

System certyfikacji F-Food: „korzystne” i „niekorzystne” profile

Otrzymujecie Państwo nowy system certyfikacji żywności o wysokiej wiarygodności, oparty o fakty naukowe, opracowany przez naukowców z kilkunastu polskich uczelni i instytutów badawczych. W opracowaniu kryteriów dostępu do Znak **F-Food** wykorzystano obecne ramy prawne dotyczące oświadczeń żywieniowych (Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności) oraz normy własne, wypracowane w oparciu o aktualną wiedzę naukową. Zgodnie z Rezolucją Parlamentu Europejskiego (Rez. PE z 18.01.2024 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności) otrzymujecie Państwo jedyny w UE system certyfikacji zawierający „niekorzystny” profil składników odżywczych, ograniczający bądź eliminujący dostęp dla produktów z cukrami prostymi (0 g), cukrem (<5 g na 100 g produktu), izomerów trans kwasów tłuszczowych (0 g) lub soli (<1 g na 100 g produktu). Znak **F-Food** wykluczył także zastosowanie kilkudziesięciu dodatków do żywności, do których naukowcy mieli szereg zastrzeżeń oraz sztucznych barwników i aromatów.

W Unii Europejskiej ok. 25% produktów zawiera oświadczenia żywieniowe. W większości dotyczą one wskazania, że produkt nie zawiera pewnych składników, np. bez glutenu, bez laktozy, bez GMO, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez fosforanów. System **F-Food** jest odmienny, gdyż promuje produkty o szczególnej wartości odżywczej, zawężonej do najbardziej cennych i poszukiwanych składników bioaktywnych: witamin, składników mineralnych, błonnika pokarmowego, białek i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Szacuje się, że tylko 10% produktów dostępnych na rynku może spełnić restrykcyjne kryteria dostępu do Znak **F-Food**. Oznacza to, że wkrótce powstanie elitarny rynek, zadawalający najbardziej świadomych konsumentów, obsługujący miliony osób zagrożonych chorobami dietozależnymi, poszukujących konkretnych typów żywności. Nowy rynek charakteryzował się będzie wielkimi możliwościami eksportowymi, gdyż znak **F-Food** jest Znakiem Certyfikującym Unii Europejskiej.



System Znak **F-Food** jest unikalny w skali Unii Europejskiej. Wprowadził on w życie postulaty, które od lat są dyskutowane na forum europejskim, ale nigdy nie zostały wprowadzone. Komisja Europejska została zobowiązana do ustalenia profilu składników odżywczych umożliwiających korzystanie z oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych już w 2006 r., jednak do dzisiaj nie zrealizowała tych zobowiązań. Przypomniała o tym Rezolucja Parlamentu Europejskiego z 18 stycznia 2024 w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Postulaty te zostały jednak w całości uwzględnione w Znaku Certyfikującym UE „**F-Food**”!

W Regulaminie Znak **F-Food** wprowadzono trzy profile (kryteria) wyróżniające ze wszystkich produktów dostępnych na rynku jego elitarny segment żywności o szczególnej wartości odżywczej stanowiący ok. 10% wszystkich produktów. Zastosowano następujące kryteria:

1. „Korzystny profil składników odżywczych”, który jest warunkiem koniecznym dostępu do Znak **F-Food** i wymaga posiadanie minimum jednego oświadczenia żywieniowego odnoszącego się do 13 witamin (rozpuszczalnych w tłuszczach: A, D, E, K oraz rozpuszczalnych w wodzie: B1, B2, B3, B5, B6, B7, B9, B12, C), 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.

2. **„Niekorzystny” profil składników odżywczych**, który ogranicza dostęp do Znak **F-Food** dla produktów zawierających >5 g cukru (na 100 g produktu), >1 g soli (na 100 g produktu), monocukrów, alkoholu, izomerów trans kwasów tłuszczowych, oleju palmowego i kokosowego. Dodatkowo, Znak **F-Food** wykluczył zastosowanie kilkudziesięciu dodatków do żywności (konserwantów, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji słodzących) oraz syntetycznych barwników i aromatów, do których naukowcy mają szereg zastrzeżeń i od dawna postulują ograniczenie lub wycofanie z użycia.

3. **„Niekorzystny” profil procesów technologicznych**. Znak **F-Food** jest pierwszym w UE znakiem certyfikującym wprowadzającym „niekorzystny” profil procesów technologicznych. Wyodrębniono i sklasyfikowano szereg typowych procesów, którym poddawana jest żywność wysoko przetworzona. Z dostępu do Znak **F-Food** wykluczono produkty wykorzystujące zaawansowane procesy technologiczne, operujące wysokimi temperaturami lub przemianami chemicznymi, które niszczą wiele cennych składników bioaktywnych i niestety wprowadzają składniki mogące stanowić zagrożenie dla zdrowia (np. produkty reakcji Maillarda, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, nitrozoaminy). Takimi niekorzystnymi procesami są smażenie, sterylizacja, ekspandowanie, ekstrakcja związkami organicznymi, rafinacja, uwodornianie tłuszczu nienasyconych, wędzenie na gorąco.

Dzięki powyższym restrykcyjnym kryteriom, konsument otrzymuje elitarny zestaw produktów o szczególnej wartości odżywczej, produktów naturalnych lub nisko przetworzonych, w produkcji których użyto jedynie „łagodnych” procesów technologicznych.

Więcej informacji: www.cbzf.pl