



# PRACOVNÍ MATERIÁL SZPI – VERZE 4

Základní principy kontroly dvojí kvality potravin

---

27. července 2021

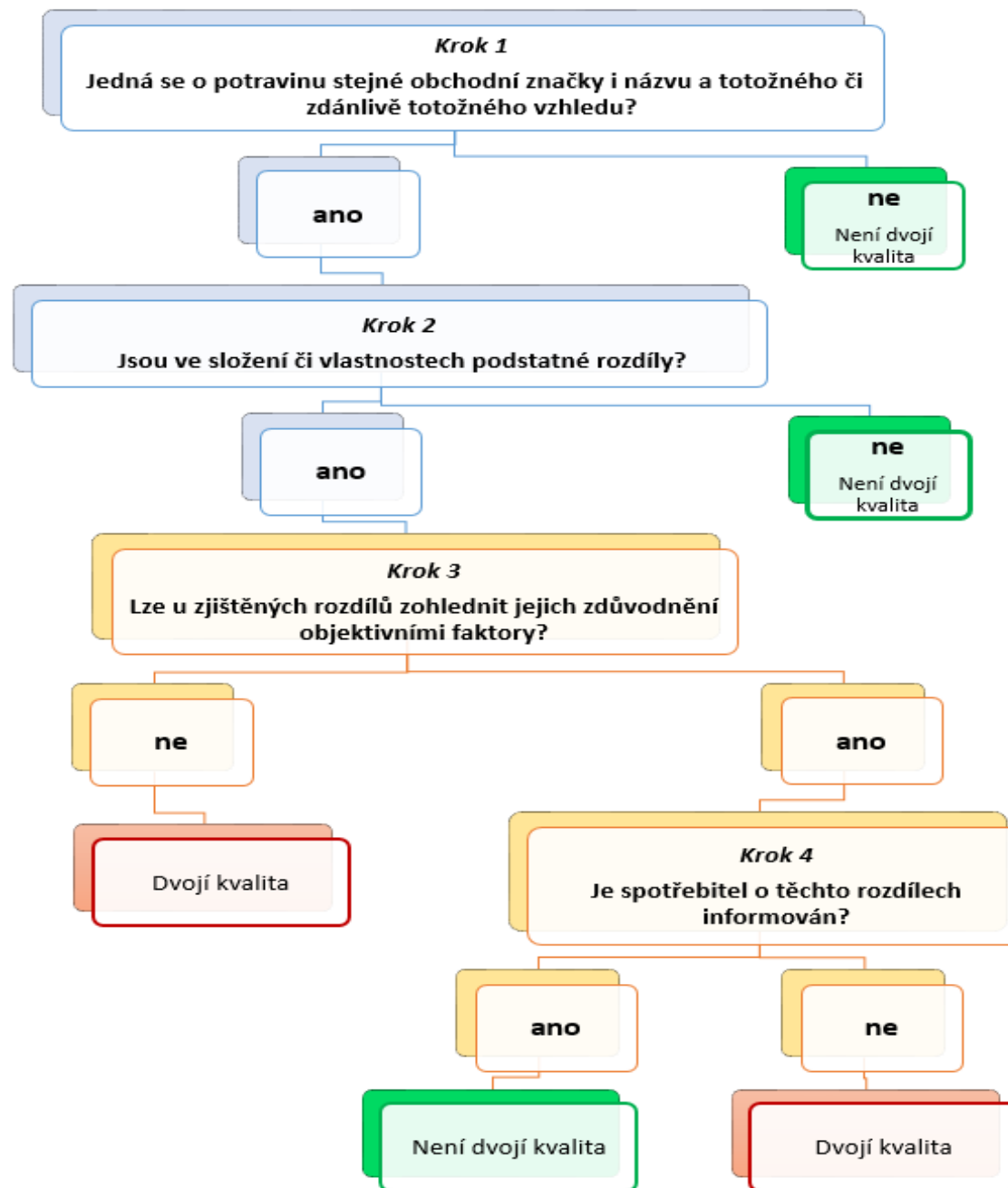
# Dvojí kvalita potravin

**Spočívá v podstatné odlišnosti/rozdílnosti ve složení nebo vlastnostech porovnávaných produktů totožného či zdánlivě totožného vzhledu.**

**Nespočívá v rozlišování produktů na více či méně kvalitní potraviny.**



# Rozhodovací proces při kontrole dvojí kvality potravin



Prac

SZPI

# Krok 1

## Jedná se o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu? (1)

- Hodnotit se budou **informace a dominantní znaky** obalu v **hlavním zorném poli**.
- Hodnocení vzhledu bude posuzováno z pohledu vnímání průměrného spotřebitele (takový spotřebitel si při letmém pohledu nevšimne nebo si nezapamatuje drobné odlišnosti).
- **Totožné musí být u potraviny obchodní značka a název (obchodní, zákonný, vžitý, popisný).**
- **Zdánlivě totožné (podobné):** barva, hlavní nápis v určitém fontu, vyobrazení, grafika, případně tvar, apod.





