

Znak Certyfikujący Unii Europejskiej „F-Food” dla żywności o szczególnej wartości odżywczej

1. Konieczność rozwoju żywności funkcjonalnej

Jednym z powodów dynamicznego rozwoju w UE i na świecie żywności funkcjonalnej jest drastyczny rozwój chorób cywilizacyjnych, które **mają najczęściej podłoże dietetyczne**. Rocznie 550 tys. mieszkańców UE w wieku produkcyjnym umiera z powodu chorób cywilizacyjnych, a gospodarka UE traci z tego powodu blisko 1% PKB (115 mld €). W Polsce alarmującym wskaźnikiem jest dynamiczne rozprzestrzenianie się chorób metabolicznych, u których podłoża stoi otyłość - 6.5 mln osób (w 2035 – 9 mln) oraz nadwaga - 50% populacji.

Kluczem do zatrzymania dramatycznie złych trendów jest zrozumienie, że **53% zdrowia zależy od diety i aktywności fizycznej**. Współcześni konsumenci powinni się kierować na zdrowy styl życia i na szerokie korzystanie z żywności prozdrowotnej, czyli funkcjonalnej. Żywność funkcjonalna, oprócz normalnej wartości odżywczej, musi posiadać składniki bioaktywne wpływające pozytywnie na funkcjonowanie naszego organizmu i zmniejszające ryzyko zachorowania, szczególnie na choroby zespołu metabolicznego: np. otyłość, nadciśnienie, zawał, miażdżycę, choroby metaboliczne, cukrzycę typu II. Żywność funkcjonalna może być „projektowana”, tzn. celowo modyfikowana poprzez wzbogacanie określonymi substancjami bioaktywnymi, takimi jak: witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, wielonienasycone kwasy tłuszczowe, antyoksydanty, probiotyki, prebiotyki, aminokwasy, peptydy. Żywność taka może też być pozbawiana składników niepożądanych np. cukrów, tłuszczów, glutenu, soli.

2. Światowe systemy certyfikujące żywność funkcjonalną

Pionierem w produkcji żywności funkcjonalnej jest Japonia, gdzie w już w 1952 r. wprowadzono certyfikację **Foods For Special Dietary Uses (FOSDU)**, a w 1984 r system certyfikacji **Food for Specific Health Uses (FOSHU)**. W 2001 roku wprowadzono w Japonii system **Foods with Nutrient Function Claims (FNFC)**, a w 2015 system **Foods with Function Claims (FFC)**. W USA już w 1941 roku FDA wprowadziła pierwsze regulacje dla systemu **Food of Special Dietary Uses (FSDU)**, a w 1996 wprowadziła **Medical Foods**.

Obecnie w Unii Europejskiej (UE) **nie istnieje prawna definicja żywności funkcjonalnej**. Nie wprowadzono też kompleksowego systemu promocji żywności funkcjonalnej, a jedynie skupiono się na regulacjach prawnych dotyczących prezentacji składników bioaktywnych o szczególnych właściwościach odżywczych w postaci oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.

3. Centrum Badawcze nad Żywnością Funkcjonalną

Grupa kluczowych uczelni i instytutów przyrodniczych, medycznych i technicznych wyszła z inicjatywą uruchomienia w Polsce i w Unii Europejskiej strategicznego programu rozwoju żywności funkcjonalnej i dietyki spersonalizowanej. Dla koordynacji programu w 2023 r. zawiązano spółkę celową Centrum Badawcze Żywności Funkcjonalnej (CBŻF). CBŻF opracowało **Znak Certyfikujący Unii Europejskiej „F-Food”, który ma na celu wyróżnienie produktów o szczególnej wartości odżywczej**.

Działania CBŻF zmierzają do kompleksowego rozwoju rynku żywności funkcjonalnej w Polsce, obejmującego badania, produkcję, przetwórstwo, certyfikację, handel i eksport. Jest to nowa, przełomowa inicjatywa (*game changer*), o wysokim stopniu innowacyjności zarówno w skali kraju, jak i europejskim. Rozwój rynku żywności funkcjonalnej przyniesie olbrzymie korzyści dla gospodarki, może stać się istotnym czynnikiem dla szybkiego wzrostu gospodarczego, a nawet stać się wiodącą

strategiczną specjalnością gospodarczą Polski i naszym hitem eksportowym. Ekspertcy oceniają, że polski rynek żywności funkcjonalnej może osiągnąć szybko wartość 10 mld zł, a docelowo 30 mld zł. Ponadto wygeneruje to olbrzymi potencjał eksportowy. Aby wesprzeć rozwój tego rynku, NCBR uruchomiło wspierający program badawczy NUTRITECH dedykowany m.in. projektowaniu żywności funkcjonalnej o budżecie 700 mln zł (na 7 lat).

