



PRO-BIO
Svaz
ekologických
zemědělců

Bio
Academy

FINALIZACE BIOPRODUKCE

BALENÍ BIOPOTRAVIN

SBORNÍK

2017

Akci finančně podporuje Ministerstvo zemědělství



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Obsah

1. Obal prodává – zkušenosti z praxe, etikety s příběhem, Mgr. Diana Benšová
2. Trendy v balení potravin, Kateřina Kolářová, SYBA, obalový institut
3. Etiketa - co vše musí obsahovat dle zákonných nařízení, MVDr. Dana Třísková, MZe, odbor potravinářský
4. Realita bez obalu, Šárka Michalcová, provozovatelka bezobalového obchodu ve Vysokém Mýtě
5. Představení firmy České ghíčko s.r.o.
6. Kontakty

Etikety s příběhem, Aneb co chceme sdělit zákazníkům

Mgr. Diana Benšová, Ekostatek Vlkaneč

Proč je obal důležitý

- Dokud si prodáváme výrobky sami ze dvora nebo na místních trzích pak se asi nemusíme etiketami příliš zabývat. A jediné na co je potřeba si dát pozor je zda splňujeme všechny zákonné požadavky, ale jakmile se naše výrobky octnou v obchodě na polici vedle ostatních výrobků, pak začíná být etiketa zcela zásadní záležitostí.
- Protože dokud si u prodeje stojíme osobně jsme sami sobě nejlepším marketingem – jakmile my zmizíme, pak musí marketing zvládnout etiketa.
- Naš výrobek se octne mezi spoustou dalších výrobků a aby se dobře prodával, tak je potřeba, aby splnil tři věci:
 1. zákazník si ho musí všimnout
 2. zákazník musí pochopit na co je a proč by si ho měl koupit
 3. musí v zákazníkovi vyvolat potřebu si ho koupit
- Naše etiketa pak stojí proti etiketám dalších výrobců, kteří mají známou značku nebo mají výhodu větší firmy, kde se etiketám věnují profesionálové. Zatím co mi máme spoustu práce na poli oni mají spoustu práce s marketingem.

Naši konkurenti

- Nemá smysl se porovnávat s velkými výrobci (ani cenově, ani jinak) – většina zákazníků je schopná dobře rozlišit mezi vaším výrobkem a výrobkem nejrůznějších koncernů (i když i velké koncerny se v dnešní době snaží budit dojem, že je to vlastně rukodělná výroba)

- Kdo je naším konkurentem:
 - ostatní bio farmářské výrobky
 - nebo farmářské výrobky (zvláště když se tváří téměř bio)
 - malí rukodělní výrobci
 - větší (rádoby) rukodělní výrobci
 - bio dovozové výrobky
- Poučme se u nich!! P.S. - Pokud jste si jako já naivně mysleli, že odchodem na farmu můžete na všechny své marketingové, propagační a PR dovednosti zapomenout, tak jste vedle jako já jsem byla a rychle oprašte všechno, co jste kdy věděli!!!!



Náš příběh

- Jako první si musíme ujasnit, co chceme lidem sdělit – co je pro nás natolik unikátní a zároveň pro lidi zajímavé?
 1. jsme bio
 2. jsme farma
 3. jsme rodina
 4. máme tradici
 5. děláme to ručně
- Možností je hodně. My jsme se za nás rozhodli stavět na tom, že jsme opravdu pěstitelé i výrobci v jednom.
- Jsme prostě statek.
- Všechno ostatní je také pravda, ale to už jsou další sdělení. I když to, že manželova rodina hospodařila ve Vlkanči již před rokem 1730 se stalo součástí našich nových letáků.
- Naší výhodou je, že mi nic nemusíme předstírat. U nás je na dvoře bahno, na poli plevel a doma malé děti. My nic nepředstíráme, my jsme tím, čím jsme – sedláci – praví a nefalšovaní.
- A tomu jsme přizpůsobili i naše motto a etikety:
- Naše motto je

„Dobré ze statku“



- Etikety jsme sice zmodernizovali, ale odmítli jsme zavést výraznou barevnost. A nadále jsme u hnědého papíru a jednoduchého tisku.
- Pro nás je ohromným zjednodušením, že si etikety tiskneme sami – tudíž nemáme problém s malými šaržemi a nečekáme až nám přijdou etikety z tiskárny. Dokonce máme zavedené bílé etikety pro zkušební várky, které se vypisují ručně.
- Každý z Vás by si měl ujasnit kdo je, co je hlavní výhodou jeho výrobků, proč by si je měli zákazníci koupit a proč by si je měli koupit TEĎ.
- Jakmile budete vědět tyto věci, pak už stačí jen sdělit je zákazníkům tak, aby je pochopili.
- Až v této fázi Vám pomůže dobrý grafik.



