



Cukry v "mléčných výrobcích" verus "nová pamlsková vyhláška"

Ve veřejném prostoru se objevila řada různých reakcí na nové znění tzv. "pamlskové vyhlášky" (vyhláška č. 160/2018 Sb.), která upravuje požadavky na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních. Jeden z parametrů je také obsah cukrů (celkových) v ochucených a neochucených mléčných výrobcích, které hodnotou 11 g na 100 g nebo ml rozděluje výrobky této skupiny na vyhovující a nevyhovující. Lze očekávat, že se producenti výrobků překračujících limit budou bránit a v praxi to také pozorujeme. Většinou ne přímo, ale přes různé zprostředkovatele, PR agentury, marketingové poradce. Jde možná spíše o vytváření povědomí o "škodlivosti této regulace". A protože jsme se na diskusi k novele vyhlášky podíleli, považujeme za vhodné sdělit do veřejného prostoru i další informace.

Abychom se do tématu tak moc nezaplétali, využili jsme strukturu komentáře "*Je opravdu "pamlsková" vyhláška přínosná? U mléčných výrobků spíše škodí*", publikované v Potravinářské revue 6/2018, str. 45, autorkou Šárkou Podlenovou z agentury "a priori", s.r.o. Jestli je vyhláška přínosná nebo ne soudit nebudeme, ale zásah regulací musel přijít, protože zjištění pracovníků HDM OOVZ opakovaně signalizovala pomalý přechod školních bufetů, eufemisticky řečeno, ke "školním cukrárnám". To ale nebylo záměrem zřizovatele. Odpovědnost sice nesli ředitelé škol, ale ukázalo se, že si s tím většinou poradit nedokázali. Proto přišla regulace, což asi není úplně nejlepší řešení. Regulace má jednu důležitou vlastnost. Definuje nepřekročitelné (maximální) limity tak, aby se pokud možno zvrátil nepříznivý vývoj ve vztahu ke zdraví dětí, které asi nikomu není lhostejné. V praxi ale současně znamená, že si ředitel školy pořad může sám ve smlouvě s poskytovatelem služeb vymínit i přísnější podmínky, než uváděla vyhláška č. 282/2016 Sb., či nyní její novela č. 160/2018 Sb. Nemá proto moc cenu diskutovat o tom, že doporučené limity měly být přísnější. Ředitel si je tak může zpřísnit.

Logika úprav limitů - odborná metodika, nikoli politické rozhodnutí o limitu

Skupina, která připravovala podklady pro první vyhlášku (č. 282/2016 Sb.), jistě použila své nejlepší vědomosti a také své přesvědčení. V praxi se ale potvrdilo, že pokud se populaci předloží restrikce větší než zhruba 10 % oproti stávajícímu stavu, vzepře se. A to se také stalo. Ověřili jsme si toto pravidlo v praxi a snad si ho zapamatujeme. Postupovat se má v krocích. A teď z druhé strany. Kam až lze zajít při zpětném "změkčování limitů"? Použijeme-li výše zmíněné pravidlo, dá se vyjít z průzkumu trhu, odhadnout obsah cukru (celkového, nikoli přidaného, protože to výrobci bohužel nesdělují) a pokusit se provést redukci o cca 10 % vůči realitě na trhu. Pokud se provede průzkum trhu, zjistí se hodnoty obsahu cukru ve výrobcích na 100 g nebo ml a propočte se prostý a vážený průměr podle podílu na spotřebě, pak dokážeme lehce odhadnout snížení o cca 10 %. Tento postup byl použit i při diskusi o limitech v nové vyhlášce.

Kde vzít relevantní data ke stanovení reálných limitů odpovídajících spotřebitelskému chování

Vypadá to jednoduše, ale získat taková data není úplně jednoduché. ČR ale není jediná země, která řeší podobné problémy. Shodou okolností byl proveden koordinovaný průzkum obsahu cukrů (definice viz nařízení (EU) č. 1169/2011) současně ve 22 zemích EU, včetně ČR. Mezi zkoumané skupiny potravin patřily nejen "slazené mléčné výrobky", ale i nealkoholické nápoje a snídaňové cereálie. Studie^[1] shrnuje data



z roku 2015, ovšem byla celá publikována až v roce 2018. Předběžné výsledky ale poskytla EK již v roce 2017 a tak bylo možné poznatky studie využít. Následující tabulka uvádí výsledky studie pro ČR:

TABULKA OBSAHU CUKRU V POTRAVINÁCH [cukr.jpg](#) (103,70 KB)

Kde se vzala hodnota 11 g celkových cukrů na 100 g nebo ml v mléčných výrobcích v nové vyhlášce?

