



## Pomazánkové máslo – jedinečný český výrobek

**ZVÍTĚZÍ VE SPORU,  
KTERÝ S NÍM VEDE  
EVROPSKÁ UNIE?**

Ing. JIŘÍ KOPÁČEK, CSc.,  
Českomoravský svaz mlékárenský



**S**věží, lehce příjemně nakyslá chuť, jemná a i po vyjmutí z chladničky snadno roztíratelná konzistence, snížená tučnost a tím energetická hodnota oproti tradičnímu máslu, možnost ochucení celou řadou oblíbených

příchutí, jako jsou pažitka, kapie, křen a mnohé další – to jsou všechno atributy charakterizující unikátní český výrobek – „Pomazánkové máslo“. A pak ještě jeden důležitý fakt – vysoká obliba toho zdravého mléčného výrobku mezi českými spotřebiteli.

Přesto již od roku 2004 svádí tento produkt s administrativou Evropské unie doslova boj o své přežití.

### Trochu historie...

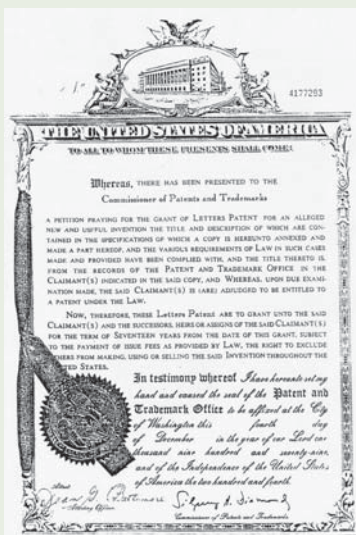
Počátkem sedmdesátých let minulého století vyvstal před mlékárenskými odborníky úkol vyvolaný zvyšujícím se zájmem spotřebitelů o nový „máselný výrobek“, který by měl oproti tradičnímu máslu výrazně sníženou energetickou hodnotu a hlavně byl dobře roztíratelný i při nízkých teplotách ihned po vyjmutí z chladničky. Toto „spotřebitelské“ zadání bylo navíc podpořeno i skutečností, že v uvedeném období byl v českém mlékárenství výrazný deficit mléčného tuku. Úkolu se chopili dva zkušení inženýři z Výzkumného ústavu mlékárenského, Zdeněk Pech a Ladislav Forman, a společně s tehdejšími velmi inovativními řediteli mlékárny v Liberci Ing. Václavem Vondruškou začali hledat odpovídající technologické řešení:



Pasterovaná smetana o tučnosti 38–40 % se obohatí v množství 4,0–4,5 % sušeným odtučněným mlékem a takto získaná směs se ještě jednou zpasteruje a následně homogenizuje. Přídavek sušeného mléka obohacuje směs o mléčné bílkoviny, které stabilizují výrobek. Po úpravě teploty se provede zakysání mléčnou kulturou a přidá se 1 % bramborového škrobu, který rovněž podpoří dobrou stabilitu dosažené konzistence. V množství nejvýše 0,5 % se k úpravě chuti přidá sůl, popř. se směs může přibarvit potravinářským barvivem karotenového typu. U ochucených druhů se navíc dodá odpovídající přísada. Pak se provede nepřímý tepelný záhřev (termizace) směsi a homogenizace. Termizace prokysané smetanové směsi umožní dosažení dobré trvanlivosti výrobku, homogenizace slouží k dokončení zmáslnění mléčného tuku. Prokysání smetany dává výrobku příjemně mléčné nakyslou příchuť. Výrobek se ještě za tepla plní do spotřebitelských obalů a následně vychladí. Chlazený produkt se uchovává až do doby spotřeby při nízké teplotě 2–8 °C.

Uvedený technologický postup a navržená sestava strojně technologického zařízení byly mlékárenské veřejnosti představeny poprvé na odborné konferenci „Liberecké dny nové techniky“, uspořádané ve dnech 6.–8. 6. 1977 poté, co byla již od ledna tohoto roku provozní výroba nového výrobku odzkoušována právě v mlékárně Severočeských mlékáren, n. p., v Liberci.

