

## LETOŠNÍ ROK V POTRAVINÁŘSKÉ LEGISLATIVĚ:

## OPĚT BOHATÝ NA ZMĚNY



Rok 2016 byl sice poznamenán několika zásadními změnami v platných právních předpisech a nařízeních (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům dospělo do své závěrečné fáze (nabyla účinnosti povinnost uvádět výživové údaje na balených potravinách), ale ani v letošním roce výrobci potravin nezůstanou ušetřeni, protože již v loňském roce byly avizovány některé novinky a na významu nabývalo téma kontaminantů. Potravinářská komora ČR se proto v první z informačních akcí (seminářů), které proběhly po celé ČR, věnovala nejdůležitějším otázkám potravinového práva, byť byly primárně zaměřeny na internetový obchod. Mnohdy tak zaznívaly pro účastníky nové nebo zajímavé informace, protože seminář byl téměř celý v režii metodiků Státní zemědělské a potravinářské inspekce (přidatné látky, internetový obchod, zdravotní a výživová tvrzení či speciální druhy potravin). Některé bychom si mohli připomenout právě v tomto čísle časopisu.

byť byly primárně zaměřeny na internetový obchod. Mnohdy tak zaznívaly pro účastníky nové nebo zajímavé informace, protože seminář byl téměř celý v režii metodiků Státní zemědělské a potravinářské inspekce (přidatné látky, internetový obchod, zdravotní a výživová tvrzení či speciální druhy potravin). Některé bychom si mohli připomenout právě v tomto čísle časopisu.

### Malé množství potravin

Novela zákona o potravinách byla (zákon č. 180/2016 Sb.) nabyla účinnosti, s výjimkou některých vyjmenovaných ustanovení, 7. září 2016. Jedna z významných novinek se týká **výjimky pro uvádění výživových údajů na balených potravinách** ve vazbě na stanovení pojmu „malé množství potravin“ v nařízení (EU) č. 1169/2011 (dále jen „nařízení“) v ustanovení **§ 6 odst. 4**, který stanoví, že malým množstvím potravin (které je osvobozeno od uvádění výživových údajů) se rozumí takové množství potravin, které je vyrobeno v uzavřeném účetním období provozovatelem potravinářského podniku, který **zaměstnává maximálně 10 zaměstnanců**, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin, **nebo dosáhl maximálního ročního obrátu 20 mil Kč**. Tyto podmínky se nekumulují (nemusí být splněny obě najednou).

Zjednodušeně řečeno: výrobce balené potraviny není povinen výživové údaje uvést, zaměstnává-li přímo ve výrobě 10 zaměstnanců nebo udělá obrát do 20 mil. Kč. Zde však pozor: při aplikaci výjimky je stále nutné se pohybovat v rámci bodu 19. přílohy V na-



řízení, který hovoří o nabídce přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodu. Nepřichází tedy v úvahu, aby subjekt, který sice výjimku splní, nabízel svoje produkty např. přes e-shop po celé republice apod.

### Kontaminanty

Účastníci seminářů byli seznámeni s aktualitami v oblasti kontaminantů, protože tato problematika je na úrovni Evropské komise dlouhodobě sledována a diskutována. Kromě legislativně vyjmenovaných kontaminantů je předmětem poměrně velkého zájmu akrylamid. Komise prezentovala v uplynulém roce návrh nařízení, kterým by mohla být do budoucna zavedena povinnost provozovatele potravinářské-

ho podniku zavádět a používat Code of practice týkající se vzniku akrylamidů. Provozovatel by se měl podle své činnosti zařadit do příslušné skupiny a podle toho by se měl řídit příslušným ustanovením Code of practice. Návrh nařízení by měl obsahovat již četnost analýz vzorků, přičemž náhradou za analýzu akrylamidu může být posouzení jiných atributů, např. barvy produktů. Největší problémy budou mít pravděpodobně čeští pekaři, protože navrhovaný, byť stále diskutovaný limit, je velmi nízký a v Čechách tradičně krásně vypečený chléb jej možná snadno překročí. Jakmile bude nařízení publikováno v Úředním věstníku EU, nabyde účinnosti uplynutím 4. měsíce po zveřejnění.

### Internetový obchod? Nebo jen web?

Velká pozornost byla v rámci seminářů věnována internetu jako takovému. Internet je všemocné, ovšem nesnadno kontrolovatelné médium. Má však určitá omezení a pravidla. Z hlediska potravinového práva je internetový prodejce nabízející potraviny považován za provozovatele potravinářského podniku a nese plnou zodpovědnost za to, že na trh uvádí bezpečné a ja-



kostní potraviny a dodržuje ostatní požadavky (hygienu, způsob přepravy, skladování a manipulace s potravinami, oznámení o zahájení činnosti aj.). Označování, propagace a obchodní úprava potravin nebo krmiv, jejich tvar, vzhled nebo balení, použité obalové materiály, způsob jejich úpravy a místo vystavení, jakož i informace poskytované o nich jakýmkoli médiem, nesmí uvádět spotřebitele v omyl, a to tedy ani na internetu (pozor zejména čl. 7 nařízení a pak především na to, že informace o potravině nesmějí přispívat jakékoli potravině vlastnosti umožňující zabránit určité lidské nemoci, zmírnit ji nebo ji vyléčit, ani na tyto vlastnosti odkazovat).

