

Wysoka wiarygodność Znak Certyfikującego UE „F-Food”

Otrzymujecie Państwo system certyfikacji żywności o wysokiej wiarygodności, opracowany przez naukowców z kilkunastu polskich uczelni i instytutów badawczych. W opracowaniu kryteriów dostępu do Znak **F-Food** kierowano się wiedzą naukową i najnowszymi wynikami badań opartymi o dowody naukowe. Opracowano system transparentny, jednoznaczny, w którym nie ma elementów uznaniowości. Kryteria przyjęcia produktu do Systemu **F-Food** oparte są na regulowanych prawnie oświadczeniach żywieniowych oraz na cechach procesu produkcji. System jest otwarty i mogą do niego przystąpić wszyscy producenci, dystrybutorzy żywności w kraju i za granicą oraz importerzy żywności.

Wysoka wiarygodność systemu Znak **F-Food** wynika z kompletnego wpisania go w unijne ramy prawne, w szczególności określone w Rozp. (WE) 178/2002 ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i Rozp. (WE) 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. System **F-Food** bazuje na oświadczeniach żywieniowych określanych zgodnie z Rozp. (WE) 1924/2006.



Znak **F-Food** opracowany przez naukowców został zgłoszony do Urzędu Unii Europejskiej ds. Własności Intelektualnej (EUIPO) w Alicante jako **znak certyfikujący Unii Europejskiej**. Ochrona wynikająca z rejestracji takiego znaku towarowego obejmuje obszar wszystkich państw członkowskich EU. Znak certyfikujący UE gwarantuje, że oferowane towary spełniają określone standardy lub cechy, które zostały zdefiniowane przez właściciela znaku. Dodatkowym wymogiem EUIPO jest zapewnienie bezstronności poprzez postawienie warunku, że właściciel znaku nie może prowadzić działalności gospodarczej obejmującej dostawę towarów, które są certyfikowane. W naszym przypadku – CBŻF, spółki celowej jednostek naukowych – jest on spełniony niejako automatycznie. Drugim istotnym wymogiem EUIPO było zapewnienie kontroli jakości. Produkty **F-Food** będą poddawane kontroli jakości zgodnie z procedurą opisaną w Regulaminie. Kontrolę jakości będą przeprowadzać laboratoria naukowe i akredytowane jednostki certyfikujące wyroby (zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17065) specjalizujące się w certyfikacji żywności.

System Znak **F-Food** wpisano w postulowany od wielu lat kierunek promocji „korzystnych” elementów profilu składników odżywczych, przy jednoczesnym odcięciu dostępu dla wielu „niekorzystnych” substancji. Komisja Europejska została zobowiązana do takiego rozróżnienia 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.

Otrzymujecie więc Państwo unikalny w skali UE system certyfikacji, w którym 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 (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 wielonienasyconych 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, w którym uwzględniono „niekorzystny” profil składników odżywczych i zastosowanych procesów technologicznych. Jak wynikało z raportów ekspertów¹ w czasie prac w Parlamencie Europejskim, konsumenci są narażeni na pozytywne oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne, mimo iż dotyczą one żywności „niezdrowej” o wysokiej zawartości tłuszczu, soli lub cukru. Wprowadzenie „niekorzystnego” profilu składników odżywczych zredukować będzie tego typu nadużycia. Ponadto, będzie ono ograniczać używanie oświadczeń mało istotnych, oczywistych, odwracających uwagę od elementów kluczowych dla zdrowia - Znak **F-Food** wykluczył po prostu zastosowanie kilkudziesięciu dodatków do żywności, aromatów, barwników i wielu procesów technologicznych, do których naukowcy mają szereg zastrzeżeń i od dawna postulują ograniczenie lub wycofanie ich z użycia. „Niekorzystny” profil składników odżywczych ogranicza dostęp do Znaku **F-Food** dla produktów zawierających >5 g cukru (na 100 g produktu), >1 g soli (na 100 g produktu), monocukrów, alkoholu, tłuszczów pochodzących z uwodornienia olejów. Ponadto ograniczono dostęp dla wielu substancji dodatkowych np. konserwantów, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, a także sztucznych barwników i aromatów.

W pracach w Parlamencie Europejskim nad Rezolucją 18.01.2024 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności zauważono, iż wpływu żywności na zdrowie nie można wytłumaczyć jedynie składem odżywczym, ale również trzeba zwrócić uwagę na poziom przetworzenia czy procesy produkcji. Rezolucja wzywa do wprowadzenia środków regulacyjnych w celu zmniejszenia obciążenia, jakie wysoko przetworzona żywność stanowi dla zdrowia publicznego. Znak **F-Food** jest pierwszym w UE, w którym uwzględniono ten postulat poprzez utworzenie „niekorzystnego” profilu procesów technologicznych (smażenie, sterylizacja, ekstrakcja związkami organicznymi, rafinacja, uwodornianie), których zastosowanie wyklucza możliwość uzyskania Znaku **F-Food**.

Rozszyfrujmy jeszcze pojęcie „żywności o szczególnej wartości odżywczej”. Jest ono zaczerpnięte z definicji żywności, dla której można stosować oświadczenia zdrowotne i żywieniowe. W przypadku Znaku **F-Food**, aby mówić o „szczególnej wartości odżywczej” należy posiadać oświadczenia żywieniowe dla wybranych składników odżywczych, które można zaliczyć do „korzystnego” profilu składników odżywczych, mianowicie dla witamin, składników mineralnych, białek, błonnika pokarmowego lub nienasyconych kwasów tłuszczowych. Ponadto listę produktów zawężono do produktów naturalnych lub mało przetworzonych, pozbawionych wielu niepożądanych dodatków, barwników i aromatów, w produkcji których nie stosowano zaawansowanych procesów technologicznych wykorzystujących wysokie temperatury, rafinację, uwodornienie tłuszczów nienasyconych, czy też wędzenie na gorąco.

Więcej informacji: www.cbzf.pl

¹ Komisja Europejska, Final Report Summary - CLYMBOL (Role of health-related claims and symbols in consumer behaviour)