

Kvalita za spotřebitelem, spotřebitel za kvalitou

Tisková informace

SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ, z. ú.

Spotřebitel a potravinová legislativa

Mléko a mléčné výrobky – co přinesla nová regulace?

Praha, 2017-05-09; Pro Sdružení českých spotřebitelů (SČS) je oblast kvality potravin jednou z hlavních priorit. K tématu se staví konstruktivně, to znamená s důrazem na prosazování preventivních opatření a nástrojů. „*Intenzivně se – například – zapojujeme do legislativního procesu řízeného zejména Ministerstvem zemědělství či do procesu technické normalizace ve spolupráci s Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví,*“ vysvětluje Libor Dupal, ředitel SČS.

Základnou pro spolupráci na tomto poli je mj. pracovní skupina Potraviny a spotřebitel, jejíž činnost SČS koordinuje a řídí  a která je ustavena při ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMĚ PRO POTRAVINY (ČTPP).

Sledování vývoje legislativy je tedy důležitou součástí této práce. Nedávno SČS komentovalo novinky, které spotřebiteli přinesla nová vyhláška k označování a masa a masných výrobků ([zde](#)), či potravinové právo obecně (k zákonu o potravinách – [zde](#)).

Aktuálně SČS připravilo komentář k nové vyhlášce o požadavcích na mléko a mléčné výrobky.

„Poté, co jsme spotřebiteli poskytli v naší edici *Jak poznáme kvalitu* podrobné informace o [mléku a mléčných výrobcích](#) a specificky o [sýrech a tvarohu](#),“ sděluje L. Dupal, „je logické, že pro něj komentujeme i další legislativní vývoj v této komoditě.“

Vyhláška je účinná ve většině ustanovení od počátku roku. Komentář k tomu, co nového přináší spotřebiteli, je přiložen. Zde tedy jen velmi stručně.

Na trhu je několik nově či přesněji definovaných výrobků (pařené sýry, řecký jogurt). Namísto pomazánkového másla „nám“ po neúspěšném boji (sic!) s bruselskou administrativou zůstává „tradiční pomazánkové“.

Jaká očekávání má spotřebitel, když si na mléčném výrobku přečte, že je „čerstvý“? No možná poněkud jiná, než jaké podmínky stanovuje vyhláška. V případě másla je to ale vypovídající informace.

Pozná spotřebitel z označení sýrů kvalitu výrobku? Údajů k tomu má určitě dost a aby se v nich orientoval, k tomu právě výše citované a odkazované publikace SČS a ČTPP. Pro nás nyní je zásadní, že po diskuzích zůstává v česku povinné uvedení údaje o obsahu sušiny. To je totiž velmi důležitý kvalitativní aspekt. Povinné je i uvedení dalších údajů (tuk, sůl s také výživové údaje).

V příloze také komentujeme námi nelibě vnímané záporné odchylky balení mléka a mléčných výrobků, které principiálně zůstávají v předpise uchovány.

Tuto krátkou tiskovou informaci doplňujeme bližším připomenutím edice „Jak poznáme kvalitu?“, na jejíž dva tituly jsme již odkazovali výše. Publikace mají podporovat vnímání kvality potravin včetně identifikace určujících kvalitativních činitelů při výběru potravin. Edice je každoročně rozšiřována o další komodity potravin na trhu a jejími autory jsou vždy odborníci z daného oboru. Počet titulů už je ve třetí desítce, v roce 2016 byla řada doplněna o témata luštěnin a obilovin, čaje, nealkoholických nápojů, a v neposlední řadě i o titul „Vyvážená strava a zdraví“. Letos budou publikace zaměřeny na oblasti sýrových výrobků, ryb a rybích výrobků, piva, kávy, mražených krémů a na vliv kulinárních úprav potravin na nutriční hodnotu. Tituly edice jsou vystavovány [zde](#).

Kontakt:

Ing. Libor Dupal, dupal@regio.cz, mob. 602561856

<http://www.konzument.cz/>

<http://spotřebitelzakvalitou.cz/index.php>

<http://ctpp.cz/priorita-c-potraviny-a-spotřebitel>

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 - pokrývají odbornosti ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10 – Strašnice; +420 261263574, spotřebitel@regio.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.

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

Komentář k nové legislativě

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 názvu výrobku „**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 přidavkem 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 kontrole 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

SČS, Dupal, Michalová