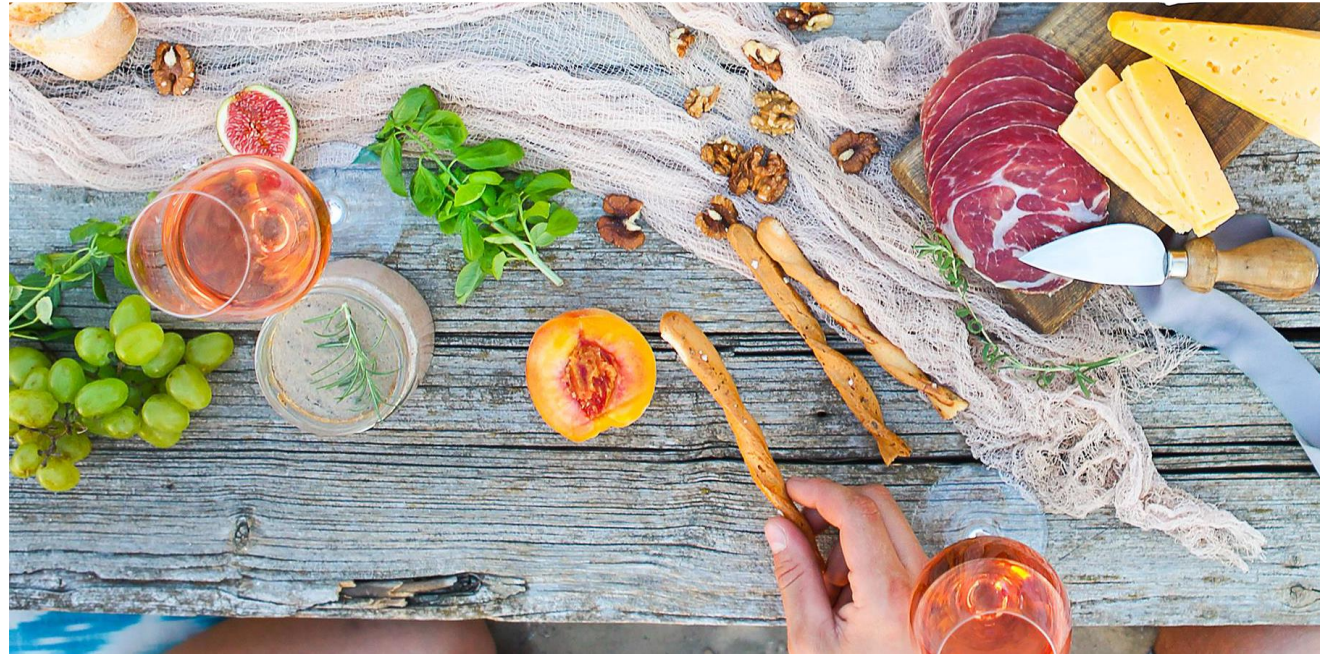


Prídavné látky v potravinách

Prednáška

Osnova prednášky:

1. Definícia a význam prídavných látok
2. Rozdelenie prídavných látok
3. Funkčné triedy prídavných látok
4. Nové prídavné látky
5. Praktické použitie prídavných látok



Čo sú potravinárske prídavné látky?

Látky:

KTORÉ NIE SÚ OBVYKLE URČENÉ K SPOTREBE AKO POTRAVINY

NIE SÚ OBVYKLE POUŽÍVANÉ AKO CHARAKTERISTICKÁ ZLOŽKA POTRAVINY, ČI MÁJÚ ALEBO NEMAJÚ VÝŽIVOVÚ HODNOTU

ZÁMERNE PRIDÁVANÉ DO POTRAVINY Z TECHNOLOGICKÉHO DÔVODU PRI VÝROBE, SPRACOVANÍ, PRÍPRAVE, ÚPRAVE, BALENÍ, DOPRAVE ALEBO SKLADOVANÍ

KTORÝCH TECHNOLOGICKÉ POUŽITIE MÁ ZA NÁSLEDOK, ŽE SA TIETO LÁTKY ALEBO ICH VEDĽAJŠIE PRODUKTY STANÚ PRIAMO ČI NEPRIAMO ZLOŽKOU TEJTO POTRAVINY.

