

**Potravinářská komora České republiky  
Ing. Eliška Křížová, Mgr. Helena Kavanová**

# **Jak poznáme reformulace? Databáze reformulovaných potravin a nápojů**

Potravinářská komora ČR  
[foodnet@foodnet.cz](mailto:foodnet@foodnet.cz)

## Jak poznáme výrobky s vylepšeným složením?

### Jak spotřebitel pozná výrobky s vylepšeným složením?

Úpravy receptur musí výrobce zpravidla provádět postupně tak, aby spotřebitelé danou změnu akceptovali. Razantní snížení se výrazně projeví na samotné chuti produktu. Rázem se může stát, že daný výrobek prostě najednou nechutná. Bohužel, platná evropská legislativa při označování potravin umožňuje komunikovat snížení určitých živin až při výrazném snížení obsahu dané živiny (zpravidla o 30 procent). Výrobci spíše přistupují k postupnému snižování. Jsou zde však určitá vodítka, podle kterých se můžete ve svém výběru řídit:

- na potravině je některé ze schválených živinových tvrzení, které vám říká, že potravina má určité přednosti díky obsahu energie nebo některé živiny (např. „se sníženým obsahem energie“, „se sníženým obsahem cukru“, „bez cukru“ či „se sníženým obsahem soli“ apod.);
- vodítkem mohou na potravině být i zdravotní tvrzení, která říkají, že potravina má díky obsahu určité látky zdravotní přednosti (např. že hořčík přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání nebo beta-glukany přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi apod.);
- hleďte logo Reformulace roku, které říká, že výrobce danou potravinu reformuloval, a že toto logo může používat se souhlasem Potravinářské komory ČR.



# Důvody vzniku databáze reformulovaných potravin a nápojů



Možnost komunikace příznivých změn



Nástroj k cílenému výběru a vyhledávání výrobků s úpravou složení ve prospěch zdravého životního stylu.

Ulehčení práce nutričním terapeutům a poskytnout přehled nejen klientům ale také zájemcům o zdravý životný styl



Evropská komise a podpora reformulací



## Databáze reformulovaných potravin a nápojů

Vstoupit do databáze...

- Co pro spotřebitele znamená "Reformulace potravin a nápojů"?
- Jak spotřebitel pozná reformulované potraviny a nápoje a kde je vyhledá?
- Přínos reformulovaných potravin a nápojů pro spotřebitele v jeho jídelníčku
- Jak může výrobce zařadit reformulované potraviny a nápoje do databáze?

ODPOVĚDI NA OTÁZKU Z POHLEDU:



spotřebitele



výrobce

Aktivita výboru pro výživovou politiku/PPR při České technologické platformě pro potraviny

**Dostupnost na webu:**  
[www.reformulace.cz](http://www.reformulace.cz)

## Filtr

### Výrobce

- vše -

### Typ reformulace

- Cukry
- Sůl
- Bílkoviny
- Tuky
- Vlákna
- Velikost porce
- Jiné

### Kategorie

- Cukrovinky
- Dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky
- Maso a masné výrobky
- Mléko a mléčné výrobky
- Mražené krémy
- Nealkoholické nápoje
- Ostatní
- Pečivo, pekařské výrobky a směsi
- Ryby a mořští živočichové
- Snídaňové cereálie a směsi mlýnských obilných výrobků



### Nestlé Cheerios ovesné

Snídaňové cereálie a směsi mlýnských obilných výrobků

Značka: Cheerios

Výrobce: Nestlé Česko s.r.o.

Distributor: Nestlé

Cukry, Bílkoviny



### Telecí párky

Maso a masné výrobky

Značka: Telecí párky

Výrobce: MASO UZENINY PÍSEK, a. s.

Distributor: ŘEZNICTVÍ MÚÚÚ a nezávislý trh

Sůl, Tuky



### Lipánek tvarohový 130 g

Mléko a mléčné výrobky

Značka: Lipánek tvarohový 130 g

Výrobce: MADETA a.s.

