

Stanovisko MZe (SVS a SZPI)
ke způsobu dobrovolného označování „bez E“ nebo „bez přidaných E“
a vyjádření s podobným významem
ke dni 1. 4. 2020.

A) V níže uvedených případech v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách a nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům NENÍ MOŽNÉ potravinu označit slovy „bez E“ a vyjádřením s podobným významem nebo „bez přidaných E“ a vyjádřením s podobným významem:

1. Pokud je do výrobku **přidána „potravinářská přídatná látka“**.
2. Pokud 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**.
3. Pokud je do výrobku **přidán „extrakt, který není obvykle jako takový určen ke spotřebě jako potravina a který je schopný v potravině plnit technologickou funkci přídatné látky“**.
(např. špenátový extrakt – náhrada E 250 – dusitan sodný)
4. Pokud je do výrobku přidána **složka obsahující „extrakt, který není obvykle jako takový určen ke spotřebě jako potravina a který je schopný v potravině plnit technologickou funkci přídatné látky“**.
(např. koncentrovaná šťáva obsahující extrakt z jeřabin s obsahem kyseliny sorbové plnící funkci konzervantu).
5. Informace např. „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)

B) V níže uvedených případech v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům NENÍ MOŽNÉ potravinu označit slovy „bez E“ nebo vyjádřením s podobným významem:

1. Pokud je technologický proces výroby potravin **nastaven takovým způsobem, aby v jeho průběhu záměrně vznikaly látky**, které plní stejný technologický účinek jako přídatné látky **s cílem nahradit potravinářské přídatné látky se stejným technologickým účinkem** nebo **byla použita potravina, jejíž technologický proces výroby byl nastaven takovým způsobem, aby v jeho průběhu záměrně vznikaly látky**, které plní stejný technologický účinek jako přídatné látky **s cílem nahradit potravinářské přídatné látky se stejným technologickým účinkem**.
(např. fermentací salámů, luštěnin, zeleniny apod. nebo v chlebovém kvasu vzniká volná kyselina glutamová, resp. kyselina mléčná nebo octová, která plní v potravině stejnou technologickou funkci jako glutamát, resp. konzervant; fermentovaná mouka)

C) V níže uvedených případech v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům JE MOŽNÉ potravinu označit slovy „bez E“ a vyjádřením s podobným významem nebo „bez přidaných E“ a vyjádřením s podobným významem:

1. Pokud se v potravině přirozeně vyskytují látky, které jsou svým chemickým složením podobné přídatným látkám, avšak záměrně neplní technologickou funkci. Tyto látky mohou také vzniknout během technologického procesu, např. zrání, fermentace apod., aniž by byly záměrnou náhradou za potravinářskou přídatnou látku se stejným technologickým účinkem.
2. Pokud do potravin nebyly přidány přídatné látky, ale byla přidána pouze surovina ve formě složky potravin, to znamená surovina čerstvá, mražená, sušená, bez dalších chemických zásahů, která přirozeně obsahuje látky shodné se schválenými přídatnými látkami.
(např.: do výrobku je použito ovoce/zelenina, přirozeně bohaté na kyselinu benzoovou, citronovou a další látky, ve formě složky potravin - jako bezvaječné celozrnné těstoviny se špenátem, složení: celozrnná pšeničná mouka (97%), **špenát** (3%) nebo je použit ocet nebo ovocná/zeleninová šťáva).

- **Odůvodnění**

V souladu s ustanovením čl. 7 nařízení (EU) 1169/2011 dotčená označení „bez přídatných látek“, „bez Éček“ a slova s podobným významem nesmějí uvádět konečného spotřebitele rovněž v omyl, pokud jde o charakteristiku potravin a zvláště o její povahu, složení, vlastnosti nebo způsob výroby.

Jedním z cílů tohoto nařízení je poskytnout průměrnému konečnému spotřebiteli základ, aby mohl učinit informovaný výběr, je proto v tomto ohledu důležité zajistit, aby konečný spotřebitel snadno porozuměl informacím uvedeným na označení.

Spotřebitel na potravinách označených dotčenými výrazy neočekává výskyt přídatných látek nebo látek použitých jako náhrada potravinářské přídatné látky se stejným technologickým účinkem.

Na základě čl. 7 nařízení (EU) 1169/2011 jsou dotčená označení ve výše uvedených případech podle všech shora uvedených bodů považována za zavádějící a uvádějící konečného spotřebitele v omyl.

- **Extrakt** se rozumí oddělení složek od původní matrice. Extrakt může být získaný například z rostlin bohatých na složky, které jsou schopné v potravině plnit technologickou funkci. Extrakt je možné získat metodou selektivní extrakce nebo neselektivní extrakce.