Skupiny prídavných látok

E čísla	Druhy prídavných látok
E100 - E199	farbivá
E200 - E299	konzervanty
E300 - E399	antioxidanty, regulátory kyslosti
E400 - E499	emulgátory, zahusťovadlá, stabilizátory
E500 - E599	protispekavé látky, regulátory kyslosti, plnidlá
E600 - E699	látky zvýrazňujúce chuť a vôňu
E900 - E999	leštiace látky, sladidlá, baliace plyny, propelanty
E1000 - E1999	ďalšie látky

Látky bez kódu E

Bielkovinový hydrolyzát

Syridlá

Želatína

Kazeinát sodný

Chinín

Kofeín

POUŽITIE POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK

Vo všetkých prípadoch musia byť:

- **bezpečné**
- obmedzené len na prípady, kedy je to z hľadiska **technológie nevyhnutné**
- nesmie spotrebiteľa uvádzať do **omylu**
- musí mu prinášať úžitok

Uvedenie spotrebiteľa do omylu zahŕňa prípady týkajúce sa...

- otázky týkajúce sa **povahy, čerstvosti**
- **kvality** použitých zložiek,
- **prirodzenosti** produktu či výrobného postupu
- **výživovej kvality** produktu, vrátane obsahu ovocia a zeleniny v produkte

POUŽITIE POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDATNÝCH LÁTOK

používanie a maximálne úrovne potravinárskych prídavných látok by malo zohľadniť **príjem potravinárskych prídavných látok z iných zdrojov** a vystavenie týmto látkam zo strany zvláštnej skupiny spotrebiteľov (napr. spotrebiteľov trpiacich alergiami).

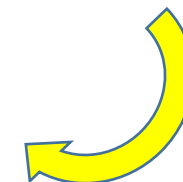
Posúdenie rizika a schválenie potravinárskych prídavných látok je vykonávané postupom podľa nariadenia EP a Rady (ES) č. 1331/2008, ktorým sa stanovuje spoločný schvaľovací postup pre potravinárske prídavné látky, potravinárske enzýmy a potravinárske arómy

Nariadením EP a Rady (ES) č. 1333/2008 sa harmonizuje používanie potravinárskych prídavných látok v potravinách v rámci EÚ.

POUŽITIE POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDATNÝCH LÁTOK

stanovenie postupov týkajúcich sa bezpečnosti potravín k otázkam, ktoré by mohli mať vplyv na verejné zdravie

konzultované Európskym úradom pre bezpečnosť potravín - EFSA



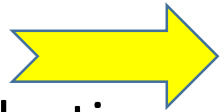
- potravinárske prídavné látky **by mali byť trvalo sledované**

- v prípade potreby musia byť **kedykoľvek prehodnotené** z hľadiska meniacich sa podmienok použitia a nových vedeckých informácií

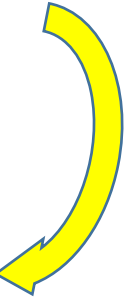
- v prípade potreby by Komisia mala spoločne s členskými štátmi zvážiť vykonanie náležitých krokov - **reevaluácia v súčasnej dobe prebiehajúca na Komisii.**

SCHVÁLENIE POTRAVINÁRSKE PRÍDATNÉ LÁTKY

Z podnetu komisie
na základe podania žiadosti



**Žiadosť môže podať členský štát alebo zúčastnená strana,
ktorá môže zastupovať viac zúčastnených strán**

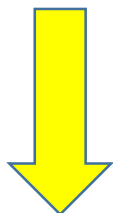


Komisia požiada o stanovisko Európsky úrad pre bezpečnosť potravín v súlade s článkom 7 jednotný postup končí prijatím nariadenia Komisie, ktorým sa vykonáva aktualizácia.

