



V Bruseli 3. 12. 2015
COM(2015) 619 final

SPRÁVA KOMISIE EURÓPSKEMU PARLAMENTU A RADE
o transmastných kyselinách v potravinách a celkovo v strave obyvateľ'stva Únie

{SWD(2015) 268 final}

OBSAH

1.	ÚVOD	3
2.	TRANSMASTNÉ KYSELINY – STRUČNÝ PREHĽAD	3
	Spoločenské dôsledky spotreby transmastných kyselín a odporúčania pre maximálne úrovne spotreby transmastných kyselín.....	4
3.	OPATRENIA NA ZNÍŽENIE TRANSMASTNÝCH KYSELÍN VO SVETE	6
4.	V AKOM ROZSAHU SÚ TRANSMASTNÉ KYSELINY ROZŠÍRENÉ V EURÓPE?	8
4.1	Obsah transmastných kyselín v potravinách v Európe.....	8
4.2	Príjem transmastných kyselín v Európe	9
5.	POCHOPENIE INFORMÁCIÍ O TRANSMASTNÝCH KYSELINÁCH ZO STRANY SPOTREBITEĽOV	10
6.	MOŽNÉ PROSTRIEDKY NA RIEŠENIE SPOTREBY TRANSMASTNÝCH KYSELÍN V EÚ.....	11
6.1	Všeobecné úvahy	11
6.2	Povinné uvádzanie obsahu transmastných kyselín	13
6.3	Zákonný limit EÚ v súvislosti s obsahom priemyselných transmastných kyselín v potravinách.....	14
6.4	Dobrovoľné dohody s cieľom znížiť obsah priemyselných transmastných kyselín v potravinách a strave na úrovni EÚ	15
6.5	Vypracovanie usmernení EÚ pre vnútroštátne zákonné limity obsahu transmastných kyselín v potravinách.....	16
7.	ZÁVERY	16

SPRÁVA KOMISIE EURÓPSKEMU PARLAMENTU A RADE

o transmastných kyselinách v potravinách a celkovo v strave obyvateľstva Únie

1. ÚVOD

Na základe článku 30 ods. 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom¹ sa od Komisie vyžaduje, aby Európskemu parlamentu a Rade predložila správu o „*prítomnosti transmastných kyselín v potravinách a celkovo v strave obyvateľstva Únie. Účelom správy je posúdiť vplyv primeraných prostriedkov, ktoré by mohli umožniť spotrebiteľom rozhodovať sa pre zdravšie potraviny a celkovo zdravšiu stravu alebo by mohli podporovať poskytovanie zdravších potravín spotrebiteľom, čo okrem iného znamená, že spotrebiteľom sa poskytnú informácie o transmastných kyselinách alebo obmedzeniach týkajúcich sa ich použitia. V prípade potreby Komisia pripojí k tejto správe legislatívny návrh.*“¹

Táto správa sa predkladá v uvedenej súvislosti a

- informuje sa v nej o prítomnosti transmastných kyselín (trans fatty acids „TFA“) v potravinách a celkovo v strave obyvateľstva Únie,
- sú v nej predstavené súčasné metódy obmedzovania spotreby transmastných kyselín na celosvetovej úrovni a účinnosť týchto metód so zameraním na povolené limity transmastných kyselín, povinné označovanie transmastných kyselín a dobrovoľnú úpravu; a
- sú v nej načrtnuté niektoré možné dôsledky zavedenia takýchto metód v Európskej únii.

Táto správa vychádza z prehľadu literatúry a zo zhromaždených údajov týkajúcich sa danej oblasti, ktoré analyzovalo a zhrnulo Spoločné výskumné centrum, a takisto sa opiera o rozsiahle konzultácie s príslušnými vnútroštátnymi orgánmi a príslušnými zainteresovanými stranami. Prílohu k nej tvorí pracovný dokument útvarov Komisie, v ktorom sú uvedené podrobné informácie na podporu niektorých záverov uvedených v tejto správe².

2. TRANSMASTNÉ KYSELINY – STRUČNÝ PREHĽAD

Transmastné kyseliny predstavujú osobitný druh nenasýtených mastných kyselín. V nariadení (EÚ) č. 1169/2011 sa vymedzujú ako „mastné kyseliny najmenej s jednou nekonjugovanou (t. j. prerušenou aspoň jednou metylénovou skupinou) dvojitou väzbou uhlík-uhlík v transkonfigurácii“³. Niektoré transmastné kyseliny sa vyrábajú priemyselne (priemyselné transmastné kyseliny). Hlavným potravinovým zdrojom priemyselných transmastných kyselín sú čiastočne hydrogenované oleje. Čiastočne hydrogenované oleje všeobecne obsahujú nasýtené a nenasýtené tuky vrátane transmastných kyselín v rôznych podieloch (od malého množstva až po vyše 50 %) podľa použitej

¹ [Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom](#), Ú. v. EÚ L 304, 22.11.2011, s. 18.

² Pracovný dokument útvarov Komisie „Výsledky konzultácií Komisie o transmastných kyselinách v potravinách v Európe“

³ Bod 4 prílohy I k [nariadeniu \(EÚ\) č. 1169/2011](#).

výrobnej technológii. Transmastné kyseliny môžu byť zároveň prirodzene prítomné v potravinových výrobkoch z prežúvavcov, ako sú mliečne výrobky alebo mäso z hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz (transmastné kyseliny pochádzajúce z prežúvavcov). Znižovanie obsahu transmastných kyselín sa zameriava na priemyselne vyrábané transmastné kyseliny, pretože podiel transmastných kyselín v týchto tukoch možno upraviť, zatiaľ čo podiel transmastných kyselín v tukoch prežúvavcov je relatívne stabilný. Zdroje transmastných kyselín z prežúvavcov prispievajú k 0,3 až 0,8 % denného energetického príjmu v závislosti od stravovacích návykov v rámci Európy⁴.

Spoločenské dôsledky spotreby transmastných kyselín a odporúčania pre maximálne úrovne spotreby transmastných kyselín

Spotreba transmastných kyselín zvyšuje riziko ochorenia srdca viac než akákoľvek iná makroživina pri izokalorickom porovnaní⁵. Riziko úmrtia z dôvodu ochorenia srdca je vyššie, ak sa 2 % denného energetického príjmu konzumuje vo forme transmastných kyselín namiesto uhlíhydrátov, nasýtených mastných kyselín, *cis*-mononenasýtených mastných kyselín a *cis*-polynenasýtených alebo iných druhov mastných kyselín a ak zamenené množstvá kalórií zostanú rovnaké (na základe dostupných dôkazov sa nárast rizika vyčísľuje na 20 – 32 %)⁵. Napriek obmedzenej dostupnosti údajov na úrovni EÚ boli v rámci nedávnej štúdie zostavené údaje týkajúce sa 9 krajín EÚ a z nich vyplýva, že priemerný denný príjem transmastných kyselín je u obyvateľstva nižší ako 1 % denného energetického príjmu, ale v prípade niektorých špecifických skupín obyvateľstva v niektorých uvedených členských štátoch¹³ je príjem vyšší.