# Krok 1

Jedná se o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu? (2)



Ne  
odlišný název

Ano  
stejná značka, stejný název,  
podobné znaky

## Krok 1

Jedná se o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu? (3)



Ano

tvary odlišný, označování grafika i font písma identické

## Krok 1

Jedná se o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu? (4)



Ano

stejná značka, stejný název,  
podobné znaky

# Krok 1

Jedná se o potravinu stejné obchodní značky i názvu a totožného či zdánlivě totožného vzhledu? (5)



Ano

stejná značka, stejný název,  
podobné znaky





## Krok 2

# Jsou ve složení či vlastnostech podstatné rozdíly?

### Podstatná odlišnost - příklady

Rozdílné složky	Svalovina (vepřová, hovězí) versus mechanicky separované maso, protein z kůží apod. Jahodová/borůvková/meruňková složka v džemech versus jablečná složka. Kakaové máslo versus jiný (např. rostlinný) tuk. Smetana versus rostlinný tuk. Cukr versus náhradní sladidlo. Cukr třtinový versus řepný cukr. Slunečnicový olej versus řepkový olej versus palmový olej, apod. Výrobky s různým podílem aditiv či výrobek s aditivou versus výrobek zcela bez aditiv. Přírodní aroma versus syntetické aroma. Koření versus extrakt z koření.
Rozdílný podíl některé z primárních složek	Podíl instantní kávy v nápojích typu 3 v 1. Podíl ovocného koncentrátu resp. šťávy v nealko nápojích. Podíl masa/ryb ve výrobcích. Rozdílný obsah kakaa v čokoládovém výrobku. Rozdílný obsah oříšků v čokoládě.
Rozdílné vlastnosti	Odlišná hmotnost výrobku. Evidentní rozdíly v senzorických vlastnostech.

### Není podstatná odlišnost - příklady

Použití odlišných variant povolených aditivních látek.

Nevýznamné rozdíly v podílu některých složek s výjimkou složek primárních (např. sůl 2,2 % versus 2,3 %).

Nevýznamné rozdíly v energetických hodnotách (např. 324 kJ versus 314 kJ).

# Krok 3

## Lze u zjištěných rozdílů zohlednit jejich zdůvodnění objektivními faktory?

SZPI bude při posuzování dvojí kvality zohledňovat některé oprávněné a objektivní faktory odůvodňující rozdíly ve složení potravin v jednotlivých členských státech.

Příklady faktorů odůvodňujících rozdílnosti ve složení či vlastnostech	Zohlednění daného odůvodnění ze strany SZPI
<b>Reformulace</b> neboli dobrovolné strategie zaměřené na zlepšení přístupu ke zdravým a výživným potravinám	Ano
Požadavek vnitrostátního právního předpisu jiného ČS	V některých případech ano
Dostupnost / sezónnost surovin	V některých případech ano
Regionální chuťové preference spotřebitelů	V některých případech ano
Technologie výroby	V některých případech ano
Odlišná gramáž či velikost obalu	V některých případech ano
Kupní síla obyvatel	Ne



## Krok 4

# Je spotřebitel o těchto rozdílech dostatečně informován?

SZPI bude vyžadovat, aby spotřebitelé byli dostatečně informováni o rozdílech z důvodu oprávněných a objektivních faktorů.

Informace by měly být snadno přístupné a dostatečně srozumitelné pro průměrného spotřebitele v závislosti na způsobu prodeje.

Za snadno přístupnou informaci je považována informace umístěná na obalu potraviny. PPP mohou případně využít různé způsoby informování spotřebitele o podstatných rozdílech ve složení nebo vlastnostech potraviny prostřednictvím např. webových stránek, sociálních sítí, infolinek, apod. Odkaz na tyto alternativní zdroje informací musí být vždy uveden na obalu potraviny například ve znění **„Informace o různém složení výrobku v zemích EU najdete na ...“**.



# Příklady faktorů odůvodňujících rozdíly ve složení či vlastnostech potravin a přístup SZPI k jejich zohlednění

---

Bude zohledněno



Za předpokladu, že spotřebitel je dostatečně informován o rozdílech z důvodu oprávněných a objektivních faktorů (viz příklady informování spotřebitele na dalších snímcích)

Nebude zohledněno



Lze řešit změnou obalu nebo sjednocením receptury pro všechny trhy.

