



3. 12. 2025

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

# NOVÉ POTRAVINY

ING. PETR BENEŠ

ODDĚLENÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN, MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ





## OBSAH

NOVÉ POTRAVINY - DEFINICE

SCHVÁLENÉ ŽÁDOSTI

KULTIVOVANÉ MASO



# NOVÉ POTRAVINY

## Právní rámec:

- 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) a které spadají alespoň do jedné z kategorií uvedených v čl. 3 odst. 2 nařízení.

## Další právní předpisy:

- 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.

# KATEGORIE NOVÝCH POTRAVIN PODLE NAŘÍZENÍ (EU) 2015/2283

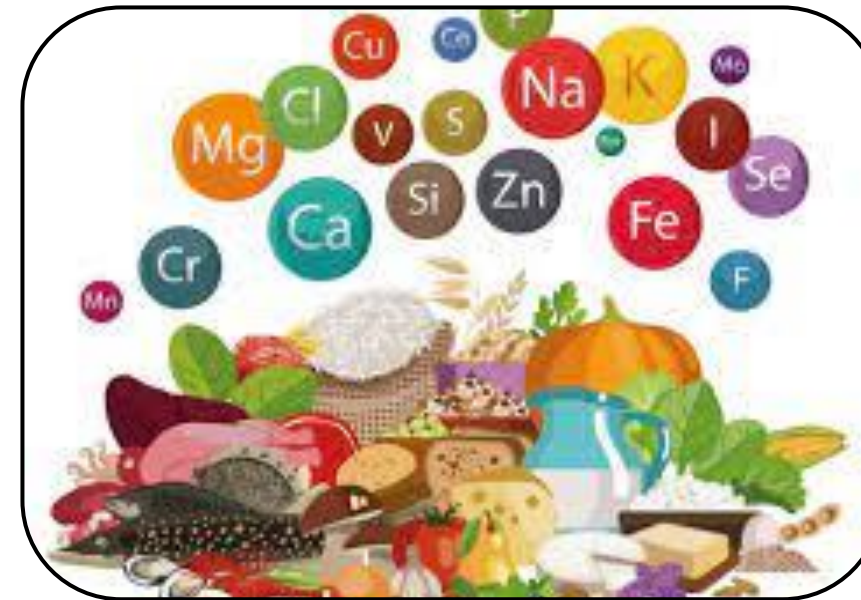
■ Dle článku 3) odst. 2) a) i) – x) spadají alespoň do jedné z následujících kategorií:



**I.** Potraviny s novou nebo záměrně modifikovanou molekulární strukturou



**II.** Potraviny sestávající, izolované nebo vyrobené z mikroorganismů, hub nebo řas



**III.** Potraviny sestávající, izolované nebo vyrobené z látek minerálního původu



**IV.** Potraviny sestávající, izolované nebo vyrobené z rostlin nebo jejich částí



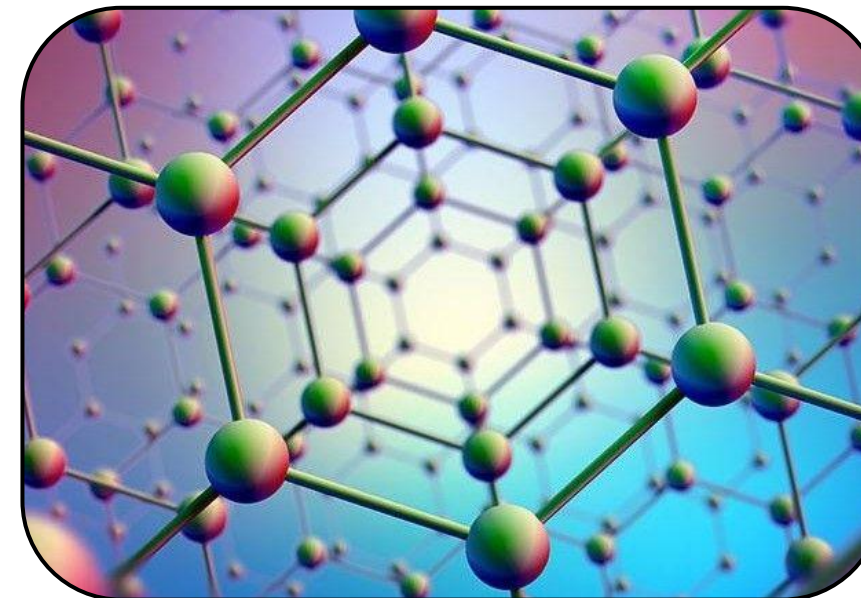
**V.** Potraviny sestávající z živočichů nebo jejich částí



