

Čo sú prídavné látky v potravinách?

Prídavné látky v potravinách sa používajú pri príprave, potravín z rôznych dôvodov, napr. ich konzervovanie, farbenie, sladenie a pod. Podľa právnych predpisov Európskej únie je prídavná látka v potravinách *„akákoľvek látka, ktorá sa obvykle nekonzumuje ako potravinu ako taká a ktorá sa obvykle nepoužíva ako charakteristická zložka potravín, a to bez ohľadu na to, či má alebo nemá výživovú hodnotu, a ktorej zámerné pridanie do potraviny z technologických dôvodov pri výrobe, spracovaní, príprave, úprave, balení, preprave alebo skladovaní tejto potraviny má alebo sa môže odôvodnene očakávať, že bude mať za následok, že sa sama alebo jej vedľajšie produkty stanú priamo či nepriamo zložkou takejto potraviny.“*

Na čo sa prídavné látky v potravinách používajú?

Prídavné látky v potravinách sa môžu použiť na rôzne účely. Právne predpisy EÚ vymedzujú 26 „technologických účelov“.

Prídavné látky v potravinách sa okrem iného používajú ako:

- **Farbivá** – používajú sa na pridanie alebo obnovenie farby potraviny.
- **Konzervačné látky** – pridávajú sa za účelom predĺženia trvanlivosti potravín tým, že ich chránia pred mikroorganizmami.
- **Antioxidanty** – ide o látky, ktoré predlžujú trvanlivosť potravín tým, že ich chránia pred oxidáciou (t.j. žltnutie tukov a farebné zmeny).
- **Látky na zlepšenie vlastností múky** – pridávajú sa do múky alebo do cesta na zlepšenie ich vlastností pri pečení.

Sú prídavné látky v potravinách bezpečné?

Bezpečnosť všetkých prídavných látok v potravinách, ktoré sú v súčasnosti schválené, vyhodnotil Vedecký výbor pre potraviny (SCF) a/ alebo Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA). **Na zozname EÚ sú len tie prídavné látky, ktorých navrhnuté použitie sa považuje za bezpečné.**

Keďže väčšina hodnotení sa uskutočnila v 80. a 90. rokoch, niektoré dokonca už v 70. rokoch, je len vhodné, aby úrad EFSA všetky povolené prídavné látky v potravinách prehodnotil.

Prehodnotenie bude dokončené do roku 2020.

Na základe odporúčaní úradu EFSA môže Komisia navrhnúť úpravu súčasných podmienok používania prídavných látok v potravinách a v prípade potreby odstrániť určitú prídavnú látku zo zoznamu

Vďaka programu prehodnotenia už boli upravené podmienky používania troch potravinárskych farbív, pretože úrad EFSA dospel k záveru, že expozícia človeka týmto farbivám je pravdepodobne príliš vysoká, a teda znížil ich prijateľný denný príjem (acceptable daily intake – ADI). Preto budú maximálne limity používania týchto farbív, ktoré sa môžu používať v potravinách, na začiatku roku 2012 znížené. Týka sa to E 104 (chinolínová žltá), E 110 (žltá SY) a E 124 (Ponceau 4R).

□

Ako sa hodnotí bezpečnosť prídavných látok v potravinách?

Bezpečnosť prídavných látok v potravinách hodnotí úrad EFSA. Hodnotenie látok prebieha na základe dokumentácie, ktorú obvykle poskytne žiadateľ (spravidla výrobca alebo potenciálny používateľ prídavnej látky).

Táto dokumentácia musí obsahovať chemickú identifikáciu prídavnej látky, jej výrobný postup, metódy analýzy, reakciu a rozpad v potravinách, dôvod použitia, navrhované použitia

a toxikologické údaje.

Toxikologické údaje musia obsahovať informácie o metabolizme, subchronickej a chronickej toxicite, karcinogenite, genotoxicite, reprodukčnej a vývojovej toxicite a, ak sa to požaduje, aj ďalšie štúdie.