Pro prodej potravin na dálku se uplatní požadavky čl. 14 nařízení. V případě balených potravin nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku musí být k dispozici spotřebiteli povinné informace o potravinách, s výjimkou údajů uvedených v čl. 9 odst. 1 písm. f), před dokončením nákupu a uvedeny na materiálu podporujícím prodej na dálku nebo musí být poskytnuty jinými vhodnými prostředky jasně určenými provozovatelem potravinářského podniku. V případě využití jiných vhodných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty, aniž by provozovatel potravinářského podniku přenášel na spotřebitele dodatečné náklady. Veškeré povinné údaje musí být k dispozici v okamžiku doručení. Informace o šarži však vůbec poskytnuta být nemusí.

Pokud například nelze předem znát přesnou váhu nabízeného produktu, musí mít spotřebitel k dispozici informaci o hmotnostním rozpětí nabízené potraviny a to dříve, než se rozhodne

danou potravinu koupit. Tedy například v případě kuřete nabízeného na internetu musí být poskytnuty možnosti v různém hmotnostním rozpětí - malé (0.9 - 1.19 kg), střední (1.20 - 1.75 kg) a velké (1.80 - 2.10 kg). V každém případě pak musí být skutečná hmotnost k dispozici v okamžiku doručení a to uvedena buď přímo na obale výrobku, nebo na etiketě k výrobku přímo.

Reklama, co se prezentace zdravotních a výživových tvrzení a chráněných označení EU, spadá do kompetence SZPI, která ke kontrole internetových prodejců využívá jak standardní nástroje a metody, tak i specifické zákoně oprávnění k provedení kontrolního nákupu. A samozřejmě také zjišťuje, že internet je plný zárádků... (více informací zde: <http://www.szpi.gov.cz/clanek/zazracne-pilulky-na-internetu.aspx>).

### Nepovolená 4-ACA v potravinách

SZPI v rámci prezentace k problematice přídatných látek upozornila na aktuální problém týkající se látky 4-ACA (4-amino-carminic acid), která byla označena na obalu jako E 120 košenila. Látka byla detekována v různých potravinářských výrobcích (sodové nápoje, masné polotovary a cukrovinky) v abnormálním množství (nad 50 %), přičemž užití takového barviva E 120, jehož hlavní složkou je 4-ACA, jako potravinářské přídatné látky není povoleno.

Na seminářích byl také prezentován jeden ze závěrů Evropské komise z listopadu 2016, z něhož vyplývá, že kyselinu fosforečnou a fosforečnany (E 338-452), kyselinu askorbovou a askorbáty (E 300-301) a L-cystein (E 920) nelze považovat za pomocné látky a tedy musí být uvedeny ve složení (ve specifikaci, na obale atd.) Zejména v případě kyseliny askorbové se jedná o poněkud odlišný přístup, než byl dosud aplikovaný.

### Nejen chia jako potravina nového typu

Velká pozornost byla na seminářích věnována problematice potravin nového typu a to zejména chia semínkům (šalvěj hispánská), která jsou v rámci evropské legislativy považována za potraviny *nového typu* (nebo také *novel food*). Potravinou nového typu se rozumí potravina, která nebyla v EU používána před datem 15. května 1997. Takové potraviny předtím, než mohou být uvedeny na trh v EU jako potraviny nebo složky potravin, musí projít *posouzením bezpečnosti* podle nařízení (ES) č. 258/97 o nových potravinách a nových složkách potravin. *Evropský úřad pro bezpečnost potravin* (EFSA) posoudil bezpečnost semen chia a celých drcených semen chia a dospěl mj. k závěru, že je nepravděpodobné, aby použití semen chia a drcených celých semen chia mělo za stanovených podmínek nepříznivé účinky na veřejné zdraví.



V roce 2009 došlo na základě rozhodnutí Komise 2009/827/ES k povolení uvádění chia semínek na trh jako nové složky potravin s omezením pro použití v pečivu, a to v maximálním obsahu 5 % chia semen. V roce 2013 následovalo prováděcí rozhodnutí Komise 2013/50/EU, kterým bylo schváleno rozšíření používání chia semen z pekařských výrobků také na snídaňové cereálie a ovocné a ořechové směsi, a to v maximálním množství do 10 %. Zároveň bylo povoleno uvádět na trh chia semena balená samostatně, přičemž na každém takovém balení musí být pro spotřebitele uvedena informace, že doporučený denní příjem je nejvýše 15 g.

Fakt, že chia semena prošla složitým schvalovacím procesem, znamená, že mohou být uváděna za výše zmíněných podmínek na trh a používána jako složka do potravin. Chia semena však nelze bezhlavě používat do jakýchkoli potravin – okruh je přesně vymezen a žádné další použití zatím nepřichází v úvahu (tedy žádné ovocné nebo jiné dezerty s chia semínky a podobně, a to až do doby, než bude takové použití povoleno).

