

Produkty F-Food - żywność o szczególnej wartości odżywczej

1. Znak certyfikujący Unii Europejskiej

Znak certyfikujący UE jest jednym z nowych rodzajów unijnych znaków towarowych, który pozwala odróżnić towary certyfikowane przez właściciela znaku pod względem materiału, sposobu produkcji towarów, jakości lub innych właściwości. Znak certyfikujący Unii Europejskiej daje konsumentom gwarancję, że kupowany towar odznacza się charakterystycznymi cechami i określoną jakością. Oznacza to, że towar albo usługa opatrzona takim znakiem jest zgodna ze standardami określonymi w regulaminie używania znaku. Firma używająca znaku certyfikującego UE, opatrując nim swoje towary, podlega kontroli sposobu i jakości wytwarzania produktów przez właściciela znaku certyfikującego. Znak jest ważny na terenie wszystkich państw członkowskich Unii Europejskiej.

2. System certyfikacji żywności z oświadczeniami żywieniowymi

Centrum Badawcze Żywności Funkcjonalnej (CBŻF) opracowało i zarejestrowało Znak Certyfikujący UE „**F-Food**” (System Certyfikacji **F-Food**). Celem Systemu będzie **wyróżnienie produktów żywnościowych o szczególnej wartości odżywczej**, dostępnych na polskim rynku. 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 wielonienasyconych kwasów tłuszczowych**. Zgodnie z unijnymi regulacjami prawnymi, **oświadczenie żywieniowe** oznacza, że żywność jest oznakowana oświadczeniem, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na wartość kaloryczną lub substancje odżywcze.

Zarejestrowane produkty będą opisane w bazie danych Systemu **F-Food**, zawierającej etykiety cyfrowe produktów: m.in. dokładny skład, wartość odżywczą, posiadane oświadczenia żywieniowe, certyfikaty dotyczące sposobu produkcji (EKO, bez GMO) oraz inne informacje (np. bez laktozy, bez glutenu). Produkty zostaną ocenione i sparametryzowane przez dietetyków CBŻF oraz uzyskają indeksy dietetyczne poszczególnych składników prozdrowotnych odniesione do Referencyjnej Wartości Spożycia (RWS) (na wzór NUTRISCORE).

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 zarejestrowane w *European Union Intellectual Property Office (EUIPO)*.



3. Katalog Systemu F-FOOD

Informacja o składzie, wartości odżywczej, cechach produktu oraz parametrach opisujących jakość będzie ogólnodostępna w postaci **Katalogu Systemu F-FOOD**, zawierającego tzw. „**cyfrowe etykiety**”. Cyfrowa etykieta będzie zawierać szereg informacji - oprócz listy podstawowych składników oraz tabeli wartości odżywczej produktu (ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli, odniesione do RWS) - także informację o wybranych składnikach bioaktywnych obecnych w produkcie w „**znaczącej ilości**”, zdefiniowanej w art. 5 Rozporządzenia 1924/2006 lub ilości przewidzianej w odstępstwach przyznanych zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji. Kluczowa będzie informacja o oświadczeniach żywieniowych typu np. „zawiera magnez”, „źródło błonnika”, „wysoka zawartość witaminy C”.

Informacja umieszczana jest w bazie danych, do której zapewniony będzie dostęp poprzez przeglądarkę lub aplikację mobilną **identyfikującą produkt na podstawie kodu kreskowego EAN**. Konsumenci będą mogli przeszukiwać **Katalog Produktów F-Food** podając kryteria (np. bez laktozy, wysoka zawartość wapnia, zawiera witaminę D3). Każdy produkt będzie opisany i będzie podana informacja o producencie.

Aby ułatwić konsumentom wybór produktów wprowadzone będą kolorowe symbole graficzne (semaforki) informujące o posiadanych oświadczeniach żywieniowych w postaci tzw. **indeksów F-Food**: indeks energetyczny, indeks witaminowy, indeks mineralny, indeks omega-3, indeks błonnika, indeks białka oraz sumaryczny indeks bioaktywności **F-Food**. CBŻF pracuje nad implementacją aplikacji mobilnej, która będzie rozpoznawać kod EAN produktu i podawać graficzną informację o produkcie, np. wartość odżywczą oraz kolorowe indeksy dietetyczne.