Jak se to taky dá, co je solidní standard a kde se inspirovat?



ruňky s kokosovým cukrem
rakytník*







Trendy v balení potravin

Kateřina Kolářová, SYBA, obalový institut

Obalový institut SYBA

- Informační servis
- Vzdělávání, konzultace
- Expertízy, audit, statistiky
- [Www.obalovaakademie.cz](http://www.obalovaakademie.cz)
- Working groups
- Lobbying
- Legislativa
- Normy
- Podpora exportu
- CS Packaging news

Kvalitní obaly

- Vyšší kvalita
- Vyšší cena
- Vyšší příjmová skupina
- Obal podpoří hodnotu
- Ochota připlatit za balení

Bioplasty

- Biodegradovatelné polymery
- Bio-based polymery
- Oxo - biodegradovatelné polymery
- Kompostovatelné polymery
- EN 13 432
- Obnovitelné zdroje
- Petrochemická báze
- Částečně obnovitelné zdroje

Convenience

- Dobře zabalit
- Snadno rozbalit
- Nezranit se
- Bez použití nástrojů
- Bez poškození zboží
- Snadné pro seniory a děti

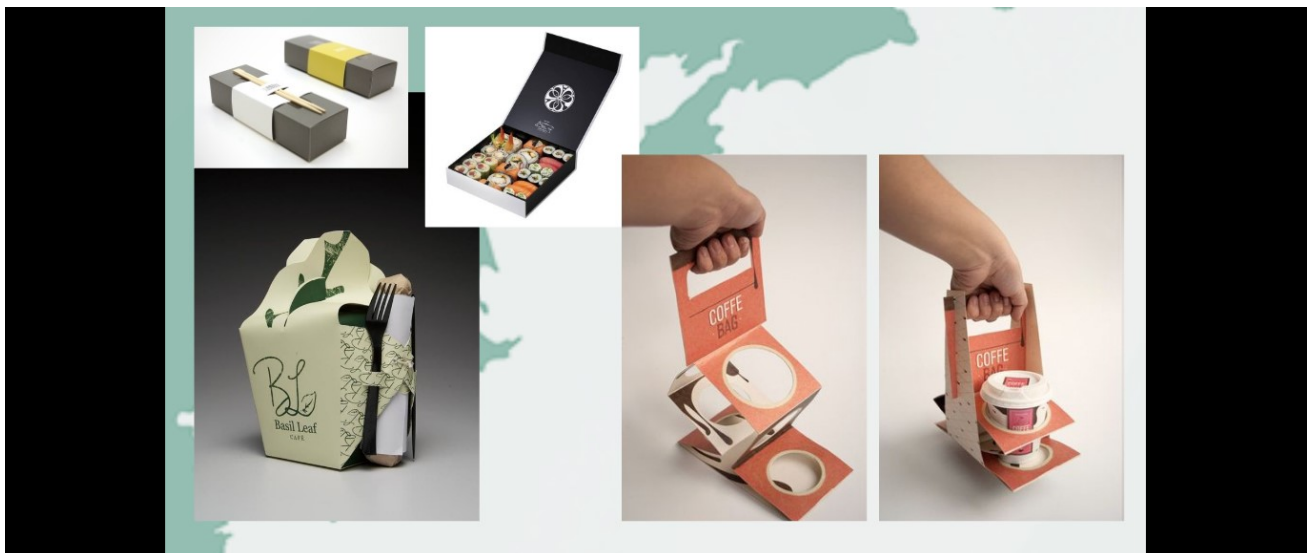


Wrap rage

- Frustrace, kterou cítíme, když nám nejde otevřít balení produktu, který jsme si koupili
- Pohodlné a jednoduché otevírání je důležité

