025 vydáno rozhodnutí u 1 422 originálních COI (plus 9 výpisů z COI). Z 26 zásilek bylo odebráno celkem 31 šarží na laboratorní hodnocení. Celkem 3 zásilky plus část jedné zásilky nebyly propuštěny do volného oběhu. Další 2 zásilky plus části tří zásilek byly propuštěny do volného oběhu jako konvenční. Zbývající zásilky byly propuštěny jako ekologické.

ratory for testing. CAFIA also inspects the legitimacy of the use of PGI/PDOs when products are placed on the market.

A total of 107 inspections were carried out in 2025 at 75 inspected entities. 106 samples of foodstuff batches labelled PDO/PGI were assessed on site or taken to a laboratory for testing - one of them were evaluated as non-compliant.

Inspections of foodstuffs with the KLASA quality mark

The aim of the inspections was to verify the compliance of the producers of foodstuffs awarded the KLASA quality mark with the legal requirements of valid legislation and the above-standard requirements set out in the Methodology with particular regard to the technical documentation to be submitted together with the application by the producer of the foodstuffs for the mark, the conditions of which it is compulsory to meet for the entire period for which the mark has been awarded, and are committed to voluntarily by the producer.

Overall, in 2025, a total of 132 inspections were carried out at 104 food business operators, and 156 batches of food products with the mark were inspected. All of the evaluated batches were satisfactory. During inspections of food products bearing the KLASA quality mark, 3 instances of non-compliance were identified. This involved a breach of the methodology for granting the KLASA mark, where manufacturers failed to report all changes concerning the KLASA-marked product to the brand administrator, and in one case it concerned a non-compliant finding in the area of production hygiene, and the awarded mark was withdrawn from the manufacturer as a result.

Inspection of foodstuffs awarded the Regional Food quality mark

The aim of the inspection was to check how the producers of foodstuffs awarded the Regional Food quality mark comply with the legal and above-standard requirements set out in the Methodology, to which the food business operators voluntarily commit themselves.

Overall, in 2025, 115 inspection visits were carried out at 105 food business establishments manufacturing products awarded the Regional Food quality mark. A total of 62 batches of food products with this mark were evaluated, all of which were found to be compliant. During inspections of Regional Food products, one instance of non-compliance was identified, where the manufacturer of an awarded product failed to report the cessation of production, and thus the discontinuation of marketing the product bearing the Regional Food quality mark.

Inspection of organic foodstuff products

Inspections were performed with the aim of checking compliance with the rules for organic foodstuff products which are laid down in Regulation (EU) No. 2018/848, Commission

Kontrola potravin (surovin) zaměřená na přítomnost genetické modifikace

Cílem kontrolní akce bylo ověřit, zda nejsou v České republice na trh uváděny potraviny obsahující nebo vyrobené z geneticky modifikovaných odrůd sóji, kukuřice a rýže, které nejsou v EU schváleny pro použití v potravinách. Účelem kontroly bylo zároveň posoudit, zda jsou potraviny obsahující povolenou GM-sóju a GM-kukuřici označeny v souladu s požadavky platných právních předpisů. V menší míře byla kontrola zaměřená rovněž na prověření, zda na trh není uváděna geneticky modifikovaná papája.

V rámci kontrolní akce bylo laboratorně vyhodnoceno celkem 14 šarží potravin (surovin). Jednalo se o 3 šarže výrobků z kukuřice, 5 šarží rýže a výrobků z rýže, 4 šarže sóji a sójových výrobků a 2 šarže zelené papáji. V rámci kontrolní akce nebyla zjištěna přítomnost genetické modifikace, která nebyla schválena pro potraviny na základě nařízení (ES) č. 1829/2003. Všechny testované vzorky vyhověly požadavkům nařízení (ES) č. 1829/2003.

Kontrola ozářených potravin

Zaměření kontrolní akce vyplývá z povinnosti každoročně informovat EK o výsledcích kontrol ozářených potravin. Kontrolované potraviny byly analyzovány, zdali nebyly ozářeny ionizujícím zářením a současně neoznačeny, či zdali nebyly ozářeny v neschválené ozařovně. Výběr analyzovaných komodit byl proveden na základě seznamu potravin povolených k ozařování příslušnou vyhláškou, dále z pozitivních záchytů z předchozích kontrol a z pozitivních záchytů v rámci EU (systém RASFF). Při výběru komodit a výrobců byl zohledněn i přehled objednavatelů ozáření za rok 2024, který poskytla ozařovna Bioster, a. s.

V roce 2025 bylo odebráno celkem 15 šarží potravin, které sestávaly z doplňků stravy, instantních nudlových polévek obsahujících sáček s kořením, sušených plodů kustovnice čínské (goji) a sušených hub. Z celkového počtu 15 odebraných šarží, se podařilo ověřit ozáření u 14 analyzovaných šarží, u žádného vzorku nebylo potvrzeno ošetření ionizujícím zářením.

Monitorování radioaktivní kontaminace u potravin určených k přímé spotřebě na území ČR

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). Na základě požadavku SÚJB je u vzorků sledována hmotnostní aktivita radionuklidu ¹³⁷Cs s poločasem rozpadu 30 let jako možný důsledek havárie jaderné elektrárny v Černobylu. Funkci celostátní monitorovací sítě v oblasti potravin a krmiv zajišťují stálé složky monitorovací sítě (SZPI, ÚKZÚZ, SVS, SÚJB a SÚRO).

Odebírané vzorky v rámci radiační monitorovací sítě mají reprezentovat optimální rozložení, co se týče jak druhu, tak lokality, a odpovídat procentuálně zastoupení potravin v po-

Implementing Regulation (EU) No. 2021/1165, Regulation (EU) No. 2021/2306, Act No. 242/2000 Coll. and Decree No. 16/2006 Coll. The inspections focused mainly on retailers, as inspections are carried out for previous links in the chain by authorised inspection bodies.

In 2025, CAFIA carried out a total of 96 inspections at the premises of 63 inspected entities during the organic product inspection campaign. Deficiencies were found in 7 cases. These were online shops which were not registered in the inspection system for organic products (6 cases). In one case, the information on wines offered by an online shop included a term suggesting organic production for a product that was not produced in accordance with the rules for organic products under Regulation (EU) No. 2018/848 (i.e. a conventional product was listed under the “offer-wine\bio” section).

Since 1. 10. 2022, based on an amendment to the Act on Organic Agriculture, the inspection of imported organic products has fallen under the competence of CAFIA. With this type of inspection, checks are carried out before goods are released into free circulation. During import inspections from 1. 1. to 31. 12. 2025, decisions were issued on a total of 1422 original COI (plus 9 records from COI). A total of 31 samples were taken from 26 consignments for laboratory analysis. A total of 3 shipments, plus part of one shipment, were not released into free circulation. Another 2 shipments, plus parts of three shipments, were released into free circulation as conventional products. The remaining shipments were released as organic.

Inspection of foodstuffs (raw materials) focusing on the presence of genetic modifications

The objective of this inspection campaign was to verify whether foodstuffs containing, or made from, genetically modified varieties of soya, maize and rice that have not been approved for use in foodstuffs in the EU had found their way onto the Czech market. Concurrently, the aim of the inspection was to assess whether foodstuffs containing permitted GM soya and GM maize were labelled in accordance with the applicable legal requirements. To a lesser extent, the inspection also focused on checking that genetically modified papaya had not been placed on the market.

A total of 14 batches of foodstuffs (raw materials) were evaluated in laboratories during the inspection campaign. This involved 3 batches of foodstuffs made from maize, 5 batches of rice and rice products, 4 batches of soya and soya products, and 2 batches of green papaya. The inspections did not identify the presence of any genetic modification which was not approved for foodstuffs according to Regulation (EC) No. 1829/2003 in any of the samples. All of the tested samples complied with the requirements of Regulation (EC) No. 1829/2003.

travním koši ČR pro obiloviny (12 %), brambory (6 %), zeleninu (4 %) a ovoce (4 %).

Odběr 28 šarží potravin, které zahrnovaly šarže ovoce, zeleniny, brambor, obilí, mlýnských obilných výrobků a pekařských výrobků, byl proveden přímo u pěstitelů a výrobců potravin. Zpracování výsledků všech složek radiační monitorovací sítě je plně v kompetenci SÚJB.

Kontrola ověřování věku spotřebitelů při nákupu tabákových výrobků v e-shopech

Kontrola byla zaměřena, s ohledem na dřívější nevyhovující kontrolní zjištění, na dodržování povinnosti prodejců tabákových výrobků a nikotinových sáčků bez obsahu tabáku ověřovat věk nakupujících při prodeji na dálku v souladu s § 6 zákona č. 65/2017 Sb. Rozšiřující se množství internetových obchodů a škála nabízených výrobků jsou dalším impulsem pro zařazování kontrol do kontrolních plánů.

V rámci kontrolní akce bylo provedeno 19 kontrol v 15 e-shopech a dalších 32 úkonů předcházejících kontrole. Zkontrolováno tak bylo celkem 47 internetových obchodů. Nevyhovující zjištění bylo u 14 kontrolovaných e-shopů (6 e-shopů bez systému ověření věku, přičemž současně ve všech 14 případech bylo zjištěno, že prodejce údaje o systému neoznámil Ministerstvu zdravotnictví). Dále byla v rámci 1 kontroly konstatována nevyhovění týkající se přeshraničního prodeje tabákových výrobků.



Inspection of irradiated foodstuffs

The focus of the campaign stems from the obligation to inform the EC annually about the results of inspections of irradiated foodstuffs. The inspected foodstuffs were analysed to determine if they had been treated with ionising radiation and then not labelled as such, or if they had been irradiated in a non-approved irradiation facility. The selection of analysed commodities was made on the basis of the list of foodstuffs for which irradiation is permitted by the relevant decree, as well as positive findings from previous inspections and positive findings within the EU (annual reports of the member states and the RASFF system). When selecting commodities and producers for inspection, consideration was also given to the list of irradiation customers for 2024 provided by the Bioster a.s. irradiation facility.

In 2025, 15 batches of foodstuffs in total were collected. These comprised food supplements, instant noodle soups containing packets with spices, dried goji berries and dried mushrooms. It was possible to determine irradiation for 14 out of the total number of 15 analysed batches. None of the samples were found to have been treated with ionising radiation.

The monitoring of radioactive contamination in foods designated for direct consumption on the territory of the Czech Republic

The incidence of radiation, including that existing in elements of the environment (soil, water, air) and also throughout the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs) is monitored across the EU's member states. Based on the requirements of the State Office for Nuclear Safety (SONS), monitoring is performed concerning the mass activity of radionuclide ¹³⁷Cs with a half-life of 30 years, whose presence is a possible consequence of the accident at the Chernobyl nuclear power plant. The function of the national monitoring network in the sector of food and feed is assured by the permanent members of the monitoring network (CAFIA, CISTA, SVA, SONS and NRPI).

Samples taken for the radiation monitoring network should have an optimal distribution in terms of both type and locality, and should correspond to the percentages at which the selected foodstuffs appear in the Czech food shopping basket: cereals (12%), potatoes (6%), vegetables (4%) and fruit (4%).

28 foodstuff samples, which included batches of fruit, vegetables, potatoes, cereals, milled cereal products and bakery products, were collected directly from growers and food producers. The processing of the results from all the components of the radiation monitoring network is fully within the competence of SONS.

Checking of age verification for consumers purchasing tobacco products in e-shops

The checks focused, in view of previous non-compliant

2.1.8

Kontrola výroby

Koncepce kontroly ve výrobě potravin v roce 2025 vychází z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2025. Cílem kontrol výroby potravin a prvovýrobců bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly výrobců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak výrobci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. V průběhu roku 2025 uskutečnili inspektoři SZPI celkem 8 521 kontrol provozoven výrobců potravin (provozovatelů, kteří vyrábějí nebo balí potraviny nebo suroviny) a 576 kontrol bylo provedeno u prvovýrobců potravin (provozovatelů, kteří se zabývají pěstováním plodin včetně sklizně či sběrem volně rostoucích plodů). V rámci těchto jednotlivých kontrol ve výrobě potravin byly provedeny kontroly s cíleným zaměřením na hygienu, na zavedené systémy založené na zásadách HACCP, na prověření funkčnosti tohoto systému, na posouzení úrovně sledova-



findings, on compliance by sellers of tobacco products and nicotine pouches without tobacco with the obligation to verify the age of purchasers during distance sales, in accordance with Section 6 of Act No. 65/2017 Coll. The growing number of online stores and the range of products offered provide an additional impetus for including such checks in CAFIA's inspection plans.

During the inspection campaign, 19 checks were carried out for 15 e-shops, along with 32 additional pre-inspection activities. In total, 47 online stores were inspected. Non-compliance was found for 14 inspected e-shops (6 e-shops lacked an age verification system, and in all 14 cases, it was also found that the seller had not reported information about the system to the Ministry of Health). Additionally, in one inspection, non-compliance was noted concerning the cross-border sale of tobacco products.

2.1.8

Production facility inspections

The concept for the inspection of food production facilities in 2025 was based on the centrally managed inspection plan, the food business operator audit plan, and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it drew from the plans of individual inspectorates and also the real situation during 2025. The objective of the food production facility and primary producer inspections was primarily to assess compliance with the provisions laid down by applicable legal regulations related to the requirements for personal and operational hygiene, and the requirements concerning the internal food safety inspection systems used by foodstuff producers (in particular, Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of producers with their own inspection procedures based on HACCP principles.

Throughout 2025, CAFIA inspectors carried out 8 521 inspections on the premises of food producers (food business operators that manufacture or package foodstuffs). 576 inspections of primary producers of food (food business operators that are engaged in the cultivation of crops, including the harvesting or picking of wild fruits) were also conducted. Within the scope of these individual food production inspections, inspections were performed with a targeted focus on hygiene, the introduction of systems based on HACCP, the verification of the functionality of those systems, and the assessment of the level of traceability, labelling and documentation, including records, expiry dates, shelf life, etc. For primary producers, additional agricultural regulation compliance inspections were performed as a part of the 'Cross Compliance' system which checks compliance for producers claiming certain types of agricultural subsidies and aid.

telnosti, dále na označování, dokumentaci včetně záznamů, data použitelnosti a trvanlivosti apod., u prvovýroby navíc i na dodržování právních předpisů při zemědělském hospodaření v rámci tzv. „Cross Compliance“ – kontroly podmíněnosti za účelem čerpání určitých typů zemědělských dotací a podpor. Kontrolami tak bylo prověřeno 4 976 provozoven potravinářských podniků zabývajících se výrobou potravin a 363 provozujících prvovýrobu. U některých provozovatelů potravinářských podniků byly kontroly provedeny opakovaně. Důvodem pro to byla např. kontrola plnění opatření nebo nutná vyšší četnost kontrol jako výsledek hodnocení rizika daného provozu. V roce 2025 prováděla SZPI 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 či o kontroly průvodní dokumentace k potravinám.

2.1.9

Kontrola obchodu

Cílem kontrol obchodu s potravinami v roce 2025 bylo především posoudit dodržování ustanovení příslušných právních předpisů týkajících se požadovaného způsobu prodeje, šarží prodávaného zboží, dále požadavků na osobní a provozní hygienu a požadavků na systémy vnitřní kontroly prodejců se zaměřením na bezpečnost potravin (především požadavky nařízení (ES) č. 852/2004). Inspektoři rovněž kontrolovali, jak prodejci dodržují své vlastní kontrolní postupy založené na zásadách HACCP. Inspektoři SZPI uskutečnili v roce 2025 celkem 18 055 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 1902 kontrol bylo provedeno ve velkoobchodech a 693 kontrol v internetovém obchodu. Kontrolovány byly zejména ty 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. Kontrola prověřila celkem 11 108 maloobchodních provozoven, 768 velkoobchodních potravinářských podniků a 383 provozoven náležejících internetovému obchodu. I v obchodní sféře musely být některé provozovny kontrolovány v daném roce vícekrát, a to ze stejných důvodů jako u výrobců. Z pohledu jednotlivých komodit prověřovaných v obchodní síti byla kontrola v roce 2025 zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub a brambor. Dalšími komoditami s častější frekvencí kontrol pak bylo v roce 2025 čerstvé ovoce, následováno masnými výrobky, vínem, mléčnými výrobky, pekařskými výrobky, čokoládou či cukrovinkami, nealkoholickými nápoji, a mlýnskými obilnými výrobky. Náležitá pozornost byla zaměřena také na další komodity, které jsou významné z pohledu spotřebního koše.

The above inspections checked the facilities of 4 976 food business operators engaged in foodstuff production, and 363 engaged in primary production. Inspections were performed repeatedly at the premises of some food business operators. The reason for the repeated visits was, for instance, to establish whether imposed corrective measures were being implemented. Sometimes, risk evaluations showed that a higher number of inspections were needed at a given facility. In 2025, CAFIA also performed inspections at the premises of food producers with a specific focus on the fulfilment of other provisions contained in legal regulations. These included, for example, the taking of samples for foodstuff safety and quality checks, and inspections of accompanying documentation for foodstuffs.

2.1.9

Shop inspections

In 2025, the objective of the inspections of grocery stores and stores selling foodstuffs was primarily to assess compliance with the provisions stated in the applicable legal regulations related to the required sales methods, batches of goods sold, personal and operational hygiene, and also the requirements of retailers' internal control systems with a focus on food safety (in particular, the requirements of Regulation (EC) No. 852/2004). Inspectors also checked the compliance of vendors with their own control procedures based on HACCP principles.

In 2025, CAFIA inspectors carried out a total of 18 055 inspections of establishments in the retail network, while 1902 inspections were carried out at warehouses and 693 at e-shop facilities. The inspections mainly focused on those obligations that could be directly influenced by vendors, for example food safety in relation to storage conditions, compliance with recommended temperatures for chilled and frozen foodstuffs, compliance with hygiene requirements for the sale of foodstuffs, the correctness of records kept relating to the sale of unpackaged and packaged foodstuffs, the suitability of store facilities for the range of goods sold, compliance with 'best before' and 'use by' dates, etc.

A total of 11 108 food business operators engaged in the retail sale of foodstuffs were inspected, along with 768 premises belonging to wholesale food business operators and 383 e-shop facilities. In the food retail sector, it was again necessary for some establishments to be checked several times in the given year, for the same reasons as in the case of producers. As far as the individual commodities in the retail network were concerned, the inspections in 2025 focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms and potatoes. Other commodities with more frequent inspections in 2025 were fresh fruit, followed

2.1.10

Kontrola internetového obchodu

Kontrola dodržování požadavků potravinového práva a předpisů týkajících se ochrany spotřebitele při prodeji potravin prostřednictvím internetu včetně prodeje prostřednictvím sociálních sítí a elektronických tržišť probíhala kontinuálně v průběhu celého roku 2025 a byla součástí i některých ústředně řízených kontrolních akcí. SZPI při kontrole využívala jak standardní nástroje a metody, tak specifická zákonná oprávnění (kontrolní nákupy z e-shopů pod zastřenou identitou, „blokování“ webových stránek prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení apod.).

Na konci roku 2025 bylo v informačním systému SZPI registrováno cca 6 700 internetových obchodů nabízejících potraviny. Inspektoři SZPI provedli v roce 2025 celkem 693 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 371 kontrolovaných osob ve 383 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 194 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 47 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

Internetový prodejce potravin je považován za provozovatele potravinářského podniku a SZPI proto kontrolovala, zda prostřednictvím internetu byly na trh uváděny bezpečné a jakostní potraviny a zda byly dodržovány ostatní požadavky právních předpisů (např. podmínky při skladování a doručování zboží, oznámení o zahájení činnosti, obsah zakázaných látek aj.). Velká pozornost byla věnována také uvádění povinných údajů, zavádějících informací o potravinách, neschválených zdravotních a výživových tvrzení a kontrole nekalých obchodních praktik.

Stejně jako v minulých letech se v roce 2025 objevovaly e-shopy s nabídkou výrobků např. „na hubnutí, růst svalů, klouby, posílení imunity, pro povzbuzení organismu, stimulaci tělesné činnosti, utlumení pocitu únavy a hladu“. Tyto výrobky byly často nabízeny na webových stránkách v českém jazyce za české koruny, ale prodejce mnohdy sídlil mimo území ČR a obvykle i EU. Protože kontrola takových e-shopů je limitována územní působností českých kontrolních úřadů, SZPI vytvořila a postupně aktualizuje seznam rizikových webových stránek (viz www.potravinynaprawyri.cz – sekce Rizikové webové stránky).

SZPI vede v souladu s ustanovením § 3 odst. 4 písm. f) zákona o SZPI seznam internetových stránek s nabídkou potravin nebezpečných nebo takových, jejichž obsah závažným způsobem porušuje požadavky stanovené právními předpisy, k jejichž kontrole je inspekce příslušná

by meat products, wines, dairy products, bakery products, chocolate and confectionery, non-alcoholic drinks, and milled cereal grain products. Due attention was also paid to other commodities that are important from the point of view of the consumer's shopping basket.

2.1.10

Inspections of internet shops

Inspections checking compliance with the requirements of food legislation and consumer protection regulations when selling goods through online stores, including sales through social networks and economic markets, were carried out on a continuous basis throughout 2025 and were part of several centrally managed campaigns. During the inspections, CAFIA used both the standard tools and methods as well as specific legal authorisations during the inspections (checking purchases from e-shops under a disguised identity, “blocking” of websites via internet service providers, etc.)

Approximately 6 700 online shops offering foodstuffs were registered in the CAFIA information system by the end of 2025. In 2025, CAFIA inspectors carried out a total of 693 inspections that specifically focused on the online sales of foodstuffs by 371 individual entities at 383 establishments. Out of this number, 194 inspections were carried out in the form of (for instance) test purchases from the targeted online stores or social networks. A large number of inspections were based on consumer recommendations for inspection. 47 % of checks ended with an unsatisfactory result.

From the perspective of food legislation, an Internet retailer of foodstuffs is considered to be a food business operator, and therefore CAFIA checked whether safe and good quality foodstuffs were being placed on the market via the Internet, and also if other legislative requirements were being met (e.g. conditions during the storage and delivery of foodstuffs, notification of the commencement of business activities, content of banned substances, etc.). Considerable attention was also paid to the declaration of mandatory information about foodstuffs, unauthorised health and nutritional claims, and monitoring to determine unfair business practices.

As in previous years, in 2025 e-shops offered products such as those for “weight loss, muscle growth, joint support, immune system enhancement, body stimulation, increased physical activity, and the suppression of feelings of fatigue and hunger.” These products were often offered on websites in the Czech language and priced in Czech crowns, but the seller was frequently based outside the Czech Republic and, in most cases, also outside the EU. As the inspection of such suppliers is limited by the territorial competence of the Czech inspection authorities, CAFIA has created and

a zveřejňuje ho na svých internetových stránkách (viz www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Zákon o SZPI v § 3d ukládá povinnost poskytovatelům služby přístupu k internetu na území ČR zamezit přístup k internetovým stránkám uvedeným v tomto seznamu. Tyto stránky se objeví rovněž na webu Potravin na pranýři v sekci Rizikové webové stránky se zdůrazněním, že jde o stránky v ČR „blokované“.

2.1.11

Kontrola reklamy

Kontrola reklamy podle zákona č. 40/1995 Sb. o regulaci reklamy probíhala po celý kalendářní rok 2025 v souladu s kompetencemi SZPI dle tohoto právního předpisu. Kontrolovanými subjekty byly v tomto případě zadavatelé, zpracovatelé a šířitelé reklamy s výjimkou rozhlasového a televizního vysílání (v těchto případech provádí kontrolu Rada pro rozhlasové a televizní vysílání).

SZPI provedla v roce 2025 celkem 111 kontrol u 59 kontrolovaných osob. 46 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem. Většina provedených kontrol byla realizována na základě podnětů (spotřebitelů, médií, ostatních dozorových orgánů atd.). Nejvíce nevyhovujících zjištění se týkalo internetové reklamy na potraviny, hlavně na doplňky stravy.

Protiprávní jednání kontrolovaných osob spočívalo zejména v uvádění zavádějících informací o potravinách v reklamě v rozporu s článkem 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a také v uvádění neschválených zdravotních a výživových tvrzení v reklamě v rozporu s nařízením (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

2.1.12

Podněty ke kontrole

Jednou z častých kontrol, které SZPI provádí, je řešení podnětů přijatých ze strany spotřebitelů anebo postoupených jinými kontrolními orgány a institucemi. V roce 2025 SZPI přijala celkem 6 623 podnětů, což je o 1 563 podnětů více než v roce 2024.

Z celkového počtu podnětů bylo 1 899 vyhodnoceno jako oprávněných a 2 582 jako neoprávněných nebo bez možnosti jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti. Zbývající část zatím není uzavřena nebo byly podněty řešeny jinak, např. postoupením jinému kontrolnímu orgánu nebo instituci.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly čerstvého ovoce a zeleniny, masa a masných výrobků, pe-

is gradually updating a list of risky websites (see the Risky Websites section of the Food Pillory website <https://www.potravinynapranryri.cz/>).

Pursuant to the stipulations of § 3 para. 4 letter f) of the Act on CAFIA, the inspectorate manages a list of websites selling dangerous foodstuffs or foodstuffs whose content seriously violates the requirements established by legal regulations and involves substances the inspectorate is responsible for monitoring, and publishes it on its website (see <https://www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx>). § 3d of the Act on CAFIA imposes an obligation on internet service providers on the territory of the Czech Republic to block access to the websites placed on this list. These pages will also appear on the Food Pillory website in the Risky Websites section, with wording emphasising the fact that they are sites “blocked” in the Czech Republic.

2.1.11

Inspection of advertising

The inspection of advertising practices according to Act No. 40/1995 Coll. on the regulation of advertising took place throughout the calendar year of 2025 in accordance with CAFIA's competencies and the above-stated legal regulation. The entities inspected in this case were clients, creators and distributors of advertising, with the exception of entities involved in radio and television broadcasting (which are inspected by the Council for Radio and Television Broadcasting).

In 2025, CAFIA conducted a total of 111 checks concerning 59 entities. 46 % of checks ended with an unsatisfactory result. Most of the checks were carried out based on notifications (from consumers, the media, other supervisory bodies, etc.). The biggest number of non-compliant findings concerned online advertising, particularly of food supplements.

The unlawful actions of inspected entities most often involved the declaration of misleading information about foodstuffs via advertising contrary to Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers. They additionally included the making of unfounded health and nutritional claims in advertising, contrary to Regulation (EC) No. 1924/2006 on nutrition and health claims made on foods.

2.1.12

Inspection notifications

A common type of inspection conducted by CAFIA involves the handling of notifications received from consumers or other supervisory bodies and institutions. In 2025 CAFIA

kařských a mléčných výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potravin, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 051 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 754 šarží.

2.1.13

Opatření

SZPI je oprávněna ukládat opatření, jejichž účelem je zajistit odstranění zjištěných nedostatků. Opatření zahrnují například zákaz prodeje potravin, zničení potravin, přeznačení potravin, nařízení provádění laboratorních rozborů před uvedením potravin na trh apod.

V roce 2025 uložila SZPI 24 862 opatření, nejčastějším typem opatření bylo Opatření k odstranění zjištěných nedostatků (24 438 případů), Stažení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV (172 případů) a Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor (67 případů).

V roce 2025 uložila SZPI celkem 11 723 zákazů v celkové výši 28 902 139 Kč. Z toho u výrobců potravin bylo uloženo celkem 147 zákazů v celkové výši 11 641 723 Kč, v obchodech bylo uloženo 6 384 zákazů v celkové výši 9 807 549 Kč na šarže tuzemského původu a 5 182 zákazů v celkové výši 7 449 845 Kč na šarže zahraniční. K potravinářským výrobkům, u nichž byly zakazy nejčastěji ukládány, patřily masné výrobky (uloženo celkem 2 535 zákazů v celkové výši 589 708 Kč) a mléčné výrobky (uloženo celkem 2 499 zákazů v celkové výši 345 636 Kč). Z ostatních oborů pak následovala čokoláda a cukrovinky (963 zákazů v celkové výši 688 466 Kč), nealkoholické nápoje (uloženo 779 zákazů v celkové výši 236 310 Kč) a studená kuchyně, u které bylo uloženo 755 zákazů v celkové výši 99 544 Kč. Největší finanční objem zákazů (19 292 970 Kč) byl uložen v oboru víno a v oboru doplňky stravy (2 513 777 Kč). Za zmínku stojí i finanční objem zákazů v oboru jedlé tuky a oleje, jejichž výše dosáhla 934 838 Kč, a dále v oboru přídatné látky s finanční výší zákazů 927 080 Kč.

2.1.14

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

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 EU

received 6 623 notifications in total, which is 1 563 more than in 2024.

Out of the total number of notifications, 1 899 were evaluated as being justified and 2 582 as either unjustified or as claims whose legitimacy is impossible to unambiguously resolve. The remainder have not yet been fully processed, or were resolved by other means, e.g., by referring them to a different supervisory body or institution.

Suggestions regarding specific commodities most often concerned fresh fruit and vegetables, meat and meat products, bakery products, and dairy products. The submitted complaints concerned (in most cases) deficient foodstuff quality, which was often related to sanitary inadequacies in the store, as well as foodstuffs on sale after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 3 051 batches of foodstuffs and food products were inspected on the basis of notifications, and 754 of these were found to be non-compliant.

2.1.13

Measures

CAFIA has the right to impose measures aimed at ensuring the elimination of identified deficiencies. Such measures include, for example, a ban on the sale of foodstuffs, the destruction of foodstuffs, the relabelling of food, ordering the performance of laboratory analyses before a foodstuff is placed on the market, etc.

In 2025, CAFIA imposed 24 862 measures, the most common type being Measures to Eliminate Identified Deficiencies (24 438 cases), Withdrawal from the Market or Distribution - foodstuffs/agricultural products/tobacco products (172 cases) and Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses (67 cases).

In 2025, CAFIA imposed a total of 11 723 bans with a total value of 28 902 139 CZK. 147 of the aforementioned bans, amounting to a total of CZK 11,641,723, were imposed on food producers, while in shops 6,384 bans totalling CZK 9,807,549 were placed on foodstuff batches of domestic origin and 5,182 bans were imposed on batches of foodstuffs from abroad totalling CZK 7 449 845. The foodstuffs upon which bans were most often imposed included meat products (a total of 2 535 bans imposed, totalling CZK 589 708) and milk products (2 499 bans totalling CZK 345 636). These were followed by other areas: chocolate and confectionery (963 bans totalling CZK 688 466), non-alkoholic beverages (779 bans imposed, totalling CZK 236 310) and cold meals, for which 755 bans were imposed, totalling CZK 99 544. The highest financial sum in terms of bans (19 292 970 CZK) was imposed on wine and in the field of food supplements (2 513 777 CZK). It is also worth noting

podléhají zvláštnímu režimu dovozu a při vstupu musí být podrobeny systematické nebo namátkové kontrole. SZPI rovněž ověřuje dodržování pravidel ekologické produkce při dovozu biopotravin ze třetích zemí. Podrobnější informace k dovozu biopotravin jsou v bodu 2.1.7 v části Kontrola ekologické produkce.

Některé z dovážených komodit mohou na území Unie vstoupit pouze přes stanoviště hraniční kontroly, případně přes kontrolní místo. Ostatní komodity nemají požadavky na místa vstupu definovány. V České republice slouží jako místa vstupu všechny celní úřady. Stanovištěm hraniční kontroly v působnosti SZPI je Letiště Václava Havla Praha. Jako tzv. kontrolní místo je v ČR stanoven Celní úřad pro Středočeský kraj, územní pracoviště Rudná u Prahy. Obě tato místa spadají pod územní působnost Inspektorátu SZPI v Praze.

V roce 2025 byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793. Kontroly dle tohoto nařízení probíhají pouze na stanovišti hraniční kontroly a na kontrolním místě. V roce 2025 bylo v systému TRACES vydáno rozhodnutí pro 236 zásilek. Ze 67 zásilek bylo odebráno celkem 78 vzorků. Celkem 4 vzorky byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Do volného oběhu nebylo propuštěno celkem 7 zásilek – 4 z důvodu obsahu kontaminujících látek, 3 z důvodu nevyhovující dokumentace.

Nařízení (EU) 2019/1793 rovněž obsahuje seznam komodit, jejichž dovoz do Unie je pozastaven. V roce 2025 se jednalo o sušené fazole z Nigérie. Pokus o dovoz této komodity nebyl v roce 2025 přes ČR uskutečněn.

Celkem 6 zásilek bylo dovezeno v rozporu s nařízením (EU) 2019/1793, neboť nebyly předloženy ke kontrole na stanovišti hraniční kontroly a neobsahovaly požadovanou dokumentaci. Těmto zásilkám nebylo povoleno uvedení na trh.

Dle rozhodnutí č. 2011/884/EU je při dovozu kontrolováno, zda zásilky ryže z Číny či produkty z ní vyrobené nejsou geneticky modifikovány. V roce 2025 nebyla dovezena žádná zásilka.

Při dovozu jsou rovněž kontrolovány i klíčky a semena určená k naklíčování (na přítomnost vybraných patogenních mikroorganismů) dle nařízení (EU) 2020/2235. Tyto komodity však v roce 2025 nebyly do ČR dovezeny.