Komisia môže jednotný postup v akejkolvek **fáze zastaviť a upustiť od plánovanej aktualizácie**, ak sa domnieva, že táto aktualizácia nie je odôvodnená. Komisia **prípadne zohľadní stanovisko úradu**, názory členských štátov, všetky príslušné ustanovenia právnych predpisov Spoločenstva a ďalšie legitímne faktory dôležité pre posudzovanú otázku.

FUNKČNÉ TRIEDY POTRAVINÁRSKYCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK

Nariadenie EP a
Rady (ES)
č. 1333/2008 o
potravinárskych
prídavných
látkach.



Schválené a
používané iba ak
spĺňajú kritériá
stanovené v tomto
nariadení

v prílohe II a III
sú prídavné látky
priradené k jednej
z funkčných tried
uvedených
v prílohe I na
základe hlavnej
technologickej
funkcie danej
potravinárskej
prídavnej látky

priradenie
potravinárskej
prídavnej látky k
funkčnej triede
nevyklučuje, aby
sa táto
potravinárska
prídavná látka
používala pre
niekoľko funkcií

FUNKČNÉ TRIEDY POTRAVINÁRSKYCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK



SLADIDLÁ

látky používané na to, aby sa potravinám alebo stolovým sladidlám **dodala sladká chuť**;



FARBIVA

látky, ktoré potraviné **dodávajú farbu** alebo **farbu obnovujú** a zahŕňajú prírodné zložky potravín z prírodných zdrojov



KONZERVANTY

látky, ktoré **predlžujú trvanlivosť** potravín tým, že ich chránia proti kazeniu spôsobenom mikroorganizmy, alebo ktoré potraviny chránia pred rastom patogénnych mikroorganizmov;

FUNKČNÉ TRIEDY POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK



ANTIOXIDANTY

látky, ktoré **predlžujú** trvanlivosť potravín tým, že ich chránia proti kazeniu spôsobenom oxidáciou, napríklad proti žltnutiu tukov a farebným zmenám;



NOSIČE

látky, ktoré sa používajú **na rozpúšťanie, riedenie, disperziu** alebo k inej fyzikálnej úprave potravinárskej prídavnej látky alebo potravinárskej arómy, potravinárskeho enzýmu, živiny



KYSELINY

látky, ktoré **zvyšujú kyslosť** potraviny alebo jej dodávajú kyslú chuť;

FUNKČNÉ TRIEDY POTRAVINÁRSKYCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK



**REGULÁTORY
KYSLOSTI**
látky, ktoré **menia**
alebo riedia kyslosť
alebo alkalitu
potraviny;



**PROTISPEKAVÉ
LÁTKY**
látky, ktoré **znižujú**
sklon jednotlivých
častíc potraviny
priľnúť vzájomne na
seba;



ODPEŇOVAČE
sa rozumejú látky,
ktoré **zabraňujú**
vytváraniu peny
alebo znižujú
penenie;

FUNKČNÉ TRIEDY POTRAVINÁRSKYCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK



PLNIDLÁ

látky, ktoré **prispievajú** k objemu potraviny bez toho, aby významne zvyšovali jej využiteľnú energetickú hodnotu;



EMULGÁTORY

látky, ktoré **umožňujú vytvoriť** alebo uchovať v potravine rovnorodú zmes dvoch alebo viacerých nemiešateľných fáz, napríklad oleja a vody;

LEŠTIACE LÁTKY
(VRÁTANE LUBRIKANTOV)
ZVLHČUJÚCE LÁTKY
MODIFIKOVANÉ ŠKROBY
BALIACE PLYNY
PROPELENTY
KYPRIACE LÁTKY
SEKVESTRANTY
STABILIZÁTORY
ZAHUSŤOVADLÁ,
LÁTKY ZLEPŠUJÚCE MÚKU,
LÁTKY ZVYŠUJÚCE KONTRAST

ZOZNAM POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK ÚNIE SCHVÁLENÝCH NA POUŽITIE V POTRAVINÁCH

Zoznam Únie zahŕňa:

- názov potravinárskej prídavnej látky
- príslušné číslo označenia E
- podmienky, za ktorých možno potravinársku prídavnú látku používať
- obmedzenie priameho predaja potravinárskej prídavnej látky konečnému spotrebiteľovi

ZOZNAM POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK ÚNIE SCHVÁLENÝCH NA POUŽITIE V POTRAVINÁCH

Možno zaradiť na zoznamy Spoločenstva iba ak spĺňajú tieto podmienky, a prípadne ďalšie legitímne faktory, vrátane faktorov týkajúcich sa životného prostredia . . .