4. Znak Certyfikujący UE „F-Food”

System Certyfikacji **F-Food** bazuje na przepisach prawa żywnościowego unijnego i polskiego (w tym dotyczących oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz innych dobrowolnych i obowiązkowych systemów znakowania żywności), na normach żywienia dla populacji Polski, na wytycznych dotyczących zasad prawidłowego żywienia, opracowywanych przez NIZP-PZH-PIB i inne uprawnione jednostki naukowo-badawcze oraz na aktualnej wiedzy naukowej. Zasady i kryteria progowe, które musi spełnić produkt spożywczy, aby otrzymać Znak Certyfikujący UE „**F-Food**” są zapisane w Regulaminie Znaku **F-Food**.

Kluczowym kryterium Systemu **F-Food** jest **posiadanie co najmniej jednego oświadczenia żywieniowego dla witamin, składników mineralnych, błonnika pokarmowego, białka lub nienasyconych kwasów tłuszczowych**. Produkty będą opisane w **Katalogu Systemu F-Food**, zawierające etykiety cyfrowe produktów: m.in. dokładny skład, posiadane oświadczenia żywieniowe, certyfikaty dotyczące sposobu produkcji (EKO, bez GMO) oraz inne informacje (bez laktozy, bez glutenu). Produkty zostaną ocenione i sparametryzowane przez dietetyków CBŻF i uzyskają indeksy dietetyczne poszczególnych składników prozdrowotnych odniesione do Rekomendowanej Wartości Spożycia (RWS).

Środki spożywcze, które uzyskają certyfikat Znaku **F-Food** będą mogły być oznakowane na froncie opakowania logo Systemu przez okres do 2 lat. Logo ma postać znaku graficznego. Logo i Regulamin Znaku **F-Food** są rejestrowane w **Urzędzie Unii Europejskiej ds. Własności Intelktualnej (EUIPO)**.



Aby spełnić wymagania Regulaminu Znaku **F-Food**, trzeba wykazać się **posiadaniem co najmniej jednego oświadczenia żywieniowego**. Dla produktów innych niż napoje wartości progowe składników dla oświadczeń żywieniowych przeliczone na 100 g produktu są następujące¹:

Witamina A 120 µg	Witamina D 0.75 µg	Witamina E 1.8 mg	Witamina K 11.25 µg	Witamina B1 0.165 mg	Witamina B2 0.21 mg	Witamina B3 2.4 mg
Witamina B4 82,5 mg	Witamina B5 0.9 mg	Witamina B6 0.21 mg	Witamina B7 7.5 µg	Witamina B9 30 µg	Witamina B12 0.375 µg	Witamina C 12 mg
Potas 300 mg	Wapń 120 mg	Fosfor 105 mg	Magnez 56.25 mg	Żelazo 2.1 mg	Cynk 1.5 mg	Mangan 0.3 mg
Miedź 0.15 mg	Jod 22.5 µg	Selen 8.25 µg	Molibden 7.5 µg	Chrom 6.0 µg	błonnik 3g	kwas omega-3: 0.3 g ALA lub 40 mg EPA+DHA

¹ szczegółowe wartości zawarte są w Regulaminie Znaku **F-Food**

Dla napojów powyższe wartości progowe dla witamin i składników mineralnych przeliczone na 100 ml produktu są o połowę niższe.

5. Zaproszenie do współpracy

Wszystkich producentów i importerów żywności zapraszamy do współpracy. Szczegółowe informacje dotyczące Regulaminu Znak Certyfikującego UE „**F-Food**” są prezentowane na stronie www.cbzf.pl oraz www.f-food.pl. Zainteresowanych współpracą prosimy też o kontakt:

- dr Andrzej Siemaszko, Centrum Badawcze nad Żywnością Funkcjonalną sp. z o.o., ul. Mazowiecka 3, MediHUB C9, 92-215 Łódź, andrzej.siemaszko@cbzf.pl, tel.: 664 032 122