

Potravinová kriminalita v kriminologickom kontexte

Mgr. Michaela Kiššová, PhD.

Abstrakt:

Potravinová kriminalita je stále rastúci problém, ktorý má významný dopad na bezpečnosť, ako aj na stabilitu potravinového trhu a vplyv na verejné zdravie. V rámci tejto problematiky sa v posledných desaťročiach začali objavovať prípady trestnej činnosti, ktorá je čoraz sofistikovanejšia a pomerne ľahko sa rozvíja v medzinárodnom až globálnom meradle. V úvode práce autorka vymedzuje potravinový režim a jeho fázy podľa jednotlivých historických období. Následne autorka charakterizuje pojem potravinová kriminalita z pohľadu viacerých zahraničných autorov z kriminologického hľadiska a charakterizuje formy potravinovej kriminality. Taktiež špecifikuje dve skupiny vybraných potravinových podvodov a to tie ktoré ohrozujú zdravie či život verejnosti a tie ktoré neohrozujú verejné zdravie. V závere vymedzuje vybrané kriminogénne faktory, ktoré vplývajú na páchanie potravinovej kriminality.

Kľúčové slová: potravinový režim, bezpečnosť, potravinová kriminalita, potravinové podvody.

Abstract:

Food crime is a growing problem that has a significant impact on safety and stability in the food market and affects public health. In recent decades, cases of criminal activity have begun to emerge within this issue, which is becoming increasingly sophisticated and relatively easy to develop on an international and global scale. In the introduction to the thesis, the author defines the food regime and its phases according to individual historical periods. The author then characterizes the concept of food crime from the perspective of several foreign authors from a criminological point of view and characterizes the forms of food crime. She also specifies two groups of selected food frauds, namely those that endanger public health or life and those that do not endanger public health. In conclusion, she defines selected criminogenic factors that influence the commission of food crime.

Keywords: food regime, security, food crime, food fraud.

Úvod

Prístup k výživným potravinovým zdrojom má zásadný vplyv na celkovú kvalitu života a pokrok v spoločnosti. Získavanie potravy zohrávalo a aj v súčasnosti zohráva kľúčovú úlohu pri budovaní spoločnosti, ako aj pri otázkach bezpečnosti a spokojnosti jednotlivcov. V minulosti prechod od lovu a zberu ku poľnohospodárstvu umožnilo usadenie ľudí na jednom mieste. Tento proces viedol k vytváraniu stálych osídlení, ktoré sa neskôr rozvinuli do miest a až do celých civilizácií. Neskôr sa rozvíjali obchodné cesty, čím sa podporila výmena tovaru a kultúr medzi rôznymi regiónmi. Poľnohospodárstvo tiež umožnilo vznik nových profesií, čo sa prejavilo aj v rozvoji štruktúry spoločnosti a jednotlivých sociálnych vrstiev. V súčasnosti získavanie potravy je odlišné ako v minulosti. Výroba potravy je značne ovplyvnená obchodnými spoločnosťami, ktoré sa pokúšajú aj v tejto oblasti o maximalizáciu vlastného zisku. Objavujú sa viaceré technologické inovácie v poľnohospodárstve, čo umožňuje

efektívnejšie získavanie potravy a zvyšovanie výnosov. Taktiež sa prejavuje globalizácia obchodu s potravinami, čo podporuje ekonomický rast.¹ V súčasnosti sa získavanie potravy čoraz viac spája aj s environmentálnymi otázkami a s výživnou hodnotou potravín. Práve tieto otázky úzko súvisia s konceptom potravinového režimu.

Celkovo koncept potravinového režimu sa vzťahuje na štruktúru produkcie, distribúcie a spotreby potravín v rámci historických, politických a ekonomických štruktúr, ako aj ich prínos pre zdravie jednotlivcov. Tento koncept poukazuje na celkové uvažovanie o štruktúrovaní svetového potravinového poriadku a vzťahoch medzi jednotlivými prvkami, pričom taktiež analyzuje ako globálne a regionálne sily ovplyvňujú potravinový systém v jednotlivých oblastiach.

Z historického hľadiska môžeme identifikovať jednotlivé fázy potravinového režimu v rámci vznikajúceho medzinárodného potravinového systému. Prvou fázou bol koloniálny potravinový režim, ktorý bol v období 19. storočia až do začiatku 20. storočia. V tomto období dominoval v potravinovom systéme koloniálny obchod, v ktorom európske krajiny dovážali viaceré suroviny ako napríklad kakao, kávu, cukor či dobytok a z kolónií pomerne lacno exportovali viaceré priemyselné výrobky. Doplnenie monokultúrneho poľnohospodárstva v Latinskej Amerike, Afrike a Ázii na export viedlo k závislosti na globálnych trhoch, ktoré ohrozovalo ich potravinové systémy a ekologické zdroje. V 19. storočí Británia externe zabezpečovala svoju produkciu základných potravín do osadných kolónií.²

V druhej fáze (po 2. svetovej vojne do 70. rokov 20. storočia) sa Európa zameriavala na potravinovú sebestačnosť a dominovali viaceré rozsiahle štátne dotácie na rozvoj poľnohospodárstva, mechanizácie a intenzifikácie produkcie. Taktiež boli presmerované toky (nadbytočných) potravín zo Spojených štátov do Európy, ako aj do krajín tretieho sveta. Potravinová pomoc dotovala mzdy, povzbudzovala selektívnu industrializáciu tretieho sveta a zabezpečovala lojalitu voči komunizmu a imperiálnym trhom.

V tomto období sa začala „zelená revolúcia“, ktorá sa zameriavala na rozvoj vysoko výnosných potravín, pesticídov a mechanizácie. Táto transformácia poľnohospodárstva viedla k dramatickému zvýšeniu produkcie potravín v rozvojových krajinách. Tento proces začal v 40. rokoch 20. storočia v Mexiku, ale najvýraznejšie sa prejavil v 60. a v 70. rokoch 20. storočia najmä v Indii, Pakistane a v Latinskej Amerike. O úspechu alebo neúspechu „zelenej revolúcie“ sa viedli mnohé diskusie medzi odborníkmi. Vysoko výnosné plodiny odvrátili hladomor a podvýživu, čo je pozitívum. Avšak „zelená revolúcia“ priniesla aj viaceré negatívne environmentálne, ekonomické a sociálne dôsledky. Napríklad k nim môžeme zaradiť väčšie využívanie závlahovej vody, ktoré viedlo ku všeobecnému zníženiu hladiny podzemnej vody v mnohých oblastiach. Ďalej táto situácia aj ovplyvnila chudobnejších farmárov, ktorí sa spoliehali na plytké povrchové studne, zatiaľ čo bohatší farmári si mohli vybudovať hlbšie studne a predísť týmto problémom. Taktiež používanie vysoko výnosných potravín viedlo k strate biodiverzity v mnohých vidieckych oblastiach. V negatívnej miere problémy s vodou

¹ IHEGWUAGU, N., EMEJE, M. 2012. *Food Quality Control: History, Present and Future*. [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.researchgate.net/publication/221923609_Food_Quality_Control_History_Present_and_Future.