**VI.** Potraviny sestávající, izolované nebo vyrobené z buněčných nebo tkáňových kultur



**VII.** Potraviny získané pomocí nového výrobního postupu



**VIII.** Potraviny obsahující umělé nanomateriály



**IX.** Vitaminy, minerály a další látky s novou výrobní metodou nebo s obsahem nanomateriálů



**X.** Potraviny dosud používané pouze jako doplňky stravy

■ Dle článku 3) odst. 2) c) se jedná o tzv. „tradiční potravinu ze třetí země“

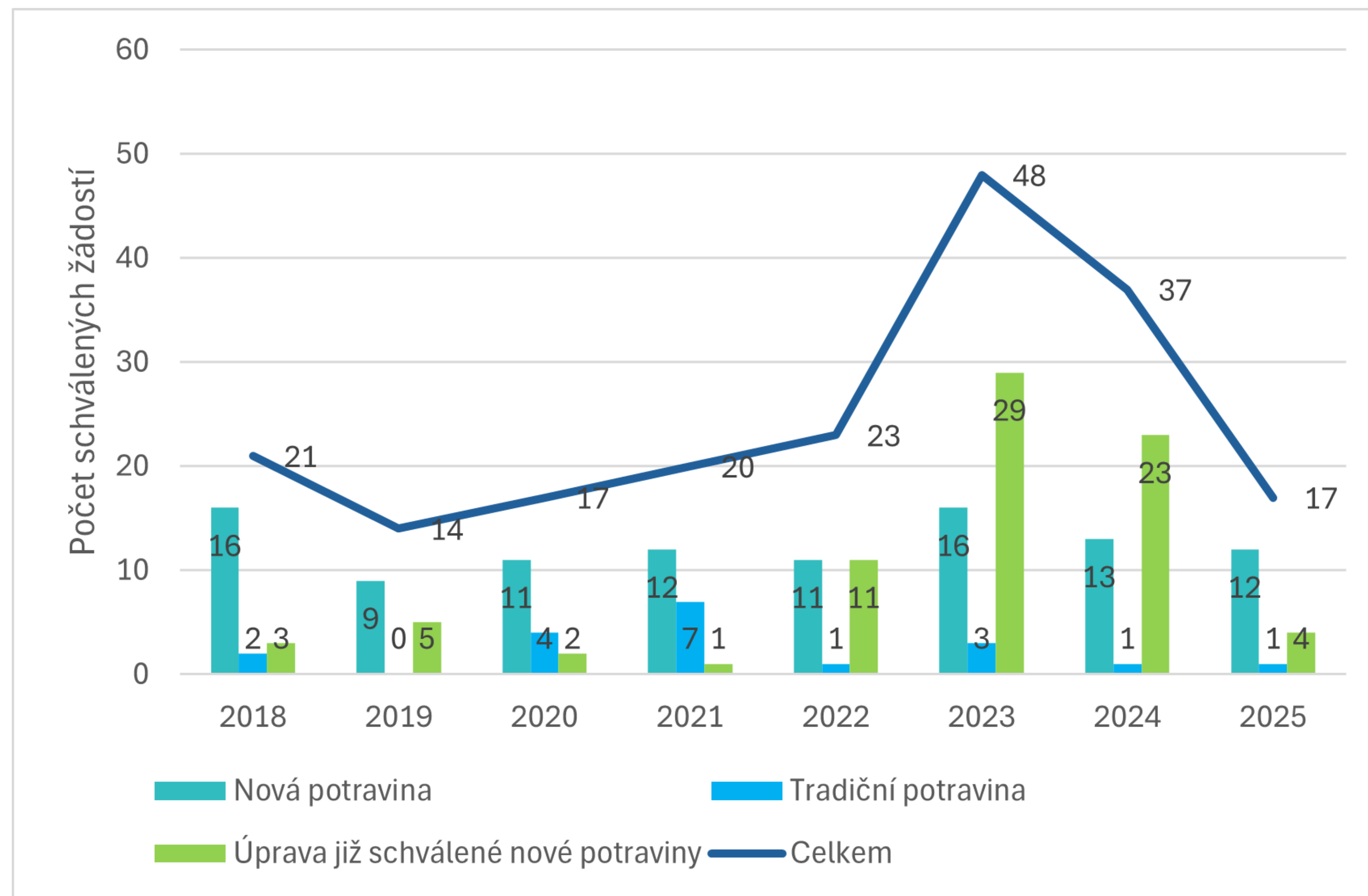
# SCHVÁLENÉ ŽÁDOSTI O NOVÉ POTRAVINY PODLE TYPU (2018 – II/2025)

## Komentář:

- 207 schválených žádostí (I. I. 2018 – 25. II. 2025).
- 103 zcela nových potravin (49,8 %).
- 92 úprav již schválených potravin (44,4 %).
- 12 tradičních potravin ze třetích zemí (5,8 %).

## Shrnutí:

- Rostoucí zájem o inovace.
- Nižší úspěšnost tradičních potravin ze třetích zemí.



# SCHVÁLENÉ NOVÉ POTRAVINY V EU PODLE KATEGORIÍ (2018 – I I/2025)

## Nejčastěji schvalované:

- mikroorganismy, houby a řasy;
- v roce 2024 tvořily více než 50 % všech případů.