Vysoký príjem transmastných kyselín je jedným z niekoľkých rizikových faktorov vedúcich k vzniku koronárnej choroby srdca. Podľa konzervatívneho odhadu koronárna choroba srdca zapríčiňuje v EÚ približne 660 tisíc úmrtí ročne alebo približne 14 % celkového počtu úmrtí. V rámci EÚ možno pozorovať veľkú rozmanitosť, pričom vo Francúzku je koronárna choroba srdca príčinou 6 % celkovej úmrtnosti a v Litve 36 %⁶. Náklady spojené s koronárnou chorobou srdca sa odhadujú na 0,5 % hrubého domáceho produktu (HDP), pričom náklady súvisiace so zdravotnou starostlivosťou dosahujú až 2,9 % celkových nákladov na zdravotnú starostlivosť. Údaje vedúce k týmto odhadom a odkazy, o ktoré sa opierajú, sú uvedené v týchto tabuľkách:

Tabuľka 1 – Náklady a celkové náklady na zdravotnú starostlivosť spojené s koronárnou chorobou srdca v EÚ-25 vyjadrené v eurách a ako % HDP⁷

EÚ-25		
	V mil. EUR (2003)	% HDP (2003)

⁴ Hulshof K. F. *et al.*, *Eur J Clin Nutr.* 1999;53(2):143-57.

⁵ [Mozaffarian D. et al. Eur J Clin Nutr. 2009;63\(S2\):S5-S21](#): ak sa 2 % denného energetického príjmu konzumuje vo forme transmastných kyselín namiesto uhlíhydrátov, riziko úmrtia na ochorenie srdca je vyššie o 24 %, ak sa nasýtené mastné kyseliny nahradia 2 % transmastných kyselín, toto riziko je vyššie o 20 %, ak sa *cis*-mononenasýtené mastné kyseliny nahradia 2 % transmastných kyselín, riziko je vyššie o 27 %, a ak sa *cis*-polynenasýtené mastné kyseliny nahradia 2 % transmastných kyselín, riziko je vyššie o 32 %.

⁶ ESTAT 2011, údaje týkajúce sa príčin smrti.

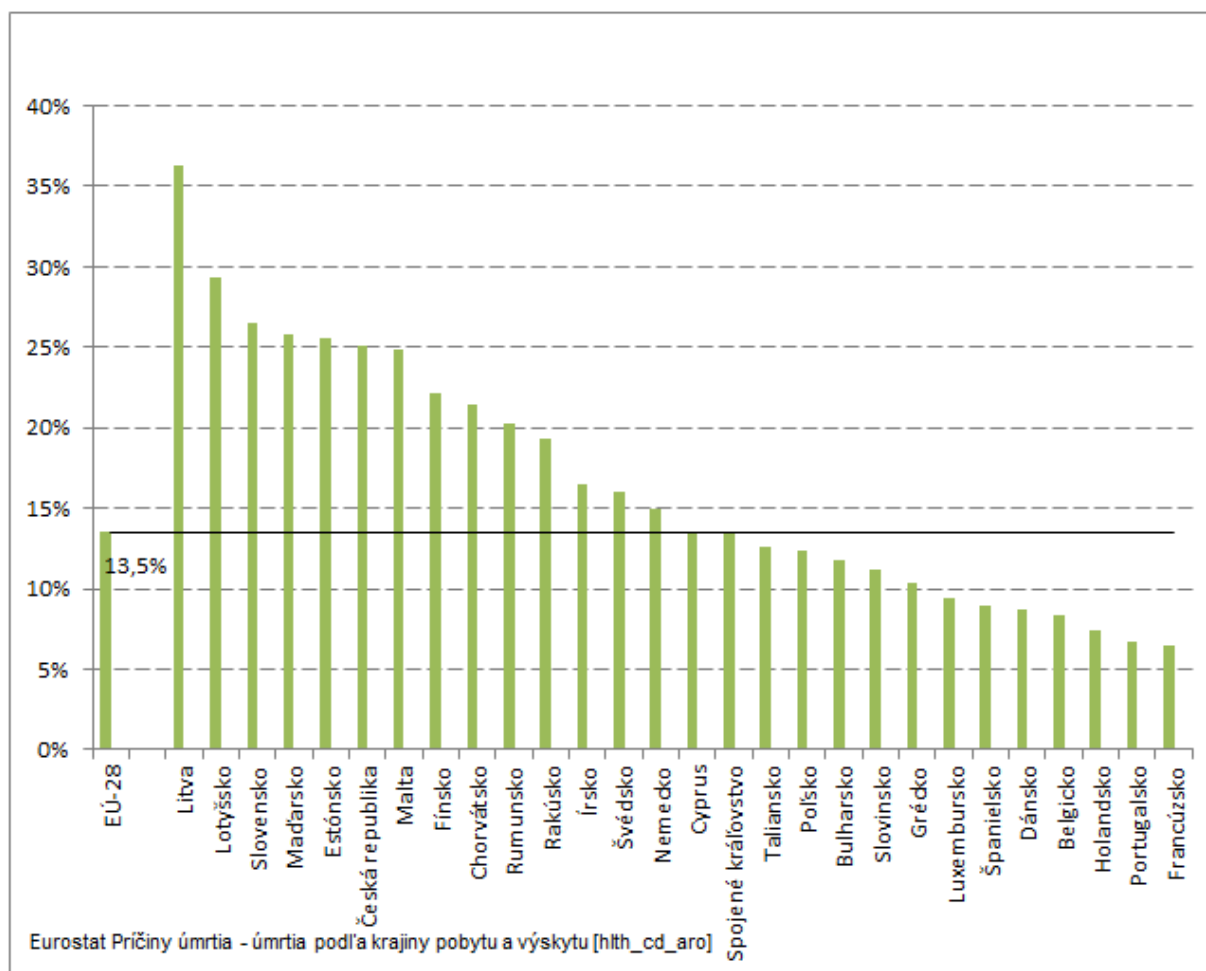
⁷ Leal et al 2006, *Eur Heart J.* 2006 Jul;27(13):1610-9 *Economic burden of cardiovascular diseases in the enlarged European Union*, údaje ESTAT o HDP.

Celkové náklady spojené s koronárnou chorobou srdca pre hospodárstvo	45 564	0,5 %
Celkové náklady na zdravotnú starostlivosť spojené s liečbou koronárnej choroby srdca	28 250	0,3 %

Tabuľka 2 – Náklady a celkové náklady na zdravotnú starostlivosť spojené s koronárnou chorobou srdca v EÚ-28 vyjadrené v eurách, ako % HDP a ako % celkových nákladov na zdravotnú starostlivosť⁸

EÚ-28			
	V mil. EUR (2012)	% HDP (2012)	% celkových nákladov na zdravotnú starostlivosť (2012)
Náklady na koronárnu chorobu srdca	58 755	0,5 %	Neuplatňuje sa
Celkové náklady na zdravotnú starostlivosť spojené s liečbou koronárnej choroby srdca	36 428	0,3 %	2,9 %

⁸ Extrapolácia za predpokladu stáleho % HDP v rámci EÚ-28 v roku 2012 v porovnaní s EÚ-25 v roku 2003 opierajúca sa o 1) Leal et al 2006, Eur Heart J. 2006 Jul;27(13):1610-9 *Economic burden of cardiovascular diseases in the enlarged European Union*, 2) údaje ESTAT o HDP. Podiel nákladov na zdravotnú starostlivosť na základe odhadov WHO na rok 2012.