² GLADKOVA, E. 2023. *Farming Intensification in Northern Ireland – A State-Corporate Environmental Harm?* In: *Journal of White Collar and Corporate Crime*, 4(2), s. 111. [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1177/2631309X221124504>.

ovplyvnili aj používanie pesticídov, ktoré mali škodlivý vplyv celkovo na pôdu a to najmä používanie anorganických hnojív, najmä dusíka. Zároveň narastala aj odolnosť škodcov voči pesticídom, čo znamenalo, že bolo potrebné aplikovať stále koncentrovanejšie dávky pesticídov na plodiny. Negatíva sa objavili aj v prípade malých fariem, ktoré sa nevedeli prispôbiť novým technológiám a dosahovať zisky, čo viedlo k tomu, že boli majitelia nútení farmy predať a vznikali bezzemkovia vo väčšej miere vo vidieckych oblastiach.³

Tretia fáza (od 80. rokov 20. storočia a pokračuje až do súčasnosti) sa vyznačuje globalizáciou trhu s potravinami, ako aj dominanciou nadnárodných agro-potravinových korporácií. Práve táto fáza je nazývaná ako korporátna či neoliberálna. Koncentrácia trhu sa zamerala na supermarketové reťazce a fast foodový priemysel, ktoré kontrolujú veľkú časť globálnej potravinovej distribúcie.⁴

Aktuálne sa nachádzame vo fáze, v ktorej sa skoro bežne objavujú geneticky modifikované potraviny a agrochemické inovácie vedú k viacerým environmentálnym problémom. Rastúca produkcia zvyšuje ekologickú dezorganizáciu a ničenie, čím sú ohrození ľudia, zvieratá a ekosystémy. Zároveň na túto situáciu pôsobia aj klimatické zmeny životného prostredia. V roku 2000 odborníci uvádzali, že dlhodobé dôsledky klimatických zmien ako celku prinesú nepriaznivé dôsledky pre verejné zdravie prostredníctvom rôznych dôsledkov, medzi ktoré zaradili napríklad choroby z tepla a úmrtia, choroby prenášané vodou a potravinami a choroby prenášané hľodavcami.⁵

Na porovnanie v súčasnosti odborníci poukazujú na základe vlastných výskumov na to, že klimatické zmeny znižujú produktivitu plodín, hospodárskych zvierat, rybolovu a akvakultúry moduláciou dostupnosti a kvality vôd, spôsobujú tepelný stres, menia fenológiu a menia prostredie pre škodcov a choroby vrátane rýchlejšieho šírenia mykotoxínov a patogénov. Zvýšená frekvencia a intenzita záplav, sucha, návalov búrok a extrémnych klimatických udalostí môže viesť k značným narušeniam potravinových dodávateľských reťazcov v dôsledku zlyhania úrody a poškodenia infraštruktúry, čo následne vytvára konkurenciu medzi systémami výroby potravín.⁶ Taktiež klimatické extrémny sú a stávajú sa častejšie, súbežne sa vyskytujúce a pretrvávajú so zmenou klímy. Povaha klimatických extrémov sa však môže v rámci Európy priestorovo líšiť, avšak tieto klimatické zmeny negatívne ovplyvňujú sociálne, ekonomické a environmentálne systémy napríklad poľnohospodárske výnosy, kritické infraštruktúry patriace do priemyslu, dopravy, energetiky a na ľudské zdravie.⁷

³ BRIGGS, J. 2009. *Green Revolution*. In: International Encyclopedia of Human Geography (Second Edition). [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102295-5.11009-1>.

⁴ GLADKOVA, E. 2023. *Farming Intensification in Northern Ireland – A State-Corporate Environmental Harm?* In: Journal of White Collar and Corporate Crime, 4(2), s. 112. [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1177/2631309X221124504>.

⁵ HALL, M. 2011. *Environmental Victims: Challenges for Criminology and Victimology in the 21 st Century*. Varstvoslovje: Journal of Criminal Justice & Security, 13(4). [cit. 12.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://core.ac.uk/download/pdf/29176389.pdf>.

⁶ MIRZABAEV, A., KERR, R., B., HASEGAWA, T., PRADHAN, P., WREFORD, A., and col. 2023. *Severe climate change risks to food security and nutrition*. In: Climate Risk Management, Volume 39, ISSN 2212-0963, [cit. 12.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/j.crm.2022.100473>.

⁷ PRADHAN, P., SEYDEWITZ, T., ZHOU, B. and col. 2022. *Climate Extremes are Becoming More Frequent, Co-occurring, and Persistent in Europe*. In: Anthropocene Science, Vol. 1. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://link.springer.com/article/10.1007/s44177-022-00022->

Môžeme povedať, že uvedené faktory v čoraz väčšej miere prispievajú k zvyšujúcim sa rizikám najmä s ohľadom na potravinovú bezpečnosť pre populáciu. Zároveň klimatické zmeny ovplyvňujú aj poľnohospodársku výrobu, ktorá je priamo úmerná potravinovej stabilite obyvateľov. Spojenie medzi klimatickými zmenami a ľudskou výživou presahuje otázky kalorickej dostupnosti. Rastúcou výzvou do roku 2050 bude poskytovanie výživnej a dostupnej stravy pre populáciu. Nárast a závažnosť extrémnych udalostí zvyšuje aj riziko akútnej potravinovej neistoty a podvýživy.

Na základe uvedeného konštatujeme, že klimatické zmeny v prostredí zvyšujú riziko potravinovej neistoty, čo vytvára podmienky pre páchanie určitých trestných činov v tejto oblasti. Kriminológovia na tieto nelegálne činnosti zadefinovali pojem potravinová kriminalita, ktorý odkazuje na viaceré trestné činy zapojené do výroby, distribúcie a predaja potravín.⁸

Potravinová kriminalita

Keď nahliadame na potravinovú kriminalitu, alebo niekedy nazývané aj „zločiny s potravinami“, z kriminologického hľadiska, môžeme povedať, že vzniká čoraz viac odborných článkov, štúdií ako aj výskumov zameraných práve na túto problematiku vo svete, pričom podľa nášho názoru táto problematika nie je v dostatočnej miere rozpracovaná v odbornej literatúre v Slovenskej republike. Taktiež môžeme povedať, že tento fenomén nie je v spoločnosti nový, ako to môžeme vidieť v rámci jednotlivých historických období, v ktorých sa objavili viaceré prípady takéhoto správania sa. Zároveň nevieme presne povedať, do akej miery bolo rozšírené toto správanie sa v spoločnosti, keďže vieme iba o zadokumentovaných prípadoch potravinovej kriminality v daných obdobiach.

Napríklad v stredoveku sa objavovali prípady spojené s falšovaním korenia. V danom období boli koreniny veľmi hodnotné a drahé, ako aj boli veľmi žiadané a zároveň ich množstvo bolo obmedzené. Z tohto dôvodu ho obchodníci niekedy začali kombinovať s inými zložkami ako napríklad so škrupinami, jadrami, semenami, bobuľami, kameňmi či prachom. Ďalej napríklad v roku 1820 nemecký chemik Frederick Accum, identifikoval mnohé toxické kovové farbivá, ktoré sa nachádzali v potravinách a nápojoch ako boli napríklad ortuť, arzén či olovo. Tieto látky sa používali najmä na zvýraznenie farby napríklad v sladkostiach, nápojoch či konzervovaných potravinách, pričom všetky tieto látky sú nebezpečné až silne toxické a napríklad pre nervový systém človeka.⁹

Ďalším príkladom je Friedrich Engels, ktorý v 40. rokoch 19. storočia navštívil Manchester v Spojenom kráľovstve a analyzoval podmienky, v ktorých žili ľudia „robotníckej triedy“. Daná analýza objasnila rôzne prípady nezákonných a/alebo škodlivých potravinárskych praktík, ktoré bežne tvorili súčasť výroby a obchodu s potravinami. Engels tiež skúmal situačné a štrukturálne podmienky, ktoré vyvolali alebo uľahčili takéto praktiky, pričom spomenul regulačnú ľahostajnosť, nedostatočné zákony a ochotu obchodníkov zarábať peniaze všetkými

4?utm_source=getftr&utm_medium=getftr&utm_campaign=getftr_pilot&getftr_integrator=sciencedirect_content hosting.

⁸ GLADKOVA, E. 2023. *Farming Intensification in Northern Ireland – A State-Corporate Environmental Harm?* In: Journal of White Collar and Corporate Crime, 4(2), s. 113. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1177/2631309X221124504>.