Dle nařízení (EU) 2020/1158 jsou kontrolovány i volně rostoucí houby, borůvky a brusinky z vybraných třetích zemí postižených jadernou havárií v Černobylu, a to na hladinu radioaktivní kontaminace. V roce 2025 bylo nařízení revizováno a nově se týká rovněž směsí a vybraných složených potravin. Dle tohoto nařízení však v roce 2025 nebyla přes ČR dovezena žádná zásilka.

Od 10. 7. 2015 je platné nařízení (EU) č. 2015/949, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetí-

the value of bans in the field of edible fats and oils, which amounted to CZK 934 838, and in the field of food additives, with bans totalling CZK 927 080.

2.1.14

Inspection of foodstuffs of plant origin imported from third countries as governed by EU regulations

CAFIA supervises the import of foodstuffs of plant origin from third countries in close cooperation with customs authorities. Inspections of imports particularly focus on high-risk commodities which, in accordance with binding EU regulations, are subject to special import procedures and systematic or random inspections upon entry. CAFIA also checks compliance with the rules for organic foodstuff products when importing organic food from third countries. More detailed information on the import of organic foods can be found in paragraph 2.1.7 in the section on the inspection of organic foodstuff products.

Some imported commodities may enter the territory of the Union only through a border inspection post or control post. Other commodities do not have defined entry point requirements. In the Czech Republic, all customs offices serve as entry points. The border inspection post within the scope of CAFIA is at Václav Havel Airport Prague. The Customs Office for the Central Bohemian Region, Rudná u Prahy regional office, is designated as an inspection post in the Czech Republic. Both of these places fall within the territorial competence of the CAFIA Inspectorate in Prague.

In 2025, import inspections were carried out mainly in accordance with Regulation (EU) 2019/1793. Inspections under this regulation are carried out only at the border control post and at the designated control point. In 2025, decisions were issued for 236 consignments in the TRACES system. 78 samples were taken from a total of 67 consignments. A total of 4 batches were evaluated as unsatisfactory. A total of 7 consignments were not released into free circulation - 4 due to the presence of contaminants, and 3 due to non-compliant documentation found during checks.

Regulation (EU) 2019/1793 also contains a list of commodities whose import into the Union has been suspended. In 2025, there was a ban on imports of dried beans from Nigeria. An attempt to import this commodity was not made via the Czech Republic in 2025.

A total of six consignments were imported in violation of Regulation (EU) 2019/1793, as they were not presented

mi zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů. V případě provedení předvývozní kontroly by frekvence fyzických kontrol měla být menší než 1%. U zásilek bez předvývozní kontroly je frekvence kontrol stanovena dle vlastní analýzy rizika členskými státy. V roce 2025 bylo dovezeno několik zásilek mandlí z USA s provedenou předvývozní kontrolou, vzorky tedy odebírány nebyly.

Při dovozu jsou sledovány rovněž komodity, které byly na základě zjištění kontrol v trhu vyhodnoceny jako rizikové a nejsou zařazeny do seznamů komodit, u nichž je dovoz zpřísněn evropskými právními předpisy – v roce 2025 šlo konkrétně o gumovité cukrovinky ze všech třetích zemí. Byly dovezeny pouze 3 zásilky, vzorky nebyly odebrány. Jedna zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu na základě nevyhovující kontroly dokumentace prokazující obsah nepovolených přídatných látek pro tento typ komodity.

V roce 2025 bylo při dovozu prověřeno také 7 zásilek, na které se nevztahují žádné dovozkové kontroly dle přímo použitelných předpisů. Kontroly těchto zásilek byly provedeny z podezření na nesoulad. Z 5 zásilek bylo odebráno celkem 8 vzorků na laboratorní hodnocení. Do volného oběhu nebyla propuštěna 1 zásilka z důvodu nevyhovujících laboratorních rozborů (4 vzorky želé kostek nevyhověly laboratornímu hodnocení).



for inspection at the border control post and did not contain the required documentation. These consignments were not authorised for placement on the market.

Pursuant to Decision (EU) No. 2011/884, consignments of rice from China or products made from such rice are inspected upon import to see if they are genetically modified. No such consignment was imported in 2025.

Sprouts and seeds intended for germination are also inspected on import (for the presence of selected pathogenic microorganisms) in accordance with Regulation (EU) No. 2020/2235. However, these commodities were not imported into the Czech Republic in 2025.

Pursuant to Regulation (EU) No. 2020/1158, wild mushrooms, blueberries and cranberries from selected third countries affected by the Chernobyl nuclear accident are also inspected to detect the level of radioactive contamination present. This regulation was revised in 2025 and now also applies to mixtures and selected compound foods. In 2025, no consignment of this type was imported through the Czech Republic.

Since 10. 7. 2015, Regulation (EU) No. 2015/949 approving the pre-export checks carried out on certain food by certain third countries as regards the presence of certain mycotoxins has been in effect. If a pre-export inspection is conducted, the frequency of physical inspections should be less than 1%. For consignments without pre-export checks, the inspection frequency is stipulated based on the member states' own risk analyses. In 2025, several consignments of almonds from the USA were imported. Pre-export inspections had been carried out, and so no samples were taken.

Imported commodities that have been assessed as risky based on market findings yet are not included in the lists of commodities for which imports are more strictly controlled by European legislation are also monitored - in 2025, these were gummy candies from all third countries. Only three consignments were imported, and no samples were taken. One consignment was not released into free circulation due to a non-compliant document check demonstrating the presence of unauthorised additives for this type of commodity.

In 2025, 7 consignments for which no import checks are necessary according to directly applicable regulations were inspected. These consignments were inspected due to suspected non-compliance. A total of 8 samples were taken from 5 consignments for laboratory analysis. One consignment was not released into free circulation due to non-compliant laboratory analyses (4 samples of jelly cubes failed the laboratory assessment).

CAFIA also monitors the fulfilment of qualitative parameters by foodstuffs on import from third countries (and also

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 EU, viz podkapitola 2.3.

Dle výše uvedených předpisů bylo v roce 2025 dovezeno celkem 252 zásilek. Do laboratoře bylo odebráno celkem 86 vzorků, z nichž 8 bylo vyhodnoceno jako nevyhovujících. Na základě výše uvedených kontrol nebylo 15 zásilek propuštěno do volného oběhu.

SZPI informuje o zamítnutých zásilkách dovážených potravin a surovin ostatní členské státy a Evropskou komisí prostřednictvím systému RASFF. Cílem uvedeného opatření je zabránit uvedení potravin nesplňujících zdravotní požadavky na jednotný trh prostřednictvím vstupních míst na území jiných členských států.

2.1.15

Kontrola informační povinnosti dle vyhlášky č. 172/2015 Sb.

Dle výše uvedené vyhlášky mají provozovatelé potravinářského podniku v místě prvního příjmu, zacházení nebo manipulace s vybranými druhy potravin povinnost podat o těchto potravinách hlášení na SZPI. Tato hlášení jsou využívána jako podklad pro plánování kontrol jakosti a zdravotní bezpečnosti zahrnutých potravin. Povinnost oznámit příchod zásilky se vztahuje na jablka, brambory, mák a doplňky stravy.

V roce 2025 bylo na SZPI doručeno celkem 85 110 hlášení potravin. Všechna hlášení byla oznámena pomocí webové nahlášovací aplikace SZPI, která se nachází na adrese www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Kontrola na základě analýzy rizika v místě určení byla provedena u 221 nahlášených potravin.

Z vybraných potravin byly odebírány vzorky do laboratoře, kde byly sledovány následující analyty: rezidua pesticidů (jablka, brambory, mák), těžké kovy (jablka, brambory, doplňky stravy, mák) a morfinové alkaloidy u máku. Dále byly laboratorně prokazovány skutečnosti jako odrůdová pravost a jednotnost u brambor a soulad obsahu jednotlivých funkčních látek s deklarací na obalu u doplňků stravy.

Za uvedené období bylo odebráno 100 šarží do laboratoře. Nevyhovující výsledek byl zjištěn u 4 z nich. Jednalo se o jeden doplněk stravy, který nevyhovoval deklarovanému obsahu účinné látky na obalu a 3× mák z důvodu: 2× překročení obsahu reziduí pesticidů; 1× překročení limit pro sumu morfinových alkaloidů.

on export from the EU). This particularly applies to the certification of fresh fruit and vegetables carried out in accordance with applicable EU regulations; see Section 2.3.

A total of 252 consignments were imported pursuant to the above regulations in 2025. A total of 86 samples were taken for laboratory analysis, out of which 8 were evaluated as non-compliant. Based on the above-mentioned inspections, 15 consignments were not released into free circulation.

CAFIA informs other member states and the European Commission regarding rejected consignments of imported foodstuffs and primary ingredients via the RASFF system. The aim of this measure is to prevent foodstuffs that do not comply with health requirements from entering the single market via points of entry into the territories of other member states.

2.1.15

Monitoring fulfilment of the obligation to provide information pursuant to Decree No. 172/2015 Coll.

Pursuant to this decree, food business operators at the place of initial receipt, treatment, or handling of selected foodstuffs have the obligation to submit a report on these foods to CAFIA. Such reports are used as the basis for the planning of quality checks as well as health safety inspections on the announced foodstuffs. The obligation to notify CAFIA regarding the arrival of a consignment applies to apples, potatoes, poppy seed, and dietary supplements.

In 2025, a total of 85 110 foodstuff reports were submitted to CAFIA. All reports were made using CAFIA'S web-based reporting application which can be found at the address www.szpi.gov.cz/dovozy-prihlaseni.aspx.

Inspections based on risk analyses performed at the delivery point were conducted for 221 of the announced foodstuffs.

Samples of selected foodstuffs were taken for laboratory testing, during which the following analytes were monitored: pesticide residues (apples, potatoes, poppy seed), heavy metals (apples, potatoes, food supplements, poppy seed), and morphine alkaloids in poppy seed. Furthermore, the laboratory was used to check for such things as the varietal identity and uniformity of potatoes, and the accordance of the content of individual functional substances with the declaration on the packaging of food supplements.

2.1.16

Kontroly ve společném stravování

SZPI vykonává dozor v provozovnách společného stravování od 1. 1. 2015, kdy byly kompetence SZPI v rámci novely zákona o potravinách rozšířeny i na kontroly poskytovatelů stravovacích služeb.

Od 1. 1. 2025 došlo dále ke sjednocení dozoru nad požadavky potravinového práva v provozovnách společného stravování „otevřeného typu“ pod rezort Ministerstva zemědělství a inspektoři SZPI jsou tak nyní pověřeni výkonem kontroly u všech provozoven společného stravování otevřeného typu.

Koncepce kontroly SZPI ve společném stravování v roce 2025 vycházela zejména z plánu komplexních kontrol a ústředně řízených tematických kontrol. V segmentu provozovatelů poskytujících stravovací služby věnuje SZPI dlouhodobě velkou pozornost zejména kontrole hygienických požadavků stanovených v nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin.

Kontroly v provozovnách společného stravování v roce 2025 byly rovněž zaměřeny na prověření povinnosti provozovatelů zpřístupnit spotřebitelům informaci o alergenních látkách. Dlouhodobým cílem kontrolní činnosti SZPI v oblasti stravovacích služeb je rovněž postihovat případy klamání spotřebitele a falšování potravin. V roce 2025 věnovala SZPI velký prostor také kontrolám zaměřeným na bezpečnost potravin, při kterých bylo mimo jiné prověřováno, zda nejsou k přípravě pokrmů používány fritovací tuky a oleje vykazující známky nepřijatelného stupně tepelného rozkladu. Součástí kontroly fritovacích olejů a tuků byl i v některých případech odběr vzorků fritovaných hranolů ke stanovení obsahu akrylamidu.

Bližší informace o výsledcích cílených kontrolních akcí jsou uvedeny v kapitole 2.1.7 (Kontroly tematické a mimořádné).

V průběhu roku 2025 provedli inspektoři SZPI celkem 25 840 kontrol provozoven společného stravování, při 7 636 kontrolách (29,6 %) bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 19 100 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 6 618 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 34,6 %.

Problémy s dodržováním hygienických požadavků ukázaly i výsledky cílené kontrolní akce zaměřené na dodržování mikrobiologických požadavků stanovených nařízením (ES)

100 batches were taken for laboratory analysis during the above period. A non-compliant result was found for 4 of them. From these, one dietary supplement exhibited an active ingredient content which was not in agreement with the declared content of that ingredient on the label, while three instances concerned poppy seeds: two cases for which pesticide residue levels were exceeded and one case where the limit for the total amount of morphine alkaloids was exceeded.

2.1.16

Inspections at public catering facilities

CAFIA has been conducting the supervision of public catering facilities since 1. 1. 2015, when the authority's area of competence was extended under the amended food act to include catering service providers.

Since 1. 1. 2025, oversight regarding the requirements of food law in "open-type" catering establishments has been unified under the Ministry of Agriculture, and thus CAFIA inspectors are now tasked with carrying out inspections at all open-type catering establishments.

The 2025 CAFIA inspection concept for public catering was based primarily on a schedule of comprehensive inspections and centrally managed thematic inspections. In the segment of operators providing catering services, CAFIA has long paid particular attention to the inspection of hygiene requirements stipulated in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.

Inspections at public catering facilities in 2025 also focused on the verification of whether operators are meeting the requirement to make information about allergens available to consumers. Another long-term goal of CAFIA's inspection activities in the area of catering services is to punish cases of consumer misinformation and food adulteration. In 2025, CAFIA also prioritised food safety inspections that checked, among other things, whether frying fats and oils used in the preparation of meals show signs of an unacceptable degree of thermal decomposition. In some cases, the testing of frying oils and fats involved taking samples of fried potatoes to detect acrylamide content.

Detailed information about the results of targeted inspection campaigns is provided in Section 2.1.7 (Thematic and ad hoc inspections).

Throughout 2025, CAFIA inspectors conducted a total of 25 840 inspections of public catering facilities. Violations of applicable legal regulations were found in the case of 7 636 inspections (29.6 %). Violation of hygiene require-

č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny při výrobě točených a kopečkových zmrzlin. Ze 171 odebraných vzorků nebalených točených a kopečkových zmrzlin bylo nesplnění kritéria hygieny výrobního procesu zjištěno u 76 šarží (44,4 %), u kterých byla překročena limitní hodnota stanovená pro ukazatel přítomnost bakterií Enterobacteriaceae.

Dalším typem kontrol, kdy mikrobiologické ukazatele indikují problémy s dodržováním hygienických požadavků, jsou kontroly zaměřené na výrobce ledu určeného zejména k přípravě nápojů. Cílem kontroly zdravotní nezávadnosti ledu určeného do nápojů bylo ověřit, zda provozovatelé plní ustanovení nařízení (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, týkající se výroby ledu, manipulace s ním a jeho skladování. Celkem bylo odebráno 58 vzorků ledu, u 37 šarží (63,8 %) bylo zjištěno nedodržení limitních hodnot stanovených vyhláškou č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu. V jednom případě se jednalo o překročení zdravotního limitu pro (intestinální) enterokoky a v 36 případech pouze o překročení hygienických limitů pro koliformní bakterie a počty kolonií rostoucích při 22 °C a 36 °C.

V rámci provozů společného stravování byly rovněž sledovány mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené vyhláškou č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy. Ze 402 šarží pokrmů byly ve 4 (1 %) překročeny limity pro bakteriální původce alimentárního onemocnění. *Listeria monocytogenes* byla zjištěna v jedné šarži nakládaného hermelínu, dále byly překročeny počty pro koagulázopozitivní stafylokoky v jedné šarži pokrmu studené kuchyně (chlebiček s vejcem a šunkou) a pro *Bacillus cereus* ve dvou šaržích cukrářských výrobků (mrkvový dort, větrník karamelový). Dále byly u 41 šarží pokrmů překročeny limity pro indikátorové mikroorganismy koliformní bakterie (zeleninové saláty (10 šarží), cukrářské výrobky (6 šarží), hovězí tatarský biftek (2), točené pivo (1), klíčky k dekoraci pokrmů (6), sushi a podobné výrobky (2), chlebičky a jiná studená kuchyně (3), nakládaný hermelín/camembert (4), teplé pokrmy – vejce Benedikt (1), twister (1), rakouské špeclé s hříbkou (1), hovězí s cibulí a bílou rýží (1), talíř kebab s nudlemi (1), kuře Kadaí (1) a dršťková polévka (1)). U čtyř šarží pokrmů (krájená vepřová tlačenka, burrito carne adobo s hovězím mletým masem a fazolemi, hamburger s drůbežím masem a sýrem a větrník) byly překročeny limity pro celkové počty mikroorganismů (CPM). Přítomnost těchto ukazatelů ve zvýšené koncentraci potvrzuje v indikovaných případech nedostatečnou úroveň provozní, popř. osobní hygieny. Ve 14 vzorcích stěrů, které byly odebrány z předmětů a zařízení používaných v provozovnách společného stravování, byly překročeny limity pro CPM. Pozitivní zjištění CPM svědčí o neúčinném čištění a dezinfekci.

Vysoká frekvence případů, kdy nejsou dodržovány legislativní požadavky pro provozování potravinářských podniků, svědčí o obecně nižší úrovni znalostí a o problémech

ments was the most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities. Out of the total number of 19 100 inspections focused on hygiene requirements, 6 618 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 34.6 %.

Problems regarding compliance with hygiene requirements were also revealed by a targeted inspection campaign focused on the meeting of microbiological requirements stipulated by Regulation (EC) No. 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs during the production of whipped and scoop ice cream. Out of 171 samples of unpackaged whipped and scoop ice cream, failure to meet the hygiene criteria for the production process was identified in 76 samples (44.4 %). In these cases, the limit value stipulated for the indicator of Enterobacteriaceae presence was exceeded.

Another type of inspection in which microbiological indicators show problems concerning compliance with hygiene requirements are inspections focused on ice makers designated mainly for the preparation of beverages. The aim of the beverage ice hygiene safety checks was to verify whether operators are following the provisions of Regulation (EC) No. 852/2004 Coll. on the hygiene of foodstuffs during the production of ice, its handling and storage. A total of 58 samples of ice were taken, 37 of which (63.8 %) failed to meet the limit values stipulated by Decree No. 252/2004 Coll. which lays down hygiene requirements for drinking and hot water. In one case, the health limits for (intestinal) enterococci were exceeded, while in 36 cases, only the hygiene limits for coliform bacteria and colony counts growing at 22°C and 36°C were exceeded.

Regarding the operation of catering establishments, microbiological requirements for food safety set by Decree No. 121/2023 Coll., on requirements for meals were also monitored. Out of 402 food batches, the limits for bacterial agents causing foodborne illness were exceeded in 4 cases (1%). *Listeria monocytogenes* was detected in one batch of marinated Hermelín cheese. In addition, the limits were exceeded for coagulase-positive staphylococci in one batch of a cold dish (an open sandwich with egg and ham), and for *Bacillus cereus* in two batches of confectionery products (carrot cake and caramel cream puff). Additionally, in 41 batches of dishes, the limits for the indicator microorganism coliform bacteria were exceeded: vegetable salads (10 batches), confectionery products (6 batches), beef tartare (2 batches), draft beer (1 batch), sprouts used for meal decoration (6 batches), sushi and similar products (2 batches), open sandwiches and other cold dishes (3 batches), marinated Hermelín/Camembert cheese (4 batches), hot dishes – Eggs Benedict (1 batch), Twister (1 batch), Austrian spaetzle with mushrooms (1 batch), beef with onions and white rice (1 batch), kebab plate with noodles (1 batch), Kadaí chicken (1 batch), and tripe soup (1 batch). In four batches of dishes (sliced pork brawn, Carne

s naplňováním základních požadavků potravinového práva u velké části provozovatelů společného stravování. Výsledky kontrol v provozovnách společného stravování v roce 2025 v tomto směru korespondují s výsledky kontrol provedených SZPI v předchozích letech.

V řadě případů se jednalo o nesplnění elementárních hygienických požadavků, které vedlo k uložení zákazu užívání provozovny nebo její části. V průběhu roku 2025 bylo z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek uzavřeno celkem 114 provozoven společného stravování. Uzavřené provozovny společného stravování představovaly 73,1% všech uzavřených potravinářských provozoven (156), v roce 2024 to bylo 42,6%.

Důležitou oblastí, na kterou se kontroly SZPI v roce 2025 zaměřovaly, byla povinnost provozovatelů společného stravování zpřístupnit spotřebiteli informace o alergenních látkách použitých při přípravě pokrmů, která byla do zákona o potravinách zapracována na základě nařízení (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2025 celkem 6 844 kontrol, při kterých bylo prověřeno, zda provozovatelé spotřebitelům zpřístupnili informaci o alergenních látkách v nabízených pokrmech. Nesplnění této informační povinnosti bylo zjištěno u 201 kontrol (tj. přibližně ve 3,1% kontrol). Mezi časté nedostatky při kontrolách zaměřených na alergenní látky patřilo uvedení nepřesných nebo neúplných informací, absence povinných informací u určité části sortimentu, deklarace alergenů pomocí číselných kódů bez jejich vysvětlení. Při kontrolách byla rovněž prověřována pravdivost poskytovaných údajů o alergenech. Kontroly ukázaly, že v některých případech poskytované informace o alergenech nesouhlasily s použitou recepturou nebo složením a označením použitých surovin.

2.1.17

Kontroly medu

V roce 2025 bylo v rámci běžných kontrol odebráno 37 šarží medu. U medu musí být uvedena země původu, ve které byl med sklizen, tj. ta země, kde včely med sbíraly. U 9 šarží byla jako země původu medu uvedena ČR, u 19 šarží byl uveden původ „Směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“ (z toho ve 4 případech byly na etiketě uvedeny všechny země původu medu vyskytujícího se ve směsi), u 3 šarží se jednalo o směs medu z ČR a Slovenska, u 1 šarže „Směs medů ze zemí EU“, u 1 šarže Řecko, u 2 šarží Rumunsko, u 1 šarže Srbsko a u 1 šarže Litva.

Na etikách může být dobrovolně uváděna i země výroby, což je země, kde výrobce míchá medy různých včelařů nebo medy z různých zemí a plní ho do sklenic. U 17 odebraných

Adobo beef burrito with beans, chicken and cheese hamburger, and caramel cream puff), the limits for total microbial counts (TMC) were exceeded. The presence of these indicators in elevated concentrations confirms, in the indicated cases, insufficient operational or personal hygiene. For 14 swab samples taken from objects and equipment used in catering establishments, limits for TMC were exceeded. Positive TMC findings indicate ineffective cleaning and disinfection.

The high frequency of cases in which legislative requirements for the operation of food production facilities were not fulfilled testifies to the generally lower level of awareness and problems with meeting the basic requirements of food legislation of a large portion of public catering facility operators. The results of inspections at public catering facilities in 2025 correspond to the results of inspections conducted by CAFIA in previous years in this regard.

In a number of cases, failure to meet basic hygiene requirements resulted in a ban on the use of the facility, or a part thereof. During 2025, a total of 114 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions. The closed public catering facilities accounted for 73.1% of all closed food facilities (156). In 2024, it was 42.6%.

An important area which CAFIA inspections focused on in 2025 was the obligation of public catering operators to make information on allergenic substances used in the preparation of meals accessible to consumers. This requirement has been incorporated into the Food Act based on Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

In 2025, CAFIA inspectors carried out a total of 6 844 inspections, during which checks were made as to whether or not operators had made information available on the allergenic substances in meals offered to consumers. Failure to meet this obligation to provide information was identified in 201 inspections (i.e. about 3.1% of inspections). Frequent deficiencies found during the inspections focused on allergenic substances included inaccurate or incomplete information listings, the absence of mandatory information for a specific part of the offered range of foodstuffs, and the declaration of allergens using numerical codes without their explanation. The inspections also determined whether or not the provided information on allergens was truthful. The inspections showed that in some cases, information provided on allergens did not correspond to the recipe used, or the composition and labelling of the ingredients used.

2.1.17

Inspections of honey

In 2025, 37 batches of honey were taken during routine inspections. The country of origin where the honey was har-

šarží byla jako země výroby uvedena ČR, u 9 šarží Slovensko, u 2 šarží Belgie, u 1 šarže Řecko, u 2 šarží Rumunsko, u 1 šarže Španělsko, u 1 šarže Chorvatsko, u 1 šarže Litva a u 3 šarží nebyla země výroby uvedena.

Z celkového počtu 37 odebraných šarží medu jich nevyhovělo 15. V době zpracování zprávy nebylo 9 vzorků uzavřeno. U nevyhovujících šarží byla ve 4 případech na obale uvedena jako země původu medu ČR, v 6 případech šlo o „Směs medů ze zemí EU a zemí mimo EU“, ve 2 případech šlo o směs medů ze Slovenska a ČR, v 1 případě bylo zemí původu medu Rumunsko, v 1 případě Srbsko a v 1 případě Řecko. Zemí výroby byla u nevyhovujících šarží v 6 případech uvedena ČR, v 6 případech Slovensko, v 1 případě Litva, v 1 případě Rumunsko a v 1 případě Řecko.

Co se týká nedostatků, tak u 5 šarží byl zjištěn příliš vysoký obsah HMF, u 3 šarží byla zjištěna příliš nízká aktivita enzymu diastáza, u 2 šarží nevyhověla vodivost. V 5 případech nevyhověl botanický původ medu. Ve 3 případech nevyhověl geografický původ medu. V 1 případě nevyhověly sensorické znaky, konkrétně chuť a vůně. V jednom případě nebyly na obale uvedeny povinné informace v češtině. Ve 2 případech bylo detekováno falšování. Sensorické a mikroskopické hodnocení ukázalo, že med obsahuje cizí částice, které med přirozeně neobsahuje. U 1 šarže nevyhověl původ sacharidů v medu, u 1 šarže v medu zcela chyběl izolovatelný protein. Protein je přirozenou součástí medu a jeho absence znamená, že výrobek není med. V obou těchto případech byl na obale uveden smyšlený údaj o včelaři (jméno a adresa) a smyšlené IČO. U některých šarží bylo zjištěno více nedostatků zároveň.

Nově SZPI zavedla metodu na detekci falšování medu, kdy se v medu stanoví cizí amylázy. Ve 3 případech byly v medu zjištěny cizí amylázy, konkrétně alfa-amyláza pocházející z *Aspergillus oryzae*.

2.1.18

Kontroly vinařských produktů

V roce 2025 bylo provedeno celkem 3 556 kontrolních vstupů (do 2 468 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 628 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 18 % daných kontrol bylo nevyhovující).

V rámci kontrol bylo za účelem laboratorní analýzy odebráno dle analýzy rizika celkem 550 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 71 šarží (tj. 13 % z odebraných šarží) nevyhovělo právním předpisům.

Co se týče konkrétních nevyhovění, nejpočetněji byly zastoupeny nevyhovující sensorické parametry. Nejčastěji

vested (i.e. the country where the bees collected the honey) must be indicated. 9 batches declared the Czech Republic as the country of origin of the honey, while 19 batches were “a mixture of honeys from the EU and countries outside the EU” (of these, in 4 cases all countries of origin of the honey contained in the blend were listed on the label.) For 3 batches, it was a blend of honeys from the Czech Republic and Slovakia; for 1 batch, the honey was labelled “blend of honeys from EU countries”; for 1 batch, the stated country of origin was Greece; for 2 batches, it was Romania; for 1 batch, Serbia; and for 1 batch, Lithuania.

Labels may also voluntarily declare the country of manufacture, which refers to the country where the producer mixes honey from various beekeepers or honey from different countries and pours it into jars. For 17 of the sampled batches, the Czech Republic was indicated as the country of manufacture; for 9 batches, it was Slovakia; for 2 batches, Belgium; for 1 batch, Greece; for 2 batches, Romania; for 1 batch, Spain; for 1 batch, Croatia; for 1 batch, Lithuania; and for 3 batches, the country of manufacture was not indicated.

Of the total number of 37 collected batches of honey, 15 were non-compliant. At the time of preparation of the report, decisions had not yet been issued on 9 of the samples. In 4 cases of the non-compliant batches, the country of origin of the honey on the packaging was the Czech Republic, in 6 cases it was a “mixture of honey from the EU and non-EU countries”, in 2 cases it was a mixture of honey from Slovakia and the Czech Republic, in 1 case the country of origin was Romania, in 1 case Serbia and in 1 case Greece. For the non-compliant batches, the country of manufacture was indicated as the Czech Republic in 6 cases, Slovakia in 6 cases, Lithuania in 1 case, Romania in 1 case, and Greece in 1 case.

Regarding the identified deficiencies, for 5 batches, excessively high levels of HMF were found; for 3 batches, the diastase enzyme activity was too low; and for 2 batches, conductivity did not meet requirements. In 5 cases, the botanical origin of the honey was unsatisfactory. In 3 cases, the geographical origin of the honey was unsatisfactory. In 1 case, the sensory characteristics were unsatisfactory, specifically taste and smell. In one case, the mandatory information was not provided on the packaging in Czech. In 2 cases, adulteration was detected. Sensory and microscopic evaluation showed that the honey contained foreign particles not naturally present in honey. In one batch, the origin of the carbohydrates in the honey was non-compliant, and in one batch, the honey completely lacked isolatable protein. Protein is a natural component of honey, and its absence indicates that the product is not honey. In both of these cases, the packaging listed a fictitious beekeeper (name and address) and a fabricated company registration number (IČO). Some batches displayed several deficiencies simultaneously.

byly zjištěny choroby a vady, jako jsou například oxidáza, nežádoucí těkavé látky – octovatění vína a chuť po nežádoucích biologických procesech.

Dále byly zjištěny nedostatky při ověřování údajů uvedených na etiketách vín (tzn. lišily se údaje o zbytkovém obsahu cukru, o obsahu alkoholu).

Nedostatky v jakostních a bezpečnostních parametrech byly zjištěny v překročení limitu celkového obsahu oxidu siřičitého (alergenní látka), v překročení povoleného limitu obohacování (zvyšování přirozeného obsahu alkoholu) či v překročení povoleného limitu obsahu těkavých kyselin. Byl zjištěn také obsah oxidu siřičitého, který nebyl (jakožto alergen) uveden v označení.

Dále byly zjištěny nepovolené enologické postupy, a to překročení limitu v případě použití kyseliny sorbové (tj. konzervantu).

Naopak závažná zjištění, tedy falšování produktu, byla zjištěna v 11 případech, a to u šarží vín původem z České republiky, Španělska a Ukrajiny. Tato vína obsahovala nepovolený přídavek exogenní vody (8×), nepovolený přídavek syntetického glycerolu (2×) a v jednom případě víno nevyhovělo ve znaku geografický původ.

Dále bylo v rámci kontrol na místě hodnoceno celkem 316 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 121 (tj. 38 % z hodno-

CAFIA has recently introduced a method for detecting honey adulteration, which identifies foreign amylases in the honey. In 3 cases, foreign amylases were detected in the honey, specifically α -amylase originating from *Aspergillus oryzae*.

2.1.18

Inspection of wine industry products

In 2025, a total of 3 556 inspections were carried out (at 2 468 establishments) in order to check that requirements for the production and marketing of wine industry products are being met. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found in the case of 628 inspection materials (i.e. 18 % of the given inspections were unsatisfactory).

During these inspections, a total of 550 batches of wine industry products were collected for laboratory analysis according to performed risk analyses, out of which 71 batches (i.e. 13 % of the sampled batches) did not comply with legal regulations.

As far as specific instances of non-compliance are concerned, the most numerous findings were in the area of non-compliant sensory parameters. The most commonly identified issues concerned diseases and defects such as oxidase, undesirable volatile substances - wine vinegaring, the taste produced by undesirable biological processes.

Examples of deficiencies were also found when checking the information on the wine label (i.e. the declared information on the residual sugar content or real content of alcohol differed from reality).

Deficiencies in quality and safety parameters were identified with regard to the exceedance of the limit for total sulphur dioxide content (an allergenic substance), the exceedance of the permitted enrichment limit (increasing the natural alcohol content), and the exceedance of the permitted limit for volatile acidity content. The presence of sulphur dioxide was also detected, which was not indicated on the label as an allergen.

Furthermore, non-permitted oenological practices were determined, these being cases when the limit for the use of sorbic acid (i.e. a preservative) was exceeded.

Additionally, serious findings, i.e. adulteration of the product, were determined in 11 cases, namely in batches of wines originating in the Czech Republic, Spain and Ukraine. These wines contained unauthorised added exogenous water (8 cases) or unauthorised added synthetic glyc-



cených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení).

Celkem tedy bylo hodnoceno 866 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 193 nevyhovělo právním předpisům, což představuje 22 % nevyhovujících šarží. V porovnání s rokem 2024 se jedná o mírný pokles nevyhovujících záchyťů.

2.2

Laboratorní činnost

V roce 2025 prováděla SZPI fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorické rozbory zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno).

V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů předmětného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, kterou zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018.

