



**UNILEVER ČR, spol. s r.o.**

Rohanské nábřeží 670/17

186 00 Praha 8

Czech Republic

T: +420 224 071 111

F: +420 224 071 115

18. června 2015, Praha

MUDr. Olga Sehnalová, MBA  
poslankyně Evropského parlamentu

**Věc: Vyjádření k odlišnostem ve složení margarínu Rama Classic**

Vážená paní doktorko,

na základě Vašeho požadavku ze dne 2. 6. 2015 na vyjádření k výsledkům vašeho projektu, jehož cílem bylo porovnat kvalitativní znaky předložených výrobků původem z ČR a Německa za účelem zhodnocení jejich shodnosti resp. rozdílnosti a na základě Vámi předložených protokolů o posouzení výrobku, protokolu fyzikálně chemického testování a sensorického hodnocení, které provedla Vysoká škola chemicko-technologická v Praze na základě analýz provedených v akreditovaných laboratořích VŠCHT Praha a EUROFINS, Vám zasíláme následující stanovisko ke zjištění a zároveň odpovědi na Vaše konkrétní dotazy:

*Jak vysvětlujete zjištěné rozdíly v sensorickém hodnocení?*

*Jak vysvětlujete zjištěné rozdíly ve složení, zejména s ohledem na rozdílný obsah tuku a kyseliny sorbové?*

Na úvod našeho stanoviska bychom Vás rádi ujistili, že jako mezinárodní firma působící ve více než 190 zemích po celém světě, založená v roce 1930 a působící i v České republice již s více jak 20letou tradicí (od roku 1991) nemáme v žádném případě zájem jakýmkoliv způsobem klamat naše zákazníky a spotřebitele, výroba ve všech našich výrobních závodech je pod přísnou kvalitativní kontrolou, a to od surovin, přes mezioperační kroky, až po výstupní kontrolu finálních výrobků. Finální výrobky jsou uvolněny z výrobního závodu po přísné výstupní kontrole, kdy chemické, fyzikální, mikrobiologické a sensorické zkoušky prokáží soulad se specifikací výrobků a je prokázána zdravotní nezávadnost výrobků.

Dále bychom rádi zmínili, že společnost UNILEVER vždy označovala a označuje své výrobky v souladu s příslušnými platnými právními požadavky jak lokálními, tak i v souladu s požadavky



EU a odpovídajícím způsobem informuje své spotřebitele o výrobku. Spotřebitelé mohou najít na obalu přesné údaje, a to jak o jednotlivých složkách (v seznamu složek), tak i živin (v tabulce výživových údajů). Naším zájmem je řádně spotřebitele o výrobcích informovat, a to i nad rámec legislativních požadavků, nikoliv je klamat.

V souvislosti s uvedenými šaržemi výrobků si dovoluujeme upozornit na skutečnost, že byly posuzovány výrobky s odlišnou recepturou i názvem, a to produkt Rama 500 g s celkovým obsahem tuku 70 % v kulatém kelímku prodáváný na trhu v Německu a produkt Rama Classic 500 g s celkovým obsahem tuku 60 % v hranatém kelímku prodáváný na trhu v České republice. Různé země mohou mít v odlišných segmentech trhu umístěné různé výrobky pod stejnou obchodní značkou, dle preferencí spotřebitelů a účelu použití. Nicméně i přesto si dovoluujeme k danému hodnocení zaslat níže uvedené stanovisko.