## Významný podíl:

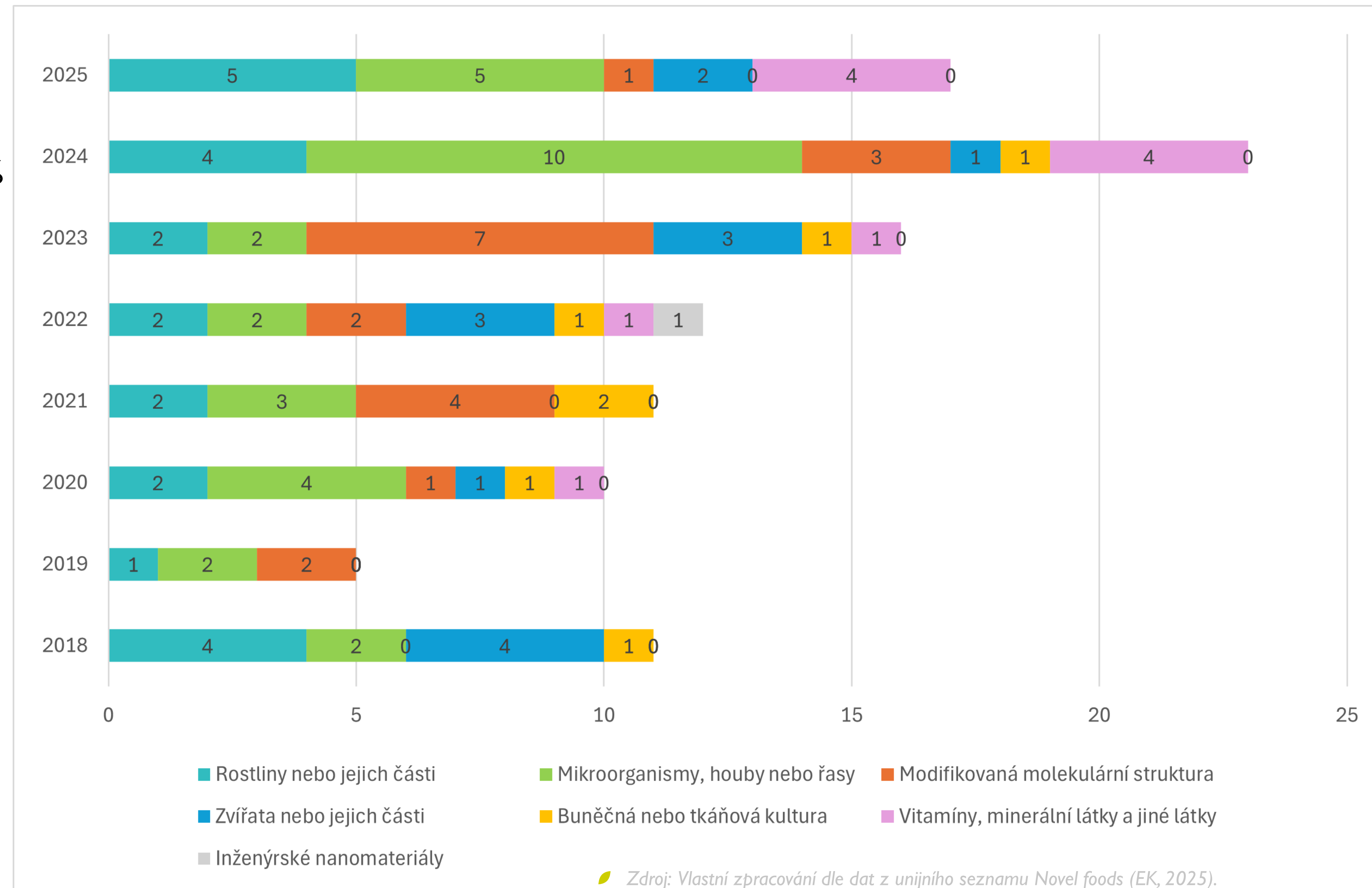
- rostlinné suroviny.

## Četné schvalování:

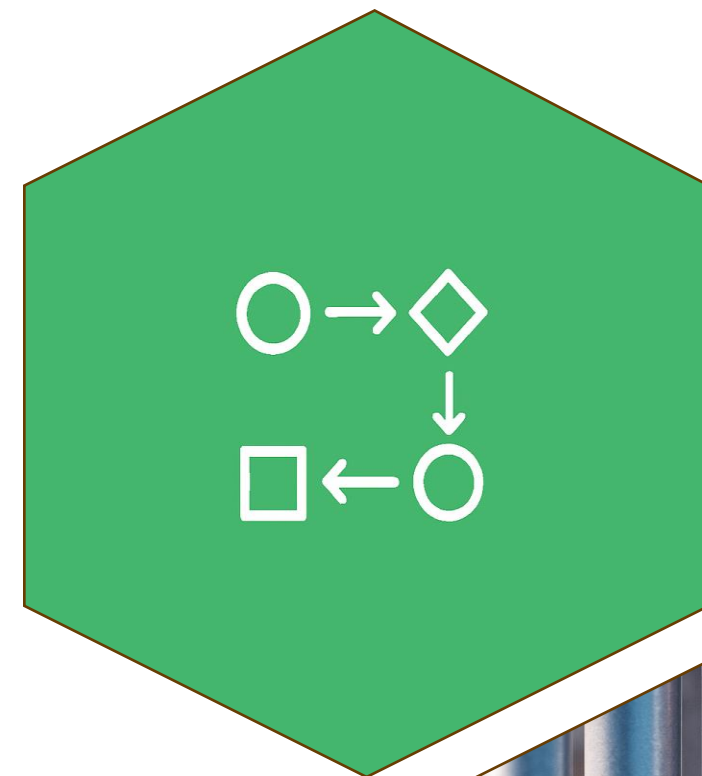
- látky s modifikovanou molekulární strukturou.

