

07.11.2018

POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKKY

SEKCE POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROB – ÚŘAD PRO POTRAVINY



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





OBSAH

- CO JSOU TO POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY
- POUŽITÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK
- SCHVÁLENÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK
- FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK
- SEZNAM POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK UNIE SCHVÁLENÝCH PRO POUŽITÍ V POTRAVINÁCH A PODMÍNKY POUŽITÍ
- POTRAVINY, VE KTERÝCH NESMÍ BÝT POVOLENA PŘÍTOMNOST PŘÍDATNÉ LÁTKY
- POTRAVINY, VE KTERÝCH NESMÍ BÝT POVOLENA PŘÍTOMNOST POTRAVINÁŘSKÉHO BARVIVA
- OZNAČOVÁNÍ NA OBALE POTRAVIN
- KONTROLNÍ ČINNOST

PRIORITOU...





CO JE POTRAVINÁŘSKÁ LÁTKA E...?

Látka:

- ✦ KTERÁ NENÍ OBVYKLE URČENA KE SPOTŘEBĚ JAKOŽTO POTRAVINA .
- ✦ **NENÍ OBVYKLE POUŽÍVÁNA** JAKO CHARAKTERISTICKÁ SLOŽKA POTRAVINY, AŽ MÁ ČI NEMÁ VÝŽIVOVOU HODNOTU
- ✦ ZÁMĚRNĚ PŘIDÁVANÁ DO POTRAVINY **Z TECHNOLOGICKÉHO DŮVODU** PŘI VÝROBĚ, ZPRACOVÁNÍ, PŘÍPRAVĚ, ÚPRAVĚ, BALENÍ, DOPRAVĚ NEBO SKLADOVÁNÍ
- ✦ JEJÍ TECHNOLOGICKÉ POUŽITÍ MÁ ZA NÁSLEDEK, ŽE SE TATO **LÁTKA NEBO JEJÍ VEDLEJŠÍ PRODUKTY** STANOU **PŘÍMO ČI NEPŘÍMO SLOŽKOU TĚTO POTRAVINY.**



POUŽITÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK

Ve všech případech musí být:

- **bezpečné**
- omezeno jen na případy, kdy je to z hlediska **technologie nezbytné**
- nesmí spotřebitele uvádět **v omyl**
- musí mu přinášet užitek

Uvedení spotřebitele v omyl zahrnuje případy týkající se...

- otázky týkající se **povahy, čerstvosti**
- **jakosti** použitých složek
- **přirozenosti** produktu či výrobního postupu
- **výživové jakosti** produktu, včetně obsahu ovoce a zeleniny v produktu



POUŽITÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK

- používání a maximální úrovně potravinářských přídatných látek by mělo zohlednit **příjem potravinářských přídatných látek z jiných zdrojů** a vystavení těmto látkám ze strany zvláštní skupiny spotřebitelů (např. spotřebitelů trpící alergiemi).

Posouzení rizika a **schválení** potravinářských přídatných látek je prováděno postupem podle nařízení EP a Rady (ES) č. 1331/2008, kterým se stanoví společný schvalovací postup pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářské aroma

Nařízením EP a Rady (ES) č. 1333/2008 se harmonizuje používání potravinářských přídatných látek v potravinách v rámci EU.



POUŽITÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva

- zřízení **Evropského úřadu pro bezpečnost potravin**
- stanovení postupů týkajících se bezpečnosti potravin k otázkám, jež by mohly mít vliv na veřejné zdraví

konzultován Evropský úřad pro bezpečnost potravin EFSA

- potravinářské přídatné látky **by měly být trvale sledovány**
- v případě potřeby musí být **kdykoliv přehodnoceny** z hlediska měnících se podmínek použití a nových vědeckých informací
- v případě potřeby by Komise měla společně s členskými státy zvážit provedení náležitých kroků - **reevaluace v současné době probíhající na Komisi.**

SCHVÁLENÍ POTRAVINÁŘSKÉ PŘÍDATNÉ LÁTKY

PROCES AKTUALIZACE SEZNAMU SCHVÁLENÝCH POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK JE ZAHÁJEN ...