- na základe dostupných vedeckých dôkazov **nepredstavuje použitie** pri navrhovanej miere **žiadne zdravotné riziko pre spotrebiteľov**,
- **existuje odôvodnená technologická potreba**, ktorú nemožno dosiahnuť inými hospodársky a technologicky uskutočniteľnými prostriedkami
- použitie potravinárskej prídavnej látky **neuvádza spotrebiteľa do omylu**

ZOZNAM POTRAVINÁRSKÝCH PRÍDAVNÝCH LÁTOK ÚNIE SCHVÁLENÝCH NA POUŽITIE V POTRAVINÁCH

Výhody a prínos pre spotrebiteľov?

Musia slúžiť jednému alebo viacerým z týchto účelov . . .

- **zachovanie** výživovej kvality potraviny;
- **dodanie** potrebných zložiek alebo súčastí do potravín vyrábaných pre skupiny spotrebiteľov s osobitnými výživovými požiadavkami;
- **zlepšenie** schopnosti potraviny zachovať kvalitu alebo stabilitu alebo zlepšenie organoleptických vlastností za predpokladu, že nedôjde k zmene povahy, podstaty alebo kvality potraviny spôsobom, ktorý by mohol viesť spotrebiteľa do omylu;
- **pomoc** pri výrobe, spracovaní, príprave, úprave, balení, doprave alebo skladovaní potravín, vrátane potravinárskych prídavných látok, potravinárskych enzýmov a potravinárskej arómy,

POTRAVINY, V KTORÝCH NESMIE BYŤ POVOLENÁ PRÍTOMNOSŤ PRÍDAVNEJ LÁTKY PODĽA ZÁSADY PRENOSU

Nespracované potraviny

Med

Neemulgované oleje a tuky živočíšneho alebo rastlinného pôvodu

Maslo

Neochutené pasterizované a sterilizované (vrátane UHT sterilizácie) mlieko a neochutená plnotučná pasterizovaná smotana (okrem smotany so zníženým obsahom tuku)

Neochutené kyslomliečne výrobky, ktoré neboli po kvasení tepelne spracované

Neochutený cmar (okrem sterilizovaného cmaru).

Prírodné minerálne vody, pramenité vody a všetky ostatné vody plnené do fliaš alebo balené

Káva (okrem ochutenej instantnej kávy) a kávové extrakty

Neochutené čajové lístky

Cukry

Sušené cestoviny, okrem bezlepkových cestovín a/alebo cestovín určených na hypoproteínové diéty

Potraviny pre dojčatá a malé deti

POTRAVINY, V KTORÝCH NESMIE BYŤ POVOLENÁ PRÍTOMNOSŤ PRÍDAVNEJ LÁTKY PODĽA ZÁSADY PRENOSU

Nespracované potraviny

Všetky vody plnené do fliaš alebo balené

Mlieko plnotučné, polotučné a odtučnené, pasterizované alebo sterilizované (vrátane UHT sterilizácie) (neochutené)

Mlieko ochutené čokoládou

Kyslé mlieko (neochutené)

Trvanlivé mlieko cmar (neochutené)

Smotana a sušená smotana (neochutená)

Oleje a tuky živočíšneho alebo rastlinného pôvodu

Zrejúce a nezrejúce syry (neochutené)

Maslo z ovčieho a kozieho mlieka

Vajcia a vaječné výrobky

Múka, ostatné mlynské výrobky a škroby

Chlieb a podobné výrobky

Cestoviny a halušky

Cukry, vrátane všetkých mono- a disacharidov

Paradajkový pretlak a paradajkové konzervy

Omáčky na báze paradajkovej šťavy

Ovocné šťavy a nektáre

Ovocie, zelenina (vrátane zemiakov) a huby – v konzervách, pohároch alebo sušené;

