

Mléko a mléčné výrobky nově

V prosinci 2016 vyšla nová vyhláška připravená ministerstvem zemědělství o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje (č. 397/2016 Sb.). Cesta přes notifikační procedury EU byla docela strastiplná a tedy dlouhá. Účinnosti nová pravidla nabývají od ledna 2017 s určitými výjimkami od července 2017.

V tomto pracovním podkladu zmiňujeme jen vybrané změny ve vztahu ke spotřebiteli, a to pouze ve vztahu k požadavkům **na mléko a mléčné výrobky**. Ostatním výrobkům z této regulace se budeme věnovat později.

Vyhláška upravuje některé aspekty označování mléka a mléčných výrobků, jejich členění na skupiny a podskupiny, technologické požadavky ve vztahu k těmto skupinám a podskupinám aj.

Vyhláška zahrnuje několik **nových typů – podskupin výrobků**. Jednoznačně jsou nyní definovány výrobky, se kterými se na trhu již nějakou dobu se setkáváme – např. řecký jogurt (zvýšen obsah sušiny odebráním syrovátky, a který obsahuje nejméně 5,6 % mléčných bílkovin, které nebyly do výrobku záměrně přidány v koncentrované formě), resp. jogurt řeckého typu/stylu (obsahuje také nejméně 5,6 % bílkovin, čehož bylo ale dosaženo přidáním koncentrovaných bílkovinných mléčných složek před zahájením kysacího procesu).

Pozorný spotřebitel zaznamenal více let trvající diskuzi v médiích ohledně označení „**pomazánkové máslo**“. Evropská legislativa „máslo“ přesně vymezuje jak ve složení, tak v technologii výroby. Úsilí některých českých výrobců a administrativy vyjednat (až po vstupu do EU) výjimku skončila neúspěšně. Výrobek je nyní uváděn na trh pod názvem tradiční pomazánkové a nová vyhláška ho jasně stanovenými požadavky vymezuje (mléčný výrobek ze zakysané smetany, s přídavkem sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních a nejvíce 36 % hmotnostních mléčného tuku, a nejméně 42 % hmotnostních sušiny, který se vyrábí tradiční technologií pomocí vysokotlaké homogenizace smetanové směsi, následným prokysáním směsi a termizací s finální homogenizací před plněním do obalu). Za spotřebitele musíme přivítat neústupnost Evropské komise. Proti výrobku absolutně nic nemáme – ale s máslem skutečně nemá nic společného. Jsme ale samozřejmě velmi rádi, že na trhu tento typ výrobku zůstává.

Vyhláška vymezuje celou řadu **podskupin mléčných výrobků**, zejména u sýrů. V diskuzi bylo ze strany státních orgánů prosazováno, aby označení podskupiny bylo povinné, nicméně nakonec byl prosazen názor, že by mělo jít o dobrovolný aspekt označení. NEMUSÍ tedy být výrobek označen nekonečným názvem - např. „Měkký plnotučný sýr zrající sýr s modrou plísní uvnitř hmoty“. Nicméně, bylo by to pregnantní. Na Slovensku jsou výrobky takto povinně značeny a naši výrobci, vyvážející svůj produkt tam, tedy budou zavádět dvojí značení.

Zastavme se nyní u **pojmu „čerstvý“**. Ve spojení s mlékem či smetanou může být použit pro výrobky, které nebyly ošetřeny teplotou vyšší než 125 °C. Mylné by tedy bylo očekávání, že výrobek s označením čerstvé mléko je pouze klasicky pasterovaný za teploty 85 °C. U sýrů se pak jedná pouze o nezrající výrobek, opět ale může jít o technologii s využitím termizace (tj. tepelné ošetření až do teploty 80° C). Jedná se tedy o typický příklad, kdy nepoučený spotřebitel může z názvu či jiných položek označení vyvozovat zcela nepatřičné závěry a očekávání. Jako „**čerstvé máslo**“ lze označit pouze máslo s určením spotřeby do 20 dnů od data výroby. V tomto případě je očekávání ohledně pojmu čerstvosti jistě naplněno.

Schvalovací proces vyhlášky provázela „silná“ diskuze o „udržení“ požadavku na uvádění obsahu **sušiny v označení**. Pravdou je, že v mnoha tradičních zemích EU se neuvádí. V ČR, v konkurenci stále levnějších a levnějších, ale „absolutně nejkvalitnějších“ sýrů (jak přírodních, tak tavených) je to pro spotřebitele významný ukazatel kvality. Jsme rádi, že v označení údaj o obsahu sušiny MUSÍ být i nadále zahrnut.

Obsah tuku je dalším kvalitativním údajem uváděným na obalu, ať už v absolutní hodnotě ve výrobku, anebo v sušině. Obsah tuku (popř. nasycených mastných kyselin) je i součástí výživových údajů, které je nutno na obalech povinně označovat (viz Nařízení EU č.1169/2011). Výživové údaje, tedy i obsah tuku je nutno vyjádřit v % nebo v g ve 100 g výrobku absolutně.

Vyhláška potvrzuje existenci **přípustných záporných odchylek** balení mléka mléčných výrobků. Je to dlouhodobý smutný příběh, ve kterém se Sdružení českých spotřebitelů snaží o eliminaci tohoto nesmyslného posvěcení okrádání spotřebitelů. Někdy je dosaženo alespoň jistého kompromisu (určení počtu vzorků, v nichž je v průměru buď žádná, nebo alespoň podstatně menší než daná maximální odchylka). Pro mléko či jogurty apod. při dnešních technologiích balírenské techniky není záporná odchylka vůbec opodstatněná. Navíc, dozorové orgány kontroly objemu a obsahu potravinových výrobků ani nevěnují systematickou pozornost. Spotřebitel tedy může u některých výrobků (podle balení) platit i o 5 % více, než dostane (v extrémnějších případech ale i 10 % (malá balení sýrů a tvarohů) a taky i 15 % (sýr v nálevu). A to už se vyplatí!

Škoda, že označení „stolní máslo“ (máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18° C a nižších, které má datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu) je specifikou pouze České republiky. Skladovaná másla z ostatních členských států EU takto značena nejsou a lze je tedy prodávat jako „normální“ máslo. Že se jedná o rozmražený výrobek lze odvozovat pouze z ceny.

Květen 2017