Za tento zcela nový technologický postup obdrželi výše uvedení autoři v roce 1982 v tehdejší Československu autorské osvědčení č. 193760 s názvem „Způsob výroby máselné pomazánky“, ještě předtím však byla technologie patentována také v USA (USPat 4,177,293-Dec.4,1979)



s označením „*Process of manufacture of butter-spread*“ (viz obrázek).

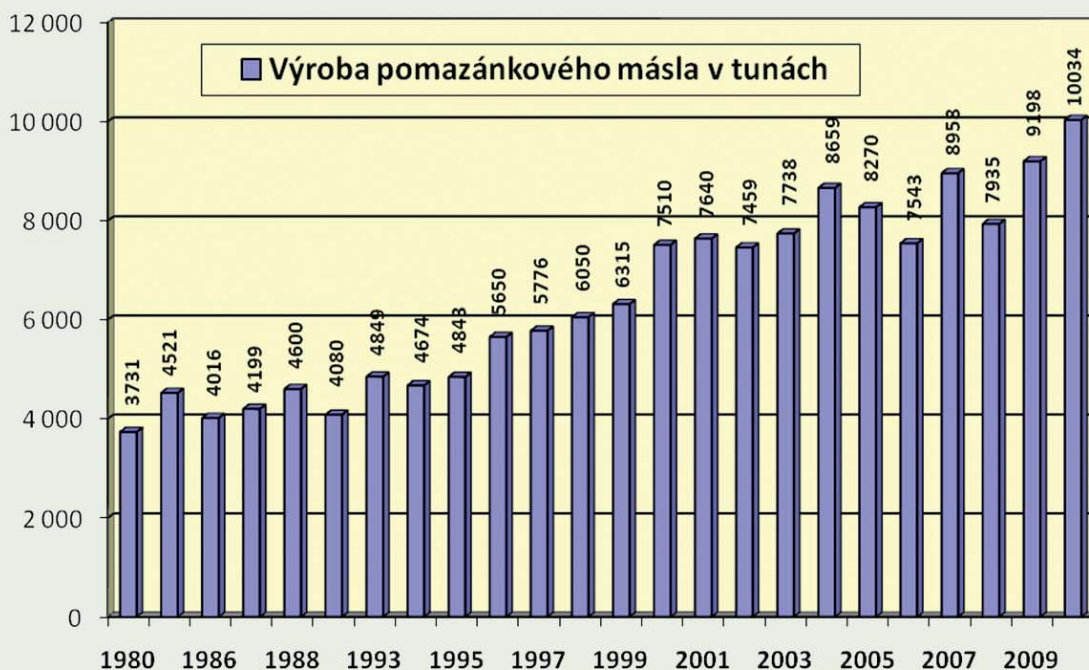
Krátce po prezentaci nové technologie v roce 1977 a velkém ohlasu spotřebitelů po uvedení nového výrobku na trh byla výroba postupně rozšířena do dalších českých mlékáren v Chocni, v Kuníně a ve Strakonících. Dnes po 34 letech od zahájení výroby mají „Pomazánkové máslo“ zařazeno do svého výrobního portfolia společnosti Choceňská mlékárna s. r. o.,

Jaroměřická mlékárna, a. s., Madeta a. s. a mlékárna NET Plasy, spol. s r. o., v Bystrici pod Hostýnem a celková výroba pomazánkového másla trvale stoupá:

charakter máselného výrobku. Důležité také je, že se stejně jako tradiční máslo vyrábí bez použití přídatných látek a neobsahuje ani žádné konzervační látky či emulgátory na rozdíl od jiných mléčných, směsných a tukových výrobků s podobně nízkým obsahem tuku.

Kromě výše zmíněných patentů, které byly autorům konceptu uděleny, je samozřejmě „Pomazánkové máslo“ zahrnuto v české potravinové legislativě. První jakostní a technologickou normu vypracoval tehdejší první výrobce Severočeské mlékárny, n. p., již v roce 1977 (podniková norma PN 04-1-77). Dne 31. 10. 1984 byla vydána revidovaná československá norma jakosti ČSN 58 03 10 „Mlékárenské máslo“, ve které bylo jako tržní druh uvedeno také „Pomazánkové máslo“. Dnes je „Pomazánkové máslo“ zapsáno ve vyhlášce 77/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů, kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, a podle tohoto předpisu se pod pojmem „Pomazánkové máslo“ rozumí mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmaslím, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny.