## Rostoucí počet žádostí:

- vitamíny, minerální látky a další složky;
- souvislost s trendem personalizované výživy a funkčních potravin.



# TRENDY V OBLASTI NOVÝCH POTRAVIN

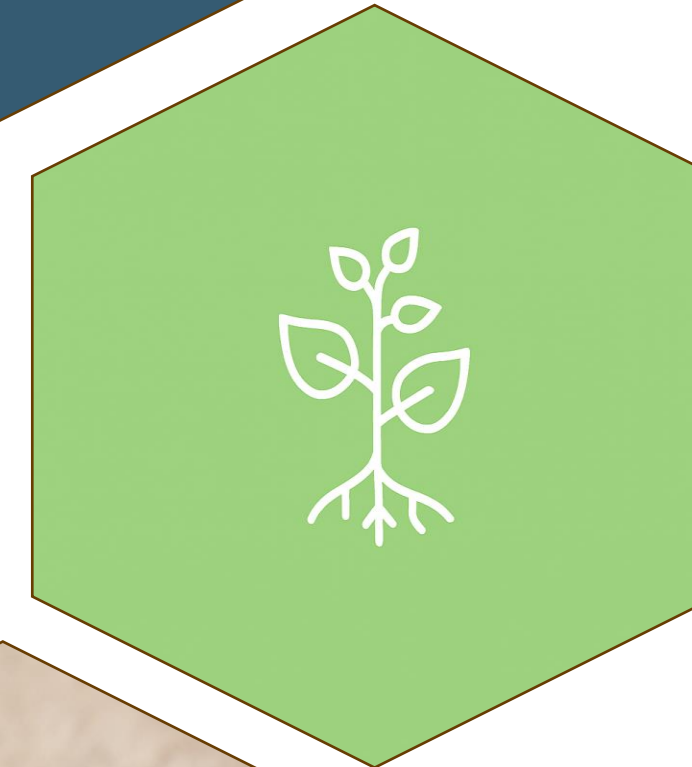
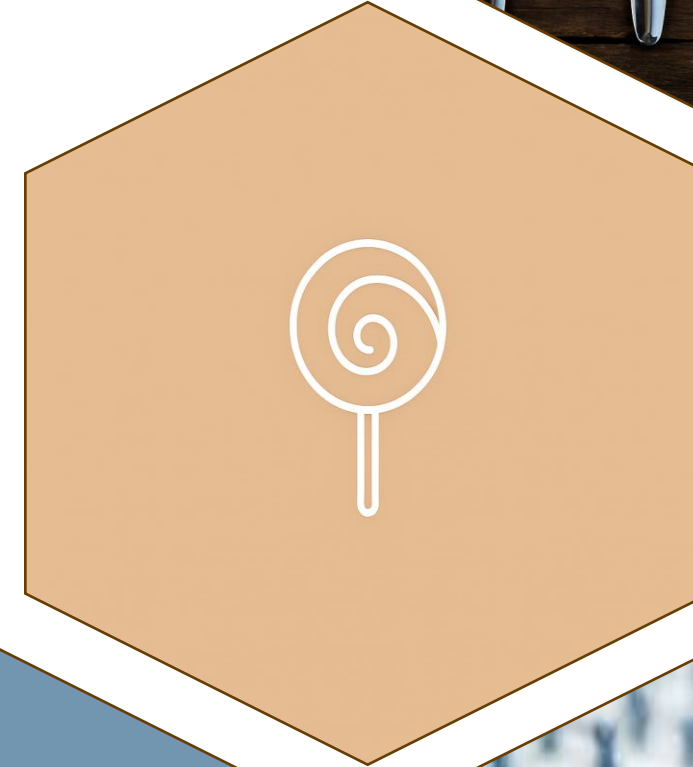