V brněnské laboratoři byly realizovány dvě investiční akce. Na oddělení izotopových analýz byla pořízena aktualizovaná databáze izotopových hodnot a byla dokončena investiční akce z roku 2024, a to pořízení plynového chromatografu s hmotnostním detektorem. Na oddělení analýzy vína byla zahájena investiční akce na pořízení nového hmotnostního spektrometru s indukčně vázaným plazmatem a na oddělení izotopových analýz byla zahájena investiční akce na pořízení hmotnostního spektrometru izotopových poměrů ve spojení s kapalinovým chromatografem. Obě akce budou dokončeny v průběhu roku 2026.

V pražské laboratoři byly v roce 2025 realizovány celkem čtyři investiční akce. Byla provedena generální oprava zařízení na homogenizaci velkých objemů, které je využíváno při přípravě vzorků na stanovení mykotoxinů. Byla provedena rekonstrukce únikových a protipožárních dveří oddělujících laboratoř od ostatních částí budovy a dále proběhla rekonstrukce části digestoří. Byla také dokončena jedna investiční akce z roku 2024, a to pořízení dvourozměrného plynového chromatografu s detektorem na principu doby letu. Současně byly podepsány smlouvy na další dvě zakázky, a to obnovu kapalinového chromatografu s hmotnostním spektrometrem a zařízení na výrobu dusíku pro laboratorní přístroje. Tato zařízení budou instalována v prvním pololetí roku 2026.

V pražské laboratoři byly nově do rozsahu akreditace zařazeny metody: metoda pro detekci cizích amyláz v medu metodou LC-MS/MS a metoda na souběžné stanovení sterolů a stigmastadienu v rostlinných olejích metodou GC/MS. Stigmastadien je marker pro detekci přídavku rafinovaných olejů do panenských olivových olejů.

erol (2 cases). In one case, noncompliance of the wine with the declared geographical origin was detected.

Furthermore, a total of 316 batches of viticultural products were inspected on-site, out of which 121 batches (i.e. 38 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling).

In total, 866 batches of viticultural products were evaluated, from which 193 batches did not comply with legislation, which means 22 % of all the evaluated batches were unsatisfactory. Compared to 2024, there was a mild decrease in non-compliant cases.

2.2

Laboratory activities

In 2025, CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food industry products at its two testing laboratories (Prague, Brno).

An electronic system to handle the documentation of the internal regulations of the applicable Testing Laboratory Department has been introduced at both of these laboratories, i.e., the CAFIA Inspectorates in Brno and Prague. This internal electronic system within the CAFIA intranet is part of the rationalisation of work with documents which was implemented by the ČSN EN ISO/IEC 17025:2018 standard.

Two investment projects were completed at the Brno laboratory. At the Isotope Analyses Department, an updated database of isotopic values was established, and the 2024 investment project for the acquisition of a gas chromatograph with a mass detector was completed. At the Wine Analysis Department, an investment project was launched for the acquisition of a new inductively coupled plasma mass spectrometer, and at the Isotope Analyses Department, an investment project was initiated for the acquisition of an isotope ratio mass spectrometer coupled with a liquid chromatograph. Both projects will be completed during 2026.

In 2025, a total of four investment projects were completed at the Prague laboratory. A general overhaul of the large-volume homogenisation equipment used in the preparation of samples for mycotoxin determination was carried out. The emergency and fire doors separating the laboratory from other parts of the building were reconstructed, and part of the fume hoods was also renovated. One investment project from 2024 was also completed, namely the acquisition of a two-dimensional gas chromatograph with a time-of-flight detector. Simultaneously, contracts were signed for two additional projects: the refurbishment of a liquid

Rozbory potravin podle požadavků stanovených předpisy EU a ČR zajišťují pro SZPI vlastní a externí laboratoře. SZPI v souladu s ustanovením § 3 odst. 3 písm. n) zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci, ve spojení s čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625, v platném znění, určuje úřední laboratoře k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech.

V průběhu roku 2025 byly realizovány následující audity laboratoří:

V únoru 2025 byl dokončen audit na místě laboratoře pro sledování reziduí cizorodých látek Ústavu pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv v Brně. V rámci auditu byla posuzována metoda stanovení metabolitů nitrofuránů metodou LC-MS/MS, metoda stanovení chloramfenikolu metodou GC-MS/MS, stanovení nitroimidazolů metodou LC-MS/MS a metoda stanovení dapsonu metodou LC-MS/MS. Všechny metody budou využívány SZPI pro matici med.

V květnu byl dokončen korespondenční audit v centru laboratoří Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i. v Brně. Byla prověřena metoda RT-qPCR k průkazu humánních norovirů, adenovirů, viru hepatitidy A, viru hepatitidy E, která bude využívána pro úřední kontrolu vzorků odebraných SZPI.

V říjnu byl dokončen korespondenční audit nové laboratoře Agrotest fyto, s. r. o., Laboratoře Oddělení kvality zrna v Kroměříži pro metody jakostních ukazatelů obilovin, olejnin, luštěnin a výrobků z nich.



chromatograph with a mass spectrometer and the acquisition of equipment for nitrogen production for laboratory instruments. These devices will be installed in the first half of 2026.

In the Prague laboratory, the scope of accreditation was expanded to include the following methods: a method for detecting foreign amylases in honey using LC-MS/MS, and a method for the simultaneous determination of sterols and stigmastadiene in vegetable oils using GC/MS. Stigmastadiene is a marker for detecting the addition of refined oils to virgin olive oils.

Food analyses according to the requirements set by the EU and the Czech Republic are provided for CAFIA by the Inspectorate's own laboratories, as well as external labs. CAFIA, in accordance with the provisions of § 3 para. 3 letter n) of Act No.146/2002 Coll. on the Czech Agriculture and Food Inspection Authority, in conjunction with Article 37 para. 1 of Regulation (EU) 2017/625, as amended, designates official laboratories for the performance of laboratory analyses, tests and diagnostics of samples taken during official inspections and other official activities.

In 2025, the following laboratory audits took place:

In February 2025, an on-site audit of the laboratory for monitoring residues of foreign substances was completed by the Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines in BrNo. The audit evaluated the method for determining nitrofurán metabolites using LC-MS/MS, the method for determining chloramphenicol using GC-MS/MS, the method for determining nitroimidazoles using LC-MS/MS, and the method for determining dapsonu using LC-MS/MS. CAFIA will use all of the methods for the matrix of honey.

In May, a correspondence audit was completed at the laboratory centre of the Veterinary Research Institute (VRI), in BrNo. The RT-qPCR method for the detection of human noroviruses, adenoviruses, hepatitis A virus, and hepatitis E virus was validated. This method will be used for the official testing of samples collected by CAFIA.

In October, a correspondence audit of the new Agrotest fyto, s.r.o. laboratory, the Department of Grain Quality Laboratory in Kroměříž, was completed for methods concerning quality indicators for cereals, oilseeds, legumes, and their products.

In November, the CAFIA Central Inspectorate completed an audit of the method for identifying foreign amylases in honey using proteomic analysis with LC-MS/MS at the CAFIA laboratory in Prague. The new method enables the detection of such frauds through the analysis of the honey's protein profile and the identification of enzymes that are not naturally present in honey, ensuring that the honey is truly a natural product free of foreign enzymes.

V listopadu byl ústředním inspektorátem SZPI dokončen audit metody na identifikaci včelám cizích amyláz v medu proteomickou analýzou s využitím LC-MS/MS laboratoře SZPI v Praze. Nová metodika umožňuje odhalit tyto podvo-
dy pomocí analýzy proteinového profilu medu a identifikace enzymů, které nejsou medu vlastní, a má zajistit, že med je skutečně přírodní produkt bez cizích enzymů.

V období od 1. 1. 2025 do 31. 12. 2025 vydala SZPI následující nová, příp. aktualizovaná určení úředních laboratoří k provádění laboratorních analýz, testů a diagnostiky vzorků odebraných při úředních kontrolách a jiných úředních činnostech v souladu s ustanovením čl. 37 odst. 1 nařízení (EU) 2017/625:

V lednu 2025 bylo vydáno aktualizované určení pro laboratoř Národního centra zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i. (CARC) v Praze. Důvodem je zánik Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i. (VÚRV) a vydání nového Osvědčení o akreditaci pro CARC (Referenční laboratoř pro identifikaci GMO a DNA fingerprinting), kterou využívá SZPI při kontrole GMO.

V lednu bylo dále vydáno aktualizované určení pro laboratoř společnosti Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o., Praha z důvodu doplnění mikrobiologických rozborů a odstranění metod senzorického posuzování vzorků.

V květnu bylo vydáno dočasné určení SVÚ Jihlava dle čl. 42 nařízení 2017/625 na rozbor probiotických bakterií v doplňcích stravy, které nebyly v laboratoři pro tuto matici akreditovány.

V červnu bylo dále vydáno aktualizované určení pro laboratoř Výzkumného ústavu veterinárního lékařství, v. v. i., v Brně. Důvodem bylo vydání nové přílohy k osvědčení o akreditaci této laboratoře, nově byly akreditovány metody stanovení adenovirů.

V červenci bylo vydáno určení nové laboratoři Agrotest fyto, s. r. o., Laboratoř Oddělení kvality zrna v Kroměříži pro jakostní ukazatele obilovin, olejnin, luštěnin a výrobků z nich.

V září bylo vydáno aktualizované určení Metrologické zkušební laboratoři VŠCHT Praha z důvodu aktualizované Přílohy osvědčení k akreditaci laboratoře a zařazení nové metody pro zjišťování termostabilizace semen máku setého metodou FT-IR do akreditovaného rozsahu laboratoře.

SZPI měla ke dni 31. 12. 2025 určených celkem 26 úředních laboratoří, z nichž čtyři jsou laboratoře zahraniční.

- SZPI, Inspektorát SZPI v Praze
- SZPI, Inspektorát SZPI v Brně
- Státní veterinární ústav Jihlava
- Státní veterinární ústav Praha

In the period from 1. 1. 2025 to 31. 12. 2025, CAFIA issued the following new or updated accreditations of official laboratories to carry out laboratory analyses, tests and diagnostics on samples collected during official inspections and other official activities in accordance with Art. 37 (1) of the Regulation (EU) No. 2017/625:

In January 2025, an updated accreditation was issued for the laboratory of the Czech Agrifood Research Center (CARC) in Prague. The reason was the dissolution of the Crop Research Institute and the issue of a new Certificate of Accreditation for CARC (Reference Laboratory for GMO Identification and DNA Fingerprinting), which is used by the CAFIA for GMO control.

In January, an updated accreditation was also issued for the laboratory of Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o., Prague, due to the addition of microbiological analyses and the removal of sensory evaluation methods for samples.

In May, a temporary designation was issued to State Veterinary Institute Jihlava under Article 42 of Regulation 2017/625 for the analysis of probiotic bacteria in dietary supplements, which had not been accredited in the laboratory for this matrix.

In June, an updated accreditation was also issued for the laboratory of the Veterinary Research Institute in BrNo. The reason was the issue of a new annex to the laboratory's Certificate of Accreditation, with newly accredited methods for the determination of adenoviruses.

In October, accreditation was issued for the new laboratory of Agrotest fyto, s.r.o., the Department of Grain Quality Laboratory in Kroměříž, for quality indicators for cereals, oilseeds, legumes, and their products.

In September, an updated accreditation was issued for the Metrological and Testing Laboratory of the University of Chemistry and Technology, Prague, due to the updating of the Annex to the laboratory's Certificate of Accreditation and the inclusion of a new method for determining the thermostabilisation of opium poppy seeds using FT-IR within the laboratory's accredited scope.

As of 31. 12. 2025, CAFIA had accredited a total of 26 official laboratories, of which four are foreign laboratories.

- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Prague
- CAFIA, CAFIA Inspectorate in Brno
- State Veterinary Institute Jihlava,
- State Veterinary Institute Prague
- State Veterinary Institute Olomouc
- Technical University of Ostrava
- Research Institute of Brewing and Malting (RIBM)
- Potato Research Institute

- Státní veterinární ústav Olomouc
- Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.
- Výzkumný ústav bramborářský
- Státní zdravotní ústav
- Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i.
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic, s. r. o.
- Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě
- Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem
- Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
- Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv
- Státní ústav radiační ochrany, v. v. i.
- The Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Agri-Food Arbitral Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- Generální ředitelství cel, Celně technická laboratoř
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Olomouci
- Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský v Praze
- Institut pro testování a certifikaci, a. s.
- Agrotest fyto, s. r. o., Laboratoř Oddělení kvality zrna, Kroměříž
- National Institute of Public Health
- Czech Agrifood Research Center
- Veterinary Research Institute
- Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
- Public Health Institute in Ostrava
- Public Health Institute Ústí nad Labem
- University of Chemistry and Technology Prague
- Institute for State Control of Veterinary Biologicals and Medicines
- National Radiation Protection Institute
- Science and Research Centre Koper
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA), Food and Agriculture Arbitration Laboratory
- University of the Peloponnese, Kalamata Olive Oil Taste Laboratory
- Intertek Food Services GmbH
- Customs Administration of the Czech Republic, Customs Technical Laboratory
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Olomouc
- Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture in Prague
- Institute for Testing and Certification
- Agrotest fyto s.r.o., Department of Grain Quality Laboratory, Kroměříž

A list of designated laboratories and issued designations are listed on the CAFIA website in the section CAFIA Laboratory Activities.

Seznam určených laboratoří a vydaná určení jsou uvedeny na webových stránkách SZPI v sekci Laboratorní činnost SZPI.

2.2.1

Mezilaboratorní porovnávací testy

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

V roce 2025 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Praze zúčastnila šesti testů v systému FAPAS pořádaných FERA (The Food and Environment Research Agency, Velká Británie). Laboratoř SZPI v Praze, která je národní referenční laboratoř (NRL) pro mykotoxiny a rostlinné toxiny, pro kontaminanty z výroby, dále pro oblast pesticidů v cereáliích, v ovoci a zelenině, pro oblast pesticidů analyzovaných jednouúčelovými metodami a také pro oblast látek zlepšujících vlastnosti potravin, se zúčastnila celkem čtyř testů pořádaných referenčními laboratořemi EU pro rezidua pesticidů ve Španělsku, Dánsku a Německu, dvou testů pořádaných

2.2.1

Interlaboratory comparative testing

CAFIA's accredited laboratories participate regularly in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physicochemical laboratories in accordance with the requirements laid down by the ČSN EN ISO/IEC 17025 standard and others, as well as (for example) interlaboratory validation studies of laboratory methods.

In 2025, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Prague participated in 10 tests in the FAPAS system organized by FERA (the Food and Environment Research Agency, United Kingdom). The CAFIA laboratory in Prague, which serves as the National Reference Laboratory (NRL) for mycotoxins and plant toxins, for contaminants from production, for pesticides in cereals, fruits, and vegetables, for pesticides analysed via single-residue methods, and for food additives, participated in a total of four tests organised by EU reference laboratories for pesticide residues in Spain, Denmark, and Germany. Two tests were organised by the European reference laboratory for mycotoxins and plant

evropskou referenční laboratoří pro mykotoxiny a rostlinné toxiny, jednoho testu pořádaného evropskou referenční laboratoří pro kontaminanty z výroby a tří testů pořádaných evropskou referenční laboratoří pro látky zlepšující vlastnosti potravin. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila čtyř testů pořádaných německou laboratoří DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien), dvou testů pořádaných španělskou laboratoří GSC, jednoho testu pořádaného německou společností DGF – German Society for Fat Science a dále jednoho testu na alergeny pořádaného EK JRC Geel. Z testů pořádaných v ČR se zúčastnila testu na mykotoxiny, který organizoval Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a laboratoř SZPI v Praze se na organizaci podílela.

V roce 2025 se laboratoř Inspektorátu SZPI v Brně zúčastnila 20 mezilaboratorních testů v rámci programu testování způsobilosti. Oddělení izotopových analýz se v průběhu roku zúčastnilo tří kol porovnávacích FIT testů pořádaných laboratoří Eurofins Analytics ve Francii a dále od stejného poskytovatele jednoho kola testů zaměřených na profilovací techniky, tzv. 1H-profilování analýzy, dále pak testu na ethylenglykol od německé laboratoře LVU. Oddělení analýzy vína se v průběhu roku zúčastnilo devíti porovnávacích testů na víno, šumivé víno, likérové víno, dealkoholizované víno a hroznový mošt pořádaných evropskou referenční laboratoří (EURL) Oenologues de France ve Francii. Dále se laboratoř zúčastnila jednoho testu pořádaného referenční laboratoří EU pro rezidua pesticidů na bázi mědi. Z dalších zahraničních testů se laboratoř účastnila jednoho testu pořádaného francouzskou společností BIPEA (prvky a sušina), dvou testů pořádaných německou laboratoří DRRR (senzorická analýza) a jednoho testu od britské laboratoře LGC (syntetická barviva). V rámci spolupráce s laboratoří SZPI v Praze bylo uspořádáno mezilaboratorní porovnání na obsah alkoholu v nápojích.

2.2.2

System databanky analytických hodnot vín

Evropskou databanku analytických hodnot vín podle nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 a prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 spravuje a koordinuje Společné výzkumné středisko při EK v belgickém Geelu.

Hlavním účelem databanky je shromažďování dat izotopového rozboru etanolu a vody úředně odebraných vzorků hroznů zpracovaných na víno v souladu s výše uvedenými nařízeními. Data se dle platné legislativy získávají referenčními metodami převzatými ze Sborníku oficiálních metod Mezinárodní organizace pro révu a víno (OIV). Hlavním cílem vytvoření databanky je zejména harmonizace úředních rozborů vína v celé EU a následné použití naměřených pa-

toxins, one test was organised by the European reference laboratory for processing contaminants; and three tests were organised by the European reference laboratory for food improvement agents.

Among other foreign tests, the laboratory participated in four tests organised by the DRRR (Deutsches Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien), two tests organised by the Spanish laboratory GSC, one test organised by the German laboratory DGF - German Society for Fat Science, and also one test focused on allergens organised by the European Commission's Joint Research Centre in Geel. Out of the tests organised in the Czech Republic, the laboratory participated in a test for mycotoxins organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. The CAFIA laboratory in Prague also participated in the organisation of this test.

In 2025, the laboratory of the CAFIA Inspectorate in Brno participated in 20 interlaboratory tests as part of the competence testing programme. The Isotope Analyses Department participated in three rounds of comparative FIT tests organised by the Eurofins Analytics laboratory in France this year, as well as one round of tests focused on profiling techniques ("1H-profiling analysis") organised by the same provider, and also a test for ethylene glycol from the German LVU laboratory. The Wine Analysis Department participated in nine comparative tests for wine, sparkling wine, liqueur wine, de-alcoholised wine and grape must organised by the European reference laboratory (EURL) Oenologues de France in France. Furthermore, the laboratory participated in a test organised by the EU reference laboratory for copper-based pesticide residues. As regards other international tests, the laboratory participated in one test organised by the French company BIPEA (elements and dry matter), two tests organised by the German laboratory DRRR (sensory analysis), and one test from the British laboratory LGC (synthetic dyes). Within the framework of cooperation with the CAFIA laboratory in Prague, an interlaboratory comparison was organised for the determination of alcohol content in beverages.

2.2.2

The European Wine DataBank

Pursuant to the Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273 and the Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274, the European Wine Databank is managed and coordinated by the Joint Research Centre of the European Commission in Geel, Belgium.

The main purpose of the DataBank is the collection of data from the isotopic analysis of ethanol and water for officially collected samples of grapes processed into wine in accordance with the above regulations. The data is obtained

rametrů k uplatňování unijních a vnitrostátních předpisů v odvětví vína, jako je např. prokázání překročení limitu pro zvyšování přirozeného alkoholu v produktech vinné révy, k prokázání nedovoleného přídatku vody nebo k potvrzení pravdivosti dalších deklarovaných informací o původu nebo způsobu zpracování obchodovaného vína nebo deklarovaného výrobku z vinné révy. Záměrem založení databanky bylo rovněž zjednodušení vyhodnocení výsledků úředních rozborů porovnáním s výsledky dřívějších rozborů provedených stejnou metodou u výrobků obdobných vlastností, jejichž původ a způsob produkce je ověřený, tj. se souborem autentických vzorků.

V ČR systém databanky zastřešuje Ministerstvo zemědělství ČR. SZPI je společně s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským (oddělení vinohradnictví) a Generálním ředitelstvím cel (celně-technická laboratoř) členem tohoto systému, který spočívá v úředním odběru vzorků hroznů révy vinné reprezentativních pro ČR a v jejich zpracování na víno dle pokynů ve výše uvedených nařízeních a dále ve fyzikálně-chemických a izotopových rozbořech. Soubor strukturovaných informací o původu a zpracování dvaceti databázových vzorků z ČR společně s výsledky laboratorních rozborů jsou každoročně poskytovány EK. SZPI v systému zajišťuje fyzikálně-chemický a izotopový rozbor vzorků, vkládání i odesílání dat do evropské databanky a plní rovněž koordinační funkci celého systému v České republice.

Zástupci SZPI figurují jako delegáti pracovních skupin EK v záležitosti databanky, konkrétně správy databanky, izotopových metod a nových metod rozboru vína.



in compliance with the valid legislation via reference methods taken from the Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis produced by the International Organisation of Vine and Wine (OIV). The main goal of creating the DataBank is, in particular, the harmonisation of official wine analyses throughout the EU and the subsequent use of the measured parameters to apply EU and national regulations in the wine sector, such as proving that the limit for increased natural alcohol in grapevine products has been exceeded, proving the illegal addition of water or confirming the truth of other declared information about the origin or processing method of traded wine or declared grapevine products. The intent behind the establishment of the DataBank was also to simplify the evaluation of the results of official analyses by comparing them to the results of previous analyses conducted using the same method for origin- and production-certified products with similar characteristics, i.e., comparison with a set of authentic samples.

In the Czech Republic, the DataBank system lies under the patronage of the Czech Ministry of Agriculture. CAFIA is a member of this system, as is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture (Viticulture Department) and the Customs Administration of the Czech Republic (Customs Technical Laboratory). The DataBank system involves the official collection of samples of grapes that are typical for the Czech Republic, including the collection of samples during the processing of grapes into wine according to the instructions in the above-mentioned regulations, and also involves their physicochemical and isotopic analysis. A set of structured information on the origin and processing of twenty database samples from the Czech Republic, together with the results of laboratory analyses, are provided to the European Commission on an annual basis. CAFIA's role in the system is to provide physicochemical and isotopic analyses of the samples, to store and send data to the European Wine DataBank, and to coordinate the entire system in the Czech Republic.

CAFIA representatives also act as delegates to EC working groups on DataBank issues, specifically the management of the DataBank, isotopic methods and new methods for the analysis of wine.

2.3

Certification activities

Certification of fresh fruit and vegetables

A total of 138 consignments of fresh fruit and vegetables intended for direct consumption (91 consignments of fresh fruit and 46 consignments of fresh vegetables) were reported to individual inspectorates upon import. In 2025 CAFIA inspectors issued a total of 65 certificates (37 certificates for the import of fresh fruit and 28 certificates for the

2.3

Certifikační činnost

Certifikace čerstvého ovoce a zeleniny

Při dovozu čerstvého ovoce a zeleniny určené k přímé spotřebě bylo na jednotlivé inspektoráty hlášeno celkem 138 zásilek (z toho tvořilo 91 zásilek čerstvé ovoce a 46 zásilek čerstvá zelenina), inspektoři SZPI vystavili v roce 2025 celkem 65 certifikátů (37 certifikátů vystaveno při dovozu čerstvého ovoce, 28 certifikátů při dovozu čerstvé zeleniny). V případě 1 zásilky ovoce nemohl být certifikát vydán z důvodu porušené jakosti produktů a zásilka nebyla propuštěna do volného oběhu.

V roce 2025 byl proveden vývoz 5 zásilek čerstvého ovoce a zeleniny s provedením kontroly shody s obchodními normami a bylo vystaveno 5 certifikátů o shodě s obchodními normami EU.

Certifikace vín bez CHOP/CHZO s názvem odrůdy a ročníku sklizně

SZPI provádí podle čl. 120 odst. 2 písm. a) nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 12 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 certifikaci vín s názvem odrůdy a ročníku sklizně (tj. vína bez CHOP/CHZO). Jedná se o vína vyrobená v České republice z hroznů sklizených v zemích EU nebo z hroznů sklizených na vinicích v ČR mimo viniční tratě stanovené vyhláškou č. 254/2010 Sb.

V roce 2025 bylo certifikováno celkem 60 šarží u 12 výrobců vína. Z tohoto celkového počtu provedených certifikací byly na výrobu u 43 šarží vín použity hrozny či hroznový mošt původem z Maďarska, ze kterých bylo 859 119 litrů vína. Na 12 šarží vína byly použity hrozny či hroznový mošt původem ze Slovenska, ze kterých bylo vyrobeno 137 850 litrů vína. Na 5 šarží vína byly použity hrozny či hroznový mošt původem z Rakouska, ze kterých bylo vyrobeno 8 100 litrů vína.

Celkové množství vyrobeného a certifikovaného vína v roce 2025 tak představovalo 1 005 069 litrů. V rámci kontrolních vstupů byla na místě prověřována zejména sledovatelnost předmětných vín (kontrola dokladů o dovozu hroznů/moštu, oznamovací povinnost vybraných výrobků, kontrola evidenčních knih – výrobní postupy, omezení atp.).

Certifikace ostatní

SZPI zajišťuje vydávání osvědčení pro potraviny nebo suroviny pro výrobu potravin v neregulované sféře na základě žádosti provozovatelů potravinářských podniků. V neregulované sféře platí pro uvedení daných komodit na trh pouze obecné požadavky bezpečnosti a nemusí se u nich posuzovat shoda. Osvědčení jsou vydávána převážně za účelem exportu a rozsah osvědčovaných znaků je tak zpravidla stanoven v souladu s požadavky zahraničního odběratele. V roce 2025 vystavila SZPI celkem 1 355 osvědčení tohoto typu.

import of fresh vegetables). In the case of 1 consignment of vegetables, the certificate could not be issued due to the deficient quality of the products and the consignment was not released into free circulation.

In 2025, 5 shipments of fresh fruit and vegetables were exported after checking compliance with trade standards, and 5 certificates of conformity with EU marketing standards were issued.

Certification of wines without a PDO / PGI with the variety name and the harvest year

CAFIA carries out the certification of wines with the variety name and harvest year (i.e., wines without a PDO/PGI) pursuant to Article 120 para. 2 letter a) of the European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 12 of Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274. These are wines produced in the Czech Republic from grapes harvested in EU countries or from grapes harvested in vineyards in the Czech Republic outside the vineyard areas specified by Decree No. 254/2010 Coll.

In 2025, a total of 60 batches were certified at 12 wine producers. Out of this total number of certifications, grapes or grape must originating in Hungary were used for the production of 43 batches of wine - 859 119 litres of wine were produced in this way. For 12 batches of wine, grapes or grape must originating in Slovakia were used, from which 137 850 litres of wine were produced. For 5 batches of wine, grapes or grape must originating in Austria were used, from which 8 100 litres of wine were produced.

In 2025, the total amount of produced and certified wine was 1 005 069 litres. During the inspections, the traceability of the wines in question was given particular emphasis via on-site checks (checking of import documents for grapes/must, the obligation to notify for selected products, inspection of record books – production processes, restrictions, etc.).

Other certifications

CAFIA issues certificates for foodstuffs and primary ingredients for the production of foodstuffs in the non-regulated sector on the basis of requests from food business operators. In the non-regulated sector, only general safety requirements apply to the placement of the commodities in question on the market and it is not necessary to assess compliance in these cases. Certificates are issued primarily for the purpose of export, and the scope of certified indicators is generally stipulated in accordance with the requirements of a customer from abroad. CAFIA issued a total of 1 355 certificates of this type in 2025.

2.4

Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP a CHZO

Ověřování souladu se specifikací vín s CHOP

SZPI provádí podle čl. 116a odst. 3 nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 19 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 systematické kontroly – ověření souladu se specifikací produktů s CHOP „Morava“, „Čechy“, „Mikulovská“, „Slovácká“, „Znojemská“, „Velkopavlovická“, „Mělnická“, a „Litoměřická“.

V souladu s § 19 odst. 4 písm. d) zákona č. 321/2004 Sb. je ověřován původ, odrůda, cukernatost a hmotnost vinných hroznů. V roce 2025 bylo ověřeno celkem 44 124 754 kg vinných hroznů. Dále se v souladu s § 26 zákona č. 321/2004 Sb. provádí zařďování vín. Zařďování podléhají následující kategorie: jakostní, přívlastková, jakostní šumivá, aromatická jakostní šumivá, jakostní perlivá, jakostní likérová vína a pěstitelský sekt.

Celkem v roce 2025 proběhlo 98 zasedání Komise pro hodnocení a zařďování vín, v rámci kterých bylo zařďeno celkem 5 738 šarží vín, v množství 268 540 hl vína. Nejvíce šarží (objemu) vín bylo zařďeno v kategoriích jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, jakostní víno odrůdové a jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů.

2.4

Verification of compliance with the specification of wines with a PDO and PGI

Verification of compliance with the specification of wines with a PDO

CAFIA carries out systematic checks in accordance with Article 116a para. 3 of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 19 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34 to verify compliance with the product specifications for the PDOs “Morava”, “Čechy”, “Mikulovská”, “Slovácká”, “Znojemská”, “Velkopavlovická”, “Mělnická”, and “Litoměřická”.

The origin, variety, sugar content and weight of grapes are verified in accordance with § 19 para. 4, letter d) of Act No. 321/2004 Coll. 44 124 754 kg of grapes were inspected in 2025. Additionally, wine classification is performed in accordance with § 26 of Act No. 321/2004 Coll. The following categories are subject to classification: quality, wine with special attributes, quality sparkling, aromatic quality sparkling, quality semi-sparkling, quality liqueur wine and vintner’s sparkling wine.

TABULKA 5 | TABLE 5

Přehled množství ověřených hroznů, zasedání Komise a počet zařďených šarží vín s CHOP

Overview of the quantity of verified grapes, Commission meetings and the number of classified batches of PDO wine

Rok Year	Množství ověřených hroznů Quantity of verified grapes	Zasedání Komise Commission meetings	Počet zařďených šarží (množství zařďeného vína) Number of classified batches (quantity of classified wines)
2017	38 113 567 kg	135	6 531 (292 560 hl)
2018	51 592 307 kg	136	6 689 (304 552 hl)
2019	37 478 830 kg	133	7 244 (346 677 hl)
2020	41 347 252 kg	113	6 534 (311 871 hl)
2021	48 246 219 kg	108	6 251 (322 186 hl)
2022	43 356 890 kg	119	6 976 (317 352 hl)
2023	39 161 863 kg	110	6 502 (301 677 hl)
2024	35 944 908 kg	107	6 351 (303 497 hl)
2025	44 124 754 kg	98	5 738 (268 540 hl)

Nejčastěji zařídovanými bílými moštovými odrůdami byly Veltlínské zelené, Pálava a Rulandské šedé. Nejčastěji zařídovanými modrými moštovými odrůdami byly Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré.

Ověřování souladu se specifikací vín s CHZO

SZPI provádí podle čl. 116a odst. 3 nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013 a čl. 19 prováděcího nařízení Komise (EU) 2019/34 namátkové kontroly – ověření souladu se specifikací produktů s CHZO „moravské“ a „české“.

V rámci těchto kontrol byly na místě prověřovány požadavky na výrobu vín s CHZO (kontrola provozu, hygienických podmínek, evidence, povinných oznámení) a dále kontrola vybraných výrobků s ohledem na požadavky specifikace CHZO (kontrola původu hroznů, hektarového výnosu, cukernatosti hroznů, enologických postupů, výrobních postupů a kontrola analytických parametrů).

Celkem byl v roce 2025 ověřen soulad se specifikací CHZO „moravské“ nebo „české“ u 24 šarží vín v celkovém objemu 69 632,5 litrů. Z ověřovaných šarží bylo vybráno a následně odebráno do laboratoře za účelem provedení analytických rozborů celkem 20 šarží v množství 44 407 litrů. U jedné šarže (v množství 4 000 l) byl zjištěn nevyhovující výsledek, kdy naměřený skutečný obsah alkoholu neodpovídal deklaraci na obalu. Ostatní šarže byly hodnoceny jako vyhovující.

2.5

System rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF)

System rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF) je vzájemně propojenou sítí, která spojuje členské země EU s EK a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA). Hlavním cílem tohoto systému je zabránit ohrožení spotřebitele nebezpečnými potravinami nebo krmivy. System umožňuje jednotlivým státům učinit co nejrychlejší kroky k odvrácení poškození zdraví spotřebitelů zamezením uvedení produktu na trh anebo stažením výrobku z trhu. Právně je evropský system rychlého varování pro potraviny a krmiva zakotven v člancích 50–52 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, v platném znění, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin. Právním základem pro system rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) je prováděcí Nařízení Komise (EU) č. 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro správu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“). EK komunikuje v členských státech s tzv. jedinými kontaktními místy (Single Contact Points). Jediné kontaktní místo je v České republice totožné

In 2025, a total of 98 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total of 5 738 batches of wine amounting to 268 540 hl were classified. Most of the batches (the highest volume) of wines were in the categories “quality wine with the attribute ‘late harvest’”, “quality varietal wine” and “quality wine with the attribute ‘selection of grapes’”.

The most frequently classified white must varieties were Grüner Veltliner, Pálava and Pinot Gris. The most frequently classified blue must varieties were Zweigeltrebe, Blaufränkisch and Pinot Noir.