Take out, Take away, Parcel

- Možnost odnést si produkt s sebou



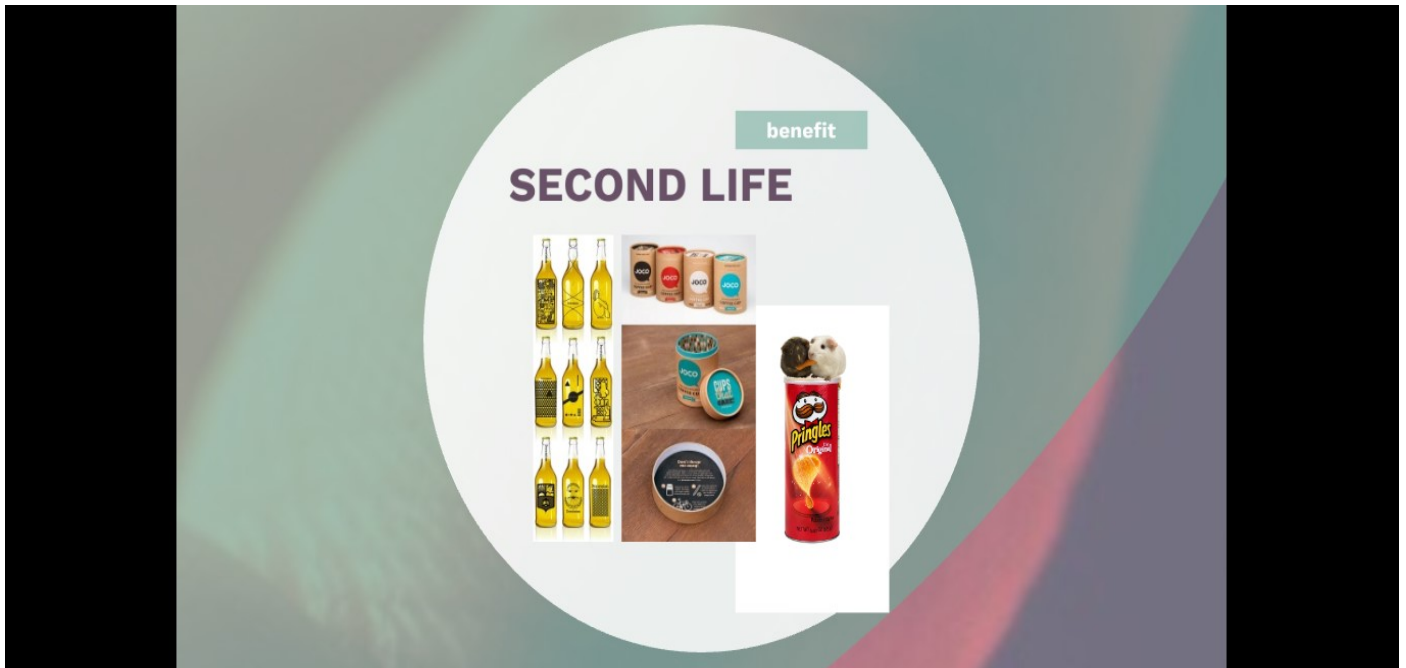
Originalita obalu

- Velmi se cení originalita obalu
- Chytrý design
- Inteligentní obaly



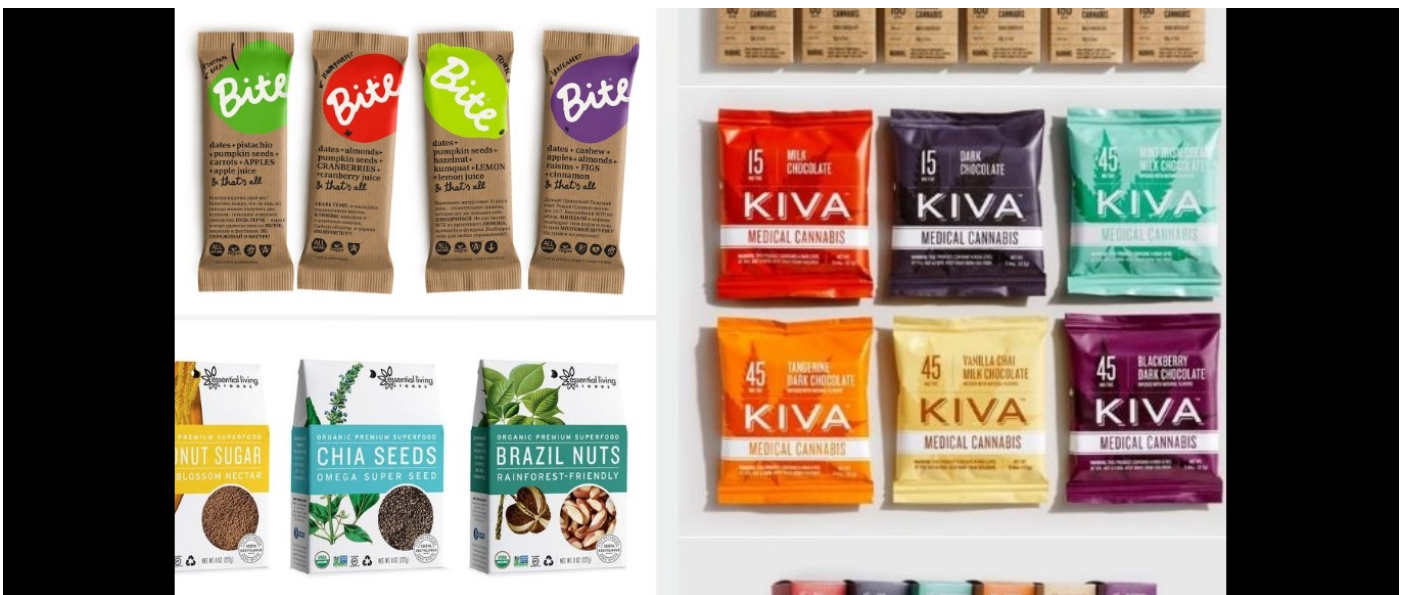
Druhý život, recyklace obalů

- Zákazník má rád, když má obal sekundární využití



Barvy

- Přednost mají ne příliš barevné obaly, trendy je bílá



Označování potravin

MVDr. Dana Třísková, MZe, odbor potravinářský

Nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích:

1. označení šarže u balených potravin
2. označování nebalených potravin
3. označování pokrmů

Vyhláška č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin:

Způsob označení dle zákona č. 110/1997 Sb.

Nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzení při označování potravin

- **Obecně závazné požadavky na označování potravin pro všechny členské státy EU**
- Cílem nařízení je poskytnout konečnému spotřebiteli základ, **aby mohl učinit informovaný výběr**

Konečný spotřebitel by měl snadno porozumět informacím uvedeným na označení → **požadavek na jednoduché a srozumitelné údaje.**

- **Účinnost od 13.12. 2014**
- **Přechodné období** – povinné označování výživových údajů 13. 12. 2016

Nezavádějící informace