⁹ BANTI, M. 2020. *Food adulteration and some methods of detection, review*. In: International Journal of Nutrition and Food Sciences Vol. 9, No. 3, s. 87.

prostriedkami. Taktiež uviedol, že predaj nevhodného mäsa a všeobecnejšie falšovanie potravín poškodzovalo rôznych jednotlivcov, ale neúmerne postihovalo ľudí z nižším sociálno-ekonomickým statusom.¹⁰

Môžeme povedať, že viaceré dobové správy poukazujú na prípady výroby, distribúcie či predaja potravín za nevhodných a často životu ohrozujúcich podmienok. Praktiky obchodníkov sa stali čoraz sofistikovanejšie, čo môžeme vidieť aj v ďalších prípadoch z 20. storočia, ktoré sa objavujú až do súčasnosti.

Na nelegálne praktiky v potravinárskom priemysle poukázal aj Edwin Sutherland vo svojej publikácii o kriminalite bielych golierov, v ktorej vymedzil najväčší počet nepriaznivých rozhodnutí k dvom firmám na spracovanie mäsa. Tieto dva mäsokombináty sa zapojili do rôznych nezákonných aktivít, vrátane protimonopolných praktík, porušovania autorských práv, nelegálnych pracovných praktík vo forme zneužívania zamestnancov, špionáže a ziskuchtivosti. Tieto firmy sa riadili určitými „neformálnymi“ pravidlami, ktoré umožňovali využívanie aj ďalších neetických praktík napomáhajúcim k maximalizácii zisku s vyhýbaním sa právnym dôsledkom. Sutherland zistil, že tieto praktiky neboli považované za oficiálne praktiky firemnej politiky, ale na druhej strane boli súčasťou firemnej kultúry, ktorú sa učili zamestnanci a manažéri.¹¹

Na základe viacerých prípadov a empirických výskumov sa začal kreovať aj samotný pojem potravinová kriminalita. Pojem potravinová kriminalita v akademických kruhoch prvýkrát použil autor Croall¹² na označenie „mnohých trestných činov, ktoré sú spojené s výrobou, distribúciou a predajom základných potravín“. Následne Croall (2013) doplnil svoju definíciu a vymedzil potravinovú kriminalitu ako „správanie sa v potravinárskom priemysle, ktoré je „morálne pochybné“ a niekedy aj nezákonné, čo zahŕňa „manipuláciu a vykorisťovanie planéty“.

Autori Gray a Hinch (2015) dodávajú, že potravinové trestné činy zahŕňajú závažné škody riešené nad rámec tradičných definícií trestných činov, ktoré sa vyznačujú negatívnymi dôsledkami pre rôzne ľudské ako aj neľudské obete. Autori sa v rámci svojho výskumu zamerali na nelegálne praktiky, ktoré sa týkali falšovania potravín, porušovania hygienických noriem, nelegálneho predaja kontaminovaných potravín a manipulácie s potravinami, ktoré ohrozujú bezpečnosť spotrebiteľov. Neskôr títo autori navrhli, aby do potravinovej kriminality boli zahrnuté aj „nezákonné, trestné, škodlivé, nespravodlivé, neetické a nemorálne“ správania ako aj opomenutie súvisiace s potravinami, čo súvisí napríklad s nedostatočnou reguláciou škodlivých potravín zo strany vlády.¹³ Na porovnanie autor Spink (2019) vymedzuje

¹⁰ LORD, N., HUISMAN, W. 2022. *Food crimes, food harms and the food system – SI introduction*. In: Crime, Law and Social Change, Vol. 78. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10611-022-10061-y>.

¹¹ R. VAN SLYKE, S., L. BENSON, M., T. CULLEN, F. 2016. *White-Collar Crime*. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199925513.001.0001>.

¹² Ronald Croall (ďalej len „Croall“) vo svojej práci v 80. rokoch 20. storočia začal skúmať problematiku porušovania zákonov a predpisov týkajúcich sa bezpečnosti potravín a verejného zdravia. V tomto období sa potravinová kriminalita chápala aj v zmysle porušovania hygienických noriem. R. Croall sa pri svojom výskume opieral o reálne dáta a skúsenosti, ktoré mu pomohli vyvodiť závery týkajúce sa nelegálnych činností v oblasti potravín.

¹³ ROBINSON, M. 2022. *The Food IS the Crime: A Focus on Food as „Food Crime“*. In: International Journal of Criminal Justice Science, Vol. 17, No. 2. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ijcjs.com/menu-script/index.php/ijcjs/article/download/526/384>.

potravinovú kriminalitu ako „všetky druhy potravinových podvodov, ktoré sa vykonávajú vo veľkom rozsahu.“¹⁴

V širšom kontexte do potravinovej kriminality môžeme medzi ďalšie neetické a potencionálne nezákonné správanie potravinárskych spoločností zaradiť aj pracovné vykorisťovanie (napríklad sezónna a migrujúca pracovná sila), či nútenie zamestnancov pracovať v nebezpečných podmienkach. Niektorí autori diskutujú aj o rôznych formách potencionálne deviatných a kriminálnych správaniach sa v potravinárskom priemysle ako sú napríklad nízke odmeňovanie poľnohospodárskych pracovníkov, detská práca či otroctvo pri výrobe potravín, používanie pesticídov na potravinách či slabé presadzovanie existujúcich predpisov.¹⁵

Potravinová kriminalita zahŕňa viaceré praktiky. Autor Croall identifikoval a kategorizoval sedem rôznych typov potravinovej kriminality. Prvým typom sú potravinové podvody, ktorý sa prejavuje úmyselným skresľovaním alebo falšovaním potravinových výrobkov.

Druhým typom je otrava jedlom, ktorá zahŕňa porušenie pravidiel o manipulácii s potravinami, skladovaním, prípravou alebo označovaním potravinových výrobkov.

Tretím typom je zanedbanie alebo nerešpektovanie predpisov o bezpečnosti potravín, ktoré môžu viesť k prítomnosti škodlivých patogénov, toxínov alebo chemických látok v potravinách, čo môže priniesť zdravotné poškodenia, prípadne spôsobiť až smrteľné následky.

Štvrtým typom sú protisúťažné obchodné praktiky, ako sú monopoly alebo podvodné praktiky v potravinárskom priemysle.

Piatym typom sú cenové trestné činy, ktoré sa prejavujú v nezákonnom stanovovaní cien a nečestné cenové praktiky voči zákazníkom, ako je napríklad nabádanie na nákup ďalších výrobkov, ktoré nepotrebujú, pričom je im falošne prisľúbená nižšia cena.

Šiestym typom je obchodovanie s ľuďmi za účelom pracovného vykorisťovania pri výrobe potravín (s odkazom na vysoký počet úmrtí z povolania v poľnohospodárstve a globálne vykorisťovanie migrujúcich pracovníkov v poľnohospodárstve, komerčnom rybolove a spracovaní potravín).

Siedmym typom je finančná trestná činnosť súvisiaca s potravinami, ktorá sa prejavuje napríklad ako podplácanie potencionálnych odberateľov potravín s cieľom oslabiť konkurenciu, prípadne udržať ceny výrobkov na určitej úrovni prostredníctvom tajných dohôd medzi konkurentmi či zneužívanie dôverných obchodných informácií na odkúpenie svojich akcií.^{16 17}

¹⁴ PACHOLCZYK-SIENICKA, B. 2024. *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*. In: Food and Energy Security. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.researchgate.net/publication/384455877_Crimes_Against_Food_Characteristics_Health_Risk_and_Regulations.

¹⁵ ROBINSON, M. 2022. *The Food IS the Crime: A Focus on Food as „Food Crime“*. In: International Journal of Criminal Justice Science, Vol. 17, No. 2. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ijcjs.com/menu-script/index.php/ijcjs/article/download/526/384>.

¹⁶ LORD, N., HUISMAN, W. 2022. *Food crimes, food harms and the food system – SI introduction*. In: Crime, Law and Social Change, Vol. 78. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10611-022-10061-y>.