- z podnětu Komise
- na základě podání žádosti

Žádost může podat členský stát nebo zúčastněná strana, která může zastupovat více zúčastněných stran

Komise požádá o stanovisko Evropský úřad pro bezpečnost potravin
V souladu s článkem 7 končí jednotný postup přijetím nařízení Komise, kterým se provádí aktualizace.

Komise může jednotný postup v jakékoli **fázi zastavit a upustit od plánované aktualizace**, pokud se domnívá, že tato aktualizace není odůvodněná.

Komise **případně zohlední stanovisko úřadu, názory členských států**, všechna příslušná ustanovení právních předpisů Společenství a další legitimní faktory důležité pro posuzovanou otázku.



FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK

Nařízení EP a
Rady (ES)
č. 1333/2008

**O
potravinářských
přídavných
látkách.**



**Schváleny a
používány pouze
pokud splňují
kritéria
stanovená
v tomto nařízení**

✦ **v příloze II a III** jsou přídavné látky přiřazeny k jedné z funkčních tříd uvedených v **příloze I** na základě hlavní technologické funkce dané potravinářské přídavné látky.

✦ přiřazení potravinářské přídavné látky k **funkční třídě nevyklučuje**, aby se tato potravinářská přídavná látka používala **pro několik funkcí**.

FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK



SLADIDLA

- látky používané k tomu, aby se potravinám nebo stolním sladidlům dodala sladká chuť;



BARVIVA

- látky, které potravině dodávají barvu nebo barvu obnovují a zahrnují přírodní složky potravin a přírodních zdrojů



KONZERVANTY

- látky, které prodlužují trvanlivost potravin tím, že je chrání proti zkažení způsobené mikroorganismy, nebo které potraviny chrání před růstem patogenních mikroorganismů;

FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK



ANTIOXIDANTY

- látky, které prodlužují trvanlivost potravin tím, že je chrání proti zkáze způsobené oxidací, například proti žluknutí tuků a barevným změnám;



NOSIČE

- látky, které se používají k rozpouštění, ředění, disperzi nebo k jiné fyzikální úpravě potravinářské přídatné látky nebo potravinářské aroma, potravinářského enzymu, živiny



KYSELINY

- látky, které zvyšují kyselost potravin nebo jí udělují kyselou chuť;

FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK



REGULÁTORY KYSELOSTI

- látky, které mění nebo řídí kyselost nebo alkalitu potravin;



PROTISPÉKAVÉ LÁTKY

- látky, které snižují sklon jednotlivých částic potravin
 - ulpívat vzájemně na sobě;



ODPĚŇOVAČE

- se rozumějí látky, které zabraňují vytváření pěny nebo snižují pění;

FUNKČNÍ TŘÍDY POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK



PLNIDLA

- látky, které přispívají k objemu potraviny, aniž významně zvyšují její využitelnou energetickou hodnotu;



EMULGÁTORY

- látky, které umožňují vytvořit nebo uchovat v potravine stejnorodou směs dvou nebo více nemísitelných fází, například oleje a vody;

- LEŠTICÍ LÁTKY (VČETNĚ LUBRIKANTŮ)
- ZVLHČUJÍCÍ LÁTKY
- MODIFIKOVANÉ ŠKROBY
- BALICÍ PLYNY
- PROPELENTY
- KYPŘICÍ LÁTKY
- SEKVESTRANTY
- STABILIZÁTORY
- ZAHUŠŤOVADLA,
- LÁTKY ZLEPŠUJÍCÍ MOUKU,
- LÁTKY ZVYŠUJÍCÍ KONTRAST



SEZNAM POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK UNIE SCHVÁLENÝCH PRO POUŽITÍ V POTRAVINÁCH

Seznam Unie zahrnuje:

- název potravinářské přídatné látky
- příslušné číslo označení E
- podmínky, za nichž lze potravinářskou přídatnou látku používat
- omezení přímého prodeje potravinářské přídatné látky konečnému spotřebiteli



SEZNAM POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK UNIE SCHVÁLENÝCH PRO POUŽITÍ V POTRAVINÁCH

Lze zařadit na seznamy Společenství pouze pokud splňuje tyto podmínky, a případně další legitimní faktory, včetně faktorů týkajících se životního prostředí ...