Jak ukazují výsledky studie, vážený průměr obsahu cukrů ve slazených mléčných výrobcích (Sweetened Dairy) byl cca 12 g na 100 g výrobku. 10 % snížení (cíl do roku 2020, který patří do vyhlášky, protože míří na zlepšení situace) je cca 11 g (podle studie přesně 11,2 g). Toto odborné stanovisko, podepřené reálnými čísly z praxe se při přípravě novely vyhlášky dlouho diskutovalo. Nakonec bylo přijato jako odborně podložené. Podobný přístup lze vypožorovat i pro nealkoholické nápoje (v nové vyhlášce byla navržena a přijata hodnota 5 g celkových cukrů na 100 ml), ty ale v příspěvku nediskutujeme.

Omezuje nová vyhláška projekt "Mléko do škol"?

Jak vyplývá z legislativy EU a navazujících národních právních předpisů, tzv. školní projekt (ovoce, zelenina a mléko do škol) je zaměřen především na podporu spotřeby neochuceného mléka a mléčných výrobků tak, aby si děti přivykly na přirozenou chuť těchto produktů. Tato skutečnost je zdůrazněna i ve vypracované strategii České republiky pro školní projekt. Snahou je tedy zejména nabízet v rámci projektu dětem neochucené mléko a mléčné výrobky, které jsou poskytovány bezplatně, nikoli produkty ochucené. Je potřeba na tento fakt nezapomínat při rozhodování o dotacích.

Má nová vyhláška zohledňovat přirozeně obsažený cukr?

Vyhláška definuje požadavky na obsah celkových cukrů, nikoli přidaných cukrů, a to z důvodu proveditelnosti kontroly v praxi. Množství skutečně přidaného cukru v konkrétním výrobku nelze nijak ověřit (ani v laboratoři) a údaje od výrobců nejsou veřejně dostupné. Celkový obsah cukrů je na obalech potravin povinně uváděn v souladu s Nařízením (EU) č. 1169/2011 "o poskytování informací o potravinách spotřebitelům". Takový údaj je tedy snadno dostupný všem, logicky byl zvolen tento formát. Je tak brán v úvahu jak přirozeně obsažený mléčný cukr (laktóza, glukóza, galaktóza), tak i cukr přidaný, ve formě dochucení nebo pro zvýšení obsahu sušiny.

Jogurt s vyšším podílem ovoce a ovocné složky vyhláškou neprojde

Vyhláška samozřejmě zohledňuje přirozený obsah laktózy respektive cukrů v mléčných výrobcích. Zmíněné doporučení studie JRC uvádí i referenční hodnoty pro několik kategorií potravin, pokud se týká přirozeného obsahu cukrů. Pro kategorii slazených mléčných výrobků JRC uvádí referenční hodnotu 3.8 g přirozeně obsažených cukrů (z mléka, jogurtu nebo syrovátky) / 100 g výrobku. Tato hodnota byla brána v úvahu při stanovení požadavku na obsah celkových cukrů v případě kysaných nebo zakysaných mléčných výrobků ve vyhlášce. Bohužel, jak jsme již zmínili, údaje o obsahu přidaných cukrů v ochucených kysaných a



zakysaných mléčných výrobcích na našem trhu nejsou a pravděpodobně ani nebudou k dispozici (např. v národní databázi nutričního složení potravin).

Výrobky s nežádoucími aromaty mohou být naopak povoleny

Vyhláška v existující podobě explicitně nezakazuje použití schválených aromat. Nelze předpokládat, že tato vyhláška vyřeší všechny problémy v dané oblasti. To by bylo opravdu těžko proveditelné. Jsou jiné mechanismy, jak nadále zlepšovat výživu a nejen dětí.

Závěrem

Celá kauza "pamlskové vyhlášky" je dost příkladná, reflektuje stav společnosti. Nelze asi požadovat, aby vcelku krátká vyhláška řešila všechny možné i nemožné okolnosti. Školní přesnídávka pokrývá ve skutečnosti asi jen 10 % denního přívodu živin. Ideová složka je tak asi důležitější než samotná složka nutriční. Možná by bylo dobře připomenout, že odpolední svačina, která prakticky nikoho moc nezajímá, představuje 15% denního přívodu živin. I to je naše společnost. Současně je potřeba pochválit velké množství producentů, kteří bystře reagovali na nové limity a své výrobky reformulovali. Až se bude v roce 2020 hodnotit, jak výrobci reagovali na společenské podněty ve smyslu snížení obsahu cukru ve výrobcích, ukáže se výsledek jejich skutečné snahy nejen o zdraví mluvit, ale opravdu spotřebitelům něco nabídnout. Držíme palce.

Ruprich,J. - Dofková,M., CZVP SZÚ

25.10.2018

[1] Robinson,M. - Caldeira,S.- Wollgast,J. Sugars content in selected foods in the EU. A 2015 baseline to monitor sugars reduction progress. JRC, 2018, Report EUR 28822 EN, 81 str.