**Nové  
sacharidy**

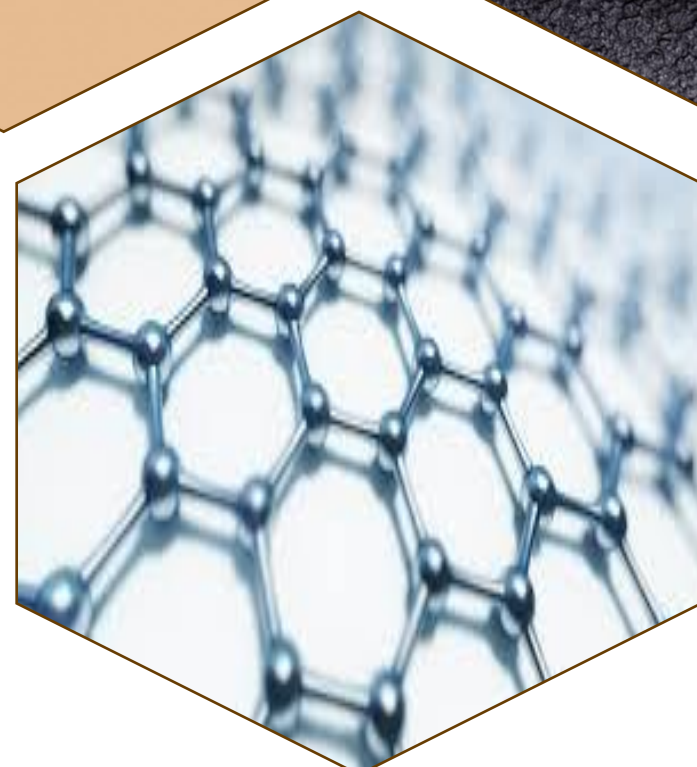
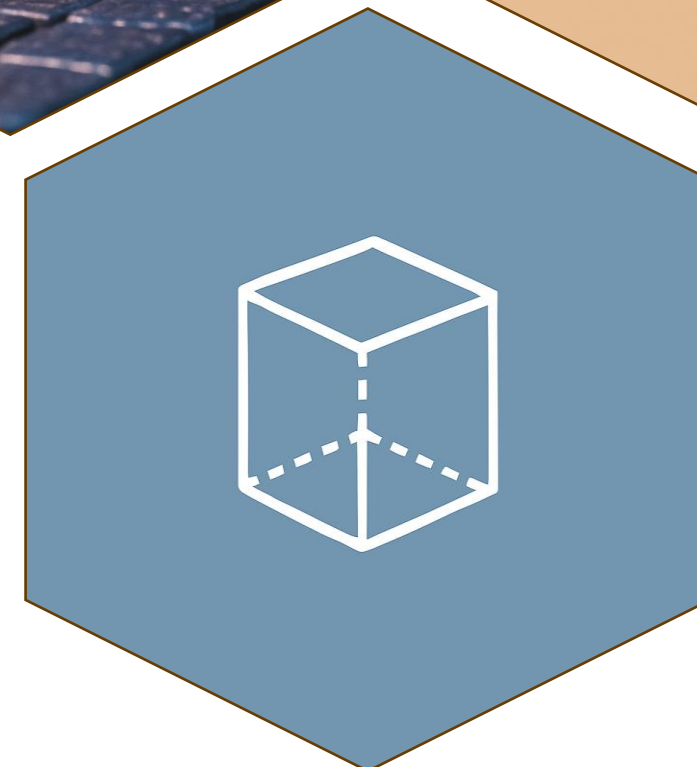


**Nové bílkoviny  
a jejich zdroje**

**Nové procesy**



**Nanomateriály**



**Rostlinné extrakty**

# KULTIVOVANÉ MASO



# KULTIVOVANÉ MASO



## Definice

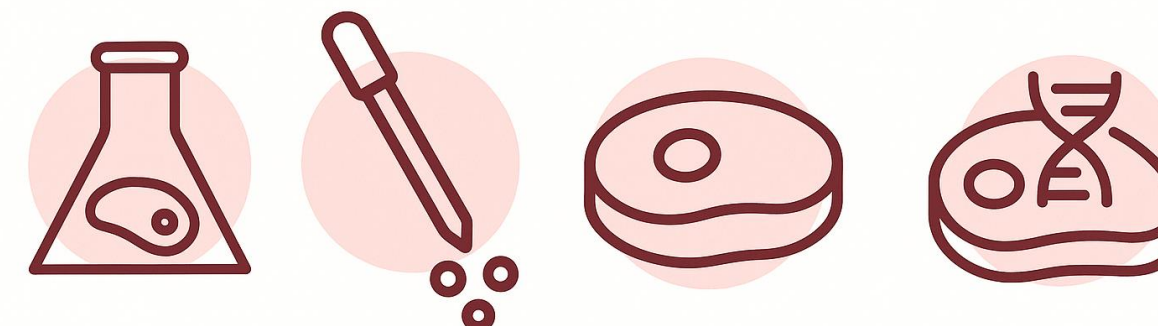
- je maso produkované in vitro (**laboratorně**), pomocí kultivace živočišných buněk namísto porážky zvířat.

## Výhody

- Ekologické – nižší spotřeba vody, půdy, méně emisí CO<sub>2</sub>.
- 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.



# VÝROBA KULTIVOVANÉHO MASA

## Odběr buněk:

- Získání živočišných buněk bez usmrcení zvířat.

## Kultivace v živném médiu:

- Ve speciálních živných médiích obsahujících proteiny, vitamíny a růstové faktory.

## Bioreaktory:

- Optimální podmínky pro růst buněk.

## Růst a diferenciace:

- Buňky se množí a vyvíjejí do svalové tkáně podobné masu.

