

# Reformulace potravin mohou být přínosné pro spotřebitele, ale kde je vyhledá?

V rámci 5. výroční konference představila Platforma pro reformulace novou Databázi reformulovaných potravin a nápojů. Databáze poskytuje aktuální přehled o reformulovaných výrobek

**Reformulovaný výrobek není ošizený, ale vylepšený**

robcích. lze vyhledávat podle výrobce, kategorie výrobku a typu reformulace, např. snížení obsahu cukru, soli, velikost porce a další. Zajímavostí je konkrétní složení výrobku před reformulací a po reformulaci, každý se tak může dozvědět, k jakému vylepšení potraviny nebo nápoje ve skutečnosti došlo. Databázi naleznete na webových stránkách [www.reformulace.cz](http://www.reformulace.cz). Na akci současně proběhla i prezentace výrobků oceněných v soutěži Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek roku.

Dobrou zprávou je, že spotřebitelé stále více vyhledávají zdravější varianty potravin, které nemají vysoký obsah tuků, cukrů nebo soli. Česká asociace nutričních terapeutů reformulace podporuje, protože jsou jedním z preventivních opatření proti rozvoji obezity, která je rizikovým faktorem vzniku neinfekčních onemocnění. Ta jsou příčinou 90 % úmrtí našich obyvatel. Ke snížení hmotnosti, a rizika dalších civilizačních chorob, je však zapotřebí celková změna životního stylu u každého z nás. Zejména snížení konzumace zpracovaných potravin a hotových jídel, navýšení příjmu ovoce, zeleniny a celozrnných obilovin, zvýšení pohybové aktivity a významné ovlivnění dalších faktorů životního stylu, jako jsou například kouření, kvalita spánku apod.

Motivace spotřebitelů ke zdravému životnímu stylu je v nejlepší zájmu nejen nutričních terapeutů, lékařů, ale i výrobců potravin, kteří své výrobky neustále reformulují a inovují a snaží se na ně poukázat. Výrobci

potravin v České republice jsou si plně vědomi své možnosti napomoci zlepšení zdraví spotřebitelů, a proto přistoupili k přehodnocení svých receptur a reformulují celou řadu výrobků.

**Informovat o snížení určitých živin lze až při změně o 30 %**

Reformulace jako takové jsou velmi žádoucí, na druhou stranu je třeba k jakémukoli výrazné změně receptury přistupovat velmi obezřetně. Spotřebitelé bývají mnohdy velmi konzervativní a výrobce by tak mohl o své zákazníky přijít. Spotřebitelé je proto třeba neustále informovat a vzdělávat. Výrobci potravin nechtějí nikoho šidit ani šetřit na vstupních nákladech. Reformulovaný výrobek není výrobek ošizený, ale naopak vylepšený. Pozitivně vnímané složky jsou přidávány a ty negativní snižovány nebo nahrazovány. Musíme si však také uvědomit,



že cukr, sůl a tuk mají nejen výživovou funkci, ale plní často roli konzervantů, nositelů chuti nebo objemu. Při jejich snižování je tedy často nutné volit náhradu, která může být vnímána kontroverzně, například větší množství přídatných látek, tzv. éček, nahrazení cukru alternativními sladidly a další. Vždy je ale reformulace v souladu s platnou legislativou.

Při reformulacích však čeká na výrobce i jedno výrazné omezení. Platná evropská legislativa umožňuje informovat o snížení určitých živin, až pokud konkrétní změna dosáhne

30 %. Pokud výrobce potravin sníží například obsah cukru v konkrétním výrobku o 20 %, a to není málo, nemůže o této skutečnosti informovat ani na obalu produktu, ani prostřednictvím dalších komunikačních kanálů, například reklamy, ale ani na internetových stránkách či sociálních sítích. Toto nařízení tedy umožňuje výrobcům komunikovat snížení určitých živin až při dosažení limitu snížení 30 %. Taková úprava receptury je však v praxi velmi problematická, protože tak razantní snížení by spotřebitel velmi těžko akceptoval. Výrobci proto spíše přistupují k postupnému snižování množství živin, což však nemohou uvádět ani na obalu výrobku, ani v dalších

materiálech. A to mnohdy výrobce od inovací a reformulací odrazuje. Překážek není málo, a proto je třeba výrobce dále motivovat a podporovat, aby svoje výrobky i nadále reformulovali, tj. zlepšovali.

