

# Aktuality v aplikaci potravinového práva



České Budějovice, 27. května 2019

Mgr. Markéta Chýlková

## Průběžná revize národní legislativy

➤ **zákon č. 180/2016 Sb. – novela zákona o potravinách**

**účinnost  
7. září 2016**

**prodloužené přechodné  
období pro**

- **pokrm**
- **označení „česká  
potravina“ a „vyrobena  
v České republice“**



## Průběžná revize národní legislativy

- **vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**

**účinnost  
1. srpna 2016**

**umožněn doprodej  
zásob potravin  
uvedených na trh  
nebo označených  
podle staré vyhlášky**



## Průběžná revize národní legislativy

- **vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje**

**účinnost  
1. ledna 2017  
(1. července 2017)**

**umožněn doprodej  
zásob potravin  
uvedených na trh  
nebo označených  
podle staré vyhlášky**



## Průběžná revize národní legislativy

- **vyhláška č. 398/2016 Sb., o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici**

**účinnost  
1. července 2017**

**umožněn doprodej zásob  
potravin uvedených na trh nebo  
označených podle staré  
vyhlášky**



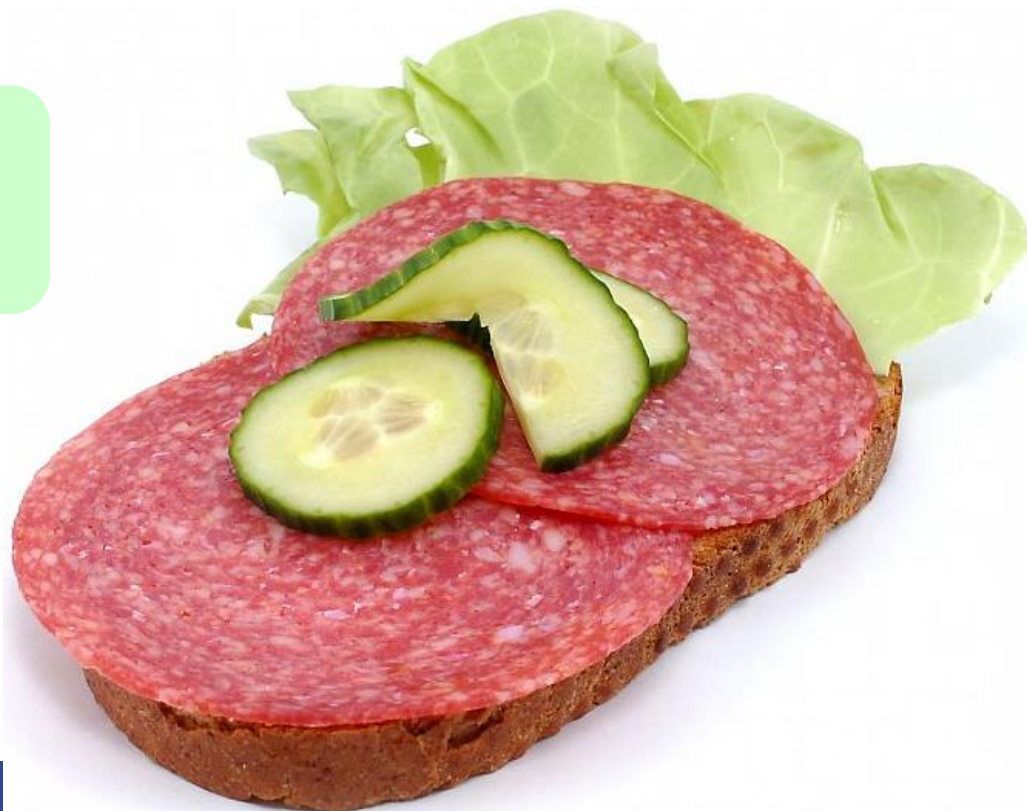


## Průběžná revize národní legislativy

- **vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin**

**účinnost  
1. ledna 2017  
(1. července 2017)**

**umožněn doprodej  
zásob potravin  
uvedených na trh  
nebo označených  
podle staré vyhlášky**



# Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin

„vhodný pro děti“, „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „čistý“, „přírodní“, „pravý“ ... a ... jiná označení

účinnost  
1. ledna 2017  
(1. července 2017)

➤ jsou stanovena prováděcím právním předpisem nebo předpisem EU:

➤ např.: čerstvé mléko, čerstvé máslo, čerstvé ovoce a zelenina, čerstvé pečivo apod.