Na základe týchto údajov stanoví úrad EFSA úroveň, pod ktorou sa môže príjem danej látky považovať za bezpečný – tzv. **prijateľný denný príjem (ADI)**. Zároveň úrad EFSA na základe navrhovaných použití v rôznych požadovaných potravinách odhadne, či môže byť tento ADI prekročený.

Ak ADI nie je prekročený, použitie danej prídavnej látky sa považuje za bezpečné.

Môžu sa prídavné látky v potravinách konzumovať v nebezpečne vysokých množstvách?

Keď úrad EFSA uskutočňuje odhad možnej expozície určitej prídavnej látky v potravinách, posudzuje maximálne množstvo, ktoré má byť pridané do rôznych potravín. Okrem toho úrad EFSA predpokladá, že najväčšie množstvo týchto potravín sa konzumuje na každodennej báze. Úrad EFSA bude navrhnuté použitie danej látky považovať za bezpečné iba vtedy, keď táto odhadovaná expozícia prostredníctvom rôznych potravín zostane nižšia ako ADI. Ak sa ADI prekročí, Komisia sa môže rozhodnúť používanie danej prídavnej látky obmedziť alebo ju vôbec nepovoliť.

Prítomnosť prídavných látok v potravinách by sa preto mala považovať za bezpečnú aj pre spotrebiteľov, ktorí jedia veľké množstvo potravín, v ktorých sú prídavné látky použité v maximálnych povolených množstvách.

Aké sú podmienky povolenia prídavných látok v potravinách?

Otázky a odpovede ohľadom prídavných látok v potravinách

Napísal Administrator

Štvrtok, 08 December 2011 15:46 - Posledná úprava Štvrtok, 06 Apríl 2017 10:36

Prídavná látka v potravinách môže byť povolená iba vtedy, ak jej použitie spĺňa tieto podmienky:

- vychádzajúc z dostupných vedeckých dôkazov nepredstavuje pre spotrebiteľa pri navrhovanej miere použitia žiadne zdravotné riziká,
- existuje odôvodnená technologická potreba, ktorá sa nedá dosiahnuť iným spôsobom a
- jej používanie nie je pre spotrebiteľa zavádzajúce a musí mať preň prínos.

Pri povoľovaní prídavných látok v potravinách sa môžu vziať do úvahy aj iné relevantné faktory, ako napríklad etika, tradície, životné prostredie atď.

□ □

□

Aký je prínos pre spotrebiteľa?

Právne predpisy EÚ stanovujú, že prídavné látky v potravinách musia mať pre spotrebiteľov určité výhody a musia im byť prínosom. Preto musia slúžiť jednému alebo viacerým z nasledovných účelov:

- zachovanie nutričnej akosti potraviny,
- poskytnutie potrebných zložiek alebo komponentov pre potraviny vyrábané pre spotrebiteľské skupiny s osobitnými stravovacími potrebami,

Otázky a odpovede ohľadom prídavných látok v potravinách

Napísal Administrator

Štvrtok, 08 December 2011 15:46 - Posledná úprava Štvrtok, 06 Apríl 2017 10:36

- zlepšenie schopnosti potraviny zachovať akosť alebo stabilitu alebo zlepšenie jej organoleptických vlastností za predpokladu, že spotrebiteľ nie je zavádzaný,

- pomoc pri výrobe, spracovaní, príprave, úprave, balení, preprave alebo skladovaní potravín vrátane prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm pod podmienkou, že prídavná látka v potravinách sa nepoužíva na prekrytie účinkov použitia nevyhovujúcich surovín alebo nehygienických postupov.

Potravinárske farbivá môžu zavádzať spotrebiteľa – prečo sú povolené?

Používanie potravinárskych farbív sa považuje za prijateľné na tieto účely:

- obnova pôvodného vzhľadu potraviny, ktorej farba sa zmenila pri spracovaní, skladovaní, balení a distribúcii,

- zvýšenie vizuálnej príťažlivosti potraviny,

- dodanie farby inak bezfarebnej potravine.