4. Kryteria dostępu do Znaku F-FOOD

Zapraszamy firmy do dokonania certyfikacji produktów funkcjonalnych w systemie Unijnego Znaku Certyfikującego **F-Food**. Jego celem jest wyróżnienie środków spożywczych posiadających szczególną wartość odżywczą poprzez posiadanie w składzie znaczących ilości składników bioaktywnych takich jak **witaminy, składniki mineralne, błonnik pokarmowy, nienasycone kwasy tłuszczowe, czy też białko**. Pod względem prawnym komunikowanie o takich składnikach jest regulowane przez unijne prawo żywnościowe w postaci tzw. oświadczeń żywieniowych. Tak więc podstawowym kryterium zaproszenia produktu do Znaku **F-Food** jest posiadanie składników odżywczych w ilości uprawniającej do korzystania z oświadczeń żywieniowych. Wymagane jest **posiadanie co najmniej jednego oświadczenia żywieniowego dla składników z poniższej tabeli**. Dla produktów innych niż napoje wartości progowe 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	kwasy 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.

Znak Certyfikujący **F-Food** zgodnie z definicją dotyczy żywności o szczególnej wartości odżywczej, która zawiera składniki odżywcze w ilości, która ma zgodne oświadczeniem działanie odżywcze lub fizjologiczne, co potwierdzają ogólnie uznane dowody naukowe. Jednakże oświadczenia mogą wprowadzać konsumentów w błąd, gdyż mogą podkreślać jeden pozytywny aspekt składnika odżywczego, przy jednoczesnym pomijaniu innych, mniej korzystnych składników, które również znajdują się w produkcie. Problemem tym zajął się Parlament Europejski, który w rezolucji z 18 stycznia 2024 r.² wzywa kraje członkowskie do ustalenia **profilu składników odżywczych** w celu zakazania stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych na żywności o wysokiej zawartości tłuszczu, cukru i/lub soli lub ogólnie niezdrowej żywności.

CBŻF kierując się rezolucją Parlamentu Europejskiego z 18 stycznia 2024 r. (i wcześniejszymi zaleceniami Komisji Europejskiej) przygotowało tzw. **niekorzystny profil składników odżywczych**. Na podstawie zaleceń FAO, WHO, norm żywienia dla populacji Polski, wytycznych dotyczących zasad prawidłowego żywienia opracowywanych przez NIZP-PZH-PIB i inne uprawnione jednostki naukowo-badawcze oraz na podstawie aktualnej wiedzy naukowej ograniczono lub zablokowano dostęp niektórych składników i dodatków do systemu Znaku **F-Food**. Profil składników odżywczych uzupełniono ograniczeniem dla niektórych dodatków do żywności i aromatów. Wprowadzono także kryteria eliminujące zaawansowane procesy technologiczne wymagające wysokich temperatur (np. sterylizacja, ekspandowanie), ekstrakcji rozpuszczalnikami organicznymi, rafinacji, bądź też procesów opartych o uwodornianie nienasyconych kwasów tłuszczowych (tzw. **niekorzystny profil procesów technologicznych**).

Z uwagi na aspekty zdrowotne dostęp do Znaku F-FOOD ograniczono lub zamknięto dla następujących składników³:

Cukier < 5g na 100 g lub 100 ml	sól NaCl < 1,0 g na 100 g lub 100 ml	izomery trans kwasów tłuszczowych niedozwolone
syrop glukozowo-fruktozowy niedozwolony	olej palmowy niedozwolony	alkohol niedozwolony

System **F-Food** preferuje produkty naturalne o wysokiej jakości i ogranicza produkty wysoko przetworzone z wieloma dodatkami do żywności, będące efektem skomplikowanych procesów przemysłowych. Jest to zgodne z podejściem zwanym „krótka etykieta”. **System F-Food dopuszcza maksymalnie zastosowanie 5 dodatków do żywności w produkcie**. Ponadto kierując się najlepszą dostępną wiedzą naukową oraz aktualnymi pracami EFSA zaostrożono kryteria dostępu dla dodatków, które są podejrzane o wywoływanie niekorzystnych efektów zdrowotnych⁴:

barwniki sztuczne niedozwolone	konserwanty E 200 Kwas sorbowy E 202 Sorbinian potasu	przeciwutleniacze i regulatory kwasowości E 320 Butylohydroksyanizol E 321 Butylohydroksytoluen E 338-E 343 Fosforany
aromaty sztuczne za wyjątkiem identycznych z naturalnymi; aromat dymu wędzarniczego; niedozwolone	E 210 Kwas benzoesowy E 211-E213 Benzoesany niedozwolone	niedozwolone

² Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 18 stycznia 2024 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-9-2024-0040_PL.pdf

³ pełna lista i szczegółowe wartości zawarte są w Regulaminie Znaku F-FOOD

⁴ pełna lista zawarta jest w Regulaminie Znaku F-FOOD

emulgatory, środki spulchniające E 407 Karagen E 474 Sacharoglicerydy E 476 Polirycynooleinian poliglicerolu niedozwolone	wzmacniacze smaku E 620-625 Kwas glutaminowy, glutaminiany E 626- E 635 Rybonukleotydy niedozwolone	środki słodzące E 954 Sacharyna i jej sole E 950 Acesulfam K E 951 Aspartam E 952 Cyklamian sodu niedozwolone
---	---	--

Jeżeli Państwa produkty spełniają powyższe kluczowe kryteria, prosimy o zapoznanie się ze szczegółowym Regulaminem Znak Certyfikującego UE „F-Food” (do pobrania na stronie www.cbzf.pl oraz www.f-food.pl).