➤ jsou řádně odůvodněna nebo doplněna popisnou informací:

➤ spotřebiteli vysvětlí, proč je daná potrava deklarována např. jako „vhodná pro děti“ nebo „dětská“

... lze uvést pouze za předpokladu, že...

➤ výčet termínů je demonstrativní:

➤ indikuje pouze to, co je uvedeno v čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011



## Průběžná revize národní legislativy

- vyhláška č. 396/2016 Sb., kterou se mění vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozборы prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly

➤ účinnost od 1. ledna 2017

- vyhláška č. 39/2018 Sb., kterou se mění vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů

➤ účinnost od 1. dubna 2018





## Průběžná revize národní legislativy

➤ **vyhláška č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin**

➤ účinnost od 1. listopadu 2018

➤ **vyhláška č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí**

➤ účinnost od 1. prosince 2018

➤ **vyhláška č. 253/2018 Sb., o požadavcích na extrakční rozpouštědla používaná při výrobě potravin**

➤ účinnost od 9. prosince 2018



## Průběžná revize národní legislativy

➤ **návrh vyhlášky o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta**

➤ účinnost od ???????



# Pamlsková vyhláška



# Novela: vyhláška č. 160/2018 Sb.

| Kategorie potravin                                                                                                                                                                             | Nejvyšší přípustná hodnota<br>(g/100 g nebo g/100 ml) |      |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                | sůl <sup>9)</sup>                                     | tuky | cukry <sup>10)</sup>                    |
| zpracované ovoce a zelenina za předpokladu minimálního obsahu 50 g ovoce nebo zeleniny ve 100 g, případně 100 ml hotového výrobku                                                              | 0,5                                                   |      | bez<br>přídavku<br>cukru <sup>11)</sup> |
| suché skořápkové plody <sup>12)</sup> , olejnatá semena <sup>13)</sup> , luštěniny <sup>13)</sup> a výrobky z nich                                                                             | bez<br>přídavku<br>sodíku /<br>soli <sup>11)</sup>    |      | bez<br>přídavku<br>cukru <sup>11)</sup> |
| masné výrobky a výrobky z vajec <sup>14)</sup> za předpokladu minimálního obsahu 10 % hmot. čisté svalové bílkoviny v hotovém masném výrobku nebo 50 g vajec ve 100 g hotového výrobku z vajec | 2,1                                                   | 15,0 |                                         |
| výrobky z produktů rybolovu a akvakultury <sup>15)</sup> za předpokladu minimálního obsahu 50 g masa z nich ve 100 g hotového výrobku                                                          | 2,1                                                   | 30,0 |                                         |

| Kategorie potravin                                        |                                        | Nejvyšší přípustná hodnota<br>(g/100 g nebo g/100 ml) |                    |                      |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|
|                                                           |                                        | sůl <sup>9)</sup>                                     | tuky               | cukry <sup>10)</sup> |
| ochucené a<br>neochucené mléčné<br>výrobky <sup>16)</sup> | mléko                                  | 0,5                                                   | 5,0                | 11,0                 |
|                                                           | kysané nebo zakysané mléčné<br>výrobky | 0,5                                                   | 5,0                | 11,0                 |
|                                                           | tvary                                  | 0,5                                                   | 10,0               | 11,0                 |
|                                                           | sýry                                   | 2,5                                                   | 30,0               |                      |
| pekařské výrobky <sup>7)</sup>                            | chléb                                  | 1,8                                                   | 10,0               | 5,0                  |
|                                                           | běžné pečivo                           | 2,0                                                   | 8,2                | 5,0                  |
|                                                           | jemné pečivo                           | 1,3                                                   | 15,0               | 20,0                 |
| nealkoholické nápoje <sup>18)</sup>                       |                                        |                                                       |                    | 5,0                  |
| balené i nebalené obložené pekařské výrobky               |                                        | 2,5                                                   | 20,0               | 10,0                 |
| ostatní potraviny                                         |                                        | 1,0                                                   | 5,0 <sup>19)</sup> | 10,0                 |