Cukry



### Mattoni esence

Nealkoholické nápoje

Značka: Mattoni esence

Výrobce: Mattoni 1873 a.s.

Cukry



### Re:FUEL sandwich on the go 85 ml e/55 g e

Mražené krémy

Značka: Re:FUEL sandwich on the go 85 ml e/55 g e

Výrobce: UNILEVER ČR, spol. s r.o.



### Špekáčky Extra 1978

Maso a masné výrobky

Značka: Špekáčky Extra 1978

Výrobce: Řeznictví H+H, s.r.o.

Sůl

## Pečivo DÉČKO



### Složení produktu po reformulaci (včetně alergenů)

Složení pečiva:

Pekařská směs (**pšeničná mouka**, slunečnice, len, **pšeničný lepek**, cukr, **pšeničné otruby**, **ječná sladová mouka**, glukóza, rajčatový prášek, kurkuma, **pšeničná sladová mouka**, sušený stabilní kvas (**pšeničná mouka**, startovací kultura), droždí s vitamínem D, látka zlepšující mouku (E300), pšeničná mouka, pitná voda, rostlinný olej (řepkový), pekařské droždí, sůl.

Složení směsi:

**Pšeničná mouka**, slunečnice, len, **pšeničný lepek**, cukr, **pšeničné otruby**, **ječná sladová mouka**, glukóza, rajčatový prášek, kurkuma, **pšeničná sladová mouka**, enzymy, sušený stabilní kvas (**pšeničná mouka**, startovací kultura), droždí s vitamínem D, látka zlepšující mouku (E300).

Výživové údaje směsi:

Energetická hodnota: 1813 kJ / 434 kcal

Tuky: 17,8 g

Nasyčené mastné kyseliny: 1,6 g

Sacharidy: 50,1 g

Cukry: 6,8 g

Bílkoviny: 19,4 g

Sůl: 0,1 g

Výživové údaje po reformulaci

Energetická hodnota: 1285 kJ / 307 kcal

Tuky: 9,5 g

Nasyčené mastné kyseliny: 0,9 g

Sacharidy: 43,1 g

Cukry: 3,6 g

Bílkoviny: 11,6 g

Sůl: 1,4 g

Vitamin D: 1,75 µg

### Komentář ke změně receptury

Výrobek je obohacen vitamínem D.

### Ocenění "Reformulace roku"

Ano, 2021

### Dostupnost produktu v maloobchodní síti

Aktuálně pečivo vyrábí pekárna Enpeka (Žďár nad Sázavou), Karlova pekárna (Tišnov), Pekárna Racek (Přerov), Pekárny Blansko.

### Webové stránky

[www.ireks-enzyma.cz](http://www.ireks-enzyma.cz)

# Vývoj databáze reformulovaných potravin a nápojů

- Belgická databáze
- Podpora a spolupráce výrobců, ČANT, PK ČR, Lithium, a.s.

The screenshot shows a web browser displaying the website 'Convention Alimentation Equilibrée'. The page features a navigation menu with 'Home', 'La Convention', and 'Exemples'. A sidebar on the left contains a 'Filtrer' section with a dropdown menu set to '- Any -' and a 'But de la reformulation' section with checkboxes for 'Autre', 'Taille de la portion', 'Niveau d'énergie du produit (kcal)', 'Sucres', 'Acides gras saturés', 'Graisses (total)', 'Sel', and 'Fibres'. Below this is a 'Catégorie' section with checkboxes for 'Produits de boulangerie', 'Céréales petit déjeuner', 'Chips et noix d'apéritif', 'Chocolat, pralines, biscuits et confiserie', 'Produits laitiers', 'Jus de fruits et nectars', 'Glaces de consommation', 'Margarines', 'Autres', and 'Produits de pommes de terre'. The main content area displays six product cards:

- ALMONDS**: DUYVIS Duyvis Unsalted Almonds. En 2017, notre gamme Duyvis en Belgique s'est enrichie de la gamme Duyvis Unsalted. Ce produit ne contient aucun sel ajouté.
- NUTMIX CRANBERRY**: DUYVIS Duyvis Unsalted Nutmix Cranberry. En 2017, notre gamme Duyvis en Belgique s'est enrichie de la gamme Duyvis Unsalted. Ce produit ne contient aucun sel ajouté.
- BIO BAKKERIJ DE TROG**: Bio pain triplés. 25% de sel en moins.
- LANTMÄNNEN UNIBAKE**: Multigrain panini grilled. Panini multigrain avec plus.
- CARREFOUR**: Filet de dinde. 25% de sel en moins par.
- HAMAL SIGNATURE**: Délio no mayo. Entre 35% et 45% de graisses.

