



Minister of Agriculture and Rural  
Development of the Slovak Republic  
Gabriela Matečná

Bratislava 13. 6. 2017  
N.: 359/2017-100

Dear Madam Commissioner Jourová,

Dear Madam Commissioner Bieńkowska,

Dear Mr. Commissioner Andriukaitis,

I would like to thank you for the interest and willingness to address the problem of phenomenon of dual quality of foodstuffs on the European market. As you mentioned in your letter, at the AGRIFISH Council on 6th March Madam Commissioner Jourová informed Member States on the issue of dual quality of foodstuffs. This information has been supported by delegations from Slovak republic, Hungary, Czech Republic and Croatia who expressed their concerns and warnings regarding existence of this phenomenon, based on results of recent studies and tests performed. Once again, I would like to thank you, Madam Commissioner Jourová, for your interest, as well as for your visit in Bratislava, where we had the opportunity to discuss this problem together.

In your letter, you have addressed the Member States with request to provide the information regarding their experience with this phenomenon, in order to fully map the problem on the single market. Please, find enclosed the response on the state of play in Slovak Republic.

- i) Slovak Republic, together with Bulgaria, Croatia, Estonia and Czech Republic joined the common statement of ministers of Agriculture on the issue of dual quality of foodstuffs, and emphasized the need to deal with this problem. At the AGRIFISH Council in March 2017, Slovak Republic, together with Hungary, presented the results of the comparative studies (document ST 6716/17). Results confirmed differences not only in quality and quantity of used ingredients, but also in other sensorial parameters like, for example, taste, colour, consistency, smell, packaging or weight of ingredients. State Veterinary and Food Administration of Slovak Republic performed comparative analysis of 22 pairs of food products and confirmed smaller differences in 3 products and bigger differences

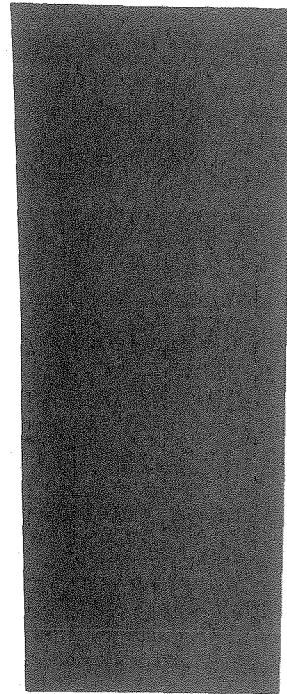
considerably affecting quality in 10 products. At the moment, Slovak republic continues with further testing and results should be available by the end of august.

- ii) I can confirm that the need to map this problem arose from the concerns and complaints from consumers, producer's and consumer's organizations. This issue represents a sensitive topic for consumers, especially in Central and Eastern European countries. Quality and safety of foodstuffs is a priority for all consumers in the European Union.
- iii) Comparative tests and analyses of products have been performed in certificated laboratories, in the system of accreditation criteria ISO/IEC 17 025. Work is coordinated by Ministry of Agriculture and Rural Development of the Slovak Republic in cooperation with national control authority for food controls- State Veterinary and Food Administration of Slovak Republic.
- iv) Slovak Republic acknowledges the need to address problem of dual quality of foodstuffs, considering this question as one of the priorities. We perceive dual quality of foodstuffs as moral and ethical problem, recalling that selling foodstuffs with different quality within internal market is unacceptable. I believe that all EU citizens have the right to be treated equally and to access the products of the same quality, no matter in which country or region they live. Even though the products are properly labeled and meet all food safety standards, results show that such differences in quality do exist. Such practices mislead consumers and may cause discrimination within internal market; therefore it is important to ensure not only proper labelling, but also the uniform quality of foodstuffs in all European countries. We fully realize the need to solve this problem, in sake of consumers and integrity of internal market.

During the above mentioned meeting in Bratislava, we agreed on setting up of the working group, which will address this topic. Please, allow me to inform you, that the meeting, organized by Ministry of Agriculture and Rural Development of the Slovak Republic, took place on 30th May with participation of delegations from Bulgaria, Czech Republic, Hungary, Poland, Slovenia and Slovakia. The meeting served as a platform to present results of recent comparative studies of quality of food products and delegations confirmed that they will continue with analyses, planning to enlarge the range and type of food products. Discussion focused on analyzing legal and ethical impacts of phenomenon of dual quality on internal market and consumers and analysis of further steps. Delegates agreed on the need to enhance the cooperation between Member States, to support exchange of information and best practices, to promote the cooperation with producer's and consumer's organizations and to ensure the transparency and keep consumers informed. We plan to present further details on the outcome of the meeting at the upcoming AGRIFISH Council.