Použití majonéz<sup>20)</sup>, dresinků<sup>21)</sup>, hořčice<sup>21)</sup>, kečupu<sup>12)</sup>, olejů a tuků<sup>22)</sup> při přípravě balených i nebalených obložených pekařských výrobků se připouští. Nepřipouští se nabízení majonéz<sup>20)</sup>, dresinků<sup>21)</sup>, hořčice<sup>21)</sup>, kečupu<sup>12)</sup>, olejů a tuků<sup>22)</sup> pro účel dochucení zakoupených výrobků samotným spotřebitelem v místě prodeje.



# Novela zákona o potravinách / 2018

- hlavním cílem návrhu zákona je *adaptace* na nařízení (EU) 2017/625 o úředních kontrolách a na přímo použitelné předpisy EU týkající se tzv. „nových potravin“, tabákových výrobků a dodržování právních předpisů na ochranu zájmů spotřebitelů;
- pro prodejce nová povinnost zaznamenávat *datum rozbalení potravin*;
- pro všechny PPP nová povinnost uvádět *výrobce potravin*;
- pro výrobce doplňků stravy bude notifikace nově probíhat přes *webové rozhraní*;
- chybí přechodné ustanovení



# Země původu primární složky



# Země původu primární složky

➤ **čl. 26 odst. 3 nařízení (EU) č. 1169/2011:**

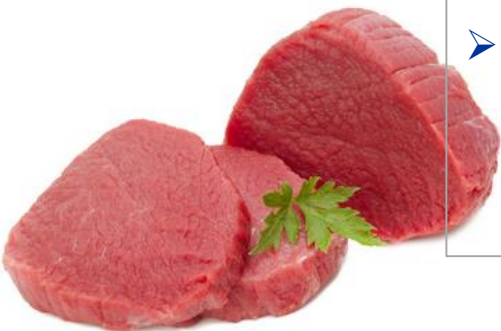
- **je-li uváděna země původu nebo místo provenience potravin a nejedná se o stejnou zemi nebo místo, z nichž pochází její primární složka:**
- a) uvede se rovněž země původu nebo místo provenience dané primární složky, nebo**
  - b) uvede se, že se země původu nebo místo provenience primární složky liší od země původu nebo místa provenience potravin**



➤ **použití tohoto odstavce závisí na přijetí prováděcích právních aktů**

➤ **čl. 2 odst. 2 písm. q) nařízení (EU) č. 1169/2011:**

- **„primární složka“ jedna nebo více složek potravin, které tvoří více než 50 % této potravin nebo které jsou pro spotřebitele obvykle spojeny s názvem potravin a u nichž je ve většině případů vyžadován údaj o množství**



# Země původu primární složky

- prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/775, kterým se stanoví pravidla pro použití čl. 26 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, pokud jde o pravidla pro uvádění země původu nebo místa provenience primární složky potravy



- 
- použitelné od 1. dubna 2020 (publikováno 29. května 2018)

- vžitá a obecná názvy, včetně zeměpisných výrazů, které doslova označují původ, ale obecně nejsou chápány jako údaj o zemi původu nebo místě provenience potravy, by neměly spadat do oblasti působnosti tohoto nařízení

- povinnost označovat primární složku spouští PPP sám až v okamžiku, kdy na obalu indikuje původ **A** země původu primární složky není stejná

prováděcí nařízení se nevztahuje na případy, kdy se země původu uvádí jako **POVINNÝ ÚDAJ**



# Draft Commission Notice on the application of the provisions of Article 26 (3) of Regulation (EU) No 1169/2011 (začátek dubna)