Spracované ovocie, zelenina (vrátane zemiakov) a huby

Výberový džem (Extra), výberový rôsol (Extra) a gaštanový krém

POTRAVINY, V KTORÝCH NESMIE BYŤ POVOLENÁ PRÍTOMNOSŤ PRÍDAVNEJ LÁTKY PODĽA ZÁSADY PRENOSU

Ryby, mäkkýše, kôrovce, mäso, hydina a zverina a výrobky z nich (netýka sa hotových pokrmov z nich)

Kakaové výrobky a čokoládové zložky čokoládových výrobkov)

Pražená káva, čaj, bylinné a ovocné čaje, čakanka; výťažky z čaju, bylinných a ovocných čajov a čakanky;

Prípravky na báze čaju, bylinných a ovocných čajov a obilnín na prípravu čajov a zmesí a instantných zmesí z týchto výrobkov

Soľ, náhrady soli, korenie a zmesi korenia

Vína a ostatné výrobky

Vybrané liehoviny, destiláty (s uvedením názvu ovocia) získané maceráciou a destiláciou,

London gin, Sambuca, Maraschino, Marrasquino alebo Maraskino a Mistrà Sangria, Clarea a Zurra

Vínny ocot a ostatné výrobky

Výživa pre dojčatá a malé deti

Med, slad a výrobky zo sladu

EÚ schválila ovsený lecitín ako potravinársku prídavnú látku

Komisia EÚ formou nariadenia zaradila ovsený lecitín medzi potravinárske prídavné látky, ktoré je možné použiť v kakaových a čokoládových produktoch. Na výrobkoch ho budete môcť nájsť pod kódom E 322a.

Nariadenie Komisie (EÚ) 2022/1023, ktorým dochádza k zmene prílohy II nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (pozn. zoznam potravinárskych prídavných látok schválených pre použitie v potravinách, vrátane podmienok ich použitia) a prílohy nariadenia Komisie (EÚ) č. 231/2012 (pozn. špecifikácie potravinárskych prídavných látok uvedených v prílohách II a III nariadenia (ES) č. 1333/2008), pokiaľ ide o použitie ovseného lecitínu v kakaových a čokoládových výrobkoch v zmysle smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/36/ES, vyšlo v Úradnom vestníku EÚ 29. júna 2022 a jeho účinnosť sa datuje k 19. 7. 2022.

Ovsený lecitín ako prídavná látka

Zoznam aj špecifikáciu prídavných látok je možné aktualizovať z podnetu samotnej Komisie alebo na základe podania žiadosti. Žiadosť o povolenie použitia ovseného lecitínu ako potravinárskej prídavnej látky v kategórii potravín 5.1. „Kakaové a čokoládové výrobky v zmysle smernice Európskeho parlamentu a Rady 2000/36/ES“ v prílohe II časti E nariadenia (ES) č. 1333/2008 v maximálnom množstve $20\ 000\ \text{mg}\cdot\text{kg}^{-1}$ bola podaná v januári roku 2018.

Európsky úrad pre bezpečnosť potravín sa k tomuto návrhu vyjadril v decembri **2019** a vo **svojom stanovisku uvádza, že u ovseného lecitínu neexistuje žiadne bezpečnostné riziko** pri jeho použití ako prídavnej látky v rozsahu navrhovaného spôsobu a úrovne použitia.

Ovsený lecitín je frakcionovaný ovsený olej, ktorý pôsobí ako emulgátor a uľahčuje výrobu kakaových a čokoládových výrobkov tak, že znižuje viskozitu a výnosnosť čokoládových výrobkov, čo uľahčuje prečerpávanie roztavenej čokolády počas spracovania. Navyše zabraňuje, aby sa na povrchu výrobkov pri skladovaní vytváral šedivý povlak.

