

TISKOVÁ ZPRÁVA

Třeboň, 3. března 2022

Mikrobiologický ústav AV ČR
Centrum ALGATECH
Novohradská 237 – Opatovický mlýn
379 01 Třeboň

LIDÉ V EVROPSKÉ UNII MOHOU KONZUMOVAT NOVÉ DRUHY MIKROŘAS ZÁSLUHOU ČESKÝCH VĚDCŮ

Ministerstvo zemědělství ČR po několikaměsíčním řízení se všemi členskými zeměmi EU rozhodlo, že další vybrané druhy mikrořasy *Chlorella* je možné konzumovat bez zdlouhavé registrace. Toto rozhodnutí platí pro celé území Evropské unie. Ministerstvo vycházelo z výsledků mnohaletých výzkumů Mikrobiologického ústavu AV ČR.

Všechny nové potraviny i potravinářské suroviny podléhají v Evropské unii poměrně přísným regulacím a musejí projít dlouhým schvalovacím řízením. Platí to například pro hmyzí bílkoviny, extrakty z rostlin či pro mikroskopické řasy, které se objevují v doplňcích výživy nebo například ve formě olejů.

Pokud se ale prokáže, že potravina se v Evropě konzumovala před rokem 1997, je uznána bez zdlouhavého schvalování. A to se týkalo i chlorel, jejíž některé druhy se v Československu jedly již před 40 lety. Díky tomu, že se Mikrobiologický ústav AV ČR věnoval jak vědě, tak praktickému použití chlorel, bylo nyní možné určit, které konkrétní druhy chlorel to byly.

„Mikrobiologický ústav historicky pěstoval různé druhy chlorel, které až dosud nebyly na seznamu starých potravin. Protože ale všechny tyto řasy má ve své sbírce, mohl dokázat, že před rokem 1997 se používaly a konzumovaly. Proto požádal o uznání těchto druhů za ‚starou‘ potravinu. To znamená, že se může konzumovat bez toho, aby procházela schvalovacím řízením a všemi možnými testy,“ říká Richard Lhotský z Mikrobiologického ústavu AV ČR.

Ministerstvo zemědělství České republiky, které je zodpovědné za bezpečnost potravin, tak mohlo po řízení se členskými státy rozhodnout o rozšíření schválených chlorel o nové druhy s platností na území Evropské unie.

„*Toto uznání je důležité především pro producenty řas v zemích EU, kteří nyní mohou používat více druhů bez toho, aby je museli nechávat schvalovat jako ‚novou potravinu‘ v dlouhém a nákladném procesu.*“

Kontakt pro média: **Eliška Zvolánková**
Divize vnějších vztahů AV ČR
press@avcr.cz
+420 739 535 007

Richard Lhotský
MBÚ AV ČR – Centrum Algatech
lhotsky@alga.cz
+420 773 752 546

Drobná zelená kulička

„Nyní popíšu řasu takovým způsobem, že ji každý bude moci rozeznat,“ napsal v roce 1890 nizozemský botanik a mikrobiolog Martinus Beijerinck, když identifikoval mikroskopickou řasu *Chlorella*, česky zelenivku. Od té doby je tato řasa modelovým organismem pro výzkum fotosyntézy a od padesátých let se kultivuje i pro využití v potravinářství.

Tehdejší Československo se stalo pátou zemí (po USA, Izraeli, Německu a Japonsku), kde se *Chlorella* začala pěstovat i využívat pro konzumaci. Pověstné byly řasové karbanátky v tábořském hotelu Palcát. Pracoviště Mikrobiologického ústavu ČSAV v Třeboni se tehdy podílelo i na vývoji léčebných preparátů a třeboňská *Chlorella* letěla do vesmíru s Vladimírem Remkem.

Více než sto druhů

Většina lidí zná chlorelu z doplňků výživy, z tablet nebo kapslí. Ačkoli lidé většinou netuší, jaký konkrétní druh mikrořasy se skrývá za zeleným práškem, pro producenty je to velmi důležité. Rodina chlorel zahrnuje asi 100 druhů a neustále se přejmenovávají, což firmám pěstujícím chlorelu ztěžuje orientaci, které druhy jsou povolené a které nikoli. Stále existuje několik technologicky významných druhů, které měly tu smůlu, že jejich název nefiguroval mezi těmi, jež se před rokem 1997 konzumovaly.

Většina chlorel se dnes pěstuje v Asii v otevřených kultivačních systémech, v Evropě se vzhledem ke klimatickým podmínkám rozšiřuje kultivace v uzavřených fermentorech, kde se mohou prosadit i nové, vyšlechtěné nezelené druhy chlorel určené například pro bezpečkové produkty jako zdroj bílkovin nebo antioxidantů.

Více informací:

Mgr. Richard Lhotský, Ph.D.
MBÚ AV ČR – Centrum Algatech
lhotsky@alga.cz
+420 773 752 546

Schvalování ‚nových‘ a ‚starých‘ potravin v EU

Všechny nové potraviny, resp. ty, které se před rokem 1997 na území zemí EU nekonsumovaly, se považují za tzv. potraviny nového typu neboli nové potraviny (Novel Food). Existuje jejich oficiální katalog (Union List of Novel Foods). Pokud někdo chce tedy na evropský (tedy i český) trh uvést novou potravinu (např. tablety s novou řasou nebo sušené cvrčky), musí zažádat příslušný národní orgán a doložit potřebné dokumenty. Oficiálním orgánem u nás je Ministerstvo zemědělství ČR (MZe).

Pokud byla potravina konzumována na území EU před rokem 1997, je nutné to dokázat a požádat, aby EU rozhodla, že potravina nepatří mezi zmíněné Novel Food. Opět se podává žádost na národní orgán, tj. MZe ČR. MZe zahájí řízení a konzultace s EK a všemi národními orgány pro bezpečnost potravin; zároveň má k dispozici vlastní odborný tým, který argumenty žadatele vyhodnotí. Pak oznámí členským zemím a EK, že chce vydat rozhodnutí, a všichni mají 10 dní na vyjádření. Rozhodnutí českého MZe je pak platné ve všech zemích EU.

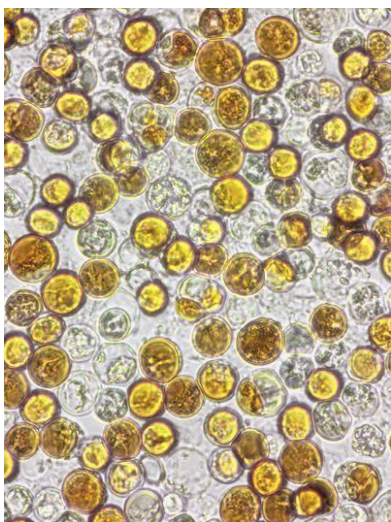
Fotogalerie:



*Biomasa chlorely – vlevo pěstovaná venku, vpravo vyšlechtěná, pěstovaná ve fermentoru
FOTO: Richard Lhotský, MBÚ AV ČR*



*Fermentory ke kultivaci mikrořas v Mikrobiologickém ústavu AV ČR
FOTO: Richard Lhotský, MBÚ AV ČR*



*Žlutá Chlorella bohatá na lutein vyšlechtěná v Mikrobiologickém ústavu AV ČR
FOTO: Archiv MBÚ AV ČR*