Verification of compliance with the specification of PGI wines

CAFIA carries out spot checks in accordance with Article 116a para. 3 of European Parliament and Council Regulation (EU) No. 1308/2013 and Article 19 of Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34 to verify compliance with the product specifications for the “Moravian” and “Czech” PGIs.

During these inspections, requirements for the production of PGI wines were verified on-site (inspection of operations, hygiene conditions, record keeping, mandatory notifications). Furthermore, checks were performed on selected products concerning the requirements of the PGI specification (checking of grape origin, yield per hectare, grape sugar content, oenological procedures, manufacturing procedures, and analytical parameter controls).

A total of 24 wine batches with a total volume of 69 632.5 litres were verified for compliance with the “Moravian” or “Czech” PGI specification. From the batches inspected, 20 batches with a total volume of 44 407 litres were selected and subsequently taken to the laboratory for analytical testing. For one batch (4 000 l), a non-compliant result was found, where the measured actual alcohol content did not match the declaration on the label. All of the other batches were found to be satisfactory.

2.5

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

The Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) is an interconnected network connecting the Member States of the European Union (EU) with the European Commission (EC) and the European Food Safety Authority (EFSA). The principal objective of this system is to protect consumers from the risk of exposure to unsafe food or feed. The system makes it possible for individual states to act as quickly as possible to avert harm to the health of consumers by restricting the placement of a product on the market, and/or facilitating its withdrawal from the market. The legal

s tzv. Národním kontaktním místem pro RASFF při Státní zemědělské a potravinářské inspekci (SZPI).

Fungování systému RASFF je v České republice podrobně upraveno nařízením vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv. SZPI je podle §15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, Národním kontaktním místem pro systém rychlého varování (NKM RASFF).

NKM RASFF soustřeďuje informace ze všech dozorových orgánů nad potravinami a krmivy v ČR: SZPI, Státní veterinární správa, orgánů ochrany veřejného zdraví a Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. S NKM spolupracují také další účastníci národního systému rychlého varování: Generální ředitelství cel, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, Ministerstvo vnitra a Ministerstvo obrany. Koordinačním místem je sekretariát Koordinační skupiny bezpečnosti potravin při Ministerstvu zemědělství.

Tok informací o výskytu nebezpečných výrobků je obousměrný, dozorové orgány ČR se prostřednictvím NKM RASFF dozvídají o nebezpečných výrobcích, které mohou být na českém trhu a v rámci svých pravomocí následně provádí kontrolu. EK je pak zpětně informována o skutečnostech, které byly šetřením případu zjištěny a o uložených opatřeních.

Dojde-li ke zjištění výskytu nebezpečného výrobku některým z dozorových orgánů v ČR, odesílá NKM RASFF do EK informace získané od jednotlivých účastníků národního systému. Po identifikaci rizikového výrobku na trhu nebo při dovozu jsou výsledky kontroly získané hodnocením produktu na místě či laboratorními rozbory porovnány s vodítky pro zasílání oznámení do systému – tzv. Standardními operačními postupy (SOP). Součástí odeslaného oznámení jsou výsledky kontrol, přijatá opatření, detailní informace vedoucí k přesné identifikaci produktu, údaje o jeho distribuci atd. Od roku 2011 jsou v ČR oznámení tvořena a předávána prostřednictvím on-line aplikace iRASFF.

V roce 2025 bylo prostřednictvím NKM RASFF distribuováno celkem 410 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 59 originálních oznámení, z toho 36 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 55 případů týkalo kontroly na trhu a ve čtyřech případech se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

Druhou kategorií jsou oznámení přijatá systémem RASFF. V nich figurují produkty vyrobené v ČR, distribuované přes ČR nebo ty, které byly dodány ze zahraničí na český trh. V roce 2025 přijala ČR celkem 351 případů, z toho 251 spadalo do kompetence SZPI.

foundation for the existence of a European Rapid Alert System for Food and Feed is anchored in Articles 50–52 of Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002, as amended, laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. The legal basis for the Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) in particular is Commission Implementing Regulation (EU) No. 2019/1715 of 30 September 2019, laying down rules for the functioning of the information management system for official controls and its system components (the IMSOC Regulation). The EC communicates within the member states via what are termed Single Contact Points. The only Single Contact Point in the Czech Republic is identical with the CAFIA National Contact Point for the Rapid Alert System (NCP RASFF).

The operations of the RASFF in the Czech Republic are regulated in detail in Government Directive No. 98/2005 Coll., which establishes a rapid alert system for the emergence of risks to human health from food and feed. Pursuant to §15 para. 5 of Act No. 110/1997 Coll., on food and tobacco products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for the Rapid Alert System for Food and Feed (NCP RASFF).

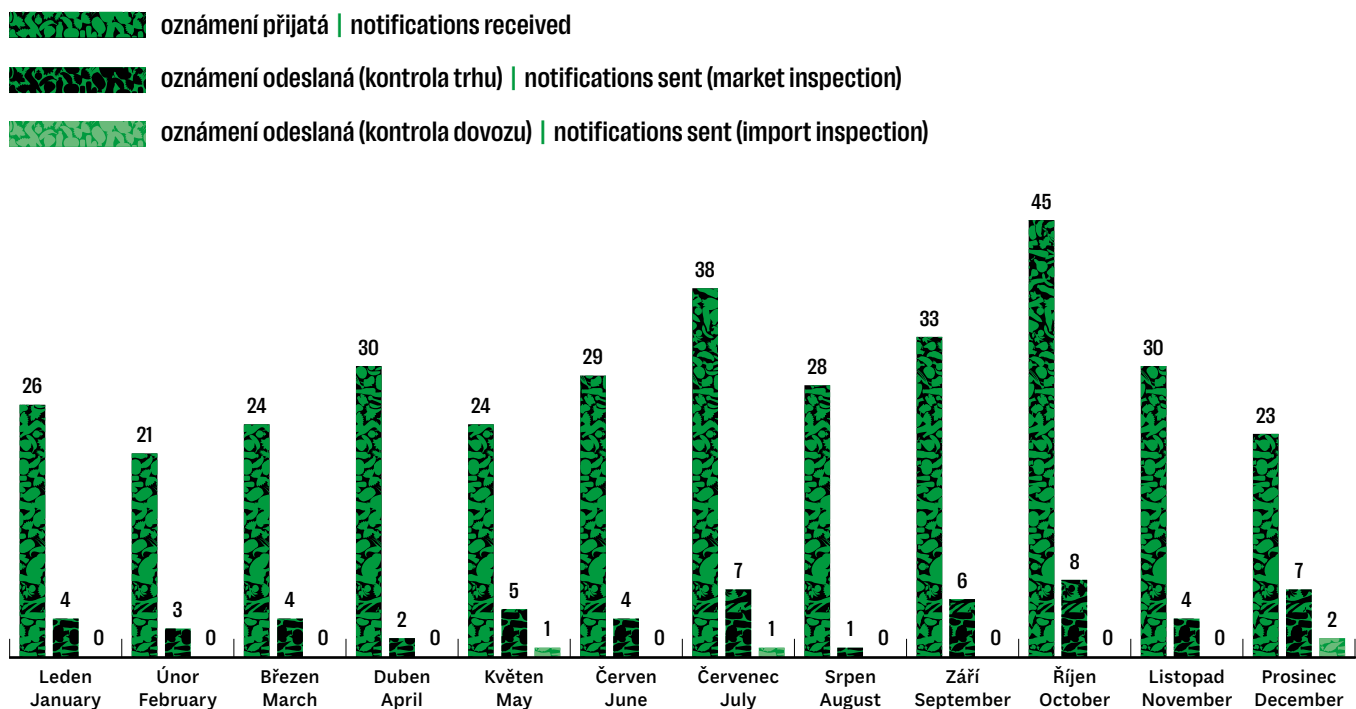
The NCP RASFF gathers information from all supervisory bodies in the area of food and feed in the Czech Republic: CAFIA, the State Veterinary Administration, public health protection bodies and the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Other participants in the national rapid alert system also cooperate with the National Contact Point: the Customs Administration of the Czech Republic, the State Office for Nuclear Safety, the Ministry of the Interior of the Czech Republic and the Ministry of Defence. The coordination point is the Secretariat of the Coordination Group for Food Safety at the Ministry of Agriculture.

The flow of information on the presence of unsafe products is two-way; the supervisory bodies of the Czech Republic are notified of unsafe products that may be present on the Czech market via the NCP RASFF and subsequently conduct inspections in a manner lying within the scope of their competence. The EC then receives feedback on the findings and also on any follow-up measures imposed.

Should any supervisory body in the Czech Republic become aware of the presence of any unsafe product, the NCP RASFF sends the EC the information gathered from individual participants in the national system. Following the identification of an unsafe imported product or one already on the market, the inspection results obtained via on-site product assessment or from laboratory analyses are compared to the notification guidelines for the system – what are known as the Standard Operating Procedures (SOP). The notification sent includes the results of inspections, measures taken, detailed information leading to accurate product identification, distribution data, etc. Since 2011,

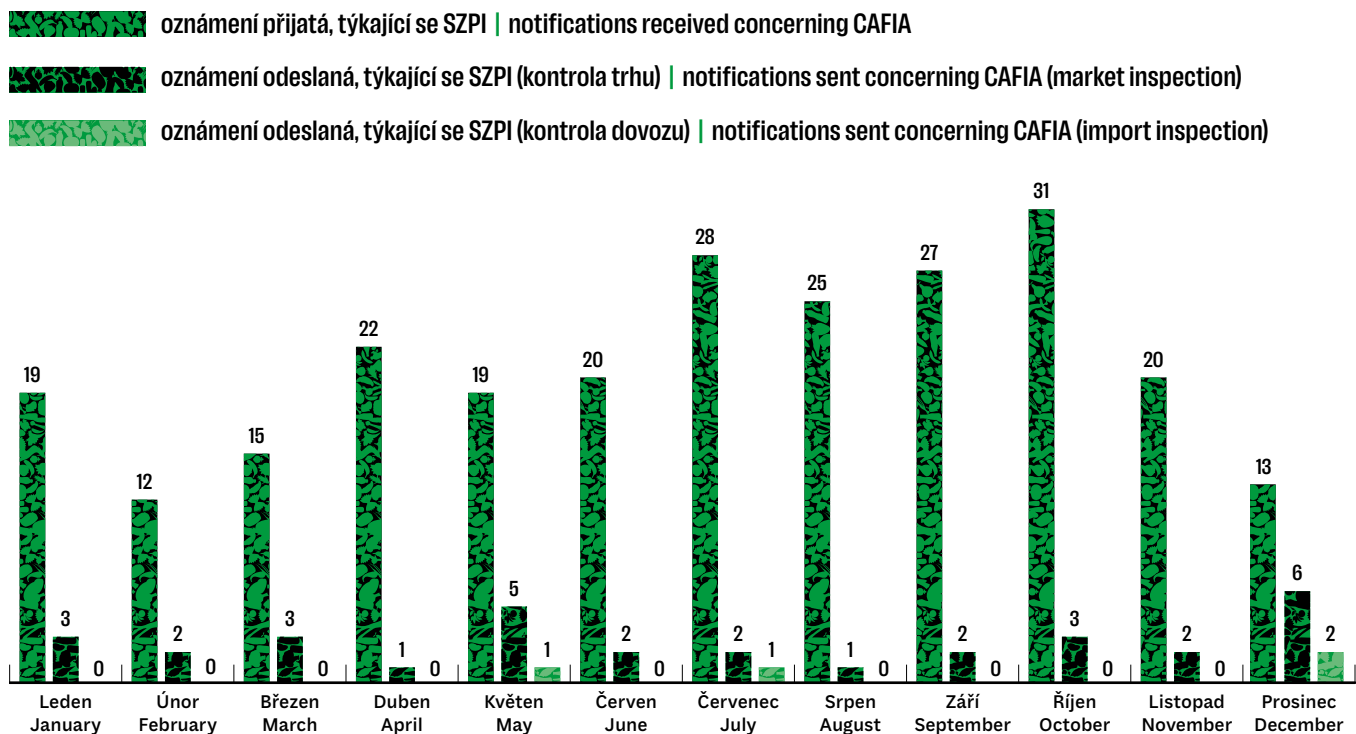
GRAF 2 | GRAPH 2

Oznámení systému RASFF v roce 2025 v rámci ČR
Notifications in the RASFF system in the Czech Republic in 2025

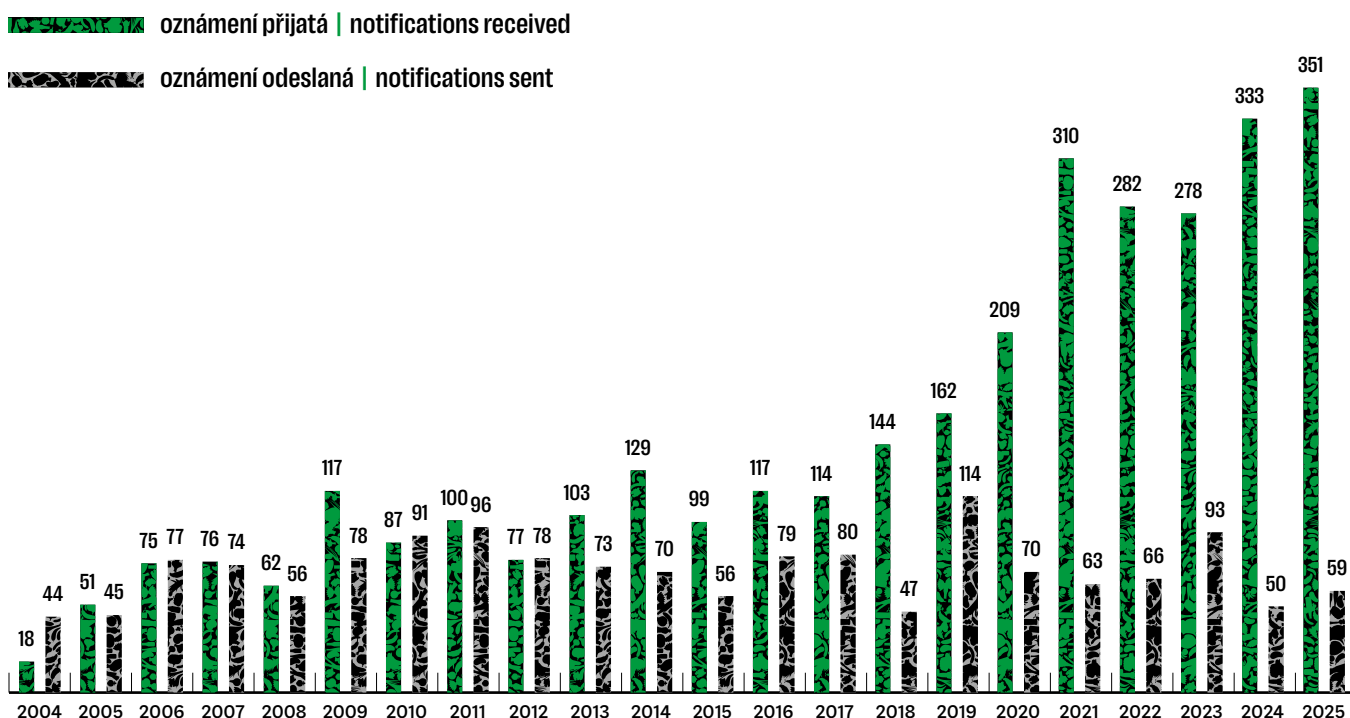


GRAF 3 | GRAPH 3

Oznámení systému RASFF v roce 2025 v kompetenci SZPI
Notifications in the RASFF system in 2025 within the competence of CAFIA



Počty oznámení systému RASFF po jednotlivých letech Number of notifications in the RASFF system for individual years



Nad rámec případů, které se bezprostředně týkají ČR, rozeslalo NKM RASFF v roce 2025 celkem 13 informativních oznámení v kategorii Novinka, včetně souvisejících dodatečných informací.

2.6

Správní pomoc a spolupráce (AAC)

Správní pomoc a spolupráce (Administrative Assistance and Cooperation – AAC) v rámci EU slouží k účinnému vymáhání práva v oblasti potravin a krmiv v případech, které mají přeshraniční přesah.

Právním základem pro správní pomoc a spolupráci (AAC) je hlava IV (Správní pomoc a spolupráce) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin („nařízení o úředních kontrolách“) a prováděcí nařízení Komise (EU) 2019/1715 ze dne 30. září 2019, kterým se stanoví pravidla pro fungování systému pro sprá-

notifications in the Czech Republic have been created and transmitted through the iRASFF online application.

In 2025, a total of 410 original notifications concerning the Czech Republic and additional pieces of related information were distributed through the NCP RASFF. 59 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 36 notifications fell under the competence of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 55 cases concerned market inspections and four cases were the result of import inspections. When carrying out border checks, CAFIA cooperates with the organs of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

The second category includes notifications received by the RASFF system. They concern products manufactured in the Czech Republic or distributed via the Czech Republic, or those that have been placed on the Czech market from abroad. In 2025 the Czech Republic received 351 cases, 251 of which fell under the competence of CAFIA.

Outside the cases which directly concerned the Czech Republic in 2025, the NCP RASFF sent a total of 13 informative reports in the category of News, including additional related information.

vu informací o úředních kontrolách a jeho systémových složek („nařízení o IMSOC“).

Účelem AAC je zajistit správné uplatňování pravidel uvedených v čl. 1 odst. 2 nařízení o úředních kontrolách, pokud se nevyhovující kontrolní zjištění dotýkají více než jednoho členského státu. Příslušné orgány členských států si poskytují vzájemnou pomoc v případech uvedených v čl. 104–107 nařízení o úředních kontrolách (oznámení AAC-AA) a také se vzájemně informují o zjištěních klamavého a podvodného jednání, případně podezření na takové jednání (oznámení AAC-FF). K výměně informací v režimu AAC slouží především on-line aplikace, kterou spravuje EK.

SZPI je dle § 15 odst. 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů, národním kontaktním místem pro správní pomoc a spolupráci v ČR a jedním ze jmenovaných styčných míst v souladu s čl. 103 nařízení o úředních kontrolách. Dozorové orgány odesílají informace o výsledcích úřední kontroly a související žádosti o spolupráci do jiných členských států prostřednictvím kontaktního místa na SZPI. Hlášení AAC přijatá z jiných členských států jsou ze strany národního kontaktního místa předávána ostatním orgánům dozoru nad potravinami a krmivy v ČR za účelem došetření, případně přijetí vhodných opatření.

V roce 2025 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 327 oznámení (223 AAC-AA oznámení a 104 AAC-FF oznámení). Z toho 225 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 271 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 90 případů odeslaných z ČR a 237 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 57 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

2.7

Informační a komunikační systém

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením.

Systémy jsou integrovány v osmi lokálních sítích, které jsou propojeny pomocí virtuální privátní sítě na bázi stabilní hybridní technologie MPLS. Tato je centrálně spravována a proaktivně provozně i bezpečnostně monitorována moderními HW a SW prostředky. V lokálních sítích na všech lokalitách jsou v síťové infrastruktuře začleněna výkonná

2.6

Administrative Assistance and Cooperation (AAC)

The EU's Administrative Assistance and Cooperation (AAC) system functions to ensure the effective enforcement of the law in the area of food and feed in cross-border cases.

The legal basis for Administrative Assistance and Cooperation (AAC) is Title IV (Administrative Assistance and Cooperation) of Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products (the Official Controls Regulation) and Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1715 of 30 September 2019 laying down rules for the functioning of the information management system for official controls and its system components (the IMSOC Regulation).

The purpose of the AAC is to ensure correct application of the rules laid down in Art. 1 para. 2 of the Official Controls Regulation for cases in which the non-compliant findings of an inspection concern more than one member state. The competent authorities of the member states provide mutual aid in cases such as those described in Articles 104-107 of the Official Controls Regulation (AAC-AA notifications), and they keep each other informed if deceptive and fraudulent practices are detected or if there is suspicion of such practices (AAC-FF notifications). An online application administered by the EC is used as the main tool for the exchange of information in the AAC system.

Pursuant to § 15 para. 5 of Act No. 110/1997 Coll. on foodstuffs and tobacco products, as amended, CAFIA is the National Contact Point for Administrative Assistance and Cooperation in the Czech Republic, and one of the appointed liaison bodies in compliance with Article 103 of the Official Controls Regulation. Supervisory bodies send information about the results of official inspections and related requests for cooperation to other member states through the contact point at CAFIA. AAC notifications received from other member states are transmitted via the National Contact Point to other supervisory food and feed authorities in the Czech Republic for the purpose of follow-up inspections or the taking of appropriate measures, as applicable.

In 2025, a total of 327 notifications (223 AAC-AA notifications and 104 AAC-FF notifications) were distributed via the online tool. Of these, 225 notifications fell under the authority of CAFIA. Also, 271 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 90 cases were sent from the Czech Republic and 237 cases were received from other member

síťová zařízení FortiGate, která zajišťují komplexní ochranu sítě SZPI a ochranu internetové konektivity proti bezpečnostním hrozbám. Tím je zabezpečena vysoká spolehlivost a kvalita síťových spojů a služeb, kam patří i hlasové služby pevné sítě, které jsou realizovány na platformě IP telefonie. Všechny inspektoráty jsou vybaveny výkonnými páteřními prvky sítě od ověřeného výrobce Cisco, které jsou v pravidelných intervalech a dle aktuálních požadavků na rozvoj celé infrastruktury obměňovány.

Nad informačně komunikační infrastrukturou SZPI je provozován provozní dohledový systém PRTG a výkonný systém bezpečnostního monitoringu IBM Security QRadar SIEM, který je doplněn o SW funkcionality NESSUS.

V rámci zabezpečení provozuje SZPI samostatný fyzický server pro řízení účtů Active Directory, který je zcela nezávislý na virtuální serverové infrastruktuře.

Nejvýznamnější změnou v roce 2025 se stala komplexní obměna fyzické základny serverové infrastruktury v centrální serverovně Květná. Zastaralý hardware i software pro virtualizaci a backup, včetně páskové knihovny, byly nahrazeny nejmodernějšími technologiemi výrobce HPE, které zajišťují dostatečný výkon pro všechny provozované aplikace, vyšší bezpečnost provozu, škálovatelnost, dostupnost a spolehlivost.

Průběžně byly v období tohoto roku prováděny další drobné nákupy HW a úpravy aplikačního programového vybavení jednotlivých podsystémů informačního systému SZPI v souvislosti s aktuálními požadavky uživatelů či v souvislosti s požadavky legislativy.



states. A total of 57 AAC notifications were received or sent out in the form of email communication or “conversations”.

2.7

Information and Communication System

CAFIA's information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. The various technologies are focused on the processing and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple specifically designed subsystems.

The systems are integrated in eight local networks which are interconnected using a virtual private network based on stable MPLS hybrid technology. It is centrally administered, and operations and security are proactively monitored with modern HW and SW equipment. Powerful FortiGate network infrastructure devices are integrated in the local networks at all locations, providing comprehensive protection to the CAFIA network and the protection of Internet connectivity against security threats. The high reliability and quality of network connections and services are secured therewith, including fixed network voice services, which are operated via an IP telephony platform. All inspectorates are equipped with powerful backbone elements from a certified manufacturer, Cisco, which are changed at regular intervals and according to current requirements for the development of the entire infrastructure.

PRTG, a supervisory system for operating systems, and IBM Security QRadar SIEM, a high-performance security monitoring system supplemented with NESSUS SW functionalities, are also used to protect the CAFIA information communication infrastructure.

To maintain security, CAFIA also operates an independent physical server for managing Active Directory accounts. This is completely independent of the virtual server infrastructure.

The most significant change in 2025 was the comprehensive overhaul of the physical server infrastructure in the central server room at Květná. Outdated hardware and software for virtualisation and backup, including the tape library, were replaced with the latest technologies from the manufacturer HPE, ensuring sufficient performance for all running applications while delivering enhanced security, scalability, availability, and reliability.

Further minor HW purchases and modifications to application software for the individual subsystems of the CAFIA information system were carried out during 2025 in the

IS KOPR

V roce 2025 pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI.

V modulu Kontrola byl realizován balíček optimalizačních úprav, které výrazně zrychlily finální tisk kontrolních materiálů při práci v online režimu. IS KOPR byl rozšířen o nové funkcionality, které zajišťují hlídání důležitých termínů v rámci kontrolního řízení (např. termín opatření, splnění součinnosti), a to prostřednictvím e-mailových upozornění, která si uživatel může nastavit individuálně dle svých potřeb.

V modulu Laboratoř byly úpravy systému zaměřeny z velké části na optimalizace, které snížily časovou náročnost některých vybraných procesů. V systému byl zaveden asynchronní průchod více detaily laboratorních vzorků současně, provedena byla optimalizace otevírání detailu rozborů. Další úpravy byly zaměřeny na zvýšení uživatelského komfortu (např. možnost nastavení oblíbených číselníkových hodnot). V Číselníku limitů byla doplněna funkce, která kontroluje, zda je limit platný – uvedený v seznamu importovaném z EFSA katalogu.

Rozvojové úpravy IS KOPR v roce 2025 zahrnovaly i úpravy Archivu (např. zavedení fulltextového vyhledávání) a rozšíření stávajících reportů, které umožnily efektivnější zpracování dat. Došlo k úpravě napojení IS KOPR – Společný zemědělský registr (SZR), byla vytvořena webová služba, která zajišťuje, že změny v SZR se automaticky propisují do IS KOPR.

ERMS

Během roku 2025 došlo v rámci rozvoje systému ERMS ke změnám, které souvisí s legislativními požadavky, ale také s rozšířením a zkvalitněním rozhraní mezi IS.

Byl zaveden nový typ dokumentů pro IS Víno, který se týká zpracování personální agendy. V rámci úprav došlo k rozšíření rozhraní ERMS – IS Víno.

Na základě legislativních požadavků bylo nově u dokumentů Podnět ke kontrole či Dotaz zasíláno automaticky vytvořené potvrzení o doručení v případě, že podatel vyplnil e-mailovou adresu.

Byla vytvořena nová služba automatické kontroly a opravy počtu příloh při uzavírání spisů v ERMS.

IS Víno

V roce 2025 nenastala potřeba většího rozvoje vynucená legislativou. Průběžně probíhaly pouze menší úpravy mající za cíl zlepšení validace vstupních dat a uživatelského komfortu.

context of the current needs of users or in connection with legislative requirements.

IS KOPR

In 2025, work continued on the development of the KOPR information system (IS KOPR), which is the primary system for the execution of CAFIA's inspection activities and follow-up administrative proceedings.

In the Control module, a package of optimisation improvements was implemented, significantly speeding up the final printing of materials related to the control process when working in online mode. IS KOPR was expanded with new functionalities to monitor important deadlines within the control process (e.g., deadlines for measures, fulfilment of cooperation) using email notifications that users can customise individually according to their needs.

In the Laboratory module, system modifications were largely focused on optimisations that reduced the duration of some selected processes. The system introduced the simultaneous asynchronous processing of multiple laboratory sample details, and the opening of analysis details was optimised. Further adjustments focused on enhancing user comfort (e.g., the ability to set favourite catalogue values). In the Limits Catalogue, a function was added that checks whether a limit is valid - i.e., stated in the list imported from the EFSA catalogue.

Development updates to IS KOPR in 2025 also included modifications to the Archive (e.g., the introduction of full-text search) and the expansion of existing reports, enabling more efficient data processing. The connection between IS KOPR and the Common Agricultural Register (CAR) of the Czech Republic was modified, and a web service was created to ensure that changes in the CAR are automatically reflected in IS KOPR.

ERMS

During 2025, several changes were implemented as part of the development of the ERMS system, driven by legislative requirements as well as by the expansion and improvement of the interfaces between information systems.

A new document type was introduced for the wine information system (IS Víno), related to the processing of personnel administration data. As a part of the modifications, the interface between the ERMS and IS Víno systems was expanded.

Based on legislative requirements, in case of the Suggestion for Inspection and also Inquiry documents, an automatically generated acknowledgement of receipt is now sent if the submitter provides an email address.

A new service was created for the automatic verification and correction of the number of attachments when closing files in the ERMS.

2.8

Činnost v oblasti legislativy

2.8.1

Tvorba a připomínkování právních předpisů

V roce 2025 se SZPI aktivně podílela na návrhu zákona, kterým se mění zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, a zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v souvislosti se smlouvami o finančních službách uzavíranými na dálku. Dále se podílela na návrhu zákona o ekodesignu výrobků a o výkonu státní správy v této oblasti. Rovněž se podílela na novele zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

SZPI v roce 2025 připomínkovala celkem šest návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. Jedná se o tyto vyhlášky: novela vyhlášky č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí; novela vyhlášky č. 37/2017 Sb., o elektronických cigaretách, náhradních náplních do nich a bylinných výrobcích určených ke kouření; novela vyhlášky č. 88/2017 Sb., o provedení některých ustanovení zákona o vinohradnictví; návrh vyhlášky o psychomodulačních látkách; návrh vyhlášky o tiskopisech a evidenci psychomodulačních látek a zařazených psychoaktivních látek; novela vyhlášky č. 397/2021 Sb., o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány.



IS Víno

In 2025, the wine information system did not require any major development driven by legislative requirements. Only minor adjustments were carried out on an ongoing basis, aimed at improving input data validation and enhancing user comfort.

2.8

Activities in the area of legislation

2.8.1

Legal regulations: creation and commentary

In 2025, CAFIA actively participated in drafting the amendment to Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection, and Act No. 89/2012 Coll., the Civil Code, in connection with distance contracts for financial services. Furthermore, it contributed to the drafting of an act on the ecological design of products and the implementation of state administration in this area. It also participated in the amendment to Act No. 65/2017 Coll., on the protection of health against the harmful effects of addictive substances.

In 2025 CAFIA also provided opinions on six proposals or amendments to implementing decrees related to various acts. These are the following decrees: the amendment to Decree No. 248/2018 Coll., on requirements for beverages, fermented vinegar, and yeast; the amendment to Decree No. 37/2017 Coll., on electronic cigarettes, their refill containers, and herbal products intended for smoking; the amendment to Decree No. 88/2017 Coll., implementing certain provisions of the Act on Viticulture and Viniculture; a draft decree on psychomodulatory substances; a draft decree on the documentation and registration of psychomodulatory and listed psychoactive substances; and an amendment to Decree No. 397/2021 Coll., on requirements for canned fruit and vegetables, shell fruits, mushrooms, potatoes and products thereof, and bananas.

In 2025, CAFIA collaborated in the preparation of four draft government regulations or amendments. These were the amendment to Government Regulation No. 463/2013 Coll., on lists of addictive substances; Government Regulation No. 11/2025, on the list of psychoactive substances; Government Regulation No. 456/2025 Coll., on the list of psychomodulatory substances; and the amendment to Government Regulation No. 458/2013 Coll., on the list of precursor and auxiliary substances and their annual quantity limits.

SZPI v roce 2025 spolupracovala na tvorbě čtyř návrhů či novel nařízení vlády. Jednalo se o novelu nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek; Nařízení vlády č. 11/2025., o seznamu psychoaktivních látek; Nařízení vlády č. 456/2025 Sb., o seznamu psychomodulačních látek a o novelu nařízení vlády č. 458/2013 Sb., o seznamu výchozích a pomocných látek a jejich ročních množstevních limitech.

Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU. SZPI aktivně sledovala vývoj právní úpravy v oblasti vinařství, zejména přípravu prováděcích aktů k nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobků, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu. SZPI poskytuje podklady MZe pro přípravu na jednání pracovních formací Rady EU nebo Evropské komise a dle potřeby (v rámci diskutovaných oblastí) se také přímo účastní jednání.

2.8.2

Účast na jednáních pracovních formací EK a Rady EU

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2025 se uskutečnily téměř čtyři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Naprostá většina jednání proběhla on-line. Nejčastěji se scházely pracovní skupiny EK pro nové potraviny, pro přídatné látky a skupina GREX pro zemědělské trhy, nařízení o SOT – víno a lihoviny a polní plodiny a olivový olej. Dále se experti SZPI, mimo jiné, účastnili jednání expertní skupiny EK pro úřední kontroly potravin a pracovních skupin EK pro systém rychlého varování RASFF, pro falšování potravin, pro zemědělské kontaminanty, pro environmentální a průmyslové kontaminanty v potravinách a taktéž jednání Platformy k medu a jednání TRACEMAP.

Zástupce SZPI sleduje jednání Resortní koordinační skupiny (RKS) na Ministerstvu zemědělství ČR. RKS představuje koordinační centrum 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.

As in previous years, CAFIA was a contributor to the creation of EU legal regulations. CAFIA actively monitored the development of legal regulations in the field of viticulture, particularly the preparation of implementing acts for Commission Delegated Regulation (EU) 2019/33 of 17 October 2018 supplementing Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council as regards applications for protection of designations of origin, geographical indications and traditional terms in the wine sector, the objection procedure, restrictions of use, amendments to product specifications, cancellation of protection, and labelling and presentation. CAFIA also provided background documentation to the Ministry of Agriculture for use in preparations for the meetings of the working groups of the Council of the EU or the European Commission, and directly participated in meetings as required (with regard to discussed areas).