- Evropská komise plánuje publikovat sdělení (v OJ) cca v průběhu listopadu, tj. půl roku před použitelností nových pravidel

odkaz na PPP

názvy značek

název potravin

různá prohlášení na obalu potravin

- geografické úrovně – musí korespondovat s čl. 2 písm. a) prováděcího nařízení

- umístění a prezentace

„easily visible and clearly legible“

spíše se nedoporučuje používat zkratky států – nemusejí být srozumitelné pro průměrného spotřebitele





# Draft Commission Notice on the application of the provisions of Article 26 (3) of Regulation (EU) No 1169/2011 (začátek dubna)

➤ **uvedení provozovatele potravinářského podniku**



**název potraviny, název PPP nebo adresa PPP na obalu potraviny není indikací země původu nebo místa provenience potraviny, protože se jedná o povinný údaj**

➤ **názvy značek**



**všechny zmínky, které jsou určeny k identifikaci jména právnické osoby**

➤ **název potraviny**



**uvedení ZÁKONNÉHO názvu potraviny není indikací původu potraviny (např.: London Gin)**

**case-by-case přístup**



**uvedení VŽITÉHO nebo GENERICKÉHO názvu potraviny, který sice slovně vyjadřuje původ, ale obecně s původem není spojován, není indikací původu potraviny (např.: frankfurtské párky, pařížská šlehačka)**

**v jednom členském státě nemusí indikovat původ, v jiném třeba ano**

# Draft Commission Notice on the application of the provisions of Article 26 (3) of Regulation (EU) No 1169/2011 (začátek dubna)

## ➤ různá prohlášení na obalu



Made in

Vyrobeno v

Product of



**silně spojena s indikací země původu, tudíž se uplatní prováděcí nařízení**



**upřesnění místa nebo způsobu výroby**

Baleno v

Vyrobeno pro

+ další graf. upřesnění



**další formy vyjádření – nutné vzít v úvahu celou podobu obalu**

stylu

receptury

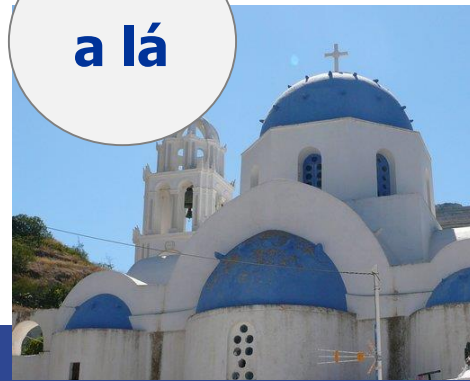
a lá



mapy, grafická znázornění, mapy



indikace země původu



# Draft Commission Notice on the application of the provisions of Article 26 (3) of Regulation (EU) No 1169/2011 (začátek dubna)

## ➤ identifikace primární složky



**kvantitativní (více než 50 %) a kvalitativní hledisko (QUID)**



**může jich být i více NEBO také žádná**

## ➤ složená primární složka



**místo, kde došlo k poslednímu významnému, ekonomicky odůvodnitelnému zpracování**



**místo, kde surovina složené složky vyrostla, byla sklizena nebo např. vychována**

## ➤ jednosložkové potraviny



**pouze v případě, že poslední významné zpracování proběhlo jinde**

# Kauza: extrakty



## **OPINION OF THE STANDING COMMITTEE ON PLANTS, ANIMALS, FOOD AND FEED TO ACHIEVE A HARMONISED IMPLEMENTATION OF THE EU LEGISLATION**

**Use of plant extracts rich in constituents capable of performing a technological function**

- **Stálý výbor pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva schválil (resp. potvrdil) v září 2018 stanovisko týkající se používání extraktů bohatých na látky, které ve finálním výrobku plní technologickou funkci**
- **dané stanovisko zjednodušeně řečeno uvádí, že na látky vnesené do výrobku některou z jeho složek, které mají ve finální potravině technologickou funkci, má být pohlíženo jako na přídatné látky**