EU zařazuje do skupiny másel, včetně polotučných



## Pomazánkové máslo versus máslo a o co jde Evropské unii?



Označení „máslo“ je v případě „Pomazánkového másla“ spíše přenesené. Nejedná se samozřejmě o máslo v pravém slova smyslu, ale o mléčnou pomazánku vyrobenou dle zcela ojedinělé výše uvedené výrobní receptury. Nový výrobek byl

přesto po svém vzniku takto pojmenován pro řadu podobností s tradičním mléčným tukem – výrobek se především používá k mazání na pečivo, má stejnou smetanově bílou až lehce nažloutlou barvu, ale jinou konzistenci (proto „pomazánkové“), navíc se jedná o výlučně mléčný produkt vyrobený na bázi mléčných složek. Díky unikátnímu technologickému postupu, při kterém dochází k emulgaci vodní fáze do mléčného tuku, tedy ke „zmáselnění“ výchozí smetany, má rovněž

a nízkotučných, však jen takové výrobky, u nichž je podíl tuku nejméně 39 %, což český výrobek nesplňuje. Při harmonizaci české národní legislativy s legislativou EU před vstupem ČR do EU v roce 2004 došlo k neshodě národní komoditní vyhlášky s Nařízením Rady (ES) č. 2991/94, stanovujícím normy pro roztíratelné tuky v používání názvu „Pomazánkové máslo“. Česká republika proto požádala o udělení výjimky pro používání označení výrobku „Pomazánkové máslo“ na území ČR vzhledem k jedinečnosti, nezaměnitelnosti i technologií zmáselnění mléčného tuku u tohoto výrobku.

Brusel však požadovanou výjimku udělit odmítl a uložil Česku přejmenovat produkt na „mléčnou pomazánku“ a nejdéle do konce 1. čtvrtletí 2008 měly výrobky s označením „Pomazánkové máslo“ zmizet z pultů českých prodejen. S tímto rozhodnutím se Česká republika ale již tehdy nesmířila a začala s bruselskou administrativou ve věci zachování původního názvu dále vyjednávat. Ve svých argumentech jsme se při tom vždy opírali o tradiční charakter potravin, která má vysokou přidanou hodnotu, a samozřejmě s přihlédnutím



k velké oblibě „Pomazánkového másla“ u spotřebitelů také o fakt, že výrobek pod uvedeným označením znají čeští spotřebitelé již více než 30 let. Navíc český produkt pomáhá v určitých obdobích řešit problémy s přebytky másla, které se musí intervenčně vykupovat. Přejmenování by znamenalo nejen dodatečné náklady výrobců, ale zřejmě by významně zhoršilo pozici tohoto doposud úspěšného výrobku na trhu. Nezpochybnitelný je rovněž argument nízké energetické hodnoty výrobku v porovnání s tradičním máslem, který je významný zejména z pohledu zdravé výživy a boje společnosti proti stále se zvyšující obezitě v populaci. Čeští mlékaři argumentují rovněž tím, že až do roku 2004 udělovala Evropská unie výjimky. Na trhu některých členských zemí jsou totiž produkty nesoucí ve svém označení rovněž slovo „máslo“, ale mající ještě výrazně nižší obsah tuku než český produkt, případně postrádající jakoukoli souvislost s tradičním máslem. Takovým příkladem jsou např. alkoholické výrobky „Sherry butter“, „Brandy butter“, „Rum butter“ z Velké Británie s obsahem mléčného tuku okolo 20 % či španělský slazený aromatizovaný mléčný výrobek „Mantequilla de Soria“ (v překladu: máslo ze Sorie) s obsahem mléčného tuku 39 %.