Graf 1 – Podiel koronárnej choroby srdca⁹ na celkovej úmrtnosti (% , 2011)

Vysoký príjem transmastných kyselín prispieva k riziku vzniku koronárnej choroby srdca, je však ťažké posúdiť presný podiel na celkovom zdraví a hospodárskych problémoch v prípade celej EÚ vzhľadom na obmedzenú dostupnosť údajov, pokiaľ ide o príjem transmastných kyselín v celej EÚ. Existujú dôkazy, že v Dánsku sa vďaka zavedeniu zákonných limitov pre priemyselné transmastné kyseliny, ktorými sa takmer podarilo odstrániť tieto transmastné kyseliny z dánskej ponuky potravín, znížil počet úmrtí spôsobených kardiovaskulárnymi chorobami¹⁰. Do troch rokov po tom, čo sa zaviedol zákonný limit, sa úmrtnosť pripisovaná kardiovaskulárnym chorobám znížila v priemere približne o 14,2 úmrtí na 100 000 ľudí ročne vzhľadom na umelú kontrolnú skupinu. Priemyselné transmastné kyseliny a transmastné kyseliny z prežúvavcov v podstate obsahujú rovnaké zlúčeniny, ale v rôznych pomeroch. Zdá sa, že transmastné kyseliny z oboch zdrojov majú rovnaké účinky na tuky v krvi. Podľa Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín dostupné dôkazy naznačujú, že transmastné kyseliny zo zdrojov pochádzajúcich z prežúvavcov majú nepriaznivé účinky na tuky v krvi a na lipoproteíny podobne ako transmastné kyseliny z priemyselných zdrojov,

⁹ Ischemická ICD-10, kódy I20-I25.

¹⁰ Brandon J. et al. *Denmark's policy on artificial trans fat and cardiovascular disease*, Am J Prev Med, 2015 (v tlačenej podobe).

keď sa konzumujú v rovnakých množstvách. Súčasne neexistujú dostatočné dôkazy, aby sa mohlo určiť, či existuje nejaký rozdiel medzi transmastnými kyselinami pochádzajúcimi z prežívavcov a priemyselnými transmastnými kyselinami konzumovanými v rovnakých množstvách, pokiaľ ide o riziko choroby srdca¹¹.

Európsky úrad pre bezpečnosť potravín dospel k záveru, že „príjem transmastných kyselín by mal byť taký nízky, ako je to len v rámci nutrične vhodného stravovania možné“^{11, 12}, zatiaľ čo Svetová zdravotnícka organizácia odporúča konzumovať maximálne 1 % alebo iné organizácie maximálne 2 % denného energetického príjmu v podobne transmastných kyselín (pozri prehľad tu¹³).

3. OPATRENIA NA ZNÍŽENIE TRANSMASTNÝCH KYSELÍN VO SVETE

Možné opatrenia zamerané na obmedzenie úrovni transmastných kyselín, ktoré sa vyskytujú v potravinách a ktoré obyvateľstvo prijíma, možno vo všeobecnosti rozdeliť na legislatívne opatrenia na jednej strane a na dobrovoľné opatrenia na druhej strane. Legislatívne opatrenia sa môžu týkať obmedzení transmastných kyselín v potravinách (v zložkách potravinového výrobku alebo v konečnom výrobku) alebo povinných údajov o obsahu transmastných kyselín v rámci uvedených výživových údajov. V rámci dobrovoľnej úpravy zloženia alebo – ak je to možné – dobrovoľného zaradenia údaje o obsahu transmastných kyselín do uvádzaných výživových údajov, ktoré v súčasnosti nie je v EÚ právne možné¹⁴, sa rozhodnutie týkajúce sa úpravy zloženia výrobkov alebo informovania spotrebiteľov o transmastných kyselinách ponecháva na prevádzkovateľoch potravinárskych podnikov. Okrem toho môžu vlády vydať stravovacie odporúčania ohľadne maximálneho príjmu transmastných kyselín a príslušných potravinových zdrojov transmastných kyselín. V tabuľkách 4 a 5 je zhrnuté, ktoré z týchto politík alebo opatrení v súčasnosti platia v Európe aj mimo nej. Pre špecifickú kategóriu potravín (počiatočná dojčenská výživa a následná dojčenská výživa) sa maximálny obsah transmastných kyselín v súčasnosti upravuje na európskej úrovni¹⁵.

¹¹ [Vestník EFSA \(EFSA Journal\) \(2010\) 8\(3\):1461.](#)

¹² Transmastné kyseliny prijímané v potravinách sa nachádzajú vo viacerých tukoch a olejoch, ktoré sú dôležitým zdrojom aj esenciálnych mastných kyselín a iných živín. Preto je stanovená hranica, pod ktorú nemožno znížiť príjem transmastných kyselín bez toho, aby sa tým ohrozil primeraný príjem esenciálnych živín. Pracovná skupina EFSA preto dospela k záveru, že príjem transmastných kyselín by mal byť taký nízky, ako je to len v rámci nutrične vhodného stravovania možné.

¹³ [Mouratidou et al. Trans Fatty acids in Europe: where do we stand? JRC Science and Policy Reports 2014 doi:10.2788/1070.](#)

¹⁴ Nariadením (EÚ) č. 1169/2011 sa harmonizoval obsah uvádzaných výživových údajov na: i) povinné (článok 30 ods. 1) a ii) dobrovoľné (článok 30 ods. 2). Transmastné kyseliny sa nenachádzajú medzi živinami uvedenými v článku 30 ods. 1 ani v článku 30 ods. 2. Z právneho hľadiska preto nie je možné uviesť obsah transmastných kyselín.

¹⁵ [Smernica Komisie 2006/141/ES](#) z 22. decembra 2006 o počiatočnej dojčenskej výžive a následnej dojčenskej výžive a o zmene a doplnení smernice 1999/21/ES (Ú. v. EÚ L 401, 30.12.2006, s. 1).

Tabuľka 4 – opatrenia na zníženie obsahu transmastných kyselín uplatňované vo všetkých krajinách EÚ. Upravené na základe^{2, 13}.