¹⁷ PACHOLCZYK-SIENICKA, B. 2024. *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*. In: Food and Energy Security. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete:

Potravinové „podvody“ a ich skúmanie

Potravinové „podvody“ sú jednou z najčastejších a najviditeľnejších foriem potravinovej kriminality. Tieto podvody buď oznamujú spotrebiteľia alebo zisťujú kontrolné orgány. Taktiež môžeme povedať, že potravinové podvody sa zaraďujú medzi jedny z najstarších foriem potravinovej kriminality, pri ktorých sa falšovali potraviny vodou alebo inými prísadami. Napríklad v mäsovej výrobe sa objavujú prípady, v ktorých je možné základné mäso spracovať s vodou a s inými prísadami. Ďalšie praktiky objavujúce sa v tejto oblasti je pri uvádzaní potravín na trh a ich označovanie, pri ktorých sa používajú výrazy „prírodné zložky“, „dietne“, „ekologické“ potraviny a používanie prvkov geneticky modifikovaných potravín.¹⁸

Autori Smith, Manning a McElwee definujú potravinové podvody ako „*úmyselné a zámerné zámeny, pridávanie, falšovanie alebo skresľovanie potravín, zložiek potravín, alebo obalov potravín, alebo nepravdivé či zavádzajúce vyhlásenia o výrobku na ekonomický zisk. Toto správanie je motivované s cieľom vyhnúť sa odhaleniu zo strany kontrolného či regulačného orgánu, alebo spotrebiteľom*“.¹⁹ Ďalej autori Spink a Moyer vymedzujú potravinové podvody ako podvody s potravinami, ktoré zahŕňajú úmyselnú zámenu, pridanie, manipuláciu alebo skreslenie potravín alebo ich zložiek s cieľom získať finančný zisk.²⁰

V prípade skúmania potravinových podvodov sme sa zamerali na dve skupiny, ktoré sú aktuálne páchané v spoločnosti. Prvou skupinou sú tie, ktoré ohrozujú zdravie či život verejnosti a druhou skupinou sú tie, ktoré neohrozujú život a zdravie ľudí. V každej skupine sme využili metódu analýzy a syntézy pri skúmaní viacerých prípadov, ktoré boli páchané vo viacerých krajinách Európskej únie a vo svete.

V súčasnosti môžeme rozlíšiť viaceré podvodné konania v zmysle aktuálnych praktík, ktoré sa využívajú v potravinárskom priemysle a ohrozujú zdravie či život verejnosti ako sú napríklad adulterácia, nesprávne označovanie výrobku či neschválené vylepšenia produktov.

1. Adulterácia znamená pridávanie menej kvalitných alebo zakázaných látok do výrobkov s cieľom zvýšiť ich množstvo a tým znížiť výrobné náklady. K pridávaným látkam môžeme zaradiť napríklad vodu, škrob, ale aj rôzne druhy nebezpečných chemikálií či iné náhrady neuvedené v zložení.

Príkladom pridávania chemikálií do potravín je napríklad prípad z roku 2008, kedy čínska vláda oznámila stiahnutie sušeného dojčenského mlieka z trhu z dôvodu, že bolo znečistené melamínom²¹. Konzumácia melamínu spôsobila u dojčiat tvorbu obličkových

https://www.researchgate.net/publication/384455877_Crimes_Against_Food_Characteristics_Health_Risk_and_Regulations.

¹⁸ CROALL, H. 2007. *Victims of White-Collar and Corporate Crime*, s. 86-87. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.shortcutstv.com/wp-content/uploads/2020/02/white_collar-vics_crim.pdf.

¹⁹ ROBINSON, M. 2022. *The Food IS the Crime: A Focus on Food as „Food Crime“*. In: International Journal of Criminal Justice Science, Vol. 17, No. 2. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ijcjs.com/menu-script/index.php/ijcjs/article/download/526/384>.

²⁰ PACHOLCZYK-SIENICKA, B. 2024. *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*. In: Food and Energy Security. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.researchgate.net/publication/384455877_Crimes_Against_Food_Characteristics_Health_Risk_and_Regulations.

²¹ Melamín je organická chemická zlúčenina, ktorá sa bežne používa pri výrobe plastov, živíc či lepidiel.

kameňov, ktoré ak sa neliečia, môžu spôsobiť zlyhanie obličiek a smrť. Viac ako 290 000 ľudí (väčšina z nich boli malé deti) bolo otrávených a je potvrdené, že najmenej šesť z nich zomrelo v dôsledku požitia sušeného tohto konkrétneho dojčenského mlieka. Melamín bol nezákonne pridaný do zriedeného mlieka, aby sa zvýšil jeho zdanlivý obsah bielkovín, pretože obsah dusíka sa často používa na odhad hladín bielkovín. Následne sa zistilo, že všetky mliečne výrobky vyrobené v Číne, vrátane mlieka, zmrzlín a jogurtov, obsahujú melamín.²² Melamínová kríza podnietila čínsku vládu, aby zaviedla nový zákon o bezpečnosti potravín, nariadila pravidelné kontroly všetkých spoločností zapojených do potravinového biznisu bez výnimiek a stanovila nové prípustné tolerancie pre melamín v mliečnych výrobkoch.²³

Ďalším príkladom pridávania menej kvalitných surovín do potravín je jeden z najväčších incidentov v histórii EÚ²⁴ v oblasti potravinárstva, ktorý v roku 2013 odhalil prítomnosť konského mäsa v hovädzom mäse, bez toho aby to bolo deklarované na ich zložení. Konské mäso môže obsahovať fenylbutazón²⁵, látku podávanú koňom na zmiernenie bolesti, ktorá predstavuje riziko pre ľudské zdravie. Tento veterinárny liek môže u ľudí spôsobiť krvácanie do žalúdka alebo čriev a v niektorých prípadoch môže byť príčinou smrti.²⁶ Kauza s konským mäsom viedla k zvýšeniu transparentnosti v potravinovom reťazci, zvýšila testovanie a kontrolu kvality potravín, posilnila legislatívu o označovaní potravín a zintenzívnila spoluprácu medzi členskými štátmi EÚ s prevenciou podobných incidentov do budúcnosti.²⁷

2. Nesprávne označovanie výrobku znamená, že spotrebiteľovi sú poskytnuté nesprávne informácie o pôvode, kvalite alebo obsahu výrobku. Konzumácia týchto výrobkov môže predstavovať riziko pre verejné zdravie z dôvodu, že neoznačené alergény môžu mať u niektorých osôb nepriaznivé zdravotné následky. V rámci tejto praktiky sa najčastejšie objavujú morské plody, ktoré sa stávajú najobchodovateľnejšou potravinovou komoditou na

²² XIU, CH., KLEIN, K. 2010. *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*. In: Food Policy, Vol. 35., [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919210000540>.

²³ Pod vplyvom tohto medzinárodného incidentu aj „Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) znížil prípustné denné dávky melamínu, pretože ako hodnotenia naznačujú, môže mať škodlivé účinky na obličky na nižších úrovniach príjmu, než sa predtým myslelo. Experti Panelu EFSA pre kontaminanty v potravinovom reťazci stanovili hodnotu prípustnej dennej dávky na úroveň 0,2 mg na kilogram telesnej hmotnosti. Táto hodnota je v súlade s prípustnou dennou dávkou stanovenou Svetovou zdravotníckou organizáciou v roku 2008.“ (MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. 2010. *EFSA znižuje hodnotu tolerovateľného príjmu melamínu*. [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.mpsr.sk/efsa-znizuje-hodnotu-tolerovatelneho-prijmu-melaminu/23---2360/>).

²⁴ Do tohto konania boli zapojené viaceré štáty ako napríklad Írsko, Veľká Británia, Holandsko, Švédsko, Francúzsko, Rumunsko a Španielsko). Írsko bol prvý štát, ktorý našiel stopy konskej DNA a nahlásil prítomnosť konského mäsa v hovädzom mäse, ktoré bolo predávané „dôveryhodnými“ európskymi reťazcami supermarketov.

²⁵ Fenylbutazón je nesteroidné protizápalové liečivo, ktoré sa podáva na zmiernenie bolesti a zápalu najmä u koní na liečbu artritídy či iných zápalových ochorení a považuje sa za nebezpečný pre ľudí.