Selektivní extrakce

Za selektivní separační krok by bylo možné označit proces, při kterém dochází k izolaci chemických individuů, k separačním postupům nebo dochází k významnému narušení poměru extrahovaných látek. Postupné použití řady různých rozpouštědel v sérii může již vést k cílenému přečišťování složek. Dalším předpokladem selektivní extrakce by mělo být narušení poměrů živin a dalších látek v potravině vlivem extrakce, včetně kombinace sestavy různých rozpouštědel nebo separačních postupů, použití jako suroviny nepotravinové nebo zařazení různého počtu přečišťovacích kroků.

Příkladem je selektivní extrakce špenátu za účelem získání dusičnanů.

Neselektivní extrakce

Neselektivní extrakci se rozumí extrakce složek z potravin při zachování jejich poměru v původní matici. Jako neselektivní metodu „nespecifickou“ by bylo možné označit například extrakci jedním druhem rozpouštědla (vodou, lihem nebo organickými rozpouštědly) v rozsahu povoleném směrnici 32/2009 o použití extrakčních rozpouštědel. Počet extrakčních stupňů nebo cyklů nehraje roli.

Příkladem může být například čajový nálev, rozpustná nebo dekofeinovaná káva, masový nebo zeleninový vývar, chmelové extrakty, extrakce olejů z pokrutin, extrakty koření.

Pokud se potravinu suší nebo koncentruje pouze odnímáním vody, pak se nejedná o extrakt, ale o sušenou nebo koncentrovanou potravinu. V případě, že je v potravině

změněn poměr základních složek, tj. že je extrahovaná např. oddělením složky, nejedná se o potravinu, ale o extrakt.

- **Nové potraviny dle nařízení (EU) 2015/2283**

Extrakty schopné plnit technologickou funkci vzhledem k jejich způsobu získávání z potravin je možné také považovat za nové potraviny dle shora citovaného nařízení. K tomu také vede již podaný návrh prováděcího nařízení o schválení nové potraviny – extraktu z brusinek ve formě prášku ve Francii. Dle čl. 4 předmětného nařízení je povinností provozovatele potravinářského podniku ověřit, zda potravina, kterou hodlají uvést na trh, spadá do oblasti působnosti tohoto nařízení či nikoliv.

- **Stanovisko Stálého výboru z roku 2018**

Jedná se o stanovisko k užívání extraktů bohatých na složky schopné plnit technologickou funkci v potravinách. To znovu potvrdilo obdobná stanoviska z roku 2006 a 2010. Závěr uvedeného stanoviska tkví v tom, že použití **extraktů, jež jsou schopny plnit určitou technologickou funkci, se považuje za úmyslné použití jako potravinářské přídatné látky**. Z toho důvodu by měly splňovat podmínky stanovené v právních předpisech o přídatných látkách (včetně specifikace) a musí být označeno v souladu s příslušnými ustanoveními pro označování přídatných látek.

- **Vyjádření Evropské komise ze dne 19.3.2019 na poslaneckou otázku p. Andriukaitise – zkrácený překlad**

Diskuze týkající se užití extraktů byly zahájeny na základě požadavku členských států, které vyjádřily znepokojení nad praktikami zneužívání rostlinných výtažků k využívání funkce přídatné látky v potravinách, přičemž tvrdí, že tyto extrakty nejsou potravinářskými přídatnými látkami.

Výsledek diskuse (stanovisko Stálého výboru viz. výše) by měl být vykládán ve spojení s příslušnými právními předpisy (nařízení (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách) a zejména s definicí potravinářské přídatné látky stanovenou v čl. 3 předmětného nařízení o potravinářských přídatných látkách. Z toho vyplývá, že přidané složky, které mají technologický účinek v potravinách, by měly být považovány za přídatné látky, i když jsou získány z potravin nebo jiných přírodních zdrojů.

Příslušným dozorovým orgánům členských států přísluší, aby zaujaly stanovisko k právnímu postavení takových výrobků, a to případ od případu.

- **Ostatní**

Stanovisko MZe (SVS a SZPI) se nevztahuje na potraviny s barvicími účinky, při používání těchto látek a s tím související označování se postupuje dle Metodického dokumentu EK „**Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties**“.

Stanovisko MZe (SVS a SZPI) aplikují příslušné dozorové orgány vůči všem výrobkům uváděných na trh v České republice, nelze však předjímat obdobný přístup dozorových orgánů v jiných členských státech.

Stanovisko MZe (SVS a SZPI) je pouze informativního charakteru. Závazný výklad právních předpisů při jejich aplikaci na konkrétní případ mohou provádět pouze nezávislé soudy. Jakýkoli jiný výklad právního předpisu má pouze informativní význam a není právně relevantní.