2.8.2

Participation in meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working groups of the European Commission and the Council of the EU. In 2025, almost forty meetings took place concerning issues relevant to CAFIA. Almost all of the meetings took place online. The most frequent meetings were of the EC working groups for novel foods and for food additives, and of the GREX group for agricultural markets, and the regulation on SOT – wines and spirits, and arable crops, and olive oil. Furthermore, CAFIA experts, inter alia, participated in the meetings of the EC expert group on official controls and the EC working groups concerned with the RASFF (rapid alert system), food adulteration, agricultural contaminants and environmental and industrial contaminants in food. CAFIA experts also took part in Honey Platform and TRACEMAP meetings.

A CAFIA representative monitors the meetings of the Section Coordination Group (SCG) at the Ministry of Agriculture of the Czech Republic. The SCG is a coordination centre for the approval of instructions, positions and mandates presented on behalf of the Czech Republic and the Ministry of Agriculture at meetings of the working bodies of the EU, such as COREPER, the Special Committee on Agriculture and the Agriculture and Fisheries Council.

2.8.3

Činnost právní

V roce 2025 bylo pravomocně skončeno 3 564 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž bylo uloženo 3 478 pokut v celkové výši 199 667 000 Kč.

Dále bylo uloženo 67 napomenutí, ve 2 případech bylo upuštěno od uložení pokuty a 5 správních řízení bylo zastaveno. Ve správních řízeních o přestupcích kontrolovaných osob byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 718 500 Kč.

Nejčastěji byla ve správním řízení projednávána porušení následujících právních předpisů:

čl. 4 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržení hygienických požadavků při uvádění potravin do oběhu (2 182);

čl. 5 nařízení (ES) č. 852/2004 – nedodržování postupů založených na zásadách HACCP (731);

čl. 14 nařízení (ES) č. 178/2002 – uvádění na trh potravin škodlivých pro zdraví nebo nevhodných k lidské spotřebě (205);

čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011 – uvádění zavádějících informací (501);

§ 3 odst. 1 písm. i) zákona o potravinách – porušení povinností provozovatele potravinářského podniku k nahlášení činnosti (227);

§ 3 odst. 1 písm. k) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – nedodržení stanovené teploty při uchovávání potravin (88);

§ 3 odst. 1 písm. q) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – neprodlené nevyřazení nevyhovujících potravin z dalšího oběhu (287);

§ 3 odst. 1 písm. r) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – nezabezpečení dokladů o původu potravin (225);

§ 10 odst. 1 písm. b) zákona o potravinách a tabákových výrobcích – uvádění do oběhu potravin s prošlým datem použitelnosti (1073);

§ 10 odst. 2 zákona o potravinách a tabákových výrobcích – neoddělené umístění a označení potravin s prošlým datem minimální trvanlivosti (1 182);

§ 16 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na označení produktu/vína (88);

2.8.3

Legal activities

3 564 administrative proceedings concerning offences were concluded with legal force with inspected entities in 2025, and 3 478 fines totalling 199 667 000 CZK were imposed.

Additionally, 67 warnings were served, in 2 cases the imposition of fines was waived, and 5 administrative proceedings were halted. The obligation to reimburse a total amount of CZK 718 500 was imposed as compensation for expenses arising as a result of administrative proceedings for offences committed by inspected entities.

The most frequent violations dealt with in administrative proceedings concerned the following legal regulations:

Article 4 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with hygiene requirements when placing foodstuffs on the market (2182);

Article 5 of Regulation (EC) No. 852/2004 – failure to comply with procedures based on HACCP principles (731);

Article 14 of Regulation (EC) No. 178/2002 – placement of foodstuffs on the market that are harmful to health or unfit for human consumption (205);

Article 7 of Regulation (EU) No. 1169/2011 – statement of misleading information (501);

§ 3 para. 1 letter i) of the Food Act – violation of the obligation of food business operators to report the initiation of business activity (227);

§ 3 para. 1 letter k) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to comply with the stipulated temperature for food storage (88);

§ 3 para. 1 letter q) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to immediately remove non-compliant foodstuffs from further circulation (287);

§ 3 para. 1 letter r) of the Act on Food and Tobacco Products – failure to provide documentation on the origin of foodstuffs (225);

§ 10 para. 1 letter b) of the Act on Food and Tobacco Products – placement of foodstuffs on the market with an expired use-by date (1073);

§ 10 para. 2 of the Act on Food and Tobacco Products – failure to separately place and label foodstuffs with an expired best-before date (1182);

§ 27 zákona o vinohradnictví a vinařství – nedodržení požadavků na uvádění do oběhu vína (109);

§ 30 zákona o vinohradnictví a vinařství – řádné nevedení evidenčních knih v odvětví vína (75);

čl. 76 nařízení (ES) č. 1308/2013 – nedodržení požadavků obchodních norem u ovoce a zeleniny (103);

čl. 80 odst. 2 nařízení (ES) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů z révy vinné podrobených nepovoleným enologickým postupům (8);

čl. 147 odst. 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína bez průvodních dokladů (20);

čl. 42 odst. 1 nařízení (EU) č. 2019/33 – uvádění do oběhu produktů v odvětví vína označených v rozporu s nařízením (4);

zákon č. 40/1995 Sb., o regulaci reklamy – porušení některých požadavků na reklamu na potraviny (20);

zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele – nekalé praktiky při uvádění na trh potravin (26);

zákon č. 255/2012 Sb., o kontrole – neposkytnutí součinnosti při kontrole (370).

V roce 2025 nabylo právní moci 129 rozhodnutí ÚI o odvolání proti rozhodnutí inspektorátu o uložení pokuty za spáchané přestupky, z nichž bylo v 75 případech napadené rozhodnutí potvrzeno, v 43 případech byla provedena změna napadeného rozhodnutí (včetně změn formálního



§ 16 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with requirements for product/wine labelling (88);

§ 27 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to comply with requirements for the placement of wine on the market (109);

§ 30 of the Viniculture and Viticulture Act – failure to keep proper records in the wine sector (75);

§ 76 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – failure to comply with the requirements of commercial standards for fruit and vegetables (103);

Art. 80 para. 2 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – placement on the market of vine products that have undergone unauthorised oenological practices (8);

Art. 147 para. 1 of Regulation (EC) No. 1308/2013 – placement of products from the wine sector on the market without accompanying documents (20);

Art. 42 para. 1 of Regulation (EC) No. 2019/33 – placement on the market of products from the wine sector that are labelled contrary to the Regulation (4);

Act No. 40/1995 Coll., on the Regulation of Advertising – violation of certain requirements for food advertising (20);

Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection – employment of unfair practices when placing food on the market (26);

Act No. 255/2012 Sb., on inspections – failure to cooperate during inspections (370).

129 decisions made by CAFIA Headquarters on appeals against an Inspectorate's decision on fines imposed for committed offences entered into legal force in 2025; the appealed decision was upheld in 75 of these cases, while it was changed in 43 cases (including formal changes). Appealed decisions were annulled and returned to the relevant inspectorate for a renewed hearing and decision in 7 cases. In 1 case the appealed decision was annulled and proceedings suspended, and in 3 cases the appeal was submitted late.

In 2025, regional courts decided with final legal force on the administration of justice regarding 17 complaints against the decisions of CAFIA Headquarters. Of the delivered final regional court decisions, the complaints were dismissed as unjustified in 16 cases, while the decision of the Headquarters was revoked by the court in 1 case and returned for consideration in further proceedings. In 2025, 9 decisions of the Supreme Administrative Court concerning decisions made by the Headquarters entered final legal force.

charakteru), v 7 případech bylo napadené rozhodnutí zrušeno a vráceno příslušnému inspektorátu k novému projednání a rozhodnutí, v 1 případě bylo napadené rozhodnutí zrušeno a řízení zastaveno a ve 3 případech bylo podáno opožděné odvolání.

V roce 2025 rozhodly ve správním soudnictví pravomocně krajské soudy o 17 žalobách proti rozhodnutím ÚI. Z doručených pravomocných rozsudků krajských soudů byla v 16 případech žaloba jako nedůvodná zamítnuta a v 1 případě bylo rozhodnutí ÚI soudem zrušeno a věc vrácena k dalšímu řízení. V roce 2025 nabylo právní moci též 9 rozhodnutí Nejvyššího správního soudu týkajících se rozhodnutí ÚI.

2.9

Spolupráce s ostatními úřady a institucemi v ČR

SZPI dlouhodobě spolupracuje s Ministerstvem průmyslu a obchodu ČR v rámci systému ProCoP při poskytování informací podnikatelům o požadavcích na výrobky a o fungování vnitřního trhu v oblasti volného pohybu potravin. SZPI v roce 2025 poskytla informace celkem ve 2 případech. SZPI se aktivně zapojovala do řešení případů týkajících se zjištění nekalých obchodních praktik, včetně nekalých obchodních praktik použitých vůči spotřebitelům pocházejících z jiných členských států EU prostřednictvím systému pro výměnu informací o vnitřním trhu (Internal Market Information System-IMI). SZPI je taktéž zapojena do systému SOLVIT, v němž členské státy spolupracují při účelném řešení problémů, jež vznikají v důsledku nesprávné aplikace právních předpisů v oblasti vnitřního trhu ze strany orgánů veřejné moci. SZPI se rovněž účastní zasedání expertní komise k zákonu o regulaci reklamy, jejíž činnost zastřešuje MPO. SZPI je dále členem Mezirezortní pracovní skupiny pro dozor nad trhem s výrobky, která byla zřízena při MPO a která se zabývá tématy týkajícími se dozoru nad trhem s nepotravinářskými výrobky (kompetence SZPI ke kontrole tabákových výrobků a obalů).

Permanentně vysokou úroveň má spolupráce SZPI s Generálním ředitelstvím cel při kontrolách potravinářských komodit dovážených ze třetích zemí a při kontrolách lihovin hlavně ve vztahu k povinnostem vyplývajícím ze zákona o povinném značení lihu. Časté a účinné jsou společné kontroly zaměřené na původ dováženého nebo přepravovaného vína. SZPI spolupracuje s GRČ i při kontrole v oblasti internetového obchodu a při vzdělávání inspektorů. SZPI je rovněž v pravidelném kontaktu s Celní správou, kdy v oblasti tabákových výrobků vydává závazná stanoviska pro propuštění zboží do režimu volného oběhu a informuje se o kontrolních zjištěních. V rámci nastavené komunikace jsou sdíleny informace o dovozech tabákových výrobků do ČR.

2.9

Cooperation with other authorities and institutions in the Czech Republic

CAFIA collaborates long-term with the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic within the framework of the ProCoP system, providing information to entrepreneurs regarding product requirements and the mechanisms of the internal market for the free movement of foodstuffs. In 2025, CAFIA provided information in a total of 2 cases. CAFIA actively contributed to the resolution of cases concerning unfair marketing practices, including unfair marketing practices directed at consumers from other member states of the EU using a system for the exchange of information about the internal market (Internal Market Information System - IMI). CAFIA is also involved in the SOLVIT system, within which member states cooperate in the effective resolution of issues that arise due to the incorrect application of legal regulations in the internal market by public authorities. CAFIA also participates in meetings of the expert committee concerning the Act on the Regulation of Advertising, whose activities lie under the auspices of the Ministry of Industry and Trade. Additionally, CAFIA is a member of the Inter-departmental Working Group for Product Market Surveillance, established under the Ministry of Industry and Trade of the Czech Republic, which addresses issues related to the surveillance of the non-food product market (the inspection of tobacco products and packaging lies within the competence of CAFIA).

Cooperation between CAFIA and the General Directorate of Customs during inspections of food commodities imported from third countries and during inspections of spirits, particularly related to the duties arising from the law regarding the mandatory labelling of spirits, is consistently of a high standard. Joint inspections focused on the origin of imported or transported wine are frequent and effective. CAFIA also cooperates with the General Directorate of Customs in the area of online store inspections and in the training of inspectors. CAFIA is also in regular contact with the Customs Administration of the Czech Republic, issuing binding opinions on the release of tobacco products into free circulation and keeping each other informed regarding inspection findings. Within the established communication framework, information on the import of tobacco products into the Czech Republic is shared.

Very close cooperation is ongoing with the State Veterinary Administration (SVA) in the performance of official inspections. This particularly concerns the inspection of non-compliant foodstuffs of animal origin on the premises of producers or of importers identified by CAFIA in the sales network. Alternatively, the SVA submits relevant information

Velmi úzká spolupráce při výkonu úředních kontrol je průběžně realizována se Státní veterinární správou. Jedná se především o kontrolu nevyhovujících potravin živočišného původu u jejich výrobců či dovozců zjištěných ze strany SZPI v obchodní síti nebo jsou SZPI předávány ze strany SVS adekvátní informace o kontrolních zjištěních učiněných u výrobců potravin živočišného původu.

Z dalších dozorových orgánů lze uvést i spolupráci s Ústředním kontrolním a zkušebním ústavem zemědělským při kontrolách prováděných u prvovýrobců a dále pak kontroly SZPI prováděné na základě analýzy údajů Registru vinic, který ÚKZÚZ vede.

Úzkou spoluprací SZPI udržuje se Státním zdravotním ústavem ohledně hodnocení rizika potravin a se Státním ústavem pro kontrolu léčiv při řešení výrobků deklarovaných zejména jako doplňky stravy, které hraničí s léčivými.

SZPI pokračovala ve spolupráci s Úřadem průmyslového vlastnictví, na jehož činnost navazuje v rámci kontrol do držování práv duševního vlastnictví, a to zejména kontrol chráněných zeměpisných označení potravin a chráněných označení původu potravin.

V roce 2025 spolupracovala SZPI také se Správou státních hmotných rezerv (SSHR) při poskytování informací při naskladnění dvou strategických hmotných rezerv do úložišť SSHR.

SZPI pokračovala ve spolupráci s Radou pro rozhlasové a televizní vysílání v oblasti koordinace kontroly reklamy.

SZPI v roce 2025 výrazně zesílila spolupráci s Národní protidrogovou centrálou Služby kriminální policie a vyšetřování Policie ČR v oblasti kontroly potravin, které by mohly obsahovat omamné a psychotropní látky. Součástí komunikace byla také příprava na kontrolu psychomodulačních látek.

V oblasti metrologie udržuje SZPI aktivní spolupráci s ČMI a ÚNMZ. Zástupce za SZPI je členem Rady pro metrologii. SZPI se účastní pravidelných schůzek této Rady a sleduje aktuální dění na poli metrologie v ČR.

V členských státech EU je organizován monitoring výskytu radiace, který zahrnuje složky životního prostředí (půda, voda, ovzduší) a celý potravinový řetězec (rostliny, krmiva, zvířata, potraviny). 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.

V oblasti ochrany spotřebitele má SZPI úzké odborné kontakty. SZPI je aktivním členem odborné sekce Kvalita v ochraně spotřebitele Rady kvality České republiky a rovněž je členem pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.

to CAFIA about its findings at inspections conducted on the premises of producers of foodstuffs of animal origin.

Another supervisory body that should be mentioned is the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture, with which cooperation takes place on inspections carried out on the premises of primary producers, and also during CAFIA inspections conducted based on the analysis of data from the Central Institute's Vineyard Register.

CAFIA maintains close cooperation with the National Institute of Public Health in the evaluation of food risks, as well as with the State Institute for Drug Control, particularly when dealing with products declared to be food supplements that are very similar to medicinal products.

CAFIA continued in its cooperation with the Industrial Property Office of the Czech Republic in terms of its activities regarding the enforcement of intellectual property rights, namely during inspections of protected geographical indications of foodstuffs and protected designations of origin.

In 2025 CAFIA also cooperated with the Administration of State Material Reserves by providing information during the restocking of two strategic material reserves in the repositories of the ASMR.

CAFIA continued its cooperation with the Council for Radio and Television Broadcasting in the coordination of advertising monitoring.

In 2025 CAFIA significantly strengthened its cooperation with the National Drug Headquarters of the Criminal Police and Investigation Service of the Police of the Czech Republic in the area of the inspection of foodstuffs which could contain narcotic and psychotropic substances. The communication also included preparations for the inspection of psychomodulatory substances.

In the area of metrology, CAFIA maintains active cooperation with the Czech Metrology Institute and the Czech Office for Standards, Metrology and Testing. A CAFIA representative is a member of the Metrology Council. CAFIA participates in regular meetings of the Council and monitors current events in the field of metrology in the Czech Republic.

The monitoring of the incidence of radiation is organised across the EU's member states and includes the elements of the environment (soil, water, air) and the entire food chain (plants, feed, animals, foodstuffs). CAFIA is a member of the national Radiation Monitoring Network and collaborates with the State Office for Nuclear Safety in the monitoring of radioactive contamination (activity of the ¹³⁷Cs radionuclide) throughout the entire territory of the Czech Republic.

SZPI v roce 2025 také úzce spolupracovala se Státním zemědělským a intervenčním fondem, a to zejména v rámci hodnotitelských komisí pro udělování ocenění národní značkou kvality KLASA a Regionální potravina a také v rámci kontrol takto oceněných potravin.

Na místě je zmínit velmi efektivní spolupráci s Potravinářskou komorou ČR. Tato spolupráce je vedena ve dvou hlavních oblastech. Za prvé to je oblast spolupráce při vyjasňování si přístupu k praktickému řešení otázek vyplývajících z někdy i velmi komplikovaných právních předpisů. Takový přístup umožňuje českým výrobcům co nejrychleji a neefektivněji přijímat ve svých podnicích účinná opatření. Na druhou stranu je pak úřední kontrola v mnoha případech rychlejší a jednodušší. V posledních dvou letech je velice intenzivně řešena především otázka nezavádějího označování tzv. plant based produktů. Druhou oblastí je pak spolupráce při vytváření systému Českých cechovních norem, kde SZPI může poskytnout PK ČR kvalifikovaný názor prakticky ke všem předkládaným návrhům norem.

Podobně efektivní je pak spolupráce se Svazem obchodu a cestovního ruchu ČR, kde pravidelně organizované kulaté stoly se zástupci dozorových orgánů mají významný preventivní účinek a praktická aplikace dohodnutých pravidel pak v mnoha případech zjednodušuje výkon úřední kontroly prováděný SZPI.

Velmi důležitá je spolupráce s Asociací českého tradičního obchodu, se kterou jsou probírány v podstatě totožné okruhy potravinářské problematiky jako se SOCR ČR s přihlédnutím ke specifickým podmínkám malých potravinářských obchodů zejména na vesnicích. Cílem je nastavit názor na plnění zákonných povinností tak, aby byl naplněn požadavek právních předpisů a současně nebyly malé provozovny eliminovány z trhu cestou navýšování nezbytných provozních výdajů.

SZPI pokračovala v roce 2025 ve spolupráci se zájmovým sdružením právnických osob CZ.NIC (správce domény CZ) v oblasti identifikace kontrolovaných osob při kontrole internetového obchodu.

Spolupráce s dalšími organizacemi:

- Státní zdravotní ústavy (SZÚ)
- Státní ústav pro kontrolu léčiv (SÚKL)
- Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta
- Masarykova univerzita v Brně
- Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha
- Fakulta veterinární hygieny a ekologie Veterinární univerzity Brno
- Česká asociace pro speciální potraviny (ČASP)
- Společnost pro bezlepkovou dietu, o. s.
- Klub celiaků Brno
- Zelinářská unie Čech a Moravy
- Ovocnářská unie České republiky

CAFIA maintains close professional contacts in the field of consumer protection. CAFIA is an active member of the Quality in Consumer Protection expert section of the Quality Council of the Czech Republic, and is also a member of the Food and Consumer Working Group of the Czech Food Technology Platform.

In 2025, CAFIA also cooperated closely with the State Agricultural Intervention Fund, especially with regard to the evaluation committees for awarding the “KLASA” and “Regional Food” national quality marks, and also in the area of inspections of products with these marks.

The very efficient cooperation between CAFIA and the Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic (FFDI CR) is also worthy of mentioning. This cooperation takes place in two principal areas. First, there is cooperation in the clarification of a shared approach to finding practical solutions to issues resulting from legal regulations, which are sometimes very complicated. This approach allows Czech producers to implement effective measures in their businesses as quickly and as efficiently as possible. As a result, official inspections can proceed more rapidly and easily in many cases. In the last two years, issues concerning the handling of the non-misleading labelling of “plant based products” have been discussed intensively. The other area of cooperation was in the creation of the Czech Guild Standards system, during which CAFIA was able to provide the FFDI CR with a qualified opinion on almost all of the presented proposals for standards.

Cooperation with the Czech Confederation of Commerce and Tourism (CCCT) is similarly efficient. Regularly organised round tables between representatives of supervisory authorities have a significant preventive effect, and in many cases the practical application of the agreed rules simplifies the performance of the official inspections carried out by CAFIA.

Another very important relationship for CAFIA is its cooperation with the Association of Czech Traditional Trade, with which fundamentally the same topics related to food industry issues are discussed as with the CCCT, but taking into account the specific conditions of small food retail businesses, especially in villages. The goal is to establish an opinion on the fulfilment of legal obligations in such a way that meets the requirements of legislation while ensuring that small establishments are not eliminated from the market due to an increase in necessary operating expenses.

In 2025 CAFIA continued its cooperation with the interest group for legal entities CZ.NIC (the administrator of the CZ domain) in the field of the identification of inspected entities during the investigation of online trading.

Cooperation with other organisations:

- National Institutes of Public Health
- State Institute for Drug Control

- Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu, v. v. i. (CARC)
- Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v. v. i.
- Výzkumný ústav bramborářský Havlíčkův brod, s. r. o.
- Výzkumný ústav pivovarský a sladařský
- Český svaz pivovarů a sladoven
- Českomoravský svaz minipivarů
- Unie destilátérů
- Český svaz zpracovatelů masa v Praze
- Českomoravský svaz mlékárenský v Praze
- Českomoravská komora odborových svazů – odborná sekce Kvalita v ochraně spotřebitele
- Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.
- Českomoravská drůbežářská unie, o. s.
- Sdružení drůbežářských podniků
- Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) – pracovní skupina Potraviny a spotřebitel a Bezpečnost potravin
- Časopis MASO
- Komoditní rada pro včely a med pod Agrární komorou
- Český svaz včelařů a Asociace profesionálních včelařů
- Sdružení pracovníků dezinfekce, dezinfekce, deratizace ČR
- Svaz vinařů České republiky, z. s.
- Mendel University in Brno – Faculty of AgriSciences
- Masaryk University, Brno
- Faculty of Food and Biochemical Technology, University of Chemistry and Technology Prague
- Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology - University of Veterinary Sciences Brno
- Czech Association of Special Foods
- Society for Gluten-Free Diet o.s.
- Klub celiakie, Brno
- Vegetable Growers Union of Bohemia and Moravia
- Fruit Growers Union of the Czech Republic
- Czech Agrifood Research Center
- Veterinary Research Institute
- Potato Research Institute Havlíčkův Brod, s.r.o.
- Research Institute of Brewing and Malting
- Czech Beer and Malt Association
- Czech-Moravian Association of Microbreweries
- Distillers Union
- Czech Meat Processors Association, Prague
- Czech-Moravian Dairy Association, Prague
- Czech-Moravian Confederation of Trade Unions - Quality in Consumer Protection Expert Section
- Czech Consumer Association
- Czech-Moravian Poultry Association
- Poultry Producers Association
- Czech Food Technology Platform - Food and Consumer working group, Food Safety working group
- MASO (MEAT) magazine
- Commodity Council for Bees and Honey under the Agrarian Chamber of the Czech Republic
- The Czech Beekeepers Association and the Association of Professional Beekeepers
- Association of Disinfection, Disinsection and Rodent Control Workers of the Czech Republic
- The Czech Grape and Wine Producers Association

2.10

System managementu jakosti

System managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. na všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. System managementu jakosti je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2025 byl system managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován externím dozorovým auditem prováděným certifikační společností. SZPI je aktuálně certifikována na výkon činnosti správního úřadu provádějícího státní dozor v oblasti potravin, vybraných výrobků a společného stravování dle ČSN EN ISO 9001:2016 do 26. 9. 2026.

2.10

Quality management system

CAFIA's quality management system has been certified to the ISO 9001 international standard since 2005. This certification applies to the entire Authority, i.e., all inspectorates and employees, and all of the processes that take place within CAFIA. The quality management system is continuously being improved and is subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2025, the quality management system at CAFIA was inspected and checked via a supervisory audit performed by a certification company, with a satisfactory result. CAFIA is currently certified to perform the activities of an administrative office carrying out state supervision in the area of foodstuffs, selected products and public catering according to the ČSN EN ISO 9001:2016 standard until 26. 9. 2026.



**Mezinárodní
vztahy**

**International
relations**

3.1

Mezinárodní spolupráce

I v roce 2025 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které směřovaly zejména na školení BTSF, v menší míře na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří a odborné konference, semináře a workshopy.

Inspektoři a další zaměstnanci SZPI se účastnili školení pod názvem Better Training for Safer Food (BTSF), která pro zástupce dozorových orgánů organizuje Evropská komise (DG SANTE) a která se specializují na různá kontrolní témata. V roce 2025 mělo 12 zaměstnanců SZPI možnost účastnit se prezenčně 7 typů školení zaměřených např. na výrobu a označování bioproduktů, hygienu potravin a kontroly masa, látky zlepšující vlastnosti potravin, zeměpisná označení potravin a zaručené tradiční speciality a tržní kontroly v zemědělsko-potravinářském sektoru, vín a lihovin.

Zaměstnanci laboratoří se v roce 2025 zúčastnili 5 workshopů pořádaných evropskými referenčními laboratořemi.

V roce 2025 nadále působila zaměstnankyně SZPI na Stálém zastoupení ČR při EU v Bruselu na Oddělení zemědělství a životního prostředí, kde měla na starosti problematiku společné organizace trhů, rostlinné a živočišné komodity, ekologické zemědělství a záležitosti týkající se OIV.

Zástupce SZPI se jako vědecký delegát zúčastnil jednání v pracovních skupinách a Komisích OIV, zejména v expertní skupině Specifikace (SPECIF), v expertní skupině Technologie (TECHNO) a Subkomisi pro metody analýzy (SCMA), které se uskutečnily na počátku dubna 2025 v Dijonu ve Francii.

Zástupce vedení SZPI se také pravidelně účastní neformálních setkání vrcholných představitelů evropských orgánů zodpovědných za dozor nad potravinami Heads of Food Safety Agencies (dále jen HoA), která se obvykle konají dvakrát ročně pod záštitou země, která aktuálně předsedá Radě EU. V roce 2025 proběhla dvě prezenční jednání, a to v Reykjavíku na Islandu a v Kodani v Dánsku. Jednání Heads of Food Safety Agencies mají široký rozsah vysoce aktuálních témat, jako jsou zejména bezpečnost, falšování a označování potravin, doplňky stravy, nové potraviny, nové kontrolní metody, kontrola e-commerce, využití nových technologií v rámci inspekční činnosti a další aktuální témata jako např. udržitelnost. V roce 2025 se zástupci SZPI zúčastnili prezenčního jednání pracovní skupiny HoA pro doplňky stravy (Wageningen, Nizozemsko) a pro e-commerce (Uppsala, Švédsko).

V říjnu se SZPI podílela na zajištění programu k čtyřdenní pracovní cestě zástupců ukrajinské Státní služby pro zemědělství a potraviny, kterou organizačně zajišťoval ÚKZÚZ.

3.1

International cooperation

In 2025, as in previous years, CAFIA employees had the opportunity to take part in business trips abroad, the vast majority of which were for BTSF training, or, to a lesser extent, workshops intended for laboratory employees as well as various conferences, seminars and workshops.

CAFIA inspectors and other employees participated in a training programme called Better Training for Safer Food (BTSF), which is organised for the representatives of supervisory authorities by the European Commission (DG SANTE), and which specialises in various inspection-related topics. In 2025, 12 CAFIA employees had the opportunity to participate in person in 7 types of training focused, for example, on the production and labelling of organic products, on food hygiene and meat inspections, food additives, the labelling of foodstuffs with regard to geographical indications and guaranteed traditional specialties, and market controls in the sectors of agri-food, wines and spirits.

In 2025, laboratory employees participated in five workshops organised by European reference laboratories.

In 2025, a CAFIA employee continued to be engaged in the Permanent Representation of the Czech Republic to the EU in Brussels in the Agriculture and Environment Unit, where she was in charge of issues connected with the common organisation of the market, plant and animal commodities, organic agriculture and issues connected with the OIV.

A CAFIA representative participated as a scientific delegate in the meetings of working groups and OIV committees, particularly the Specification expert group (SPECIF), the Technology expert group (TECHNO), and the Sub-committee on Methods of Analysis (SCMA), which took place at the beginning of April 2025 in Dijon, France.

CAFIA management representatives also regularly attend informal Heads of Food Safety Agencies meetings (hereinafter HoA). These meetings of the leaders of European bodies responsible for the supervision of foodstuffs generally take place twice a year under the auspices of the country currently chairing the European Council. In 2025, two in-person meetings took place, in Reykjavik, Iceland, and in Copenhagen, Denmark. The meetings of the HoA deal with a wide range of very current topics, in particular food safety, the falsification and labelling of foodstuffs, food supplements, novel foods, new inspection methods, e-commerce monitoring, the use of new technologies in inspection activities, and other current topics, such as sustainability. In 2025, CAFIA representatives participated in in-person meetings of the HoA working group for food supplements (Wageningen, the Netherlands) and for e-commerce (Uppsala, Sweden).

SZPI se v rámci programu věnovala přípravě materiálů a předání zkušeností v oblasti kontroly ekologického zemědělství a dovozu biopotravin.

3.2

Mezinárodní projekty

V roce 2025 nebyl realizován žádný projekt financovaný z prostředků EU, nicméně pro náš úřad je možnost takového financování alespoň části aktivit nadále zajímavou příležitostí, a proto jsou průběžně sledovány možnosti zapojení se do některého z programů financovaných z fondů EU.

In October, CAFIA contributed to the organisation of the programme for a four-day working visit by representatives of the State Service of Ukraine on Food Safety and Consumer Protection, which was organised by the Central Institute for Supervising and Testing in Agriculture. Within the programme, CAFIA focused on preparing materials and sharing experience regarding inspections in the area of organic farming and the import of organic food.

3.2

International projects

In 2025, no project financed from EU funds was implemented. However, for our authority, obtaining such financing for at least part of our activities continues to be an interesting possibility, and therefore the opportunities for our involvement in one of the programmes financed from EU funds are continuously monitored.



**Vztahy
s veřejností**

**Public
relations**

4.1

Komunikace s médii

Komunikace SZPI s veřejností je založena na principu transparentnosti a otevřenosti. Klíčovou úlohu v této komunikaci sehrávají média a Potravinářská inspekce prostřednictvím tiskového mluvčího intenzivně a pravidelně spolupracuje se zpravodajskými a publicistickými redakcemi médií všech typů – televizí, rozhlasem, tiskem a internetovým zpravodajstvím včetně jejich extenzí na sociálních sítích a dalších formách online komunikace. Tato forma spolupráce umožňuje nejen s nezbytnou rychlostí a dopadem informovat spotřebitelskou a podnikatelskou veřejnost o zásadních zjištěních SZPI, např. o zjištění nebezpečných potravin na trhu či uzavřených provozovnách, ale rovněž zvyšovat spotřebitelskou gramotnost a zlepšovat u klíčových cílových skupin právní povědomí i orientaci na trhu s potravinami.

Komunikační prioritou SZPI směrem k veřejnosti a médiím zůstává zveřejňování informací o zjištění potravin nebezpečných, nevhodných k lidské spotřebě a falšovaných. Tyto informace SZPI zveřejňuje s důrazem na rychlost, dostupnost široké veřejnosti a adresnost s ohledem na název výrobku, výrobní šarže, výrobce a místa prodeje tak, aby byli v maximální možné míře chráněni ti spotřebitelé, kteří mohou mít zavadnou potravinu doma. Inspekce průběžně zveřejňuje i zprávy o opatřeních ukládaných v provozovnách potravinářských podniků a podniků společného stravování, které nesplňují příslušné právní předpisy.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2025 SZPI zveřejnila celkem 14. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo 831.

Management i ostatní skupiny odborných zaměstnanců SZPI pravidelně přispívají k edukaci veřejnosti prostřednictvím své účasti ve zpravodajských, spotřebitelských a populárně naučných pořadech v televizi a rozhlasu nebo odbornými články v oborových i mainstreamových online a tištěných médiích. SZPI mj. dlouhodobě spolupracuje s Českou televizí a Českým rozhlasem, kde odborníci z řad SZPI seznamují veřejnost s problematikou potravinového práva, potravinářského sortimentu a s ním spojenými potenciálními riziky, dále poskytují informace o výsledcích kontrolní činnosti a radí spotřebitelům, jak snížit riziko nákupu nejakostních nebo dokonce nebezpečných potravin.

Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice. Tyto informace jsou k dispozici i prostřednictvím aplikace pro mobilní telefony s operačním

4.1

Communication with the media

Communication between CAFIA and the general public is based on the principles of transparency and openness. The media plays a key role, and CAFIA employs a press officer to communicate with the editorial teams of news and publicity journalists from all types of media - television, radio, press and online reporting, including their extensions on online social networks and other forms of online communication. This form of cooperation allows CAFIA to inform - with the necessary speed and impact - consumers and businesses about its key findings, such as the identification of unsafe food on the market or the closing of public catering facilities. Moreover, it increases consumer literacy and improves the legal awareness and orientation in the food market of target groups.