Regarding further details and data on the mentioned analysis of food products, please, kindly refer to the attached document concerning final report of comparative test performed by Slovak Republic. Please allow me to thank you once again for your support and willingness to address this very actual issue, and to express my belief that common approach and cooperation between member states and European institutions will ensure strong and fully integrated single market.

My sincerest gratitude



**Madam Commissioner  
Věra Jourová  
Justice, Consumers and Gender Equality  
European Commission  
Brussels**

**Communicate to:**  
**Madame Commissioner  
Elżbieta Bieńkowska  
Internal Market, Industry, Entrepreneurship and SMEs  
European Commission  
Brussels**

**Mr. Commissioner  
Vytenis Andriukaitis  
Health & Food Safety  
European Commission  
Brussels**



ministerka pôdohospodárstva  
a rozvoja vidiéka Slovenskej republiky  
Gabriela Matečná

Bratislava 13. 6. 2017  
Číslo: 359/2017-100

Vážená pani komisárka Jourová,

Vážená pani komisárka Bierkowska,

Vážený pán komisár Andriukaitis,

dovoľte, aby som sa Vám podakovala za Váš záujem o riešenie problematiky týkajúcej sa dvojakej kvality potravín. Tak ako ste spomenuli vo Vašom liste, počas zasadnutia Rady pre poľnohospodárstvo a rybárstvo dňa 6. marca 2017 pani komisárka Jourová informovala členské štáty o problematike dvojakej kvality potravín. Táto informácia bola podporená delegáciami Slovenskej republiky, Maďarska, Českej republiky a Chorvátska, ktoré vyjadrili svoje obavy ohľadne existencie tohto fenoménu a predložili výsledky testov, ktoré vykonali alebo vykonávajú na príslušných trhoch, pričom zaznamenali významné rozdiely v zložení. Opäťovne sa Vám chcem aj touto cestou podakovať, pani komisárka Jourová, za Vašu návštěvu v Bratislave, kde sme spoločne mohli prediskutovať túto problematiku.

V záujme úplného zmapovania typu a rozsahu problémov spojených s dvojakou kvalitou potravín ste požiadali členské štáty o poskytnutie informácií o aktuálnom stave a opatreniach, ktoré boli prijaté. Nižšie si Vám dovoľujem zasielať odpovede na otázky, ktoré v liste uvádzate.

- i) Slovenská republika podobne ako Bulharsko, Chorvátsko, Estónsko a Česká republika sa v roku 2016 pripojila k spoločnému vyhláseniu ministrov poľnohospodárstva k tejto téme, kde bola zdôraznená potreba riešenia problému dvojakej kvality potravín. Počas marcovej Rady AGRIFISH Slovensko spolu s Maďarskom prezentovalo výsledky testov (dokument Rady č. 6716/17). Doteraz vykonané testy potvrdili rozdiely niektorých potravín nielen v zložení, ale aj senzorických parametroch, ako napríklad vôňa, chuť, konzistencia, farba, ale aj rozdiely v balení a hmotnosti jednotlivých zložiek výrobku. Štátnej veterinárnej a potravinovej správe Slovenskej republiky uskutočnila analýzu 22 potravinových výrobkov, z toho 9 výrobkov malo totožné parametre, 3 výrobky sa líšili v malom rozsahu a 10 výrobkov malo veľké odlišnosti v kvalite. Slovenská republika v súčasnosti pokračuje v testovaní ďalších potravín a ich výsledky očakávame na konci augusta.

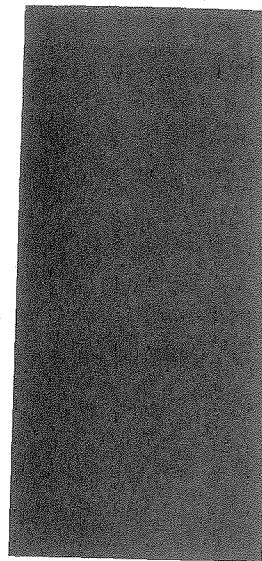
- ii) Môžem potvrdiť, že podnet na uvedené mapovanie vyšiel zo sťažnosti spotrebiteľskej verejnosti, výrobných zväzov a združení, ako aj organizácie na ochranu spotrebiteľov. Otázka dvojakej kvality potravín je veľmi pozorne sledovaná verejnosťou, najmä v krajinách strednej a východnej Európy, pričom z pohľadu spokojnosti spotrebiteľa ide o citlivú tému. Kvalita a bezpečnosť potravín patria medzi priority všetkých spotrebiteľov, bez ohľadu na krajinu alebo región.
- iii) Slovenská republika má k dispozícii certifikované a akreditované laboratórium (ISO/IEC 17 025), ktoré vykonalo odber vzoriek a spominané testy. Všetky práce sú koordinované Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky a národnou kontrolou autoritou pre oblasť potravín – Štátnej veterinárnej a potravinovej správou Slovenskej republiky.
- iv) Téma dvojakej kvality potravín je našou prioritou a považujem za neetické a neprípustné, aby sa v rámci jednotného trhu vyskytovali takéto rozdiely. Domnievam sa, že všetci európski občania majú právo získať produkty rovnakých značiek, ktoré majú rovnakú kvalitu bez ohľadu na región alebo krajinu. Aj keď tieto potraviny sú zdravotne bezpečné a správne označené v súlade s právnymi predpismi EÚ, z výsledkov jasne vyplýva, že tento fenomén rozdielnej kvality existuje. Takéto praktiky vedú k zavádzaniu spotrebiteľa a diskriminácii v rámci vnútorného trhu. Preto je nevyhnutné zasieliť nielen bezpečnosť potravín a správne označovanie, ale tiež rovnakú kvalitu jednotlivých produktov pre všetkých európskych spotrebiteľov. Slovenská republika pokladá riešenie tejto problematiky za veľmi aktuálny problém, ktorému sa vzhľadom na jednotný trh EÚ musí venovať zvýšená pozornosť s cieľom chrániť spotrebiteľa a posilniť vnútorný trh.

