



INSTYTUT ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła

NATIONAL FOOD AND NUTRITION INSTITUTE

NIP 525-000-89-10

REGON 000288478

Centrala tel.: (22) 55 09 771 • Dyrektor tel.: (22) 842 21 71 • FAX: (22) 842 11 03 □ (22) 842 37 42

ul. Powsińska 61/63 — 02- 903 Warszawa

www.izz.waw.pl

L.dz. PD-612/BP/BK/13

Warszawa, dnia 17 grudnia 2013 r.

Szanowny Pan
Andrzej Gantner
Dyrektor Generalny
Polska Federacja Producentów Żywności
Związek Pracodawców
ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa

W odpowiedzi na pismo (znak 21/12/249/2013 z dnia 16 grudnia 2013 r.) nawiązujące do ekspertyzy Instytutu Żywności i Żywienia z dnia 31 października 2013 r. oraz pisma Instytutu z dnia 9 grudnia 2013 r. w sprawie Kryteriów żywieniowych opracowanych na poziomie Unii Europejskiej w ramach dobrowolnej inicjatywy przemysłu żywnościowego EU Pledge w kontekście ich zastosowania do oceny produktów spożywczych i napojów w aspekcie reklamy skierowanej do dzieci w wieku poniżej 12 roku życia w Polsce, Instytut przesyła swoje stanowisko.

Po zapoznaniu się z przesłanym pismem oraz zaktualizowaną wersją „Kryteriów żywieniowych”, Instytut przyjmuje do wiadomości wyjaśnienia i przychyła się do przedstawionych przez PFPŻ ZP propozycji.

Instytut przychyła się do propozycji PFPŻ ZP, aby nie zmieniać kryteriów żywieniowych w zakresie podejścia do kwestii zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych, nienasyconych i izomerów trans, do czasu wydania przez Komisję Europejską sprawozdania na temat obecności izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności oraz w ogólnej diecie populacji Unii.

Certyfikat Akredytacji AB 690



Produkty spożywcze: zawartość białka metodą Kjeldahla, zawartość tłuszczu metodą Soxhleta, zawartość wapnia, magnezu, sodu, potasu metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej w wersji płomieniowej (FAAS), zawartość cholesterolu metodą chromatografii gazowej z detektorem płomieniowo-jonizacyjnym (GC-FID), zawartość akryloamidu metodą chromatografii cieczowej sprzężonej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS), obecność termotolerancyjnych bakterii z rodzaju *Campylobacter* metodą płytkową, obecność *Escherichia coli* O157 metodą poziomą jakością, obecność kwasu nukleinowego DNA swoistego dla *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter sakazakii*) metodą jakością • **Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce:** zawartość kwasów tłuszczowych, w tym izomerów trans metodą chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS) • **Mleko i przetwory mleczne:** obecność *Enterobacter sakazakii* metodą jakością • **Sól:** zawartość jodu metodą jodometryczną • **Napoje i słodziki tabletkowe:** zawartość acesulfamu-K, aspartamu i sacharyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).

Instytut nie zgłasza uwag do zaproponowanego dla podkategorii „*Nasiona i orzechy*” kryterium „*Składniki, których obecność należy promować*” – zawartość magnezu ≥ 50 mg/100 g produktu.

Instytut przychyliła się do propozycji dwuletniego okresu przejściowego na reformulację śniadaniowych produktów zbożowych pod kątem obniżenia w nich zawartości cukru oraz do wyłączenia z kategorii „*Produkty zbożowe*” dwóch podkategorii „*Słodkie herbatniki, pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie oraz inne produkty zbożowe*” oraz „*Słone herbatniki, pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie oraz inne produkty zbożowe, w tym na bazie ciasta*” i stworzenie odrębnej kategorii „*Inne produkty zbożowe*”. Również w przypadku produktów wchodzących w skład tej kategorii PFPŻ ZP zaproponowała dwuletni okres przejściowy pozwalający producentom tych wyrobów na podjęcie kolejnych działań innowacyjnych zmierzających do dalszej poprawy składu tych produktów.

Ważna jest także informacja przekazana przez PFPŻ ZP, że twórcy kryteriów żywieniowych EU Pledge przewidują aktualizowanie kryteriów w przyszłości. „*Kryteria żywieniowe*” powinny odpowiadać aktualnym zaleceniom żywieniowym opartym o najnowsze badania naukowe.

Zdaniem Instytutu niezbędne jest podejmowanie działań na rzecz zmniejszenia spożycia tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, izomerów trans kwasów tłuszczowych, cukrów i soli poprzez m.in. ograniczenie reklamy niektórych produktów spożywczych skierowanych do dzieci poniżej 12 roku życia oraz promowanie reformulacji składu żywności.

DYREKTOR
Instytutu Żywności i Żywienia
im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła
Prof dr hab. med. Mirosław Jarosz