V této souvislosti si proto krátce zopakujeme pár základních pravidel, která je potřeba dodržovat:

→ uvedu-li na obalu informaci typu „s chia semínky“, „obsahuje chia“ nebo jakkoli tuto složku graficky na obalu zdůrazním, musím uvést také jejich procentuální zastoupení (u pečiva v maximálním nejvýše povoleném množství);

→ vím, že správné pojmenování této složky je „semena chia“, protože pod tímto názvem jsou povolena k uvádění na trh v rámci EU;

→ chci-li na obalu uvést informaci o zdravotních benefitech chia semínek (např. tu, která se týká pozitivního vlivu na kardiovaskulární systém), ověřím si, zda je takové zdravotní tvrzení vůbec pro chia semínka schváleno. V tuto chvíli totiž není salvia hispanica ani tzv. on hold seznamu zdravotních tvrzení, který byl vytvořen pro byliny a rostliny a z kterého lze vycházet, tudíž žádné zdravotní tvrzení na chia semínka není možné použít;

→ chci-li na obalu uvést informaci o pozitivním výživovém účinku výrobku s chia semínky, uvedu ji pouze v případě, že takové tvrzení vztáhnou na konkrétní výživový benefit látky, kterou chia semínka obsahují (např. „chia semínka jsou zdrojem vlákniny“ apod.). Vždy je však nutné si ověřit, zda splním podmínky pro uvedení konkrétního výživového tvrzení;

→ označení jako „Pro Vaše zdraví“ nebo „Cesta ke zdraví“ raději neuvedu, protože by se jednalo o nespécifické zdravotní tvrzení, pro jehož použití je nutné na obalu uvést alespoň jedno schválené zdravotní tvrzení, a to, jak vím, neexistuje žádné;

→ uvedu-li výživové tvrzení, musím také uvést výživové údaje, a tvrdím-li látku, která není mezi sedmi povinnými výživovými údaji, musím informaci o jejím množství uvést v blízkosti výživových údajů.



### Potravinou nového typu nemusí být jenom bylina nebo semínka

Potravinou nového typu nemusí být jenom bylina nebo semínka, ale i tradiční potraviny ošetřené nějakou novou technologií. Zde by to bylo UV záření, které může být v některých případech použito při ošetření potravin. Takové potraviny se považují za nové potraviny a před jejich uvedením na trh se vyžaduje, aby prošly speciální autorizační procedurou.

Prováděcím rozhodnutím Komise (EU) 2016/398 bylo povoleno uvedení chleba ošetřeného UV na trh jako nové potraviny a prováděcím rozhodnutím Komise (EU) 2016/1189 bylo povoleno uvedení mléka ošetřeného UV zářením na trh jako nové potraviny. Chléb ošetřený UV může být uveden na trh jako nová potravina s nejvyšším přípustným obsahem 3 µg vitamínu

D<sub>2</sub> na 100 g, aniž jsou dotčena zvláštní ustanovení nařízení (ES) č. 1925/2006. K označení na etiketě potravin se doplní tato slova: „vitamin D vyprodukovaný pomocí ošetření UV“. Mléko ošetřené UV zářením může být uvedeno na trh jako nová potravina při dodržení maximálních množství uvedených v předmětném rozhodnutí. Označení mléka ošetřeného UV zářením na etiketě potravin musí znít: „ošetřeno UV zářením“.

Chléb a pečivo kynuté pomocí droždí (bez polevy) může být po upečení ošetřeno UV zářením, kdy se ergosterol přemění na ergokalciferol (vitamin D<sub>2</sub>) při vlnové délce 240 – 315 nm, a to po dobu max. 5 s s příkonem 10 – 50 mJ/cm<sup>2</sup>. Vitamínu D<sub>2</sub> v konečném produktu může být 0,75 - 3 µg/100 g. Povoleno je ozařovat také pekařské droždí (*saccharomyces cerevisiae*), a to na základě rozhodnutí Komise (EU) č. 396/2014. Ergosterol je v tomto případě přeměněn na ergokalciferol (vitamin D<sub>2</sub>), přičemž proces je povolen pro kvasnicový kynutý chléb a rohlíky, kvasnicové kynuté jemné pečivo, doplnky stravy v množství 5 µg vitamínu D<sub>2</sub> na den.

Nové nařízení (EU) 2015/2283 o nových potravinách, o změně nařízení EP a Rady (EU) č. 1169/2011 a o zrušení nařízení EP a Rady (ES) č. 258/97 a nařízení Komise (ES) č. 1852/2001, které nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2018, řadí mezi potraviny nového typu například i hmyz nebo i potraviny, které obsahují umělé nanomateriály. Bude se vztahovat i na potraviny ze zvířecích klonů, a to až do doby, než pro takové potraviny vzniknou v EU zvláštní právní předpisy.

Potravinářská komora ČR v tomto cyklu seminářů proškolila více než 250 účastníků. Další semináře věnované problematice falšování začínají již 11. dubna 2017 a v minulosti byly také velmi hojně vyhledávané. Vypadá to, že tomu bude tak i letos...

Mgr. Markéta Chýlková  
Potravinářská komora ČR