

Odůvodnění:

V sázce je bezpečnost potravin!

V sázce jsou vědecky podložené právní předpisy EU!

Výzva k zamítnutí návrhu usnesení o návrhu nařízení Komise, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise č. 231/2012, pokud jde o potravinářské přídatné látky dusitany (E 249–250) a dusičnany (E 251–252)

Obecná poznámka

Provozovatelé potravinářských podniků mají zákonnou povinnost uvádět na trh pouze potraviny, které jsou bezpečné a zdravotně nezávadné.

Pokud jde o používání dusitanů a dusičnanů v masných výrobcích, je třeba uznat, že dusitany jsou jednou z mála přísad, které **zásadním způsobem ovlivňují bezpečnost, stabilitu a jakost výrobků**. Dusitany v masných výrobcích zachovávají mikrobiální stabilitu, chuť, barvu, zabraňují oxidaci lipidů a prodlužují trvanlivost.

Rozhodnutí EU o změně limitů používání dusitanů a dusičnanů v masných výrobcích by **měla by být založena na spolehlivých vědeckých důkazech a zkušenostech z průmyslu**.

Tento návrh nařízení Komise, který všechny členské státy přijaly počátkem května 2023, **je založen na těchto vědeckých důkazech**, konkrétně na vědeckém stanovisku úřadu EFSA z roku 2017.

Na volném vnitřním trhu musí průmysl brát v úvahu mnoho faktorů včetně velmi odlišných klimatických podmínek. Dalším bodem, **který nelze v diskusi o snížení limitů dusitanů a dusičnanů ignorovat, je plýtvání potravinami**.

Prostor pro stanovení nižších limitů dusitanů pro různé typy výrobků s ohledem na různé systémy složení, složení a konzervace, skladovací/distribuční teplotu, balení a konečné použití v měřítku EU je velmi omezený. **Jakékoli další snížení, jak je navrženo v návrhu nařízení, bez řádných vědeckých důkazů a zdůvodnění, je naprosto nepřijatelné**.

Poslední obecnou poznámkou je, že ani jedna země na světě (s výjimkou Íránu) nezakázala používání dusitanů a dusičnanů v masných výrobcích.

Naopak, dokonce i **některé země, např. Kanada**, zavádějí používání dusičnanů/dusitanů **v masných výrobcích jako povinné**.

Masný průmysl nadále podporuje výzkum zaměřený na nalezení alternativ k používání dusitanů, ale veškeré vynaložené úsilí dosud nepřineslo požadované výsledky a v současné době **neexistují žádné alternativy** k dusitanům, které by zaručovaly bezpečnost potravin.

Český svaz zpracovatelů masa upozorňuje, že **hlavními potravinovými zdroji dusičnanů** je zelenina, brambory a pitná voda. V lidském organismu může docházet **k přeměně dusičnanů na dusitany**. Za určitých podmínek mohou dusitany reagovat s aminokyselinami za vzniku nitrosaminů. Z tohoto jasně vyplývá, že zákaz používání dusitanů v masných výrobcích **tuto problematiku nevyřeší**.

Konkrétní poznámky k argumentům, které předložila paní Rivasiová. První část tvrdí, že **nitrosaminy jsou příčinou rakoviny**. **V dusitanech však nejsou žádné nitrosaminy.**

Existuje riziko kolorektálního karcinomu s červeným masem a faktorem je hemové železo a oxidace, kterou generuje. **Odstraněním dusitanů neodstraníme prevalenci kolorektálního karcinomu.**

Kromě toho na straně 4 návrhu se uvádí:

"vzhledem k tomu, že hodnotící zpráva francouzské agentury pro zdraví a bezpečnost (ANSES) z roku 2022 o rizicích spojených se spotřebou dusičnanů a dusitanů dospěla k závěru, že používání dusičnanů a dusitanů v mase vede k tvorbě "genotoxických a karcinogenních" nitrososloučenin, zejména nitrosylovaného železa;"

Český svaz zpracovatelů masa zdůrazňuje skutečnost, že **to není pravda**, jak ANSES ve svém stanovisku uvádí na straně 17:

*"Mezi nitrosovanými sloučeninami jsou nitrosaminy ty, které byly nejlépe charakterizovány. Toxikologické údaje zdůrazňují genotoxicitu a karcinogenitu těchto sloučenin v experimentálních studiích. N-nitrosodimethylamin (NDMA) je identifikován jako s nejvyšším karcinogenním potenciálem. Referenční dávka (BMDL10) odhadnutá z experimentálních údajů u potkanů (SCCS, 2011)²⁸ byla použita ve zbývajících částech studie k odhadu stupně ohrožení zdraví na základě rozpětí expozice (MOE) po odhadu množství endogenních nitrosaminů vytvořených po kumulovaném příjmu dusičnanů a dusitanů. Údaje o identifikaci a kvantifikaci exogenních 29 a endogenních 30 nitrososloučenin jsou neúplné. **Dále chybí údaje o toxikologickém potenciálu těchto sloučenin, zejména nitrosylovaného hemového železa a nitrosothiolů.** Závěrem lze říci, že nové dostupné poznatky nejsou dostatečné pro změnu ADI navrženého úřadem EFSA³, který se proto používá pro hodnocení rizik v této odborné zprávě."*

A konečně, ANSES ve svém vědeckém stanovisku z června 2022 uvedl, že s přihlédnutím ke všem zdrojům expozice nitrifikačním činidlům téměř 99 % francouzské populace **NEPŘEKRAČUJE** přijatelný denní příjem dusičnanů a dusitanů. ANSES doporučuje dobrovolné snížení používání nitrifikačních činidel při výrobě masných výrobků, kdykoli je to možné, ale v žádném případě ne jejich úplné odstranění.

Dánské specifické podmínky:

Pokud jde o obecný limit pro dusitany v Dánsku, který činí 60 ppm pro vařené masné výrobky (viz <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32021D0741>), je třeba mít na paměti krátký dánský distribuční dodavatelský řetězec s masnými výrobky a výrazně menší sortiment masných výrobků při srovnání s Českou republikou. V dánských podnicích se většinou vyrábí okolo 10 druhů masných výrobků (hlavně párky a klobásy). V České republice se ve velkých podnicích vyrábí přes 100 druhů masných výrobků (párky, salámy, klobásy atd). Pro tento široký sortiment výrobků je potřeba používat rozdílné hladiny dusitanů, aby byla zajištěna bezpečnost výrobků.

Výzkum:

Masný průmysl nadále podporuje výzkum zaměřený na nalezení alternativ k používání dusitanů, ale veškeré vynaložené úsilí dosud nepřineslo požadované výsledky a v současné době neexistují žádné alternativy k dusitanům, které by zaručovaly bezpečnost potravin.