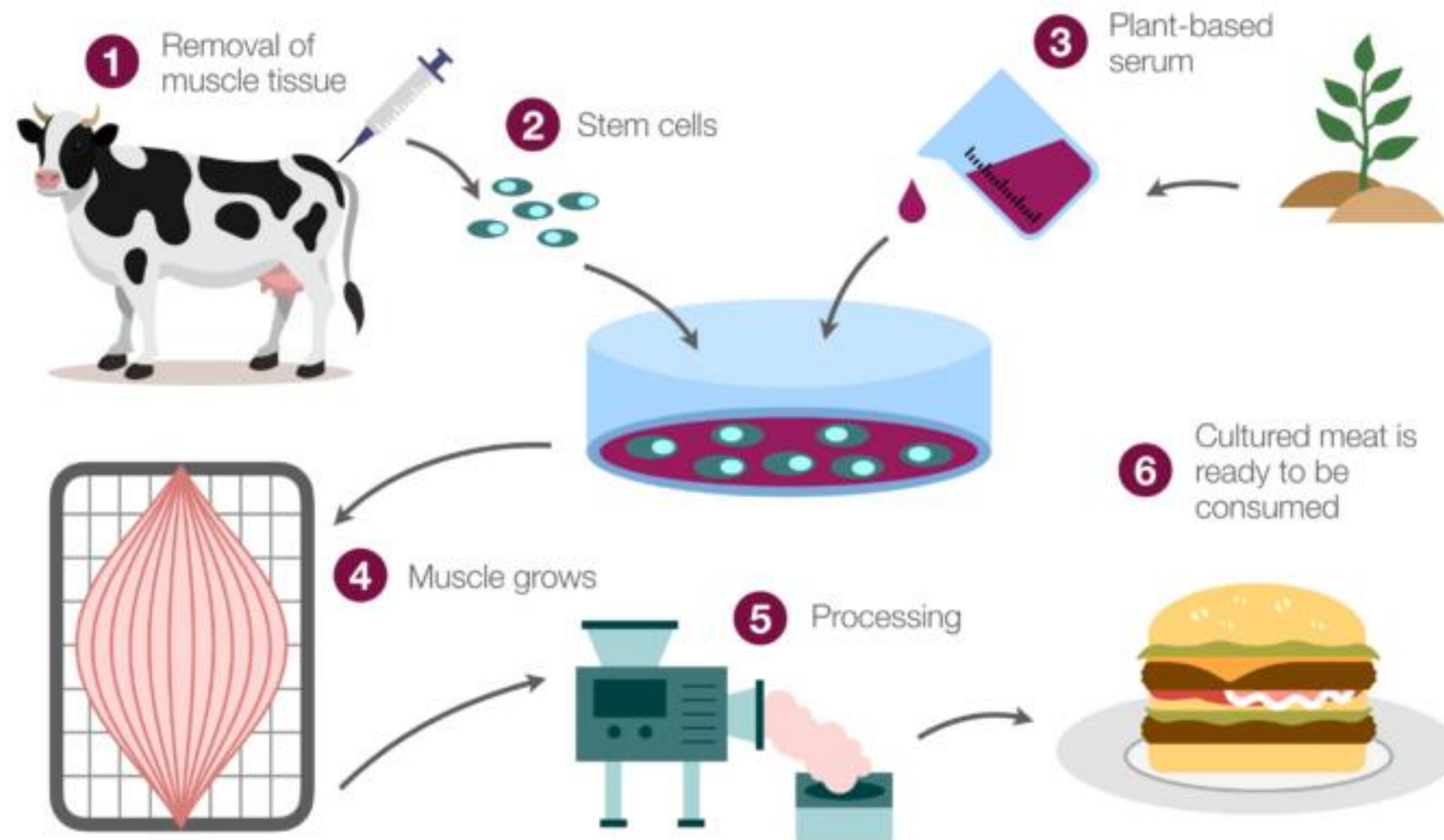
## Finální produkt:

- Kultivované maso může mít různé podoby.