Počas spomínamej návštevy v Bratislave sme sa spoločne dohodli na vytvoreni pracovnej skupiny venovanej práve tejto téme. Dovoľte mi taktiež touto cestou Vám oznámiť, že dané stretnutie, na ktorom boli prerokované aktuálne otázky, týkajúce sa tejto problematiky sa uskutočnilo dňa 30. mája 2017 na Ministerstve pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky za účasti krajín V4, Bulharska a Slovinska. Stretnutie poskytlo priestor na výmenu informácií ohľadne výsledkov nedávnych testov vykonaných v členských štátach, pričom zástupcovia potvrdili plány krajín pokračovať v testovaní. Delegáti sa zhodli, že je potrebné pokračovať v tejto spolupráci, podporovať výmenu poznatkov, posilniť spoluprácu medzi krajinami, rozvinúť spoluprácu so zástupcami spotrebiteľských a výrobných združení a zabezpečiť transparentnosť a informovanosť spotrebiteľov o výrobkoch, ktorých sa problém dvojakej kvality týka. Detailnejšie závery stretnutia plánujem predstaviť na najbližom zasadnutí Rady AGRIFISH.

Pre bližšie informácie ohľadne výsledkov porovnávacích testov vykonaných Slovenskou republikou, si Vám dovoľujem v prílohe zaslať Záverečnú správu porovnávania kvality potravín.

V závere by som sa chcela podakovať Vám, ako aj ostatným kolegom, pre ktorých je riešenie dvojakej kvality potravín problematickou nanajvýš aktuálnej, za podporu v tejto oblasti a vysloviť nádej, že spoločným úsilím a spoluprácou členských štátov a európskych inštitúcií zabezpečíme silný a jednotný trh Európskej únie.

S úctou



**Vážená pani  
Věra Jourová  
Komisárka pre spravodlivosť, spotrebiteľov a rodovú rovnosť  
Európska komisia  
Brusel**

**Na vedomie:**  
**Vážená pani  
Elzbieta Bieńkowská  
Komisárka pre vnútorný trh, priemysel, podnikanie a MS  
Európska komisia  
Brusel**

**Vážený pán  
Vytenis Andriukaitis  
Komisár pre zdravie a bezpečnosť potravín  
Európska komisia  
Brusel**

## Final report- Comparative test of food products sold in Slovak republic and Austria

Ministry of Agriculture and Rural Development of the Slovak Republic, based on consumers' requirements and increasing number of queries in this topic, assigned the task to competent national authority to carry out an orientation test - evaluation of the quality of food products sold on the market in Slovakia and in another Member State.

State Veterinary and Food Administration of Slovak Republic performed comparative test of products sold with the same name, same labelling and same package in supermarkets in Slovak Republic (Bratislava) and Austria (Kitsee and Hainburg).

In November- December 2016, laboratory tests have been performed in certificated laboratories (in the system of accreditation criteria ISO/IEC 17 025), in State Veterinary and Food Control Institute Dolný Kubín- VPÚ Bratislava. Complete analysis included: sensory tests (colour, consistency, smell, taste and overall appearance), laboratory analysis of the qualitative indicators and comparison of the labelling of the products.

22 pairs of foodstuff products have been analysed. The choice has been made in order to characterize the widest range of different kinds of foodstuffs and achieve the principle of objectivity (comparing identical products of the same mark and labelling).

Compared foodstuff products included 6 products of dairy products sector, 5 kinds of products of meat products sector, 2 fish products, 2 kinds of chocolate products, 1 product of bakery products group, 2 beverages, 1 coffee, 1 seasoning mixture, 1 seasoning and 1 tea.