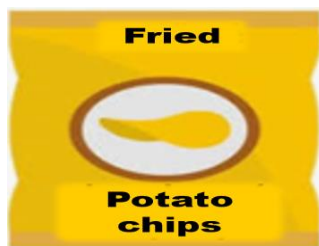


# Reformulace a jiné dobrovolné strategie zaměřené na zlepšení přístupu ke zdravým a výživným potravinám

## Možné reformulace:

- snížení obsahu soli v potravinách (pečivo, bramborové lupínky aj.)
- snížení obsahu nebo změna složení tuku v potravinách (snížení TMK v rostlinných tucích aj.)
- snížení cukru v potravinách (nealko nápoje, ochucené minerální vody, džemy aj.)
- obohacení výrobků ingrediencemi s pozitivním vlivem na zdravotní stav
- snížení obsahu, nebo úplná náhrada chemických přídatných látek, např. dusitanů

Bude zohledněno ✓



### Výrobek A

Složení: brambory, rostl. oleje, jedlá sůl (1,4 %)

**Celkový obsah tuku:**  
**32g/100g výrobku**



### Výrobek B

Složení: brambory, rostl. oleje, jedlá sůl (1,4 %)

**Celkový obsah tuku:**  
**30 g/100g výrobku**

## Příklady informování spotřebitele:

V případě snížení tuku, cukru či soli nelze použít výrazy jako „méně“, „se sníženým obsahem“ apod., protože by se jednalo o výživové tvrzení podle nařízení (ES) č. 1924/2006 (takové tvrzení lze použít pouze za předpokladu, že snížení obsahu představuje alespoň 30 % ve srovnání s podobným produktem).

## Příklady informování spotřebitele:

*„Receptura pro (...název členského státu) se liší množstvím soli/cukru/tuku od receptury pro jiné státy z důvodu testování úpravy receptury.“*

*„Množství cukru/tuku/soli/ se v jednotlivých členských státech EU liší z důvodu zavádění upravené receptury.“*

*„Složení výrobku se v jednotlivých zemích mírně liší v obsahu cukru/tuku/soli z důvodu testování upravené receptury v rámci dobrovolné strategie zaměřené na zlepšení přístupu ke zdravým a výživným potravinám.“*

# Požadavek vnitrostátního právního předpisu jiného ČS (1)

Požadavek národní legislativy: **zákaz** přidávání vitamínů a minerálních látek do určitých kategorií potravin

Bude zohledněno ✓



**Výrobek A: (ČR)**  
Cereální mouky 65%  
(celozrnná pšeničná 48%,  
kukuřičná krupice 17%),  
cukr, glukózový sirup,  
**vitamíny B, D a zinek**



**Výrobek B: (Dánsko)**  
Cereální mouky 65%  
(celozrnná pšeničná 48%,  
kukuřičná krupice 17%),  
cukr, glukózový sirup

## **Příklady informování spotřebitele:**

„Výrobek se v členských státech EU liší obsahem vitamínů a minerálů z důvodu požadavků stanovených vnitrostátní právní úpravou.“

„Receptura pro (...název členského státu) neobsahuje vitamíny a minerální látky z důvodu požadavků stanovených vnitrostátní právní úpravou.“



# Požadavek vnitrostátního právního předpisu jiného ČS (2)

Nebude zohledněno



Požadavek národní legislativy: **konkrétní minimální procentuální zastoupení určité složky.**



**Výrobek A (ČR):** obsah masa ve výrobku 58% hmot.



**Výrobek B (DE):** obsah masa ve výrobku 65% hmot. (minimální limit 65 % stanoven národní legislativou)

**Nebude zohledněno** - Požadavek národní legislativy v tomto případě nelze považovat za objektivní faktor, protože žádná legislativa nebrání tomu, aby procentuální zastoupení této složky bylo shodné ve všech výrobcích v každém ČS, do kterého je výrobek dodáván

# Dostupnost/sezónnost surovin (1)

Bude zohledněno



Potraviny stejné značky se příležitostně mohou lišit v chuti na základě určitých podmínek na místních trzích v rámci EU. Odlišné parametry ve výživových hodnotách či menší senzoričké odlišnosti lze akceptovat, pokud výrobce doloží, že se skutečně jedná o suroviny místního dodavatele.

**Příklad:** bílý jogurt (procentuální zastoupení hlavních složek je v obou výrobcích stejné).



**Výrobek B (Irsko)**  
obsahuje mléko  
místního farmáře z  
Irsku s vyšším  
obsahem tuku.



**Výrobek A (ČR)**  
obsahuje  
standardizované  
mléko z jiného ČS.

## **Příklady informování spotřebitele:**

*„Výrobek se v členských státech EU liší senzoričnými vlastnostmi v důsledku odlišnosti použitých lokálních surovin.“*



## Dostupnost/sezónnost surovin (2)

Nebude zohľadněno



**Příklad : čokoláda s obsahem lískových oříšků**, kdy procentuální zastoupení všech hlavních složek (cukr, palmový olej, lískové oříšky (13%), kakaový prášek, sušené mléko, sušená syrovátka) je v obou výrobcích stejné, liší se však vlastnosti lískových oříšků.



