

DVOJÍ KVALITA POTRAVIN

Results of an EU wide comparison of quality related characteristics of food products

Výsledky celoevropského srovnání kvalitativních vlastností potravinářských výrobků

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., (SČS) a Kabinet pro standardizaci, o. p. s., (KaStan) se tématu dvojí kvality věnují po řadu let. Jsme jednoznačného názoru, že pokud je na trhu výrobek, zavedený pod určitým všeobecně známým názvem, značkou, grafickým vyobrazením atp., je klamáním spotřebitele (nekalou praktikou), pokud je na různé trhy uváděn s různými vlastnostmi anebo složením. A to zejména, pokud existuje důvodný předpoklad, že odlišné vlastnosti či receptura mohou mít významný vliv nejen na jeho kvalitu, ale také na cenu. A to i přesto, že v označení jsou jeho vlastnosti a složení správně uvedeny.

Téma bylo po několik let otevíráno prakticky výlučně ve vztahu k potravinám, přestože naše organizace opakovaně poukazovaly na jeho obecnost. Teprve v průběhu r. 2018 akceptovala Evropská komise takové zaměření a připravila revizi obecné směrnice o nekalých obchodních praktikách, a tedy i aktuální řešení pro potraviny a průmyslově vyráběné spotřební zboží společně.

Na znění se shodly v dubnu 2019 EP i Rada. Ještě před vlastním formálním přijetím evropského předpisu, ke kterému ovšem ještě nedošlo (léto 2019), se zapracování opatření nekalých praktik ohledně dvojí kvality do vnitrostátní legislativy ujaly jak Ministerstvo průmyslu a obchodu, tak Ministerstvo zemědělství; problematika tak bude aplikována do dvou právních předpisů (ať to nemají účastníci trhu zbytečně jednoduché, že). Novely zákona o potravinách a zákona o ochraně spotřebitele by měly být na podzim 2019 projednány v PSP, kam již byly zaslány. Podrobněji se legislativnímu vývoji věnujeme v jiných dokumentech.

Na konci června 2019 zveřejnila Evropská komise studii provázenou zprávou o výsledcích komparativních testů vybraných potravin za účelem potvrzení rozsahu problému dvojí kvality a možných východisek pro následné kontroly.

Komparativní testy byly provedeny Společným výzkumným střediskem (JRC) v souladu s jednotnou metodikou a byly financovány EK.

Výsledky komparativních testů poukazují na to, že některé potraviny jsou označeny stejnou nebo podobnou značkou, i když se jejich složení liší. Jak hluboký to reálně je problém?

K tomu v tomto pracovním dokumentu SČS. Tisková zpráva EK k věci je připojena v příloze 1, v příloze 2 přepisujeme překlad shrnutí ze zprávy a v příloze 3 citujeme závěry zprávy. Do přílohy 4 je pro zajímavost zařazeno několik málo příkladů hodnocených vzorků (výrobní listy).

Hlavní zjištění studie a náš komentář

V rámci studie bylo posouzeno 1.380 vzorků 128 různých potravinářských výrobků z 19 členských států EU. A sami autoři studie zdůrazňují, že ani tento zdánlivě rozsáhlý soubor výrobků není zcela reprezentativní z hlediska velké rozmanitosti potravinářských výrobků prodávaných na vnitřním trhu EU. A jaké jsou výsledky?

- ❖ Přesně v polovině případů **složení odpovídalo způsobu, jak byly potraviny prezentovány**: 23 % výrobků mělo totožnou přední stranu obalu a totožné složení a u 27 % výrobků bylo signalizováno odlišné složení v různých zemích EU při odlišných předních stranách obalu.
- ❖ Dalších **22 % obdobně prezentovaných potravin mělo rozdílné složení**: u těchto výrobků byla přední strana jejich obalu podobná, ale jejich složení se lišilo.
- ❖ A jen celkem **9 % potravin, které byly prezentovány jako stejné v celé EU, mělo rozdílné složení**: u těchto výrobků byla přední strana obalu totožná, ale jejich složení se lišilo.

Je potřeba si ale také uvědomit, že neexistuje **žádný jednotný zeměpisný vzorec**, pokud jde o používání stejného anebo podobného obalu pro výrobky s rozdílným složením, a zjištěné **rozdíly ve složení** testovaných potravin navíc nezbytně **neznamenají nebo nemusí nutně znamenat i rozdíly v jejich kvalitě**.

Hodnocení, zda by některý z identifikovaných případů uvedení na trh stejného nebo podobného zboží s podstatně odlišným složením představoval klamavou praktiku, přesahovalo jednak účel uvedené studie, na což EK dostatečně zřejmě upozornila, a podle příslušných právních předpisů by pak navíc příslušný vnitrostátní orgán musel vyžadovat nutně i další specifická posouzení jednotlivých případů, která by zohlednila všechny ostatní důležité faktory (zejména to i včetně legitimacy a objektivitu zdůvodnění majitele značky) pro následné posouzení a kvalifikaci, že se jedná o nekalou obchodní praktiku a klamání spotřebitele anebo nikoli.

