STANOVISKO K ZDRAVEJ VÝŽIVE

LIDL SLOVENSKÁ REPUBLIKA, V.O.S. FEBRUÁR 2019

Na ceste k lepšiemu zajtrajšku.

WWW.SPOLOCENSKAZODPOVEDNOST.SK/SORTIMENT

OBSAH

1. **PREDHOVOR** 3

2. **BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN JE NAŠÍM NAJDÔLEŽITEJŠÍM CIEĽOM** 4
   AKRYLAMID 5
   3-MONOCHLORPROPANDIOL (3-MCPD) 6
   MOSH/MOAH – KONTAMINÁCIA POTRAVÍN MINERÁLNYMI OLEJMI 8
   PYROLYZIDIN ALKALOIDY (PA) A TROPAN ALKALOIDY (TA) 9
   PRÍPRAVKY NA OCHRANU RASTLÍN 10

3. **POTRAVINY PRE ZDRAVŠIU VÝŽIVU** 11
   NESPRÁVNA VÝŽIVA A NADVÁHA 11
   OBSAH TUKOV, CUKRU A SOLI VO VÝROBKOCH NAŠEJ VLASTNEJ ZNAČKY 12
   NÁŠ CIEĽ: O 20 % MENEJ PRIDANÉHO CUKRU A PRIDANEJ SOLI DO ROKU 2025 13
   PRÍKLADY Z NÁŠHO SORTIMENTU 14
   PIZZA 14
   ZEMIAKOVÉ ČIPSY 15
   OVOCNÉ JOGURTY 15
   OSVIEŽUJÚCE NÁPOJE 16
   ZÁKONNÉ REŠTRIKCIE NA ZMENU PRÍSAD 16

4. **STAROSTLIVÝ VÝBER PRÍSAD** 16
   FARBIVÁ 17
   KONZERVAČNÉ LÁTKY 18
   ARÓMY 19
   TUKY (STUŽENÉ TUKY, TRANSMASTNÉ KYSELINY, NASÝTENÉ A NENASÝTENÉ MASTNÉ KYSELINY) 20
   PALMOVÝ OLEJ 21
   PRIDÁVANIE VITAMÍNOV A MINERÁLOV 22
   SLADIDLÁ 23
   IZOGLUKÓZA (GLUKÓZO-FRUKTÓZOVÝ SIRUP) 24

5. **NA JEDEN POHĽAD: AKO OZNAČUJEME VÝROBKY** 26

6. **ZHRNUTIE A VYHLIADKY** 27

7. **CIELE V PREHĽADE** 28

PREDHOVOR

Ako jeden z najväčších predajcov potravín prispievame dôležitým podielom k zásobovaniu Slovenskej republiky. Sme si vedomí zodpovednosti, ktorá vyplýva z našej veľkosti a prítomnosti na slovenskom trhu. V tomto prehľade opisujeme, akými prostriedkami zabezpečujeme vo výrobe potravín, v príprave receptúr a vo výbere použitých prídavných látok vysokú kvalitu a bezpečnosť svojich výrobkov. Opisujeme ciele pre dodržiavanie interne definovaných hraničných hodnôt a v rámci dôslednej preventívnej ochrany spotrebiteľov stanovujeme hranice aj tam, kde aktuálne neexistujú žiadne zákonné úpravy. Svojou stratégiou na znižovanie obsahu pridaného cukru, pridanej soli a tukov v potravinách, sa zároveň prostredníctvom úpravy receptúr svojich produktov snažíme predchádzať rôznym ochoreniam ako napr. vysoký krvný tlak, cukrovka srdcovo-cievne ochorenia, ktorých príčinou je okrem iného aj nesprávna výživa.

Trvalá aktualizácia zásad

V „Stanovisku k zdravej výžive“ sú opísané aktuálne kritériá, podmienky a ciele. Tieto sa vzťahujú na výrobky vlastnej značky Lidl a sú plynulo ďalej rozvíjané, prispôsobované najnovším vedeckým poznatkom a spoločenskému rozvoju a stálou aktualizáciou definovaných cieľov a výsledkov predstavované verejnosti.

Rozvoj receptúr a senzorika – zákazník rozhoduje

Pri definovaní našich kvalitatívnych kritérií sa orientujeme podľa aktuálneho spoločenského rozvoja a nových poznatkov z oblasti zdravotníctva, vedy a techniky. Permanentne sa venujeme kontrole sortimentu výrobkov vlastnej značky. Pritom nestrácame zo zreteľa, že naši zákazníci spolurozhodujú o našich výrobkoch: ich priania a potreby sú v centre pozornosti Lidl. V dialógu chceme stále zvyšovať a ďalej rozvíjať kvalitu svojich výrobkov. Najdôležitejšie ohlasy našich zákazníkov prenášame do vývoja svojich výrobkov a v spolupráci s dodávateľmi realizujeme príslušné zmeny.

Snažíme sa o neustály rozvoj svojich výrobkov. Naším nezvratným cieľom pritom ostáva dobrá chuť: svoje receptúry optimalizujeme za predpokladu, že výrobok zaujme spotrebiteľa – a že jednoducho dobre chutí.

Ochutnávky spotrebiteľov

Pod pojmom „senzorika“ sa chceme od našich spotrebiteľov dozvedieť, či im výrobok chutí, ako vyzerá, či dobre vonia, akú má konzistenciu. Preto v rámci svojich procesov realizujeme v senzorickom laboratóriu senzorické hodnotenia rovnakých, resp. porovnateľných produktov od rôznych dodávateľov neškolenými hodnotiteľmi, pričom tieto hodnotenia sa uskutočňujú naslepo. Z týchto senzorických hodnotení vyvodzujeme závery pre ďalší trvalý rozvoj výrobkov našej vlastnej značky Lidl. To, čo našim zákazníkom nechutí, ďalej upravujeme!

BEZPEČNOSŤ POTRAVÍN JE NÁŠ NAJDÔLEŽITEJŠÍ CIEĽ

Svojim zákazníkom ponúkame možnosť zdravo sa stravovať. Pritom sa môžu spoľahnúť na overenú kvalitu a bezpečnosť našich výrobkov.

Bezpečnosť od samého začiatku – zabezpečovanie kvality Lidl sa začína u dodávateľa

Mimoriadnu pozornosť venujeme starostlivému výberu našich dodávateľov a výrobcov. Drvivá väčšina našich dodávateľov je certifikovaná podľa uznávaného štandardu International Featured Standard (IFS) alebo podľa celosvetovo platného štandardu britského združenia maloobchodníkov BRC. Úzko s nimi spolupracujeme, aby sme plynulo zabezpečovali a ďalej vylepšovali výrobné postupy a procesy. Uskutočňujeme napr. neohlásené audity, ktoré pravidelne vykonávajú nezávislé a akreditované inštitúcie priamo vo výrobných závodoch.

Kontrolovaná kvalita – výrobky vlastnej značky Lidl sa intenzívne testujú

Rozsiahlu kontrolu kvality vykonáva naše oddelenie kontroly kvality. Okrem tejto internej kontroly dodatočne poverujeme kontrolou expertov nezávislých a renomovaných kontrolných inštitúcií a laboratórií. Tieto odborné inštitúcie odoberajú vzorky a uskutočňujú na nich rozsiahle analýzy kvality a bezpečnosti. Analýzy sa vykonávajú aj vtedy, keď sa výrobky nachádzajú už u nás v regáli. Tu platí náš postup: čím citlivejšia je niektorá potravina a čím opatrnejší musíme byť pri výrobe, transporte a predaji, tým intenzívnejšie analýzy vykonávame.