Zákaz používania oxidu titaničitého ako potravinárskej prídavnej látky

Európska komisia vydala zákaz používania oxidu titaničitého/TiO₂ (E171) ako potravinárskej prídavnej látky. Rozhodnutie používania tejto látky v potravinách zakázať je výsledkom komplexného procesu, ktorého cieľom je zaistiť bezpečnosť potravín. Sabine Juelicherová, riaditeľka oddelenia pre „Bezpečnosť potravín a krmív, inovácie“ GR SANTE uvádza, že riaditeľstvo prispelo k zaisteniu zákazu tejto prídavnej látky.

Prečo sa oxid titaničitý v potravinách používa a z akého dôvodu sa teraz pristúpilo k jeho zákazu?

Oxid titaničitý je prirodzene sa vyskytujúci oxid titánu, ktorý sa používa predovšetkým ako farbivo v širokej škále oblastí. Po celé desaťročia sa táto látka používa na to, aby mnohým potravinám dodala bielu farbu. Ide napríklad o pečivo, nátierky, polievky, vývary, omáčky, šalátové dresingy a najrôznejšie doplnky stravy.

EÚ sa dlhodobo venuje kontrole bezpečnosti všetkých potravín a spotrebných výrobkov. Bezpečnosť potravín navyše preskúmava v prípade, že sa objavia nové dôkazy. Tak tomu bolo aj v prípade používania oxidu titaničitého ako potravinárskej prídavnej látky (E171).

V marci 2020 Komisia požiadala Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) o aktualizáciu stanoviska z roku 2016 týkajúceho sa oxidu titaničitého (E 171). V roku 2016 totiž úrad EFSA neuviedol žiadne obavy týkajúce sa bezpečnostných rizík tejto látky, zistil však niektoré nedostatky v dostupných údajoch a ďalej nejasnosti týkajúce sa veľkosti častíc. Tá môže mať vplyv na toxikologické vlastnosti látky E171.

Hoci nové stanovisko úradu EFSA zo 6. mája 2021 nedospelo k záveru, že látka E171 predstavuje pre ľudské zdravie definitívne riziko, ani túto možnosť nevylučuje. Úrad EFSA najmä nevylučuje komplikácie týkajúce sa genotoxicity – to znamená, že by používanie oxidu titaničitého ako potravinárskej prídavnej látky mohlo spôsobovať poškodenie DNA alebo chromozómov. **V rámci EÚ platí, že pokiaľ nemožno bezpečnosť potravinárskej prídavnej látky potvrdiť, je už možné ju zakázať.**

Môžu sa prídavné látky v potravinách konzumovať v nebezpečne vysokých množstvách?

Keď úrad EFSA uskutočňuje odhad možnej expozície určitej prídavnej látky v potravinách, posudzuje maximálne množstvo, ktoré má byť pridané do rôznych potravín. Okrem toho úrad EFSA predpokladá, že najväčšie množstvo týchto potravín sa konzumuje na každodennej báze. Úrad EFSA bude navrhnuté použitie danej látky považovať za bezpečné iba vtedy, keď táto odhadovaná expozícia prostredníctvom rôznych potravín zostane nižšia ako ADI. Ak sa ADI prekročí, Komisia sa môže rozhodnúť používanie danej prídavnej látky obmedziť alebo ju vôbec nepovoliť.

Prítomnosť prídavných látok v potravinách by sa preto mala považovať za bezpečnú aj pre spotrebiteľov, ktorí jedia veľké množstvo potravín, v ktorých sú prídavné látky použité v maximálnych povolených množstvách.

Aké sú podmienky povolenia prídavných látok v potravinách?

Prídavná látka v potravinách môže byť povolená iba vtedy, ak jej použitie spĺňa tieto podmienky:

- vychádzajúc z dostupných vedeckých dôkazov nepredstavuje pre spotrebiteľa pri navrhovanej miere použitia žiadne zdravotné riziká,
- existuje odôvodnená technologická potreba, ktorá sa nedá dosiahnuť iným spôsobom a
- jej používanie nie je pre spotrebiteľa zavádzajúce a musí mať preň prínos.