All evaluated products were submitted to sensoric tests where colour, consistency, smell, taste and overall look were evaluated. Labels - labelling of the products, e.g. referring of components, nutritional index, allergens were evaluated within the evaluation test.

Laboratory analysis of some of the qualitative indicators characteristic for particular groups of products, such as e.g. content of meat in meat products, content of fat and proteins in dairy products, content of cocoa substance in chocolates, proportion of solid parts - weight of particular product of the overall weight (e.g. cheese in souse, frozen fish,), presence of additive substances - preservatives, sweeteners, colourings.

The products were also analysed to verify, if they comply with criteria of food safety. In these indicators, the results were satisfactory.

According to collected data and results, tested food products can be divided into three groups:

- 1. products with no significant difference**
- 2. products with small differences effecting quality in smaller extent**
- 3. products with bigger differences considerably effecting quality**

## 1. Products with no significant difference

- 9 products

Products without significant qualitative differences found during the comparative analysis:

ENGLISH DESCRIPTION — TYPE OF PRODUCT	SK	AT
APRICOT YAOURT	Marhuľový jogurt	Apricot yogurt
MILK CHOCOLATE	Mliečna čokoláda z alpského mlieka	Milka Alpenmilch
COFFEE	Nescafe Gold Original	Nescafé coffee
SEASONING	Ochucovadlo – Podravka original	Vegeta seasoning
CARAMEL CANDIES	Toffifee	Toffifee
DEEPFROZEN FISH	Hlbokozmrazené porcie z filé aljašskej tresky	Alaska cod
SALAMI	Saláma Feurika	Feurika salami
CHEESE	Gouda- polotvrdý zrejúci plnotučný syr	Gouda Scheiben
HAM	Rímska šunka- mäsový produkt tepelne spracovaný	RÖmer schinken

## 2. Products with small differences effecting quality in smaller extent

- 3 products

Products with small differences found during analysis. Those differences are effecting quality of product in smaller extent :

ENGLISH DESCRIPTION – TYPE OF PRODUCT	SK	AT	DIFFERENCES FOUND:
CURED SEASONED PORK IN BRINE	Bravčové mäso vo vlastnej šťave	Schweinefleish	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Visible differences in muscle fibre</b> SK – light red AT – dark red</li> </ul> <p>Very minor difference concerning content of meat in the product – higher content of meat in product from Austria, but statistically the difference was very low</p>
FRANKFURTER SAUSAGES	Frankfurtské párky	Frankfurter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Difference in taste:</b> The taste of product sold in Austria was perceived as significantly spicier than the one sold in Slovakia.</li> </ul> <p>In both products, the lower content of meat has been found – in comparing the information on the labells</p>
HAM „KOCHSCHI-NKEN“	Delikatesná varená šunka	Kochschi-nken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Visible differences (appearance of products):</b> SK: full mozaic structure AT: less visible mozaic structure + dryer structure</li> <li>• <b>Different nutritional ingredients on the label:</b> SK: lower energy efficiency index, higher content of transfatty acids and salts AT: lower content of sacharids and sugar</li> <li>• <b>Difference in results of analysis:</b> Content of meat approximately 10% higher in product from AT than in SK product SK: lower content of meat, more water AT: higher content of meat, less water</li> </ul>

### 3. Products with bigger differences considerably effecting quality

- 10 products

#### Significant differences considerably affecting quality:

- composition (e.g. materials with lower proportion of fats, substitution of animal fats by fats of plant origin, different content of meat)
- differences in added artificial sweeteners (SK) instead of natural sweeteners (AT)
- substitution of fruit component by colouring and artificial fruit aroma
- quality of packaging of the product
- qualitative indicators of the material - seize of leafs, weight of solid part
- different taste and colour

ENGLISH DESCRIPTION — TYPE OF PRODUCT	SK	AT	DIFFERENCES FOUND:
PUDDING	Puding so smotanou a vanilkovou arómou	Puding Vanille mit sahne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differences in content: <b>SK:</b> cream - 13% fatt, fructosan-glucosic sirup, guarana gum, emulsifiers: vegetable fats, stabilizers: Acidum ascorbicum <b>AT:</b> cream- 10%fatt, water, fructose sirup, salt, emulsifiers: animal fats,</li> <li>• Differences in nutritional values: <b>SK:</b> lower: energy value, lower portion of fats and proteins, higher content of saccharides and sugar <b>AT:</b> higher energy value, higher portion of fats and proteins, lower content of saccharides and sugar</li> </ul>
FISH FINGERS	10 Rybíčk prstov, hlubokomrazené	Iglo 10 Fischstäbchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differences in content of the fish: <b>Content of the fish meat indicated on the labelling:</b> <b>SK:</b> 58% (on label) <b>AT:</b> 65 % (on label)</li> <li>• Content of fish meat assessed by analytical method: <b>SK:</b> 53,2 % <b>AT:</b> 62 % <b>Content of the fish meat 8,8 % more in AT product than in SK product</b></li> </ul>
ORANGE LEMONADE	Clever- pomaranč – (sýtená limonáda s arómou pomaranč, so sladidlami)	Clever Orange Light zuckerreduziert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differences in colour and taste: <b>SK:</b> colour- yellow, taste- can taste artificial sweeteners <b>AT:</b> colour:light-orange, taste: can taste orange aroma</li> <li>• Difference in ingredients: <b>SK:</b> Orange aroma (aroma, stabilizator A414,</li> </ul>