Informace o potravinách nesmějí být klamavé a zavádějící, zejména pokud jde o charakteristiku potraviny, zvláště o:

- Povahu
- Totožnost
- Vlastnosti
- Složení
- Množství
- Trvanlivost
- Zemi původu
- Způsob výroby

A dále:

- Připisování účinků, které potravina nemá.
- Vyvolávání dojmu, že potravina má zvláštní charakteristiky, přestože všechny podobné potraviny je mají stejné.

Povinné údaje uváděné na potravinách

- Název potraviny
- Seznam složek
- Alergenní látky
- Množství složky nebo skupiny složek
- Čisté množství potraviny
- Datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti
- Podmínky uchování nebo podmínky použití
- Jméno nebo obchodní název a adresa PPP
- Země původu nebo místo původu
- Návod k použití
- Obsah alkoholu - nápoje nad 1,2 % alkoholu
- Výživové údaje

Další povinné údaje

- „Baleno v ochranné atmosféře“
- „Se sladidlem“
- „Obsahuje aspartam (zdroj fenylalaninu)“
- „Obsahuje lékořici“
- „Obsahuje kofein“
- „S přidanými rostlinnými steroly“
- Datum zmrazení

Způsob uvádění povinných údajů na obale potravin

Dobře viditelné, snadno čitelné, nesmazatelné.

Velikost písma „x“ – 1,2 mm.

Důležitý **kontrast mezi tiskem a pozadím.**

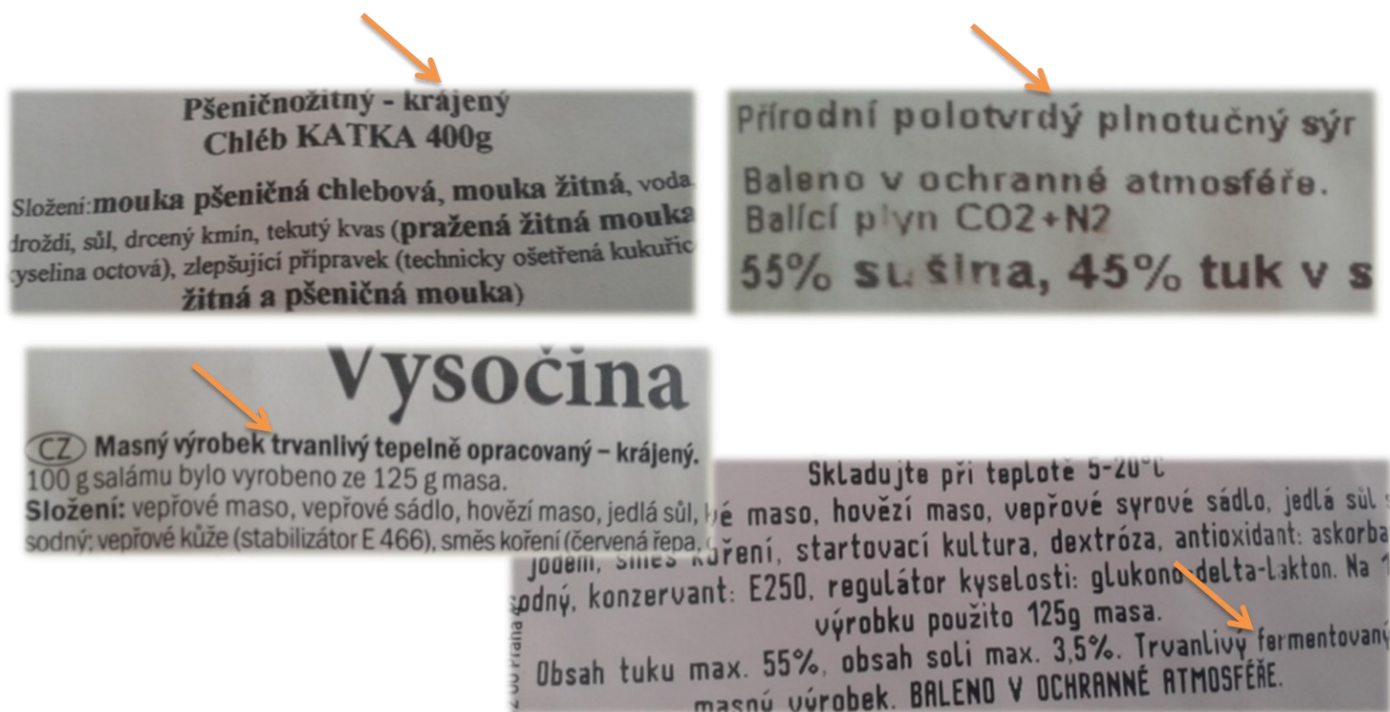
Výjimky pro použití min. velikosti písma.