- na základě dostupných vědeckých důkazů **nepředstavuje použití** při navrhované míře **žádné zdravotní riziko pro spotřebitele**,
- existuje odůvodněná technologická potřeba**, které nelze dosáhnout jinými hospodářsky a technologicky proveditelnými prostředky
- použití potravinářské přídatné látky **neuvádí spotřebitele v omyl**



SEZNAM POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK UNIE SCHVÁLENÝCH PRO POUŽITÍ V POTRAVINÁCH

Výhody a přínos pro spotřebitele ?

Musí sloužit jednomu nebo více z těchto účelů

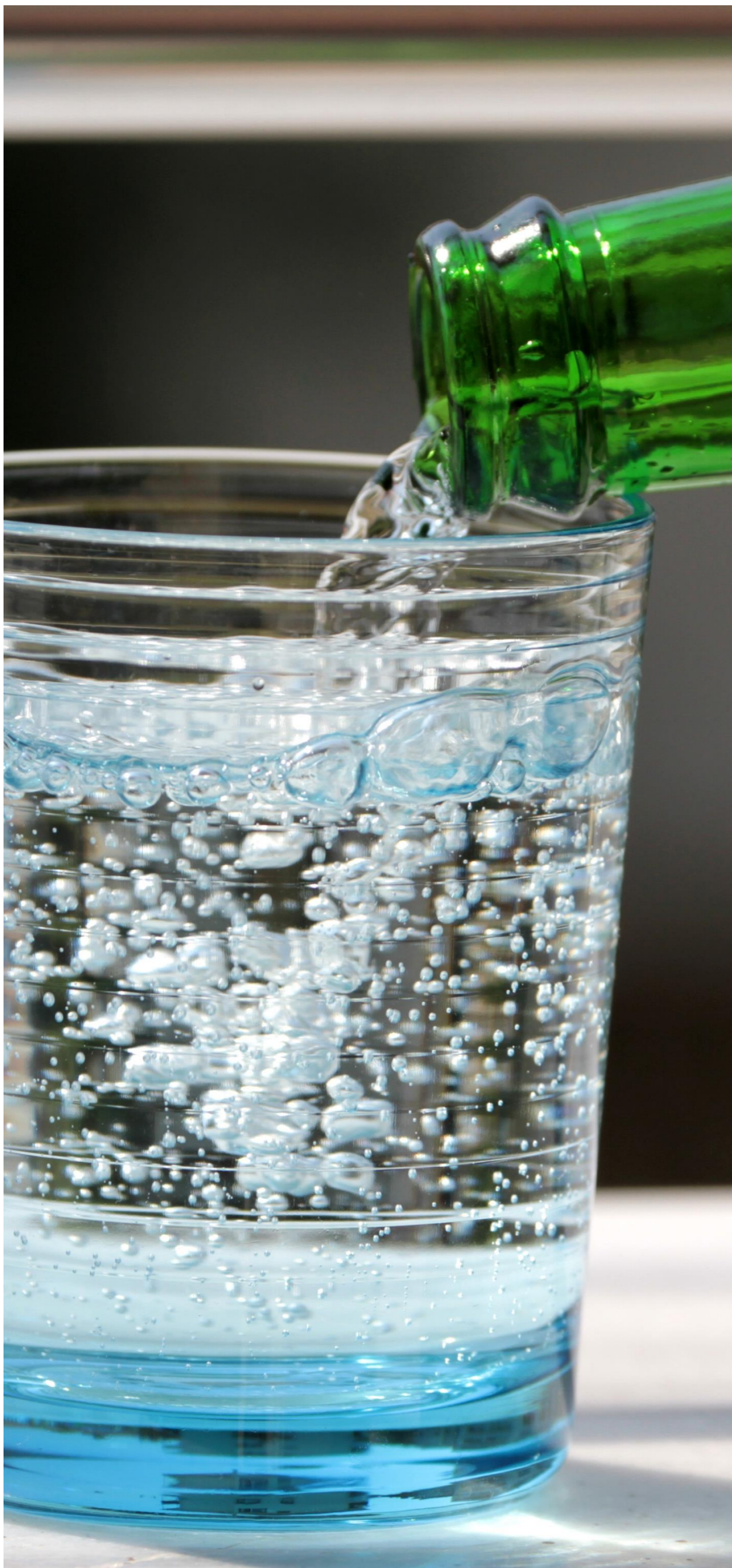
...