To se ale, byť tento průzkum JRC má velký význam i z hlediska lepšího poznání trhu s potravinami v EU, nestalo. Určitým varováním pro následnou praxi v oblasti dozoru u nás jsou proto ukvapené závěry z této studie, které u nás na sebe nenechaly dlouho čekat:

„Plošné testy v Evropské unii potvrdily, že dvojitá kvalita potravin je závažný problém a její počáteční zpochybnování ze strany Evropské komise nebylo na místě. Výsledky společného testování ukázaly, že dvojitá kvalita existuje u významné části testovaných výrobků. Nejde o to, že některá verze stejně prezentovaného výrobku by byla zdravější nebo méně zdravá nebo nekvalitní. Jde o rozdílný podíl hlavních nebo charakteristických složek v daném produktu. Ten by měl být ve všech stejně prezentovaných výrobcích stejný. Nemůžeme připustit, aby v Unii existovali občané několika kategorií,“ sdělilo bezprostředně po zveřejnění studie naše Ministerstvo zemědělství dne 25.6.2019.

K tomu pak uvádíme, že hlavní argument po mnoho let zdůrazňovaný, a to že dvojitá kvalita je problém výhradně střední a východní Evropy, tato studie prakticky vyvrací, protože i spotřebitelů, kteří se při stejné prezentaci výrobků setkali s odlišným složením výrobků, není málo.

Zveličování tématu ministerstvem ale přineslo své ovoce. Jak prokázal nedávný průzkum SČS, realizovaný ve spolupráci s agenturou SC&C, český spotřebitel považuje dvojitou kvalitu výrobků za vážný problém a přirovnání, že jsme pro „západ“ (a i pro nás samé) popelnicí Evropy, nepřipadá většině respondentů nijak silně a neadekvátní; (o průzkumu SČS přinášíme informace v jiných dokumentech).

Ve své zprávě pak MZe hodnocení aktuální situace uzavírá, že v testu Evropské komise propadla třetina výrobků. To není, jednoduše řečeno, pravda. Zveřejněná čísla k takovému závěru nedávají žádný základ ani odůvodnění.

Za mnohem adekvátnější a aktuální situaci proto i mnohem více odpovídající reakci považujeme následující komentář:

„Čeští politici již několik let obtěžují spotřebitelskou veřejnost přehnanými zprávami o velkém obchodním problému – dvojitě kvalitě dovážených potravin. (...) Pokud má dojít v souvislosti s tzv. dvojitou kvalitou potravinářských výrobků k nějaké revizi současné legislativy, je (v první řadě – pozn. SČS) třeba začít s novelizací vyhlášek MZe ČR k zákonu o potravinách. (...) Ve vyhlášce č. 69 z r. 2016 se nacházejí ustanovení, která umožňují výrobu nekvalitních uzenářských výrobků (a to např. – pozn. SČS) stanovením minimálního obsahu masa ve vybraných výrobcích na úrovni 50 % (apod. – pozn. SČS).“ (viz Josef Radoš, Potravinářský zpravodaj, červenec 2019).

A takových příkladů, které mají jedno společné, bychom dnes v praxi jistě našli vícero. Je totiž pohodlnější obvinít „západní“ velkovýrobce z dovozu nekvalitních potravin do ČR (resp. výrobků), než usilovat o to, aby se kvalita prodávaného zboží v ČR zvýšila a aby spotřebitel nemusel být s dvojí kvalitou vůbec konfrontován (a to navíc jako jedinec).

Jak dál?

Na národní úrovni: dojde k transpozici nových evropských opatření ohledně klamavých obchodních praktik. Naše ministerstva si tentokrát slíbila mimořádnou aktivitu a předpokládaný dvouletý termín chce splnit v předstihu v řádu měsíců.

EK sdělila, že je třeba učinit další kroky a provést další výzkum, aby bylo toto posouzení reprezentativnější a aby bylo možné lépe pochopit spojitost mezi složením a kvalitou.

Evropská komise proto zahájila dne 24. 6. 2019 novou výzvu k podávání návrhů s rozpočtem celkem 1,26 milionu eur na posílení kapacit spotřebitelských organizací výrobky testovat a určit potenciálně klamavé praktiky (*Call for proposals for action grants for limiting dual quality and strengthening consumer organisations in the EU, ID: REC-CONS-RPPI-AG-2019*). Lhůta pro přihlášení je 6. listopadu 2019. Podrobné informace jsou k dispozici na webové stránce EK - <https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/opportunities/topic-details/rec-cons-rppi-ag-2019>.

Sdružení českých spotřebitelů zajistilo vlastní průzkum, realizovaný v červnu 2019, kterým ověřovalo vnímání českého spotřebitele ve vztahu k dvojí kvalitě. Z tohoto průzkumu pak vyplývají i další závěry ohledně našich aktivit a záměrů do budoucna k řešení problematiky dvojí kvality. A kvality potravin vůbec.

V Praze, 2019-08-18

Ing. Libor Dupal, (dupal@konzument.cz)

ředitel Kabinetu pro standardizaci, o. p. s., programový ředitel a předseda správní rady Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. a člen správní rady Evropského úřadu pro bezpečnost potravin v Parmě (EFSA)

Přílohy:

Příloha 1 Tisková zpráva EK

Příloha 2 Překlad shrnutí ze zprávy

Příloha 3 Překlad závěrů zprávy.