Obaly jejichž **největší plocha** je **menší než 80 cm² – 0,9 mm.**



Název potraviny

1. **Zákonný** - předpisy EU nebo národní (masný výrobek - tepelně opracovaný, pšeničnožitný chléb, ochucená voda minerální)
2. **Vžitý** - pro spotřebitele obecně známý, bez nutnosti definice
3. **Popisný** - dle popisu použité technologie, složení



Látky vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost

- **Uvedení v seznamu složek.**
- Název látky (alergenu) dle přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011.
- **Zvýraznění za účelem jasného odlišení od ostatních složek** uvedených v seznamu.
- **Např. typem nebo stylem písma nebo barvou pozadí**

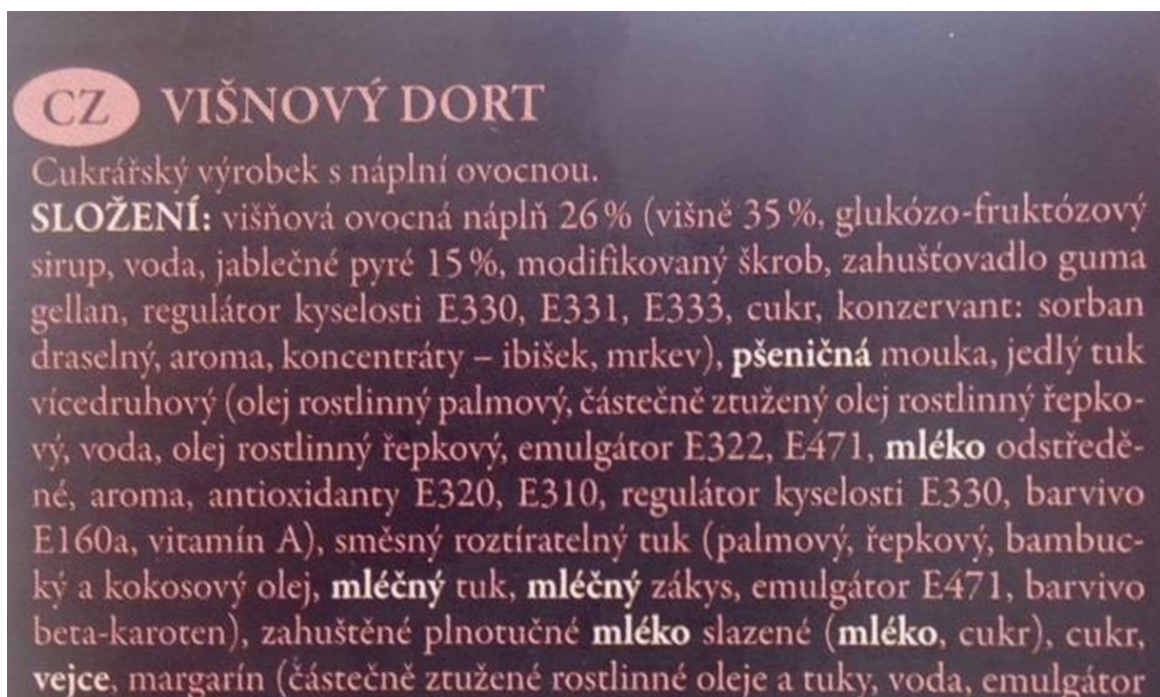
Jak zvýraznit a jasně odlišit alergeny a látky vyvolávající nesnášenlivost u balených potravin