			<p>E445, <u>aspartam</u>, <u>saccharin</u>, antioxidant: ascorbic acid, preservatives: sodium benzoine  <b>AT:</b> Orange juice (3%) from orange concentrate, fructosan sirup, natural aroma, Natriumcyclamat, Sucralose  <b>Differences in nutritional values:</b>  <b>SK:</b> Energy 3 kJ/1 kcal  <b>AT:</b> Energy 36 kJ/8 kcal</p>
NEAPOLITANER - (AUSTRIAN WAFFLE)	Manner Wien Original Neapolitaner – (Chrumkavé oplátky s lieškovcovou náplňou (82%))	Manner Win Original Neapolitaner Knusprige Waffeln Mit Haselnusscremefullung (82%)	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in sensorical parameters:</b>  <b>SK:</b> colour of the waffle – „creamy“, colour of the filling- „brown“, smell and taste- cocoa  <b>AT:</b> colour of the waffle – „light-brown“, colour of the filling- „dark-brown“, smell and taste significant – cacao</li> </ul> <p><b>Significant differences in colour of the filling and different taste of the product.</b></p>
COKE	Coca-Cola – limonáda s colovou príchuťou	Coca-Cola	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Sensory characteristics:</b>  <b>Taste</b>  <b>SK:</b> mild sweet  <b>AT:</b> sweet</li> <li><b>Differences in Labelling:</b>  <b>SK:</b> fructosan-glucosic sirup  <b>AT:</b> sugar</li> <li><b>Differences in Ingredients:</b>  <b>SK:</b> fructosan-glucosic sirup  <b>AT:</b> sugar</li> <li><b>Differences in content (saccharides):</b>  <b>SK:</b> 11,2 g  <b>AT:</b> 10,5 g</li> </ul> <p><b>Significant differences in taste.</b></p>
BLACK TEA	Earl-Gray (čierny čaj)	Earl Gray- Schwarzer Tee	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Packaging:</b>  <b>SK:</b> Tea bags covered in paper sachets, one tea bag contains 1,65 g of tea  <b>AT:</b> Tea bags in aluminium sachets, one tea bag contains 2,0 g of tea</li> <li><b>Netto weight</b>  <b>SK:</b> 33 g  <b>AT:</b> 40 g</li> <li><b>Differences in Sensory parameters:</b>  <b>SK:</b> Small pieces of tea leafs  <b>AT:</b> Significantly bigger pieces of tea leafs</li> </ul> <p><b>Aluminium tea bags maintain better the aroma and taste of tea, bigger pieces of tea leafs contribute to better quality of product.</b></p>

MOZARELLA	Mozzarella – (prírodný nezrejúci, mäkký plnotučný syr v náleve)	Mozzarella	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Sensory parameters:</b></li> </ul> <p>SK: Soft inconsistent texture AT: Soft consistent texture</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Weight of the compact product (125 g indicated on the label):</b></li> </ul> <p>SK: Real weight: 119,4 g AT: Real weight: 124,0 g</p> <p><b>Differences in both sensory parameters and real weight.</b></p>
	Mozzarella (mäkký syr v slanom náleve)	Mozzarella Lovilio	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Sensory parameters:</b></li> </ul> <p>SK: Soft inconsistent texture , colour: cream AT: Soft consistent texture, colour: white</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Weight of the compact product:</b> <b>Differences in real weight-</b> lower average weight in product sold in SK - around 7% lower than in AT product</li> </ul>
EMMENTALER	Emmentaler- (plnotučný syr v celku)	Emmentaler	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Sensory parameters:</b></li> </ul> <p>SK: Overall look: only few holes in the cheese (on the surface), <b>WITHOUT</b> characteristic holes in the structure, solid/hard texture AT: Overall look: <b>WITH</b> characteristic holes in the structure, colour: light-yellow, semi-firm texture</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Fats in dry residues:</b></li> </ul> <p>SK: 41,6 % AT: 43,8 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Nutritional Facts: Energy</b></li> </ul> <p>SK: 1566 kJ/377kcal AT: 1612kJ/388kcal</p> <p><b>Product which is being sold in Slovakia DOES NOT have the characteristic structure or look of the emmental cheese, which is well known for light-yellow colour and texture with bigger or smaller holes. Product that is being sold in Austria has the characteristic look, colour and texture.</b></p>
CINNAMON	Škorica mletá	Zimtgemahlem	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Differences in Sensory parameters:</b></li> </ul> <p>SK: <u>Appearance</u>: loose powder <u>Colour</u>: light brown <u>Smell</u>: cinnamon <u>Taste</u>: cinnamon</p>