Na závěr je třeba dodat, že Evropská komise bude hledat další příležitosti k přechodu ke zdravému stravování. Strategie od zemědělců ke spotřebitelům představuje příležitost pro zlepšení životního stylu, zdraví a životního prostředí. Pokud vytvoříme příznivé potravinové prostředí, které usnadní volbu zdravého a udržitelného stravování, napomůže to zdraví a kvalitě života spotřebitelů a sníží se náklady na zdravotní péči v celé společnosti.

Platforma pro reformulace při České technologické platformě pro potraviny (CTPP) byla založena na podzim roku 2016 výrobců potravin s cílem vytvořit odborné fórum pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi, v rámci kterých mohou členové PPR nastavit a komunikovat konkrétní závazky v oblasti reformulací a podpory zdravé výživy; monitorovat a reportovat dosažené výsledky; a sdílet zkušenosti s dalšími výrobci a ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy vzdělávat veřejnost.

## Cena Potravinářské komory České republiky



Soutěž o nejlepší inovativní potravinářský výrobek proběhla letos již po osmém. Do soutěže se vždy mohou přihlásit potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny na trh v posledních třech letech. Soutěž probíhá ve třech kategoriích: Reformulace roku, Bezpečnost a kvalita potravin a Potraviny pro zvláštní výživu.

Hlavní cenu Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek získal za rok 2021 v kategorii Reformulace roku Míšánek tvaroh od společnosti UNILEVER ČR, spol. s r. o. Jedná se o novou a menší, dětskou variantu výrobku bez kakaové polevy, bez přidaných barviv a aromat. Je vyrobený z tvarohu z České republiky.

Dále byly v kategorii Reformulace roku oceněny tyto výrobky.

Mlékárna Kunín Oveska od společnosti Lactalis CZ, s.r.o., která byla oceněna za inovativní propojení celých ovesných zrn v mléce, za snížení obsahu cukrů a zároveň zvýšení obsahu vlákniny díky přidávku inulinu (obsah

vlákniny 3,3 g / 100 g, obsah cukru 7,5 g / 100 g).

Šunka nejvyšší jakosti od MASO UZENINY PÍSEK, a.s., za snížený obsah soli ve srovnání s ostatními šunkami nejvyšší jakosti (obsah soli 1,8 g / 100 g).

Super dortík s malinami od společnosti Emco, spol. s r. o. Jedná se o nepečený dezert s vysokým obsahem vlákniny (5,9 g / 100 g), bez přidaného cukru, bez lepku, vhodný pro veganskou dietu.

Pečivo DĚČKO od společnosti IREKS ENZYMA, s.r.o., za obohacení o vitamin D, 100 g pečiva vyrobeného podle receptury postačí k pokrytí 35 % referenční hodnoty příjmu (obsahuje 1,75 g vitaminu D / 100 g pečiva).

Párky dědy Pilčíka ze společnosti Reznictví H+H, s.r.o., za vyšší obsah masa (70 % vepřové, 15 % hovězí) a snížený obsah tuku a soli (1,6 g / 100 g).

Chléb Sprint od Zeelandia, spol. s r. o., je vícezrnný formový chléb, který se vyznačuje převážujícím obsahem žitné mouky, prospěšných semínek, jako je lněná semínko, slunečnice, proso a oves, a přidáním extraktu ženšenu. Tento

nutričně bohatý chléb obsahuje hořčík, fosfor a také vitamin E.

V kategorii Bezpečnost a kvalita potravin pro mikropodniky a malé podniky byl vyhodnocen jako nejlepší výrobek Kitl Syrový růžový květ od společnosti Kitl, s.r.o., a pro střední a velké podniky Míša tvarohový MLS od společnosti OLMA, a.s. V kategorii Potraviny pro zvláštní výživu ve skupině mikropodnik a malý podnik získal cenu za nejlepší výrobek MUFFIN od výrobce ADVENI MEDICAL, spol. s r. o., ve skupině střední a velký podnik byl jako nejlepší vyhodnocen Bezlepkový Konzumák od společnosti IREKS ENZYMA, s.r.o.



Stranu připravila Helena Kavanová



**Filtr**

Výrobce  
- vše -

Typ reformulace

Cukry  
 Sůl  
 Bilkoviny

**Nestlé Cheerios ovesné**  
Snídaňové cereálie a směsi mlýnských obilných výrobků

**Telecí párky**  
Maso a masné výrobky  
Značka: Telecí párky

**Lipánek tvarohový 130 g**  
Mléko a mléčné výrobky  
Značka: Lipánek tvarohový 130 g

**Partnerem stránky je**

**POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY**

**Český výrobek GARANTOVÁNO**  
Potravinářskou komorou ČR

**VYROBENO POLE ČESKÉ ČECHOVNÍ NORMY**

**Česká technologická platforma pro potraviny**