Používanie potravinárskych farbív musí vždy spĺňať všeobecnú podmienku nezavádzať spotrebiteľa. Používanie farbív by napríklad nemalo budiť dojem, že potravina obsahuje zložky, ktoré do nej nikdy neboli pridané.

Môže sa ako prídavná látka v potravinách používať akákoľvek látka?

Otázky a odpovede ohľadom prídavných látok v potravinách

Napísal Administrator

Štvrtok, 08 December 2011 15:46 - Posledná úprava Štvrtok, 06 Apríl 2017 10:36

Do potravín môžu byť pridávané len tie prídavné látky, ktoré sú uvedené v právnych predpisoch EÚ, a to len za špecifických podmienok.

Prídavné látky, ktoré predstavujú len minimálne toxikologické riziko, je možné používať takmer vo všetkých spracovaných potravinách. Medzi ne patria napríklad uhličitan vápenatý (E 170), kyselina mliečna (E 270), kyselina citrónová (E 330), pektíny (E 440), mastné kyseliny (E 570) a dusík (E 941). □

Pri iných prídavných látkach v potravinách je použitie obmedzenejšie, napríklad:

- natamycín (E 235) je možné použiť len ako konzervačnú látku pre povrchové ošetrenie syrov a sušených údenín,
- kyselinu erythorbovú (E 315) je možné použiť len ako antioxidant v určitých mäsových a rybích výrobkoch,
- ferrokyanid sodný (E 535) je možné použiť len ako protihrudkujúcu látku v soli a jej náhradách.

Môžu sa prídavné látky používať vo všetkých potravinách?

V niektorých potravinách je používanie prídavných látok veľmi obmedzené. Pri nespracovaných potravinách, ako je mlieko, čerstvé ovocie a zelenina, čerstvé mäso a voda, je povolených len niekoľko prídavných látok.

Čím viac je potravina spracovaná, tým viac prídavných látok je povolených a používaných. Cukrovinky, snacky s príchuťou, ochutené nápoje a múčniky sú príkladom výrobkov spadajúcich do tejto kategórie vysoko spracovaných potravín, pri ktorých je použitie mnohých prídavných látok povolené.

Existuje zoznam povolených prídavných látok v potravinách?

Prídavné látky, ktoré sú povolené v potravinách, a podmienky ich použitia sú uvedené v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 o prídavných látkach v potravinách. Povolené sú iba tie prídavné látky, ktoré sú uvedené v tomto zozname, a to za špecifických podmienok. Prídavné látky v potravinách sú na tomto zozname uvádzané podľa kategórií potravín, do ktorých sa smú pridávať.

Komisiou schválená databáza prídavných látok v potravinách je dostupná na internete: (https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS),

Prostredníctvom tejto databázy spotrebiteľia alebo obchodné subjekty môžu zistiť, aké prídavné látky sú v určitej potravine povolené.

Aký je postup pre povolenie použitia prídavných látok v potravinách?

Schvaľovací postup pre prídavné látky v potravinách je stanovený v [nariadení \(ES\) č. 1331/2008](#)

Prídavná látka sa obvykle povoľuje na základe žiadosti, ktorú podá zúčastnená strana Európskej komisii. V prípade nových prídavných látok Komisia požiada úrad EFSA o posúdenie bezpečnosti daných látok. Po tom, čo úrad EFSA vydá svoje stanovisko (do deviatich mesiacov od podania žiadosti), zväží Komisia spoločne s odborníkmi na prídavné látky v potravinách zo všetkých členských štátov prípadné povolenie. Do úvahy sa berie posúdenie bezpečnosti, technologická potreba, možnosť zneužitia a výhody a prínos pre spotrebiteľa.