- **zachování** výživové jakosti potraviny;
- **dodání** potřebných složek nebo součástí do potravin vyráběných pro skupiny spotřebitelů se zvláštními výživovými požadavky;
- **zlepšení** schopnosti potraviny zachovat jakost nebo stabilitu nebo zlepšení organoleptických vlastností za předpokladu, že nedojde ke změně povahy, podstaty nebo jakosti potraviny způsobem, který by mohl uvést spotřebitele v omyl;
- **pomoc** při výrobě, zpracování, přípravě, úpravě, balení, dopravě nebo skladování potravin, včetně potravinářských přídatných látek, potravinářských enzymů a potravinářského aroma,



POTRAVINY, VE KTERÝCH NESMÍ BÝT POVOLENA PŘÍTOMNOST PŘÍDATNÉ LÁTKY PODLE ZÁSADY PŘENOSU

- Nezpracované potraviny
- Med
- Neemulgované oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu
- Máslo
- Neochucené pasterované a sterilované (včetně UHT sterilace) mléko a neochucená plnotučná pasterovaná smetana (kromě smetany se sníženým obsahem tuku)
- Neochucené kysané mléčné výrobky, které nebyly po kvašení tepelně zpracovány
- Neochucené podmásolí (kromě sterilovaného podmásolí).
- Přírodní minerální vody, pramenité vody a všechny ostatní vody plněné do lahví nebo balené
- Káva (kromě ochucené instantní kávy) a kávové extrakty
- Neochucené čajové lístky
- Cukry
- Sušené těstoviny, kromě bezlepkových těstovin a/nebo těstovin určených pro hypoproteinové diety
- Potraviny pro kojence a malé děti



POTRAVINY, VE KTERÝCH NESMÍ BÝT POVOLENA PŘÍTOMNOST POTRAVINÁŘSKÉHO BARVIVA PODLE ZÁSADY PŘENOSU

- Nezpracované potraviny
- Všechny vody plněné do lahví nebo balené
- Mléko plnotučné, polotučné a odtučněné, pasterované nebo sterilované (včetně UHT sterilace) (neochucené)
- Mléko ochucené čokoládou
- Kysané mléko (neochucené)
- Trvanlivé mléko Podmáslí (neochucené)
- Smetana a sušená smetana (neochucená)
- Oleje a tuky živočišného nebo rostlinného původu
- Zrající a nezrající sýry (neochucené)
- Máslo z ovčího a kozího mléka
- Vejce a vaječné výrobky
- Mouka, ostatní mlýnské výrobky a škroby
- Chléb a podobné výrobky
- Těstoviny a noky
- Cukry, včetně všech mono- a disacharidů
- Rajčatový protlak a rajčatové konzervy
- Omáčky na bázi rajčatové šťávy
- Ovocné šťávy a nektary
- Ovoce, zelenina (včetně brambor) a houby – v konzervách, sklenicích nebo sušené; zpracované ovoce, zelenina (včetně brambor) a houby
- Výběrový džem (Extra), výběrový rosol (Extra) a kaštanový krém



POTRAVINY, VE KTERÝCH NESMÍ BÝT POVOLENA PŘÍTOMNOST POTRAVINÁŘSKÉHO BARVIVA PODLE ZÁSADY PŘENOSU

- Ryby, měkkýši, korýši, maso, drůbež a zvěřina a výrobky z nich (netýká se hotových pokrmů z nich)
- Kakaové výrobky a čokoládové složky čokoládových)
- Pražená káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, čekanka; výtažky z čaje, bylinných a ovocných čajů a čekanky;
- Přípravky na bázi čaje, bylinných a ovocných čajů a obilovin pro přípravu čajů a směsí a instantních směsí z těchto výrobků
- Sůl, náhrady soli, koření a směsi koření
- Vína a ostatní výrobky
- Vybrané lihoviny, destiláty (s uvedením názvu ovoce) získané macerací a destilací, London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino nebo Maraskino a Mistrà
- Sangria, Clarea a Zurra
- Vinný ocet a ostatní výrobky
- Výživa pro kojence a malé děti
- Med Slad a výrobky ze sladu



OZNAČOVÁNÍ POTRAVINÁŘSKÝCH PŘÍDATNÝCH LÁTEK NA OBALE POTRAVIN

ETIKETA

Nařízení (EU) č. 1169/2011
o poskytování informací o potravinách
spotřebitelům

Potravinářské přídatné látky se označují ...