Hraničné hodnoty výrobkov vlastnej značky Lidl – často prísnejšie, ako to vyžaduje legislatíva

Pre mnohé nežiaduce látky existujú na úrovni EÚ zákonné hraničné hodnoty. Pri ich stanovovaní sa zohľadňuje okrem iného aj ich pôsobenie na ľudí a intenzita konzumácie potraviny. Pritom sa opakovane zohľadňuje faktor bezpečnosti, aby pri dodržiavaní hraničných hodnôt nevzniklo žiadne zdravotné riziko pre spotrebiteľa.

Pre výrobky našej vlastnej značky Lidl sme si vytýčili za cieľ dodržiavať ešte prísnejšie limity, ako stanovuje legislatíva. Príkladom toho sú napr. zvyšky účinných látok pesticídov rastlín. V spoločnosti Lidl môžu zvyšky účinných látok predstavovať maximálne jednu tretinu zákonom prípustného najvyššieho množstva konkrétnej účinnej látky. Tento cieľ komunikujeme aj svojim dodávateľom a dôsledne kontrolujeme jeho dodržiavanie. Takisto sa vykonávajú optimalizácie tam, kde to neodporuje iným zákonným ustanoveniam, napr. pri chránených a receptúrami viazaných výrobkoch.

Bezpečnosť vo výrobe – vyhýbanie sa nežiaducim látkam

Zvláštna pozornosť v oblasti potravinovej bezpečnosti sa venuje nežiaducim látkam. V mnohých prípadoch ešte neexistujú pre tieto kontaminanty na Slovensku a v EÚ žiadne zákonné úpravy, pretože výskumy ešte nepokročili dostatočne ďaleko. Typickým príkladom nežiaducej látky je akrylamid, 3-MCPD ester mastnej kyseliny, pyrolizidín alkaloid (PA) alebo zvyšky minerálnych olejov (MOSH/MOAH).

Vytvorili sme interné podmienky a postupy na redukciu týchto nežiaducich látok, ktoré komunikujeme svojim dodávateľom a spoločne s nimi ich aj presadzujeme.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Potraviny sú počas výrobného procesu vystavené početným vplyvom. Pri pestovaní, spracovaní, uskladnení a transporte sa do výrobkov môžu dostať nežiaduce zvyšky a kontaminujúce látky.

Pod zvyškami rozumieme látky, ktoré sa z rôznych dôvodov používajú pri výrobe, od spracovania na poli až po hotový výrobok, a preto môžu byť obsiahnuté vo výrobku. Najznámejším príkladom je používanie prostriedkov na ochranu rastlín.

Kontaminanty sú látky, ktoré sa môžu vytvoriť pri výrobe neúmyselne alebo môžu byť vnesené do výrobkov z vonkajšieho prostredia. Sem patria napr. jedy proti plesniam alebo ťažké kovy, ktoré môžu zvonka vniknúť do výrobkov.

AKRYLAMID

O dôkaze výskytu akrylamidu v potravinách bola po prvýkrát podaná správa v r. 2002. Švédski vedci našli túto látku najprv v chrumkavých celozrnných chlebíkoch a čipsoch.

Ako vzniká obsah akrylamidu v potravinách?

Najdôležitejší vplyv na obsah akrylamidu v potravinách má tzv. Maillardova reakcia, nazývaná aj „reakcia neenzýmového hnednutia“, ktorá prebieha predovšetkým pri pečení, pražení, fritovaní a vyprážaní. Pritom vzájomne reagujú pri vysokých teplotách určité cukry a bielkoviny, ktoré dávajú potravinám ich charakteristickú chuť, ako napr. aróma z praženia. Pri teplote vyššej ako 120 °C môže pri tomto procese vzniknúť akrylamid ako vedľajší produkt. Potraviny s najvyšším obsahom akrylamidu sú výrobky zo zemiakov, ako čipsy a hranolčeky, a takisto aj výrobky z obilia a káva.

Prečo je potrebné redukovať akrylamid v potravinách?

Aj keď sa od r. 2002 venuje intenzívna pozornosť otázke, aké zdravotné vplyvy môže mať na človeka konzumácia s vysokým obsahom akrylamidu, dodnes na to neexistuje žiadna definitívna odpoveď. Experimentálne štúdie na zvieratách však ukázali, že akrylamid môže spôsobovať zmeny genotypu a vyvolávať nádorové ochorenia. Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) prišiel v stanovisku z r. 2015 k výsledku, že v súčasnosti nie je možné súvislosť medzi konzumáciou akrylamidu a vznikom nádorových ochorení u človeka ani potvrdiť, ani vyvrátiť.[1]

Aká je príslušná právna situácia?

Legislatíva doposiaľ nestanovila pre obsah akrylamidu žiadne záväzné hraničné hodnoty. V roku 2011 uverejnila EÚ koncepciu o minimalizácii obsahu akrylamidu s odporúčanými (indikatívnymi) hodnotami (tzv. „Indicative Values“), ktoré sa v r. 2013 opakovane preskúmali a zväčša ešte raz znížili.

V tejto súvislosti vypracovalo združenie Food Drink Europe ako európsky zástupca potravinárskeho priemyslu tzv. „Toolbox“, ktorý obsahuje informácie pre výrobcov potravín o minimalizácii obsahu akrylamidu na rôznych stupňoch výrobného procesu. Napríklad pri výrobe zemiakových čipsov môže vznik akrylamidu okrem teploty pri fritovaní ovplyvniť už výber druhu zemiakov a teplota pri ich skladovaní. Aj parametre, ako kvalita pôdy a receptúra, ovplyvňujú obsah akrylamidu. Pri spracovaní pšenice, jačmeňa a ovsa vzniká viac akrylamidu ako pri kukurici alebo ryži. Okrem toho aj zvýšené použitie celozrnných zložiek môže spôsobiť zvýšené hodnoty akrylamidu v raňajkových cereáliách.

V novembri 2017 bolo uverejnené nariadenie Komisie (EÚ) 2017/2158, v ktorom boli po prvýkrát uvedené záväzné referenčné hodnoty akrylamidu v potravinách. Predmetom nariadenia však nie je stanovenie záväzných hraničných hodnôt, ale implementovanie cielených opatrení na minimalizáciu množstva akrylamidu v rámci výrobných procesov. Posudzovanie účinnosti týchto opatrení sa uskutočňuje pomocou tzv. „referenčných hodnôt“, stanovených na základe doterajších „Indicative Values“.[2]

Lidl a jeho postoj k akrylamidu

Už pred existenciou konkrétnych legislatívnych úprav sme na medzinárodnej úrovni postupne redukovali obsah akrylamidu vo výrobkoch našej vlastnej značky Lidl. Naším cieľom je dosiahnuť nižšie hodnoty, ako predstavujú referenčné hodnoty stanovené EÚ pre akrylamid zvlášť v tých skupinách výrobkov, ktorých sa to najviac týka.

Skupiny výrobkov	Indikatívne hodnoty EÚ pre akrylamid [µg/kg] (2013/647/EÚ)	Referenčné hodnoty EÚ [µg/kg] (2017/2158/EÚ)	Ciele [µg/kg]
Chrumkavý celozrnný chlieb	450	350	200
Cereálie na prípravu raňajok z otrúb, celozrnné cereálie, pufované zrno	400	300	200 Pufované obilie: 300
Cereálie na prípravu raňajok zo pšenice a z raže	300	300	100
Cereálie na prípravu raňajok z kukurice, ovsa, zo špaldy, z jačmeňa a ryže	200	150	100
Zemiakové lupienky	1 000	750	263
Zemiakové hranolčeky pripravené na priamu spotrebu	600	500	71

[1] http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf (Stav: 08.08.2018)

[2] https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreingungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html (Stav: 08.08.2018)

Keď boli v r. 2002 uverejnené prvé výsledky výskumov o akrylamide, stredná hodnota obsahu akrylamidu v zemiakových čipsoch bola 1 236 µg/kg.[3] Naši dodávatelia používajú rôzne opatrenia a spôsoby, aby znížili obsah akrylamidu vo výrobkoch našej vlastnej značky Lidl. Napr. pri našich mrazených zemiakových výrobkoch sa už pri výbere zemiakov a ich uskladnení dbá na použitie vhodných druhov, resp. na optimálne podmienky. Postupné zlepšovanie výrobného procesu vedie u našich dodávateľov zemiakových čipsov Snack Day k zníženiu obsahu akrylamidu. Medzi tieto opatrenia patrí napr. optimálny čas fritovania a teplota, ako aj vylúčenie silne fritovaných kúskov zemiakov.