**Such use of extracts that delivers a technological function (e.g. preservative, antioxidant, stabiliser (colour stabiliser) etc.) in foods to which they are added is deemed a deliberate use as a food additive.**

**A number of plant extracts can perform both flavouring and additive functions. When flavourings have a technological function as food additives, the food additive legislation shall apply. In this case the extracts cannot be claimed to be used as flavourings.**





**Potravinu NENÍ MOŽNÉ označit slovy „bez E“ nebo „bez přidaných E“, nebo že *neobsahuje konkrétní skupinu* přídatných látek (např. „bez konzervantů“) nebo slova s podobným významem, pokud:**

- je do výrobku přidána potravinářská přídatná látka
- se potravinářská přídatná látka do složené potraviny dostala principem přenosu ze složky potraviny bez ohledu na to, zda ve finálním výrobku plní či neplní technologickou funkci
- je do výrobku přidán extrakt, který je schopný v potravině plnit technologickou funkci přídatné látky  
(např. špenátový extrakt – náhrada E 250 – dusitan sodný)
- je do výrobku přidána složka obsahující extrakt, který je schopný v potravině plnit technologickou funkci přídatné látky  
(např. koncentrovaná šťáva obsahující extrakt z jeřabin s obsahem kyseliny sorbové plnící funkci konzervantu)



## Dále tak **NENÍ MOŽNÉ** potravinu označit, pokud:

➤ v průběhu výroby potraviny byla použita složka za účelem náhrady potravinářské přídatné látky se stejným technologickým účinkem jako při použití dané přídatné látky samostatně (např. vylisovaná šťáva z aceroly – náhrada E 300 - kyselina askorbová)

➤ je technologický proces výroby potravin nastaven takovým způsobem, aby v jeho průběhu záměrně vznikaly látky, které plní stejný technologický účinek jako přídatné látky a jsou jejich náhradou se stejným technologickým účinkem (např. sušením rajčat nebo fermentací salámů, luštěnin, zeleniny apod. vzniká volná kyselina glutamová, která plní v potravině stejnou technologickou funkci jako glutamát)

„bez konzervantů“ a výrazů podobných nelze uvést ani v případě, že daná potravinářská přídatná látka je v potravině použita pro jinou hlavní technologickou funkci avšak má v potravině též (vedlejší) funkci (v tomto případě konzervační) (např. do výrobku je použita přídatná látka jako regulátor kyselosti, která má však současně také konzervační účinky)



# Výživové údaje

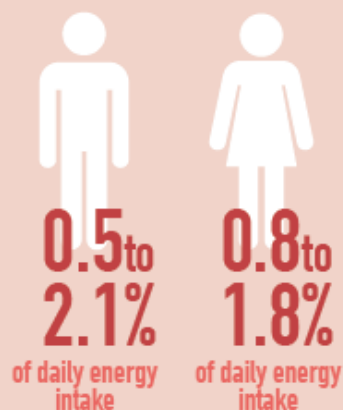


# Transmastné kyseliny

3. prosince 2015

## WHO IS AFFECTED?

Average intakes of trans fats



Average daily intake of trans fats is **below 1%** of daily energy intake

in  9 EU countries for which data was available

# BUT

population groups may exceed or be at risk of exceeding levels recommended by the World Health Organization



DEVELOPMENT SINCE MID 1990s

| INCEPTION IMPACT ASSESSMENT            |                                                             |                        |            |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|------------|
| TITLE OF THE INITIATIVE                | Initiative to limit industrial trans fats intakes in the EU |                        |            |
| LEAD DG – RESPONSIBLE UNIT – AP NUMBER | SANTE E1                                                    | DATE OF ROADMAP        | 11/10/2016 |
| LIKELY TYPE OF INITIATIVE              | Commission Regulation                                       | <b>konec roku 2017</b> |            |
| INDICATIVE PLANNING                    | 3rd quarter 2017                                            |                        |            |
| ADDITIONAL INFORMATION                 | -                                                           |                        |            |

FURTHER INVESTIGATION NEEDED:



- collecting more information
- developing a fuller analysis of the magnitude of the problem and the different possible solutions
- analysing the option of introducing a legislative limit of industrial trans fats



**duben roku 2019**

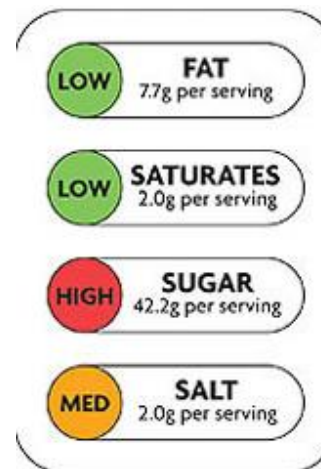
# Opakování výživových údajů



**SERVES 2 - HALF PIZZA PROVIDES**

| CALS | SUGAR | FAT   | SAT FAT | SALT  |
|------|-------|-------|---------|-------|
| 495  | 9.0g  | 18.3g | 9.2g    | 2.00g |
| 25%  | 10%   | 26%   | 46%     | 33%   |

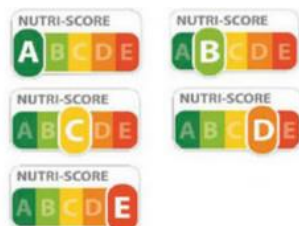
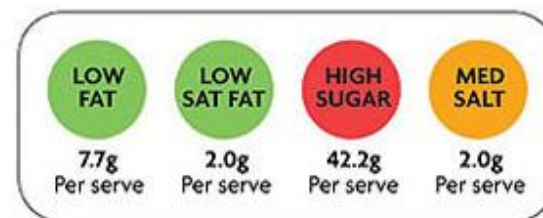
**OF YOUR GUIDELINE DAILY AMOUNT**



Per serving

|                  |       |
|------------------|-------|
| <b>FAT</b>       | 7.7g  |
| <b>SATURATES</b> | 2.0g  |
| <b>SUGAR</b>     | 42.2g |
| <b>SALT</b>      | 2.0g  |

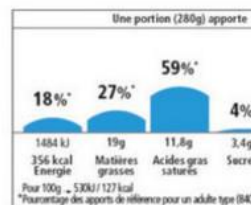
■ HIGH ■ MEDIUM ■ LOW



Une portion (190g) apporte :

|                   |                  |                     |        |      |
|-------------------|------------------|---------------------|--------|------|
| Energie           | Matieres grasses | Acides gras saturés | Sucres | Sel  |
| 1839kJ<br>437kcal | 15.0g            | 8.7g                | 5.1g   | 2.3g |
| 22%               | 21%              | 44%                 | 6%     | 38%  |

% de l'Apport de Référence (AR) d'un adulte  
Energie pour 100g : 968 kJ/230 kcal



**stále chybí zpráva  
Evropské komise**



# Francie : Nutri-score (5C)

- **„Nutri-score“ (5C)** – schéma bude doporučeno k **dobrovolnému** (tedy povinnému) používání



- rychlé hodnocení kvality nutričního příjmu dané potraviny
- FR řetězce uzavřely dohodu, že je budou používat
- **Evropská komise tento systém hodnotí jako další z tvrzení v rámci nařízení (ES) č. 1924/2006**

## Francie plánuje změny v legislativě

Francie zveřejnila obsáhlý **dokument**, podle nějž např. plánuje zavést povinnost značit Nutri-Score i u nebalených potravin (do r. 2020) nebo značit alkoholické nápoje varovnými etiketami.