- názvem této skupiny, po kterém následuje jejich specifický název nebo případně jejich číslo E

barvivo kurkumin nebo barvivo E 100

- pokud určitá složka náleží do více skupin, uvede se skupina, která **odpovídá její hlavní funkci** v dané potravíně.

**KONTROLNÍ
ČINNOST V
OBLASTI
POTRAVINÁŘSKÝ
CH PŘÍDATNÝCH
LÁTEK**



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE

- problematikou potravinářských přídatných látek se intenzivně zabývá z pohledu kontroly dozorového orgánu, ale také z pohledu otázek a výkladu k nařízení **EP a Rady č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách**
- úzká spolupráce s Ministerstvem zemědělství, s kolegy z Evropské komise a ostatními členskými státy
- kooperace s PK ČR ve věci diskuze a dotazů nad potravinářskými přídatnými látkami

Cíle SZPI jsou především zajistit...

- v rámci výkonu dozoru účinné fungování vnitřního trhu
- vysokou úroveň ochrany lidského zdraví
- vysokou úroveň ochrany spotřebitele, včetně ochrany zájmů spotřebitelů a poctivého jednání v obchodu s potravinami i s ohledem na ochranu životního prostředí.



VÝSLEDKY KONTROL ZA OBDOBÍ ROKU 2014 - 2016

z pohledu potravinářských přídatných látek patří co do počtu odebraných vzorků mezi nejvýznamnější funkční třídy přídatných látek **barviva, konzervační látky a sladidla**

BARVIVA

- 2014 bylo odebráno 481 v.p.
- 2015 bylo odebráno 438 v.p.
- 2016 bylo odebráno 403 v.p.

Pokles procent (-) vzorků

- ze 7,9 % (2014)
- přes 7,1 % (2015)
- na 5,7% (2016)

SLADIDLA

- 2014 bylo odebráno 370 v.p.
- 2015 bylo odebráno 247 v.p.
- 2016 bylo odebráno 94 v.p.

Jednou z příčin poklesu množství odebraných vzorků bylo také snížení množství (-) vzorků

- z 3,51 % (2014)
- na 0,4 % (2015)
- 2016 nárůst 3,2 %

KONZERVAČNÍ LÁTKY

- 2014 bylo odebráno 910 v.p.
- 2015 bylo odebráno 1026 v.p.
- 2016 bylo odebráno 923 v.p.

