



PRACOVNÍ VERZE MATERIÁLU SZPI

Základní principy kontroly dvojí kvality potravin

2.2.2020

Rozhodovací proces při kontrole dvojí kvality potravin



A) Jedná se o potravinu stejné značky a zdánlivě stejného vzhledu? (1)

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



Jedná se o potravinu stejné značky a zdánlivě stejného vzhledu? (2)



Ne
odlišný název



Ano
stejná značka, stejný název,
podobné znaky

Jedná se o potravinu stejné značky a zdánlivě stejného vzhledu? (3)



Ne

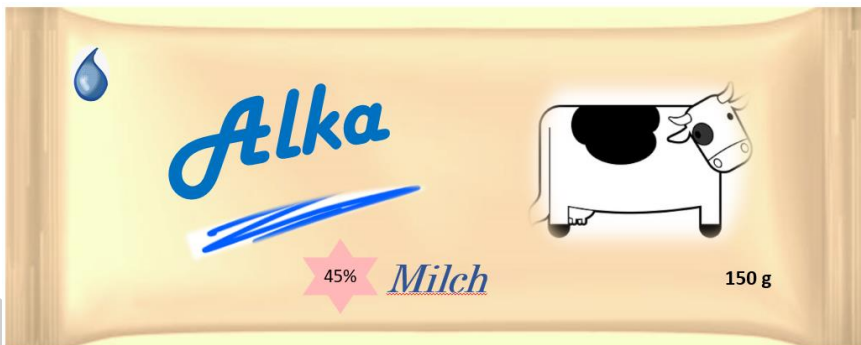
odlišné znaky
(tvar obalu, grafika, font písma)



Ano

tvar odlišný, označování
grafika i font písma identické

Jedná se o potravinu stejné značky a zdánlivě stejného vzhledu? (4)



Ano

stejná značka, stejný název,
podobné znaky



Ano

stejná značka, stejný název,
podobné znaky

B) Jsou ve složení či senzorických vlastnostech významné/podstatné rozdíly?

Podstatná odlišnost	
Rozdílné složky – obvykle použití jiné/levnější suroviny	Kvalitní svalovina v jednom výrobku nahrazena např. mechanicky separovaným masem, proteinem z kůží apod. Dražší ovocná složka v džemech nahrazena např. jablečnou složkou. Náhrada kakaového másla jiným (palmovým) tukem. Smetana nahrazena rostlinným tukem. Cukr nahrazen glukoso-fruktosovým sirupem nebo náhradním sladidlem. Cukr hnědý nahrazen bílým cukrem. Slunečnicový nebo řepkový olej nahrazen palmovým olejem. Výrobek s aditivy versus výrobek zcela bez aditiv. Přírodní vanilkové aroma nahrazeno syntetickým aromatem.
Výrazně rozdílný podíl některé z hlavních složek	Podíl instantní kávy v nápojích typu 3 v 1. Podíl ovocného koncentráту resp. šťávy v nealko nápojích. Podíl masa/ryb ve výrobcích. Rozdílný obsah kakaa v čokoládovém výrobku. Rozdílný obsah oříšků v čokoládě.
Není podstatná odlišnost	
Použití odlišných variant povolených aditivních látek.	
Nepatrné rozdíly v podílu některých složek s výjimkou složek primárních (např. sůl 1,42 % versus 1,48%)	
Menší rozdíly v energetických hodnotách (např. 324 kJ versus 314 kJ)	

C) Lze u zjištěných rozdílů zohlednit jejich zdůvodnění objektivními faktory?

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

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

D) 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 potravin v hlavním zorném poli.



Příklady možného odůvodnění rozdílů ve složení potravin a přístup SZPI k jejich zohlednění

Bude zohledněno



Nejedná se o dvojí kvalitu.

Spotřebitel musí být dostatečně informován o rozdílech z důvodu oprávněných a objektivních faktorů.

Nebude zohledněno



Jedná se o dvojí kvalitu.

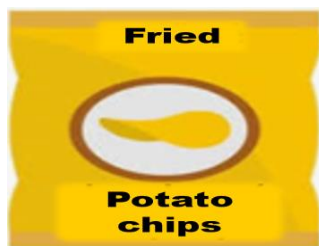
Lze řešit změnou obalu nebo sjednocením receptury pro všechny trhy.

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, jako např. dusitany

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

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.“



Odlišná velikost obalu a/nebo gramáž výrobku

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.



Bude zohledněno ✓

Nebude zohledněno ✗

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 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 / sezonnost 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 senzorké 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
Irska s vyšším
obsahem tuku.



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

Příklady informování spotřebitele:

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

Dostupnost / sezonnost surovin (2)

Pokud se potraviny výrazně liší senzoricky a použité suroviny jsou zjevně nižší kvality, odvolání na různé dodavatele suroviny nelze akceptovat.

Nebude zohledněno



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).

Dostupnost / sezonnost 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 (1)

Chuťové preference některých států, aniž by byly ostatní státy poškozeny (ČR preferuje u pomerančových džusů i určité procento citronové šťávy).

Příklad: nealkoholický nápoj s obsahem 12% ovocné složky.

Bude zohledněno



Výrobek A (ČR)

Ve výrobku je použito mimo jiné 10% pomerančové šťávy a 2% citronové šťávy.



Výrobek B (Belgie)

Ve výrobku je použito mimo jiné 12% pomerančové šťávy.

Příklady informování spotřebitele:

„Použité druhy citrusových plodů v ovocné složce se liší v různých členských státech z důvodu chuťových preferencí spotřebitelů v jednotlivých členských státech EU.“

Regionální chuťové preference spotřebitelů (2)

Odvolání se na chuťové preference spotřebitelů v případech, kdy je snížena kvalita výrobku. Například rozdíly v kojeneckých příkrmech, kdy na některé trhy jsou uváděny výrobky se 100 % ovocem a na jiné jsou zahuštěny rýžovou moukou a škrobem s odkazem na to, že spotřebitelé preferují výživu „hustší“.

Nebude zohledněno



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%)

Technologie výroby (1)

SZPI si je vědoma možných technologických důvodů, které v některých případech neumožňují výrobu produktu tak, aby byl totožný s výrobkem uváděným na trh v jiných ČS. SZPI bude posuzovat argumenty PPP případ od případu.

Příklad: mléčná čokoláda, oba vzorky mají shodné složení:

cukr, kakaová hmota, kakaové máslo, sušené mléko, sušená syrovátka, mléčný tuk, oříšková pasta, emulgátor, lecitiny, vanilkový extrakt, kakaová sušina v mléčné čokoládě 33 %.

Senzoricky je však čokoláda ve výrobku B světlejší barvy v důsledku odlišného nastavení výrobní linky (např. parametry míchání)



Výrobek A



Výrobek B

Bude zohledněno



Příklad informování spotřebitele:

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

Technologie výroby (2)

Příklad: nealkoholický nápoj s odlišným obsahem klíčové složky.

Výrobní linka je uzpůsobena k používání kapalného sladidla resp. tekuté suroviny, nikoli sladidla ve formě suchého prášku.



Výrobek A:
Složení: voda,
cukr, CO₂,
barvivo (E150d),
kyselina: kys.
fosforečná,
přírodní aroma



Výrobek B:
Složení: voda,
glukózo-fruktózový
sirup, CO₂, barvivo
(E150d), kyselina:
kys. fosforečná,
přírodní aroma.

Nebude zohledněno



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.