²⁶ MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. 2013. *Škandál s konským mäsom otriasa celou Európou*. [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.mpsr.sk/skandal-s-konskym-masom-otriasa-celou-europou/151---7293/?ver=textversion>.

²⁷ Aj keď po tomto incidente sa objavili aj ďalšie konania ako sú napríklad incident s falošným medom (2018), pesticídy v ovocí a v zelenine (2018 a neskôr), riziko aflatoxínov v potravinách (2019) či incident s nelegálnymi chemikáliami v morských plodoch (2021) a pod.

svete²⁸. Zároveň Európsky parlament identifikoval morské plody ako druhú najrizikovejšiu kategóriu potravín z hľadiska páchania podvodov. Hoci podvody s morskými plodmi majú rôzne formy, práve najviac znepokojujúce je nesprávne označovanie výrobku uvedeného na etikete v dôsledku ich rastúceho dopytu, zložitých globálnych dodávateľských reťazcov, podobného vzhľadu druhov a veľkých cenových rozdielov.²⁹ Nesprávne označovanie morských živočíchov obchádza poplatky a predpisy, ako aj vpašovanie nelegálne ulovených živočíchov do dodávateľského reťazca, čo následne celkovo ovplyvňuje cenu ulovených morských živočíchov. Zistených je viacero spôsobov ako k tomu môže prísť napríklad v rámci prekládok, keď sa produkty z morských živočíchov vyvážajú cez viaceré krajiny, aby sa vyhli clám alebo colným poplatkom, alebo keď nelegálne rybárske lode prekladajú svoj úlovok na nákladné lode, ktoré prepravujú legálne ulovené morské živočíchy. Taktiež to prebieha aj v prípade falšovania rôznych obchodných dokumentov.³⁰

Jeden z prípadov sa odohral v decembri 2024, pri ktorom právne orgány Francúzska, Portugalska a Španielska za podpory Europolu zadržali viacerých členov organizovaných zločineckých skupín zapojených do nelegálneho lovu kontaminovaných mäkkýšov v Portugalsku a Španielsku. Zločinecké skupiny lovili japonské mušle, ktoré si obľúbili miestni obyvatelia a turisti v pobrežných oblastiach. Gangy falšovali dokumentáciu o kontaminovaných morských plodoch, aby ich mohli prezentovať ako vhodné na ľudskú spotrebu. To mohlo viesť k vážnym zdravotným problémom, pretože neustála konzumácia kontaminovaných mäkkýšov vystavuje ľudí riziku vážnych ochorení, ako je napríklad hepatitída.³¹

Ďalší prípad v roku 2025 odhalil Europol, v ktorom boli potraviny po dátume spotreby vrátené do dodávateľského reťazca. Jedným z hlavných trendov zaznamenaných v tomto roku bola infiltrácia zločineckých skupín do spoločností zaoberajúcich sa likvidáciou odpadu s cieľom získať prístup k potravinám po dátume spotreby, ktoré sú pripravené na likvidáciu. Páchatelia získali dané potraviny a potom pomocou rozpúšťadiel odstránili pôvodné dátumy spotreby alebo dátumy minimálnej trvanlivosti a na obaly vytlačili nové, falošné dátumy. Tieto prelepené výrobky potom vracali opäť do dodávateľského reťazce. Z hľadiska kvality môžu byť dané potraviny nielen nekvalitné, ale často aj zdravotne rizikové, ako sa ukázalo v prípadoch konzervovaných rýb.³²

²⁸ Z celkového množstva 185 miliónov ton vodných živočíchov vyprodukovaných v roku 2022 bolo približne 164,4 miliónov ton (89%) určených na ľudskú spotrebu, čo zodpovedá odhadovaným 20,7 kg na obyvateľa. Celková hodnota vývozu všetkých morských produktov v roku 2022 dosiahla 195 miliárd USD. (FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2024. *The State of World Fisheries and Aquaculture* 2024. [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1273bc36-339b-43d2-8163-af4d805f2ad2/content/cd0683en.html>).

²⁹ GIUSTI, A., MALLOGGI, C., TINACCI, L., NUCERA, D., ARMANI, A. 2023. *Mislabeling in seafood products sold on the Italian market: A systematic review and meta-analysis*. In: Food Control, Volume 145, 2023, ISSN 0956-7135, [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109395>.

³⁰ NOAA FISHERIES. 2025. *Seafood fraud*. [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.fisheries.noaa.gov/national/sustainable-seafood/seafood-fraud>.

³¹ EUROPOL. 2024. *30 tonnes of illegally-fished, contaminated molluscs seized ahead of Christmas*. [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/30-tonnes-of-illegally-fished-contaminated-molluscs-seized-ahead-of-christmas>.

³² EUROPOL. 2025. *Counterfeit and substandard food worth eur 95 milion seized in global operation*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/counterfeit-and-substandard-food-worth-eur-95-million-seized-in-global-operation>.

3. Neschválené vylepšenia produktov sa zameriavajú na pridávanie neoprávnených prísad alebo metód na zlepšenie vzhľadu výrobku či predĺženie trvanlivosti produktu, ako sú napríklad nelegálne farbivá, ťažké kovy či neoprávnené hormóny. Do tejto kategórie sa najčastejšie zaraďujú koreniny a mäsové výrobky. Napríklad kurkuma môže byť falšovaná toxickou látkou chrómom olovnatým a v mäsových výrobkoch sa často objavujú viaceré nedovolené hormóny.

V rámci tejto skupiny sa môže stať, že po prehodnotení nových vedeckých záverov sa zmení aj posudzovanie potravinárskej látky. Daným prípadom je aj pomerne nedávno posudzovaný oxid titaničitý (E171). Farbivo E171 podľa práva EÚ bola povolená prídavná potravinárska látka, ktorá dodávala bielu farbu viacerým potravinám, od pekárenských výrobkov cez nátierky až po omáčky, žuvačky a cukrovinky. Táto látka neslúžila žiadnemu technologickému účelu a používala sa iba z estetických dôvodov. Na základe žiadostí Európskej komisie z marca 2020 úrad FSA aktualizoval svoje hodnotenie bezpečnosti potravinárskej prídavnej látky oxidu titaničitého (E171). Hodnotenie sa vykonalo podľa prísnej metodiky s prihliadnutím na tisíce štúdií, ktoré sa stali dostupnými od predchádzajúceho hodnotenia EFSA v roku 2016, vrátane nových vedeckých dôkazov a údajov o nanočasticách. Profesor Maged Younes, predseda expertného panelu EFSA pre potravinárske prídavné látky a arómy (FAF), uviedol: *“Vzhľadom na všetky dostupné vedecké štúdie a údaje panel dospel k záveru, že oxid titaničitý už nemožno považovať za bezpečný ako potravinársku prídavnú látku. Rozhodujúcim prvkom pri dosahovaní tohto záveru je, že nemožno vylúčiť obavy z genotoxicity po konzumácii častíc oxidu titaničitého. Po perorálnom požití je absorpcia častíc oxidu titaničitého nízka, však sa môžu v tele hromadiť.”*³³ Výsledkom bolo, že v roku 2021 bola látka zakázaná v potravinárskom priemysle a tento zákaz nadobudol účinnosť od 08. augusta 2022. Avšak oxid titaničitý sa bude aj naďalej využívať vo farmaceutickom priemysle, keďže daná látka v tomto odbore nemá dostatočnú náhradu. *„Cieľom je zabrániť vzniku nedostatku liekov, ktorý by mohol mať negatívny vplyv na verejné zdravie. Tento prístup podporuje analýza Európskej agentúry pre lieky o používaní oxidu titaničitého v liekoch, ktorá bola uverejnená 08. októbra 2021“*. Komisia spolu s Európskou agentúrou pre lieky prehodnotí v budúcnosti danú situáciu.³⁴

Popri formách potravinovej kriminality, ktoré ohrozuje život a zdravie verejného zdravia, existujú aj také konania, ktoré neohrozujú život či zdravie ľudí ako napríklad dosladňované medy, falšovanie vína či klamlivé označovanie olivového oleja.

