

Dvojitá kvalita potravin: Komise zveřejnila studii o sensorických rozdílech v potravinářských výrobcích

23. března Evropská komise (EK, nebo Komise) zveřejnila 23. března 2021 výsledky druhé části celoevropského srovnání kvality potravinářských výrobků prodávaných pod stejnou značkou. Jedná se o druhou část studie provedené Společným výzkumným střediskem (JRC). První část studie publikovaná v roce 2019 se zaměřila na rozdíly ve složení potravinářských výrobků. Zjistila jisté rozdíly - asi u třetiny testovaných produktů - které nebyly okamžitě patrné z informací na obalu, ale týkaly se složení. Cílem nyní prezentované druhé části studie bylo zjistit, zda tyto kompoziční rozdíly mohou být vnímány lidskými smysly.

Zjištění druhé části studie nezměnila to, co zjistila první část studie: rozdíly v potravinářských výrobcích nesledovaly nějaký „geografický vzorec“, tedy nebylo možné konstatovat, že ten či onen region EU vykazuje výrobky horší kvality. Současně prezentované výsledky zároveň ukazují, že smyslové rozdíly jsou jasně patrné tam, kde existují velké rozdíly ve složení produktu. Lze například vnímat významné rozdíly v obsahu cukru ve snídaňových cereáliích, které ovlivňují celkovou sladkost produktu. Naproti tomu, když byly malé rozdíly ve složení, odborníci je nemohli vnímat, například menší rozdíly v obsahu tuku v bramborových lupíncích. **Celkově byly sensorické rozdíly zjištěny u 10 z 20 testovaných produktů.**

Studie byla provedena jako pilotní projekt, který zahrnoval pro testování 20 výrobků, které v první části studie prokázaly rozdíly ve složení. Vzorky každého produktu byly zakoupeny v 5–10 různých členských státech. Vzhledem k tomu, že degustátoři byli pro tyto testy speciálně vyškoleni, je pravděpodobné, že průměrný spotřebitel nemusí nutně vnímat stejné rozdíly. To, zda experti zjistili rozdíly, záviselo nejen na tom, zda jsou rozdíly ve složení velké nebo malé, ale také na druhu použitých přísad: lze zjistit chuťový rozdíl mezi různými syntetickými sladidly v oranžádách, zatímco různá přírodní sladidla v sycených nealkoholických nápojích se odlišnou chutí neprojevila. Ze studie vyplývá, že degustátoři nehodnotili ve srovnání, zda ten či onen výrobek je nezbytně chuťově lepší či horší, ale zda jsou dané výrobky sensoricky odlišitelné, a tedy odlišné. Zároveň zpráva Komise připomíná, že spotřebitelé nezakládají své rozhodnutí koupit produkt výhradně na smyslové zkušenosti, ale mohou být ovlivňováni i dalšími prvky, například cenou. Zejména je nutno vzít v úvahu, že počet testovaných vzorků byl extrémně nízký, takže na základě této studie nelze generalizovat závěry.

Zkoušené výrobky:

Coca-Cola Original Taste	Kellogg's Special K Classic/Original
Danone Activia Nature	Kinder Pingui
Desperados	Lay's Potato Chips Salted/Nature
Dr Oetker/Cameo Pudding Powder Chocolate	Lipton Ice Tea Lemon
Fanta Orange	Milka Choco Cookies
Findus/Iglo Fish Fingers Alaskan Pollock	Milka Whole Hazelnuts
Freeway Orange	Nestlé NAN Optipro 2
Fuze Tea Peach Hibiscus	Nestlé Nesquik
Heinz Mayonnaise Seriously Good	Pepsi Cola
Jacobs Original/Classic 3 in 1	Philadelphia Cream Cheese Original

Příklady zjištění:

Značné sensorické rozdíly vykazoval výrobek Fanta Orange. V Dánsku obsahoval sladidla

acesulfam-K a aspartame a 4,5 % pomerančové šťávy. V Bulharsku bylo slazeno fruktózo-glukózovým sirupem a výrobek obsahoval 5 % šťávy. V Česku a Maďarsku měla Fanta rovněž 5 % šťávy, sladící receptura byla komplikovanější - fruktózo-glukózový sirup, cyklamáty, sacharin. A například Italové mají Fantu s obsahem 12 % šťávy slazenou sacharózou. Jak uvedeno výše, výsledek testu nesdílí, která receptura je „kvalitnější“, ale odlišnost. Překvapivě je výrobek na italském trhu spíše žlutý než oranžový a je méně sladký. I na dánském trhu je barva spíše žlutá, ale Fanta je zřetelněji sladká. V Česku máme Fantu sladkou a oranžovou.

Protože v minulosti byla v médiích kompromitována čokoláda Milka, uvádíme zde jako další příklad výsledky pro výrobek Milka Whole Hazelnuts. V Belgii, Španělsku či Polsku se prodával výrobek se 17 % oříšků, v Německu, Maďarsku či na Slovensku se 20 %. Chuťově degustátoři nezjistili žádné odlišnosti.

V minulých letech Komise učinila několik kroků, které se tématem dvojí kvality potravin na trhu zabývaly. Odkazy na ně následují:

- [Dual Food Quality - Results of the second part of the EU-wide testing campaign](#)
- [Background – Dual Food Quality](#)
- [Dual Food Quality SOTEU 2017 Factsheet](#)
- [Factsheet - New Deal: What benefits will I get as a consumer?](#)

Další kroky EK

Další studie se očekávají od Společného výzkumného střediska v letech 2021 a 2022; předmětem bude další vývoj produktů testovaných v prvních srovnávacích testech v roce 2019. Komise nadále pomáhá členským státům v jejich úsilí provést a implementovat aktualizovanou směrnici o nekalých obchodních praktikách do vnitrostátního práva, zejména ve formě workshopů. Ještě v roce 2021 budou ve formě víceletého finančního programu nabídnuty nové granty v celkové výši 1 milionu EUR na podporu kapacit spotřebitelských organizací, včetně testování výrobků.

Studie a mediální informace byly zveřejněny v Bruselu 23. března 2021; text upravil Libor Dupal, dupal@konzument.cz