Příloha 4 Příklady z hodnocených vzorků.

Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., (SČS) si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit.“ SČS působí v řadě oblastí – pokrývá odbornost ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

SČS, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; scs@konzument.cz; www.konzument.cz

Kabinet pro standardizaci, o. p. s., (KaStan) je nezávislou obecně prospěšnou společností založenou Sdružením českých spotřebitelů. Cílem je zvyšování bezpečnosti a kvality výrobků a služeb vytvářením a podporou funkce nástrojů zajišťujících účinné zapojení spotřebitelů do standardizačních procesů (technická normalizace, certifikace a posuzování shody, akreditace, dozor nad trhem), včetně uplatňování technických předpisů a norem ve prospěch spotřebitelů a korektního trhu.

KaStan, Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10; +420 261263574; info@top-normy.cz; www.top-normy.cz

Příloha 1 TISKOVÁ PRÁVA EK

Komise zveřejnila studii, která posuzuje rozdíly ve složení potravinářských výrobků EU

[Updated on 25/06/2019 at 13:25 CEST] Brusel 24. června 2019 Evropská komise - Tisková zpráva

(V uvedený den) Komise zveřejnila výsledky celoevropské testovací kampaně zaměřené na potravinářské výrobky. Tyto výsledky poukazují na skutečnost, že některé výrobky jsou označeny stejnou nebo podobnou značkou, ačkoli se jejich složení liší.

Od svého projevu o stavu Unie v roce 2017 předseda Komise Jean-Claude Juncker usiluje o řešení problematiky dvojí kvality výrobků. Evropská komise předložila různé iniciativy a dne 24. června) zveřejnila studii v návaznosti na testování potravinářských výrobků po celé EU za použití stejné metodiky, aby bylo možné získat o dvojí kvalitě potravinářských výrobků v EU lepší povědomí. Studii, při které bylo analyzováno téměř 1 400 potravinářských výrobků v devatenácti zemích EU, provedlo Společné výzkumné středisko, což je interní útvar Komise pro sdílení vědeckých poznatků.

Z výsledků této studie je patrné, že 9 % porovnávaných výrobků mělo rozdílné složení, přestože přední strana jejich obalu byla totožná. U dalších 22 % výrobků s rozdílným složením byla přední strana obalu podobná. Ze studie nevyplýval žádný jednotný zeměpisný vzorec. Na základě nové metodiky, která byla vytvořena, budou nyní příslušné vnitrostátní orgány schopny provést analýzu jednotlivých případů, jež je zapotřebí k určení klamavých praktik, které jsou podle spotřebitelského práva EU zakázány. Tibor Navracsics, komisař pro vzdělávání, kulturu, mládež a sport, odpovědný za Společné výzkumné středisko, uvedl: „Někteří Evropané mají pocit, že značkové potraviny, které kupují, jsou ve srovnání s těmi, které se prodávají jinde, odlišné, možná horší. Komise se obrátila na naše vědce, aby nám rozsah těchto rozdílů na jednotném trhu pomohli objektivně posoudit. Výsledky poukazují na různé aspekty: těší mě, že v otázce složení značkových potravin vědci nenašli žádné důkazy rozdělení mezi východem a západem, ale znepokojuje mě, že se ukázalo, že až třetina testovaných výrobků měla rozdílné složení, ačkoli označení bylo totožné nebo podobné.“ Komisařka pro spravedlnost, spotřebitele a rovnost žen a mužů Věra Jourová prohlásila: „Na evropském jednotném trhu nebudou existovat žádné dvojí standardy. S novými právními předpisy, které dvojí kvalitu prohlašují za trestnou a posilují postavení orgánů pro ochranu spotřebitele, máme k dispozici nástroje k tomu, abychom této praxi učinili přítrž. Evropští spotřebitelé budou moci nakupovat s důvěrou, že si kupují to, co vidí.“ Hlavní zjištění Studie posoudila 1 380 vzorků 128 různých potravinářských výrobků z devatenácti členských států. Tento vzorek však není reprezentativní z hlediska velké rozmanitosti potravinářských výrobků na trhu EU.

V rámci studie bylo zjištěno, že: Ve většině případů složení odpovídalo způsobu, jak byly výrobky prezentovány: 23 % výrobků mělo totožnou přední stranu obalu a totožné složení a u 27 % výrobků bylo signalizováno odlišné složení v různých zemích EU při odlišných předních stranách obalu.