1. Med je prírodná potravina, ktorá je výživná s obsahom minerálov, vitamínov a svojimi vlastnosťami je považovaná za superpotravinu na globálnych trhoch. Táto skutočnosť zapríčinila aj to, že predstavuje potravinu, ktorá čelí výraznej hrozbe zo strany páchania kriminality vo forme viacerých nelegálnych konaní. Do medu sa najčastejšie pridávajú látky na báze sacharidov³⁵, ako sa aj rôzne farbivá. Taktiež sa v prípade medu vyskytujú konania ako

³³ EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY.2021. *Titanium dioxide: E171 no longer considered safe when used as a food additive*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive>.

³⁴ EURÓPSKA KOMISIA. 2022. EÚ zakazuje oxid titaničitý ako prídavnú látku v potravinách. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/732079/en>.

³⁵ Riedenie s rôznymi sirupmi ako napríklad kukuricovými sirupmi, sirupmi z cukrovej trstiny, sirupy z cukrovej repy, ryžové sirupy a pod..

nesprávne označenie botanického pôvodu, nesprávne označenie medovicového a nektárového medu a predaj umelého medu³⁶, prípadne sa vykonáva aj prikrmovanie včiel počas znášky.³⁷

Kvalitu a pravosť medu určujú jeho senzorické a fyzikálno-chemické vlastnosti. Dôsledky konaní v súvislosti s medom, poškodzujú celý legálny trh s medom a tým ovplyvňujú jeho ceny, kvalitu, nutričnú hodnotu, ako aj narušujú dôveru spotrebiteľov k legálnym predajcom medu.

Príkladom takéhoto konania bol aj rok 2023 v Slovenskej republike, v ktorom sa predávali falošné medovicové medy. Práve tento rok bol jeden z najťažších pre včelárov a to využili páchatelia. Páchatelia ponúkali med za veľmi nízke ceny a neponúkali kvalitný med. Včelári upozorňovali, že *“zákazníci by si preto mali dávať pozor na to, ak im niekto ponúka lacný lesný medovicový med vo veľmi tmavej farbe, pretože často býva takýto produkt dofarbený umelými farbivami alebo zahustený ryžovými sirupmi”*.³⁸

2. Ďalším spôsobom poškodzovania spotrebiteľa je falšovanie vína, ktoré sa uskutočňuje napríklad ako nesprávne označenie miesta pôvodu, nesprávne označenie odrody, nesprávne uvedenie veku vína, nedodržiavanie deklarovanej technológie, pridaním cukru za účelom zvýšenia obsahu alkoholu, pridaním vody alebo iných látok ako sú arómy, glycerol, organické kyseliny, farbivá, sladidlá, CO₂ za účelom zlepšenia zhoršenej kvality produktu.³⁹ Daný problém môžeme odhadnúť v číslach a to napríklad, v Číne sa každú hodinu predá viac ako 30 000 fliaš falšovaného vína.

Prípady falšovania vína môžeme vidieť aj pri operácii „Vuoti a rendere“, ktorá prebiehala vo Florencii v januári 2018 v rámci operácie OPSON VII a bola dokončená počas operácie OPSON IX. Prípad sa týkal talianskych páchatel'ov, ktorí falšovali prestížne vína s CHOP (typické zemepisné označenie) a medzinárodných drahých vín. Vyšetrovanie odhalilo podvod založený na opätovnom použití originálnych primárnych obalov (prázdnych fliaš od vína) a sekundárnych obalov (drevených krabíc). Prázdne autentické fľaše boli zozbierané z reštaurácií a spravované prevažne dvoma osobami pracujúcimi v potravinárskom priemysle. Fľaše boli doplnené nekvalitnými výrobkami z iného pôvodu, zakúpenými online alebo v diskontných predajniach. Následne boli fľaše doplnené lacnými vínami, zapečatené korkovými zátkami a falšovanými kapsulami inej alebo podobnej farby ako originál. Nakoniec boli aplikované baliace fólie a falošné maskovacie pečate, aby sa zakryli chýbajúce rozlišovacie znaky na kapsulách použitých pre falšované jednotky. Po nadviazaní kontaktu s kupujúcim prostredníctvom veľkej platformy elektronického obchodu falšovateľa ešte viac rozšírili svoje propagačné ponuky a stanovili ceny výrazne nižšie, ako sú bežne dostupné na trhu. Fľaša niektorých falšovaných vín vo formáte magnum⁴⁰ zvyčajne presahuje 1 000 eur za fľašu.

³⁶ Umelý med je produkt vyrábaný z cukru (fruktóza, glukóza, sacharóza), umelých sladidiel, farbív a aromatických látok, aby napodobnil štruktúru a chuť prírodného medu.

³⁷ EUROFINS. *Med*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.eurofins.cz/potraviny/fal%C5%A1ov%C3%A1n%C3%AD-potravin/med/>.

³⁸ AGROBIZNIS. 2023. *Pozor na falošný med*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.agrobiznis.sk/podohospodarstvo/potravinarstvo/8316-pozor-na-falosny-med>.

³⁹ EUROFINS. *Víno*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.eurofins.cz/potraviny/fal%C5%A1ov%C3%A1n%C3%AD-potravin/v%C3%ADno/>.

⁴⁰ Formát magnum je objem fľaše 1,5 l.

Podvodné produkty sa predávali ako pravé v Taliansku a v zahraničí. Z tohto dôvodu bol identifikovaný úplne nekontrolovaný trh založený na absolútnej absencii sledovateľnosti.⁴¹

Ďalší prípad bol zistený v období od decembra 2019 do júna 2020 pri spoločnej operácii pod vedením Európskeho úradu pre boj proti podvodom, ktorý zachytil viac ako 1 158 199 litrov vína, prevažne šampanského. Cieľená akcia OPSON IX odhalila falšované víno, ktoré bolo určené na nelegálny trh, v porovnaní s predchádzajúcimi rokmi rastie, zatiaľ čo množstvo falšovaných alkoholických nápojov zostáva vysoké, ale stabilné.⁴²

Pri ďalšej operácii OPSON XI⁴³ talianska polícia NAS Carabinieri nahlásila súdnym orgánom majiteľov vinárstva, ktorí vyrábali a predávali upravené víno. Výrobcovia pridávali na niektoré etikety vodu a cukor. Na iné pridávali prírodné arómy, ktoré nezodpovedali kvalite vína propagovaného kupujúcim. V niektorých prípadoch deklarovali aj vyšší obsah alkoholu, ako bol skutočný. Talianske úrady zaistili vinárstvo a 1 miliónov litra vína.⁴⁴

Následne pri operácii OPSON XIII, ktorá prebehla v roku 2024, talianska polícia odhalila zločineckú sieť, ktorá falšovala vína s chráneným zemepisným označením a chráneným označením pôvodu. Páchatelia sfalšovali elektronické registre pivníc certifikačného orgánu pre kvalitu vína, aby nesprávne označili vína certifikátom DOC. Následne bola zaistených približne 60 000 litrov falšovaného vína.⁴⁵

3. Podvodné konanie sa objavuje a súvisí aj s olivovým olejom a extra panenským olivovým olejom. Môžeme povedať, že daná hrozba v oblasti páchania kriminality nie je nová, pretože k nej dochádzalo aj v predchádzajúcich rokoch vo viacerých krajinách vo svete. Extra panenský olivový olej je na trhu hodnotený ako vysokohodnotná komodita vzhľadom na svoje organoleptické a nutričné vlastnosti. Extra panenský olivový olej sa vyrába podľa rovnakého základného postupu, ale jeho zloženie a senzorické vlastnosti sa líšia v závislosti od faktorov, ako je odroda a zrelosť olív, environmentálne podmienky a technologické metódy používané pri spracovaní a podmienky skladovania. Extra panenský olivový olej na základe uvedených vlastností je obzvlášť náchylný na falšovanie a táto nelegálna činnosť sa zvyšuje v dôsledku rastúcej globalizácie. Nelegálne aktivity súvisiace s extra panenským olivovým olejom zasahujú do jeho miešania s olejmi nižšej kvality a lacnejšími rastlinnými olejmi, ktoré sa vyrábajú lacnejšie alebo s olivovými olejmi nižšej kvality⁴⁶, nesprávneho označovania - chráneným označením jeho pôvodu CHOP či nesprávneho označovania rôznych stupňov kvality.⁴⁷

⁴¹ EUROPOL. 2021. *Operation OPSON IX – Analysis report*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.europol.europa.eu/cms/sites/default/files/documents/opson_ix_report_2021_0.pdf.

⁴² EUROPOL. 2021. *Operation OPSON IX – Analysis report*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.europol.europa.eu/cms/sites/default/files/documents/opson_ix_report_2021_0.pdf.

⁴³ Operácia OPSON XI sa uskutočnila v období od decembra 2021 do mája 2022.

⁴⁴ EUROPOL. 2022. *OPERATION OPSON X*. [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/food-fraud-about-27-000-tonnes-shelves>.

⁴⁵ EUROPOL. 2024. *Partners involved in operation OPSON XIII took 22 tonnes of food and 850 000 liters of beverages off the market*. [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-91-million-worth-of-counterfeit-and-substandard-food-seized-in-europe-wide-operation>.

⁴⁶ Falšovanie môže byť s rafinovaným olivovým olejom, rafinovaným olejom s olivových výliskov a lampovým olivovým olejom.

⁴⁷ Lozano-Castellón, J., López-Yerena, A., Domínguez-López, I., Siscart Serra, A., Fraga, N., Sámano, S., López-Sabater, C., Lamuela-Raventós, R. M., Vallverdú-Queralt, A., & Pérez, M. 2022. *Extra virgin olive oil: A*

Vo veľkom množstve (150 000 litrov) bol v roku 2019 zadržaný slnečnicový olej, ktorý páchatelia s pridaním chlorofylu, betakaroténu a sójového oleja predávali ako extra panenský olivový olej na talianskom a nemeckom trhu. V niektorých prípadoch falzifikát úplne nahradil pravý extra panenský olivový olej. Odhaduje sa, že podozriví získali približne 8 miliónov eur ročne, keď sa berie do úvahy, že každý rok získali milión litrov slnečnicového oleja za približne milión eur a falzifikát predávali za od 5 do 10 eur za liter.⁴⁸

Ďalším príkladom podvodného správania, je aj produkt, ktorý bol predávaný ako taliansky extra panenský olivový olej, pričom bol falšovaný. Daný olej bol pripravený na distribúciu, alebo v niektorých prípadoch už bol dodaný na trh. Páchatelia na falšovanie využívali olejové látky a chlorofyl.⁴⁹

Na základe uvedených prípadov, sme analyzovali viaceré kriminogénne faktory. Potravinové podvody nielen narušajú dôveru spotrebiteľov k legálnym výrobcam, dovozcom a predajcom, ale celkovo v spoločnosti vytvárajú destabilizáciu v ekonomike, v ideologickej a v politickej sfére či je porušovaná potravinová bezpečnosť ľudí.

Práve ekonomické kriminogénne faktory považujeme za cieľ pri páchaní potravinových podvodov, pri ktorých je pomerne nízka miera odhalenia páchatel'ov a vysoké zisky. Zároveň inflácia a energetická kríza spôsobuje tlak na výrobné náklady pri legálnom podnikaní.

Taktiež sa často objavuje aj „kultúra tolerancie malých podvodov“, pri ktorých sú drobné porušenia pravidiel považované za normálne, ospravedlniteľné a zanedbateľné ako napríklad zámerné zaokrúhľovanie hmotnosti či mierne riedenie surovín. Po určitom čase sa vytvára priestor na závažnejšie potravinové podvody ako napríklad nepresné údaje o pôvode výrobkov.

Páchanie potravinovej kriminality môže signalizovať aj prepojenosť páchania týchto trestných činov s organizovanou kriminalitou, ako to uvádzajú aj viaceré uvedené prípady.

Sociálne a kultúrne kriminogénne faktory v oblasti potravinovej kriminality vidíme najmä v nízkom povedomí spotrebiteľov, tolerancii neetického správania či nevnímania potravinových podvodov, ako kriminálneho správania, aj keď v širšom kontexte je obeťami verejnosť a verejné zdravie budúcich generácií. Objavuje sa aj ekonomická frustrácia obyvateľstva pri vyšších cenách kvalitných a legálne získaných potravín. Zároveň páchatelia nepociťujú morálne odsúdenie pri páchaní tejto kriminality, keďže sa v nej nevyužíva násilie.

Záver

Potravinová kriminalita je fenomén, ktorý je v odbornej literatúre rozpracovaný na pomerne nízkej úrovni v Slovenskej republike. Pri analýze potravinovej kriminality či už

comprehensive review of efforts to ensure its authenticity, traceability, and safety. In: Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 21, 2639–2664. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12949>.

⁴⁸ EUROPOL. 2019. *150 000 liters of fake extra virgin olive oil seized from 'well-oiled' gang.* [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/150-000-litres-of-fake-extra-virgin-olive-oil-seized-%E2%80%98well-oiled%E2%80%99-gang>.

⁴⁹ EUROPOL. 2024. *Partners involved in operation OPSON XIII took 22 tonnes of food and 850 000 liters of beverages off the market.* [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-91-million-worth-of-counterfeit-and-substandard-food-seized-in-europe-wide-operation>.

v historických súvislostiach ako aj v súčasnom kontexte sme využívali vo výraznej miere zahraničné výskumné práce a odborné príspevky.

V rámci kontextu potravinovej kriminality v Slovenskej republike sme zistili, že potravinová kriminalita je často považovaná za súčasť environmentálnej kriminality. Kladieme si otázku do akej miery je potrebné túto problematiku rozpracovať po vedeckej stránke, keďže sa dostáva do popredia vo viacerých krajinách? Aktuálne je aj problém nájsť odbornú kriminologickú literatúru v slovenskom jazyku, ktorá sa zaoberá environmentálnou kriminalitou nielen ako celkom, ale aj jej jednotlivými časťami ako je napríklad nelegálna ťažba a predaj dreva, nezákonné používanie pesticídov v poľnohospodárskom priemysle a pod. a nie ešte rozpracovanú problematiku potravinovej kriminality.

Napriek tomu môžeme konštatovať, že téma potravinovej kriminality nie je cudzia médiám, ktoré často upozorňujú verejnosť na jednotlivé pochybenia výrobcov či obchodníkov. Práve tieto informácie pomáhajú predchádzať vzniku ujmy na živote a zdraví verejnosti.

Na základe uvedených zistení môžeme povedať, že potravinová kriminalita predstavuje jednu z foriem kriminality, o ktorej sa začalo vedecky diskutovať iba v nedávnom období a má podľa nášho názoru tendenciu ohrozovať spoločnosť vo väčšom rozsahu aj do budúcnosti. Myslíme si, že je potrebné skúmať potravinovú kriminalitu po vedeckej stránke z kriminologického pohľadu aj v spolupráci s ďalšími vednými odbormi v tejto oblasti.

Podľa nášho názoru empirický výskum R. Croalla pomohol etablovať tému nelegálnych praktík v potravinárskom priemysle do kriminológie a poukázal na to, že tieto praktiky môžu prinášať vážne dôsledky vplývajúce na verejné zdravie a celkovú stabilitu spoločnosti. Už je iba na nás aby sme v hlbšom rozsahu tieto poznatky vedeli aplikovať na územie Slovenskej republiky.

Myslíme si, že potravinové „podvody“ predstavujú jednu z foriem potravinovej kriminality, ktorá postihuje aj Slovenskú republiku. Čím vyššie ceny potravín sú tým je väčší predpoklad falšovania či klamlivého uvádzania surovín do zloženia potravín. V Slovenskej republike nemáme aktuálne odhady či štatistické informácie o tom, koľko ľudí ochorie po konzumácii kontaminovaných potravín, ale keď sa to pozrieme celosvetovo, na základe odhadov Svetovej zdravotníckej organizácie približne 600 miliónov ľudí (takmer 1 z 10 ľudí na svete) ochorie po konzumácii kontaminovaných potravín a 420 000 ľudí každý rok zomrie. Považujeme to za pomerne vysoké číslo, ktoré je možné ovplyvniť tým, že základné potraviny budú spĺňať kritéria, aby boli dostatočne výživné, ale zároveň aby boli aj dostupné pre obyvateľov z legálnych zdrojov.

Zoznam bibliografických odkazov

AGROBIZNIS. 2023. *Pozor na falošný med*. [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.agrobiznis.sk/podohospodarstvo/potravinarstvo/8316-pozor-na-falosny-med>.

BANTI, M. 2020. *Food adulteration and some methods of detection, review*. In: International Journal of Nutrition and Food Sciences, 2020, Vol. 9, No. 3, s. 86-94. ISSN 2327-2694.

BRIGGS, J. 2009. *Green Revolution*. In: International Encyclopedia of Human Geography (Second Edition). [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102295-5.11009-1>.

CROALL, H. 2007. *Victims of White-Collar and Corporate Crime*, s. 86-87. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.shortcutstv.com/wp-content/uploads/2020/02/white_collar-vics_crim.pdf.

EUROFINS. *Med.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.eurofins.cz/potraviny/fal%C5%A1ov%C3%A1n%C3%AD-potravin/med/>.

EUROFINS. *Víno.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.eurofins.cz/potraviny/fal%C5%A1ov%C3%A1n%C3%AD-potravin/v%C3%ADno/>.

EUROPOL. 2024. *30 tonnes of illegally-fished, contaminated molluscs seized ahead of Christmas.* [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/30-tonnes-of-illegally-fished-contaminated-molluscs-seized-ahead-of-christmas>.

EUROPOL. 2025. *Counterfeit and substandard food worth eur 95 milion seized in global operation.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/counterfeit-and-substandard-food-worth-eur-95-million-seized-in-global-operation>.

EUROPOL. 2021. *Operation OPSON IX – Analysis report.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.europol.europa.eu/cms/sites/default/files/documents/opson_ix_report_2021_0.pdf.

EUROPOL. 2019. *150 000 liters of fake extra virgin olive oil seized from 'well-oiled' gang.* [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/150-000-litres-of-fake-extra-virgin-olive-oil-seized-%E2%80%98well-oiled%E2%80%99-gang>.

EUROPOL. 2022. *OPERATION OPSON X.* [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/food-fraud-about-27-000-tonnes-shelves>.

EUROPOL. 2024. *Partners involved in operation OPSON XIII took 22 tonnes of food and 850 000 liters of beverages off the market.* [cit. 03.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.europol.europa.eu/media-press/newsroom/news/eur-91-million-worth-of-counterfeit-and-substandard-food-seized-in-europe-wide-operation>.

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY. 2021. *Titanium dioxide: E171 no longer considered safe when used as a food additive.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/titanium-dioxide-e171-no-longer-considered-safe-when-used-food-additive>.

EURÓPSKA KOMISIA. 2022. *EÚ zakazuje oxid titaničitý ako prídavnú látku v potravinách.* [cit. 02.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/732079/en>.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. 2024. *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024.* [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1273bc36-339b-43d2-8163-af4d805f2ad2/content/cd0683en.html>.

GIUSTIA, A., MALLOGGI, C., TINACCI, L., NUCERA, D., ARMANI, A. 2023. *Mislabeling in seafood products sold on the Italian market: A systematic review and meta-*

analysis, In: Food Control, Volume 145, 2023, ISSN 0956-7135, [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109395>.

GLADKOVA, E. 2023. *Farming Intensification in Northern Ireland – A State-Corporate Environmental Harm?* In: Journal of White Collar and Corporate Crime, 4(2), s. 110-123. [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1177/2631309X221124504>.

HALL, M. 2011. *Environmental Victims: Challenges for Criminology and Victimology in the 21 st Century*. Varstvoslovje: Journal of Criminal Justice & Security, 13(4). [cit. 12.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://core.ac.uk/download/pdf/29176389.pdf>.

IHEGWUAGU, N., EMEJE, M. 2012. *Food Quality Control: History, Present and Future*. [cit. 11.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.researchgate.net/publication/221923609_Food_Quality_Control_History_Present_and_Future.

LORD, N., HUISMAN, W. 2022. *Food crimes, food harms and the food system – SI introduction*. In: Crime, Law and Social Change, Vol. 78. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10611-022-10061-y>.

Lozano-Castellón, J., López-Yerena, A., Domínguez-López, I., Siscart Serra, A., Fraga, N., Sámano, S., López-Sabater, C., Lamuela-Raventós, R. M., Vallverdú-Queralt, A., & Pérez, M. 2022. *Extra virgin olive oil: A comprehensive review of efforts to ensure its authenticity, traceability, and safety*. In: Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 21, 2639–2664. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12949>.

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. 2013. *Škandál s konským mäsom otriasa celou Európou*. [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.mpsr.sk/skandal-s-konskym-masom-otriasa-celou-europou/151---7293/?ver=textversion>.

MINISTERSTVO PÔDOHOSPODÁRSTVA A ROZVOJA VIDIEKA SLOVENSKEJ REPUBLIKY. 2010. *EFSA znižuje hodnotu tolerovateľného príjmu melamínu*. [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.mpsr.sk/efsa-znizuje-hodnotu-tolerovatelneho-prijmu-melaminu/23---2360/>.

MIRZABAEV, A., KERR, R., B., HASEGAWA, T., PRADHAN, P., WREFORD, A., and col. 2023. *Severe climate change risks to food security and nutrition*, In: Climate Risk Management, Volume 39, ISSN 2212-0963, [cit. 12.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1016/j.crm.2022.100473>.

NOAA FISHERIES. 2025. *Seafood fraud*. [cit. 01.12.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.fisheries.noaa.gov/national/sustainable-seafood/seafood-fraud>.

PACHOLCZYK-SIENICKA, B. 2024. *Crimes Against Food: Characteristics, Health Risk, and Regulations*. In: Food and Energy Security. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: https://www.researchgate.net/publication/384455877_Crimes_Against_Food_Characteristics_Health_Risk_and_Regulations.

PRADHAN, P., SEYDEWITZ, T., ZHOU, B. and col. 2022. *Climate Extremes are Becoming More Frequent, Co-occurring, and Persistent in Europe*. In: Anthropocene Science, Vol. 1. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://link.springer.com/article/10.1007/s44177-022-00022->

4?utm_source=getftr&utm_medium=getftr&utm_campaign=getftr_pilot&getft_integrator=sciencedirect_contenthosting.

ROBINSON, M. 2022. *The Food IS the Crime: A Focus on Food as „Food Crime“*. In: International Journal of Criminal Justice Science, Vol. 17, No. 2. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://ijcjs.com/menu-script/index.php/ijcjs/article/download/526/384>.

R. VAN SLYKE, S., L. BENSON, M., T. CULLEN, F. 2016. *White-Collar Crime*. [cit. 15.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://doi.org/10.1093/oxfordhb/9780199925513.001.0001>.

XIU, CH., KLEIN, K. 2010. *Melamine in milk products in China: Examining the factors that led to deliberate use of the contaminant*. In: Food Policy, Vol. 35., [cit. 20.11.2025]. [online]. Dostupné na internete: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919210000540>.

Zákon č. 300/2005 Z.z. Trestný zákon v znení neskorších predpisov.

Zákon č. 128/2002 Z.z. zákon o štátnej kontrole vnútorného trhu vo veciach ochrany spotrebiteľa a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Kontaktné údaje autora:

Mgr. Michaela Kiššová, PhD.

Akadémia Policajného zboru v Bratislave

Sklabinská č.1, 835 17 Bratislava, Slovenská republika

e-mail: michaela.kissova@akademiapz.sk