

Znak Certyfikujący UE „F-Food”: Korzystny i niekorzystny profil składników odżywczych, profil procesów technologicznych

System Znak Certyfikujący UE „F-Food” jest przeznaczony dla żywności o szczególnej wartości odżywczej. Zgodnie z ostatnimi wytycznymi Parlamentu Europejskiego (Rezolucja PE, 18.01.2024)¹ rozróżniono tzw. „korzystny” i „niekorzystny” profil składników odżywczych. Korzystny profil składników odżywczych stał się warunkiem koniecznym dostępu do Znak **F-Food** i wymaga on posiadanie minimum jednego oświadczenia żywieniowego odnoszącego się do 13 witamin, 13 składników mineralnych (K, Ca, P, Mg, Fe, Zn, Cu, Mn, F, Se, Cr, Mo, J), błonnika pokarmowego, białka lub nienasyconych kwasów tłuszczowych. Przyjęto unijny próg dla “znaczącej ilości” uprawniającej do skorzystania z oświadczenia wynoszący minimum 15 % RWS (7.5% dla napojów). Podstawą do oznaczeń jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

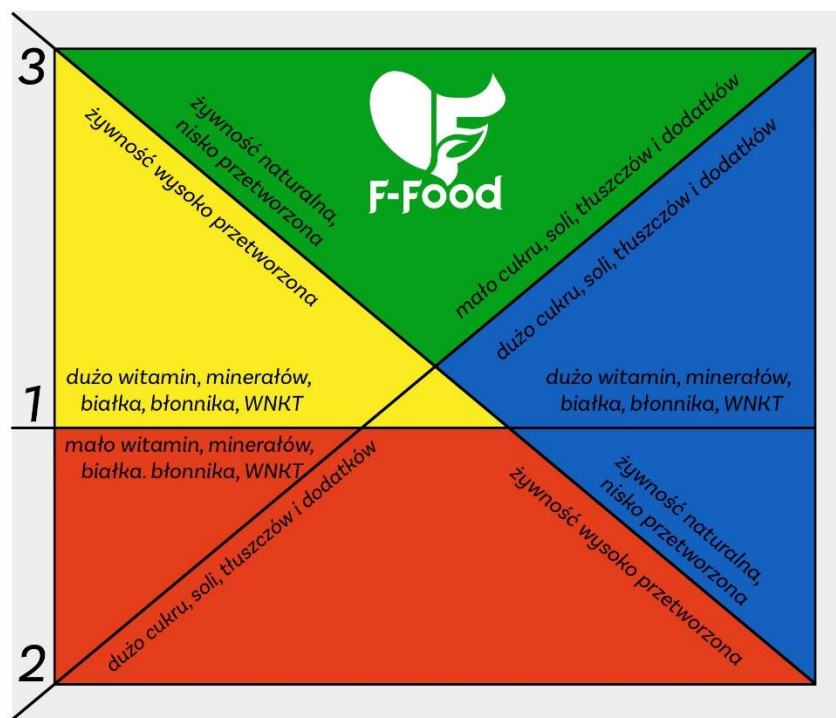


Znak **F-Food** jest pierwszym w UE znakiem certyfikującym wykorzystującym „niekorzystny” profil składników odżywczych. Ogranicza on dostęp do Znak **F-Food** produktów zawierających >5 g cukru (na 100 g produktu), > 1 g soli, z dodatkiem monocukrów (0 g), alkoholu (0 g) i izomerów trans kwasów tłuszczowych (0 g). Ponieważ jednym z celów opracowania Znak **F-Food** jest promocja żywności naturalnej i niskoprzetworzonej, to ograniczono też dostęp dla wielu dodatków do żywności np. konserwantów, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, a także barwników i aromatów.

Ponadto dla Znak **F-Food** wprowadzono trzeci element kryteriów dostępu, mianowicie „niekorzystny” profil procesów technologicznych. Wykluczono produkty, które zostały wyprodukowane z zastosowaniem zaawansowanych procesów technologicznych, takich jak smażenie, sterylizacja, ekstrakcja związkami organicznymi, rafinacja, ekspandowanie i uwodornianie.

Opracowane trzy profile są obligatoryjne. Wybierając produkt ze znakiem **F-Food**, konsument dostaje gwarancję, że jest to produkt o szczególnej wartości odżywczej, bogaty w witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, białka lub wielonienasycone kwasy tłuszczowe, a jednocześnie z ograniczoną zawartością cukrów, soli i tłuszczów oraz pozbawiony wielu niekorzystnych dodatków do żywności, barwników i aromatów.

¹ Rezolucja PE, 18.01.2024 w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności



Rys. 1. Schematyczny podział środków spożywczych dostępnych na rynku, tylko zielony segment podlega certyfikacji znakiem **F-Food**

Produkty żywnościowe dostępne na rynku można podzielić ze względu na zawartość „korzystnych” składników odżywczych (witamin, składników mineralnych, błonnika pokarmowego, białka i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych), „niekorzystnych” składników odżywczych (cukier, sól, tłuszcze i niektóre dodatki do żywności) oraz stopnia przetworzenia (zastosowanie zaawansowanych procesów technologicznych) na siedem segmentów pokazanych schematycznie na Rys.1.

Poszczególne segmenty mają następującą charakterystykę:

- segment zielony, certyfikowany Znakiem **F-Food**, obejmujący produkty o szczególnej wartości odżywczej, bogate w witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, białko lub wielonienasycone kwasy tłuszczowe, a jednocześnie z ograniczoną zawartością cukrów, soli i tłuszczów, a ponadto ograniczony do produktów naturalnych lub nisko przetworzonych;
- segmenty czerwone obejmujące produkty wysoko przetworzone;
- segmenty żółte obejmujące produkty wysoko przetworzone, choć bogate w witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, białko lub wielonienasycone kwasy tłuszczowe;
- segmenty niebieskie obejmujące produkty nisko przetworzone, ale z nadmierną zawartością cukrów, soli i tłuszczów lub nie posiadające wystarczającej ilości witamin, składników mineralnych, błonnika pokarmowego, białka lub wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Produkty te są kandydatami do modyfikacji składu, fortyfikacji witaminami lub składnikami mineralnymi.

Na podział produktów żywnościowych można także patrzeć z pozycji trzech profili rozdzielających poszczególne segmenty (numeracja profili zgodna z Rys.1):

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).

Więcej informacji na stronie www.cbzf.pl