- Celkem 9 % výrobků, které byly prezentovány jako stejné v celé EU, mělo rozdílné složení: u těchto výrobků byla přední strana obalu totožná, ale jejich složení se lišilo.
- Dalších 22 % výrobků prezentovaných podobným způsobem mělo rozdílné složení: u těchto výrobků byla přední strana obalu podobná, ale jejich složení se lišilo.
- Neexistuje žádný jednotný zeměpisný vzorec, pokud jde o používání stejného nebo podobného obalu pro výrobky s rozdílným složením. Zjištěné rozdíly ve složení testovaných výrobků navíc nezbytně neznamenají rozdíly v jejich kvalitě.
- Opatření Komise týkající se této otázky Od té doby, kdy předseda Komise Jean-Claude Juncker hovořil o otázce dvojí kvality výrobků ve svém projevu o stavu Unie v roce 2017, pokračovala Evropská

komise v různých iniciativách: vyjasněním toho, kdy je dvojitá kvalita výrobků klamavou praktikou, prostřednictvím právních předpisů v rámci nedávno dohodnuté nové politiky ochrany spotřebitele,

- • zavedením společné metodiky pro testování potravinářských výrobků, IP/19/3332 vydáním souboru pokynů s cílem pomoci vnitrostátním orgánům uplatňovat právní předpisy EU v oblasti potravin a ochrany spotřebitele,
- • vyčleněním více než 4,5 milionu eur na řešení tohoto problému, testováním výrobků v celé EU za použití stejné metodiky, aby bylo možné získat o dvojí kvalitě zboží lepší povědomí.
- Další kroky Evropská komise dnes zahajuje novou výzvu k podávání návrhů s rozpočtem celkem 1,26 milionu eur na posílení kapacit spotřebitelských organizací výrobky testovat a určit potenciálně klamavé praktiky.

Lhůta pro přihlášení je 6. listopadu 2019. Souvislosti Podle právních předpisů EU by uvedení určitého zboží na trh jako totožného se zbožím uváděným na trh v jiném členském státě, ačkoli dané zboží má podstatně odlišné složení nebo znaky, které nelze odůvodnit legitimními a objektivními důvody, mohlo spotřebitele nepoctivě a protiprávně klamat. Studie, kterou provedlo Společné výzkumné středisko Komise, popisuje situaci zjištěnou na trzích devatenácti zúčastněných členských států v období, kdy byl průzkum prováděn (listopad–prosincec 2018). Testovací kampaň byla součástí reakce Evropské komise na znepokojení ohledně dvojí kvality potravin. Výrobky byly vybrány na základě návrhů členských států v návaznosti na stížnosti orgánů nebo sdružení pro ochranu spotřebitele. Testování bylo založeno na harmonizované metodice vypracované Společným výzkumným střediskem ve spolupráci s členskými státy. Tato metodika umožňuje srovnatelné odběry vzorků, testování a interpretaci údajů v rámci celé EU. Všechny členské státy EU byly vyzvány, aby shromáždily informace o složení vybraných potravinářských výrobků nabízených na jejich trzích. Devatenáct členských států EU předložilo informace o 113 značkových výrobcích a 15 výrobcích nesoucích vlastní značku maloobchodníka. V první fázi se analýza zakládá na informacích z etiket výrobků a vzhledu přední strany obalu výrobků. Dnes zveřejněná zpráva poskytne lepší základ pro diskusi o dvojí kvalitě v EU. Je však třeba učinit další kroky a provést další výzkum, aby bylo toto posouzení reprezentativnější a abychom lépe pochopili spojitost mezi složením a kvalitou. Členské státy, které se průzkumu zúčastnily: Bulharsko, Chorvatsko, Kypr, Česko, Dánsko, Estonsko, Francie, Německo, Řecko, Maďarsko, Itálie, Lotyšsko, Litva, Malta, Polsko, Slovensko, Slovinsko, Španělsko a Nizozemsko.

Další informace Dvojitá kvalita potravin: otázky a odpovědi Projev předsedy Junckera o stavu Unie Výsledky celounijní testovací kampaně: Zpráva Výsledky celounijní testovací kampaně:

Příloha 2 Výsledky celoevropského srovnání kvalitativních charakteristik potravinářských výrobků

SHRNUTÍ



©EU

(Pracovní překlad)

Všechny potraviny uváděné na trh EU musí splňovat přísné právní požadavky, aby chránily zdraví spotřebitelů a aby je pravdivě informovaly o vlastnostech potravin, které hodlají koupit. Směrnice EU o nekalých obchodních praktikách (UCPD) navíc brání tomu, aby spotřebitelé byli uvedeni v omyl v domnění, že zboží je totožné se stejným zbožím uváděným na trh v několika jiných členských státech, zatímco toto zboží má výrazně odlišné složení nebo vlastnosti, což nelze odůvodnit legitimními a objektivními faktory.

Identifikace rozdílů ve složení nebo vlastnostech zboží je proto nezbytnou, i když nedostatečnou podmínkou k odhalení takového zavádějícího postupu. Studie v některých členských státech EU provedené v letech 2016 až 2018 poukázaly na rozdíly v kvalitativních vlastnostech značkových a soukromých potravinářských výrobků (jako jsou složení a sensorické vlastnosti). Vzhledem k různým přístupům používaným ke sběru vzorků, testování a interpretaci údajů však data nejsou plně srovnatelná. Většina studií porovnávala výrobky značkové a soukromé značky odebrané z domácího trhu s jejich ekvivalenty zakoupenými většinou v jednom sousedním členském státě EU.

Společné výzkumné středisko (JRC) vyvinulo v roce 2018 harmonizovanou metodiku testování pro posuzování kvalitativních charakteristik potravin s cílem zlepšit srovnávací testy potravinových výrobků tak, aby členské státy mohly diskutovat o této otázce na solidním a společném vědeckém základě, stejném pro všechny.