- Složení: cukr, kakao, **laktóza**, rýžová mouka, **arašídý**

Látky vyvolávající alergii nebo nesnášenlivost

- Zvýraznění **alergenů** a **látek vyvolávajících nesnášenlivost** v **seznamu složek** zajišťuje, že spotřebitelé seznam složek i nadále kontrolují.
- Alergie a nesnášenlivost existuje **i na jiné látky**, než jsou uvedeny v seznamu alergenů.
- POZOR NA POUŽITÍ OZNAČENÍ **„bez alergenů“**
- Pokud není uveden seznam složek uvedou se alergeny slovem **„Obsahuje:“ s jejich výčtem**
- **Nevyžaduje se, pokud název odkazuje na alergen.**
- Zvýrazní se část nebo celek – **sušené mléko** x sušené **mléko**.
- Pokud jsou všechny složky alergeny – odlišení celku od ostatních povinných údajů.
- Uvedení kategorií z přílohy II ve složení je nutné jen pokud složka jasně neodkazuje na alergeny.
-

Zvýraznění alergenu nebo látky vyvolávající nesnášenlivost



Uvedení alergenů a látek vyvolávající nesnášenlivost u nebalených potravin

- Přístup obdobný jako u potravin, které nemají seznam složek.
„Obsahuje:“ s jejich výčtem
- Příklad: „Obsahuje: pšenici, mléko, vejce ...“
„Obsahuje: pšeničnou mouku, sýr, melanž...“

Datum použitelnosti

- **Spotřebujte do ...** + vlastní datum nebo odkaz na místo, kde je datum na obale uvedeno.
- Popis **podmínek uchování**, které musí být dodrženy.
- V pořadí - **den, měsíc a popřípadě rok.**

Datum minimální trvanlivosti

- **„minimální trvanlivost do ...“** - uvede se vlastní datum nebo odkaz na místo, kde je datum na obale uvedeno
- Trvanlivost **do 3 měsíců** (den a měsíc)
- Trvanlivost **delší než 3 měsíce, max. 18 měsíců** – měsíc a rok
- Trvanlivost delší než **18 měsíců** – rok

Datum použitelnosti ani datum trvanlivosti nelze nahradit datem výroby!

„Prošlé potraviny“

- Potraviny s prošlou dobou použitelnosti nesmí být uváděny dále na trh.
- Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou být uváděny na trh, pokud jsou bezpečné a za podmínek že:
 - jsou nabízeny odděleně od ostatních a označeny např. „Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti“
 - spotřebitel je informován

Zdůrazněná složka

- Slovně, obrazově nebo graficky zdůrazněná složka.
- Množství zvýrazněné složky v %.

Výživové údaje

Před 13. 12. 2016

- **DOBROVOLNĚ**
- **POVINNĚ** uvést pokud je na obale VÝŽIVOVÉ nebo ZDRAVOTNÍ tvrzení.
***Např.** s vysokým obsahem vlákniny, bez soli, bez tuku, bez cukru apod.*

Po 13. 12. 2016

- **ALE** potraviny bez NO po 2016, vyčerpání již vyrobených (balených) potravin
- **Nevztahuje se na zásoby obalů.**

Výživové údaje

- Na balených potravinách od 13. prosince 2016.
- Potraviny uvedené na trh nebo opatřené etiketou před 13.12. 2016 – do vyčerpání zásob.
- Povinná velikost písma.
- Vyjadřují se na 100 g nebo 100 ml.
- Stejně zorné pole.
- Jeden nebo více údajů.
- Uzavřený výčet.

Výživové údaje na 100 g	
energetická hodnota	1937 kJ / 468 kcal
tuky	40,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	17,0 g
sacharidy	1,9 g
z toho cukry	1,8 g
bílkoviny	25,0 g
sůl	3,8 g

energetická hodnota	1937 kJ / 468 kcal
tuky	40,0 g
z toho	
– nasycené mastné kyseliny	17,0 g
– mononenasycené mastné kyseliny	
– polynenasycené mastné kyseliny	
sacharidy	1,9 g
z toho	
– cukry	1,8 g
– polyalkoholy	
– škroby	
vláknina	
bílkoviny	25,0 g
sůl	3,80 g
vitaminy a minerály	

Zákon č. 110/1997 Sb.