# Občanská iniciativa: Nutri-score

- **Evropská komise na konci dubna zaevidovala občanskou iniciativu PRO-NUTRISCORE, která žádá Komisi o zavedení zjednodušeného označování potravin a výživových hodnot v potravinách prostřednictvím barevného „Nutriscore“ označování**
- **Komise iniciativu vyhodnotila jako právně přípustnou**
- **k její registraci došlo 8. května 2019**
- **od tohoto data mají organizátoři iniciativy lhůtu 12 měsíců na sběr podpisů na podporu iniciativy, musí se jednat minimálně o jeden milion podpisů z alespoň jedné čtvrtiny členských zemí EU**
- **Komise poté bude moci předložit návrh právního aktu k řešení dotčené otázky**



# Kontaminanty



# Perchlorát

- **EFSA přezkoumal nové údaje o dietární expozici perchlorátem (chloristanem), přítomnost perchlorátu v potravinách je stále považováno za potenciální riziko pro zdraví**
- **Komise zvažuje stanovení maximálních úrovní, které by nahradily současné hodnoty dohodnuté pro vnitrounní trh:**

| Potravina                                | návrh ML (mg/kg) |
|------------------------------------------|------------------|
| Ovoce a zelenina vyjma                   | 0,05             |
| - čeledi tykvovité, kapusty              | 0,10             |
| - listové zeleniny a bylin               | 0,50             |
| Čaj (Camellia sinensis), sušený          | 0,75             |
| Bylinné a ovocné nálevy, sušené          |                  |
| Počáteční a pokračovací kojenecká výživa | 0,01             |
| Potraviny pro děti                       | 0,02             |
| Obilné příkrmy                           | 0,02             |



# Kyselina eruková

- kyselina eruková je přirozeně se vyskytující toxickou látkou v tukové složce některých olejnatých semen z čeledi brukvovitých (hořčice, řepka olejka)



- v současné době je její přítomnost regulována nařízením (ES) č. 1881/2006, a to maximálním limitem pro rostlinné tuky a oleje a potraviny, do kterých byly tyto oleje a tuky přidány (50 g/kg) a dále pro počáteční a pokračovací kojeneckou výživu (10 g/kg)

- navrhuje se:

| Potravina                                                                                                                                                       | návrh ML (g/kg) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Rostlinné oleje a tuky uváděné na trh pro konečného spotřebitele nebo pro použití jako složka potraviny, s výjimkou lničkového, brutnákového a hořčičného oleje | 20,0            |
| Lničkový a brutnákový olej                                                                                                                                      | 50,0            |
| Hořčice jako ochucovadlo                                                                                                                                        | 35,0            |



# Pyrrolizidinové alkaloidy v medu, čaji, bylinných nálevech a doplňcích stravy

- **pyrrolizidinové alkaloidy (PA) jsou přirozeně se vyskytující látky, u kterých byla zjištěna toxicita vůči teplokrevným živočichům (konkrétně genotoxicita a karcinogenita)**
- **v bylinných čajích či doplňcích stravy je jejich eliminace zajištěna zákazem používat rizikové byliny pro jejich výrobu, přesto je některé bylinné směsi mohou obsahovat (nežádoucí příměs)**



## **Maximální limit by byl souhrnný pro sumu 21 pyrrolizidinových alkaloidů:**

- intermedin, intermedin-N-oxid
- lycopsamin, lycopsamin-N-oxid
- senecionin, senecionin-N-oxid
- senecivernin, senecivernin-N-oxid
- seneci(o)phyllin, seneciphyllin-N-oxid
- retrorsin, retrorsin-N-oxid
- echimidin, echimidin-N-oxid
- lasiocarpin, lasiocarpin-N-oxid
- senkirkin
- europin, europin-N-oxid
- heliotrin, heliotrin-N-oxid

| Potravina                                                                                                                                                                      | μg/kg (výrobek/sušina) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Bylinné nálevy - Rooibos                                                                                                                                                       | 400 (sušina)           |
| Ostatní bylinné nálevy                                                                                                                                                         | 200 (sušina)           |
| Čaj (Camellia sinensis)                                                                                                                                                        | 100 (sušina)           |
| Čaj pro kojence a malé děti (suchá směs k louhování)                                                                                                                           | 75 (sušina)            |
| Čaj pro kojence a malé děti (tekutá)                                                                                                                                           | 1 μg/l                 |
| Složky potravin (včetně extraktů) získané z rostlin obsahujících PA, jako hadinecový olej (Echium oil), olej ze semen Buglossoides arvensis (kamejka rolní), olej z brutnáku.. | 4 (výrobek)            |
| Bylinné doplňky stravy                                                                                                                                                         | 400 (výrobek)          |
| Byliny pro kulinární použití (čerstvé, mražené a sušené)                                                                                                                       | 400 (výrobek)          |
| Semena kmínu                                                                                                                                                                   | 400                    |

