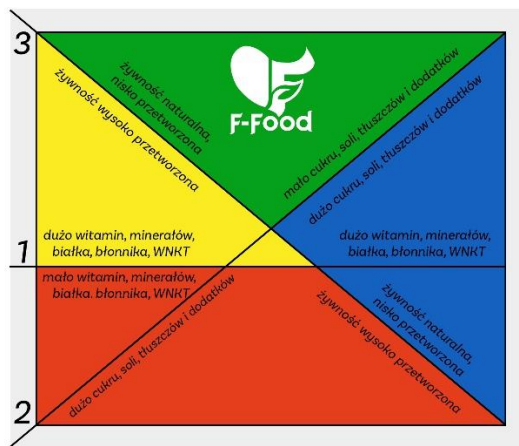


Znak Certyfikujący UE „F-Food” dla żywności o szczególnej wartości odżywczej



Zapraszamy do udziału w nowym unijnym systemie certyfikacji żywności o wysokiej wiarygodności, opracowanym przez naukowców i opartym o fakty naukowe. W opracowaniu kryteriów dostępu do Znaku **F-Food** wykorzystano obecne ramy prawne dotyczące oświadczeń żywieniowych (Rozporządzenie nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r.) oraz normy własne, wypracowane w oparciu o aktualną wiedzę naukową.

Profile warunkujące przystąpienie do Znaku F-Food



1. "Korzystny" profil składników odżywczych

jest warunkiem koniecznym dostępu do Znaku **F-Food** i wymaga posiadania minimum jednego oświadczenia żywieniowego odnoszącego się do 13 witamin, 13 składników mineralnych, błonnika pokarmowego, białka lub wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (WNKT).

2. „Niekorzystny” profil składników odżywczych,

który ogranicza dostęp do Znaku **F-Food** produktów zawierających >5 g cukru (na 100 g produktu), >1 g soli, dodatku monocukrów, alkoholu, tłuszczów, oleju palmowego i kokosowego. Ponadto, ogranicza też produkty, do których dodano liczne substancje w postaci sztucznych barwników, aromatów lub konserwantów.

3. „Niekorzystny” profil procesów technologicznych.

Z dostępu do Znaku **F-Food** wykluczono produkty, które wyprodukowano z zastosowaniem procesów technologicznych wykorzystujących wysokie temperatury lub przemiany chemiczne, niszczących wiele cennych składników bioaktywnych (np. sterylizacja, rafinacja, ekspandowanie).

Korzyści przedsiębiorców

F-Food to unijny system certyfikujący o wysokiej renomie i wiarygodności oparty o oświadczenia żywieniowe, gwarantujący konsumentom szczególne wartości odżywcze określone opracowanymi przez naukowców profilami składników odżywczych.

Korzyści przedsiębiorców:

- Znak **F-Food** jest przepustką do nowego rynku w UE dla żywności funkcjonalnej (projektowanej, dedykowanej);
- wzrost konkurencyjności poprzez podniesienie rozpoznawalności swoich wyrobów, wyróżnienie ich szczególnych cech i właściwości;
- dopasowanie produkcji do potrzeb konsumentów w zakresie korzyści zdrowotnych;
- udział w kampaniach edukacyjnych i promocyjnych prowadzonych dla konsumentów.

Korzyści konsumentów


Naukowcy alarmują, że ponad połowa dorosłych Europejczyków ma nadwagę lub jest otyła, co jest przyczyną wielu chorób dietozależnych, takich jak miażdżyca, cukrzyca typu II, nowotwory, choroby układu pokarmowego. Zagrożenie zdrowia powoduje, że konsumenci coraz wyraźniej przekierowują swoje preferencje w kierunku żywności funkcjonalnej (prozdrowotnej). Opracowany System **F-Food** jest adresowany do:

- konsumentów optymalizujących swoją dietę dla uzyskania efektów zdrowotnych, planujących długie życie w zdrowiu,
- osób zagrożonych chorobami, dla których funkcjonalna dieta spersonalizowana staje się koniecznością,
- konsumentów poszukujących żywności funkcjonalnej - jeden Znak **F-Food** daje gwarancje i zastępuje ponad 100 oświadczeń żywieniowych typu „bez...”, „zawiera...”, „źródło”.

Europejski rynek żywności funkcjonalnej

Definicja mówi że: **żywność można nazwać funkcjonalną, jeśli poza zwykłym efektem odżywczym ma ona udowodniony korzystny wpływ prozdrowotny na jedną bądź więcej funkcji organizmu.** Termin „żywność funkcjonalna” doprecyzowano w unijnym prawie żywnościowym poprzez wyróżnienie **produktów oznaczanych oświadczeniami żywieniowymi lub zdrowotnymi.** Szacuje się, że jedna czwarta wszystkich środków spożywczych dostępnych na rynku UE zawiera takie oświadczenia.

Do Polski także dociera marketingowa strategia oznaczania żywności oświadczeniami zdrowotnymi i żywieniowymi. Żywność, która jest promowana przy użyciu odpowiednich oświadczeń, jest postrzegana przez konsumentów jako produkt o korzystniejszych właściwościach odżywczych, fizjologicznych lub zdrowotnych niż podobne lub inne produkty.

 <p>www.cbzf.pl</p>	<p>Właścicielem znaku F-Food jest Centrum Badawcze nad Żywnością Funkcjonalną sp. z o.o. CBZF przygotowało pierwszy w Unii Europejskiej system certyfikujący dla produktów o szczególnej wartości odżywczej oparty o „korzystny” i „niekorzystny” profil składników odżywczych i procesów technologicznych</p>
--	--

Zapraszamy do współpracy producentów naturalnej lub nisko przetworzonej żywności, bogatej w witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, białko, wielonienasycone kwasy tłuszczowe i inne składniki bioaktywne.

Więcej informacji www.f-food.pl

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