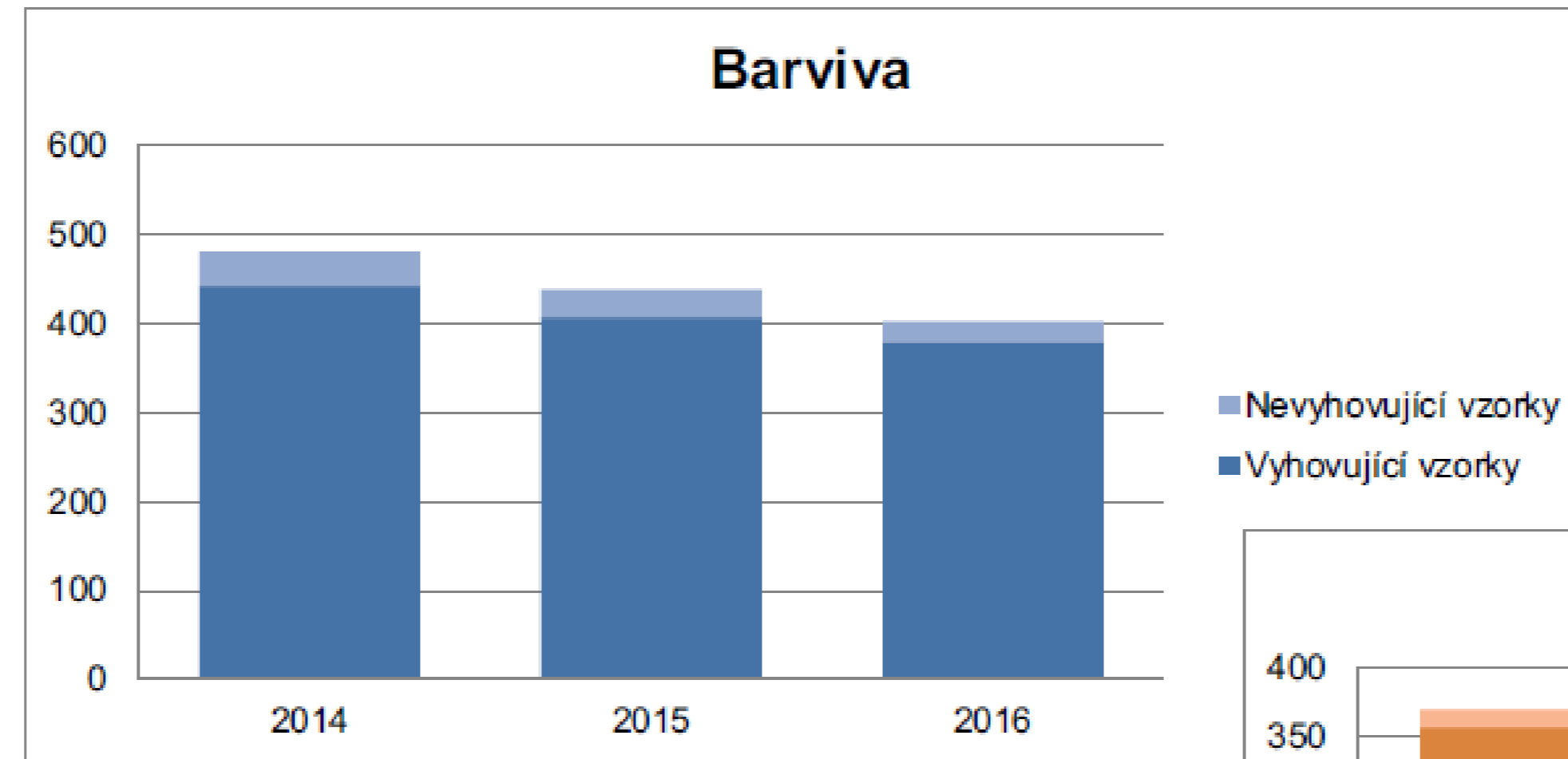
Počet (-) vzorků

- přes 3,5 % (2014)
- 4 % (2015)
- 3,3 % (2016)

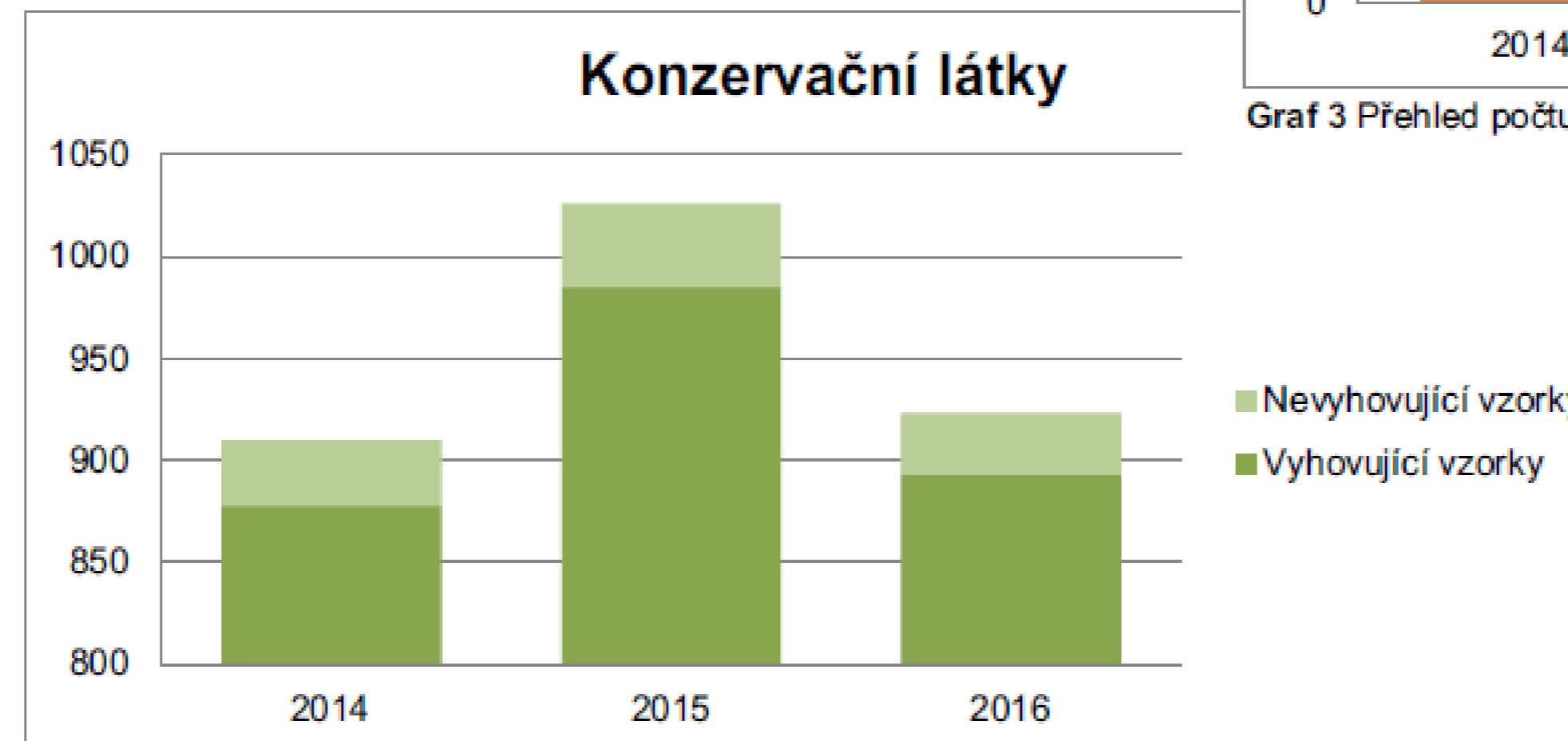
VÝSLEDKY KONTROL ZA OBDOBÍ ROKU 2014 - 2016

Konzervanty

- nejčastěji kontrolovaný analyt byl oxid siřičitý, kyselina sorbová, kyselina benzoová
- překročený limit pro oxid siřičitý (víno, konzervované zelí a míchaný nápoj) nebo nedeklarování na obale (medovina)
- překročený limit pro kyselinu sorbovou (víno, konzervovaná zelenina, ovocný nápoj), nedeklarování na obale (např. lahůdkářské saláty, džemy, ovocné nápoje)



