



ČSZV
Těšnov 5
110 00 Praha 1
Česká republika

tel.: +420 222 316 606
fax: +420 224 805 633
e-mail: cszv@cszv.cz
IČ: 49371797
DIČ: CZ49371797

Bankovní spojení:
KB a.s., Praha - město
Václavské náměstí 42
110 00 Praha 1
č. účtu: 42436021/100

Stanovisko Českého sdružení pro značkové výrobky (ČSZV) k tzv. dvojí kvalitě únor 2021

Obecně a k legislativě

Výrobci značkových produktů mají jednoznačnou ambici nabízet svým zákazníkům produkty nejvyšší kvality. U značek působících po celém světě je udržení nejvyšších standardů klíčem k udržení jejich reputace. Evropskou legislativu související s ochranou spotřebitele i její transpozice do národních zákonů včetně ustanovení o takzvané dvojí kvalitě proto plně respektují.

Co jsou legitimní faktory pro rozdíly mezi produkty v rámci různých zemí EU

Producenti značkových výrobků upozorňují na legitimní skutečnosti, kdy se mohou vyskytovat drobné odlišnosti mezi produkty nabízenými v rámci trhů EU. Mezi ně například patří:

- Rozdílné značení identických produktů na obalu. Ačkoliv všechny výrobky musejí být značeny v souladu s příslušnými požadavky platné evropské i národní legislativy, toto značení se může lišit na základě lokálních legislativních požadavků případně i na základě národních zvyklostí, které se většinou projevují drobnými rozdíly v pravidlech zaokrouhlování, deklaraci složek, či používáním jiného výrazu pro stejnou složku.
- Specifické národní požadavky, např. fortifikace. Některé státy EU, například Německo, Dánsko a Slovinsko, neumožňují u určitých produktů takzvanou fortifikaci, tedy obohacení produktů o některou výživovou složku, což v důsledku vede k rozlišení produktů mezi těmito třemi trhy a zbytkem EU. Mezi příklady takového postupu patří například povinná jodizace soli, tedy obohacení soli jódem, které je podporováno pouze na některých trzích.
- Různé vlastnosti surovin. Například zelenina, brambory, obiloviny, ovoce, mléko a vedlejší mléčné produkty mohou mít různé vlastnosti v závislosti na jejich původu, odrůdě, sezónnosti, dostupnosti a/či způsobu jejich zpracování. Proto mohou být výrobci nuceni mírně upravit složení produktů. V důsledku tak může mít použití vstupních surovin vliv nejen na celkové nutriční hodnoty produktů, ale i na jejich sensorické vlastnosti.
- Výroba v různých závodech na různých výrobních linkách. Různé technologické potřeby a technické požadavky na realizaci výroby ve výrobních závodech skutečně v některých případech vyžadují použití mírně odlišných receptur. Obvykle však nemají zásadní vliv na sensorické vlastnosti a za žádných okolností neovlivňují kvalitu výrobků, která zůstává vždy srovnatelná.
- Produkty procházejí reformulacemi a mění se jejich složení. V rámci takzvaných reformulací typicky dochází ke změně obsahu určitých složek/nutrientů v produktech. Reformulované potraviny však bývají z hlediska akceptace spotřebiteli testovány, například pouze na jednom vybraném trhu EU. Vzhledem k tomu, že jde ze strany výrobců o kontinuální aktivity, lze rozdíly ve složení produktů vysvětlit existencí dvou různých receptur na jednom nebo na více různých trzích. To je obecně způsobeno pomalejší rychlostí rotace produktu v jedné zemi ve srovnání s jinou.

Metodika testování

Producenti značkových produktů jsou připraveni na to, že jejich produkty budou předmětem testování na dvojí kvalitu. Zároveň však upozorňují na skutečnost, že je třeba zajistit stejné podmínky a metody testování a porovnávání produktů na různých trzích, která povedou odborníci. V minulosti se totiž mnohokrát setkali s testy prováděnými podle rozdílných přístupů a používajících různé parametry, které vedly ke vzniku četných nedorozumění.

Aby se předešlo možným nejasnostem ve fázi testování, mělo by být vysvětleno, že rozdíly v označování produktů nepředstavují případ tzv. „dvojí kvality“ v případě, že složení analyzovaného produktu je stejné.

Proto výrobci proto apelují, aby byly testy realizovány podle transparentní a jednotné metodologie. Ta již přitom existuje a jde o veřejně dostupnou metodologii JRC centra Evropské komise, která byla vyvinuta v široké spolupráci odborníků celého spektra a poskytuje jasný rámec pro objektivní posouzení produktů.

Členské společnosti ČSZV tuto metodologie nejenom plně podporují, neboť podle nich zajišťuje profesionalitu, jednotný přístup a objektivitu, ale také ji sami chápou jako princip, ze kterého mohou vycházet ve snaze zajistit plný soulad s tím, co je od průmyslu požadováno.