The priority of CAFIA in its communication with the public and the media remains the publishing of information on the detection of foodstuffs that are unsafe, unsuitable for human consumption and falsified. CAFIA publishes this information with an emphasis on speed, accessibility to the wider public and precision with regard to the product name, the production batch, the producer, and the place of sale. This is in order to provide the maximum possible protection to consumers, who may have unsafe foodstuffs at home. The Authority also continuously publishes reports on measures imposed on food business operators and public catering establishments that fail to comply with applicable legal regulations.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media, and CAFIA issued a total of 14 press releases in 2025. In addition, CAFIA continuously provides answers to questions raised by the editorial offices of individual media organisations. There were 831 questions from such sources last year.

Members of CAFIA's management, alongside other groups of the Authority's expert employees, regularly contribute to the education of the public through their participation in news, consumer and general interest programmes on television or on the radio, as well as via specialised articles in the professional and mainstream online/printed media. Another example of CAFIA's engagement with the media is the Authority's regular cooperation with Czech TV and Czech Radio, via which its specialists inform the public about issues concerning food law, the range of available foodstuffs, and the potential risks associated therewith. They additionally provide information about the results of inspection activities and advise consumers on how to reduce the risk of buying poor quality or even unsafe food.

A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. On this website, CAFIA publishes informa-

systemem Android a iOS. V současnosti mohou zájemci na portálu nalézt informace o téměř 5 400 šaržích potravin, které nevyhověly požadavkům právních předpisů. K těmto komunikačním kanálům náleží i účty na sociálních sítích Facebook, X (dříve Twitter) a Instagram s denně aktualizovaným obsahem.

4.2

Komunikace s veřejností

V roce 2025 se na SZPI se svými dotazy obrátilo celkem 5 683 osob a subjektů. Devadesát procent z nich (celkem 5 213 tazatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 067 nejrozličnějších žadatelů o informace (z nichž 486 bylo podáno písemně, 581 telefonicky). Dále v rámci ÚI SZPI tiskový mluvčí a jeho zástupce obdrželi souhrnně v průběhu celého roku dotazy od 831 tazatelů z oblastí médií. Zbývajících deset procent tazatelů (celkem 470 žadatelů o informace) se pak se svým dotazem obrátili na některý z krajských inspektorátů SZPI.

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace a médií (OKM) speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejrozličnější dotazy veřejnosti. V roce 2025 využilo této služby celkem 3 315 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 824 žadatelů o informace telefonicky a 1 491 osob písemně. Část dotazů byla podána v cizím jazyce. Konkrétně se jednalo o 83 zpráv, a to v drtivé většině v angličtině. Nejčastěji se jednalo o podnikatele, kteří se dotazovali na možnosti dovozu komodit do České republiky nebo na informace k uvedení tabákových a potravinářských výrobků na český trh.

Nejvíce se na OKM se svými dotazy obraceli podnikatelé (či osoby uvažující o zahájení podnikání v potravinářství) a dále spotřebitelé. V roce 2025 telefonicky kontaktovalo OKM 1 496 podnikatelů a 271 spotřebitelů. Písemnou formou dotazu zvolilo 1 163 podnikatelů a 278 spotřebitelů. Spotřebitelé tedy využívali rovnocenně písemnou i telefonickou komunikaci. Podnikatelé se naopak na OKM častěji obraceli telefonicky, což je z jejich pohledu patrně rychlejší a flexibilnější způsob získání informací. Rozložení množství dotazů určených pro OKM v průběhu roku dle typu komunikace přibližuje graf 5.

Vývoj počtu dotazů směřovaných na Oddělení komunikace a médií včetně tiskovému mluvčímu SZPI v průběhu roku 2025 zobrazuje graf 6. V kategorii „instituce“ se v uplynulém roce objevovaly nejčastěji dotazy zástupců vysokých škol, živnostenských úřadů, Policie ČR a obecních úřadů. V kategorii „jiné“ šlo nejčastěji o žadatele o zaměstnání u SZPI a o studenty, převážně vysokých škol, kteří měli zájem o neplacenou stáž u SZPI. Často pak studenti také žádali o podklady a informace, které by mohli využít ve svých písemných pracích.

tion on serious findings concerning unsafe, falsified and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic. This information is also available through an application for mobile phones running on Android and iOS operating systems. Currently, those interested can use the portal to find information about almost 5400 batches of foodstuffs that failed to meet the requirements of legal regulations. This communication channel is accompanied by accounts on the social networks Facebook, X (prev. Twitter) and Instagram, with content that is updated daily.

4.2

Communication with the public

In 2025, a total of 5 683 individuals and entities contacted CAFIA with enquiries. Ninety percent of them (5 213 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 1,067 various entities (of which 486 were submitted in writing, and 581 by telephone). In addition, the CAFIA spokesperson and their deputy at the CAFIA Headquarters received a total of 831 inquiries from the media throughout the course of the year. The remaining ten per cent of inquirers (a total of 470) turned to one of the regional CAFIA inspectorates with their questions.

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the CAFIA Communication Unit (CU), which deals with all sorts of inquiries from the public. In 2025, a total of 3 315 inquirers used this service. 1 824 applicants for information contacted the CU by telephone, and 1 491 individuals did so in writing. Some inquiries (83) were submitted in a foreign language, which was almost always English. Most frequently they were sent by entrepreneurs asking about the possibility of importing commodities into the Czech Republic or for information concerning the introduction of tobacco and food products to the Czech market.

The majority of people who contacted the CU with their enquiries were entrepreneurs (or persons considering starting a business in the area of food), followed by consumers. 1 496 entrepreneurs and 271 consumers contacted the CU by phone in 2025, while 1 163 entrepreneurs and 278 consumers opted to make written queries. Consumers therefore used written and telephone communication equally. Conversely, entrepreneurs contacted the CU more frequently via telephone, evidently seeing this as being a faster and more flexible way to obtain information. The distribution of the number of inquiries addressed to the CU during the year according to the type of communication is shown in more detail in Graph 5.

Graph 6 shows the development in the number of enquiries received by the Communication Unit and the CAFIA press

Podnikatelé obracející se na OKM nejčastěji žádali informace k zahájení činnosti v oblasti potravinářství. Často se jedná o výrobu potravin v pronajímaných kuchyních, skladování potravin v rodinných domech či výrobu v domácnostech. Nově se na SZPI také obraceli podnikatelé z oblasti veřejného stravování v souvislosti s novými dozorovými kompetencemi SZPI. Již tradičně pak tazatelé měli zájem o informace k dovozu, prodeji a povolenému složení doplňků stravy. Nově část tazatelů zjišťuje podmínky pro podnikání s tzv. psychomodulačními látkami (kratom), které byly koncem roku 2025 legislativně upraveny. Podnikatelé se dále ptají na parametry pro tabákové výrobky, označování potravin obecně či na nahlašování jejich dovozu ze zahraničí.

Dotazy spotřebitelů, kteří se na informační linku SZPI obrátili, se již tradičně týkají stížností na hygienu prodeje, označování potravin (zejména zemí původu a výrobcem) a na zkušenosti SZPI s konkrétními doplňky stravy. Několik tazatelů žádalo o rozbor potravin, o jejichž jakosti a bezpečnosti mělo pochybnost.

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, se oproti předcházejícímu roku zvýšil. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo v roce 2025 celkem 106 dotazů (v roce 2024 se jednalo o 95 žádostí). Z tohoto počtu vyřizoval

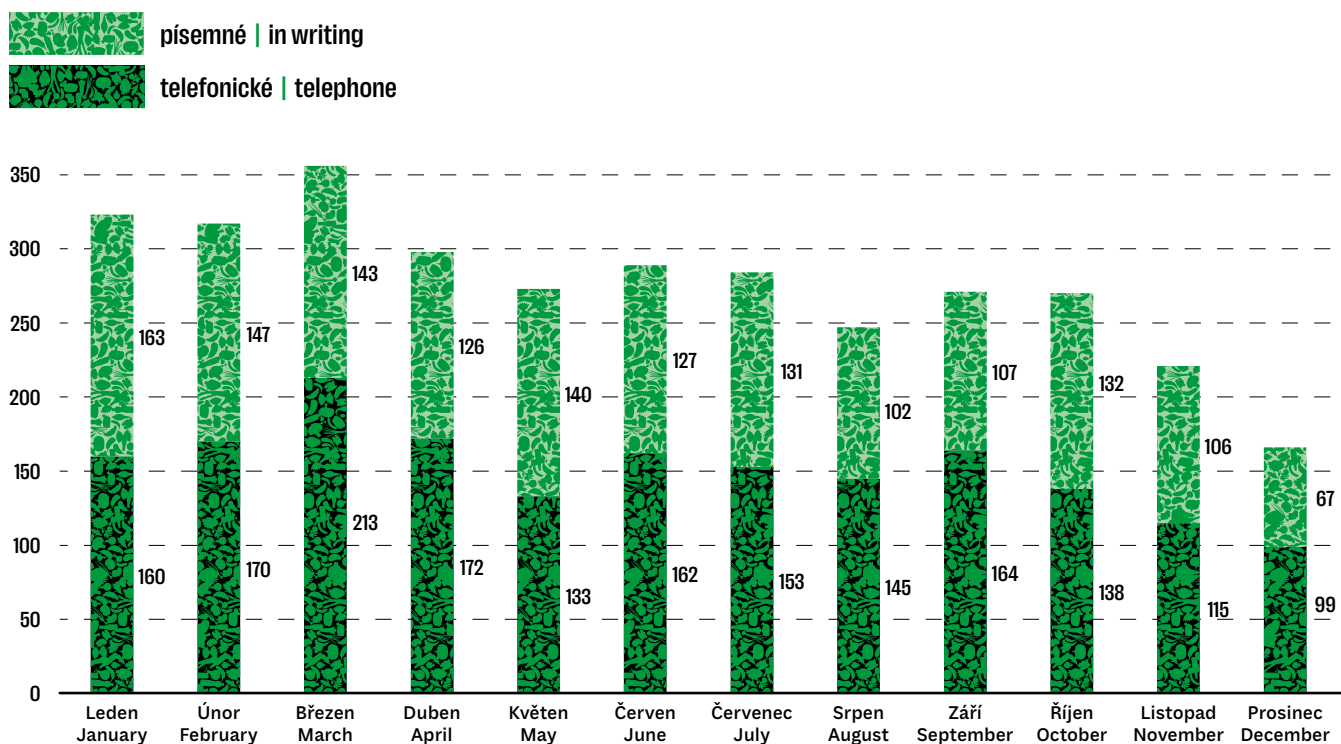
spokesperson over the course of 2025. In the category “institutions,” the most frequent inquiries in the past year came from representatives of universities, trade licensing offices, the Police of the Czech Republic, and municipal authorities. In the “other” category, the questions were most often from CAFIA job applicants and students, mostly from universities, who were interested in unpaid internships at CAFIA. Often, students also asked for documents and information that they could use in their written work.

Entrepreneurs addressing the Communication Unit most frequently asked for information on commencing activities in the food industry. Queries often concern the manufacture of foodstuffs in rented kitchens, the storage of food in family homes or the production of foodstuffs at home. Newly, entrepreneurs from the public catering sector also turned to CAFIA in connection with the Authority’s new supervisory competences. As has traditionally been the case, enquirers were also interested in information on the import, sale, and permitted composition of food supplements. For the first time, some enquirers sought information on the conditions for doing business with “psychomodulatory substances” (kratom), which were regulated by legislation at the end of 2025. Entrepreneurs also ask about the parameters for tobacco products, the labelling of foodstuffs in general, or the reporting of their import from abroad.

GRAF 5 | GRAPH 5

Dotazy veřejnosti směřované na Oddělení komunikace a médií ÚI SZPI v roce 2025

Enquiries from the public addressed to the CAFIA Communication Unit at the CAFIA Headquarters in 2025



GRAF 6 | GRAPH 6

Dotazy veřejnosti určené Oddělení komunikace a médií včetně tiskovému mluvčímu dle typu tazatele v roce 2025
 Questions from the public addressed to the CAFIA Communication Unit at the CAFIA Headquarters and to the CAFIA press spokesperson by type of enquirer in 2025



Ústřední inspektorát SZPI celkem 66 žádostí. Zbytek žádostí pak administrovaly krajské inspektoráty SZPI.

Mimo režim zákona č. 106/1999 Sb. jsou vyřizovány žádosti o potvrzení informací, jež jsou provozovatelům potravinářských podniků známy (tj. že jsou vedeni v evidenci SZPI a že je u nich prováděna kontrola). Často podnikatelé vyžadují potvrzení o evidenci u SZPI, aby jim bylo umožněno hlásit se do dotačních programů. Vyřizování uvedených žádostí je v kompetenci jednotlivých regionálních inspektorátů a je nastaveno přes příslušný formulář dostupný všem podnikatelům na webových stránkách SZPI. V roce 2025 se jednalo o celkem 2 282 žádostí.

Consumer inquiries to the CAFIA information line concerned, as is traditional, complaints about sales hygiene, food labelling (especially regarding country of origin and the producer), and CAFIA's experience with specific food supplements. Several enquirers asked for the analysis of foodstuffs whose quality and safety they had doubts about.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information, increased compared to the previous year. In 2025, a total of 106 inquiries met the formal requirements of the given request for information (compared to 95 requests in 2024). Of this number, the CAFIA Headquarters handled a total of 66 requests. The remainder of the requests were then processed by regional CAFIA inspectorates.

Webové stránky

Státní zemědělská a potravinářská inspekce zveřejňuje na svých internetových stránkách široké spektrum informací určených veřejnosti. Návštěvníci webu zde naleznou přehled činnosti úřadu, nabídku pracovních příležitostí, důležitá sdělení i aktuální výsledky kontrol. Pravidelně jsou zde zveřejňována upozornění na zdravotně závadné, nevhodující či falšované potraviny, a to formou tiskových zpráv nebo prostřednictvím odkazu na portál Potraviny na prání. Součástí obsahu jsou rovněž doporučení a informace podporující bezpečný nákup potravin, včetně varování před neověřenými či klamavými informacemi, tzv. hoaxy.

Pro podnikatele jsou na webu k dispozici přehledně zpracované informace o podmínkách zahájení činnosti včetně potřebných formulářů. Zástupci médií zde najdou kompletní archiv tiskových zpráv. Veřejnost může čerpat také z dalších informačních a osvětových článků, které jsou pravidelně aktualizovány.

Internetové stránky SZPI jsou archivovány Národní knihovnou České republiky a splňují požadavky na přístupnost digitálního obsahu. Veškeré zveřejněné informace jsou tak dostupné i osobám se zdravotním postižením a odpovídají ustanovením zákona č. 99/2019 Sb., o přístupnosti internetových stránek a mobilních aplikací a o změně zákona č. 365/2000 Sb., o informačních systémech veřejné správy a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Webové stránky SZPI www.szpi.gov.cz jsou dostupné ve dvou jazykových verzích – české a anglické.

Každý měsíc jsou prostřednictvím anket ověřovány nákupní zvyklosti, spotřebitelské chování a znalosti návštěvníků webu. Po zodpovězení znalostní otázky se uživatelům zobrazí správná odpověď. Získaná data slouží mimo jiné jako jeden z podkladů pro plánování kontrolní činnosti úřadu.

Také v roce 2025 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. Uživatelé zde naleznou nové postupy a stanoviska SZPI v příslušné sekci, a dále nové informace vztahující se ke společnému stravování nebo vinařské problematice. Uživatelé se mohou seznámit také s novinkami u vybraných komodit či dovozu. Pravidelně přibývá obsah do rubriky Souhrnné zprávy, kde se uživatelé mohou seznámit jak s výročními zprávami SZPI, tak dalšími reporty z kontrolní činnosti.

V roce 2025 byly webové stránky SZPI nejvíce navštěvovány uživateli z České republiky, dále byly zaznamenány významné přístupy z Německa, ze Slovenska, Rakouska či Polska.

Uživatelé v roce 2025 nejčastěji navštěvovali tyto rubriky (v uvedeném pořadí): Informace nejen pro začínající podnikatele, Volná místa, Základní informace k maloobchodu, Dovoz ze třetích zemí či Podněty ke kontrole.

The Communication Unit also deals with enquiries falling beyond the purview of Act No. 106/1999 Coll, these being requests to provide confirmations of information already known to food business operators (i.e. they are registered with CAFIA and are subject to inspection). Some entrepreneurs often require confirmation of registration with CAFIA in order to be able to apply for subsidy programmes. The settlement of these requests is within the competence of the individual regional inspectorates and is arranged via a specific form, which is available to all entrepreneurs on the CAFIA website. A total of 2 282 requests were processed in 2025.

Web pages

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority publishes a wide range of information intended for the public on its website. Visitors to the website can find an overview of the Authority's activities, job opportunities, important announcements, and the latest inspection results. Regularly, alerts about foodstuffs that are hazardous to health, non-compliant, or falsified are published here, either as press releases or via a link to the Food Pillory portal. The content also includes recommendations and information supporting safe food purchasing, including warnings against unverified or misleading information, i.e. "hoaxes".

For entrepreneurs, the website provides clearly organised information on the conditions for starting a business, including the necessary forms. Media representatives can find a complete archive of press releases on the website. The public can also access other informational and educational articles, which are regularly updated.

The CAFIA website is archived by the National Library of the Czech Republic and meets the requirements for digital content accessibility. All of the published information is therefore also accessible to persons with disabilities and complies with the provisions of Act No. 99/2019 Coll., on the accessibility of websites and mobile applications, and on the amendment of Act No. 365/2000 Coll., on public administration information systems and on the amendment of certain other laws, as amended.

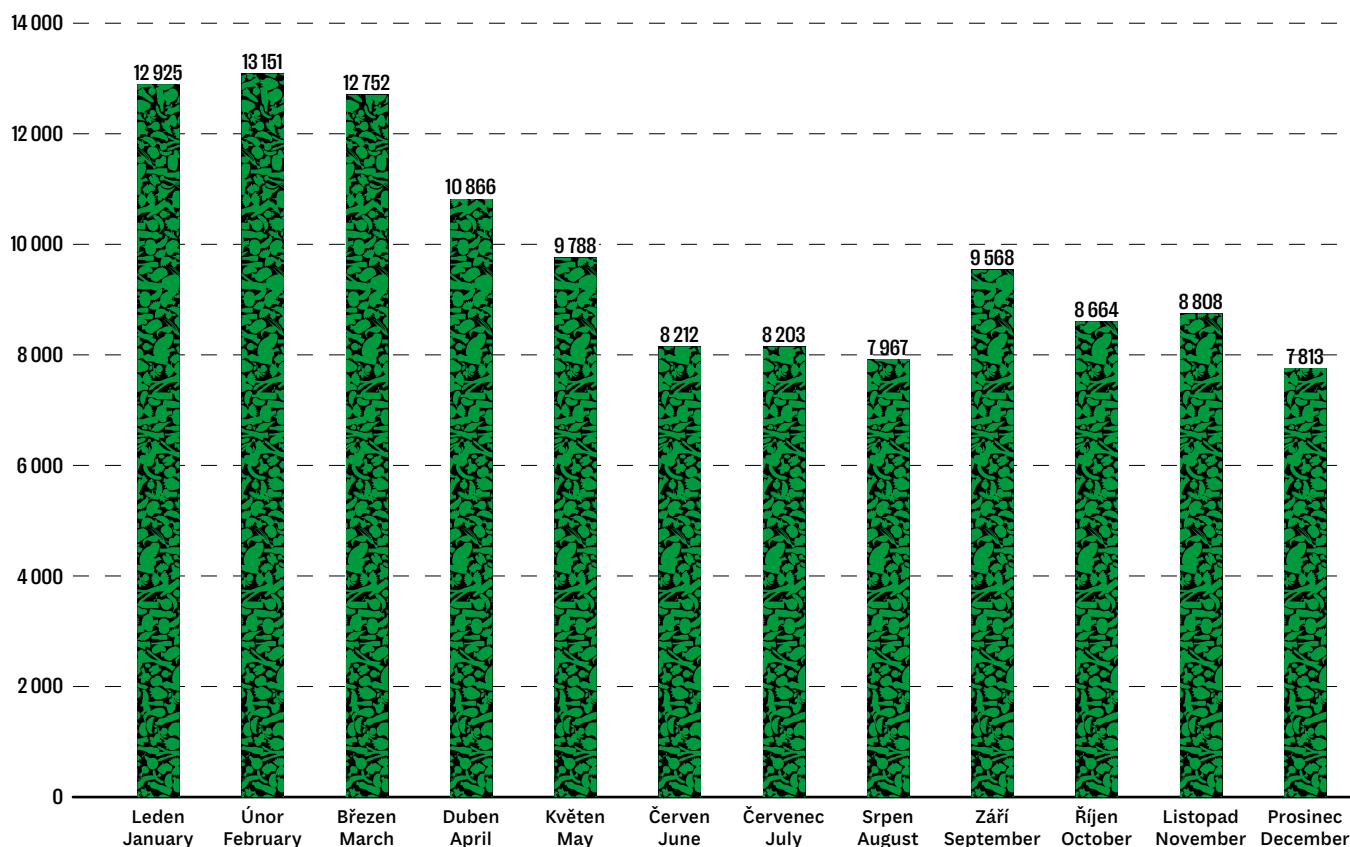
The CAFIA website, www.szpi.gov.cz, is available in two languages – Czech and English.

Every month, surveys are conducted to verify the shopping habits, consumer behaviour, and knowledge of website visitors. After users have answered the question checking their knowledge, the correct answer is displayed to them. The obtained data is often used as supporting material for CAFIA's supervisory activities.

New content was added to the CAFIA website in 2025. Users can find out about the Authority's new procedures and opinions in the relevant section, as well as new information related to public catering or matters of concern

Návštěvnost webu SZPI v roce 2025

CAFIA website traffic in 2025

**Potraviny na pranýři v roce 2025**

Projekt Potraviny na pranýři zahrnuje několik vzájemně propojených částí – webovou stránku, mobilní aplikaci, facebookový a instagramový profil a profil na síti X.

Web Potraviny na pranýři www.potravinynapranryri.cz byl spuštěn 10. 7. 2012. Web přináší informace o nevyhovujících šaržích potravin zjištěných v rámci úřední kontroly SZPI a SVS, uzavřených provozovnách, tematicky zaměřených kontrolách a upozornění na rizikové webové stránky. Za rok 2025 zaznamenal web přes 230 tisíc návštěv.

V sekci Potraviny jsou zveřejňovány záznamy o nevyhovujících šaržích potravin, které jsou tříděny podle závažnosti zjištění do tří kategorií – nebezpečné, falšované a nejakostní. V roce 2016 se do projektu Potraviny na pranýři zapojila i Státní veterinární správa. Od 15. 11. 2016 jsou v sekci Potraviny zveřejňovány i nevyhovující šarže potravin, které byly zjištěny úřední kontrolou SVS.

V roce 2025 bylo na základě úřední kontroly SZPI zveřejněno celkem 390 záznamů o nevyhovujících šaržích potravin, v kategorii nebezpečné 262, falšované 58 a nejakostní 70.

to wine producers. Users can also read news about selected commodities or imports. The content is regularly updated in the “Reports” section, where users can access both CAFIA’s annual reports and other reports on inspection activities.

In 2025, CAFIA’s web pages were most frequently visited by users from the Czech Republic, though visits were also recorded from Germany, Slovakia, Austria and Poland.

The most frequently visited sections in 2025 were (in the following order): Business Information, Jobs, Basic Information on Retail, Imports from Third Countries, and Suggestions for Inspection.

The Food Pillory in 2025

The Food Pillory project incorporates several interconnected parts: a website, a mobile application and profiles on Facebook, X and Instagram.

The Food Pillory website www.potravinynapranryri.cz was launched on 10. 7. 2012. The website provides information on non-compliant batches of foodstuffs identified during

TABULKA 6 | TABLE 6

**Počty záznamů zveřejněných v sekci Potraviny
Number of posts published in the Food section**

	Zveřejněné záznamy Posts published	Kategorie Category		
		Nebezpečné Unsafe	Falšované Adulterated	Nejakostní Poor quality
SZPI CAFIA	390	262	58	70
SVS SVA	0	0	0	0
Celkem Total	390	262	58	70

V sekci Uzavřené provozovny jsou zveřejňovány provozovny nebo části provozoven, které SZPI v rámci úřední kontroly uzavřela (uložila zákaz užívání prostor) z důvodu závažného porušení hygienických předpisů. Mezi častá porušení patří výrazně zanedbaný úklid, výskyt živých či mrtvých škůdců, trusu hlodavců, plísňe a nečistoty na stěnách a podlahách, poškození stěn, hromadění odpadů, absence přístupu k tekoucí vodě či tekoucí teplé vodě. Záznamy o uzavřených provozovnách jsou doplněny fotografiemi.

Pokud kontrolovaná osoba zajistí nápravu zjištěných nedostatků a zákaz je uvolněn, je u provozovny na webu doplněna informace o jejím znovuotevření či znovuotevření její části.

V roce 2025 bylo zveřejněno celkem 156 uzavřených provozoven či jejich částí, z toho v kategorii restaurace 75, maloobchod 30, rychlé občerstvení 20, výroba 9, výroba a roz-

official CAFIA and SVA inspections, as well as thematic inspections and the closing of facilities. The Food Pillory also publishes warnings about risky websites. In 2025, the website recorded almost 230 thousand visits.

In the Food section, entries concerning non-compliant batches of foodstuffs are sorted into three categories according to the seriousness of findings related to them - unsafe, adulterated and poor quality. The State Veterinary Administration became involved in the Food Pillory project in 2016. From 15. 11. 2016 onwards, the Food section has also been publishing information on non-compliant batches of foodstuffs identified in official inspections by the SVA.

In 2025, a total of 390 posts regarding non-compliant batches of foodstuffs found during official CAFIA inspections were made public: 262 in the “unsafe” category, 58 in the “adulterated” category and 70 in the “poor quality” category.

In the Closed Establishments section, information is made available to the public regarding the closure of establishments or parts of establishments by CAFIA (i.e. a ban was imposed on the use of the premises) during official inspections due to serious violations of hygiene regulations. Some frequent violations include significantly neglected cleaning, the presence of live or dead pests, rodent droppings, mould and dirt on walls and floors, damage to walls, waste accumulation, and lack of access to running water or running hot water. The posts concerning the closed establishments are accompanied by photographs.

If the inspected entity remedies the identified defects and the ban is lifted, information on the establishment’s complete or partial reopening is added to its listing on the website.

In 2025, information was published regarding the closing of a total of 156 establishments or parts thereof, including 75 restaurants, 30 retail outlets, 20 fast-food outlets, 9 production facilities, 7 food production and delivery operations, 5 pubs, bars, gaming halls, or tea houses, 3 confectionery shops, cafés, or ice cream shops, 3 wholesale



voz jídel 7, pivnice, bar, herna, čajovna 5, cukrárna, kavárna, zmrzlina 3, velkoobchod 3, zaměstnanecké stravování 2, vinárna nebo vinotéka 1, mobilní stánek s občerstvením 1. Záznamy je možné zobrazit jako seznam nebo pro lepší přehled na mapě ČR.

V Tematických kontrolách jsou uvedeny výsledky kontrolních akcí, které byly zaměřeny na určitou konkrétní problematiku trhu. Jsou zde uvedeny všechny šarže potravin, které byly v rámci kontrolní akce zkontrolovány, a to i ty, které vyhověly právním předpisům.

V sekci Rizikové webové stránky informuje SZPI spotřebitele o webových stránkách, které nabízejí nebo propagují potraviny, případně jiné výrobky v kontrolní kompetenci SZPI, v rozporu s právními předpisy ČR a EU. Jedná se o stránky, které jsou jednoznačně orientovány na tuzemského spotřebitele – zboží prezentují v českém jazyce, prodej nabízí v českých korunách a umožňují doručení zásilky do ČR, ve skutečnosti ale jejich provozovatelé sídlí převážně mimo území EU, případně jejich sídlo nelze identifikovat a SZPI tak u těchto prodejců má velmi omezenou možnost vymáhat dodržování právních předpisů. V roce 2025 bylo v této sekci zveřejněno 18 internetových stránek.

V sekci Rizikové webové stránky jsou uvedeny rovněž internetové stránky, které byly „zablokovány“ prostřednictvím poskytovatelů internetového připojení v souladu s § 3 odst. 4 písm. f) a § 3d zákona o SZPI (bližší informace k „blokaci“ webových stránek naleznete zde: www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx). Takové stránky je možné vyhledat v této sekci zakliknutím tlačítka „blokováno“.

Komunikace se spotřebiteli je pro SZPI velmi důležitá, proto je na webu umístěn kontaktní formulář „Připomínka k webu“, v rámci něhož mají spotřebitelé možnost zasílat své dotazy nebo návrhy na zlepšení webu. Dále je možno využívat RSS kanál. Samozřejmostí webu je jeho přizpůsobení zrakově znevýhodněným uživatelům.

Facebook, Instagram a X Potraviny na pranýři

Profily Potraviny na pranýři na sociálních sítích představují rozšíření portfolia komunikačních kanálů, jejichž prostřednictvím SZPI informuje spotřebitele a širokou veřejnost o výsledcích kontrolních zjištění, prohlubuje její znalosti o potravinách a slouží také jako diskusní platforma nejen mezi spotřebiteli a SZPI, ale také mezi spotřebiteli navzájem.

Facebookový profil Potraviny na pranýři ke konci roku 2025 sledovalo více než 59 500 uživatelů, tedy přibližně o 5 100 uživatelů více než v roce 2024. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují vyšší desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

businesses, 2 employee catering facilities, 1 wine bar or wine shop, and 1 mobile food stall. The posts can be viewed as a list or on a map of the Czech Republic for easier orientation.

The Thematic Controls section lists the results of inspection campaigns focusing on a certain specific issue affecting the market. The section lists all batches of foodstuffs assessed during the campaign, including those that complied with legal regulations.

In the Risky Websites section, CAFIA informs consumers about websites that offer or promote foodstuffs or other products within the inspection competence of CAFIA that are non-compliant with the legal regulations of the Czech Republic and the EU. These are websites which are clearly aimed at domestic consumers - they present the goods in Czech, allow purchases to be made using Czech crowns, and enable the delivery of consignments to the Czech Republic. In reality, however, their operators are located mainly outside the EU, or their headquarters cannot be identified. Consequently, in the case of such vendors, CAFIA has very few options for forcing compliance with legal regulations. In 2025, 18 websites were published in this section.

In the Risky Websites section, there are also websites which have been “blocked” by the internet connection providers in accordance with § 3 Para. 4 letter f) and § 3d of the Act on CAFIA (further information on the “blocking” of web pages can be found here: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/seznam-blokovanych-webu.aspx>). Such pages can be found in this section by pressing the “blocked” button.

Communication with consumers is of great importance to CAFIA, and thus a contact form entitled “Remarks on Our Website” is available for consumers to use to send in their questions and suggestions for the improvement of the website. It is possible to employ the RSS channel for this purpose, too. Naturally, the website has also been adapted for use by vision-impaired consumers.

The Food Pillory on Facebook, Instagram and X

The Food Pillory’s profiles on social networks represent an extension of the portfolio of communication channels through which CAFIA informs consumers and the wider public about inspection findings and deepens their knowledge about foodstuffs. It also serves as a discussion platform not only between consumers and CAFIA, but also among consumers themselves.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 59 500 users in 2025, which is approximately 5 100 users more than in 2024. The most followed posts regularly reach many tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way they increase awareness among consumers about CAFIA’s activities, and mainly about the Authority’s educational activities concerning food legislation.

V posledních třech měsících roku 2025 se průměrný dosah jednoho příspěvku pohyboval na úrovni 20 500 uživatelů, tedy přibližně o 6 000 uživatelů více než za stejné období v roce 2024. Výrazný nárůst dosahu lze přičítat více faktorům, zejména však zvyšujícímu se počtu sledujících uživatelů a virálním příspěvkům o uzavřených provozovnách a nevyhovujících potravinách.

Profil Potraviný na pranýři na sociální síti X (dříve Twitter) na konci roku 2025 sledovalo cca 7990 uživatelů, tedy o 10 uživatelů méně ve srovnání s rokem předcházejícím. Nepatrný pokles sledujících uživatelů patrně souvisí s hromadnou deaktivací falešných/neaktivních profilů ze strany provozovatele sociální sítě. Profil PnP na X dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviný na pranýři mohou spotřebitelé nalézt také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje přes 28 500 uživatelů, což je o 12 300 uživatelů více než v předcházejícím roce. Příspěvky o výsledcích kontrolní činnosti SZPI na Instagramu běžně dosahují vyšších desítek tisíc zobrazení. Profil na Instagramu zaznamenal 43,2% meziroční nárůst uživatelů, čímž druhý rok v řadě významně posílil svou pozici mezi profily s potravinovou a gastro tematikou.