Tato metodika byla použita ke sběru informací o složení široké škály značkových a soukromých potravinářských výrobků. Pro klasifikaci produktů podle jejich podobnosti se použilo nutriční prohlášení, seznam složek a kvantitativní prohlášení o složení uvedené na etiketách produktu a vzhled přední strany balení. Společné výzkumné středisko pozvalo všechny členské státy EU k účasti na celoevropské kampani za účelem shromažďování informací o složení vybraných potravinářských výrobků nabízených na jejich trzích.

Devatenáct členských států EU předložilo informace uvedené na etiketách produktů a vzhledu na přední straně balení 113 výrobků značkových a 15 se soukromou značkou. Základem pro srovnání dat bylo celkem 1380 produktů.

Produkty byly zařazeny do devíti kategorií, přičemž jako kritérium se použilo, zda složení produktu a přední strana balení byly „identické“, „podobné“ nebo „odlišné“. Vzhled přední strany balení byl vizuálně zkoumán panelem posuzovatelů JRC z hlediska podobnosti, aby se snížil účinek individuálního vnímání rozdílů v grafickém designu přední strany obalu. Určitý prvek subjektivity v posudku však nelze vyloučit.

Úroveň podrobností uvedených výrobcem ohledně popisu složek a způsobu odhadu jednotlivých prvků pro nutriční údaje (obsah energie, bílkovin, tuků atd.) má svůj vliv na informace uvedené na

etiketě potravinářského výrobku. Navíc, překlad názvů přísad z různých jazyků (používaných pro výrobky v různých členských státech) do angličtiny může mít také svůj vliv, přestože tým JRC vynaložil úsilí v co největší míře k harmonizaci použité terminologie.

Složení 33% hodnocených produktů bylo identické, ale ne všechny měly identický vzhled na přední straně obalu; rozdíly ve složení, ale identické nebo podobné přední části obalu, byly zjištěny u 9%, respektive 22%, a 27% mělo odlišné složení a také odlišný vzhled na přední straně balení. Zbytek produktů (9%) měl podobné složení.

Podrobné informace pro každý výrobek zařazený do průzkumu jsou uvedeny v příloze zprávy (rozumí se originální zpráva EK, nikoliv tento dokument SČS). Citovaná zpráva EK zahrnuje i komentáře obdržené od potravinářského průmyslu k jednotlivým výrobkům (produktové listy). (Viz též příloha 4 tohoto rozkladu – příklady produktových listů).

U výrobků, u nichž byly rozlišeny národní varianty značkového produktu, byly vytvořeny skupiny produktů se stejným složením. Průzkum neodhalil žádný konzistentní vzorec diferenciacce produktů pro konkrétní geografické regiony.

Zjištění popsaná v této zprávě se vztahují k pozorovaným rozdílům ve složení, tj. změnám obsahu živin a/nebo složek potravinářských produktů zahrnutých do průzkumu. Je třeba si uvědomit, že takové rozdíly ve složení nelze převést do různých úrovní kvality potravin. Protože jeden aspekt kvality potravin se týká sensorických vlastností (např. chuti, struktury, vzhledu) dotyčných produktů, bude v příštích měsících podskupina produktů zahrnutých v této studii podrobena sensorickým testům odbornými panely. To může objasnit, zda odlišné složení daného potravinového produktu bude mít znatelný dopad na jeho smyslové vlastnosti. Výsledky této studie se týkají vzorku produktů, které byly zahrnuty do průzkumu v době jejich odběru (listopad 2017).

Příloha 3 Výsledky celoevropského srovnání kvalitativních charakteristik potravinářských výrobků – ZÁVĚRY

(Pracovní překlad)

Srovnávací studie provedená Společným výzkumným střediskem v celé EU prokázala následující:

- 31% produktů zahrnutých do tohoto průzkumu mělo stejné složení a stejné nebo podobné uspořádání na přední straně obalu, nezávisle na členském státě, kde byly nabízeny;
- 2% produktů mělo stejné složení, ale přední strana balení byla jiná;
- 9% výrobků se lišilo složením, ale bez rozlišení vzhledu předního balení v alespoň jednom z 19 členských států, které byly předmětem šetření;
- 22% výrobků se lišilo složením a do jisté míry naznačovaly tyto rozdíly změny grafického designu na přední straně obalu;
- 27% produktů se lišilo složením a naznačilo tyto rozdíly odlišným vzhledem na přední straně obalu;
- úroveň podrobností použitých k popisu složek, pořadí, v jakém jsou uvedeny v seznamu složek, a způsob, jakým se odhadují jednotlivé prvky nutriční hodnoty (obsah energie, bílkovin, tuků atd.), mají vliv na informace uvedené na etiketě potravinářských výrobků;
- výsledky popsané v této zprávě popisují situaci zjištěnou na trzích EU zúčastněných členských států během období šetření (listopad-prosinec 2018);
- rozdíly ve složení produktů nalezených v průzkumu nesmějí být interpretovány, že by představovaly rozdíly v kvalitě produktu;
- nebyl zaznamenán žádný náznak diferenciací produktů vztahujících se k určitým zeměpisným regionům zúčastněných členských států;
- i když byl odebrán velký vzorek produktů nabízených na trzích několika členských států, nesmí být výsledky průzkumu interpretovány jako reprezentativní pro celou populaci potravinářských výrobků nabízených v těchto členských státech;
- je nezbytné zapojení vlastníků značky do individuálního hodnocení možného porušení UCPD pro opětovné smíření závěrů posouzení se znalostmi produktu vlastníka značky;
- od příslušného vnitrostátního orgánu by bylo vyžadováno dodatečné posouzení případu, aby bylo možné posoudit, zda totožné uvádění výrobků na trh významně různé složení by představovalo zavádějící praxi, porušující právo EU, přijímající zohlednit další relevantní faktory (zejména legitimitu a objektivitu každého z nich) majitelem značky).

