



# ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Trnavská cesta 52  
P.O.BOX 45  
826 45 Bratislava



Všetkým regionálnym úradom  
verejného zdravotníctva so  
sídлом v Slovenskej republike

Vaša značka/zo dňa	Naša značka	Vybavuje	Bratislava
	OHVBPKV/5920/2019/Kr	MUDr. Kromerová	25. 7. 2019

## Vec

**Zaslanie informácie o nariadení Komisie (EÚ) č. 2019/649 z 24. apríla 2019, ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, pokiaľ ide o transmastné kyseliny iné ako transmastné kyseliny, ktoré sa prirodzene vyskytujú v tuku živočíšneho pôvodu a žiadosť o informovanie prevádzkovateľov potravinárskych podnikov v kompetencii orgánov verejného zdravotníctva ako orgánov úradnej kontroly**

V Úradnom vestníku Európskej únie (L 110, 25. 4. 2019) bolo uverejnené nariadenie Komisie (EÚ) č. 2019/649 z 24. apríla 2019, ktorým sa mení príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, pokiaľ ide o transmastné kyseliny iné ako transmastné kyseliny, ktoré sa prirodzene vyskytujú v tuku živočíšneho pôvodu (ďalej nariadenie Komisie (EÚ) č. 2019/649), ktoré nadobudlo účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie a **potraviny, ktoré nie sú v súlade s týmto nariadením, sa môžu naďalej umiestňovať na trh do 1. apríla 2021.**

Transmastné tuky sa tiež nazývajú transmastné kyseliny. Transmastné kyseliny sú zvláštnym typom nenasýtených mastných kyselín. Niektoré sa vyrábajú priemyselne. Primárnym zdrojom priemyselných transmastných kyselín v potrave sú čiastočne hydrogenované oleje. Čiastočne hydrogenované oleje všeobecne obsahujú nasýtené a nenasýtené tuky, medzi nimi aj transmastné kyseliny v rôznych pomeroch (s transmastnými kyselinami v rozmedzí od niekoľkých % do viac ako 50%) podľa použitej výrobnnej technológie. Transmastné kyseliny sa však môžu vyskytovať aj prirodzene v potravinách získaných z prežúvavcov, ako sú mliečne výrobky alebo mäso z hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz.

Európsky úrad pre bezpečnosť potravín vo svojich vedeckých stanoviskách z roku 2009 a 2018 dospel k záveru, že príjem transmastných kyselín by mal byť v rámci výživovo primeranej stravy čo najnižší.

Svetová zdravotnícka organizácia 15. mája 2018 vyzvala na odstránenie priemyselne vyrábaných transmastných kyselín z globálnych dodávok potravín.

Európska komisia vo svojej správe o transmastných kyselinách v potravinách a celkovo v strave obyvateľstva Európskej únie z roku 2015 uvádza, že koronárna choroba

srdca je hlavnou príčinou úmrtia v Európskej únii a vysoký príjem transmastných kyselín výrazne zvyšuje riziko srdcového ochorenia, a to viac ako akákoľvek iná živina na jednotku kalórií. V správe sa dospelo k záveru, že stanovenie zákonného limitu pre priemyselné transmastné kyseliny v potravinách sa javí ako najúčinnšie opatrenie z hľadiska verejného zdravia, ochrany spotrebiteľa a zlučiteľnosti s vnútorným trhom.

Vzhľadom na vyššie uvedené bolo prijaté nariadenie Komisie (EÚ) č. 2019/649.

Obsah transmastných kyselín iných ako transmastné kyseliny, ktoré sa prirodzene vyskytujú v tuku živočíšneho pôvodu, v potravinách určených pre konečného spotrebiteľa a v potravinách určených na dodávky pre maloobchod nesmie prekročiť hodnotu 2 gramy na 100 gramov tuku.

Na pojmy „tuky“ a „transmastné kyseliny“ v nariadení Komisie (EÚ) č. 2019/649 sa uplatňuje vymedzenie pojmov „tuky“ a „transmastné kyseliny“ ustanovené v prílohe I k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1169/2011. „Tuky“ sú všetky lipidy vrátane fosfolipidov a „transmastné kyseliny“ sú mastné kyseliny najmenej s jednou nekonjugovanou (t. j. prerušenou aspoň jednou metylénovou skupinou) dvojitou väzbou uhlík-uhlík v transkonfigurácii.

Na pojem „maloobchod“ v nariadení Komisie (EÚ) č. 2019/649 sa uplatňuje vymedzenie pojmu „maloobchod“ ustanovené v článku 3 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002. „Maloobchod“ znamená manipuláciu s potravinami a/alebo ich spracúvanie a ich skladovanie v mieste predaja alebo dodávky konečnému spotrebiteľovi a zahŕňa distribučné zakončenie, stravovacie prevádzky, závodné jedálne, inštitucionálne stravovanie, reštaurácie a podobné prevádzky stravovacích služieb, obchody, distribučné centrá v supermarketoch a veľkoobchodné predajne.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí zásobujú iných prevádzkovateľov potravinárskych podnikov potravinami, ktoré nie sú určené pre konečného spotrebiteľa alebo nie sú určené na dodávky pre maloobchod, zabezpečia, aby sa prevádzkovateľom zásobovaných potravinárskych podnikov poskytovali informácie o množstve transmastných kyselín iných ako transmastné kyseliny, ktoré sa prirodzene vyskytujú v tuku živočíšneho pôvodu, ak dané množstvo presahuje hodnotu 2 gramy na 100 gramov tuku.

Zároveň si Vás dovoľujeme požiadať o priebežné informovanie vhodným spôsobom prevádzkovateľov potravinárskych podnikov v kompetencii orgánov verejného zdravotníctva ako orgánov úradnej kontroly, napr. počas nadchádzajúcich kontrol.

S pozdravom

Mgr. RNDr. MUDr. Ján Mikas, PhD.  
hlavný hygienik Slovenskej republiky