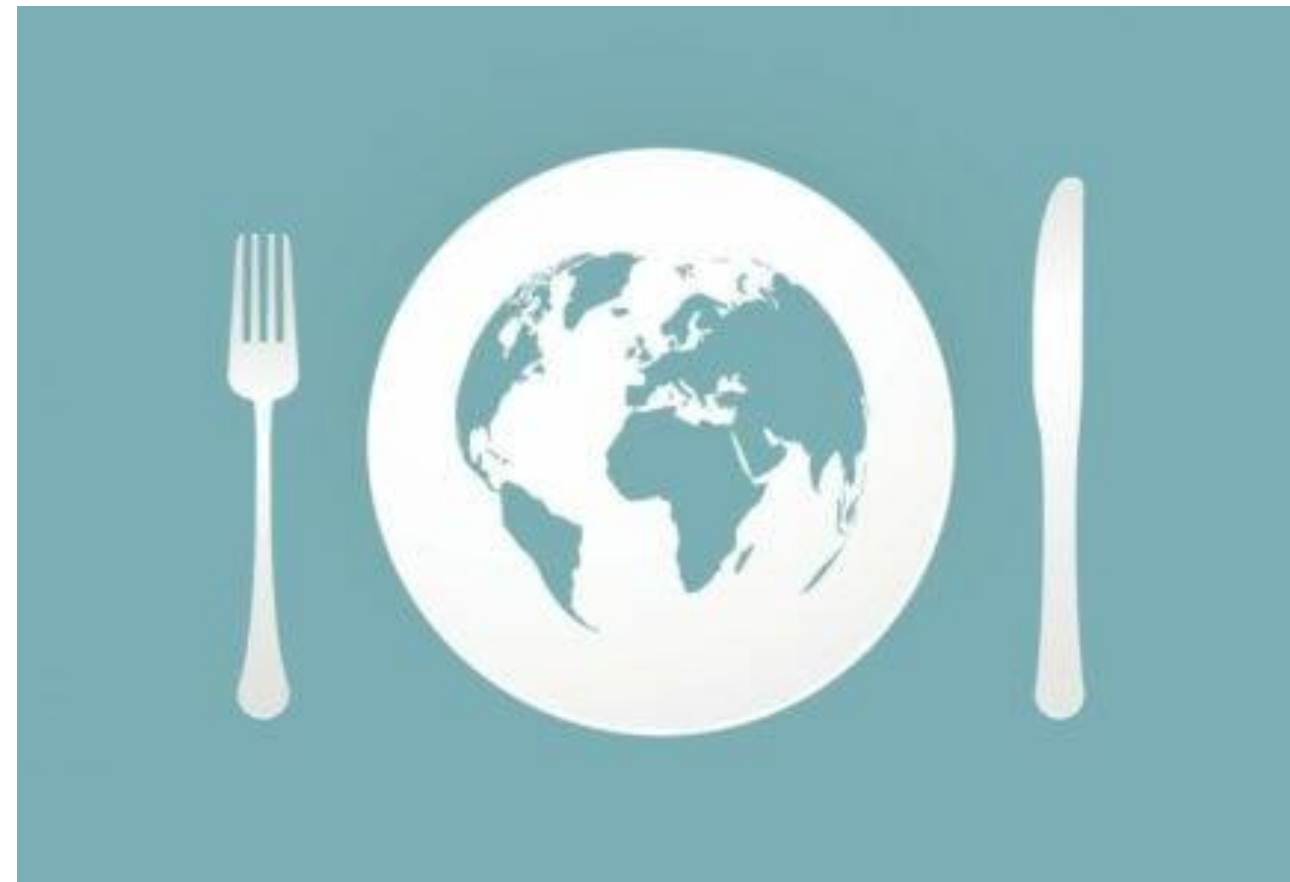
## Kontrolované prostředí:

- Zajištěna vysoká kvalita a bezpečnost produktu.

## How cultured meat is made



# SITUACE VE SVĚTĚ



## Schválený prodej:

- Singapur (2020) a USA – produkty dostupné na trhu.

## Hlavní společnosti:

- Good Meat, Upside Foods (USA), Mosa Meat (Nizozemsko), Gourmey (Francie)

## Vývoj v EU:

- **2023:** NL vytvořilo právní rámec pro ochutnávky.
- **Květen 2024:** První veřejná ochutnávka v Estonsku.
- **Červenec 2024:** Francie podala **1. žádost** o autorizaci (foie gras z kachních buněk).
- **Leden 2025:** NL podalo **2. žádost** o autorizaci laboratorně pěstovaného masa (hovězí tuk).

## Výzvy:

- Vysoké náklady na výrobu.
- Skeptický postoj spotřebitelů.

# SITUACE VE SVĚTĚ – NÁRODNÍ REAKCE



## Itálie – zákaz (2023):

- Plošný zákaz výroby, dovozu a prodeje pěstovaného masa.
- Zákaz používání „masných“ názvů pro rostlinné produkty.
- EK (leden 2024): porušení procedury TRIS, opatření je v rozporu s právem EU.

## Maďarsko – návrh zákazu (2024):

- Notifikace návrhu v systému TRIS (2024/0400/HU).
- Odůvodněno „ochranou venkova“ a „suverenitou“.
- EK vydala detailed opinion:  
→ zákaz by fragmentoval vnitřní trh a nemá vědecké opodstatnění.

## Rumunsko – politický návrh (2023-2025):

- Senát odhlasoval zákaz prodeje „syntetického masa“.
- Návrh uvázl ve sněmovně — spíše symbolická iniciativa.

## Polsko - opačný přístup: podpora inovací (2024):

- Státní financování (NCBR): 9 mil. PLN pro LabFarm.
- Cíl: rozvoj buněčného zemědělství v souladu s pravidly EU.

# SITUACE V ČR



## Zapojení ČR do výzkumu a vývoje:

- Inovativní alternativa k tradiční produkci masa.

## Bene Meat Technologies:

- Český biotechnologický start-up.
- Vytváří laboratorně pěstované maso, včetně krmiva pro domácí zvířata.
- **První na světě** registrován k prodeji těchto produktů pro zvířata v EU.