Příloha 4 Příklady testovaných vzorků

Becel/Flora	Gold	
-------------	------	--

Nutrients







Country	Energy Value	[Total Fat]	[Fat Sat]	[MUFA]	[PUFA]	[Total Carb]	[sugar]	[Polyols]	[Protein]	[Salt]	[Fibre]
CZ	2607	70	17	18	35	0.6	0.6		0.5	0.32	
DE	2987	80	19	20	40	0.6	0.6		0.5	0.32	
DK	2599	70	17	18	35	0.5	0.5		0.5	1	
ES	2607	70	16	17	36	0.6	0.6		0.5	0.72	
IT	2621	70	18	16	37	0.6	0.6		0.5	0.33	
NL	2640	70	16	18	36	0.6	0.6		0.5	0.03	
SI	2607	70	17	18	35	0.6	0.6		0.5	0.32	

Energy values in kJ/100g; others in g/100g

Quantitative Ingredients Declaration

Ingredient	Unit	CZ	DE	DK	ES	IT	NL	SI
Buttermilk	%			5				1.2
Spreadable fat	%	70				70		
Linseed oil	%	15		15			12.5	15.5
Rapeseed oil	%	2		2.8			2.1	4.2
Sunflower oil	%	36		36			41	35.5
Vegetable oil (sunflower, linseed, rapeseed)	%		61					
Vegetable oil (sunflower, palm, linseed, rapeseed)	%					70		
Vegetable oil (sunflower, linseed)	%				51			
Omega-3 fatty acid	g/100g	8.2	9.4	8.3	5	8.8	6.8	8.2
Omega-6 fatty acid	g/100g	26	30	26	31	28	29	26
Vitamin A	µg/100g	800	800	800	800	800	800	800
Vitamin B1	mg/100 g				0.83			
Vitamin D	µg/100g	7.5	7.5	20	7.5	7.5	7.5	7.5
Vitamin E	mg/100 g		23		26	20	23	

Front Label Pictures

					
CZ	DE	DK	ES	IT	NL
					
SI					

Similarity of national variants (based on nutrition declaration)

Komentář vlastníka značky

Celosvětově neexistuje žádný rozdíl mezi kvalitou našich produktů. Všechny naše výrobky jsou založeny na stejných standardech kvality. Složení našich produktů se bude lišit v závislosti na místních preferencích. Preferovaná chuťová chuť je hlavním důvodem, proč byste našli rozdíly v našich produktech pod stejnou značkou, tj. někteří zákazníci dávají přednost pikantnější chuti, někteří preferují krémovou chuť. Různé spotřebitelské značky řeší různé potřeby spotřebitelů. Všechny výrobky jsou vyráběny ve stejné kvalitě a v souladu s předpisy.

Milka	Milka	Alpine Milk
-------	-------	-------------

Nutrients

Country	Energy Value	[Total Fat]	[Fat Sat]	[MUFA]	[PUFA]	[Total Carb]	[Sugar]	[Polyols]	[Protein]	[Salt]	[Fibre]
BG	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
CZ	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
DE	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
ES	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
FR	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
HR	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
HU	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
IT	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
LT	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
LV	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
MT	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
NL	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
PL	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
SI	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8
SK	2213	29	18			59	58		6.3	0.37	1.8

Energy values in kJ/100g; others in g/100g

Quantitative Ingredients Declaration

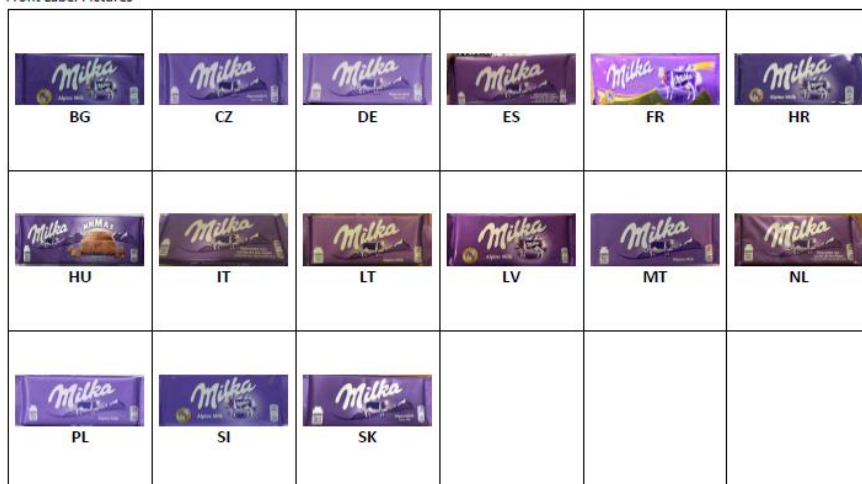
	%	BG	CZ	DE	ES	FR	HR	HU	IT	LT	LV	MT	NL	PL	SI	SK
Dry cocoa solids	%	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Milk solids	%											18				