		AT: <u>Appearance</u> : delicate loose powder Colour: dark brown Smell: strong cinnamon Taste: pure and significant cinnamon <b>Significant differences in <u>appearance, colour, smell and taste.</u></b>	
CINNAMON - DIFFERNECES	<b>Analytical parameters</b>	<b>SK</b>	<b>AT</b>
	Ash (%)	2,9	3,1
	Moisture (%)	10,2	6,1
	Essential oils (ml/g)	1,5	1,7
ALASKA COD-	<b>ALASKA COD</b>		
		<b>SK</b>	<b>AT</b>
	<b>Nutritional content per 100g:</b>		
	<b>Energy</b>	326 kJ/77kcal	310kJ/73kcal
	<b>Fats</b>	1,0 g	0,7 g
	<b>Transfatty acids</b>	0,15 g	0,2 g
	<b>Weight indicated on the labelling :</b>	<b>Analytical parameters</b>	
	400g	409,9 g	426,8 g
	<b>The weight of the product sold in Austria was 16,9 g heavier than of the product sold in Slovakia.</b>		

## Záverečná správa porovnania kvality potravín v Rakúsku a na Slovensku

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka (MPRV) zadalo Štátnej veterinárnej potravinovej správe (ŠVPS) úlohu porovnať kvalitu potravinárskych výrobkov predávaných pod rovnakým názvom a rovnakou značkou v maloobchodných prevádzkárnach na území Rakúskej republiku a Slovenskej republiky. ŠVPS SR vykonala v mesiaci november 2016 odber vzoriek v maloobchodných prevádzkárnach v Bratislave a nákup rovnakých výrobkov v Rakúsku v obciach Kitsee a Hainburg. V čase november až december 2016 bolo vykonané senzorické a analytické posudzovanie výrobkov v Štátnom veterinárnom a potravinovom ústave Dolný Kubín - VPÚ Bratislava.

Spolu bolo porovnaných 22 potravinárskych výrobkov. Výber bol zameraný na pokrytie rôznych druhov potravín v čo najširšom sortimente.

Z porovnávaných potravinárskych výrobkov bolo 6 mliečnych produktov, 5 druhov potravín zo skupiny mäsových výrobkov, 2 rybacie výrobky, 2 druhy čokoládových výrobkov, 1 výrobok zo skupiny pekárenských výrobkov, 2 nápoje, 1 káva, 1 koreniaca zmes, 1 korenina a 1 čaj.

U všetkých hodnotených výrobkov boli vykonané senzorické skúšky, pri ktorých bola hodnotená farba, konzistencia, vôňa, chuť a celkový vzhľad. V rámci tohto boli posudzované aj etikety výrobkov, - uvedenie zložiek, výživových ukazovateľov, alergénov apod. U jednotlivých skupín boli vykonané laboratórne analýzy niektorých kvalitatívnych ukazovateľov, charakteristických pre konkrétné skupiny výrobkov ako napr. obsah mäsa u mäsových výrobkov, obsah tuku a bielkovín u mliečnych výrobkov, obsah kakaovej hmoty u čokolád, pevný podiel – hmotnosť konkrétneho výrobku z celkovej hmotnosti (napr. syry v náleve), prítomnosť aditívnych látok – konzervačných, sladičiel a farbív.

Výrobky boli analyzované aj na niektoré kritériá bezpečnosti. V týchto ukazovateľoch boli všetky výsledky vyhovujúce.

Na základe získaných výsledkov boli jednotlivé druhy potravinárskych výrobkov zaradené do troch skupín:

1. Výrobky, u ktorých neboli zistené žiadny významné rozdiely v sledovaných ukazovateľoch.
2. Výrobky, u ktorých boli zistené malé rozdiely, ktoré ovplyvňujú kvalitu v menšom rozsahu.
3. Výrobky, u ktorých boli zistené väčšie rozdiely, ktoré značne ovplyvňujú kvalitu.