## Mewery:

- Inovativní český startup.
- **Hybridní produkty** – kombinace buněk a rostlinných proteinů (kultivované vepřové maso kombinované s mikrořasou).
- Představil první burger tohoto typu na světě.
- Spolupráce s univerzitami.

## Zaměření na udržitelnost:

- Efektivnější produkce s nižší environmentální zátěží.

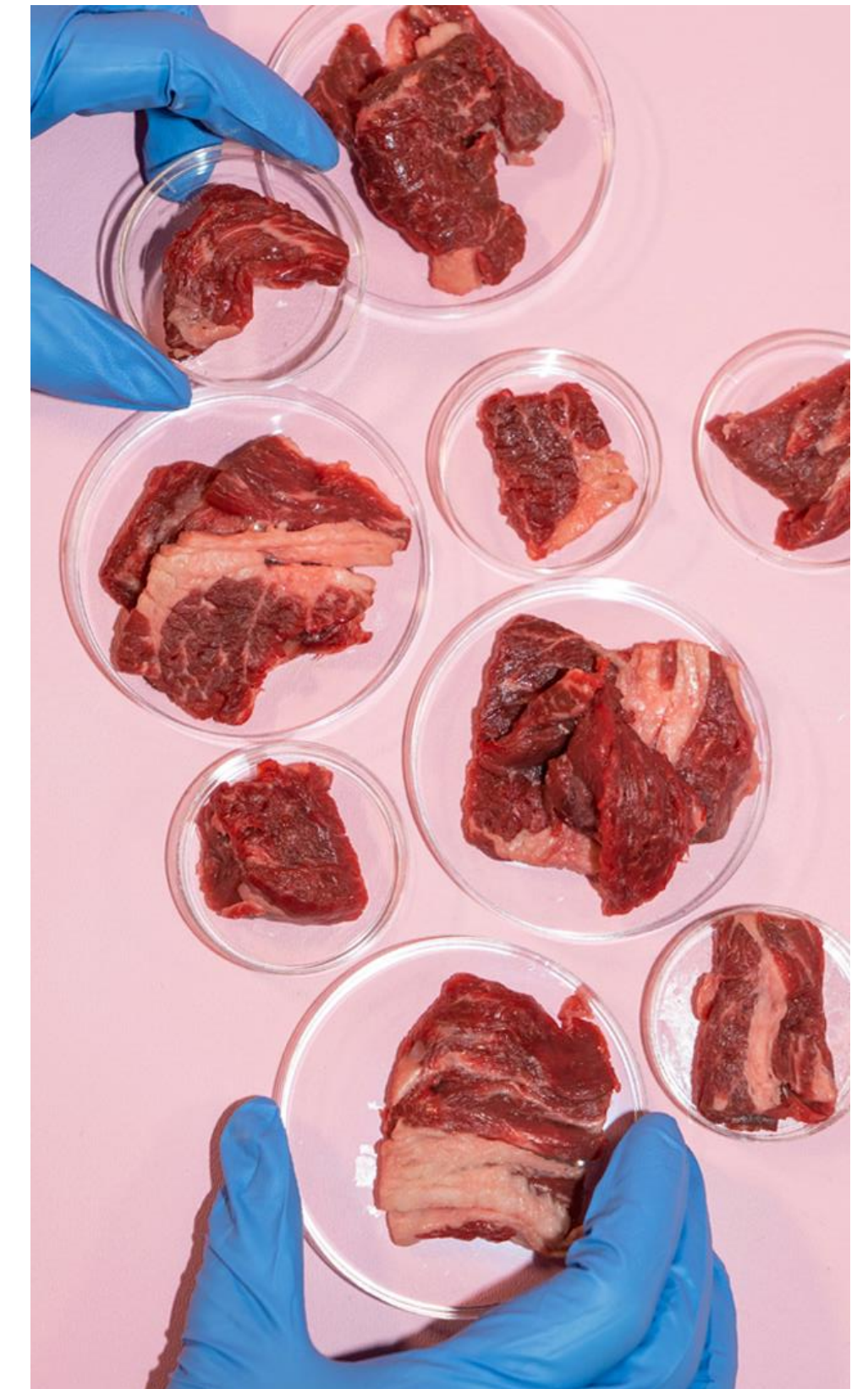
# PRACOVNÍ SKUPINA PRO POTRAVINY Z BUNĚČNÝCH KULTUR

• Vytvořena při Ministerstvu zemědělství za účasti zástupců státních orgánů, vědy a výzkumu, Potravinářské komory, producentů

## • Hlavní cíl:

- Diskuse o metodice senzorického hodnocení produktů z buněčných kultur.
- Zajištění bezpečného a právně souladného přístupu v předregulační fázi.
- Diskuse se týkají výhradně výzkumného využití ochutnávek – ne komerční distribuce.

• Podobné aktivity mají podporu EK





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

# DĚKUJI ZA POZORNOST

Zdroj fotografií: Shutterstock.com, ChatGPT, internet