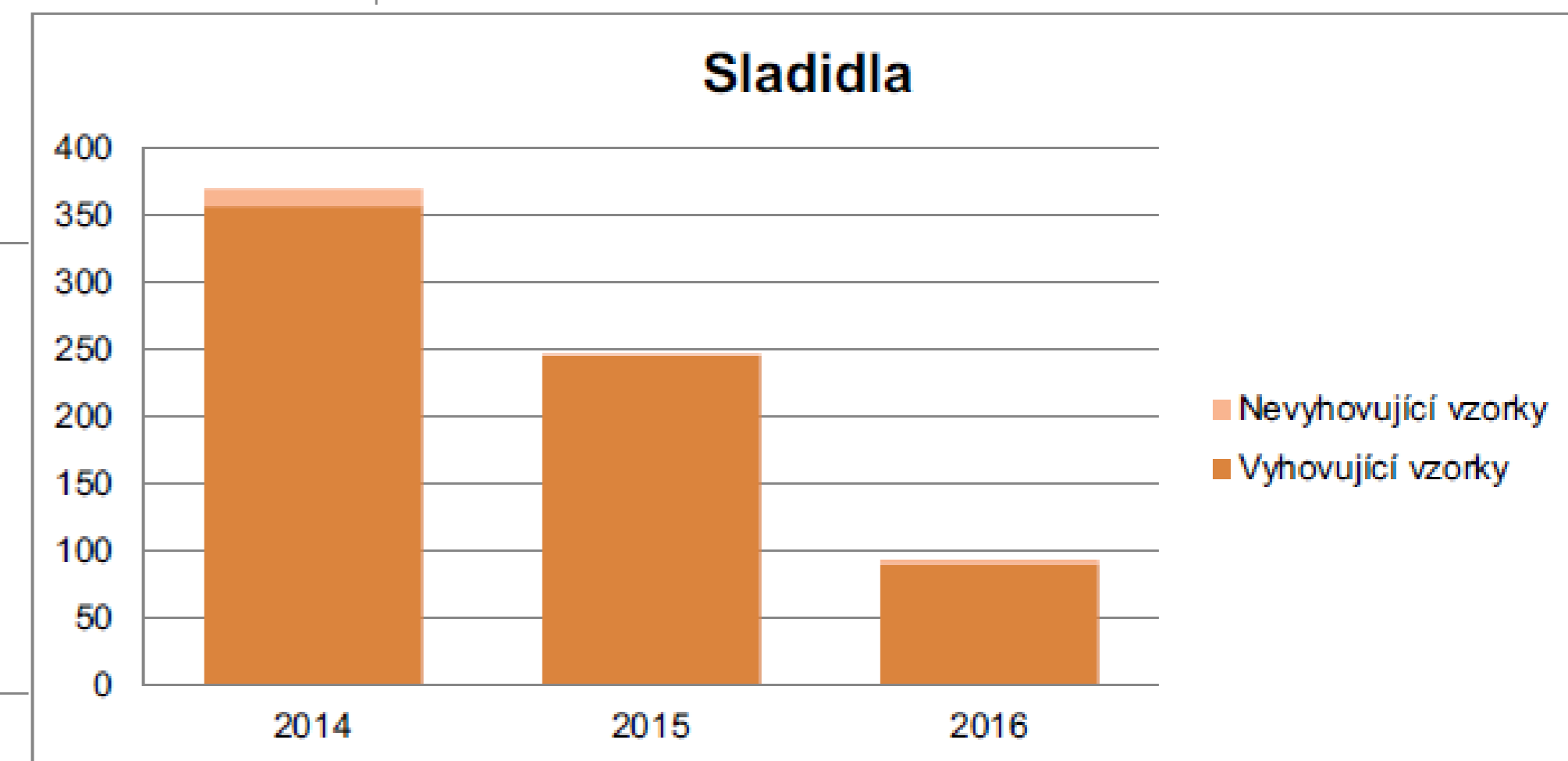
Graf 1 Přehled počtu odebraných vzorků - barviva (2014 - 2016)



Graf 2 Přehled počtu odebraných vzorků – konzervační látky (2014 - 2016)

Barviva

- přítomnost nepovolených barviv ve výrobcích např. ovocné víno, med, zmrzlina, proslazené a kandované ovoce nebo barvivo nebylo deklarované



Graf 3 Přehled počtu odebraných vzorků - sladidla (2014 - 2016)

Sladidla

- zejména nepovolený přídavek sladidel do vína, ovocných pomazánek

VÝZNAMNÉ OTÁZKY A ZÁLEŽITOSTI V KONTROLNÍ ČINNOSTI

- audit DG (SANTE) 2015 zaměřený na systémy kontroly potravinářských přídatných látek a kouřových aromat v oblasti masa a masných výrobcích
- audit DG (SANTE) 2015 zaměřený na sledovatelnost masa a masných výrobků jehož částí byla i oblast potravinářských přídatných látek
- zaměření na čistotu přídatných látek u jejich výrobců a distributorů, případně výrobců potravin, kteří přídatné látky pro výrobu potravin používají, zda jsou v souladu se specifikacemi uvedenými v nařízení (EU) č. 231/2012
- Alkalizační činidla v kakau**
 - pro kategorii potravin 5.1 Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES jsou alkalizační činidla v nařízení EP a Rady č. 1333/2008 povolena k použití jako přídatné látky a dle toho je nutné **vyznačit je na obale v seznamu složek** dle nařízení EP a Rady č. 1169/2011



DĚKUJI ZA POZORNOST

Kontakty: Ing. Jitka Götzová, jitka.gotzova@mze.cz

Autor fotografií: Shutterstock.com