Výjimka z označování výživových údajů - § 6

- Za malé množství potravin osvobozené od požadavku na deklarování výživových údajů se považuje množství potravin, které je výrobcem **dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu**, který se rozumí potravinářský podnik nebo hospodářství provozující maloobchod **přímo zásobujícího konečného spotřebitele na území České republiky**, a bylo vyrobeno v uzavřeném účetním období v podniku, který v tomto období
 - a) zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin
- **NEBO**
 - b) dosáhl maximálního ročního obrátu 20 000 000 Kč

Výživové údaje na 100 g:	
Energie	886 kJ / 211 kcal
Tuky	9,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,69 g
Sacharidy	26,0 g
z toho cukry	1,45 g
Bílkoviny	6,5 g
Sůl	1,0 g

Výživová a zdravotní tvrzení

Nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

- „**Tvrzením**“ se rozumí jakékoliv sdělení nebo znázornění, které není podle právních předpisů povinné, včetně obrázkového, grafického nebo symbolického znázornění v jakékoliv podobě, které uvádí, naznačuje nebo ze kterého vyplývá, že potrava má určité vlastnosti.

•

Podmínky použití:

1. Tvrzení není zavádějící nebo klamavé.
2. **Tvrzení je schváleno** - seznam.
3. Splněny podmínky pro uvedení tvrzení.
4. Povinné uvedení výživové tabulky.

Např.: **S nízkým obsahem cukrů**

- Tvrzení, že se jedná o potravinu s nízkým obsahem cukrů, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, **neobsahuje-li produkt více než 5 g cukrů na 100 g v případě potravin pevné konzistence nebo 2,5 g cukrů na 100 ml v případě tekutin.**

Označování potravin

Národní legislativa

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách ve znění pozdějších předpisů

- Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potrava uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozcí potravinu na trh Evropské unie, je povinen kromě dodržení požadavků přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího označování potravin zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb, nebo na etiketě k obalu připojené

Uvedení a přesnost

- a) Údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie (např. vyhláška č. 69/2016 Sb., třídy jakosti u šunky).
- b) Údajů **o seznamu složek a množství složek** u nápojů obsahujících více než 1,2 % objemových alkoholu podle podmínek pro balené potraviny stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- c) Informace **o výrobcí** v případě nápoje obsahujícího více než 20 % objemových alkoholu.

Jasně legislativní vymezení pojmů:

- „česká potravina“
- „vyrobena v České republice“
- a všech odkazů se stejným významem



Možné **použití při medializaci podpory** výroby, prodeje a spotřeby českých potravin.

Podmínka pro dobrovolné označení slovy „česká potravina“ nebo jiným odkazem na původ České republiky:

- a) **100 % složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny** vinařských produktů nebo mléka pochází z České republiky a **prvovýroba**, porážka zvířat a výroba proběhla na území České republiky,

nebo

- b) **součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek** stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než nezpracované potraviny a mléka a výroba proběhla na území České republiky. Přidaná voda se do celkové hmotnosti nezapočítává.

- Vymezení pojmu „Česká potravina“
- Vymezení pojmu "vyrobena v České republice,, (výroba proběhla na území České republiky).

Informace o potravinách **neobsahují zavádějící údaje** ve smyslu čl. 7 nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011, které mohou navozovat dojem, že:

- potravina nebo její složka je "vhodná pro děti", "domácí", "čerstvá", "živá", "čistá", "přírodní" nebo "pravá"
- charakter potraviny je "dia"
- potravina je dietní nebo dietetická
- potravina byla vyrobena podle náboženských nebo rituálních zvyklostí.

Informace o potravinách neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011, o původu nezpracované potraviny, vinařských produktů nebo mléka vyjádřením slovy "česká potravina" nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze k této vyhlášce.

Pozor na použití označení

- "vhodná pro děti", "domácí", "čerstvá", "živá", "čistá", "přírodní" nebo "pravá", aj.

Výrazy lze uvést za předpokladu, že . . .

- Jsou stanoveny prováděcím právním předpisem nebo předpisem EU: např. Čerstvé máslo, čerstvé mléko, čerstvé ovoce a zelenina, čerstvé pečivo.
- Pokud budou řádně odůvodněny, popřípadě doplněny popisnou informací, která spotřebiteli vysvětlí, proč je potravina deklarována jako například „vhodná pro děti, domácí nebo přírodní“.
- Výčet termínů není vyčerpávající a je tak pouze indikativního charakteru jaké termíny jsou zejména považovány za zavádějící na základě čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

Aktuální změny v potravinovém právu

- Návrhy právních předpisů jsou v elektronické podobě veřejně dostupné v Knihovně připravované legislativy.
<https://apps.odok.cz/kpl>
- Databáze TRIS
<http://ec.europa.eu/growth/tools-databases/tris/en/search/>
- Aktuální znění právních předpisů
<http://eur-lex.europa.eu/>, <http://portal.gov.cz/>