Od roku 2023 spravuje SZPI rovněž profil Potraviný na pranýři na sociální síti Threads od společnosti Meta. Tento profil nadále funguje v testovacím režimu, přičemž zejména ve druhé polovině roku 2025 zaznamenal zvýšenou aktivitu ze strany uživatelů. Na konci roku 2025 profil na Threads sledovalo více než 1 500 uživatelů, populární příspěvky zde dosahují zpravidla jednotek tisíc zobrazení.

Potravinářská inspekce rovněž působí na profesní sociální síti LinkedIn, která slouží ke zveřejňování volných pracovních míst ve snaze oslovit vyšší počet potenciálních uchazečů o práci v SZPI.

Po vzoru předchozích let se i v roce 2025 největší pozornosti a míře interakcí na sociálních sítích těšily příspěvky s informacemi o uzavřených provozovnách společného stravování, přičemž ty nejsledovanější pravidelně dosahovaly vyšších desítek tisíc zobrazení. Rekordní sledovanost v uplynulém roce zaznamenal příspěvek o částečném uzavření brněnské prodejny významného obchodního řetězce z důvodu výskytu hmyzích škůdců. Příspěvek napříč sociálními sítěmi nasbíral téměř půl milionu zobrazení.

In the last three months of 2025, the average number of users viewing each post was about 20 500, which is about 6,000 users more than in the same period in 2024. The significant increase in reach can be attributed to several factors, particularly the growing number of followers and viral posts about closed establishments and non-compliant foods.

The Food Pillory profile on the social network X (formerly Twitter) was being followed by around 7 990 users at the end of 2025, which is 10 fewer users in comparison with the previous year. The slight decrease in followers is likely to be related to the mass deactivation of fake/inactive profiles by the social network operator. The FP profile on X has been functioning simultaneously as an effective platform for communication with media representatives for many years.

The Food Pillory profile can also be found on the Instagram social network, where it is followed by more than 28 500 users, which is 12 300 users more than in the previous year. Posts about the results of CAFIA's inspection activities on Instagram regularly reach many tens of thousands of views. The Instagram profile recorded a 43.2% year-on-year increase in users, thereby significantly strengthening its position among food and gastronomy-focused profiles for the second consecutive year.

Since 2023, CAFIA has also managed the Food Pillory profile on the Threads social network operated by Meta. This profile continues to operate in test mode, although user activity did increase, particularly in the second half of 2025. By the end of 2025, the Threads profile had more than 1 500 followers, and popular posts there typically reach several thousand views.

CAFIA is also active on the LinkedIn professional platform, which is used to publish vacancies in an effort to attract a larger number of potential job seekers to CAFIA.

In 2025, as in the previous year, posts providing information about the closure of public catering facilities attracted the most attention and the highest level of interaction on social networks. The most popular of them regularly gained many tens of thousands of views. The most viewed post in the past year concerned the partial closure of a store in Brno belonging to a major retail chain due to the presence of insect pests. The post accrued almost half a million views across the social networks.



**Oblast
lidských
zdrojů**

**Human
resources**

5.1

Interní komunikace

Jedním z hlavních cílů kvalitní interní komunikace, odmyslíme-li si prosté předávání informací, jsou sebevědomí, všestranně informovaní zaměstnanci, kteří plně chápou svoji úlohu v organizaci a ztotožňují se s jejími cíli. Dostatek informací, které umožňují zaměstnancům lépe pochopit souvislosti týkající se požadovaných pracovních výkonů, vede k jejich výrazně vyšší motivaci a tím i vyšší efektivitě práce.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Portál je průběžně rozvíjen tak, aby reagoval na aktuální potřeby úřadu i zaměstnanců. Díky personalizaci zobrazovaných dat závislých na konkrétním pracovním zařazení je intranet všestranným operativním pomocníkem každého zaměstnance. Pravidelnými aktualizacemi prochází i obsah hlavních rubrik a sdílených dokumentů.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Vychází šestkrát do roka ve dvouměsíčních intervalech. Primárně se jedná o elektronické periodikum, které si zaměstnanci mohou v PDF formátu stáhnout z intranetového portálu. Informuje o aktuálním dění na SZPI, obsahuje rozhovory se zaměstnanci, představuje netradiční koníčky či jiné aktivity. Věnuje se i otázkám z potravinářství či gastronomie. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace, kterou následně obdrží všichni zaměstnanci.

Mimo tyto elektronické nástroje využívá pro rozvoj interní komunikace SZPI i oblast založenou na společných setkáváních současných i bývalých zaměstnanců.

5.2

Vzdělávání zaměstnanců

V roce 2025 probíhalo vzdělávání zaměstnanců SZPI v souladu se služebním předpisem upravujícím vzdělávání zaměstnanců ve státní správě, konkrétně *Rámcovými pravidly vzdělávání státních zaměstnanců ve služebních úřadech*. Uvedená pravidla kladou zvýšený důraz na identifikaci

5.1

Internal communication

One of the main goals of high-quality internal communication, beyond the simple transfer of information, is to have confident and well-informed employees who fully understand their role in the organisation and identify with its goals. Being in command of sufficient information helps employees better understand the connections between the tasks required of them, leading to significantly higher motivation and, consequently, greater work efficiency.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which for employees is a source of a range of important information, documents and tools required for their day-to-day activities. The portal is being continuously developed to respond to the current needs of the Authority and its employees. Owing to the personalisation of displayed data corresponding to specific job descriptions, the intranet acts as a universal personal assistant for each employee. The content of the main sections and shared documents is also updated regularly.

A long-standing, time-tested part of the intranet portal is an anonymous e-mail box which allows employees to submit their comments, complaints or questions. Questions and responses are published on the CAFIA intranet.

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. It is published six times per year in two-month intervals. Primarily, it is an electronic periodical which employees can download in PDF format from the intranet portal. It not only provides information about current events at CAFIA, but also contains interviews with employees and presents non-traditional hobbies and other activities. Additionally, it deals with questions concerning the food industry and gastronomy. The CAFIA Newsletter regularly features year-round photo competitions, the result of which is (for example) a printed calendar or similar publication which is subsequently provided to all employees.

In addition to these electronic tools, CAFIA also develops its internal communication through meetings of current and former employees.

5.2

Employee training

In 2025, CAFIA employees were trained in accordance with the service regulation governing the training of employees in state administration, specifically the *Framework Rules for the Training of Civil Servants in Official Authorities*. These rules place great emphasis on the identification

vzdělávacích potřeb, a to na základě hodnocení požadavků na zaměstnance daných oborem služby, činností, jejichž výkon se na služebním místě vyžaduje, a dále posouzení dopadů legislativních změn na výkon činnosti zaměstnance.

SZPI zajišťovala všechny druhy povinného vzdělávání: vstupní vzdělávání úvodní, vstupní vzdělávání následné, průběžné vzdělávání, vzdělávání představených (tj. managementu) a jazykové vzdělávání. Interní moduly vstupního vzdělávání seznámily přijímané zaměstnance s vnitřními předpisy a specifickou problematikou SZPI. V souladu s Interním protikorupčním programem bylo součástí vstupního i průběžného vzdělávání protikorupční vzdělávání a vzdělávání v oblasti etiky.

Následné průběžné vzdělávání bylo realizováno externími i interními lektory. SZPI se v roce 2025 zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. Podkladem pro systematické vzdělávání zaměstnanců SZPI byl plán vzdělávání, který byl vypracován v návaznosti na plán jakosti SZPI a nařízení (ES) č. 625/2017, o úředních kontrolách, v platném znění. Pro oblast kontrolní sféry byla stanovena průřezová témata pro jednotlivé komodity, která byla často proškolená v rámci oborových porad. Každá vzdělávací akce měla přiděleného odborného garanta, který ověřoval kompetentnost dodavatelů vzdělávací akce, identifikoval cílovou skupinu a ověřil, zda byly naplněny vzdělávací cíle.

V roce 2025 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 80 vzdělávacích akcí s účastí 2 520 osob.

Vedle odborného vzdělávání se v roce 2025 uskutečnily 3 běhy právního povědomí a praktického nácviku pod vedením policejního psychologa, který řešil vyhrocené situace při verbálním nebo i hrozícím fyzickém napadení inspektorů. Inspektoři se na kurzu učili adekvátně reagovat na problematiku situace a případnou eskalaci konfliktu ze strany kontrolované osoby. Po plošném proškolení inspektorů a právníků, které proběhlo v uplynulých letech, bylo školení převážně zaměřeno na nově nastoupivší zaměstnance z uvedených cílových skupin.

of training needs based on the assessment of requirements for employees as determined by their branch of service, and the activities they are required to perform at their place of employment. Importance is also given to the evaluation of the impacts of legislative changes on the performance of the employee's activities.

CAFIA organised all types of mandatory training: initial introductory training, follow-up initial training, ongoing training, management training and also language training. The internal introductory training modules are aimed at acquainting newly hired employees with internal regulations and specific issues at CAFIA. In accordance with the Internal Anti-corruption Programme, anti-corruption and ethical training were included in both initial and ongoing training.

The subsequent ongoing training was conducted by both external and internal instructors. In 2025, CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. The systematic training of CAFIA employees is based on a training schedule drawn up in connection with the CAFIA Quality Plan and Regulation and (EC) No. 625/2017 on official controls, as amended. For the area of inspections, cross-curricular topics were established for individual commodities and training was often conducted during branch consultation meetings. Every training event had an expert supervisor assigned who verified the competency of the suppliers of the training event, identified the target group and verified whether training goals had been met.

In 2025, 80 training events were organised in the area of inspection activities, and 2 520 individuals participated.

In addition to professional training, three sessions on legal awareness and practical exercises were conducted in 2025 under the guidance of a police psychologist, focusing on handling escalated situations involving verbal or potentially physical threats to inspectors. During the course, inspectors learned how to respond effectively to problematic situations and the possible escalation of conflict on the part of the inspected party. After the organisation-wide training of inspectors and lawyers conducted in previous years, the training was primarily focused on newly hired employees from the mentioned target groups.

TABULKA 7 | TABLE 7**Přehled některých vzdělávacích akcí realizovaných v roce 2025
Overview of some of the training events which took place in 2025****Název kurzu****Course name**

Organizace školení zaměřeného na účinnost platnosti části vyhlášky č. 88/2017 Sb. od 1. 8. 2024 ve vztahu k vyobrazením, symbolům, znakům, erbům, historií atd. vztahujícím se k produktům, které pocházejí výlučně z území České republiky | Organisation of training focused on the effectiveness of part of Decree No. 88/2017 Coll. from 01.08.2024 in relation to images, symbols, signs, coats of arms, history, etc., associated with products originating exclusively from the territory of the Czech Republic

Mikrobiologické požadavky a odběry vzorků - zaměřeno na pokrmy + Školení k měření objemu nápojů v provozovnách SpS | Microbiological requirements and sample collection - focused on dishes + Training on beverage volume measurement in public catering establishments

Technologie výroby zmrzliny a sanitace výrobníků zmrzliny | Ice cream production technology and sanitisation of ice cream machines

Specifika provozu velkokapacitních zařízení společného stravování - zaměřeno na závodní stravování | Specifics of operating high-capacity catering facilities - focused on workplace catering

Kontrola lihovin v provozovnách SpS (zákon č. 307/2013 Sb.), kontrola požadavků zákona č. 65/2017 Sb. | Inspection of spirits in public catering establishments (Act No. 307/2013 Coll.), checking of compliance with the requirements of Act No. 65/2017 Coll.

Identifikace padělků tabákových výrobků | Identification of counterfeit tobacco products

Technologie výroby a označování - Tvrdé sýry + Extra tvrdé sýry | Production and labelling technology - Hard cheeses + Extra hard cheeses

Velkokapacitní provozy společného stravování - standardy, nastavení systémů, praktické s návštěvou hotelového provozu, cateringové společnosti a závodního stravování | High-capacity catering facilities - standards, system setup, practical session including a visit to a hotel catering facility, a catering company and a workplace catering establishment

Sanitace výčepních zařízení | Sanitisation of beverage dispensing (tap) equipment

Metodika kontroly fritovacích olejů a zmírňujících opatření - akrylamid | Methodology for inspecting frying oils and mitigating measures - acrylamide

Technologie výroby pekařských/cukrářských výrobků | Production technology for bakery and confectionery products

Kontaminanty v potravinách - nové poznatky, nejpravděpodobnější výskyt, vliv na zdraví člověka | Contaminants in foodstuffs - new findings, most likely occurrence, impact on human health

Označování potravin pro začátečníky i pokročilé, aneb pojďme se pobavit o označování potravin | Food labelling for beginners and experts, or "let's have a conversation about food labelling"

Vybrané skupiny rostlinných látek obsažených v nápojích nebo léčivých čajích a jejich terapeutické uplatnění | Selected groups of plant compounds found in beverages or herbal teas, and their therapeutic applications

Odrůdovost chmele a chmelové preparáty (granule, extrakty) | Hop varieties and hop preparations (pellets, extracts)



**Správa
nemovitého
majetku**

**Management
of immovable
property**

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Jedná se o sídlo SZPI – Ústřední inspektorát v Brně a budovy inspektorátů v Brně, Olomouci, Hradci Králové, Praze a Plzni. Inspektoráty v Táboře a v Ústí nad Labem sídlí v nájmu v budovách, k nimž má příslušnost hospodařit Ministerstvo zemědělství. Zajištění provozu, oprav a technického zhodnocení budov či pracovišť (prostor v nájmu) je v případě ústředního inspektorátu v kompetenci ústředního ředitele a u ostatních budov či pracovišť v kompetenci ředitele příslušného inspektorátu.

Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2025 realizováno také několik důležitých oprav, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

V budově Ústředního inspektorátu v Brně byla nad rámec běžných oprav a údržby budovy realizována akce *Oprava fasády objektu SZPI na ul. Květná 15 Brno*, jejímž předmětem plnění byla oprava fasády a hydroizolace balkonků spočívající v odstranění uvolněných venkovních omítek, jejich doplnění, opravě popraskaných venkovních omítek, opravě hydroizolace balkonků a prostupů do objektu a celkové obnově povrchu fasády. Cílem bylo zajištění vyhovujícího technického stavu předmětného objektu, zejména zamezení tvorby trhlin a průniku vlhkosti do objektu.

Budova inspektorátu v Praze prošla několika opravami, z nichž mezi významnější patří kompletní rekonstrukce sociálního zařízení v 1. NP budovy, která přispěla ke zlepšení podmínek zázemí inspektorátu pro zaměstnance a návštěvy; dále rekonstrukce únikových a protipožárních dveří v interiéru, která vedla k zajištění protipožárních opatření v budově tak, aby splňovala podmínky dané příslušnými normami a právními předpisy a zároveň usnadnila pracovníkům laboratoří manipulaci a přemísťování laboratorních zařízení a pomůcek. Rovněž byla provedena rekonstrukce systému vestavěných digestoří z důvodu špatného technického stavu – koroze, netěsnící odpady a rozvody vody včetně ventilů. Rekonstrukcí se dosáhlo především zkvalitnění obslužnosti a zlepšení ovzduší v laboratořích.

Pro udržení dobrého technického stavu budovy inspektorátu v Plzni byla uskutečněna oprava automatické zpětné klapky instalované na odvodňovacím potrubí do kanalizační soustavy za účelem zamezení zaplavení suterénu budovy odpadní vodou, a instalace hrotového systému na parapety v zadním traktu budovy, jehož cílem je ochrana budovy před usazováním holubů a důsledky z toho vyplývajícími. Obnovení funkčnosti klimatizační jednotky v serverovně a zabezpečení potřebného komfortu v dalších místnostech si vyžádalo opravu venkovních klimatizačních jednotek a výměnu čerpadla kondenzátu.

K zajištění výrazného zlepšení pracovního prostředí po stránce estetické i hygienické byla na inspektorátu v Hradci

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in terms of the 6 buildings it uses. These comprise CAFIA's Headquarters in Brno and the buildings of the Inspectorates in Brno, Olomouc, Hradec Králové, Prague and Pilsen. The inspectorates in Tábor and Ústí nad Labem are in rented buildings which are administered by the Ministry of Agriculture. The operation, repair and technical valorisation of buildings or workplaces (rented premises) lie within the competence of the Director General in the case of the Headquarters, while in the case of other buildings or workplaces, the Director of the relevant inspectorate is responsible.

In 2025, in addition to routine maintenance, several significant repairs were carried out to ensure CAFIA's premises remain in a good technical condition and to improve the working environment for the Authority's employees.

At the Headquarters building in Brno, beyond the scope of the usual repairs and maintenance, the following project was carried out: *Facade repair of the CAFIA building at 15 Květná Street, Brno*, which involved facade repair and balcony waterproofing, including the removal of loose exterior plaster and its replacement, the repair of cracked exterior plaster, the remediation of balcony waterproofing and penetrations into the building, and the overall restoration of the facade surface. The goal was to ensure the adequate technical condition of the building, and particularly to prevent cracking and moisture penetration into the structure.

The Inspectorate building in Prague underwent several repairs, among which one of the more significant was the complete reconstruction of the restroom facilities on the ground floor of the building, which improved the Inspectorate's facilities for employees and visitors. Additionally, the renovation of interior emergency and fire doors to ensure compliance with the appropriate regulations and standards while also facilitating the handling and movement of laboratory equipment and tools for laboratory staff. Additionally, the built-in fume hood system was renovated due to its poor technical condition, including corrosion as well as leaking drains and water piping, including valves. The renovation primarily improved usability and enhanced air quality in the laboratories.

To maintain the good technical condition of the Inspectorate building in Pilsen, the automatic backflow valve on the drainage pipe to the sewer system was repaired to prevent the basement from being flooded by wastewater. Furthermore, a system of spikes was installed on the windowsills in the rear section of the building to protect the structure from the attention of pigeons, and the resulting consequences. The restoration of the functionality of the air conditioning unit in the server room and the provision of adequate comfort in other rooms required the repair of outdoor air conditioning units and the replacement of the condensate pump.

Králové kromě ostatních oprav a údržby provedena výměna koberců ve II. NP budovy.

To achieve a significant improvement in the work environment in terms of both aesthetics and hygiene, the carpets on the 1st floor of the Inspectorate in Hradec Králové were replaced, in addition to other repairs and maintenance.



**Zpráva
o hospodaření**

**Financial
overview**

TABULKA 8 | TABLE 8

Údaje o rozpočtu příjmů a výdajů (v tis. Kč)

Information about the budget for revenues and expenditures (in thous. CZK)

Závazné ukazatele Binding indicators	Rozpočet schválený Budget approved	Rozpočet po změnách Budget after adjustment	Skutečnost Reality
Příjmy OSS celkem Total revenues of the state organisational unit (SOU)	70 700	70 700	193 564
z toho: daňové příjmy of which: tax revenues	700	700	4 492
Rozpočet výdajů Budget for expenditures			
1. Běžné výdaje OSS celkem 1. Current expenditures of the SOU - total	529 027	549 654	547 895
v tom: platy zaměstnanců a ostatní platby za provedenou práci of which: employee salaries and other remuneration for work performed	299 733	304 358	300 600
z toho: platy zaměstnanců v pracovním poměru of which: salaries paid to employees under contractual employment	21 427	20 942	21 327**
platy státních zaměstnanců salaries of state employees	277 057	282 167	278 027*
ostatní osobní výdaje (vč. odstupné a odbytné) other personal expenditures (incl. severance pay)	1 249	1 249	1 246*
povinné pojistné placené zaměstnavatelem mandatory insurance premiums paid by the employer	101 310	102 465	101 195*
převod fondu kulturních a sociálních potřeb transferred to the Cultural and Social Fund	2 984	3 031	2 990*
účelové a ostatní běžné výdaje purpose-specific and other current expenditures	125 000	139 800	143 110**
2. Kapitálové výdaje OSS celkem 2. Capital expenditures of the SOU - total	50 000	68 000	43 983***
Úhrn výdajů (1 a 2) Total expenditures (1 and 2)	579 027	617 654	591 878
Počet zaměstnanců Number of employees	550	545	516,92
Průměrný plat (v Kč) Average salary (in CZK)	45 225	46 347	48 259

* Rozdíl nedočerpaného rozpočtu výdajů na platy státních zaměstnanců, pojistné a FKSP představuje povinné vázání finančních prostředků za neobsazená služební místa a převod do nároků nespotřebovaných výdajů příštího roku. | The difference between unspent expenditures on the salaries of state employees, insurance premiums and the Cultural and Social Fund represents a mandatory commitment of funds for vacant positions which is carried forward to the following year as unused expenditure entitlements.

** Vzniklé překročení rozpočtu u platů zaměstnanců v pracovním poměru a u účelových a ostatních běžných výdajů bylo pokryto čerpáním převedených finančních prostředků z nespotřebovaných výdajů předchozích let. | The incurred exceedance of the budget for the salaries of employees under contract and for purpose-specific and other regular expenditures was covered by drawing on funds carried over from unused expenditures of previous years.

*** Nedočerpaná výše rozpočtu kapitálových výdajů přechází do nároků nespotřebovaných výdajů a bude čerpána na základě již uzavřených a připravovaných smluv. | The unused amount of capital expenditures is transferred to unused expenditure entitlements and will be drawn on the basis of previously concluded and upcoming contracts.



Závěr

Conclusion

Výsledky úředních kontrol provedených v roce 2025 ukázaly a potvrdily dlouhodobou a stabilně vysokou úroveň českých výrobců potravin. České potraviny měly v tomto roce relativně nejméně problémů s naplňováním požadavků potravinového práva. Na trhu samotném je zřetelné, že se čeští výrobci snaží stále více a lépe vyhovět i velmi náročným zákazníkům, byť se množina solventních zákazníků stále zmenšuje.

Nejvyšší počet kontrol, více než polovina, byl v roce 2025 proveden v oblasti veřejného stravování. To je dáno nejen počtem provozoven společného stravování v České republice, ale také skutečností, že od roku 2025 má SZPI kompetence k provozovnám společného stravování tzv. otevřeného typu, které může navštívit jakýkoliv spotřebitel.

V oblasti tzv. „dvojí kvality“ pokračovala monitorovací činnost SZPI a ojediněle byly řešeny i podněty spotřebitelů. S ohledem na to, že na trhu jsou pravděpodobně stovky tisíc nejrozličnějších potravin, lze považovat ojedinělé stížnosti a prakticky nulové nevyhovující kontrolní zjištění za znak toho, že dvojí kvalita není v České republice problémem, který by se týkal spotřebitelů. A tvrzení, že v zahraničí jsou např. lepší masné nebo pekařské výrobky, nepředstavuje dvojí kvalitu. Právní předpisy jsou nastaveny tak, aby v rámci těchto kontrol byly posuzovány totožné nebo zdánlivě totožné výrobky.

Rok 2025 byl obdobím, kdy v České republice vznikla část právního řádu, která se začala zabývat kodifikací podmínek pro nakládání s psychomodulačními a zařazenými psychoaktivními látkami. V případě psychomodulačních látek se dokončila příprava požadavků na konkrétní podmínky jejich uvádění na trh a na jejich seznamu, resp. jejich určení a hodnocení rizika pro uvádění na trh. SZPI je stálým členem pracovní skupiny, která vytváří regulaci pro uvádění psychomodulačních látek na trh.

V roce 2025 provedli inspektoři SZPI celkem 47 370 vstupů do provozoven potravinářských podniků, provozoven společného stravování, celních skladů a internetových obchodů. Bylo provedeno 18 055 kontrol v maloobchodní síti, 25 840 v provozovnách společného stravování, 8 521 ve výrobě, 1 902 ve velkoskladech, 576 v prvovýrobě a 2 653 v ostatních místech (např. při přepravě, v celních skladech apod.).

Bylo zjištěno celkem 2 310 nevyhovujících šarží potravin a ostatních výrobků.

S ohledem na zemi původu byl nejnižší podíl nevyhovujících šarží zjištěn u potravin z České republiky (13,3 % nevyhovujících šarží) a mírně vyšší podíl u produkce pocházející z EU (19,5 % nevyhovujících šarží). Vyšší procento bylo zjištěno u produkce dovezené ze třetích zemí (31,5 % nevyhovujících šarží).

The results of official inspections carried out in 2025 showed and confirmed the long-term and stable high level of Czech food producers. In that year, Czech foodstuffs had the fewest problems with meeting food law requirements, relatively speaking. On the market itself, it is clear that Czech manufacturers are trying ever harder and more effectively to satisfy even very demanding customers, even though the amount of solvent customers is continuing to shrink.

In 2025 the highest number of inspections (more than a half), were in the field of public catering. This is not only a consequence of the number of public catering establishments in the Czech Republic, but is also due to the fact that what are termed “open-type” public catering establishments, which may be visited by any consumer, have been under the competence of CAFIA since 2025.

In the area of “dual quality”, CAFIA monitoring activities continued, and consumer complaints were occasionally addressed. Given that there are probably hundreds of thousands of different foodstuffs on the market, the isolated nature of complaints and virtually zero unsatisfactory inspection findings can be seen as a sign that dual quality is not an issue in the Czech Republic that affects consumers. The claim that, for example, meat or bakery products are of better quality abroad does not constitute a dual quality problem. The legislation is structured so that, within the framework of these inspections, identical or seemingly identical products are assessed.

The year 2025 was marked by the start of legislative changes in the Czech Republic regarding the codification of conditions for the handling of psychomodulatory and classified psychoactive substances. In the case of psychomodulatory substances, the preparation of requirements was completed regarding the specific conditions for their introduction to the market, as well as their classification, including risk assessments for market entry. CAFIA is a permanent member of a working group that creates regulations for the market introduction of psychomodulatory substances.

In 2025 CAFIA inspectors carried out a total of 47 370 inspections at food business operators, public catering facilities, customs warehouses and online shops. 18 055 inspections were carried out at retail premises, 25 840 at catering facilities, 8 521 at production plants, 1 902 at wholesale warehouses, 576 at primary production facilities, and 2 653 at other locations (e.g. during transport, at customs warehouses, etc.).

A total of 2 310 non-compliant batches of foodstuffs and other products were found.

With regard to the country of origin, the lowest share of non-compliant batches was found for foods originating in the Czech Republic (13.3 % of non-compliant batches),

Z pohledu jednotlivých komodit byla nejvyšší procenta nevyhovujících šarží zjištěna u ostatních potravin jinde nezařazených včetně zmrazených (72,3 %), dehydratovaných výrobků, tekutých ochucovadel, dresinků, soli a hořčice (71,4 %), čokolády a cukrovinek (65,2 %), medu (55,3 %), nealkoholických nápojů (49,3 %), přírodních sladidel (45,5 %), zmrzlin a mražených krémů (45,4 %), přídatných látek (41,7 %) a naklíčených semen a klíčků (38,9 %).

V roce 2025 bylo dodržování mikrobiologických požadavků zkontrolováno celkem u 2 390 šarží potravin, pokrmů, ledu, balených vod a stěrů z míst, zařízení a předmětů, z toho bylo zkontrolováno 768 šarží přímo na místě a 1 622 šarží potravin včetně stěrů prostřednictvím odebraných vzorků v laboratořích. Kontrolou na místě bylo zjištěno 144 šarží nevhodných k lidské spotřebě, v laboratořích pak bylo zjištěno 190 nevyhovujících šarží.

Z hlediska jednotlivých potravinářských komodit bylo nejvíce šarží, které nebyly po provedené kontrole na místě považovány za bezpečné, zjištěno v mléčných výrobcích (51 šarží), v masných výrobcích (44 šarží) a u pekařských výrobků (14 šarží).

V roce 2025 bylo v rámci kontroly vybraných cizorodých látek zkontrolováno celkem 2 402 vzorků potravin, z nichž 138 (5,7 %) bylo nevyhovujících. Nejvyšší počet odebraných šarží byl vyšetřen na přítomnost reziduí pesticidů.

Dále bylo zkontrolováno celkem 590 šarží potravin na obsah antioxidantů, konzervačních látek, barviv, sladidel a dalších aditivních látek, z nichž 25 bylo vyhodnoceno jako nevyhovující. Ve velké části vzorků bylo analyzováno více parametrů současně, jako např. kombinace konzervantů a barviv ve víně.



with a slightly higher share for products originating in the EU (19.5 % of non-compliant batches). A higher percentage was found for products imported from third countries (31.5 % of non-compliant batches).

From the perspective of individual commodity categories, the highest percentages of non-compliant batches were identified in other food products not elsewhere classified, including frozen products (72.3 %), dehydrated products, liquid flavourings, dressings, salt and mustard (71.4 %), chocolate and confectionery (65.2 %), honey (55.3 %), non-alcoholic beverages (49.3 %), natural sweeteners (45.5 %), ice cream and frozen creams (45.4 %), food additives (41.7 %), and sprouted seeds and sprouts (38.9 %).

In 2025, compliance with microbiological criteria was checked for a total of 2 390 samples of foodstuffs, meals, ice, bottled water, and swab samples, which were taken from places, equipment and objects, of which 768 batches were checked directly on-site and 1 622 batches of foodstuffs, including swabs, were checked via the laboratory analysis of collected samples. The on-site inspections discovered 144 batches that were unfit for human consumption. 190 non-compliant batches were then detected in laboratory tests.

In terms of individual food industry commodities, the greatest number of batches found to be unsafe during on-site inspections were in the areas of dairy products (51 batches), meat products (44 batches) and bakery products (14 batches).

In 2025, inspections for selected foreign substances were carried out for a total of 2 402 foodstuff samples, out of which 138 (5.7 %) batches were non-compliant. The highest number of tested samples focused on the presence of pesticide residues.

In 2025, a total of 590 batches of foodstuffs were checked for content of antioxidants, preservatives, colourings, sweeteners and other additives, and 25 of these were evaluated as unsatisfactory. In a large number of the samples, multiple parameters were analysed simultaneously, such as the combination of preservatives and colorants in wine.

In 2025, a total of 2 024 foodstuff batches were tested as part of the labelling inspection programme. Out of that amount, a total of 1 094 batches were deemed non-compliant.

The concept for the inspection of food production facilities was based on the centrally managed inspection plan, the food business operator audit plan, and the risk analysis of primary producers applying for subsidies. Additionally, it drew from the plans of individual inspectorates and also the real situation during 2025.

V rámci kontroly označování bylo v roce 2025 zkontrolováno celkem 2 024 šarží potravin, z nichž bylo celkem 1 094 šarží potravin nevyhovujících.

Koncepce kontroly ve výrobě potravin vycházela z plánu ústředně řízených kontrol, z plánu auditů provozovatelů potravinářských podniků, z rizikové analýzy žadatelů z řad prvovýrobců o dotace, dále z plánů jednotlivých inspektorátů a rovněž z aktuální situace během roku 2025.

Inspektoři SZPI uskutečnili celkem 18 055 kontrol provozoven v maloobchodní síti, 1 902 kontrol bylo provedeno ve velkoskladech a 693 kontrol v internetovém obchodu.

Z pohledu jednotlivých komodit prověřovaných v obchodní síti byla kontrola zaměřena nejvíce na čerstvou zeleninu včetně čerstvých hub a brambor. Dalšími komoditami s častější frekvencí kontrol bylo čerstvé ovoce, následovány masnými výrobky, vínem, mléčnými výrobky, pekařskými výrobky, čokoládou či cukrovinkami, nealkoholickými nápoji a mlýnskými obilnými výrobky.

Na konci roku 2025 bylo v informačním systému SZPI registrováno cca 6 700 internetových obchodů nabízejících potraviny. Inspektoři SZPI provedli celkem 693 kontrol přímo zaměřených na internetový prodej potravin u 371 kontrolovaných osob ve 383 provozovnách. Z tohoto počtu byla ve 194 případech kontrola realizována mimo jiné i kontrolním nákupem z příslušných e-shopů nebo sociálních sítí. Velké množství kontrol bylo provedeno na základě podnětů spotřebitelů. 47 % kontrol skončilo s nevyhovujícím výsledkem.

V roce 2025 SZPI přijala celkem 6 623 podnětů, což je o 1 563 podnětů více než v roce 2024. Z celkového počtu podnětů bylo 1 899 vyhodnoceno jako oprávněných a 2 582 jako neoprávněných nebo u nich nebylo možné jednoznačně rozhodnout o jejich oprávněnosti.

Podněty z hlediska jednotlivých komodit se nejčastěji týkaly čerstvého ovoce a zeleniny, masa a masných výrobků, pekařských a mléčných výrobků. Předmětem podaných podnětů byla v nejvíce případech nevyhovující jakost potravin, která často souvisela s hygienickými nedostatky na prodejně, dále potraviny po DP a DMT a nevyhovující označování potravin. Na základě podnětů bylo zkontrolováno celkem 3 051 šarží potravin a výrobků, z nichž nevyhovělo 754 šarží.

V roce 2025 uložila SZPI 24 862 opatření, nejčastějším typem opatření bylo *Opatření k odstranění zjištěných nedostatků* (24 438 případů), *Stážení z trhu nebo z distribuce – potraviny/ZV/TV* (172 případů) a *Uložení povinnosti provést laboratorní rozbor* (67 případů).

SZPI uložila celkem 11 723 zákazů v celkové výši 28 902 139 Kč.

CAFIA inspectors carried out a total of 18 055 inspections of establishments in the retail network, while 1 902 inspections were carried out at warehouses and 693 at e-shop facilities.