Ingredients

BG	CZ	DE	ES	FR	HR	HU	IT	LT
Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar
Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter
Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder
Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass
Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder
Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat
Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)
Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste
Flavouring	Natural flavouring	Natural flavouring	Flavouring	Flavouring	Flavouring	Natural flavouring	Flavouring	Natural flavouring

LV	MT	NL	PL	SI	SK
Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar	Sugar
Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter	Cocoa butter
Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Skimmed milk powder
Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass	Cocoa mass
Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder	Whey powder
Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat	Milk fat
Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)	Emulsifiers (soy lecithin)
Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste	Hazelnut paste
Flavouring	Natural flavouring	Natural flavouring	Natural flavouring	Flavouring	Natural flavouring

Front Label Pictures



Komentář vlastníka značky

Rozdíly v deklaraci živin a QUID jsou zjištěny kvůli různým velikostem tabulek, které jsou na trhu (100g, 200g, 270g tablety) v důsledku odlišných podmínek místního trhu. V důsledku toho se hodnoty liší.

Pokud jde o různé složky „aroma“ a „přírodní aroma“, tento rozdíl není východ / západ a probíhá harmonizace v celé EU

Rio Mare	Tonno all'Olio di Oliva	
----------	-------------------------	--

Nutrients

Country	Energy Value	(Total Fat)	(Fat Sat)	(MUFA)	(PUFA)	(Total Carb)	(Sugar)	(Polyols)	(Protein)	(Salt)	(Fibre)
CZ	1667	37	6						17	1.1	
EE	1667	37	6						17.5	1.1	
BG	1667	37	6						17	1.1	
HR	1667	37	6						17	1.1	
IT	1667	37	6						17	1.1	
NL	1695	38	6.2						17	1.3	
PL	1667	37	6						17	1.1	
SK	1667	37	6						17	1.1	
LT	1667	37	6						17	1.1	
HU	1667	37	6						17	1.1	
MT	1667	37	6						17	1.1	
SI	1667	37	6						17.5	1.1	
LV	1667	37	6						17	1.1	

Energy values in kJ/100g; others in g/100g

Ingredients

CZ	EE	BG	DE	HR	IT	NL	PL
Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna
Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil
Salt	Salt	Salt	Salt	Salt	Salt	Salt	Salt

SK	MT	SI	LV	LT	HU
Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna	Tuna
Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil	Olive oil
Salt	Salt	Salt	Salt	Salt	Salt

Front Label Pictures



Maggi	Chicken Stock Cube	
--------------	---------------------------	--

Nutrients

Country	Energy Value	[Total Fat]	[Fat Sat]	[MUFA]	[PUFA]	[Total Carb]	[Sugar]	[Polyols]	[Protein]	[Salt]	[Fibre]
BG	1000	9.6	4.8			35	11.4		2.5	47.9	0.5
CY	1170	19.7	11.5			18.4	4.4		7.1	51.08	0.7
CZ	1141	20	12			15	0.5		8.7	49.8	0.5
EE	1029	11.2	7.5			31.5	8.5		4.5	50.1	0.2
ES	913	10	5.4			21.2	3.5		10.8	57	0.3
FR	1012	12	6.8			27	13		5.5	51	0.5
HR	1074	11.2	6			34.2	8.8		4.5	46.6	0.2
HU (/100ml)	14	0.2	0.1			0.3			0.1	0.4	
LT	1025	11.2	7.5			30.9	3.5		4.6	49.3	0.6
LV	1029	11.2	7.5			31.5	8.5		4.5	50.1	0.2
NL (/100ml)	11	0.1				0.3	0.1		0.1	0.51	
SI	1074	11.2	6			34.2	8.8		4.5	46.6	0.2
SK (/100ml)	46	0.8	0.5			0.6	0.5		8.7	49.8	0.5

Energy values in kJ/100g; others in g/100g

Quantitative Ingredients Declaration

	%	BG	CY	CZ	EE	ES	FR	HR	LT	LV	NL	SI	SK
Chicken extract	%						0.8						
Chicken fat	%			1.9							0.9		1.9
Chicken meat powder	%	0.15		1.3	0.15	3.3		0.13	0.1	0.15	1.3	0.13	1.3
Dill	%								0.7				
Dried carrot	%	0.37											
Dried onion	%					1							
Dried parsley	%	0.53											
Dried vegetable	%			2									
Fat and meat of chicken	%		2.7										
Flavour enhancers (monosodium glutamate, 9 %, disodium 5-ribonucleotid)	%							9					
Parsley	%								0.7				
Salt	%							44				44	