**Výrobek A (Itálie)**  
Ve výrobku jsou použity lískové ořechy z místních sadů (šťavnaté, bílé, chutné)



**Výrobek B (ČR)**  
Ve výrobku jsou použity lískové ořechy nižší kvality např. dovezené z Asie (seschlé, nahořklé, méně chutné).

**Nebude zohľadněno** - Pokud se potraviny podstatně liší senzoryckými vlastnostmi a použité suroviny jsou zjevně nižší kvality.

# Dostupnost/sezónnost surovin (3)

**Příklad:** použití různých druhů ryb v rybích prstech

Nebude zohledněno



**Výrobek A (Irsko)**  
Složení: obsah masa  
ve výrobku 54%  
(treska tmavá/hejk)



**Výrobek B (ČR)**  
Složení: obsah masa  
ve výrobku 54%  
(treska tmavá/pangasius)

# Regionální chuťové preference spotřebitelů

Nebude zohledněno



**Příklad:** v kojeneckých příkrmech jsou v jednom státě uváděny na trh výrobky se 100 % ovocem a v jiném státě jsou zahuštěny rýžovou moukou a škrobem s odkazem na to, že spotřebitelé preferují příkrmy „hustší“.



## Výrobek A:

Složení: Ovoce 76%  
(jablko 70%, hruška 6%),  
rýžová mouka, rýžový  
škrob, antioxidant (kys.  
askorbová)



## Výrobek B:

Složení: Ovoce 100%  
(jablko 88%, hruška 12%)

**Nebude zohledněno** – odvolání na chuťové preference spotřebitele, pokud se zároveň jedná o podstatné odlišnosti ve složení.

# Technologie výroby

Bude zohledněno



**Příklad:** bílý jogurt, oba vzorky mají shodné složení a shodné nutriční hodnoty. Texturou je však výrobek A řidší než výrobek B v důsledku použité technologie při fermentaci.



**Výrobek A (Irsko):**  
Složení: mléko, mléčná bílkovina, jogurtová kultura  
Fermentace v procesním tanku



**Výrobek B (ČR):**  
Složení: mléko, mléčná bílkovina, jogurtová kultura  
Fermentace v obalu

## Příklad informování spotřebitele:

*„Rozdílná textura výrobku v členských státech EU je způsobena odlišnou technologií výroby při zpracování“.*

# Odlišná velikost obalu a/nebo gramáž výrobku

Nebude zohledněno



SZPI bude akceptovat právo obchodníka nabízet na různých zeměpisných trzích zboží stejné značky v baleních různé hmotnosti či objemu.

**Nebude však akceptovat totožný výrobek prodávaný v různých členských státech s různou gramáží, ale ve stejně velkém obalu.**



# Kupní síla obyvatel

---

Nebude zohledněno



SPZI **nebude v žádném z případů akceptovat** jako argument odlišného složení výrobku skutečnost, že výrobce přizpůsobil složení produktu v návaznosti na poptávku spotřebitelů po nižší ceně v daném ČS.



# Současná situace v oblasti „dvojí kvality“

- ČR jako vůbec první země v EU přijala národní právní předpis, který definuje „dvojí kvalitu“ a při splnění definovaných podmínek z ní činí nelegální praxi.
- Materiál „Základní principy kontroly dvojí kvality potravin“ byl vytvořen na SZPI s velkým předstihem s cílem pomoci korektním provozovatelům potravinářských podniků vyvarovat se případnému porušení nových povinností.
- V současnosti běží na evropské úrovni transpoziční lhůta, kdy problematiku „dvojí kvality“ do svých národních právních předpisů implementují i ostatní členské státy. Lhůta pro transpozici je stanovena do 28. listopadu 2021 a následující přechodné období končí **28. května 2022**.
- Prokazování „dvojí kvality“ je závislé na spolupráci s ostatními členskými zeměmi a bude proto plnohodnotně možné, až když bude obdobná úprava účinná i v ostatních členských státech. Období před 28. květnem 2022 tak umožní provozovatelům důkladně se adaptovat na novou situaci, např. z hlediska složení potravin, úpravy obalů, atd.
- SZPI se v současném období zaměřuje zejména na vytipování problematických segmentů potravinářského trhu, kde by se případy „dvojí kvality“ mohly objevit.