As far as individual commodities in the retail network were concerned, the inspections focused mainly on fresh vegetables, including fresh mushrooms and potatoes. Other commodities with more frequent inspections were fresh fruit, followed by meat products, wines, dairy products, bakery products, chocolate and confectionery, non-alcoholic drinks and milled cereal grain products.

Approximately 6 700 online shops offering foodstuffs were registered in the CAFIA information system by the end of 2025. CAFIA inspectors carried out a total of 693 inspections that specifically focused on the online sales of foodstuffs from 371 inspected entities at 383 establishments. 194 of these inspections were carried out in the form of (for instance) test purchases from the targeted online stores or social networks. A large number of inspections were based on consumer recommendations for inspection, and 47% of them ended with an unsatisfactory result.

In 2025, CAFIA received 6 623 notifications in total, which is 1 563 more than in 2024. Out of the total number of notifications, 1 899 were evaluated as being justified and 2 582 as either unjustified or as claims whose legitimacy is impossible to unambiguously resolve.

Suggestions regarding specific commodities most often concerned fresh fruit and vegetables, meat and meat products, bakery products and dairy products. The submitted notifications concerned (in most cases) deficient foodstuff quality, which was often related to hygiene deficiencies in the store, as well as foodstuffs on sale after their 'use by' and 'best before' dates, and also non-compliant food labelling. A total of 3 051 batches of foodstuffs and food products were inspected on the basis of notifications, and 754 of these were found to be non-compliant.

In 2025, CAFIA imposed 24 862 measures, the most common type being *Measures to Eliminate Identified Deficiencies* (24 438 cases), *Withdrawal from the Market or Distribution – foodstuffs/agricultural products/tobacco products* (172 cases) and *Imposition of the Obligation to Perform Laboratory Analyses* (67 cases).

CAFIA imposed a total of 11 723 bans with a total value of 28 902 139 CZK.

Import inspections were carried out mainly in accordance with Regulation (EU) 2019/1793. Inspections under this regulation are carried out only at the border control post and at the designated control point. In 2025, decisions were released on 236 consignments via the TRACES system. A total of 78 samples were taken from 67 consignments.

Byly prováděny kontroly dovozu zejména dle nařízení (EU) 2019/1793. Kontroly dle tohoto nařízení probíhají pouze na stanovišti hraniční kontroly a na kontrolním místě. V roce 2025 bylo v systému TRACES vydáno rozhodnutí pro 236 zásilek. Ze 67 zásilek bylo odebráno celkem 78 vzorků. Celkem 4 vzorky byly vyhodnoceny jako nevyhovující. Do volného oběhu nebylo propuštěno celkem 7 zásilek – 4 z důvodu obsahu kontaminujících látek, 3 z důvodu nevyhovující kontroly dokumentace.

Inspektoři SZPI provedli v průběhu roku 2025 celkem 25 840 kontrol provozoven společného stravování, při 7 636 kontrolách (29,6 %) bylo zjištěno porušení platných právních předpisů. Nejčastějším důvodem nevyhovujícího zjištění při kontrolách v provozovnách společného stravování bylo porušení hygienických požadavků. Z celkového počtu 19 100 kontrol zaměřených na hygienické požadavky bylo při 6 618 kontrolách zjištěno nedodržení požadavků stanovených nařízením (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, což představuje 34,6 %. Z důvodu nepřijatelných hygienických podmínek bylo uzavřeno celkem 114 provozoven společného stravování.

V roce 2025 bylo provedeno celkem 3 556 kontrolních vstupů (do 2 468 provozoven) za účelem prověření požadavků na produkci a uvádění na trh výrobků z révy vinné. Během těchto kontrol byla v 628 kontrolních materiálech popsána minimálně jedna nevyhovující skutečnost (tedy 18 % daných kontrol bylo nevyhovujících). Dále bylo v rámci kontrol na místě hodnoceno celkem 316 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 121 šarží (tj. 38 % z hodnocených šarží) nevyhovělo právním předpisům (nejčastěji v neodpovídajícím či zavádějícím značení). Celkem tedy bylo hodnoceno 866 šarží výrobků z révy vinné, z nichž 193 šarží nevyhovělo právním předpisům, což představuje 22 % nevyhovujících šarží ze všech hodnocených šarží. V porovnání s rokem 2024 se jedná o mírný pokles nevyhovujících záležitostí.

SZPI prováděla fyzikální, chemické, izotopové, imunochemické a senzorké rozборы zemědělských a potravinářských výrobků ve dvou vlastních zkušebních laboratořích (Praha, Brno). V obou laboratořích je zaveden elektronický systém řízení dokumentace vnitřních předpisů příslušného Odboru zkušební laboratoře (OZL), tedy Inspektorátu SZPI v Brně a v Praze. Tento vnitřní elektronický systém v rámci intranetu SZPI je součástí racionalizace práce s dokumenty, kterou zavedla norma ČSN EN ISO/IEC 17025:2018. SZPI měla ke dni 31. 12. 2025 určených celkem 26 úředních laboratoří, z nichž čtyři jsou laboratoře zahraniční.

Akreditované laboratoře SZPI se pravidelně účastní mezinárodních i národních porovnávacích zkoušek – testování způsobilosti chemických a fyzikálně-chemických laboratoří v souladu s požadavkem normy ČSN EN ISO/IEC 17025 nebo například mezilaboratorních validačních studií laboratorních metod.

A total of 4 batches were evaluated as unsatisfactory. A total of 7 consignments were not released into free circulation - 4 due to the presence of contaminants, and 3 due to inadequate documentation.

Throughout 2025, CAFIA's inspectors conducted a total of 25 840 inspections of public catering facilities. Violations of applicable legal regulations were found in the case of 7 636 inspections (29.6 %). The most frequent reason for non-compliant findings during inspections of public catering facilities was the violation of hygiene requirements. Out of the total number of 19 100 inspections focused on hygiene requirements, 6 618 inspections revealed non-compliance with the requirements laid down in Regulation (EC) No. 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, which is 34.6 %. A total of 114 public catering facilities were closed due to unacceptable hygiene conditions.

In 2025, a total of 3 556 inspections were carried out (at 2 468 establishments) in order to check whether requirements for the production and marketing of wine industry products were being met. During these inspections, at least one instance of non-compliance was found for 628 of the inspection materials (i.e. 18 % of the given inspections were unsatisfactory). Furthermore, a total of 316 batches of viticultural products were inspected on-site, out of which 121 batches (i.e. 38 % of the evaluated batches) did not comply with legal regulations (most often due to non-corresponding or misleading labelling). Thus, a total of 866 batches of viticultural products were evaluated, out of which 193 batches did not comply with legislation, which means 22 % of all the evaluated batches were unsatisfactory. Compared to 2024, there was a mild decrease in non-compliant cases.

CAFIA carried out physical, chemical, isotope, immunochemical and sensory analyses of agricultural and food industry products at its own two testing laboratories (Prague, Brno). An electronic system has been introduced at both of these laboratories to handle the documentation for the internal regulations of the applicable Testing Laboratory Department (TLD), i.e., the CAFIA Inspectorates in Brno and Prague. This internal electronic system within the CAFIA intranet is a component of the rationalisation of work with documents which was implemented by the ČSN EN ISO/IEC 17025:2018 standard. As of 31. 12. 2025, CAFIA had designated a total of 26 official laboratories, of which four are foreign laboratories.

CAFIA's accredited laboratories regularly participate in national and international comparative trials intended to test the proficiency of chemical and physicochemical laboratories in accordance with the requirements laid down by the ČSN EN ISO/IEC 17025 standard, as well as (for example) interlaboratory validation studies of laboratory methods.

A total of 98 meetings of the Commission for the Evaluation and Classification of Wines took place, during which a total

Celkem proběhlo 98 zasedání Komise pro hodnocení a zařídování vín, v rámci kterých bylo zaříděno celkem 5 738 šarží vín, v množství 268 540 hl vína. Nejvíce šarží (objemu) vín bylo zaříděno v kategoriích jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, jakostní víno odrudové a jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů. Nejčastěji zařídovanými bílými moštovými odrudami byly Veltlínské zelené, Pálava a Rulandské šedé. Nejčastěji zařídovanými modrými moštovými odrudami byly Zweigeltrebe, Frankovka a Rulandské modré.

Prostřednictvím NKM RASFF bylo distribuováno celkem 410 originálních oznámení týkajících se ČR a také související dodatečné informace. ČR odeslala celkem 59 originálních oznámení, z toho 36 oznámení spadalo do kompetence SZPI. Z celkového počtu odeslaných oznámení se 55 případů týkalo kontroly na trhu a ve čtyřech případech se jednalo o výsledek kontroly dovozu. Při kontrolách na hranicích SZPI spolupracuje s orgány Celní správy ČR v souladu s Dohodou o vzájemné součinnosti a spolupráci uzavřenou mezi SZPI a Generálním ředitelstvím cel.

V roce 2025 bylo prostřednictvím on-line nástroje distribuováno celkem 327 oznámení (223 AAC-AA oznámení a 104 AAC-FF oznámení). Z toho 225 bylo v kompetenci SZPI. Dále bylo zpracováno 271 souvisejících žádostí, informací a reakcí. Z celkového počtu oznámení bylo 90 případů odeslaných z ČR a 237 případů přijatých z jiných členských států. Celkem 57 hlášení AAC bylo přijato nebo odesláno prostřednictvím e-mailové komunikace nebo formou tzv. konverzace.

Informačně komunikační infrastruktura SZPI je tvořena komplexním souborem technologií od prověřených dodavatelů, na různých platformách zaměřených na procesní i datovou integraci heterogenních softwarových systémů a aplikací provozovaných v několika podsystémech se specifickým řešením. Nejvýznamnější změnou v roce 2025 se stala komplexní obměna fyzické základny serverové infrastruktury v centrální serverovně Květná.

Pokračovaly práce na rozvoji informačního systému KOPR, který je stěžejním systémem pro výkon kontrolní činnosti a navazující správní řízení SZPI.

V rámci rozvoje systému ERMS došlo ke změnám, které souvisí s legislativními požadavky, ale také s rozšířením zkvalitněním rozhraní mezi IS.

V roce 2025 se SZPI aktivně podílela na návrhu zákona, kterým se mění zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, a zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v souvislosti se smlouvami o finančních službách uzavíranými na dálku. Dále se podílela na návrhu zákona o ekodesignu výrobků a o výkonu státní správy v této oblasti. Rovněž se podílela na novele zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

of 5 738 batches of wine amounting to 268 540 hl were classified.

Most of the batches (the highest volume) of wines were in the categories “quality wine with the attribute ‘late harvest’”, “quality varietal wine” and “quality wine with the attribute ‘selection of grapes’”. The most frequently classified white must varieties were Grüner Veltliner, Pálava and Pinot Gris. The most frequently classified blue must varieties were Zweigeltrebe, Blaufränkisch and Pinot Noir.

A total of 410 original notifications concerning the Czech Republic and additional pieces of related information were distributed through the NCP RASFF. 59 original notifications were sent by the Czech Republic, of which 36 notifications fell under the authority of CAFIA. Out of the total number of sent notifications, 55 cases concerned market inspections, and in four cases, they were the result of an import inspection. When carrying out border inspections, CAFIA cooperates with the organs of the Customs Administration of the Czech Republic in accordance with the Agreement on Mutual Collaboration and Cooperation concluded between CAFIA and the General Directorate of Customs.

In 2025, a total of 327 notifications (223 AAC-AA notifications and 104 AAC-FF notifications) were distributed via the online tool. Of these, 225 notifications fell under the authority of CAFIA. Additionally, 271 related notifications, pieces of information and reactions were processed. Out of the total number of notifications, 90 cases were sent from the Czech Republic and 237 cases were received from other member states. 57 AAC notifications in total were received or sent out in the form of email communication or “conversations”.

CAFIA's information and communication infrastructure consists of a comprehensive set of technologies from trusted suppliers on different platforms. The various technologies are focused on the processing and data integration of heterogeneous software systems and applications running in multiple specifically designed subsystems. The most significant change in 2025 was the comprehensive overhaul of the physical server infrastructure in the central server room on Květná Street.

Work continued on the development of the KOPR information system, which is the primary system for the execution of inspection activities and subsequent administrative proceedings of CAFIA.

Several changes were implemented as part of the development of the ERMS system. These were connected with legislative requirements as well as the expansion and improvement of the interfaces between information systems.

In 2025, CAFIA actively participated in drafting the amendment to Act No. 634/1992 Coll., on Consumer Protection, and Act No. 89/2012 Coll., the Civil Code, in connection with

SZPI připomínkovala celkem šest návrhů či novel prováděcích vyhlášek k různým zákonům. SZPI v roce 2025 spolupracovala na tvorbě čtyř návrhů či novel nařízení vlády. Jednalo se o novelu nařízení vlády č. 463/2013 Sb., o seznamech návykových látek; Nařízení vlády č. 11/2025., o seznamu psychoaktivních látek; Nařízení vlády č. 456/2025 Sb., o seznamu psychomodulačních látek a o novelu nařízení vlády č. 458/2013 Sb., o seznamu výchozích a pomocných látek a jejich ročních množství limitech. Stejně jako v předcházejících letech se SZPI podílela na tvorbě právních předpisů EU.

Zaměstnanci SZPI se pravidelně a aktivně účastní jednání pracovních formací Evropské komise a Rady EU, v roce 2025 se uskutečnily téměř čtyři desítky jednání s problematikou relevantní pro SZPI. Naprostá většina jednání proběhla on-line.

Pravomocně bylo skončeno 3 564 správních řízení o přestupku vedených s kontrolovanými osobami, v nichž bylo uloženo 3 478 pokut v celkové výši 199 667 000 Kč.

Dále bylo uloženo 67 napomenutí, ve 2 případech bylo upuštěno od uložení pokuty a 5 správních řízení bylo zastaveno. Ve správních řízeních o přestupcích kontrolovaných osob byla rovněž uložena povinnost nahradit náklady správního řízení v celkové výši 718 500 Kč.

System managementu jakosti dle mezinárodní normy ISO 9001 je v SZPI certifikován od roku 2005. Vztahuje se na celý úřad, tj. na všechny inspektoráty a zaměstnance a uplatňuje se na veškeré procesy, které v SZPI probíhají. Je neustále zlepšován a každoročně prověřován externí autoritou v rámci dozorových a recertifikačních auditů. V roce 2025 byl systém managementu jakosti na SZPI úspěšně prověřen a zkontrolován externím dozorovým auditem prováděným certifikační společností.

I v roce 2025 měli zaměstnanci SZPI možnost účastnit se zahraničních pracovních cest, které směřovaly zejména na školení BTSF, v menší míře na vzdělávací workshopy určené pro zaměstnance laboratoří a odborné konference, semináře a workshopy.

Základním nástrojem pro komunikaci s veřejností prostřednictvím médií je vydávání tiskových zpráv, kterých v roce 2025 SZPI zveřejnila celkem 14. Dále SZPI průběžně zodpovídá dotazy vznesené individuálně redakcemi jednotlivých médií, kterých bylo 831.

Významným kanálem, ze kterého spotřebitelé i média čerpají informace o výsledcích kontrol SZPI, je portál Potraviny na pranýři. Zde SZPI zveřejňuje závažná zjištění nebezpečných, falšovaných a nejakostních potravin distribuovaných v České republice.

Na SZPI se svými dotazy obrátilo v roce 2025 celkem 5 683 osob a subjektů. Devadesát procent z nich (celkem 5 213 ta-

distance contracts for financial services. Furthermore, it contributed to the drafting of an act on the ecological design of products and the implementation of state administration in this area. It also participated in the amendment to Act No. 65/2017 Coll., on the protection of health against the harmful effects of addictive substances.

CAFIA provided opinions on six proposals or amendments to implementing decrees related to various acts in 2025, and the Authority also collaborated on the preparation of four draft government regulations or amendments. These involved the amendment to Government Regulation No. 463/2013 Coll., on lists of addictive substances; Government Regulation No. 11/2025, on the list of psychoactive substances; Government Regulation No. 456/2025 Coll., on the list of psychomodulatory substances; and the amendment to Government Regulation No. 458/2013 Coll., on the list of precursor and auxiliary substances and their annual quantity limits. As in previous years, CAFIA was a contributor in the creation of EU legal regulations.

CAFIA employees regularly and actively participate in the meetings of working groups of the European Commission and the Council. In 2025, almost forty meetings took place concerning issues relevant to CAFIA. The vast majority of the meetings took place online.

3 564 administrative proceedings concerning offences were concluded with inspected entities and 3 478 fines totalling 199 667 000 CZK were imposed.

Additionally, 67 warnings were served, in two cases the imposition of fines was waived, and five administrative proceedings were halted. Obligation to reimburse a total amount of CZK 718 500 was imposed as compensation for expenses for administrative proceedings concerning offences committed by inspected persons.

CAFIA's quality management system has held the ISO 9001 international standard certificate since 2005. It applies to the entire Authority, i.e., all inspectorates, employees and processes that take place within CAFIA. The quality management system is continuously improved and subjected to supervisory and recertification audits by an external auditing authority every year. In 2025, the quality management system at CAFIA was inspected and checked via an external supervisory audit performed by a certification company, with a satisfactory result.

Also in 2025, CAFIA employees had the opportunity to take part in business trips abroad, most of which were for various BTSF training programmes, though some trips were also made to workshops intended for laboratory employees, and various other conferences, seminars and workshops.

The publication of press releases is a basic tool for communication with the public via the media, and CAFIA issued

zatelů) kontaktovalo přímo Ústřední inspektorát SZPI. Zde Odbor kontroly, laboratoří a certifikace zaevidoval dotazy od celkem 1 067 nejruznějších žadatelů o informace (z nichž 486 bylo podáno písemně, 581 telefonicky).

V rámci Ústředního inspektorátu SZPI funguje při Oddělení komunikace a médií (OKM) speciální informační telefonní linka a e-mailová adresa, kde jsou vyřizovány nejruznější dotazy veřejnosti. V roce 2025 využilo této služby celkem 3 315 tazatelů. Tímto způsobem kontaktovalo SZPI 1 824 žadatelů o informace telefonicky a 1 491 osob písemně.

Obdržený počet žádostí o informace dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, se oproti předcházejícímu roku zvýšil. Formální požadavky dané žádosti o informace naplnilo v roce 2025 celkem 106 dotazů (v roce 2024 se jednalo o 95 žádostí). Z tohoto počtu vyřizoval Ústřední inspektorát SZPI celkem 66 žádostí. Zbytek žádostí pak administrovaly krajské inspektoráty SZPI.

Také v roce 2025 přibyl na webové stránky SZPI nový obsah. Uživatelé zde naleznou nové postupy a stanoviska SZPI v příslušné sekci, a dále nové informace vztahující se ke společnému stravování nebo vinařské problematice. Uživatelé se mohou seznámit také s novinkami u vybraných komodit či dovozu. Pravidelně přibývá obsah do rubriky Souhrnné zprávy, kde se uživatelé mohou seznámit jak s výročními zprávami SZPI, tak dalšími reporty z kontrolní činnosti.

Facebookový profil Potraviný na pranýři ke konci roku 2025 sledovalo více než 59 500 uživatelů, tedy přibližně o 5 100 uživatelů více než v roce 2024. Nejsledovanější příspěvky pravidelně oslovují vyšší desítky tisíc unikátních uživatelů, kteří obsah dále sdílejí a zvyšují tak povědomí o činnosti SZPI, zejména pak o její osvětové činnosti v oblasti potravinového práva.

Profil Potraviný na pranýři na sociální síti X (dříve Twitter) na konci roku 2025 sledovalo cca 7 990 uživatelů, tedy o 10 uživatelů méně ve srovnání s rokem předcházejícím. Nepatrný pokles sledujících uživatelů patrně souvisí s hromadnou deaktivací falešných/neaktivních profilů ze strany provozovatele sociální sítě. Profil PnP na X dlouhodobě funguje rovněž jako efektivní platforma pro komunikaci se zástupci médií.

Profil Potraviný na pranýři mohou spotřebitelé nalézt také na sociální síti Instagram, kde jej sleduje přes 28 500 uživatelů, což je o 12 300 uživatelů více než v předcházejícím roce. Příspěvky o výsledcích kontrolní činnosti SZPI na Instagramu běžně dosahují vyšších desítek tisíc zobrazení. Profil na Instagramu zaznamenal 43,2% meziroční nárůst uživatelů, čímž druhý rok v řadě významně posílil svou pozici mezi profily s potravinovou a gastro tematikou.

Stěžejním nástrojem interní komunikace SZPI je intranetový portál, který je pro zaměstnance SZPI zdrojem řady důležitých

a total of 14 press releases in 2025. In addition, CAFIA continuously provides answers to questions raised by the editorial offices of individual media organisations. There were 831 questions from such sources last year.

A significant source of information on the results of CAFIA inspections for both consumers and the media is the Food Pillory portal. On this website, CAFIA publishes information on serious findings concerning unsafe, adulterated and poor-quality foodstuffs distributed in the Czech Republic.

A total of 5 683 individuals and entities contacted CAFIA with their inquiries in 2025. Ninety percent of them (5 213 inquirers in total) contacted the CAFIA Headquarters directly. The CAFIA Department of Control, Laboratories and Certification registered inquiries from a total of 1,067 various entities (of which 486 were submitted in writing, and 581 by telephone).

A special telephone helpline and e-mail address are operated by the Communication Unit at CAFIA Headquarters to deal with all sorts of inquiries from the public. In 2025, a total of 3 315 inquirers used this service. 1 824 applicants for information contacted CAFIA by telephone, and 1 491 individuals did so in writing.

The number of requests for information received in accordance with Act No. 106/1999 Coll., on Free Access to Information increased compared to the previous year. In 2025, a total of 106 inquiries met the formal requirements of the given request for information (compared to 95 requests in 2024). Of this number, the CAFIA Headquarters handled a total of 66 requests. The remainder of the requests were then processed by regional CAFIA inspectorates.

Also in 2025, new content was added to the CAFIA website. Users can find out about the Authority's new procedures and opinions in the relevant section, as well as new information related to public catering or matters of concern to wine producers. Users can also read news about selected commodities or imports. The content is regularly updated in the "Reports" section, where users can access both CAFIA's annual reports and other reports on inspection activities.

The Facebook profile for the Food Pillory was followed by nearly 59 500 users in 2025, which is approximately 5 100 users more than in 2024. The most followed posts regularly reach many tens of thousands of unique users, who then share the content. In this way they increase awareness among consumers about CAFIA's activities, and mainly about the Authority's educational activities concerning food legislation.

The Food Pillory profile on the social network X (formerly Twitter) was being followed by around 7 990 users at the end of 2025, which is 10 fewer users in comparison with the

tých informací, dokumentů a nástrojů potřebných pro každodenní činnost. Portál je průběžně rozvíjen tak, aby reagoval na aktuální potřeby úřadu i zaměstnanců.

Dlouholetou a osvědčenou součástí intranetového portálu je anonymní e-mailová schránka, která umožňuje zaměstnancům posílat své připomínky, stížnosti či dotazy. Dotazy včetně odpovědí jsou zveřejňovány na intranetu SZPI.

Důležitou roli v interní komunikaci hraje magazín pro zaměstnance s názvem Zpravodaj SZPI. Pravidelnou součástí Zpravodaje jsou i celoroční fotografické soutěže, jejichž výstupem je např. tištěný stolní kalendář či jiná obdobná publikace, kterou následně obdrží všichni zaměstnanci.

Mimo tyto elektronické nástroje využívá pro rozvoj interní komunikace SZPI i oblast založenou na společných setkáních současných i bývalých zaměstnanců.

SZPI se zaměřovala především na pravidelné prohlubující vzdělávání inspektorů a dalších zaměstnanců kontrolní činnosti. V roce 2025 se uskutečnilo v oblasti kontrolní činnosti 80 vzdělávacích akcí s účastí 2520 osob.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušná hospodařit s majetkem státu u 6 budov, které využívá. Kromě obvyklých udržovacích prací bylo v roce 2025 realizováno také několik důležitých oprav, jejichž cílem bylo zajistit dobrý technický stav užívaných prostor a zlepšení pracovního prostředí zaměstnanců SZPI.

previous year. The slight decrease in followers is likely related to the mass deactivation of fake/inactive profiles by the social network operator. The FP profile on X has been functioning simultaneously as an effective platform for communication with media representatives for many years.

The Food Pillory profile can also be found on the Instagram social network, where it is followed by more than 28 500 users, which is 12 300 users more than in the previous year. Posts about the results of CAFIA inspection activities on Instagram regularly reach many tens of thousands of views. The Instagram profile recorded a 43.2% year-on-year increase in users, thereby significantly strengthening its position among food and gastronomy-focused profiles for the second consecutive year.

The main means of internal communication at CAFIA is the intranet portal, which for employees is a source of a range of important information, documents and tools required for their day-to-day activities. The portal is being continuously developed to respond to the current needs of the Authority and its employees.

A long-standing, time-tested part of the intranet portal is an anonymous e-mail box which allows employees to submit their comments, complaints or questions. Questions and responses are published on the CAFIA intranet.

An important role in internal communication is played by the magazine for employees called the CAFIA Newsletter. The magazine regularly features year-round photo competitions, the result of which is (for example) a printed calendar or similar publication which is subsequently provided to all employees.

In addition to these electronic tools, CAFIA also develops its internal communication through meetings of current and former employees.

CAFIA focused mainly on routine educational training aimed at improving the knowledge of inspectors and other employees involved in inspection activities. In 2025, 80 training events were organised in the area of inspection activities, and 2 520 individuals participated.

The Czech Agriculture and Food Inspection Authority is responsible for managing state property in terms of the 6 buildings it uses. In 2025, in addition to routine maintenance, several significant repairs were carried out to ensure CAFIA's premises remain in a good technical condition and to improve the working environment for the Authority's employees.



**Zkratky
a vysvětlivky**

**Abbreviations
and explanations**

AAC	Systém správní pomoci a spolupráce	Administrative Assistance and Cooperation (System)
BTSF	Vzdělávací program Evropské komise	Better Training for Safer Food
CAFIA		Czech Agriculture and Food Inspection Authority
CAFIA CU		CAFIA Communication Unit
CAI		Czech Accreditation Institute
CARC	Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu	Czech Agrifood Research Center
CBD	Kanabidiol	Cannabidiol
CCCT		Czech Confederation of Commerce and Tourism
CFU/g		Colony Forming Units
CG		Coordination Group
CISTA		Czech Institute for Supervising and Testing in Agriculture
CMI		Czech Metrology Institute
COI	Certifikát o provedené kontrole produktů ekologického zemědělství za účelem dovozu do EU	Certificate of Inspection for the import of products from organic production into the EU
COREPER	Comité des représentants permanents des gouvernements des États membres de l'UE - Výbor stálých zástupců vlád členských států EU	Committee of Permanent Representatives in the European Union
CPM	Kolonie tvořící jednotky na mililitr	Colony-Forming Units per Millilitre
CR		Czech Republic
CZK		Official Czech Currency
ČIA	Český institut pro akreditaci	
ČMI	Český metrologický institut	
ČR	Česká republika	
ČSN EN ISO/IEC 17025	Norma stanovující všeobecné požadavky posuzování shody na způsobilost zkušebních a kalibračních laboratoří provádět zkoušky a kalibrace	Standard laying down general requirements for assessing the competence of testing and calibration laboratories to perform tests and calibrations
ČZHM	Částečně zkvašený hroznový mošt	
DGF	Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e. V. (DG Fett) Německá společnost pro výzkum tuků	German Society for Fat Science
DG SANTE	Generální ředitelství Evropské komise pro zdraví a bezpečnost potravin	Directorate-General for Health and Food Safety
DMT	Datum minimální trvanlivosti	Best before date
DP	Datum použitelnosti	Use by date
DRRR	Deutsche Referenzbüro für Ringversuche und Referenzmaterialien (Německá referenční kancelář pro kruhové testy potravin a referenční materiály)	German Reference Office for Food Proficiency Testing and Reference Materials
EC		European Commission or European Communities
EEC		European Economic Community
EFSA	Evropský úřad pro bezpečnost potravin	European Food Safety Authority
EK	Evropská komise	
EP	Evropský parlament	European Parliament
ERMS	Spisová služba	Electronic Records Management System
ES	Evropská společenství	
EU	Evropská unie	European Union
EUR	Oficiální měna Eurozóny Euro	Official currency of the Eurozone Euro

EURL	Referenční laboratoř EU	European Union Reference Laboratory
FAPAS	Testování způsobilosti laboratoří - chemické rozbory potravin	Food Analysis Performance Assessment Scheme
FBO		Food Business Operator
FERA	Výzkumná agentura pro potraviny a životní prostředí	Food and Environment Research Agency
FFDI		Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic
FIT	Analýza používající izotopové techniky	Food analysis using Isotopic Techniques
FortiGate	Bezpečnostní zařízení pro komplexní ochranu IT síťové infrastruktury	System providing complex protection to IT network
FP		Food Pillory
FT-IR	Infračervená spektroskopie s Fourierovou transformací	Fourier-transform infrared spectroscopy
GC	Plynová chromatografie	Gas chromatography
GDC		General Directorate of Customs
GM	Genetická modifikace	Genetically Modified
GMO	Geneticky modifikovaný organismus	Genetically Modified Organism
GŘČ	Generální ředitelství cel	
HACCP	Systém kritických kontrolních bodů ve výrobě	Critical Control Point system in production
HMF	Hydroxymethylfurfural	Hydroxymethylfurfural
HoA		Heads of Food Safety Agencies
HPE		Hewlett Packard Enterprise
CHOP	Chráněné označení původu	
CHZO	Chráněné zeměpisné označení	
IS GINIS	Informační systém používaný ve veřejné správě	Information system used in public administration
IS KOPR	Informační systém pro kontrolní, laboratorní a právní činnost	Information System for Control, Laboratory and Legal Activity
JRC	Společné výzkumné centrum	Joint Research Centre
Kč	Koruna česká - oficiální měna České republiky	
KLASA	Ministerstvo zemědělství 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
LC	Kapalinová chromatografie	Liquid Chromatography
MPLS	Multiprotocol Label Switching - nejmodernější a nejbezpečnější technologie na bázi IP pro efektivní datové přenosy s větší rychlostí přenosu a škálovatelností služeb ve VPN sítích, které umožňuje logicky a bezpečně oddělit	Multiprotocol Label Switching - most modern and safest IP-based technology for efficient data transfer with faster transmission and scalability of services in VPN, which can be logically and safely separated
MPO	Ministerstvo průmyslu a obchodu ČR	
MS	Hmotnostní spektrometrie	Mass Spectrometry
MZe	Ministerstvo zemědělství ČR	
NCI	Negativní chemická ionizace	Negative Chemical Ionization
NCP		National Contact Point
NESSUS	Skener zranitelnosti	Vulnerability scanner
NIPH		National Institute of Public Health
NKM	Národní kontaktní místo	
NRL	Národní referenční laboratoř	National Reference Laboratory
NRPI		National Radiation Protection Institute
OIV	Mezinárodní organizace pro révu a víno	International Organisation for Vine and Wine

OKM	Oddělení komunikace a médií Ústředního inspektorátu SZPI	
OS	Operační systém	Operating System
OSS	Organizační složka státu	State Organisational Unit
PDO		Protected Designation of Origin
PFGM		Partially Fermented Grape Must
PGI		Protected Geographical Indication
PHPA		Public Health Protection Authorities
PK ČR	Potravinářská komora České republiky	
PnP	Potraviny na pranýři	
PPP	Provozovatel potravinářského podniku	
ProCoP	Kontaktní místo pro výrobky	Product Contact Point
qPCR	Kvantitativní polymerázová řetězová reakce	Quantitative Polymerase Chain Reaction
RASFF	Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva	Rapid Alert System for Food and Feed
RI	Detektor indexu lomu	Refractive Index Detector
RKS	Resortní koordinační skupina	
RSS	Formát určený pro čtení novinek na webových stránkách	Really Simple Syndication - format to publish frequently updated information on websites
RT-qPCR	Reverzně transkripční kvalitativní polymerázová řetězová reakce	Reverse Transcription quantitative polymerase Chain Reaction
SAIF		State Agricultural Intervention Fund
SCG	Resortní koordinační skupina (RKS)	Section Coordination Group
SOCR ČR	Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR	
SOLVIT	Systém řešení problémů na vnitřním trhu EU	System for effective problem solving in the internal market
SONS		State Office for Nuclear Safety
SpS	Společné stravování	
SÚJB	Státní úřad pro jadernou bezpečnost	
SÚRO	Státní ústav radiační ochrany	
SVA		State Veterinary Administration
SVI		State Veterinary Institute
SVS	Státní veterinární správa	
SVÚ	Státní veterinární ústav	
SZIF	Státní zemědělský intervenční fond	
SZPI	Státní zemědělská a potravinářská inspekce	
SZÚ	Státní zdravotní ústav	
TRACES	Obchodní řídicí a expertní systém	Trade Control and Expert System
UCT Prague		University of Chemistry and Technology, Prague
USA	Spojené státy americké	United States of America
ÚI	Ústřední inspektorát SZPI	
ÚKZÚZ	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský	
ÚNMZ	Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví	
VŠCHT	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze	