



16.10.2024

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

NOVÉ POTRAVINY

ING. MICHAELA URBÁNKOVÁ

MINISTERSKÝ RADA ODBORU BEZPEČNOSTI POTRAVIN, MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR





OBSAH

- NOVÉ POTRAVINY
- HMYZ JAKO NOVÁ POTRAVINA
- KULTIVOVANÉ MASO

NOVÉ POTRAVINY





NOVÉ POTRAVINY

- ✦ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách
- ✦ **Definice nové potraviny:** potraviny nebo složky potravin, které se ve významné míře nepoužívaly k lidské spotřebě v EU před 15. 5. 1997 (tzv. historie konzumace ve významné míře) a které spadají alespoň do jedné z kategorií uvedených v čl. 3 odst. 2 nařízení
- ✦ **Jedná se např. o potraviny:**
 - ✦ s novou nebo záměrně modifikovanou molekulární strukturou;
 - ✦ sestávající, izolované nebo vyrobené z mikroorganismů, hub nebo řas;
 - ✦ získané novým technologickým procesem;
 - ✦ obsahující umělé nanomateriály;
 - ✦ ...
 - ✦ také potraviny, které jsou tradičně konzumovány mimo státy EU („tradiční potraviny ze třetí země“)

DALŠÍ PRÁVNÍ PŘEDPISY K NOVÝM POTRAVINÁM



- **Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2468**, kterým se stanoví administrativní a vědecké požadavky na tradiční potraviny ze třetích zemí.
- **Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2469**, kterým se stanoví administrativní a vědecké požadavky na žádosti uvedené v článku 10 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách.
- **Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2470**, kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v Evropské unii.
- **Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/456** o procedurálních krocích postupu určování statusu nových potravin.

ŽÁDOST O KONZULTACI DLE NAŘÍZENÍ (EU) 2018/456

Co musí žádost obsahovat?

1. Průvodní dopis

1. Identifikace příslušného orgánu a žadatele.
2. Název a popis potraviny.
3. Kontaktní údaje žadatele a podpis.
4. Přílohy (technická dokumentace a podpůrné dokumenty).

2. Technická dokumentace

1. Popis potraviny (název, složení, informace o nanomateriálech).
2. Charakterizace zdroje (taxonomický název, čistota/koncentrace).
3. Podmínky použití (způsob použití, množství, typ výrobku).
4. Výrobní proces (popis a schéma procesu).
5. Historie spotřeby v EU před 15. květnem 1997.
6. Další relevantní informace (např. konzultace s jinými subjekty).

20.3.2018	CS	Úřední věstník Evropské unie	L 77/11
PŘÍLOHA II			
VZOR TECHNICKÉ DOKUMENTACE			
Souvislost mezi jednotlivými informacemi musí být vysvětlena ve vysvětlující poznámce. Zejména pokud jde o důkazy předložené na podporu lidské spotřeby ve významné míře v Unii před 15. květnem 1997, kdy musí být posouzeny doklady z celé řady zdrojů, aby bylo možné učinit závěr.			
Pokud jsou pro určení statusu nové potraviny relevantní pouze části dokumentů, musí být tyto části zvýrazněny.			
Pro všechny potraviny musí být vyplněn oddíl 1.			
Pro extrakty musí být kromě oddílu 1 vyplněn i oddíl 2.			
Pro potraviny, které jsou výsledkem výrobního procesu, který se nepoužíval k výrobě potravin v Unii před 15. květnem 1997, musí být vyplněn oddíl 1 (body 1 až 3 a bod 7) a oddíl 3.			
Oddíl 1: Všechny potraviny (u potravin, které jsou výsledkem výrobního procesu, který se nepoužíval k výrobě potravin v Unii před 15. květnem 1997, pouze body 1 až 3 a bod 7)			
1. Popis potraviny			
1.1. Název potraviny			
1.2. Podrobný popis potraviny, včetně informace, zda potravina obsahuje umělé nanomateriály podle čl. 3 odst. 2 písm. a) bodů viii) a ix) nařízení (EU) 2015/2283 (1)			
1.3. Navrhovaná kategorie nových potravin v souladu s čl. 3 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) 2015/2283, v příslušných případech			
2. Další charakterizace potraviny a/nebo zdroje potraviny (v příslušných případech)			
A. Organismy (mikroorganismy, houby, řasy, rostliny, zvířata)			
2.1. Taxonomický název (úplný latinský název se jménem autora)			
2.2. Synonyma a ostatní názvy, v příslušných případech			
2.3. Specifikace toho, na kterou část organismu se vztahuje používání k lidské spotřebě v Unii před 15. květnem 1997, v příslušných případech			
2.4. Specifikace týkající se čistoty/koncentrace			
B. Chemické látky			
2.5. Číslo (číslo) CAS (pokud bylo přiděleno (byla přidělena))			
2.6. Chemický název (chemické názvy) podle pravidel nomenklatury IUPAC			
2.7. Synonyma, obchodní název, obecný název, v příslušných případech			
2.8. Molekulární a strukturální vzorce			
2.9. Specifikace týkající se čistoty/koncentrace			

KONZULTAČNÍ PROCES O URČENÍ STATUSU

✓ Splnění požadavků a notifikace:

- ✓ Po schválení žádosti Ministerstvem zemědělství jsou informovány členské státy EU a Evropská komise (EK).
- ✓ Délka procesu je 4 měsíce.

✓ Transparentnost a spolupráce:

- ✓ Notifikace zajišťuje sdílení informací mezi členskými státy a EK.
- ✓ Podporuje efektivní spolupráci při posuzování nové potraviny.

✓ Cíl:

- ✓ Zajistit komplexní hodnocení a zapojení všech dotčených stran do procesu schvalování.



ŽÁDOST O KONZULTACI DLE NAŘÍZENÍ (EU) 2018/456

Možné výsledky hodnocení:



Potravina není považována za novou (NOT NF)

- Pokud potravina nesplňuje kritéria pro nové potraviny, další schvalovací proces není vyžadován a produkt může být uveden na trh bez dalších omezení.



Potravina je považována za novou (NF)

- Potravina splňuje definici nové potraviny podle Nařízení (EU) 2015/2283 a musí projít příslušným schvalovacím procesem pro zajištění bezpečnosti a shody s předpisy.



Potravina není považována za novou v doplňcích stravy (NOT NFS)

- Potravina může být použita jako součást doplňků stravy a v této specifické aplikaci není považována za novou. Schvalovací proces je v tomto případě upraven na základě posouzení konkrétního kontextu použití.



ŽÁDOST O AUTORIZACI NOVÉ POTRAVINY

- Před uvedením na trh musí nová potravina projít schvalovacím procesem, při němž je prokázána bezpečnost – hodnocení EFSA
- Žádosti o autorizaci jsou podávány přímo Evropské komisi prostřednictvím elektronického systému e-submissions
- Délka schvalovacího procesu – 17 měsíců
- Povolená nová potravina – zapsána na **seznam Unie nových potravin** (zřízen [prováděcím nařízením Komise \(EU\) 2017/2470](#))
- Na seznam Unie jsou zapsány a zařazeny pouze potraviny, které nepředstavují žádné bezpečnostní riziko pro lidské zdraví

NOTIFIKACE TRADIČNÍ POTRAVINY ZE TŘETÍCH ZEMÍ

- Potraviny tradičně konzumovány mimo státy EU
- Žadatel musí prokázat historii bezpečného používání potraviny ve třetí zemi
- EFSA a členské státy mohou vznášet námitky týkající se bezpečnosti
- Při vznesení náležitě odůvodněných námitek – potravina nemůže být schválena
- Schválená tradiční potravina ze třetích zemí – „Cascara“, sušená dužina bobulí kávovníku



SEZNAM UNIE NOVÝCH POTRAVIN

- ✦ Pouze potraviny povolené a zapsané na **seznam Unie** smějí být uváděny na trh EU nebo používány v potravinách
- ✦ Definovány podmínky použití, požadavky na označování, specifikace aj.
- ✦ Žadatel může požádat o ochranu údajů – povolení se vztahuje pouze na žadatele

Příklady povolených nových potravin:

- ✓ Žampiony ošetřené UV zářením
- ✓ Olej z antarktického krilu
- ✓ Semena chia
- ✓ Extrakt mycelia z houby shiitake (*Lentinula edodes*)
- ✓ Olej ze švestkových jader
- ✓ Proteinový extrakt z vepřových ledvin
- ✓ Arganový olej
- ✓ Larva potemníka moučného (moučný červ)
- ✓ Pekařské droždí (*Saccharomyces cerevisiae*) ošetřené UV zářením
- ✓ Šťáva z ovoce noni
- ✓ Výtažek z hřebenu kohouta
- ✓ Olej ze Sacha inchi
- ✓ Zeaxanthin
- ✓ Extrakt z kůry magnólie
- ✓ Citrát-malát hořečnatý



SEZNAM UNIE NOVÝCH POTRAVIN

Povolená nová potravin	Podmínky, za nichž smí být nová potravin používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování
	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství vitamínu D ₂	
Žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>) ošetřené UV zářením	Žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>)	10 µg vitamínu D ₂ / 100 g čerstvé hmotnosti	1. Na etiketě této nové potravin jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se použije název „žampiony (<i>Agaricus bisporus</i>) ošetřené UV zářením“. 2. Název na etiketě této nové potravin jako takové nebo potravin, které ji obsahují, se doplní údajem, že „ke zvýšení množství vitamínu D bylo použito kontrolované ošetření světlem“ nebo „ke zvýšení množství vitamínu D₂ bylo použito ošetření UV“.
Pekařské droždí (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) ošetřené UV zářením	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství vitamínu D ₂	V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „droždí s vitamínem D“ nebo „droždí s vitamínem D ₂ “
	Kvasnicový kynutý chléb a rohlíky	5 µg vitamínu D ₂ / 100 g	
	Kvasnicové kynuté jemné pečivo	5 µg vitamínu D ₂ / 100 g	
	Doplňky stravy podle definice ve směrnici 2002/46/ES	5 µg vitamínu D ₂ / den	

KATALOG NOVÝCH POTRAVIN

- Slouží pro základní orientaci, zda je potravin „novou“
- Seznam potravin, u nichž proběhla diskuze na úrovni pracovní skupiny Evropské komise pro nové potraviny
- Výčet položek není uzavřený, ani vyčerpávající a není právně závazný



Log in  English 

Live, work, travel in the EU

Novel Food 

Food Safety

European Commission > Food, farming, fisheries > Food > Food Safety > Novel food > Novel food catalogue > Search

EU Novel food catalogue

You can use the search engine or the alphabetical catalogue to see the list of products.

Product Name

Quick search

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZALL

Cajanus cajan

Calluna vulgaris

Camelina sativa

Camellia furfuracea

Camelus dromedarius

Canarium ovatum

Cannabidiol

Cannabinoids

Canabis sativa L.

Cannabidiol

Description

Please consult the entry "cannabinoids"

Novel Food Status

 What does it mean?

Statuses

 This product was on the market as a food or food ingredient and consumed to a significant degree before 15 May 1997. Thus its access to the market is not subject to the Novel Food Regulation (EU) 2015/2283. However, other specific legislation may restrict the placing on the market of this product as a food or food ingredient in some Member States. Therefore, it is recommended to check with the national competent authorities.

 According to information available to Member States competent authorities this product was used only as or in food supplements before 15 May 1997. Any other food uses of this product have to be authorised pursuant to the Novel Food Regulation.

 There was a request whether this product requires authorisation under the Novel Food Regulation. According to the information available to Member States' competent authorities, this product was not used as a food or food ingredient before 15 May 1997. Therefore, before it may be placed on the market in the EU as a food or food ingredient a safety assessment under the Novel Food Regulation is required.

 There was a request whether this product requires authorisation under the Novel Food Regulation. Further information is required.



HMYZ JAKO NOVÁ POTRAVINA

- Nařízení EP a R (EU) **2015/2283** jasně definuje **hmyz a výrobky z hmyzu jako novou potravinu** ve smyslu tohoto nařízení
- Každý druh hmyzu musí projít schvalovacím procesem
- Přechodné období stanovené čl. 35 umožňuje legalizovat všechny nové potraviny, které nepatřily do působnosti předchozího nařízení (ES) č. 258/97, ale do působnosti nařízení (EU) 2015/2283 již spadají
- Celá či mletá těla (hmyzí moučka) některých druhů hmyzu lze uvádět na trh ČR
- Na trhu ČR lze najít např. proteinové tyčinky s cvrččí moučkou, cvrčky v čokoládě aj.

JAKÉ DRUHY HMYZU JE MOŽNÉ UVÁDĚT NA TRH ČR?

Druh hmyzu (latinsky)	Druh hmyzu (česky)	Vývojové stadium
<i>Acheta domestica</i>	cvrček domácí	Imago
<i>Alphitobius diaperinus</i>	potemníka stájový - Buffalo	larva
<i>Locusta migratoria</i>	saranče stěhovavá	Imago
<i>Tenebrio molitor</i>	potemník moučný (moučný červ)	larva

Ve spolupráci s odborníky zabývajícími se entomofágií a zástupci dozorových orgánů byl vypracován **dokument pro výrobce a zpracovatele jedlého hmyzu**



ZÁSADY SPRÁVNÉ ZEMĚDĚLSKÉ
A VÝROBNÍ PRAXE PRODUKCE HMYZU
URČENÉHO PRO LIDSKOU SPOTŘEBU



POVOLENÉ FORMY HMYZU

- ✦ K dnešnímu dni mohou být na trh uváděny pouze níže uvedené konkrétní druhy a formy hmyzu.

Jedná se o:

- ✦ zmrazené, sušené a práškové formy cvrčka domácího (*Acheta domestica*)
- ✦ částečně odtučněný prášek z cvrčka domácího (*Acheta domestica*)
- ✦ zmrazené, sušené a práškové formy druhu saranče stěhovavá (*Locusta migratoria*)
- ✦ sušené larvy potemníka moučného (*Tenebrio molitor*)
- ✦ zmrazené, sušené a práškové formy moučných červů (larev) potemníka moučného (*Tenebrio molitor*)
- ✦ zmrazené, kašovitě, sušené a práškové formy potemníka stájového (*Alphitobius diaperinus*)



Z JAKÝCH ZEMÍ JE MOŽNO DOVÁŽET HMYZ URČENÝ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ NA ÚZEMÍ EU?

Seznam třetích zemí povolených pro dovoz hmyzu určeného k lidské spotřebě:

- Kanada (CA)
- Švýcarsko (CH)
- Spojené království (GB) *(bez Severního Irska) **
- Jižní Korea (KR)
- Thajsko (TH)
- Vietnam (VN)

**V souladu s Dohodou o vystoupení Spojeného království z EU odkazy na Spojené království nezahrnují Severní Irsko pro účely této přílohy.*

PŘÍLOHA XV

Seznam třetích zemí, z nichž je povolen vstup zásilek hmyzu do Unie, podle článku 24

KÓD ISO ZEMĚ	TŘETÍ ZEMĚ NEBO REGIONY TŘETÍCH ZEMÍ	POZNÁMKY
CA	Kanada	
CH	Švýcarsko	
GB	Spojené království ⁽¹⁾	
KR	Jižní Korea	
TH	Thajsko	
VN	Vietnam	

⁽¹⁾ V souladu s Dohodou o vystoupení Spojeného království Velké Británie a Severního Irska z Evropské unie a Evropského společenství pro atomovou energii, a zejména s čl. 5 odst. 4 Protokolu o Irsku/Severním Irsku ve spojení s přílohou 2 uvedeného protokolu, nezahrnují pro účely této přílohy odkazy na Spojené království Severní Irsko.

SCHVALOVACÍ PROCES HMYZU JAKO NOVÉ POTRAVINY

- ✦ V případě některých druhů byl již dokončen schvalovací proces
- ✦ Na trh EU mohou být uváděny jako povolená nová potravina:
 - ✓ Larva potemníka moučného
 - ✓ Saranče stěhovavá
 - ✓ Cvrček domácí

Povolena nová potravina	Podmínky, za nichž smí být nová potravina používána		Doplňkové zvláštní požadavky na označování	Další požadavky	Ochrana údajů
„Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi)“	Specifikovaná kategorie potravin	Maximální množství	1. V označení potravin obsahujících tuto novou potravinu se použije název „Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi)“. 2. Na označení potravin obsahujících sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> (mouční červi) musí být uvedeno, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na koryše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj se uvede v bezprostřední blízkosti seznamu složek.		Povoleno dne 22. června 2021. Toto zařazení se zakládá na vědeckých důkazech a vědeckých údajích, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283. Žadatel: SAS EAP Group, 35 Boulevard du Libre Échange, Saint-Orens-de-Gameville, 31650, Francie. Během období ochrany údajů smí novou potravinu uvádět na trh v rámci Unie pouze společnost SAS EAP Group, kromě případů, kdy povolení pro uvedenou novou potravinu obdrží další žadatel, aniž by odkazoval na vědecké důkazy nebo vědecké údaje, které jsou předmětem průmyslového vlastnictví a jsou chráněny v souladu s článkem 26 nařízení (EU) 2015/2283, nebo se souhlasem společnosti SAS EAP Group. Datum ukončení ochrany údajů: 22. června 2026.“
	Sušené larvy potemníka moučného <i>Tenebrio molitor</i> , celé nebo v prášku				
	Proteinové výrobky	10 g/100 g			
	Sušenky	10 g/100 g			
	Pokrmy na bázi luštěnin	10 g/100 g			
	Výrobky na bázi těstovin	10 g/100 g			

- ✦ Závěr hodnocení bezpečnost EFSA:
- ✦ Použití je bezpečné v navrhovaném použití
- ✦ Potravina může způsobit alergickou reakci u osob alergických na koryše a prachové roztoče

KULTIVOVANÉ MASO





KULTIVOVANÉ MASO

🍋 **Definice:** kultivované maso je maso produkované in vitro (laboratorně), pomocí kultivace živočišných buněk namísto porážky zvířat

🍋 **Výhody:**

- Ekologické – nižší spotřeba vody, půdy, méně emisí CO₂
- Etické – eliminuje porážku zvířat
- Zdravotní – možnost upravit složení, méně nasycených tuků, více omega-3

🍋 **Složení:**

- Podobný nutriční profil jako tradiční maso
- Vysoký obsah bílkovin a esenciálních aminokyselin
- Obsahuje železo a další důležité živiny



KULTIVOVANÉ MASO VE SVĚTĚ



- ✓ Schváleno k prodeji v Singapuru (2020) a USA.
- ✓ Hlavní hráči:
 - Good Meat, Upside Foods (USA), Mosa Meat (Nizozemsko).
- ✓ **Nizozemsko:** Lídr ve výzkumu, právní rámec pro ochutnávky
- ✓ **Estonsko:** První veřejná ochutnávka v Evropě (květen 2024)
- ✓ **Podpora inovací:** Snaha o zjednodušení schvalovacích procesů
- ✓ **Výzvy:** Vysoké náklady na výrobu, skeptický postoj spotřebitelů
- ✓ **Singapur:** Otevřený trh pro nové potraviny, vládní podpora
- ✓ **Francie:** srpen 2024 – první žádost o autorizaci kultivovaného masa

KULTIVOVANÉ MASO V ČESKÉ REPUBLICE



✓ Zapojení ČR do výzkumu a vývoje:

- Inovativní alternativa k tradiční produkci masa.

✓ Bene Meat Technologies: Vývoj kultivovaného masa pro zvířata, růst výrobní kapacity.

✓ Mewery: Hybridní produkty – kombinace buněk a rostlinných proteinů, spolupráce s univerzitami.

✓ Zaměření na udržitelnost:

- Efektivnější produkce s nižší environmentální zátěží.



MEWERY
growing meat with love

BUDOUCNOST KULTIVOVANÉHO MASA

🌱 Růst trhu:

- Do roku 2040 by kultivované maso mohlo tvořit až **35 %** trhu s masnými výrobky.
- Veganské alternativy 25 % trhu, tradiční maso 40 %.

🌱 Potenciál:

- Přispět ke zmírnění klimatických změn a řešení etických otázek spojených s chovem zvířat.





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

DĚKUJI ZA POZORNOST

Autor fotografií: Shutterstock.com, internet