Realita bez obalu

Šárka Michalcová, provozovatelka bezobalového obchodu ve Vysokém Mýtě

- Obchod Prodej zdravých potravin ve Vysokém Mýtě těsně minul celorepublikové prvenství v myšlence bezobalového prodeje. Ač se to může zdát neuvěřitelné, vznikl zcela nezávisle na tom pražském, proslaveném, protože hlavní město je prostě a jednoduše všem na očích.
- Co ovšem pražští ani nikdo jiný u nás v České republice dříve na trh neuvedl, je **mletí lepkových i bezlepkových mouk** a **ražení čerstvých vloček**. Šárka Michalcová zavedla zcela unikátní službu – **míchání směsí** na pečení, vaření, přípravu kaší.
- Zákaznice i zákazníci **se podílejí na vzniku** směsí a nových a nových nápadů. Upravuje se podle chutí, vlastností, receptů. Však sami přijďte, zkoušejte, ptejte se, hodnotte, podělte se o vlastní zkušenosti a vychytávky.

Co poskytujeme:

- Potraviny na váhu

Nakupujete pouze tolik, kolik spotřebujete. Vždy čerstvé zboží podle potřeby, nemusíte se omezovat velikostmi obalů od výrobce.

- Bez obalu

Proč s každým nákupem produkovat nový odpad? Doneste si vlastní nádoby či sáčky a potraviny si v nich odnešte. Anebo si kupte látkový sáček přímo v obchodě.

- Čerstvě mletá mouka a vločky

V obchodě jsou dva mlýnky - jeden na lepkové a jeden na bezlepkové pseudo/obilniny a luštěniny. V tuto chvíli je vločkováč bohužel mimo provoz. Hledáme nový, bezporuchový – kdybyste měli tip na odzkoušený, dejte nám vědět.

- Objednávky předem

Příprava mouky či vloček může zabrat nějaký čas. Nechcete-li čekat, objednejte si zboží a bez čekání si ho vyzvedněte.

České ghíčko s.r.o

České ghíčko s.r.o. je malá firma se sídlem ve Vysokém Mýtě, která svým nápadem vyrábět přepuštěná máslo, vlastně vyplnila „díru na trhu“.

Jak to všechno začalo - od Andrei Dostálové, spolumajitelky firmy:

„Pod názvem ghí známe skutečně přepuštěné máslo z ajurvédy, což je tisíce let stará indická medicína. Nicméně přepuštěné máslo se používalo a stále používá napříč kontinenty a kulturami. Klasické máslo se takto zpracovává pro prodloužení jeho trvanlivosti a změně jeho vlastností. V této podobě vydrží až rok, nemusí se chladit, nepřepaluje se. Ale právě ajurvédy zná také jeho vynikající účinky na zdraví. My jsme získali recepturu z Indie, našemu okolí chutnalo, na trhu nebylo, tak jsem se do toho pustili.

Biokvalita byla od začátku náš cíl, věříme, že postupně přejdeme pouze na ni. Principy ekologického zemědělství ctíme a podporujeme. Kromě toho bio máslo je úplně jiný výchozí materiál pro výrobu a výsledek tomu odpovídá. Ghíčko je lepší, voňavější, chutnější... “

Kontakty

Mgr. Diana Benšová

Ekostatek Vlkaněč
diana@ekostatek.cz
566 01 Vysoké Mýto

Ing. Kateřina Kolářová

Project Manager

OBALOVÝ INSTITUT SYBA
Lípová 15
20 00 Praha 2

M: +420 602 625 117
T: +420 224 919 529
E: katerina.kolarova@syba.cz
W: www.syba.cz

Šárka Michalcová

Bezobalový obchod Vysoké Mýto

Prodej zdravých potravin
Tůmova 256
566 01 Vysoké Mýto

M: +420 605 291 515
E: obchod@prodejzdravychpotravinvm.cz
<http://prodejzdravychpotravinvm.cz>

MVDr. Ing. Dana Třísková

vedoucí odd. potravinového řetězce

Ministerstvo zemědělství

Odbor potravinářský

Sekce potravinářských výrob - Úřad pro potraviny

Těšnov 17

110 00 Praha 1

T: + 420 221 812 702

M: dana.triskova@mze.cz

www.eagri.cz

Andrea Dostálová

obchod a marketing

M: dostalova@ceskeghicko.cz

T: +420 605 146 642

České ghíčko s.r.o

Průmyslová 168

566 01 Vysoké Mýto

PRO-BIO – Svaz ekologických zemědělců, z.s.

Nemocniční 1852/53

787 01 Šumperk

Telefon: 583 216 609

E-mail: pro-bio@pro-bio.cz