České republice se však přes celou řadu vedených jednání dosud nepodařilo přesvědčit Evropskou komisi o opodstatněnosti jejich argumentů. Koncem září 2010 se tudíž Evropská komise rozhodla obrátit na Evropský soudní dvůr, jelikož Česká republika nerespektovala požadavky Bruselu a neprovedla změny svých právních předpisů týkajících se mléčných výrobků. Komise i nadále zastává názor, že prodejní označení českého mléčného produktu „Pomazánkové máslo“ je jednoznačně nutné změnit, protože obsah mléčného tuku v produktu neodpovídá požadavkům na máslo stanoveným v právních předpisech EU. Toto rozhodnutí následuje po odůvodněném stanovisku zaslaném dne 29. října 2009, ve kterém se mimo jiné uvádí:

*„Aby se zajistilo fungování jednotného trhu, zabránilo nekalé soutěži mezi máslem, margarínem a jinými tuky, a aby se předešlo nejasnostem majícím dopad na spotřebitele, stanoví nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 (jednotné nařízení o společné organizaci trhů) normy pro roztíratelné tuky, jako je máslo, margarín a směsné tuky. Nařízení vyhrazuje prodejní označení ‚máslo‘ jen pro produkty obsahující alespoň 39 % mléčného tuku. Toto minimum platí i v mezinárodních normách, jako jsou například ‚Codex Alimentarius‘ a celní nomenklatura. Je-li obsah tuku nižší, lze produkt stále vyrábět, avšak pod prodejním označením ‚roztíratelný tuk‘. Odchyly od tohoto pravidla lze udělit pouze produktům, jejichž označení a povaha vyplývá jasně z tradičního používání nebo pokud se označení jasně používají pro popis charakteristické vlastnosti produktu.“*

Proti České republice je tedy nyní vedeno soudní řízení o nesplnění povinnosti v souvislosti s českými právními předpisy týkajícími se mléčných výrobků. Komise zejména tvrdí, že český výrobek s obsahem mléčného tuku nižším než 39 %, a tedy s vyšším obsahem vody než v másle vyrobeném v souladu s právními předpisy EU, soutěží na trhu s tímto výrobkem. Podle Komise poskytuje vyšší obsah vody výrobcům výrobků s označením „Pomazánkové máslo“

ekonomické výhody, což prý vede k nerovné soutěži. Používání dotyčného označení může prý rovněž mást spotřebitele v různých členských státech, protože pojem „máslo“ se ve stejném významu používá nejen v češtině, ale i v polštině, slovenštině, slovinštině a bulharštině.

Komise požaduje, aby v zájmu dodržování právních předpisů EU používala Česká republika vhodné označení stanovené v jednotném nařízení o společné organizaci trhů, jako například „**roztíratelný mléčný tuk**“ či „**mléčná pomazánka**“, nebo aby byl obsah tuku upraven na požadovanou minimální hodnotu 39 %. Takováto změna by však rozhodně v případě „Pomazánkového másla“ znamenala i změnu typických charakteristik našeho dnes již tradičního produktu.

Česká republika se přesto nechce vzdát a připravuje se na to, přesvědčit o svých argumentech Evropský soudní dvůr.

*„Chceme zachovat označení, na které jsou spotřebitelé zvyklí už desítky let; pro zákazníka je to pojem, pro výrobce zavedená marketingová značka. Česká republika podporuje výrobu tradičních výrobků, a proto i nadále považuje za oprávněné užívat pro tradiční výrobek tradiční název,“* uvedl nedávno jako reakci na rozhodnutí komise zažalovat Českou republiku u Evropského soudního dvora také ministr zemědělství Ivan Fuksa. *„Právě tím, že výrobek je tradiční a zákazníci dobře znají jeho parametry, nemůže dojít ke klamání spotřebitele. Navíc uznání označení chceme jen pro český trh,“* doplnil. A právě druhá část ministryny odpovědi je také důležitá. Čeští mlékaři chtějí respektovat platnou evropskou legislativu a v případě vývozu této české speciality do zahraničí už dnes používají v označování předepsaný termín, tedy „**mléčná pomazánka**“ (např. anglicky „**dairy-spread**“ či německy „**Milchschneifett**“). Vývoz takto realizuje např. Chocenská mlékárna a její produkt určený pro německý trh nese navíc značku „**Böhmischer Brotaufstrich**“ (= Česká pomazánka na chléb).