Politika/opatrenie	Krajina (kód krajiny pozostávajúci z dvoch písmen)
Dobrovoľné – samoregulácia	BE, DE, NL, PL, UK, EL
Dobrovoľné – stravovacie odporúčanie	BG, MT, SK, UK, FI
Dobrovoľné – kritériá zloženia určitých tradičných výrobkov	EE
Právne predpisy – obmedzenie obsahu transmastných kyselín v potravinách* - obmedzenie obsahu transmastných kyselín v potravinách, na ktorých sa dobrovoľne uvádza osobitné výživové tvrdenie (kľúčová dierka)	AT, DK, LV ¹⁶ , HU
	SE
Iné právne predpisy**	ES, EL, FI

* všetky právne akty sa uplatňujú na výrobky predávané konečnému spotrebiteľovi (ako sa vymedzuje v ¹⁷).

Transmastné kyseliny pochádzajúce z prežúvavcov predstavujú výnimku vo všetkých aktoch.

** napr. limity transmastných kyselín len pre špecifické kategórie výrobkov

Tabuľka 5 – regulácia týkajúca sa transmastných kyselín mimo Európy. Zostavené na základe¹³ a WHO Europe¹⁸.

Politika/opatrenie	Krajina
Dobrovoľné – samoregulácia	Kostarika
Dobrovoľné – označovanie výživovej hodnoty (povinné)	Austrália/Nový Zéland, Kolumbia,
Kombinovaný prístup (právne predpisy – povinné označovanie)	Kanada (územný zákonný limit v rámci Britskej Kolumbie)
Právne predpisy - povinné označovanie výživovej hodnoty	Čína, Ekvádor, Hongkong, Izrael, Jamajka (za určitých podmienok), Malajzia, Mexiko (za určitých podmienok), Paraguaj, Južná Kórea, Taiwan, Uruguaj
Právne predpisy – obmedzenie obsahu transmastných kyselín v potravinách a povinné označovanie výživovej hodnoty	Argentína, Brazília (navrhuje sa povinné označovanie v stravovacích službách), Čile, štáty Rady pre spoluprácu v Perzskom zálive (návrh), India, Peru (zákonný limit v rámci sociálnych programov, prostredníctvom ktorých sa poskytuje potrava pre určité časti obyvateľstva), Portoriko (zákonný limit v rámci stravovacích služieb), Singapur, Južná Afrika, USA (čiastočne hydrogenované oleje nie sú „všeobecne uznávané ako bezpečné“)

¹⁶ Lotyšsko oznámilo svoje vnútroštátne opatrenie 2. septembra 2015. Toto opatrenie je v súčasnosti predmetom skúmania zo strany Komisie.

¹⁷ [Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 178/2002](#) z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín, Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1.

¹⁸ Oznámenie regionálneho úradu WHO pre Európu zo 6. marca 2015.

Význačným medzníkom vývoja je nedávne rozhodnutie Amerického úradu pre potraviny a lieky zo 16. júna 2015, ktorý dospel na základe dôkladného preskúmania vedeckých dôkazov k záveru, že čiastočne hydrogenované oleje, ktoré sú hlavným potravinovým zdrojom priemyselných transmastných kyselín v spracovaných potravinách, nie sú „všeobecne uznávané ako bezpečné“ na použitie v potravinách určených na ľudskú spotrebu. Výrobcovia potravín budú mať tri roky na to, aby odstránili čiastočne hydrogenované oleje z výrobkov, pokiaľ ich inak neschválil Americký úrad pre potraviny a lieky¹⁹.

4. V AKOM ROZSAHU SÚ TRANSMASTNÉ KYSELINY ROZŠÍRENÉ V EURÓPE?

4.1 Obsah transmastných kyselín v potravinách v Európe

Väčšina potravinových výrobkov obsahuje menej ako 2 g transmastných kyselín/100 g tuku (najnižšia stanovená hodnota v krajinách EÚ, v ktorých sú zavedené obmedzujúce právne predpisy). 77 % z nich obsahuje menej ako 0,5 g transmastných kyselín/100 g tuku podľa analýzy najnovších dostupných údajov o prítomnosti transmastných kyselín v potravinách na európskych trhoch s potravinami¹³. Z údajov však vyplýva, že na európskom trhu s potravinami stále existujú výrobky s vysokým obsahom transmastných kyselín (napr. sušienky alebo pukance s hodnotami v rozmedzí 40 – 50 g transmastných kyselín/100 g tuku). Medzi tieto výrobky patria aj nebalené potraviny, ako sú pekárenské výrobky, ktoré obsahujú transmastné kyseliny (> 2 g transmastných kyselín na 100 g tuku)¹³.

Iná nedávna štúdia²⁰ zameraná na výrobky, z ktorých sa odobrali vzorky v rokoch 2012 – 2013, potvrdzuje túto analýzu. V supermarketoch v siedmich mestách (Londýn, Paríž, Berlín, Viedeň, Kodaň, Oslo a Štokholm) obľúbené potraviny, ako sú balené sušienky, koláče alebo oblátky neobsahovali čiastočne hydrogenované oleje, zatiaľ čo výrobky s vysokým obsahom priemyselných transmastných kyselín boli zaznamenané v deviatich krajinách (krajin EÚ: Švédsko, Chorvátsko, Poľsko, Bulharsko a Slovinsko, ako aj kandidátske krajiny – Srbsko, Čierna Hora a bývalá Juhoslovanská republika Macedónsko a potenciálna kandidátska krajina Bosna a Hercegovina). V štúdiu sa naznačuje, že v rokoch 2006 – 2013 došlo k zníženiu obsahu priemyselných transmastných kyselín vo vybraných skupinách potravín v niektorých, ale nie vo všetkých európskych krajinách. V niektorých východných a juhovýchodných európskych krajinách nedošlo od polovice prvého desaťročia tohto storočia k významnému zníženiu obsahu priemyselných transmastných kyselín v balených sušienkach, koláčoch a oblátkach. Z toho vyplýva, že v niektorých častiach EÚ sa dosiahol len malý pokrok. Výsledky konzultácií s členskými štátmi a zainteresovanými stranami², hoci s obmedzenou účasťou, potvrdili celkové závery týchto štúdií. Príklady výrobkov, u ktorých sa v členských štátoch zaznamenal obsah transmastných kyselín v značných množstvách, zahŕňajú zväčša potraviny obsahujúce priemyselné transmastné kyseliny: tuk na praženie aj na priemyselné použitie, stužené pokrmové tuky, margarín používaný na výrobu

¹⁹ [Ministerstvo zdravotníctva a sociálnych služieb, Federálny register 2015; 148832013: 34650-70.](#)

²⁰ [Stender et al., BMJ Open., 2014;20:4\(5\):e005218.](#)

múčnikov, pečiva, sušienok, oplátok, cukroviniek vrátane výrobkov s kakaovou polevou napr. burizónov s polevou, polievok a omáčok.