Pri povoľovaní prídavných látok v potravinách sa môžu vziať do úvahy aj iné relevantné faktory, ako napríklad etika, tradície, životné prostredie atď.

Aký je prínos pre spotrebiteľa?

Právne predpisy EÚ stanovujú, že prídavné látky v potravinách musia mať pre spotrebiteľov určité výhody a musia im byť prínosom. Preto musia slúžiť jednému alebo viacerým z nasledovných účelov:

- zachovanie nutričnej kvality potraviny,
- poskytnutie potrebných zložiek alebo komponentov pre potraviny vyrábané pre spotrebiteľské skupiny s osobitnými stravovacími potrebami,
- zlepšenie schopnosti potraviny zachovať kvalitu alebo stabilitu alebo zlepšenie jej organoleptických vlastností za predpokladu, že spotrebiteľ nie je zavádzaný,
- pomoc pri výrobe, spracovaní, príprave, úprave, balení, preprave alebo skladovaní potravín vrátane prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm pod podmienkou, že prídavná látka v potravinách sa nepoužíva na prekrytie účinkov použitia nevyhovujúcich surovín alebo nehygienických postupov.

Je možné pripravovať potraviny bez prídavných látok?

Áno, je možné pripravovať potraviny bez prídavných látok. Do potravín pripravovaných doma sa zvyčajne prídavné látky nepridávajú. Doma sa však potraviny obvykle spotrebovávajú priamo. Domáca príprava môže okrem toho mať v porovnaní s priemyselne spracovanými potravinami aj menší vplyv na vzhľad.

Nie do všetkých priemyselne vyrábaných potravín je potrebné pridávať prídavné látky. Príkladom sú niektoré druhy chleba, hotových jedál, raňajkových cereálií atď. Nutnosť použitia prídavných látok závisí od výrobného procesu, použitých zložiek, konečného vzhľadu, požadovanej konzervácie, potrebe ochrany proti možnému šíreniu škodlivých baktérií, druhu obalu atď.

Na druhej strane stojí za zmienku, že mnohé potraviny obsahujú prirodzene sa vyskytujúce látky, ktoré sú zároveň povolené ako prídavné látky v potravinách. Napríklad v jablkách sa vyskytujú riboflavíny (E 101), karotény (E 160a), antokyány (E 163), kyselina octová (E 260), kyselina askorbová (E 300), kyselina citrónová (E 330), kyselina vínna (E 334), kyselina jantárová (E 363), kyselina glutámová (E 620) a L-cysteín (E 920).

Vybrané potravinárske prídavné látky aplikované na mäso a mäsové výrobky

Prídavná látka	Účinok	Vedľajšie účinky	Využitie
Dusitan draselný (E249)	Inhibícia baktérii, najmä C. botulinum. Konzervačná aktivita zvyšuje nižšie pH	Bolesti hlavy a závraty, astma, potenciálne reakcie s amínmi za vzniku karcinogénov, jedovaté vo veľkých množstvách.	Údeniny
Dusitan sodný (E250)	Inhibícia baktérii, najmä C. botulinum	Potenciálne karcinogénne účinky, zvracanie, bolesti hlavy, závrate.	Údeniny, konzervy, pasterizované mäsové výrobky
Kyselina askorbová (E300)	Antioxidačné, konzervačné vlastnosti, regulácia kyslosti, ochrana pred oxidačným žltnutím a hnednutím.	Netoxické účinky, zvracanie, hnačka, nevoľnosť pri nadmernom príjme	Údeniny
Kyselina citrónová (E330)	Antioxidačné, stabilizačné, okysľujúce, chuťové vlastnosti. Zintenzívnenie farby.	Bez negatívnych účinkov v malom množstve	Mäsové výrobky, konzervované mäsové výrobky
Kyselina mliečna (E270)	Bakteriostatické vlastnosti, regulácia kyslosti	Bez negatívnych účinkov v malom množstve	Surové klobásy, rýchlo zrejúce klobásy

Ďakujem za pozornosť