# Tropanové alkaloidy

- **vzhledem k hodnocení dietární expozice (EFSA) může docházet u některých skupin populace (zejména u kojenců, batolat a dětí) k překročení bezpečné hladiny atropinu a skopolaminu**
- **vysoké nálezy těchto dvou tropanových alkaloidů byly zjištěny v čajích a bylinných nálevech, cereálních tyčinkách a koření a v některých kukuřičných výrobcích → z těchto důvodů bude zvažováno stanovení maximálních limitů i pro tyto kategorie**



## Potravina

|                                                                                                                         | návrh ML (µg/kg) |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|
|                                                                                                                         | Atropin          | Skopolamin |
| Výrobky z obilovin a obilné příkrmy určené pro kojence a malé děti obsahující proso, čirok, pohanku nebo výrobky z nich | 1,0              | 1,0        |
| Proso, čirok, pohanka a výrobky z nich (zrna jako mlýnské výrobky)                                                      | 2,0              | 2,0        |
| Kukuřice a výrobky z ní (zrna jako mlýnské výrobky)                                                                     | 10,0             | 10,0       |
| Popcorn/cornflakes                                                                                                      | 1,0              | 1,0        |
| Bylinné nálevy (tuhý stav)                                                                                              | 15               | 15         |
| Bylinné nálevy (tekutá forma)                                                                                           | 0,1              | 0,1        |

# 3-monochlorpropandiol a jeho estery (3-MCPDE) a glycidylestery

- **3-monochlorpropandiol (3-MCPD), 2-monochlorpropandiol (2-MCPD) a jejich estery mastných kyselin a glycidylestery mastných kyselin (GE) jsou látky, které vznikají při zpracování potravin, a to zejména při úpravě (rafinaci) rostlinných olejů při vysokých teplotách (cca 200 °C)**
- **pro konzumenty od tří let věku jsou margaríny a pečivo hlavními zdroji expozice všech těchto látek → zejména u kojenců, kteří konzumují výhradně kojeneckou výživu, může docházet k mírnému překročení TDI**

| Potravina                                                                                                                                                                                                                                       | Návrh ML (µg/kg) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Glycidylestery mastných kyselin vyjádřené jako glycidol</b>                                                                                                                                                                                  |                  |
| 4.2.2 Rostlinné oleje a tuky, rybí oleje a olej z jiných mořských organismů určených k produkci dětské výživy a zpracovaných potravin na bázi obilovin pro kojence a malé děti <sup>(3)</sup> a jiné potraviny označené pro kojence a malé děti | 500              |
| Rostlinné oleje a tuky, rybí tuk a oleje z jiných mořských organismů určených k produkci dětské výživy a zpracovaných potravin na bázi obilovin pro kojence a malé děti <sup>(3)</sup> a jiné potraviny označené pro kojence a malé děti        | 750              |
| Kojenecká počáteční a pokračovací výživa a potraviny pro zvláštní lékařské účely určené pro kojence a malé děti (v prášku)                                                                                                                      | 125 (****)       |
| Kojenecká počáteční a pokračovací výživa a potraviny pro zvláštní lékařské účely určené pro kojence a malé děti (tekuté)                                                                                                                        | 15 (****)        |



# DĚKUJI ZA POZORNOST

**Mgr. Markéta Chýlková**

**[chylkova@foodnet.cz](mailto:chylkova@foodnet.cz)**

Potravinářská komora České republiky  
Federation of the Food nad Drink Industries of  
the Czech Republic

Počernická 96272, 108 00 Praha 10 –  
Malešice

tel./fax: (+420) 296 41 11 87

info: <http://www.foodnet.cz>

**Deti co papaju  
brokolici**



**Deti čo papaju namiesto 2  
odporucanych martankov 3**