4.2 Príjem transmastných kyselín v Európe

Európske údaje od polovice 90. rokov dvadsiateho storočia preukázali, že priemerný príjem transmastných kyselín zo všetkých zdrojov sa v jednotlivých krajinách pohyboval v rozmedzí 0,5 až 2,1 % denného energetického príjmu u mužov a 0,8 až 1,8 % denného energetického príjmu u žien²¹. Novšie správy naznačujú, že sa príjem transmastných kyselín v mnohých európskych krajinách znížil^{11, 20, 22}. Napriek obmedzenej dostupnosti údajov na úrovni EÚ sa v rámci nedávnej štúdie zozbierali údaje z 9 krajín EÚ a zistilo sa, že priemerný denný príjem transmastných kyselín u obyvateľstva je pod 1 % denného energetického príjmu, ale že u niektorých skupín obyvateľstva sa úrovne odporúčané Svetovou zdravotníckou organizáciou, t. j. 1 % energetického príjmu¹³ presahujú alebo existuje riziko ich presiahnutia. Príkladom takejto skupiny obyvateľstva sú občania s nízkym príjmom (britskí účastníci prieskumu o strave a výžive nízkopríjmových skupín), univerzitní študenti vo veku 18 až 30 rokov alebo vo všeobecnosti občania tejto vekovej kategórie (údaje z Chorvátska a Španielska)¹³. Výrobky s vysokým obsahom priemyselných transmastných kyselín prispievajú k takýmto vysokým príjmom, avšak z dôvodu rozmanitosti modelov spotreby nemožno z týchto údajov priamo vyvodiť všeobecné závery pre celú EÚ. Konzultácia s členskými štátmi² potvrdzuje tieto zistenia. Poukazuje tiež na tuk obsiahnutý v pečive, koláčoch a sušienkach, polotovaroch, ako aj vo vyprážaných výrobkoch, ktoré predstavujú hlavné zdroje transmastných kyselín, a v mliečnych výrobkoch a mäse prežúvavcov, ktoré sú významnými zdrojmi prírodných transmastných kyselín.

5. POCHOPENIE INFORMÁCIÍ O TRANSMASTNÝCH KYSELINÁCH ZO STRANY SPOTREBITEĽOV

Spotrebitelia sú schopní uskutočniť informovaný výber potravín iba vtedy, ak poznajú zdravotné účinky vysokého príjmu transmastných kyselín. Pokiaľ ide o súčasné pravidlá EÚ, spotrebitelia musia pochopiť rozdiel medzi čiastočne hydrogenovanými olejmi (ktoré okrem iného obsahujú transmastné kyseliny) a úplne hydrogenovanými olejmi (ktoré neobsahujú transmastné kyseliny, ale len nasýtené mastné kyseliny), keďže podľa nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 sa táto informácia musí zahrnúť do zoznamu zložiek balených potravín²³. V súčasnosti je kontrola zoznamu zložiek balených potravín v súvislosti s čiastočne hydrogenovanými olejmi jedinou možnosťou pre spotrebiteľov ako identifikovať výrobky, ktoré môžu obsahovať transmastné kyseliny, hoci sa v ňom neposkytujú informácie o skutočnom obsahu transmastných kyselín.

O znalostiach európskych spotrebiteľov, pokiaľ ide o transmastné kyseliny, existujú len obmedzené informácie a ešte menej ich je v súvislosti s tým, či tieto znalosti ovplyvňujú spotrebiteľov pri

²¹ [Vestník EFSA \(EFSA Journal\) \(2004\) 81:1-49.](#)

²² [Krettek, A. et al., Trans Fatty Acids and Health: A Review of Health Hazards and Existing Legislation, 2008, Európsky parlament – tematická sekcia pre politiky v oblastiach hospodárstva a vedy.](#)

²³ Článok 18 v spojení s prílohou VII k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011.

výbere potravín². Malé množstvo dostupných informácií poukazuje na to, že väčšina Európanov nemá znalosti o transmastných kyselinách, priemyselných transmastných kyselinách alebo transmastných kyselinách z prežúvavcov ani o čiastočne alebo úplne hydrogenovaných olejoch. Zároveň sa zdá, že iba malý zlomok ľudí znepokojuje príjem transmastných kyselín².

V nedávnej štúdii sa ukázalo, že len 1 z 3 spotrebiteľov uviedol, že počul o transmastných kyselinách, a považoval ich za nezdravé²⁴. K rovnakým údajom sa dospelo, keď sa spotrebiteľom položila otázka o čiastočne alebo úplne hydrogenovaných olejoch. Medzi týmito dvoma pojmami sa však nepozoroval žiaden rozdiel, pokiaľ išlo o hodnotenie vplyvov na zdravie. Pri výbere medzi inak identickými výrobkami, ktoré sa líšia obsahom priemyselných transmastných kyselín, môže poskytnutie informácií o transmastných kyselinách v rámci výživových údajov v tabuľke na obale zlepšiť schopnosť účastníkov zvoliť si zdravší výrobok v porovnaní so situáciou, keď svoj výber musia uskutočniť na základe informácií uvedených len v zozname zložiek (čiastočne hydrogenované oleje naznačujú, že výrobok obsahuje transmastné kyseliny). Výber sa však stával problematickejším, keď sa spotrebiteľ ocitol v zložitejších, ale aj realistickejších situáciách, napr. keď musel porovnať dva alternatívne produkty, ktoré sa líšili obsahom transmastných kyselín, ale aj obsahom nasýtených mastných kyselín, soli a cukru. V takýchto zložitých situáciách malo poskytovanie informácií o transmastných kyselinách len malý vplyv na schopnosť respondentov zvoliť si zdravšiu alternatívu. Zdalo sa, že účastníci ignorovali informácie o transmastných kyselinách a zamerali sa namiesto toho na iné známejšie živiny. Tieto zložité situácie odrážajú ťažkosti pri výbere potravín v skutočnom živote a s nimi spojené prijímanie kompromisov medzi obsahom transmastných kyselín a iných živín. Spotrebiteľské prieskumy z USA a Kanady^{25, 26}, kde sa obsah transmastných kyselín uvádza na balených potravinách, preukazujú rozšírenejšie subjektívne znalosti pojmu „transmastné kyseliny“, ale vie sa len málo o tom, ako to ovplyvňuje výber potravín. Bez vhodných vzdelávacích programov pre spotrebiteľov môže mať zahrnutie informácií o transmastných kyselinách do výživových údajov obmedzené alebo dokonca nepriaznivé účinky²⁷, ak spotrebiteľia nebudú schopní prepojiť informácie o výživovej hodnote s nutrične vyváženým stravovaním.

6. MOŽNÉ PROSTRIEDKY NA RIEŠENIE SPOTREBY TRANSMASTNÝCH KYSELÍN V EÚ

Kľúčovým možným prostriedkom na zníženie spotreby transmastných kyselín v EÚ by mohlo byť zavedenie povinného uvádzania obsahu transmastných kyselín²⁸ v EÚ, zákonného limitu obsahu

²⁴ Štúdia o vplyve informácií o potravinách na rozhodovanie spotrebiteľov, nezverejnená, spoločnosť TNS poverená GR SANTE.