Rama je v České republice prodávána od roku 1991 a stala se nejoblíbenějším a nejprodávanějším margarínem na českém trhu. Margarín Rama Classic obsahuje kvalitní rostlinné oleje a tuky a díky svému vyváženému nutričnímu složení je vhodnou součástí pestré vyvážené stravy a zdravého životního stylu. Obsahuje esenciální mastné kyseliny omega 3 a omega 6, které jsou potřebné například pro normální růst a vývoj dětí. Této skutečnosti je přizpůsobena i komunikace a deklarace nutričních hodnot na obalu výrobků. Dle dlouhodobě sledovaných prodejů v ČR z aktuálních dat agentury AC Nielsen je Rama Classic nejprodávanějším výrobkem z kategorie roztíratelných tuků, z čehož usuzujeme, že toto složení a chuť (obsah soli, kyselost, druh aroma, barva...) českým spotřebitelům vyhovuje a z toho důvodu zůstává stejné již několik let. Značka Rama dlouhodobě cílí svou komunikaci na spotřebitele, kteří se zajímají o pestrou vyváženou stravu a zdravý životní styl a s tím souvisí i složení výrobků, konkrétně celková vyvážená výživová hodnota, tedy i obsah tuku, převažující obsah polynenasycených a mononenasycených mastných kyselin, oproti nasyceným mastným kyselinám a v neposlední řadě významné množství omega 3 a omega 6 mastných kyselin.

Odlišné složení (především obsah tuku) v jiných zemích odpovídá daným dlouholetým preferencím či zvyklostem daného teritoria. V České republice se tento výrobek používá především na studenou kuchyni, v jiných státech – např. v Německu – je Rama univerzálním multifunkčním výrobkem s rozšířeným použitím na vaření, pečení a restování. Tento způsob použití vyžaduje současně vyšší obsah tuku. Tvrzení ohledně preferencí spotřebitelů bychom si dovolili doložit přiloženým dokumentem TNS Research report pro Českou republiku, který dokládá preferované zvyklosti a zkušenosti s používáním různých druhů výrobků



z kategorie tuků a roztíratelných tuků spotřebiteli v České republice. Při porovnávání sensorických vlastností dvou výrobků je důležité, aby výrobky měly podobné stáří. Rozdíl mezi datem výroby obou testovaných výrobků byl měsíc a půl, což může mít vliv na rozdílné chuťové vjemy. Rozdílné receptury a výrobky chutnají jinak, což mimo jiné souvisí i s rozdílným subjektivním posouzením obsahu soli. Přitom obsah soli je v obou recepturách totožný.

Portfolio výrobků (dle obsahu tuku) společnosti UNILEVER je celkově vyvážené tak, aby si každý spotřebitel mohl vybrat. Vedle nízkotučných tuků (od 20% např. značky Perla) je na trhu např. Hera máslová příchut' se 79 % tuku určená na pečení či přípravu krémů, Flora Gold se 70 % tuku, která je vhodná jak na studenou, tak i teplou kuchyni a pečení. Český trh, pokud je to v souladu s přáním zákazníků, kopíruje trendy ze zahraničí, proto např. dochází k úpravám množství tuku ve výrobku při zachování funkčních vlastností výrobku tak, aby lépe vyhovoval nejmodernějším výživovým doporučením a způsobu použití.

Dojem tmavší barvy je způsoben nepatrně vyšším obsahem barviva (beta-karoten) v případě varianty z Německa.

Obsah konzervačních látek souvisí s obsahem tuku, respektive vody a dalších kritických složek jako mléčné bílkoviny, které mohou být zdrojem živin pro růst mikroorganismů. Obsah konzervačních látek v každém výrobku se rovněž odvíjí od doby použitelnosti, skladovacích podmínek, spotřebitelských zvyklostí, skladovacích a transportních teplot apod. Navržení optimálního množství konzervačních látek vychází z expertizního modelu, který bere v úvahu všechny výše zmíněné atributy a skutečnosti. Z tohoto pohledu byla navržena pro český výrobek jiná koncentrace konzervační látky v receptuře.

Věříme, že výše uvedené skutečnosti napomohly k objasnění rozdílů jak v sensorickém vnímání výrobku, tak v obou recepturách.

V případě jakýchkoliv dalších dotazů či nejasností se neobávejte nás kontaktovat.

S pozdravem

Ing. Hana Langrová  
Specialista na výživu a místní legislativu  
UNILEVER ČR, spol. s r.o.

UNILEVER ČR, spol. s r.o.  
Rohanské nábřeží 670, 186 00 Praha 8  
DIČ: CZ18627781  
www.unilever.cz