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Krok č. 1: Dosiahnuť definované Lidl cieľové hodnoty pre všetky dotknuté skupiny tovarov.

Krok č. 2: Stanoviť si a dosiahnuť prísnejšie cieľové hodnoty.

3-MONOCHLÓRPROPANDIOL (3-MCPD)

Čo je 3-MCPD a kde sa vyskytuje?

Tzv. 3-MCPD-estery mastných kyselín vznikajú podľa súčasného stavu poznatkov pri rafinovaní olejov, teda v rámci čistenia a zušľachťovania. Tieto zlúčeniny môžu vzniknúť aj vtedy, keď sú potraviny obsahujúce tuky a soľ vystavené vysokým teplotám, ako aj pri výrobe sójovej omáčky. Palmový olej – ako rafinovaný jedlý olej – teda vykazuje väčšie nebezpečenstvo kontaminácie, kým napr. repkový a slnečnicový olej sú už na základe svojho výrobného procesu zaťažené v menšej miere.

Prečo sa má ich príjem udržiavať na čo najnižšej úrovni?

Pri voľných 3-MCPD existuje podozrenie, že spôsobujú zmeny obličiek a nezhubné nádory. Preto musí byť ich príjem v potravinách čo najnižší.

Aká je príslušná právna situácia?

Ako hlavný zdroj príjmu 3-MCPD vo výžive bola identifikovaná sójová omáčka a výrobky na báze sójovej omáčky. Na základe toho stanovila Európska komisia pre 3-MCPD okrem iného zákonné hraničné hodnoty pre sójové omáčky. Pre tuky a oleje však doteraz neboli definované žiadne hraničné hodnoty.

V súčasnosti je teda možné urobiť iba posúdenie na základe TDI (tolerable daily intake – tolerovateľný denný príjem).

V marci 2016 uverejnil Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) nové vyhodnotenie 3-MCPD a 3-MCPD-esterov mastných kyselín. Podľa aktualizácie v januári 2018 bolo TDI stanovené na 2,0 µg/kg telesnej hmotnosti. Pre dospelého človeka sa predpokladá priemerná telesná hmotnosť 60 kg. Z toho vyplýva množstvo 120,0 µg 3-MCPD, ktoré sa môže denne prijať v potrave.

[3] https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreingungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse- 2002-2012-115644.html (Stav: 08.08.2018)

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

TDI (ang. tolerable daily intake) opisuje množstvo látky, ktoré môže byť počas celého života každodenne prijímané bez negatívnych dôsledkov pre zdravie.

Lidl a jeho postoj k 3-MCPD

Lidl sa pri hodnotení orientuje podľa TDI. V jednej porcii potravín môže obsah 3-MCPD dosahovať max. 50 % TDI. Tak je možné zabezpečiť, aby príjem samotnej jednej potraviny nezapríčinil vyčerpanie tolerovateľného denného príjmu. Aby sme minimalizovali riziko príjmu 3-MCPD, prešli sme pri výrobe celého sortimentu mrazených zemiakových výrobkov našej vlastnej značky „Harvest Basket“ a zemiakových čipsov z palmového oleja na slnečnicový olej.

V našom orieškovo-nugátovom kréme Choco Nussa sme väčšiu časť palmového oleja nahradili repkovým a slnečnicovým olejom. Vďaka tejto zmene vieme zabezpečiť dodržanie nášho cieľa týkajúceho sa obsahu 3-MCPD (max. 50 % TDI).

Minimalizácia obsahov 3-MCPD v našich výrobkoch sa však nemôže dosiahnuť iba výmenou palmového oleja za tuky a oleje iného rastlinného pôvodu, ale aj použitím špeciálne vyrobeného palmového oleja, ktorý vykazuje nižší obsah 3-MCPD. Keďže spočiatku práve palmový olej vykazoval vysoké hodnoty 3-MCPD esterov mastných kyselín, vykonali sa rozsiahle výskumné práce na minimalizáciu týchto obsahov. Preto je teraz možné ovplyvniť proces rafinácie palmového oleja tak, že sa vytvára výrazne menšie množstvo 3-MCPD. Takýto palmový olej so zníženým obsahom 3-MCPD používame napr. pri výrobe niektorých našich keksov Sondey alebo plnených čokoládových tyčiniek Mister Choc, pri ktorých palmový olej na základe senzorických a technologických vlastností zatiaľ nie je nahraditeľný. Tak môžeme aj pri výrobkoch, v ktorých sa palmový olej nemôže zameniť, dosiahnuť svoj cieľ.

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Obsah 3-MCPD v našich výrobkoch môže v jednej porcii dosiahnuť **max. 50 % TDI.**

Nahradiť palmový olej inými tukmi/olejmi, ak je to možné a senzorické vlastnosti nebudú negatívne ovplyvnené.

MOSH/MOAH – KONTAMINÁCIA POTRAVÍN MINERÁLNYMI OLEJMI

Čo je kontaminácia potravín minerálnymi olejmi?

Určitý podiel obalov potravín sa vyrába z recyklovaných materiálov. Z týchto recyklovaných materiálov môžu prechádzať do potravín častice minerálnych olejov. Toto sa stáva napr. pri výrobe kartónu zo starého papiera, ak nie je možné úplne z neho odstrániť farby obsahujúce minerálne oleje. Tieto tzv. uhľovodíky z minerálnych olejov pozostávajú prevažne z dvoch hlavných frakcií MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) – nasýtené uhľovodíky z minerálnych olejov, a MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons) – aromatické uhľovodíky z minerálnych olejov, z ktorých každá má rozdielne vlastnosti.

Prečo je prenášanie minerálnych olejov na potraviny nežiaduce?

Rozsiahle toxikologické vyhodnotenie uhľovodíkov z minerálnych olejov sa doposiaľ vedecky neuskutočnilo, pretože táto téma je veľmi komplexná. Doposiaľ je známe, že MOSH sa môžu dostávať do organizmu. V experimentálnych štúdiách na zvieratách bolo zistené, že toto môže viesť k vzniku usadenín a môže škodiť vnútorným orgánom. K MOAH môžu patriť aj látky, pri ktorých sa diskutuje o rakovinotvornom účinku.

Aká je príslušná právna situácia?

Na základe nedostatočných údajov nie je v súčasnosti možné zdravotné posúdenie potenciálneho rakovinotvorného účinku MOAH. Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) však prijímanie MOAH cez potraviny v zásade považuje za nežiaduce a je potrebné ho minimalizovať.

Z dôvodu komplexnosti tejto otázky neexistuje doposiaľ žiadna zákonná úprava alebo hraničné hodnoty pre zvyšky minerálnych olejov v potravinách. Existujú iba národné a európske návrhy pre možné zákonné úpravy.

Lidl a jeho postoj k MOSH/MOAH

Aj bez zákonnej úpravy dôsledne pracujeme na zabránení prenášania MOSH/MOAH do potravín, aby sme svojich zákazníkov preventívne chránili pred možnými následkami. Niektoré návrhy riešení sme v minulosti už prijali a uskutočnili. Pri optimalizácii postupujeme v dvoch krokoch:

- V spolupráci s dodávateľmi intenzívne skúmame príčiny, pretože prenášanie je možné vo výrobnom procese, cez samotnú surovinu alebo cez obal. Preto sa intenzívne zaoberáme identifikovaním možných príčin prenášania, aby sme trvalo zabránili kontaminácii potravín týmito látkami.
- Zároveň spolu s dodávateľmi sledujeme okrem iného cielenejší výber surovín a predchádzanie vzniku zdrojov prenášania počas transportu, skladovania a výrobného procesu.

Okrem toho sme pre našich dodávateľov definovali cieľ, že vo výrobkoch našej vlastnej značky Lidl môže obsah MOSH predstavovať max. 2 mg/kg a obsah MOAH musí byť pod medzou stanoviteľnosti. Sme si vedomí toho, že definované hodnoty sa nemôžu uskutočniť okamžite v každej skupine výrobkov, je však potrebné zaistiť realizáciu vyššie uvedených krokov, aby bolo možné dosiahnuť náš cieľ v čo najkratšom čase.

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Minimalizácia zvyškov minerálnych olejov vo všetkých potravinách:

obsah MOSH max. 2 mg/kg
obsah MOAH < medza stanoviteľnosti

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Výsledky výskumu Švajčiarskeho kantonálneho laboratória v Zürichu v roku 2009 upozornili na problém prechodu častíc minerálnych olejov do potravín. V laboratóriu sa v ryži, ktorá bola osem mesiacov skladovaná v kartónovej škatuli, dokázala zmes minerálnych olejov. Dá sa predpokladať, že namerané hodnoty do značnej miery spôsobil prechod minerálnych olejov z kartónu. Existuje predpoklad, že najmä pri suchých potravinách ako múka, krupica, ryža, raňajkové cereálie, kakaový prášok alebo strúhanka je možné očakávať prenikanie minerálnych olejov z kartónových obalov do týchto potravín.

Medzičasom sa však zistilo, že okrem identifikovaných hlavných zdrojov prenášania MOSH/MOAH z recyklovaných papierových obalov je možná aj kontaminácia počas procesu spracovania potravín. Toto je možné napr. v dôsledku používania mazív, pomocných látok a aditív, ako aj z výfukových plynov strojov používaných pri žatve a v dôsledku skladovacích podmienok. Pri zbere kakaových zŕn sa napr. často používajú jutové vrecia ošetrené minerálnymi olejmi proti škodcom. Pri preprave tak môže prísť ku kontaminácii kakaových zŕn minerálnymi olejmi.

PYROLYZIDÍN ALKALOIDY (PA) A TROP ANALKALOIDY (TA)

Pyrolyzidínalkaloidy (PA) a tropanalkaloidy (TA) sú prírodne sa vyskytujúce látky, ktoré niektoré rastliny vytvárajú na ochranu pred škodcami.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

PA vytvárajú rôzne rastliny. Naša najznámejšia domáca rastlina obsahujúca PA je starček Jakubov. Množstvo vytváranej PA pritom variuje podľa druhu a časti rastliny, no vplyv na vytvárané množstvo PA majú aj podmienky v pôde a klíma.

Kde sa vyskytujú PA a TA a ako sa dostanú do potravín?

PA a TA sa dostávajú do potravín predovšetkým pri žatve, keď sa zožne aj burina, ktorá je veľmi rozšírená. Niektoré rastliny obsahujúce TA rastú na obilninových poliach, čo zapríčiňuje ich prenášanie do obilných výrobkov. PA sa okrem toho môžu vyskytovať v bylinách, koreniach, šalátoch a čajoch. Okrem toho bol PA v r. 2011 dokázaný aj v surovom mede.

Prečo sú PA a TA v potravinách nežiaduce?

PA môžu pri vysokom príjme poškodiť pečeň a pôsobiť rakovinotvorne. TA môžu spôsobiť poškodenie činnosti centrálneho nervového systému a srdca.

Aká je príslušná právna situácia?

Doteraz neexistujú žiadne zákonné hraničné hodnoty pre PA v potravinách. Na základe genotoxických a karcinogénnych účinkov zistených pri pokusoch na zvieratách, a teda možného negatívneho vplyvu na zdravie človeka, stanovil Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) referenčnú hodnotu pre denný príjem, ktorý možno vo vzťahu k potenciálnemu riziku rakovinotvorných účinkov považovať za menej nebezpečný.

Pre TA uverejnil úrad pre bezpečnosť potravín EFSA v roku 2013 hodnotu 0,016 µg/kg telesnej hmotnosti.

Pri pokusoch sa však ukázalo, že toto bezpečné množstvo sa u malých detí s nízkou telesnou hmotnosťou opakovane prekračovalo. Preto Európska komisia reagovala v novembri 2015 tak, že stanovila hraničné hodnoty pre obidva najvýznamnejšie TA (atropín a skopolamín) v potravinách na báze obilnín pre dojčatá a malé deti (obilninové príkrmy): odvtedy platí, že sa nesmie prekročiť množstvo 1,0 µg v jednom kilograme obilninového príkrmu.

Lidl a jeho postoj k PA a TA

S dodávateľmi pracujeme na minimalizácii kontaminácie surovín PA a TA z buriny a semien už pri samotnej žatve.

Trvalú minimalizáciu je možné dlhodobo dosiahnuť najmä kontrolami pri pestovaní a žatve. Preto sme v r. 2011 spolu so svojimi dodávateľmi vypracovali nasledujúce opatrenia s cieľom kontinuálnej minimalizácie:

- pravidelné a dôsledné sledovanie výskytu PA a TA v surovinách
- školenia na tému výskytu, rozpoznania a boja proti rastlinám obsahujúcim PA a TA, s cieľom ich vylúčenia už počas pestovania a žatvy
- definovanie cieľu pre dodávateľov, že denná porcia môže vyčerpať maximálne polovicu stanovenej referenčnej hodnoty PA
- definovanie nulovej tolerancie pre TA

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Minimalizácia PA a TA:

PA: vyčerpanie referenčnej hodnoty do max. 50 %

TA: žiadne zaťaženie TA

PRÍPRAVKY NA OCHRANU RASTLÍN

Čo sú prípravky na ochranu rastlín a na čo sa používajú?

Prípravky na ochranu rastlín sú chemické alebo biologické látky, ktoré sa používajú na ochranu pred škodcami, chorobami a nežiaducimi burinami. Majú podstatný význam pri zaistení úrody.

Aká je zákonná situácia pri prípravkoch na ochranu rastlín a pri prípadných rezíduách v potravinách?

Prípravok na ochranu rastlín sa v EÚ smie použiť iba vtedy, ak sa otestoval a schválil v prísnom schvaľovacom postupe. Produkt sa intenzívne testuje z hľadiska svojej účinnosti, neškodnosti pre človeka a zvieratá, ako aj jeho znášanlivosti pre prírodu a životné prostredie.

Aj pri predpísanom používaní sa môžu vyskytnúť rezíduá prípravkov na ochranu rastlín. Preto je pre potraviny zároveň stanovená maximálna hladina rezíduí účinných látok. Táto určuje, aké rezíduá sú maximálne prípustné, tak, aby nedochádzalo k škodlivému pôsobeniu na zdravie. Spravidla sú tieto limity stanovené hlboko pod úrovňou hodnôt, od ktorých by mohol nastať negatívny vplyv na zdravie. Maximálne hladiny rezíduí účinných látok sú v celej EÚ upravené v nariadení[4] a sú záväzné pre každý členský štát EÚ.

Lidl a jeho postoj k prípravkom na ochranu rastlín

Naším cieľom je dosiahnuť, aby boli naše potraviny, t. j. čerstvé ovocie a zelenina, ako aj spracované potraviny, podľa možností bez rezíduí účinných látok. Preto sme zaviedli prísne opatrenia, ktoré ďaleko prekračujú európske predpisy:

- Lidl povoľuje rezíduá účinných látok do výšky max. jednej tretiny zákonom stanoveného maximálneho obsahu.
- V súčte môže percentuálne zaťaženie všetkých rezíduí účinných látok predstavovať max. 80 % zákonom stanoveného maximálneho množstva.
- Celkovo sa môže zistiť maximálne 5 zvyškov účinných látok.

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Naším cieľom je ponúkať potraviny podľa možnosti bez akýchkoľvek rezíduí účinných látok.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Pre maximálny obsah rezíduí platí tzv. ALAR-princíp (As Low As Reasonably Achievable): To znamená, že maximálny obsah rezíduí je pre príslušné ovocie alebo zeleninu prípustný iba do tej miery, do akej je nevyhnutný podľa požiadaviek dobrej poľnohospodárskej praxe, nikdy však nesmie byť vyšší, ako je to znesiteľné pre zdravie a životné prostredie.

Pri výskyte viacerých rezíduí rôznych účinných látok vo výrobku sa súčasne hovorí o nežiaducom vzájomnom pôsobení, resp. sčítaní účinkov, ako aj o možnosti zvýšeného zaťaženia pre spotrebiteľa. Modely pre zdravotné posúdenie viacnásobných rezíduí sa v súčasnosti ešte len rozvíjajú. Preto ešte neexistujú žiadne zákonné predpisy pre maximálny počet rezíduí týchto látok v potravinách.

[4] Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 z 23. februára 2005 o maximálnych hladinách rezíduí pesticídov v alebo na potravinách a krmivách rastlinného a živočíšneho pôvodu a o zmene a doplnení smernice Rady 91/414/EHS (Stav: 8. 8. 2018)

POTRAVINY PRE ZDRAVŠIU VÝŽIVU

V centre pozornosti: Nesprávna výživa a nadváha

Konzumácia potravín s vysokou energetickou hodnotou v kombinácii s nedostatkom pohybu môže viesť k rôznym ochoreniam.

K 31. 12. 2017 bolo na Slovensku vykázaných až 354 726 liečených diabetikov, čo po prepočítaní predstavuje 6 517 prípadov na 100 000 obyvateľov. Oproti roku 2009 vzrástol počet pacientov liečených na niektorý typ diabetu mellitus o 5 %. V roku 2017 bolo novozistených 22 338 prípadov, čo je o 2,7 % viac ako v roku 2016.[5]

Prostredníctvom nášho sortimentu, ktorý predstavuje približne 3 500 jednotlivých produktov vrátane rôznych druhov ovocia a zeleniny ponúkame spotrebiteľom možnosť nakupovať výrobky zodpovedajúce zdravej výžive. V rámci zdravej výživy presadzujeme stratégiu redukcie, pričom sa zameriavame na znižovanie obsahu pridanej soli a cukru, ako aj podielu nasýtených mastných kyselín vo výrobkoch našich vlastných značiek.

Angažujeme sa aj pri podporovaní športu a poukazujeme na spojenie pohybu, zdravej výživy a radosti zo života. Sledujeme tak celkovú snahu o zdravú výživu a pohyb.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Programom „Roadmap for Action on Food Product Improvement“[6] vypracovaným v januári a vo februári 2016 počas holandského predsedníctva EÚ sa EÚ snažila širokou stratégiou a harmonizáciou dosiahnuť zlepšenie zloženia potravín.

Hlavnú úlohu v rámci tejto stratégie zohrávajú krajiny ako Nemecko, Veľká Británia či Holandsko, podľa ktorých sa výrazne orientujeme pri vypracúvaní svojich cieľov.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Vo Veľkej Británii sa napr. s tzv. „Salt Targets“ už od r. 2003 pracuje na redukcii soli v potravinách. „Salt Targets“ sú cieľové hodnoty pre obsah soli v určitých potravinách, ktoré uverejnila Food Safety Agency (FSA)[7]. Pre r. 2017 FSA uverejnila nové cieľové hodnoty pre obsah soli v určitých potravinách. V auguste 2016 uverejnila britská vláda akčný plán na znižovanie nadváhy u detí v nasledujúcich desiatich rokov okrem iného aj tým, že bude potravinársky priemysel podnecovať k tomu, aby redukoval obsah cukru v potravinách.[8]

V Holandsku vypracovali vláda, priemysel a obchod „Národnú dohodu na zlepšovanie zloženia potravín“[9], v ktorej sú definované špecifické cieľové hodnoty pre soľ, nasýtené tuky, kalórie a cukor. Cieľom je ponuka zdravších potravín.

V Slovenskej republike bol uznesením vlády Slovenskej republiky v roku 2017 schválený Akčný plán pre potraviny a výživu na roky 2017 – 2025. Jedným z cieľov Akčného plánu je aj „znižovanie celkového vplyvu všetkých foriem výživy s vysokým obsahom energie, nasýtených tukov, transmastných kyselín, cukru a soli“.[10]

[5] Http://www.nczisk.sk/Documents/publikacie/2017/zs1811.pdf (Stav: 8. 8. 2018)

[6] https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement (Stav: 8. 8. 2018)

[7] https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt (Stav: 8. 8. 2018)

[8] https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action (Stav: 8. 8. 2018)

[9] https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker (Stav: 8. 8. 2018)

[10] http://www.rokovania.sk/File.aspx/ViewDocumentHtml/Mater-Dokum-207095?prefixFile=m_ (Stav: 8. 8. 2018)

OBSAH TUKOV, CUKRU A SOLI VO VÝROBKOCH NAŠEJ VLASTNEJ ZNAČKY

Cukor, soľ a tuky sú nositeľmi chutí aj základom pre náš metabolizmus, no k ich používaniu musíme pristupovať zodpovedne a uvedomelo.

Nasýtené mastné kyseliny: Jedálny lístok bohatý na nasýtené mastné kyseliny sa spája s ochoreniami srdca a krvného obehu. Svetová zdravotnícka organizácia (WHO)[11] odporúča, aby v rámci celkovej prijatej energie predstavovala energia prijatá prostredníctvom nasýtených mastných kyselín menej ako 10 %. Pri odporúčanom dennom príjme kalórií pre dospelého človeka 2 000 kcal to zodpovedá 20,0 g nasýtených mastných kyselín denne.

Cukor: Vysoká konzumácia cukru podporuje vysokú nadváhu a popri nedostatku pohybu môže byť hlavnou príčinou cukrovky.

WHO odporúča, aby sa neprijímalo viac než 10 % z celkovej prijatej energie prostredníctvom voľných cukrov, čo pri 2 000 kcal zodpovedá 50,0 g cukru denne.[12]

Soľ: Už v roku 2013 WHO zistilo, že potraviny, ktoré najviac prispievajú k príjmu soli, sú napr. chlieb, mäsové výrobky, syry, hotové jedlá, slané pochutiny atď. Aj na základe tohto zistenia prijalo Ministerstvo zdravotníctva SR legislatívne opatrenie na obmedzenie príjmu soli sprísnením pridávaného množstva kuchynskej soli v chlebe, pekárskych výrobkoch a v hotových pokrmoch podávaných v zariadeniach spoločného stravovania.[13]

Cieľové hodnoty pre výrobky našej vlastnej značky Lidl

Vychádzajúc z uvedených vedeckých poznatkov sledujeme cieľ redukovať obsah pridanej soli a cukru, ako aj podiel nasýtených mastných kyselín vo výrobkoch našej vlastnej značky.

Postupne preverujeme celý sortiment výrobkov našej vlastnej značky Lidl

V úzkej spolupráci s dodávateľmi vylepšujeme receptúry podľa svojich stanovených cieľov. Pritom sa zameriavame na energetickú hodnotu potravín: takto predchádzame tomu, aby sa v určitej potravine znížil obsah cukru a súčasne sa zvýšil podiel tuku, takže v konečnom dôsledku by potravina obsahovala rovnaký alebo dokonca zvýšený obsah kalórií. Pri vývoji nových receptúr nových výrobkov sa od začiatku uplatňujú naše stanovené ciele.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Pod „voľnými cukrami“ rozumieme monosacharidy (glukózu a fruktózu) a disacharidy (sacharózu alebo rafinovaný cukor), ktoré do potravín pridávajú výrobcovia, kuchári alebo spotrebitelia, ako aj cukry, ktoré sú prirodzene obsiahnuté v mede, sirupe, ovocných šťavách a ovocných koncentrátoch.

[11] http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet (Stav: 8. 8. 2018)

[12] http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet (Stav: 8. 8. 2018)

[13] http://www.rokovania.sk/File.aspx/ViewDocumentHtml/Mater-Dokum-207095?prefixFile=m_ (Stav: 8. 8. 2018)

NÁŠ CIEĽ: O 20 % MENEJ PRIDANÉHO CUKRU A PRIDANEJ SOLI DO ROKU 2025

Našou snahou je aktívne prispievať k zdravej výžive. Preto stále kontrolujeme výrobky našej vlastnej značky a porovnávame ich s najnovšími vedeckými poznatkami.

Ako uskutočníme svoje zámery?

Na dosiahnutie svojho cieľa sme zadefinovali rôzne opatrenia:

- Redukovanie množstva pridávaného cukru a soli v potravinách: Napríklad znižujeme množstvo pridaného cukru v našich ovocných jogurtoch, pričom podiel ovocnej zložky zostáva rovnaký. Naším cieľom je, aby si naši zákazníci čo najviac zvykli na menej sladkú chuť našich vlastných značiek. Cukor pri tom nenahrádzame sladidlami.
- Okrem výrobkov vlastnej značky sladených cukrom chceme zákazníkom ponúknuť aj výrobky s redukovaným obsahom pridaného cukru, resp. bez pridaného cukru, aby sme dali alternatívu aj tým zákazníkom, ktorí chcú získať výrobok so zníženou energetickou hodnotou, no zároveň sladký.
- Zmenšovanie veľkosti balenia, resp. porcie: Jednou z ďalších možností je aj zmenšovanie veľkosti balenia potravín s vysokou energetickou hodnotou, a tak sa automaticky znižuje aj príjem cukru a soli. To robíme tak, že priamo upravujeme veľkosť porcií. Napríklad pri čokoládových tyčinkách zmenšujeme veľkosť tyčinky. Tým dosiahneme, že pri konzumácii tyčinky zákazník automaticky prijíma menšie množstvo cukru.

Ako meriame svoj pokrok?

Svoj pokrok meriame na základe zníženia priemerného množstva pridaného cukru, resp. pridanej soli na 100 g potraviny, resp. 100 ml nápojov vzhľadom na množstvo predaných výrobkov na Slovensku za obdobie jedného roka.

To znamená: V rámci jednej skupiny potravín sa určí celkové množstvo pridaného cukru a soli všetkých výrobkov tejto skupiny predaných za obdobie jedného roka v predajniach spoločnosti Lidl na Slovensku a toto množstvo sa vydelí celkovým množstvom predaných výrobkov. Tento pomer by mal byť každý rok priaznivejší. Porovnanie s minulým rokom nám zároveň ukáže, aký pokrok sme už dosiahli.

Na ktoré skupiny výrobkov sa sústreďujeme?

Pri redukcii cukru sa sústreďujeme predovšetkým na tie potraviny, ktoré veľa a rady jedia deti. Preto sa koncentrujeme v prvom rade na nasledujúce skupiny potravín:

- raňajkové cereálie
- dezerty
- sladké pečivo
- detské cukrovinky
- hotové jedlá
- nealkoholické nápoje
- jogurty/jogurtové nápoje
- zmrzlina
- sladké nátierky
- omáčky (kečup a pod.)

Pri redukcii soli sú v popredí tie skupiny potravín, ktoré sa konzumujú pravidelne a zásadne majú veľký podiel na každodennom príjme soli:

- chlieb a pečivo z dopekania
- mäso a údeniny
- hotové jedlá a pizze
- syry
- omáčky
- polievky
- snacky
- slané pečivo, čipsy a pod.

JANUÁR 2025

CIEĽ:

Naším cieľom je v sortimente našej vlastnej značky **zredukovať** priemerný obsah **pridaného cukru a pridanej soli o 20 %.**
Pri **redukcii cukru** venujeme hlavnú pozornosť potravinám, ktoré veľa a rady konzumujú najmä deti.
Pri **redukcii soli** sú v popredí tie skupiny potravín, ktoré sa konzumujú pravidelne a zásadne majú veľký podiel v každodennom príjme soli.
Definovali sme rozsiahly program opatrení, pomocou ktorého chceme pre svojich zákazníkov plynulo znižovať denný prísun cukru a soli.
Stanovili sme si časové obdobie medzi 1. 1. 2015 a 1. 1. 2025.

PRÍKLADY Z NÁŠHO SORTIMENTU

Tak ako sú rozdielne naše výrobky, tak sú rozdielne aj výrobné postupy, kombinácie prísad a podiely výživných látok. Podobne diferencovane musíme postupovať pri rozbore každej jednotlivej potraviny, aby sme našli tie dôležité zložky v konštelácii potravinových zložiek, ktoré robia príslušný výrobok zdravším, bez zhoršenia jeho chuti.

V ďalšom texte chceme na základe niekoľkých príkladov ilustrovať, aké úspechy sme v redukcii už zaznamenali.

PIZZA

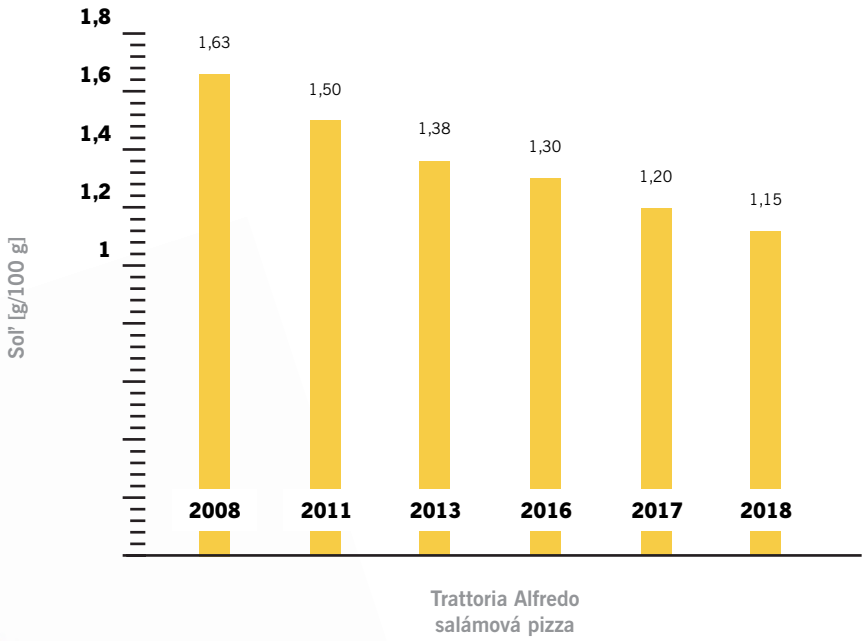
Pizza patrí medzi najobľúbenejšie mrazené výrobky. Pre tieto výrobky existuje profil výživovej hodnoty WHO, kde sú definované hlavne podiely soli, tuku a cukru: pre naše Lidl pizze máme cieľ dosiahnuť priemerný profil výživovej hodnoty WHO pre energiu (max. 225 kcal/100 g), tuk (max. 10,0 g/100 g) a nasýtené mastné kyseliny (max. 4,0 g/100 g), ako aj cukor (max. 10,0 g/100 g) a soľ (max. 1,0 g/100 g).

Lidl a zaobchádzanie so soľou v pizzách Trattoria Alfredo

Na postupnom znižovaní obsahu soli v našich pizzách Trattoria Alfredo pracujeme už od r. 2008. Náš cieľ je dosiahnuť priemerný obsah soli 1,0 g/100 g.

Príklad: salámová pizza Trattoria Alfredo

Pri salámovej pizzi sa obsah soli postupne redukoval od r. 2008. V r. 2008 predstavoval obsah soli 1,63 g/100 g. Receptúra s obsahom soli 1,3 g/100 g išla do predaja ešte v r. 2016. Už začiatkom roka 2017 bola dosiahnutá ďalšia redukcia soli na 1,20 g/100 g. V súčasnosti sa obsah soli nachádza na 1,15 g/100 g. To znamená, že obsah soli sa už zredukoval o viac než 29 %. Náš zámer bol dosiahnuť do konca r. 2018 obsah soli 1,00 g/100 g, čo by sme pri salámovej pizzi vedeli dosiahnuť. Aby sme však negatívne neovplyvnili dobrú chuť, čo je naša najvyššia priorita, aktívne sme sa rozhodli ďalej obsah pridanej soli neznižovať.



ZEMIAKOVÉ ČIPSY

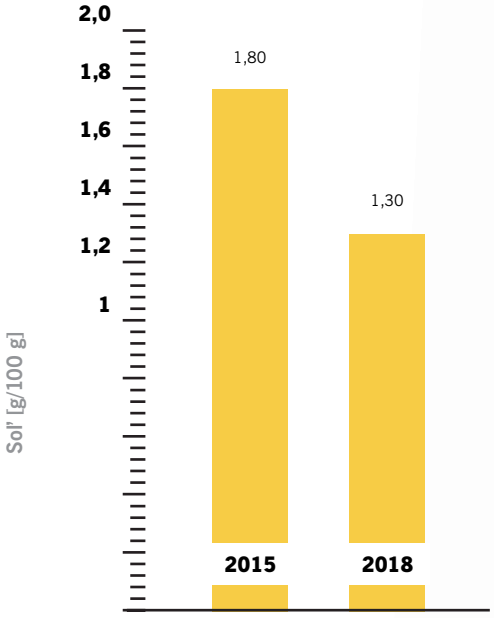
Patria k príjemným večerom: zemiakové čipsy a podobné výrobky. Ale aj pri týchto chrumkavých snackoch existuje niekoľko možností, ako môže byť o niečo zdravšie aj hriešne chrumkanie: obsah soli aj nasýtených mastných kyselín možno zredukovať bez ohrozenia pôžitku z chrumkania. Aj tu začíname so svojimi konkrétnymi iniciatívami a cieľmi, ktoré chceme postupne dosiahnuť do konca r. 2019.

Maximálne chutné, mierne slané

V priebehu posledných rokov sme vďaka rôznym úpravám receptúr a optimalizácii dokázali v našich zemiakových čipsoch znížiť priemerný obsah soli na aktuálnych 1,36 g/100 g. Do konca r. 2019 chceme obsah soli znižovať ešte ďalej a s priemerným obsahom 1,20 g/100 g dosiahnuť svoju cieľovú hodnotu.

Chutné, ale iné

Pri zemiakových čipsoch bol Lidl jeden z prvých obchodníkov v Európe, ktorý v r. 2009 zmenil výrobu z palmového oleja na slnečnicový olej. Preto je obsah nasýtených mastných kyselín už dnes na úrovni priemerne 2,68 g/100 g. Ako ďalší krok chceme optimalizovať zloženie mastných kyselín: v budúcnosti budeme kombinovať slnečnicový olej s repkovým olejom, aby sme tak získali lepší pomer omega-3 a omega-6 mastných kyselín.



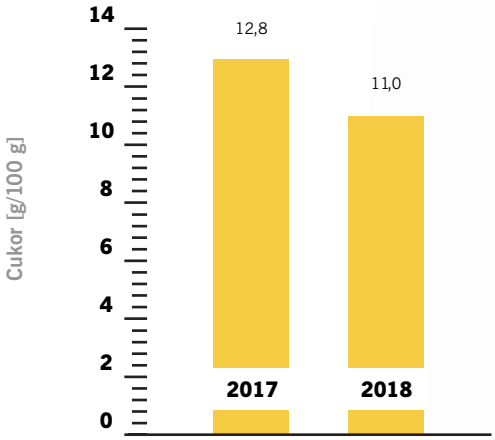
Zemiakové čipsy – solené

OVOCNÉ JOGURTY

Ako desiata alebo dezert: jogurty sú obľúbené u malých aj u veľkých. Trendom sú najmä jogurty s ovocím. Jogurt obsahuje vzácne zložky ako vápnik, ktorý je potrebný pre kosti a zuby, ako aj veľa vitamínu B_2 a B . Najmä ovocné jogurty však okrem toho obsahujú aj veľké množstvo cukru. Často viac než 10,0 g na 100 g jogurtu. Táto hodnota predstavuje podľa odporúčania WHO maximálny obsah cukru pre jogurty určené deťom. Preto sú aj jogurty stredobodom nášho záujmu v rámci stratégie redukcie pridaného cukru. Do januára 2025 je naším cieľom znížiť priemerný obsah cukru v jogurtoch na 10,0 g/100 g. Vzhľadom na to, že v bielom jogurte sa prirodzene nachádza cukor vo forme laktózy v množstve približne 4,0 g/100 g, aj ovocná zložka v sebe ukrýva prirodzene obsiahnutý cukor, je náš cieľ max. 10,0 g cukru na 100 g jogurtu pomerne ambiciózny. Zníženie obsahu cukru však nechceme dosiahnuť znížením obsahu ovocnej zložky, ale krok za krokom chceme redukovať množstvo pridaného cukru a zvyšovať podiel ovocia.

Príklad: Pilos Active Ovocný jogurt s bifidokultúrou jahodový

Receptúra výrobku Pilos Active Ovocný jogurt s bifidokultúrou jahodový bola dôsledne prehodnotená a výsledkom je zredukovanie množstva pridaného cukru z 12,8 g/100 g na 11 g/100 g pri súčasnom zvýšení podielu ovocia. V súčasnosti je teda jahodový jogurt „ovocnejší“ a obsahuje menej pridaného cukru. Pri dosahovaní nášho vytýčeného cieľa nás však ešte čaká pomerne dlhá cesta.

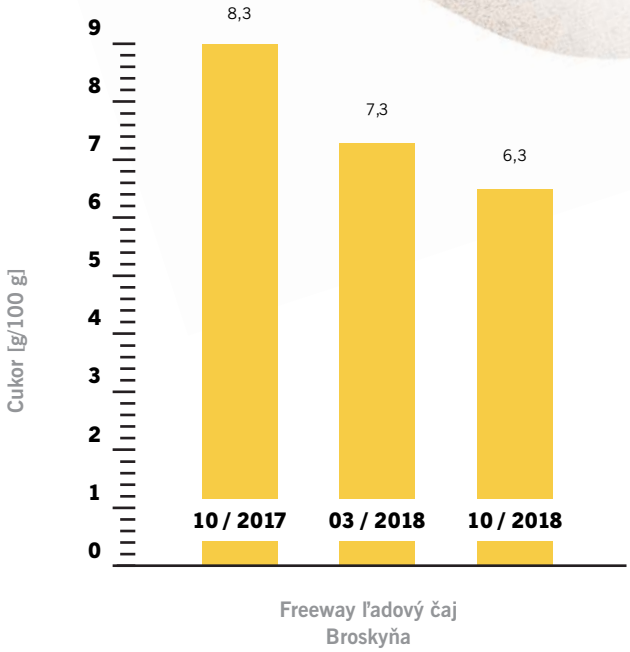


Pilos Active
Ovocný jogurt s bifidokultúrou jahodový

OSVIEŽUJÚCE NÁPOJE

Nápoje sladené cukrom sú u mládeže a mladých dospelých obľúbeným prostriedkom na uhasenie smädu. Osviežujúce nápoje sladené cukrom však svojím vysokým obsahom cukru prispievajú k prijímaniu vysokej hodnoty energie. Preto sme si pri svojich osviežujúcich nápojoch sladených cukrom stanovili cieľ do r. 2025 postupne znižovať obsah cukru v každom výrobku. Ako maximálnu hodnotu sa snažíme dosiahnuť obsah cukru 8,0 g/100 ml výrobku. Tým by sa dodržal profil výživovej hodnoty Európskej komisie s 8,0 g cukru na 100 ml nápoja v kategórii nealkoholických osviežujúcich nápojov. Okrem cukrom sladených osviežujúcich nápojov majú zákazníci aj možnosť siahnuť po nízkokalorických, resp. nápojoch bez cukru, ako napr. Freeway Cola Zero.