²⁵ [Eckel, R. et al., Circulation, 2007; 115:2231-46.](#)

²⁶ [Ellis, S., Consumer use and interpretation of trans fat information on food labels, diplomová práca, 2007.](#)

²⁷ [Howlett et al., Journal of Public Policy & Marketing, 2008;27\(1\):83-97.](#)

²⁸ Zahrnutím transmastných kyselín medzi živiny uvedené v článku 30 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, v prípade čoho by bolo povinné uvádzať ich množstvo.

transmastných kyselín v potravinách²⁹ platného na úrovni EÚ, dobrovoľných dohôd zameraných na obmedzenie transmastných kyselín v potravinách a strave na úrovni EÚ, alebo usmernenia EÚ pre vnútroštátne zákonné limity obsahu transmastných kyselín v potravinách. Prijímanie opatrení by sa takisto mohlo ponechať na vnútroštátnej úrovni a/alebo na základe dobrovoľného úsilia o zníženie³⁰.

Podľa súčasných právnych predpisov môžu spotrebitelia zo zložiek uvedených na obale vyvodit', či výrobok obsahuje čiastočne hydrogenované oleje, a že by preto tento výrobok mohol obsahovať priemyselné transmastné kyseliny. To však neumožňuje presný odhad skutočného obsahu transmastných kyselín a platí to iba pre balené potraviny. Okrem toho vplyv na správanie spotrebiteľov v konečnom dôsledku závisí od (v súčasnosti nízkych) znalostí spotrebiteľov, pokiaľ ide o hrozby, ktoré transmastné kyseliny predstavujú, a o rozdiel medzi čiastočne alebo úplne hydrogenovanými olejmi.

Individuálne opatrenia členských štátov môžu samozrejme viesť k zníženiu príjmu transmastných kyselín, ale predstavujú aj riziko vytvorenia nesúrodých nariadení, ktoré bránia hladkému fungovaniu jednotného trhu.

6.1 Všeobecné úvahy

Pred tým, ako zvážime možné prostriedky riešenia problému týkajúceho sa spotreby transmastných kyselín v EÚ je treba poznamenať, že z dostupných dôkazov vyplýva, že všetky existujúce stratégie zamerané na zníženie spotreby transmastných kyselín sa zdajú byť spojené s výrazným znížením obsahu transmastných kyselín v potravinách³¹. Konkrétne sa zistilo, že *„celoštátne a miestne zákazy boli najúčinnnejšie pri odstraňovaní transmastných kyselín z dodávok potravín, zatiaľ čo povinné označovanie transmastných kyselín a dobrovoľné limity transmastných kyselín dosiahli rôznu mieru úspechu, ktorá vo veľkej miere závisela od kategórie potravín.“*³¹

Rakúsko a Dánsko monitorovali dodržiavanie svojich vnútroštátnych právnych predpisov, ktorými sa **obmedzuje obsah transmastných kyselín** v potravinách. Rakúsko uviedlo, že v roku 2011 ani 2013 sa nevyskytli žiadne produkty, ktoré by presahovali zákonný limit stanovený v roku 2009. Dánsko uviedlo, že riadne dodržiavanie nariadenia sa zaznamenalo krátko po jeho zavedení a že sa vyskytujú len príležitostné priestupky, pričom väčšina z nich sa týka potravín vyrobených mimo Dánska. Priemerný príjem priemyselných transmastných kyselín v Dánsku je veľmi nízky. Po zavedení právnych predpisov sa odhaduje na 0,01 – 0,03 g/deň².

²⁹ Za predpokladu, že limit platí pre priemyselné transmastné kyseliny v surovinách používaných na výrobu potravín a/alebo konečných výrobkov.

³⁰ Za predpokladu, že neexistujú opatrenia na úrovni EÚ zamerané na transmastné kyseliny. Opatrenia sa obmedzujú na samoreguláciu a na opatrenia na vnútroštátnej alebo regionálnej úrovni vrátane dohôd o úprave zloženia uzavretých s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov.

³¹ [Downs, S. et al., Bull World Health Organ, 2013; 91:262-9.](#)

V súčasnosti však existuje len málo empirických dôkazov o tom, ako vplyvajú stratégie znižovania obsahu transmastných kyselín v potravinách uplatňované na celom svete na výsledné zdravie. V rámci niektorých severoamerických štúdií sa priamo porovnávali zavedenie povinného označovania transmastných kyselín a nižší obsah transmastných kyselín v plazme [ako aj nižší obsah LDL-cholesterolu (lipoproteínu s nízkou hustotou-cholesterolu) a iných krvných markerov] alebo transmastných kyselín v materskom mlieku^{32, 33}. Na základe modelových štúdií sa odhadovali účinky zníženia transmastných kyselín v potravinách na chorobnosť a úmrtnosť v dôsledku srdcového ochorenia bez ohľadu na prijaté opatrenia. Z odhadov v rámci štúdie zo Spojeného kráľovstva vyplynulo, že zníženie príjmu transmastných kyselín o 0,5 až 0,8 % denného energetického príjmu obyvateľstva by mohlo v Spojenom kráľovstve ročne prispieť k zníženiu počtu úmrtí súvisiacich s chorobami srdca približne o 3 500 až 4 700 prípadov³⁴. V USA z odhadov nákladov a možných zdravotných účinkov spojených so znížením denného energetického príjmu transmastných kyselín o 0,64 % vyplýva, že na základe dvoch alternatívnych scenárov by sa v priemere ročne umožnilo predísť 15 000 až 58 000 prípadov srdcových chorôb, čo predstavuje približne 1,2 % až 4,5 % všetkých prípadov ochorenia srdca v USA, a 5 000 až 15 000 úmrtí súvisiacich s chorobami srdca, čo predstavuje približne 1,5 % až 4,4 % všetkých úmrtí súvisiacich s chorobami srdca v USA³⁵.

Takisto je potrebné si uvedomiť, že konečné vplyvy z hľadiska príjmu transmastných kyselín (a zdravotné výsledky) závisia aj od určitých menej zreteľných faktorov, ako sú najmä:

- gramotnosť obyvateľstva v oblasti výživy;
- stravovacie návyky rôznych skupín obyvateľstva v Európe (rozdielne tradície, rôzna citlivosť na rozdiely v cenách atď.);
- úrovne spotreby transmastných kyselín pochádzajúcich z prežúvavcov (mliečne a iné výrobky pochádzajúce z prežúvavcov, ktoré sú súčasťou vyvázenej stravy);
- spôsob, akým by sa mohlo a malo upraviť zloženie potravín s cieľom znížiť obsah priemyselných transmastných kyselín. Je nutné zvážiť úplný profil upraveného výrobku, aby sa zabezpečilo, že po úprave zloženia vznikne možnosť zdravšieho stravovania. Existujú napríklad obavy, že úprava zameraná na zníženie obsahu transmastných kyselín môže viesť k zvýšenému obsahu nasýtených mastných kyselín. Hoci z hľadiska verejného zdravia je vhodnejšie nahradiť transmastné kyseliny *cis*-nenasýtenými tukmi (čo vedie k zníženiu rizika ochorenia srdca o 21 až 24 % v dôsledku náhrady 2 % denného energetického príjmu z transmastných kyselín nenasýtenými alebo polynenasýtenými mastnými kyselinami), dokonca aj to najnepriaznivejšie nahradenie nasýtenými mastnými kyselinami stále predstavuje významný prínos pre verejné zdravie (čo vedie k zníženiu rizika ochorenia srdca o 17 %; zníženia rizika boli odhadnuté)⁵. Viacerými štúdiami zameranými na monitorovanie výsledkov z krajín EÚ sa preukazuje, že hoci v niektorých výrobkoch sa transmastné kyseliny skutočne nahradili