Ingredients

BE	CY	CZ	EE	ES	FR	HU	SK
Iodised salt	Salt	Salt	Iodised salt	Salt	Salt	Iodised salt	Salt
Maltodextrin	Palm oil	Palm oil	Maltodextrin	Flavour enhancer (E621, E627, E631)	Starch	Starch	Maltodextrin
Dextrose	Flavour enhancer (sodium glutamate, disodium purviate, disodium inosinate)	Flavour enhancer (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)	Palm oil	Dried glucose syrup	Sugar	Palm fat (palm fat, antioxidant rosemary extract)	Palm oil
Starch	Starch	Starch	Flavour enhancer (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)	Palm oil	Palm oil	Flavour enhancers (monosodium glutamate, 9 %, sodium 5-ribonucleotid)	Flavour enhancers (monosodium glutamate, 9 %, disodium 5-ribonucleotide)
Palm oil	Flavouring	Flavouring	Starch	Chicken meat	Flavourings	Sugar	Starch
Flavour enhancer (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)	Fat and meat of chicken	Chicken fat	Dextrose	Chicken fat	Chicken fat	Wheat flour	Dextrose
Flavouring	Yeast extract	Yeast extract	Sugar	Dried onion	Chicken extract	Chicken fat (chicken fat 1.9%, antioxidant rosemary extract)	Sugar
Sunflower oil	Dried vegetable	Chicken meat powder	Sunflower oil	Flavouring	Wheat protein hydrolysate	Flavouring	Sunflower oil
Turmeric powder	Spices	Dried parsley	Flavourings	Colours (caramel, vitamin B2)	Carrot	Dried vegetables (parsley leaf, carrot, onion)	Flavouring
Dried parsley	Colour (caramel)	Colours (caramel, vitamin B2)	Turmeric powder	Antioxidant (rosemary extract)	Parsley	Yeast extract	Turmeric powder
Iron pyrophosphate		Curry	Chicken meat powder		Curcuma	Colours (caramel, vitamin B2)	Chicken meat powder
Dried carrot		Antioxidant (rosemary extract)	Dried parsley		Extracts of celery and garlic	Chicken meat powder (chicken meat 0.2%, iodised salt, antioxidant rosemary extract)	
Food acid (citric acid)		Dried garlic			Antioxidant (rosemary extract)	Dried garlic concentrate (garlic concentrate, maltodextrin)	
Chicken meat powder							
Colour (vitamin B2)							

Stránka 290 z 478

LT	LV	NL	SI	SK
Iodised salt	Iodised salt	Iodised salt	Salt	Salt
Maltodextrin	Maltodextrin	Glucose syrup	Maltodextrin	Palm oil
Palm oil	Palm oil	Yeast extract	Palm oil	Flavour enhancer (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)
Starch	Flavour enhancers (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)	Sunflower oil	Flavour enhancers (monosodium glutamate, 9 %, sodium 5-ribonucleotid)	Starch
Flavour enhancer (sodium glutamate, sodium 5-ribonucleotide)	Starch	Flavouring	Starch	Flavouring
Sugar	Dextrose	Sugar	Dextrose	Chicken fat
Dill	Sugar	Chicken meat powder	Sugar	Yeast extract
Parsley	Sunflower oil	Chicken fat	Sunflower oil	Chicken meat powder
Spices (turmeric, white pepper)	Flavouring	Herbs and spices (parsley, tumeric, black pepper, garlic)	Flavouring	Dried parsley
Flavouring	Turmeric powder	Antioxidant (rosemary extract)	Curcuma	Colours (caramel, vitamin B2)
Food acid (citric acid)	Chicken meat powder		Chicken meat powder	
Chicken meat powder	Dried parsley		Antioxidant (rosemary extract)	Curry
			Dried parsley leaves	Antioxidant (rosemary extract)
				Dried garlic

 BG	 CY	 CZ	 EE	 ES	 FR
 HR	 HU	 LT	 LV	 NL	 SI
 SK					

Komentář vlastníka značky

Kuře Maggi splňuje stejné vysoké standardy kvality a bezpečnosti ve všech zemích EU. Recepty byly vyvinuty místními týmy, aby vyhovovaly preferencím místních spotřebitelů a odrážejí různé kulinářské kultury (dostupný průzkum). Recepty se také liší v souladu s místními předpisy o jodizované a ne jodované soli.

To má za následek velké množství variací receptů v celé EU. Shromážděné vzorky vykazují 10 receptů, které lze klasifikovat do dvou kategorií: měkký vývar (pastovitý produkt) a tvrdý vývar (tablety, které se rozpadají). Výrobky vzorkované v CY, CZ, SK, HU se týkají variace měkkých vývarů a produkty odebrané v BG, EE, LV, ES, FR, HR, SL, LT, NL se týká variace tvrdých vývarů. Zpráva by měla jasně rozlišovat mezi těmito dvěma kategoriemi.

Každá varianta receptury má svůj vlastní obalový design a může být odpovídajícím způsobem identifikována.

V rámci neustálého procesu inovací a renovace receptů zvažujeme možnost další harmonizace receptury při zohlednění spotřebitele preference.