**1. Výrobky, u ktorých nebol zistený žiadny významný rozdiel v sledovaných ukazovateľoch.**

Do tejto skupiny patria:

(SK)	(AT)
MARHUĽOVÝ JOGURT	APRICOT YOGURT
MLIEČNA ČOKOLÁDA Z ALPSKÉHO MLIEKA	MILKA ALPENMILCH
NESCAFE GOLD OLOGINAL, ROZPUSTNÁ SUŠENÁ 100 % KÁVA	NESCAFÉ EDELMISCHUNG
OCHUCOVADLO – PODRAVKA ORIGINAL	VEGETA
TOFFIFEE CELÉ JADRO LIESKOVÉHO ORIEŠKA (10 %) V KARAMELI (41%) S NUGÁTOVÝM KRÉMOM (37 %) A ČOKOLÁDOU (12 %)	TOFFIFEE
HLBOKOZMRAZENÉ PORCIE Z FILÉ ALJAŠKEJ TRESKY	PAZIFISCHER POLARDORSCH
SALÁMA FEURIKA - TENKÉ PLÁTKY	FEURIKA SALAMI
GOUDA - POLOTVRDÝ ZREJÚCI PLNOTUČNÝ SYR	GOUDA SCHEIBEN
RÍMSKA ŠUNKA - MÄSOVÝ VÝROBOK TEPELNE OPRACOVANÝ	RÖMER SCHINKEN

**2. Výrobky, u ktorých boli zistené malé rozdiely, ktoré ovplyvňujú kvalitu v menšom rozsahu.**

Do tejto skupiny patria:

Názov výrobku v SR	Názov výrobku v Rakúskej republike	ZISTENÉ ROZDIELY
BRAVČOVÉ MÄSO VO VLASTNEJ ŠTAVE	SCHWEINEFLEISCH	Medzi oboma výrobkami boli zistené rozdiely vo farbe svaloviny SK – svetlo mäsovočervená AT – mäsovočervená V analytický ukazovateľoch bol zistený mierne vyšší obsah mäsa bez tuku u výrobku zakúpeného v Rakúsku, tento rozdiel je však štatisticky málo významný.
FRANKURTSKÉ PÁRKY - TEPELNE OPRACOVANÝ MÄSOVÝ VÝROBOK	FRANKFURTER	Bol zaznamenaný vnímateľný rozdiel v chuti, vo výrobku zakúpenom v Rakúsku bola výraznejšia korenána chut'. V obidvoch výrobkoch bol zistený nižší obsah mäsa, než bol uvedený na etikete.
DELIKATESNÁ VARENÁ ŠUNKA	KOCHSCHINKEN	Boli zaznamenané rozdiely vo vzhľade výrobku – SK - výrazná mozaiková kresba, AT: menej výrazná mozaiková kresba, okraj plátku tmavý po zaúdení  a v štruktúre: AT suchšia  Na etikete boli uvedené rozdielne údaje vo výživových hodnotách: SK: nižšia energetická hodnota, vyšší obsah nasýtených mastných kyselín, nižšie sacharidy aj cukry, vyšší obsah soli.  Analýzou bolo zistené vo výrobku zakúpenom v Rakúsku vyššie % mäsa o cca 10 % SK: menej tuku, viac vody AT: viac tuku, menej vody (na chuti môže pôsobiť „suchšie“)

**3. Výrobky, u ktorých boli zistené väčšie rozdiely, ktoré značne ovplyvňujú kvalitu.**

Do tejto skupiny patria:

Názov výrobku v SR	Názov výrobku v Rakúskej republike	ZISTENÉ ROZDIELY
PUDING SO SMOTANOU A S VANILKOVOU ARÓMOU	PUDING VANILLE MIT SAHNE	<p><u>Rozdiely v zložení</u></p> <p>SK: 13%-tná smotana, glukózo-fruktózový sirup, guarová guma, pšeničný škrob, <u>emulgátory (rastlinné tuky)</u>, stabilizátory (kyselina askorbová)</p> <p>AT: 10%-tná smotana, voda, fruktózový sirup, kuchynská soľ Do výrobku, ktorý bol na trhu v SR boli pridané rastlinné tuky, ktoré nahradzajú tuk živočíšneho pôvodu</p> <p><u>Rozdiely vo všetkých výživových údajoch</u></p> <p>SK: Nižšia energia, tuky, nasýtené mastné kyseliny a bielkoviny; vyššie sacharidy, cukry a soľ</p> <p>AT: Vyššia energia, tuky, nasýtené mastné kyseliny, nižšie sacharidy, cukry a soľ</p>
10 RYBÍCH PRSTOV, HLBOKOZMRAZENÉ	IGLO 10 FISCHSTÄBCHEN	Rozdiely v označení ako aj v zistenom množstve rybacieho mäsa, vo výrobku predávanom v SR deklarovaných 58 % vo výrobku z Rakúska 65%.
CLEVER POMARANČ - SÝTENÁ LIMONÁDA S ARÓMOU POMARANČ, SO SLADIDLAMI	CLEVER ORANGE LIGHT ZUCKERREDUIERT	<p>Boli zaznamenané rozdiely vo farbe a chuti:</p> <p>SK: farba žltá, chuť výrazná po náhradných sladidlach</p> <p>AT: farba svetlooranžová, chuť: sladkokyslá, po pomarančovej aróme</p> <p><u>Rozdiely v zložení:</u></p> <p>SK: aróma pomaranč (so stabilizátormi: E414 arabská guma, E445 glycerolester živice); sladidlá, <u>aspartam (fenylalanín)</u>, <u>sacharín</u>, konzervačná látka: <u>benzoan sodný</u>;</p> <p>AT: Pomarančová šťava (3%, koncentrát bez stabilizátorov); fruktózový sirup; sladidlá <u>kyselina cyklámová</u>, <u>sukralóza</u>; BEZ konzervačnej látky; BEZ fenylalanínu; ako stabilizátor je použitá múka zo semien svätojánskeho chleba</p>