³² [Vesper et al., JAMA, 2012;307\(6\):562-3.](#)

³³ [Ratnayake et al., Am. J. Clin Nutr, 2014;100\(4\):1036-40.](#)

³⁴ [O'Flaherty et al., Bull World Health Organ, 2012; 90:522-31.](#)

³⁵ [Bruns, R., Estimate of Cost and Benefits Partially Hydrogenated Oils Memorandum, 5. novembra 2013.](#)

nasýtenými mastnými kyselinami, vo väčšine prípadov neexistujú žiadne podstatné rozdiely v obsahu nasýtených mastných kyselín, že súčet obsahu transmastných kyselín a nasýtených mastných kyselín sa vo väčšine prípadov znížil a že u upravených výrobkov sa zvýšil obsah *cis*-nenasýtených tukov a majú celkovo zdravší profil³⁶.

So zreteľom na vyššie uvedené údaje sa v ďalej uvádza predbežná analýza kľúčových možných opatrení na úrovni EÚ.

6.2 Povinné uvádzanie obsahu transmastných kyselín

Povinné označovanie transmastných kyselín by slúžilo na dva účely: i) poskytovať stimuly pre priemysel zamerané na znižovanie transmastných kyselín v potravinách a ii) umožniť spotrebiteľom uskutočňovať informovaný výber potravín. Ak je informovanosť spotrebiteľov nízka, povinné označovanie transmastných kyselín môže mať obmedzený vplyv. Výrobcovia môžu takisto pociťovať nedostatočný tlak na úpravu zloženia výrobkov. Okrem toho sa ukázalo, že chápanie označovania transmastných kyselín je zo strany spotrebiteľov nízke, pričom povinné označovanie transmastných kyselín by zvýšilo zložitosť rozhodovacieho procesu, ktorý zahŕňa niekoľko výživových prvkov. To by mohlo viesť k oslabeniu schopnosti spotrebiteľov zvoliť si zdravšie potraviny²⁴.

Okrem toho by sa povinné označovanie transmastných kyselín s najväčšou pravdepodobnosťou neuplatňovalo na nebalené potraviny, voľne predávané potraviny a potraviny konzumované mimo domova, ktoré môžu obsahovať vysoké hodnoty priemyselných transmastných kyselín, a teda (v závislosti od stravovacích návykov) výrazne prispievať k celkovému príjmu transmastných kyselín.

V rámci označovania transmastných kyselín by sa pravdepodobne nerozlišovalo medzi transmastnými kyselinami pochádzajúcimi z prežúvavcov a priemyselnými transmastnými kyselinami, keďže v hodnotení Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín sa uvádza, že neexistuje dostatok dôkazov na to, aby sa určilo, či existuje nejaký rozdiel medzi transmastnými kyselinami pochádzajúcimi z prežúvavcov a priemyselnými transmastnými kyselinami konzumovanými v rovnakých množstvách, pokiaľ ide o riziko ochorenia srdca³⁷. Pred prijatím konečného rozhodnutia v danej veci by však bolo potrebné požiadať Európsky úrad pre bezpečnosť potravín, aby vykonal revíziu a prípadne aktualizoval svoje stanovisko tak, aby odrážalo najnovšie vedecké poznatky. Označovanie transmastných kyselín založené na získaných odporúčaniami by v závislosti od zvolenej koncepcie mohlo mať vplyv aj na spotrebu mliečnych a iných výrobkov pochádzajúcich z prežúvavcov.

Treba takisto poznamenať, že označovanie by umožnilo uvádzanie výrobkov s rôznym obsahom transmastných kyselín na tom istom trhu. Na voľbu spotrebiteľa by tak mali vplyv nielen

³⁶ [Mozaffarian et al., N Engl J Med, 2010;362:2037-9 \(a súvisiace odkazy\).](#)

³⁷ [Vestník EFSA \(EFSA Journal\) \(2010\) 8\(3\):1461.](#)

informácie uvedené na obale, ale aj možné cenové rozdiely medzi upravenými výrobkami a lacnejšími alternatívami. Obyvateľstvo s nízkym príjmom by tak pravdepodobne konzumovalo lacnejšie výrobky (s vysokým obsahom transmastných kyselín). To by mohlo prehĺbiť nerovnosti v oblasti zdravia (nie však zhoršiť účinky na zdravie najzraniteľnejších skupín obyvateľstva v porovnaní so scenárom bez zmeny politiky).

Napokon, ak by mali členské štáty naďalej možnosť a záujem stanoviť vnútroštátne zákonné limity, riziko zvýšenej roztrieštenosti jednotného trhu by zostalo nezmenené.

6.3 Zákonný limit EÚ v súvislosti s obsahom priemyselných transmastných kyselín v potravinách

Dalo by sa očakávať, že zavedenie zákonného limitu by vyústilo do najvýraznejšieho zníženia príjmu priemyselných transmastných kyselín, keďže postupné vyradovanie výrobkov s vysokým obsahom priemyselných transmastných kyselín z trhu by bolo potenciálne úplné a uplatnilo by sa na všetky výrobky, balené i nebalené. Z technického hľadiska sa toto opatrenie nemôže vzťahovať na transmastné kyseliny pochádzajúce z prežúvavcov, keďže transmastné kyseliny sa tvoria v tukoch prežúvavcov prirodzene v relatívne stabilných pomeroch a vo výrobkoch z prežúvavcov, ktoré prispievajú k základným živinám v strave EÚ, sa im nemožno vyhnúť. V kombinácii s primeranými stravovacími návykmi by teda tento prístup mohol byť najúčinnější pri dosahovaní plného dodržiavania odporúčania Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín, ktoré sa týka príjmu transmastných kyselín „na takej nízkej úrovni, ako je to len v rámci nutrične vhodného stravovania možné“, čomu nasvedčuje priemerný príjem dánskeho obyvateľstva v rozmedzí 0,01 až 0,03 g priemyselných transmastných kyselín denne.

Spotrebiteľom by sa tak systematicky poskytovali zdravšie potraviny bez toho, aby bolo potrebné rozlišovať medzi výrobkami s nižším obsahom transmastných kyselín. Pri uplatnení tejto možnosti by bol potenciálny prínos pre verejné zdravie najvyšší, keďže zákonný limit by sa vzťahoval na všetky produkty a zo zníženia obsahu transmastných kyselín by mali prospech všetky skupiny obyvateľstva, vrátane tých zraniteľnejších skupín.

Stanovením celoeurópskeho harmonizovaného zákonného limitu by sa zároveň umožnilo minimalizovať alebo dokonca odstrániť riziko vnútroštátnych regulačných možností, ktoré by viedli k (ďalšiemu) roztriešťovaniu jednotného trhu.