Českomoravský svaz mlékárenský v zastoupení všech výrobců „Pomazánkového másla“ připravil další strategický postup. U Evropské komise totiž žádal v srpnu 2010 o projednání a zápis „Pomazánkového másla“ na seznam výrobků s chráněným označením „**Zaručená tradiční specialita**“. Toto označení je udělováno za účelem propagace tradičních produktů se specifickým charakterem a chuťovými a technologickými vlastnostmi, které se v Evropě vyrábějí po dobu nejméně 25 let. V žádosti odůvodnil zejména zcela zvláštní charakter této potraviny a požádal ve smyslu příslušných evropských nařízení (Nařízení ES č. 509/2006) o zápis s výhradou názvu. V současné době již na úrovni členských států probíhá připomínkové řízení k této české žádosti. Čeští mlékaři jsou plně přesvědčeni o tom, že tento krok by mohl přispět i k vlastnímu řešení legislativního sporu týkajícího se označování.

## A co říkají čeští spotřebitelé?

Čeští potravináři se již nyní důkladně připravují na jednání před Evropským soudním dvorem. Z těchto důvodů proto v únoru 2011 požádali ve spolupráci s Ministerstvem

zemědělství ČR renomovanou společností GfK Group, která je jedním z největších dodavatelů služeb v oblasti výzkumu trhu a dnes působí ve více než 100 zemích po celém světě, o vypracování nezávislého průzkumu mezi českou veřejností zaměřeného na:

- znalost „Pomazánkového másla“, jeho příchutí a spojení s Českou republikou,
- využití „Pomazánkového másla“, jeho srovnání s tradičním máslem a margarínem či směsným roztíratelným tukem,
- záměnu tradičního a „Pomazánkového másla“,
- názor veřejnosti na požadavek Evropské komise přejmenovat „Pomazánkové máslo“ na „mléčnou pomazánku“.



Průzkum byl uskutečněn na reprezentativním vzorku české populace v počtu 508 respondentů a současně na skupině hospodyň, které jsou v převážné míře realizátory nákupů potravin. Výsledky průzkumu jak u reprezentativního vzorku populace, tak u podskupiny hospodyň

jsou ve shodě a dokladují, jaký je aktuální pohled českých spotřebitelů na tuto problematiku.

Ze závěru průzkumu vyplynulo, že:

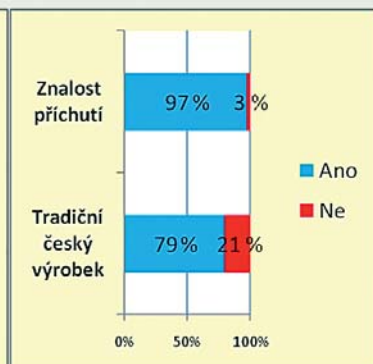
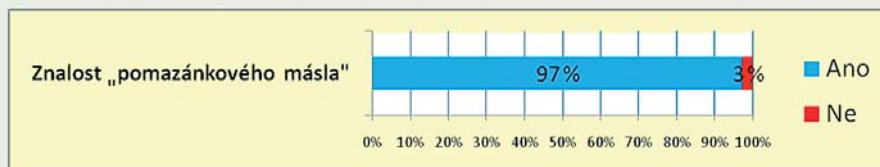
- „Pomazánkové máslo“ dnes v České republice zná 97 % dotázaných respondentů.
- Téměř všichni respondenti (97 %) znají „Pomazánkové máslo“ s příchutěmi a téměř 80 % ho považuje za skutečně tradiční český výrobek.
- U všech dotázaných převládá názor, že se „Pomazánkové máslo“ v České republice vyrábí již 20 nebo 30 a více let.
- Přes 80 % respondentů používá k mazání na pečivo jak „Pomazánkové máslo“, tak tradiční máslo. Oba tyto produkty používá téměř 70 % lidí, z nichž přes 30 % preferuje „Pomazánkové máslo“.
- Margarín či směsný roztíratelný tuk používá k mazání na pečivo jenom kolem 50 % respondentů. Téměř všichni z nich používají zároveň „Pomazánkové máslo“. Přes 50 % lidí, kteří používají oba produkty, preferuje „Pomazánkové máslo“, preference zde však není moc vyhraněná.