<b>MANNER WIEN ORIGINAL NEAPOLITANER CHRUMKAVÉ OPLÁTKY S LIESKOVCOVOU NÁPLŇOU (82%)</b>	<b>MANNER WIEN ORIGINAL NEAPOLITANER KNUSPRIGE WAFFELN MIT HASELNUSSCREMEFÜLLUNG (82%)</b>	<u>Boli zaznamenané rozdiely v chuti náplne</u> SK: vôňa a chuť kakaová AT: vôňa a chuť výrazne po kakau
<b>COCA - COLA - LIMONÁDA S COLOVOU PRÍCHUŤOU</b>	<b>COCA - COLA</b>	<u>Boli zaznamenané rozdiely v chuti</u> AT: výrazne sladká chuť  <u>Boli zistené rozdiely v zložení</u> AT: v zložení cukor, SK: v zložení fruktózo-glukózový sirup
<b>EARL GRAY - ČIERNY ČAJ AROMATIZOVANÝ S PRÍCHUŤOU BERGAMTOVEJ SILICE</b>	<b>EARL GRAY – SCHWARZER TEE</b>	<u>Boli zistené rozdiely v balení:</u> SK: nálevové vrecká vložené v papierovom vrecku s farebnou potlačou, skladačka prebalená celofánom, hmotnosť čaju v 1 nálevovom vrecku 1,65 g AT: nálevové vrecká vložené v alumíniovom vrecku s farebnou potlačou, uchovávajúce aromatické vlastnosti čaju, v papierovej skladačke, hmotnosť čaju v 1 nálevovom vrecku 2,0 g  <u>Vo vzhľade lístkov po zaliatí vodou:</u> V nálevových vrecuškach s čajom predávaným na Slovensku boli menšie čajové lístky  <u>Vo vôni a chuti:</u> Vôňa a chuť čaju predávaného v Rakúsku bola intenzívnejšia
<b>MOZZARELLA - PRÍRODNÝ NEZREJÚCI, MÄKKÝ PLNOTUČNÝ SYR V NÁLEVE</b>	<b>MOZZARELLA</b>	Boli zaznamenané rozdiely v textúre výrobku, výrobok predávaný v Rakúsku bol súdržný a pružnejší. Pri zistovaní hmotnosti pevného podielu – hmotnosť hrudky – bola zistená nižšia priemerná hodnota o cca 5 g u výrobku predávaného na Slovensku.

<b>MOZZARELLA - MÄKKÝ SYR V SLANOM NÁLEVE</b>	<b>MOZZARELLA LOVILIO</b>	Boli zaznamenané rozdiely v textúre výrobku, výrobok predávaný v Rakúsku bol kompaktniejsí a mal bielu farbu, výrobok predávaný na Slovensku mal textúru menej súdržnú, farbu krémovú. Pri zistovaní hmotnosti pevného podielu – hmotnosť hrudky – bola zistená nižšia priemerná hodnota o cca 7 g u výrobku predávaného na Slovensku.
<b>Emmentaler - plnotučný syr v celku</b>	<b>Ementaler</b>	Boli zaznamenané rozdiely vo vzhľade výrobku: SK: vzhľad: ojedinelé vzduchové dutinky, „BEZ“ charakteristických ôk v ceste; textúra celistvá; farba syrovo-žltá AT: vzhľad: „S“ charakteristickými okami v ceste, farba svetložltá, textúra pružná, vôňa a chut' charakteristická
<b>ŠKORICA MLETÁ</b>	<b>ZIMTGEMAHLEN</b>	<p><u>Boli zaznamenané rozdiely v zmyslových vlastnostiach výrobku</u></p> <p>SK: vo vzhľade sypký prášok, farba svetlejšia, vôňa a chut' škoricová AT: vo vzhľade jemný sypký prášok, farba tmavšia, vôňa a chut' výrazná, čistá škoricová</p> <p><u>Boli zistené rozdiely</u></p> <p>SK: vyššia vlhkosť, nižšie hodnoty éterických olejov, popola a kumarínov AT: nižšia vlhkosť, vyššie hodnoty éterických olejov, popola a kumarínov</p>