Ak sa to považuje za vhodné, pripraví Komisia návrh na možné povolenie prídavnej látky a predloží ho na hlasovanie v Stálom výbore pre potravinový reťazec a zdravie zvierat (SCoFCAH). Ak výbor SCoFCAH návrh podporí, predloží sa Rade a Európskemu parlamentu. Tí ho môžu zamietnuť, ak sa domnievajú, že povolenie nie je v súlade s podmienkami použitia stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Ako je spotrebiteľ informovaný o použití prídavných látok?

Prídavné látky v potravinách sú označované podľa pravidiel stanovených v [smernici 2000/13/ES](#).

. Prída

vné látky v potravinách sú zložky potravín a mali by byť uvedené v zložení výrobku.

Prídavné látky musia byť označené názvom svojej funkčnej triedy, po ktorom nasleduje ich špecifický názov alebo číslo E. Napríklad:

„*farbivo – kurkumín*“ alebo „*farbivo: E 100*“.

Toto číslo E sa môže použiť v záujme zjednodušenia označovania látok s občas zložitými chemickými názvami.

Je možné pripravovať potraviny bez prídavných látok?

Áno, je možné pripravovať potraviny bez prídavných látok. Do potravín pripravovaných doma sa zvyčajne prídavné látky nepridávajú. Doma sa však potraviny obvykle spotrebovávajú priamo. Domáca príprava môže okrem toho mať v porovnaní s priemyselne spracovanými potravinami aj menší vplyv na vzhľad.

Nie do všetkých priemyselne vyrábaných potravín je potrebné pridávať prídavné látky. Príklado m sú niektoré druhy chleba, hotových jedál, raňajkových cereálií atď. Nutnosť použitia prídavných látok závisí od výrobného procesu, použitých zložiek, konečného vzhľadu, požadovanej konzervácie, potrebe ochrany proti možnému šíreniu škodlivých baktérií, druhu obalu atď.

Na druhej strane stojí za zmienku, že mnohé potraviny obsahujú prirodzene sa vyskytujúce látky, ktoré sú zároveň povolené ako prídavné látky v potravinách. Napríklad v jablkách sa vyskytujú riboflavíny (E 101), karotény (E 160a), antokyány (E 163), kyselina octová (E 260), kyselina askorbová (E 300), kyselina citrónová (E 330), kyselina vínna (E 334), kyselina jantárová (E 363), kyselina glutámová (E 620) a L-cysteín (E 920).

Aké boli podmienky schválenia glykozidov steviolu?

Glykozidy steviolu sú sladidlá získavané z listov rastliny *Stevia rebaudiana* Bertoni, ktorá pochádza z Paraguaja.

Na základe žiadosti Európska komisia požiadala úrad EFSA o posúdenie bezpečnosti tejto látky. Vo svojom stanovisku z marca 2010 dospel úrad k záveru, že tieto sladidlá nie sú karcinogénne, genotoxické, ani ich nie je možné spájať s akoukoľvek reprodukčnou či vývojovou toxicitou, a stanovil prijateľnú dennú dávku (ADI) 4 mg/kg telesnej hmotnosti/deň. Z konzervatívnych odhadov vystavenia glykozidom steviolu v prípade dospelých ako aj detí vyplýva, že pri navrhovanej maximálnej miere použitia existuje pravdepodobnosť prekročenia ADI.

Aby sa zaistilo, že bude expozícia pre spotrebiteľa bezpečná, museli byť upravené požadované použitia a ich úrovne. Preto sa s úradom EFSA a so žiadateľmi konali ďalšie konzultácie, aby sa navrhli úrovne, ktoré sú bezpečné a zároveň umožňujú, aby dané výrobky plnili funkciu sladidiel.

Použitie glykozidov steviolu je v súčasnosti povolené v príslušných množstvách pre 31 rôznych kategórií potravín vrátane nealkoholických nápojov, múčnikov, cukrovínok a stolových sladidiel.

Otázky a odpovede ohľadom prídavných látok v potravinách

Napísal Administrator

Štvrtok, 08 December 2011 15:46 - Posledná úprava Štvrtok, 06 Apríl 2017 10:36

Zdroj: Európska Komisia