Tento prístup prijatý spolu s rozhodnutím USA v súvislosti s bezpečnosťou čiastočne hydrogenovaných olejov nie je *a priori* nezlučiteľný so zákonným limitom EÚ zameraným na transmastné kyseliny, keďže sleduje rovnaký cieľ v rámci celkovo odlišného regulačného rámca. V závislosti od spôsobu, akým by sa určil zákonný limit pre EÚ, by sa mohol riešiť každý potenciálny rozdiel oproti regulačným normám USA, čím by sa zabránilo vzniku zbytočných regulačných prekážok v dvojstrannom obchode.

Treba však poznamenať, že v rámci posúdenia účinnosti takéhoto opatrenia v jeho plnej miere by bolo takisto potrebné posúdiť jeho celkovú primeranosť vzhľadom na existujúce dôkazy o rozsahu (a vývoji) problému spôsobeného transmastnými kyselinami, ako aj zvážiť prípadné náklady, ktoré by z takéhoto opatrenia mohli vyplynúť pre spotrebiteľov, výrobcov a dodávateľov rôznych druhov potravín. Hoci existuje široká dostupnosť alternatív zameraných na čiastočne hydrogenované oleje, takisto sa musia dôkladne overiť prípadné nezamýšľané dôsledky z hľadiska technologickej funkcie transmastných kyselín v rôznych druhoch potravín. Napokon by sa mali takisto riadne zohľadniť dostupné metódy monitorovania a presadzovania obmedzenia v prípade špecifických výrobkov, najmä pokiaľ ide o analýzu priemyselných transmastných kyselín v porovnaní s transmastnými kyselinami pochádzajúcim z prežívavcov v danom výrobku.

6.4 Dobrovoľné dohody s cieľom znížiť obsah priemyselných transmastných kyselín v potravinách a strave na úrovni EÚ

Existuje niekoľko príkladov účinnej dobrovoľnej úpravy zloženia zo strany prevádzkovateľov potravinárskych podnikov v prípadnej spolupráci založenej na verejno-súkromných partnerstvách. Holandsko sa často uvádza ako krajina, v ktorej sa prevádzkovateľom potravinárskych podnikov úspešne podarilo znížiť obsah transmastných kyselín na základe dobrovoľnosti a samoregulácie¹³. Úspešnosť tohto prístupu zrejme závisí od krajiny a stupňa zapojenia verejnosti a sociálnej zodpovednosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov^{2, 20}. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však môžu potrebovať viac podnetov na to, aby dodržiavali vnútroštátne politiky zamerané na zníženie transmastných kyselín, ak majú súťažiť s prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov v iných častiach trhu EÚ, ktorí ponúkajú o niečo lacnejšie výrobky s vysokým obsahom transmastných kyselín.

Zo všeobecnejšieho hľadiska by boli dôsledky podobné ako v prípade zákonného limitu, avšak ich veľkosť (z hľadiska všetkých druhov prínosov a nákladov) by samozrejme závisela od rozsahu účasti výrobného odvetvia a dotknutých potravinových výrobkov na trhu.

6.5 Vypracovanie usmernení EÚ pre vnútroštátne zákonné limity obsahu transmastných kyselín v potravinách

Možno očakávať, že dôsledky budú podobné ako v prípade, ak by sa neprijali žiadne ďalšie kroky na úrovni EÚ, s výnimkou, že by riziko vzniku čoraz roztrúsenejšieho vnútorného trhu mohlo byť zmiernené.

7. ZÁVERY

Ochorenie srdca je hlavnou príčinou úmrtia v Únii a vysoká spotreba transmastných kyselín výrazne zvyšuje riziko ochorenia srdca – viac ako akákoľvek iná živina pri izokalorickom porovnaní. Hoci sa uvádza, že priemerný príjem v EÚ nepresahoval odporúčané hranice na

vnútroštátnej a medzinárodnej úrovni, neplatí to pre všetky skupiny obyvateľstva. Potravinové výrobky s vysokým obsahom priemyselných transmastných kyselín sú dostupné na trhu a obmedzenie ich príjmu môže byť prínosom pre verejné zdravie. Okrem toho štyri členské štáty už zaviedli vnútroštátne zákonné limity a viaceré ďalšie štáty naznačili, že uprednostňujú prijatie rozhodnutia na úrovni EÚ, pričom zdôrazňujú svoju pripravenosť pokračovať v prijímaní vnútroštátnych opatrení týkajúcich sa transmastných kyselín zameraných na zníženie vystavenia obyvateľstva v prípade, že sa na úrovni EÚ neprijme žiadne rozhodnutie. V dôsledku toho by sa mohlo očakávať ďalšie trieštenie trhu. Ak by sa na úrovni EÚ neprijalo žiadne opatrenie, problémy môžu vzniknúť aj pre výrobcov EÚ, ktorí majú záujem o prístup na trh USA.

V rámci tejto správy sa vykonala predbežná analýza potenciálnej účinnosti opatrení, ktoré by sa mohli prijať na úrovni EÚ a z ktorých by mohli vyplývať rôzne potenciálne zdravotné výhody, ale aj rôzne potenciálne zaťaženia pre výrobcov. Pokiaľ ide o konkrétny prípad označovania, účinnosť by zrejme závisela od troch kľúčových faktorov: od príspevku k priemernému príjmu transmastných kyselín z výrobkov, pre ktoré by bolo označovanie povinné, od schopnosti spotrebiteľov primerane využiť informácie poskytnuté na označení a od ich ochoty zaplatiť viac za zdravšie potraviny. Predbežné posúdenie týchto faktorov poukazuje na dôležité obmedzenia. V posúdení sa takisto naznačuje, že zavedenie zákonného limitu obsahu priemyselných transmastných kyselín by predstavoval najúčinnnejšie opatrenie z hľadiska verejného zdravia, ochrany spotrebiteľov a zlučiteľnosti s vnútorným trhom. Zistenie spôsobu, akým by sa to z technického hľadiska mohlo zaviesť do praxe, by si vyžadovalo ďalšie preskúmanie. Každý takýto limit by sa takisto s najväčšou pravdepodobnosťou musel navrhnúť tak, aby sa minimalizovalo riziko neúmyselných dôsledkov a dopadov na konkrétnych výrobcov a výrobky.

Všetky uvedené informácie jasne poukazujú na potrebu pokračovať a urýchliť prácu v tejto oblasti prostredníctvom zhromaždenia väčšieho množstva údajov a vypracovaním kompletnejšej analýzy rozsahu problému, ktorý sa má riešiť, a rôznych možných riešení, najmä možnosti zavedenia zákonného limitu pre priemyselné transmastné kyseliny. V súlade so zásadami lepšej právnej regulácie Komisia zamýšľa urýchlene začať verejnú konzultáciu a vykonať plnohodnotné posúdenie vplyvu. To Komisii umožní v blízkej budúcnosti prijať informované politické rozhodnutie.