5. Pierwszy w Unii Europejskiej system certyfikujący dla produktów o szczególnej wartości odżywczej oparty o profil składników odżywczych. Zaproszenie dla firm sektora rolno-spożywczego

Rozwój nowego rynku żywności funkcjonalnej to przedsięwzięcie strategiczne, wymagające współdziałania jednostek naukowych i wszystkich kluczowych firm produkujących żywność o składnikach prozdrowotnych. Jak podaje Komisja Europejska w podsumowaniu raportu końcowego – CLYMBOL⁵ szacuje się, że jedna czwarta wszystkich środków spożywczych dostępnych na rynku unijnym zawiera oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, a ponadto co najmniej 18% nowych produktów wprowadzanych na unijny rynek żywności i napojów zawiera takie oświadczenia.

CBZF przygotowało pierwszy w Unii Europejskiej system certyfikujący dla produktów o szczególnej wartości odżywczej oparty o korzystny i niekorzystny profil składników odżywczych. Zapraszamy firmy sektora rolno-spożywczego do współpracy w budowaniu nowego rynku. Wspólnie musimy prowadzić działania edukacyjne, promocyjne, marketingowe oraz badawcze.

Korzyści dla przedsiębiorstw są następujące:

- udział w strategicznej inicjatywie o szczególnej wartości społecznej (istotne korzyści zdrowotne konsumentów), stanowiącej wartościowy brand i pozytywnie wpływającej na wizerunek firmy;
- udział w unijnym systemie certyfikującym o wysokiej renomie i wiarygodności u konsumentów, przekładającym się na decyzje zakupowe konsumentów, ponieważ generalnie produkty oznakowane oświadczeniem żywieniowym wraz ze znakiem certyfikującym są postrzegane jako posiadające korzystniejsze właściwości odżywcze;
- współpraca z wybitnymi naukowcami, projektowanie i wdrożenie nowych produktów funkcjonalnych, przeprowadzenie badań przedklinicznych i klinicznych dla uzyskania certyfikatów dla funkcjonalnych środków spożywczych (program NUTRITECH, 700 mln zł);
- pozyskanie danych ilościowych dotyczących poszczególnych segmentów osób chorych i o określonych profilach dietetycznych, wykorzystanie najnowszej wiedzy wynikającej z rozwoju dietetyki precyzyjnej, co pozwoli na ukierunkowanie produkcji na najbardziej pożądane produkty funkcjonalne, w tym pozyskanie receptur dla „superfoods”;
- budowa rynku dla własnych wyrobów w nowym sektorze żywności funkcjonalnej obejmującego marketing, udział w targach i działaniach proeksportowych;
- uczestnictwo w nowej sieci sprzedaży (integracja sieci Partnerów oraz tworzenie nowych sieci sprzedaży, w tym internetowych);
- udział w kampaniach edukacyjnych prowadzonych dla konsumentów, w szczególności dzieci, osób starszych, osób aktywnych fizycznie, sportowców, ale także osób zagrożonych chorobami

⁵ Komisja Europejska, „Final Report Summary - CLYMBOL (Role of health-related claims and symbols in consumer behaviour)”, 2017 r.

cywilizacyjnymi: otyłością, cukrzycą typu II, chorobami sercowo-naczyniowymi, nowotworami, osteoporozą, chorobami układu pokarmowego, alergiami;

- udział w strategicznym procesie cyfryzacji żywności funkcjonalnej i dietyki spersonalizowanej.

Zapraszamy do kontaktu z naszymi laboratoriami badawczymi (lista na stronie www.cbzf.pl), które mogą przeprowadzić analizy żywności pod kątem uzyskania oświadczenia żywieniowego, ale także mogą pomóc w rozwoju nowych produktów funkcjonalnych. Warto też rozważyć przygotowanie wspólnych wniosków projektowych kierowanych do programów NUTRITECH, SMART i HORYZONT EUROPA.

Firmy produkujące żywność funkcjonalną i importerów zainteresowanych współpracą prosimy o kontakt:

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