- Téměř nikdo (pouze 1 % respondentů) nepoužívá „Pomazánkové máslo“ na smažení. Přes 20 % osob při nákupu libovolně zamění tradiční máslo a „Pomazánkové máslo“, ale záměna omylem nastane podle tohoto průzkumu jenom u 6 % respondentů.
- Většina respondentů (70 %) by nesouhlasila s přejmenováním „Pomazánkového másla“ na „mléčnou pomazánku“.

## Pomazánkové máslo a jeho budoucnost

Díky stále se zvyšující oblíbenosti tohoto produktu se do budoucna očekává i další zvyšování jeho výroby. Dnes průměrný Čech zkonsumuje okolo 4–4,5 kg másla, ale k tomu ještě celý 1 kg „Pomazánkového másla“. Už z pouhých těchto čísel je zřejmé, že tento unikátní český výrobek není konkurencí tradičnímu mlékárenskému máslu, nýbrž vhodným a především pak zdravým doplňkem v portfoliu mléčných výrobků. Zda Evropská unie nakonec uzná argumenty českých mlékařů, a jak je z průzkumu patrné také české veřejnosti, si budeme muset ještě několik měsíců počkat. Na otázku, co by se stalo, pokud by Evropský soudní dvůr rozhodl v neprospěch České republiky, uvádí ředitel Chocenské mlékárny s. r. o. (největší výrobce Pomazánkového másla v ČR): „V Česku je tento výrobek jako „Pomazánkové máslo“ nazýván již více než třicet let a spotřebitel přesně ví, co to je. Že obsahuje 33 procent tuku, že to není normální máslo. Jakmile se tento název zruší, bude každý hledat cestu, jak to při současném konkurenčním boji ošidit. Nebude tam pak 33 procent tuku, bude to třeba nazýváno pomazánka a ta může mít procent tuku libovolně, některé firmy tam třeba dají tuk rostlinný, stane se z toho úplně jiný výrobek. My zrušíme název, ale pro spotřebitele znehledáme trh, nebude už vědět, co je to čisté pomazánkové máslo.“ A to by bylo jistě veliké riziko pro budoucnost tohoto skvělého a jedinečného mléčného výrobku. Věřme však, že tyto katastrofické scénáře nenastanou a že Evropská unie nakonec uzná zvláštní význam nejenom samotného výrobku, ale především i jeho výjimečného názvu. Věřme také, že bude žádost o tuto legislativní výjimku posuzována obdobně jako v případě Španělska či dalších států a nedojde v tomto směru k diskriminaci naší země. Byla by velká škoda, pokud by „akuratnost“ evropských úředníků poškodila tuto českou výjimečnou pochoutku.

Grafy z výsledků spotřebitelského průzkumu (zdroj GfK Czech, 02/2011)



kvalita  
tradice  
poctivost



[www.chocenskamlekarna.cz](http://www.chocenskamlekarna.cz)



# AAK

**"The first choice for value-added vegetable oil solutions"**

(EXPORT A IMPORT ROSTLINNÝCH TUKŮ A OLEJŮ)

[www.aak.com](http://www.aak.com)



- ▶ Tuky pro čokoládovenský a cukrovinkářský průmysl
- ▶ Tuky a shorteningy pro pekárenský průmysl
- ▶ Tuky pro mlékárenský průmysl – DFA alternativy mléčného tuku
- ▶ Tuky pro kosmetický a farmaceutický průmysl
- ▶ Tuky pro výrobu krmných směsí a technické oleje
- ▶ Poradenská služba v oblasti technologie procesů výroby a zpracování rostlinných tuků a olejů



AarhusKarlshamn Czech Republic, Na Pankráci 1618/30, 140 00 Praha 4

Tel: +420 222 212 087, +420 222 210 406, mob: +420 602 451 305, +420 602 145 090, e-mail: [info.cz@aak.com](mailto:info.cz@aak.com)