

# Potraviny mají být zdravější

Evropská komise má připravit návrh legislativního opatření týkajícího se obsahu transmastných kyselin v potravinách.

**Do roku 2020 by se v některých potravinách mohl snížit obsah soli, cukru nebo tzv. transmastných kyselin, které jsou součástí některých tuků. Takové ambice mají akční plány pro implementaci Národní strategie Zdraví 2020, na které reagovala Potravinářská komora ČR a Česká technologická platforma pro potraviny založením „Platformy pro reformulace“.**

**P**otravinářská komora ČR reaguje na sílící globální a zejména evropské snahy o zdravější stravování. V praxi půjde o nalezení kompromisu nejen mezi stávajícími recepturami a vědeckými poznatky vlivu nadměrné konzumace některých citlivě vnímaných živin, jako jsou sůl, cukry nebo tuky, ale také mezi vhodnými technologickými postupy. Právní předpisy totiž nestanoví, jak má receptura potraviny vypadat, proto tyto živiny může obsahovat i ve vyšším než nezbytném množství.

„Hlavními charakteristikami nesprávné výživy je energetická a nutriční nevyváženost stravy s nadměrným příjmem soli, nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin, přidaných cukrů, s nedostatečným zastoupením ovoce a zeleniny. Potravinářská komora proto navrhuje na svoje edukační aktivity v ob-

lasti zdravého životního stylu a rozšiřuje je i o snahy vedoucí k úpravám receptur potravin uváděných českými výrobci na trhu v České republice“, uvedl prezident Potravinářské komory ČR Miroslav Toman.

„O reformulace se snaží výrobci v jednotlivých státech už léta. Ale až iniciativa EU v tomto směru, respektive potřeba akčních plánů, vedla ke vzniku Platformy pro reformulace. Akční plán EU předpokládá, že jednotlivé státy vytvoří platformu, v níž budou zastoupeni výrobci, lékaři, národní autority apod. Iniciativy se loni v září chopila Potravinářská komora ČR, která založila Platformu pro reformulace v rámci své už fungující České technologické platformy pro potraviny“, vysvětluje vznik platformy Markéta Chýlková z Potravinářské komory ČR.

## První vlaštovka – méně sladké ochucené minerální vody

Rámcová vize počítá se snížením až o 10 % uvedených složek oproti současnému stavu, podle potravinářů ale rozhodně nepůjde o snížení jednorázové. Bude nutné jej rozložit do cílového roku 2020. Po roce existence platformy oznamuje iniciativa první úspěch – výrobci ochucených minerálních vod ohlásili snížení přidaného cukru na limit stanovený tzv. pamlskovou vyhláškou. Nešlo ale o snížení dosažené během jednoho roku.

„Na výrobu TOP 25 nejprodávanějších ochucených vod bylo v roce 2012 použito téměř 10,5 tisíce tun cukru, zatímco o čtyři roky později to bylo jen 9,3 tisíce tun. Snížení obsahu cukru o 1124,6 tun představuje pokles o 10,76 %, a to i přes to, že na rozdíl od snížení objemu celkové kategorie ochucených minerálních vod výroba TOP 25 nejprodávanějších ochucených vod za uvedené období vzrostla o 4,3 %,“ uvádí Svaz výrobců minerálních vod.

## Snížování obsahu soli je obtížnější

Snížování obsahu soli je podle Markéty Chýlkové mnohem komplikovanější, protože sůl při výrobě potravin plní několik technologických funkcí. „Například u testů šunek pro Svět potravin jsme zjistili, že limity obsahu soli, které by si představovali lékaři, jsou z technologického hlediska takřka nedosažitelné. Snížení obsahu soli se projeví v nestabilitě barvy nebo snížené vaznosti masa a pochopitelně v nestandardní senzorce. Skokové snížení slanosti znamená chuťovou neatraktivitu výrobku. Sůl je také významným konzervantem a tam, kde se začne ubírat, bude nutné její vlastnosti nahradit jinou látkou. Nabízí se využít některé přídatné látky, ovšem do některých potravin jsou povolené jen v určitém množství či vůbec. To je příklad i šunek nejvyšší jakosti. Proto snižování obsahu soli bude asi pomalejší než u cukru,“ vysvětluje Chýlková.

Podle Dany Večeřové, mluvčí Potravinářské komory ČR, se však obsah soli během let snížil už dost podstatně. „V ČSN