## Zařazení do databáze reformulovaných potravin a nápojů

- Potravinářská komora ČR „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“ – kategorie „reformulace roku“.
- Přihlášením do soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“
  - Výrobky přihlášené do kategorie „Reformulace roku“ jsou automaticky zařazeny do databáze reformulovaných potravin a nápojů
- Podáním žádosti o zařazení



### Databáze reformulovaných potravin a nápojů

Vstoupit do databáze...

- Co pro spotřebitele znamená "Reformulace potravin a nápojů"?
- Jak spotřebitel pozná reformulované potraviny a nápoje a kde je vyhledá?
- Přínos reformulovaných potravin a nápojů pro spotřebitele v jeho jídelníčku
- Jak může výrobce zařadit reformulované potraviny a nápoje do databáze?

ODPOVĚDI NA OTÁZKU Z POHLEDU:



spotřebitele



výrobce



## Pravidla soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“

- Parametry pro hodnocení výrobků v kategorii „reformulace roku“
  - Potraviny, u kterých byl snížen obsah cukrů, tuku nebo soli,
  - Potraviny, u kterých byla snížena energetická hodnota
  - Potraviny, u kterých byla změněna skladba mastných kyselin, např. snížení nebo odstranění transmastných kyselin, snížení podílu nasycených mastných kyselin, atd.
  - Potraviny, u kterých díky způsobu zpracování zůstávají zachovány dobré výživové vlastnosti surovin (např.: vitamíny, minerální látky, vláknina), případně u kterých byl zlepšen obsah obohacením či navýšením obsahu určité živiny nebo složky bohaté na danou živinu (např. navýšení obsahu vlákniny, bílkovin atd.),
  - Potraviny, které obsahují látky s pozitivním vlivem na lidské zdraví (schválené zdravotní tvrzení).



### Databáze reformulovaných potravin a nápojů

Vstoupit do databáze...

- Co pro spotřebitele znamená "Reformulace potravin a nápojů"?
- Jak spotřebitel pozná reformulované potraviny a nápoje a kde je vyhledá?
- Přínos reformulovaných potravin a nápojů pro spotřebitele v jeho jídelníčku
- Jak může výrobce zařadit reformulované potraviny a nápoje do databáze?

ODPOVĚDI NA OTÁZKU Z PŮHLEDU:

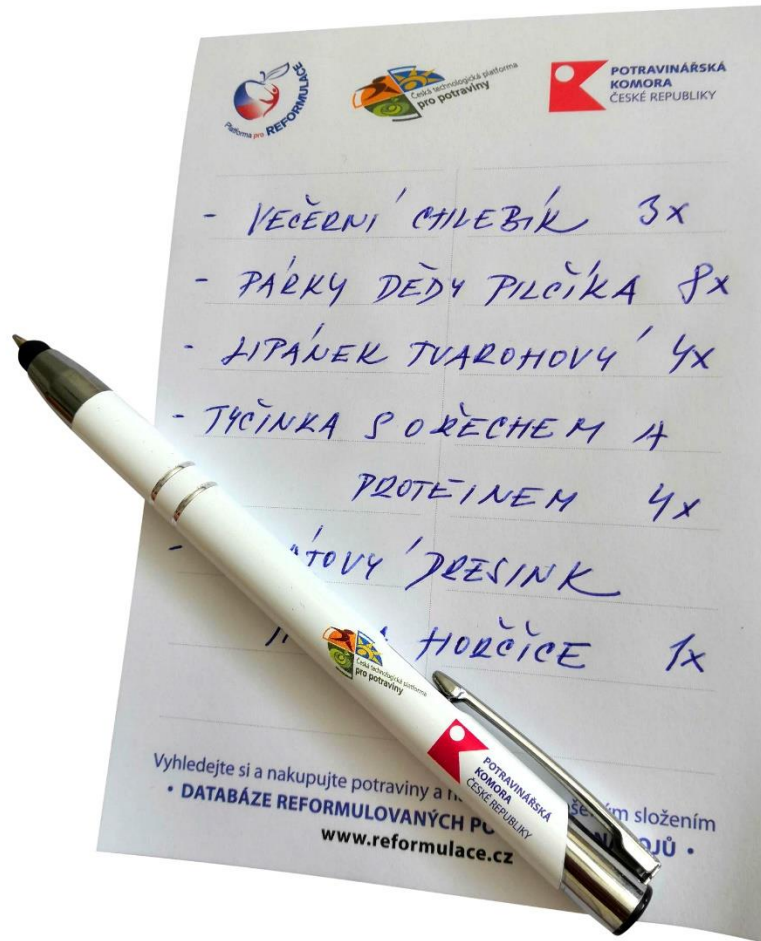


spotřebitel



výrobce

## Zaujala Vás databáze reformulovaných potravin a nápojů?



## **Komora podporuje a upozorňuje na výrobky s vylepšeným složením**

- **Tiskové konference**
- **Tiskové zprávy**
- **Prezentace problematiky na odborných akcích (konference, semináře, workshopy)**
- **Prezentační akce – ochutnávky (Země živitelka)**
- **Soutěže**
- **Články, rozhovory, příspěvky**
- **Webové stránky**
- **Sociální sítě (Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn)**



## **Komora podporuje a upozorňuje na výrobky s vylepšeným složením**

- Výstavy, veletrhy a konference**



## Potravinářská komora ČR na sociálních sítích



# Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek – 8. ročník

- Soutěž vyhlašujeme každý rok v březnu
- Termín přihlášení je od 31. března do 30. června
- Přihlásit se mohou potravinářské společnosti, resp. jejich nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny na trh v posledních 3 letech
- Vítězné výrobky vybírá 10 členná odborná hodnotící komise

# Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek – 8. ročník

## Kategorie

1. Bezpečnost potravin
- 2. Reformulace roku**
3. Potraviny pro zvláštní výživu

## Hlavní kritéria hodnocení:

1. Inovativnost výrobku (30 %)
2. Výživová hodnota výrobku – výrobek nemusí být v této oblasti inovativní, hodnotí se celkový profil potraviny (30 %)
3. Senzorické vlastnosti výrobku (30 %)
4. Celkový dojem hodnotitele (10 %)



# Vítězové 8. ročníku soutěže

V kategorii REFORMULACE ROKU (v kategorii se letos zúčastnily jen střední a velké podniky)

**jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek**

UNILEVER ČR, spol. s r.o. Míšánek tvaroh



# Vítězové 8. ročníku soutěže

...dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- Emco spol. s r.o. Super dortík s malinami
- IREKS ENZYMA s.r.o. Pečivo DĚČKO



## Vítězové 8. ročníku soutěže



- Lactalis CZ, s.r.o. Mlékárna Kunín Oveska
- MASO UZENINY PÍSEK, a.s. Šunka nejvyšší jakosti

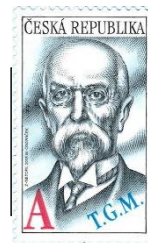
## Vítězové 8. ročníku soutěže

- Řeznictví H+H, s.r.o. Párky dědy Pilčička
- Zeelandia spol. s r.o. Sprint (chléb)



# DĚKUJEME ZA VAŠI POZORNOST

## [www.foodnet.cz](http://www.foodnet.cz)



Ing. Eliška Křížová  
Mgr. Helena Kavanová

[foodnet@foodnet.cz](mailto:foodnet@foodnet.cz)

---

---