Príklad: Freeway ľadový čaj broskyňa 1,5 l
Pri Freeway ľadový čaj broskyňa bol obsah cukru postupne znížený z 8,3 g/100 ml na 6,3 g/100 ml. Profil výživovej hodnoty komisie EÚ 8,0 g/100 ml sa tu už dosiahol.



ZÁKONNÉ REŠTRIKCIE NA ZMENY OBSIAHNUTÝCH LÁTOK

V závislosti od výrobku, obsiahnutých látok a formy spracovania sú možné rôzne spôsoby optimalizácie – z toho vyplývajú naše ciele pre každý výrobok. Pritom vždy platí: ciele, ktoré si vytýčime, chceme dosiahnuť.

Pri niektorých výrobkoch nám v optimalizácii stanovujú hranice zákonné podmienky. Napríklad pre džemy a extradžemy predpisuje slovenská legislatíva celkový obsah cukru min. 60 g. V prípade zníženia celkového obsahu cukru na 52 – 59 g hovorí legislatíva o tzv. džemoch menej sladkých a extradžemoch menej sladkých.

STAROSTLIVÝ VÝBER ZLOŽENIA

Kvalita výrobku sa začína už samotným výberom jeho zloženia. Z tohto dôvodu už v tomto kroku uplatňujeme vysoké nároky: zákazníkom ponúkame výrobky, ktoré ich presvedčia kvalitou a chuťou. Preto pre výber zloženia definujeme špecifické kritériá. Nasledujúce body opisujú, na čo kladieme zvláštny dôraz.

FARBIVÁ

Čo sú farbivá a prečo sa pridávajú do potravín?

Farba potraviny má pri optickom hodnotení kvality veľký význam. Z tohto dôvodu sa do potravín pridávajú farbivá ako prídavné látky, ktorých úlohou je podporiť splnenie očakávaní týkajúcich sa farby potravín. Okrem toho sa farbivá pridávajú aj do bezfarebných potravín, napr. do sladkostí, aby poukázali na určité chute, ktoré si zákazník s potravinou spája. Napr. zelené gumové medvedíky signalizujú jablkovú chuť, žlté zasa citrónovú chuť.

Prečo sú určité farbivá diskutabilné?

Podľa štúdie Southamptonskej univerzity z r. 2007 existuje podozrenie, že niektoré azofarbivá, ako aj chinolínová žltá spôsobujú u detí hyperaktivitu a poruchy pozornosti. V nariadení EÚ o prídavných látkach v potravinách sú tieto farbivá uvedené, pričom podľa tohto nariadenia sa musí na potravinách, ktoré tieto látky obsahujú, uvádzať upozornenie: „Môže mať nepriaznivé účinky na činnosť a pozornosť detí."

Aká je príslušná právna situácia?

V Európskej únii sa farbivá upravujú v nariadení o prídavných látkach v potravinách. Farbivá vyžadujú povolenie založené na bezpečnostnej skúške Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín. V označení potravín, v ktorých sa použili farbivá, sa musí nachádzať označenie „farbivo", za ním nasleduje názov farbiva alebo „E" číslo. S cieľom dosiahnutia čo najväčšej transparentnosti používa spoločnosť Lidl na označovanie všetkých prídavných látok konkrétny celý názov príslušnej prídavnej látky.

Lidl a jeho postoj k farbivám v potravinách

Naším cieľom je nepoužívať žiadne azofarbivá v potravinách, s výnimkou alkoholov. Okrem toho sa v budúcnosti chceme vyhýbať aj farbivám chinolínová žltá, karmín, erytrozín a zelená S, pretože existuje podozrenie, že tieto farbivá môžu byť škodlivé pre deti.

Naším cieľom je podľa možnosti nepoužívať žiadne umelé farbivá. Okrem toho v každom výrobku našej vlastnej značky Lidl preverujeme, či je použitie farbív nevyhnutné. Tam, kde je potrebné ich použitie, uprednostňujeme farbiace potraviny. Vo väčšine ovocných gumových cukríkov Sugarland používame farbiace potraviny.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Povolené farbivá delíme na prírodné a umelé, pre toto rozdelenie však neexistuje žiadna právna definícia. Prírodné farbivá môžu byť vyrobené aj synteticky, ich chemická štruktúra pritom zodpovedá ich vzorom v prírode. Chemická štruktúra umelých farbív sa v prírode nevyskytuje. Orientujeme sa pritom podľa klasifikácie spotrebiteľskej centrály.[14]

Od farbív je potrebné odlíšiť tzv. farbiace potraviny. Tu ide o čisté potraviny s farbiacimi vlastnosťami ako napr. cviklová šťava. Tieto sú v zložení označené prídavkom „farbiace": ak sa cviklová šťava použila pre svoju farbu, bude označená ako „farbiaca šťava z cvikly".

DECEMBER 2020

CIEĽ:

Naším cieľom je preveriť pri všetkých **výrobkoch** obsahujúcich farbivá, či je **ich použitie v danom výrobku nevyhnutné.**
Tam, kde je použitie nevyhnutné, musia byť **farbiace potraviny uprednostnené pred prírodnými farbivami.**
Kde je to možné, tam chceme upustiť od používania **umelých farbív.**
Úplné vylúčenie karmínu a erytrozínu.

[14] Čo znamenajú E-čísla? Was bedeuten die E-Nummern?Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e V. 67. vydanie, január (Stav: 8. 8. 2018)

KONZERVAČNÉ LÁTKY

Čo sú konzervačné látky a na čo sa používajú?

Konzervačné látky sú prídavné látky, ktoré chránia potraviny pred skazením spôsobeným mikroorganizmami, a tak predlžujú ich trvanlivosť.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Konzervovanie potravín má stáročnú tradíciu. Trvanlivosť potravín sa zabezpečovala sušením, solením, nakladaním, údením alebo použitím cukru či octu. Po počiatkoch spracovania potravín a na základe čoraz vyšších požiadaviek na potraviny z hľadiska stabilnej kvality a dostupnosti sa začali používať ďalšie konzervačné látky. Vďaka použitiu týchto látok získali potraviny, ktoré nemohli byť konzervované tradičnými metódami, dlhšiu trvanlivosť. Vďaka tomu sú dnes dostupné rozmanité potraviny nezávisle od ročného obdobia a oblasti.

Prečo sú niektoré konzervačné látky diskutabilné?

Pôsobenie niektorých konzervačných látok je okrem iného sporné aj preto, lebo sa hovorí o súvislosti medzi konzervačnými látkami obsahujúcimi siričitan (používaný napr. vo víne a v sušenom ovocí) alebo derivátmi kyseliny benzoovej (používanej napr. v nakladanej zelenine alebo v rybích výrobkoch) a alergickými reakciami u citlivých osôb.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Patogénne baktérie sú mikrobiálne choroboplodné zárodky, ktoré môžu u ľudí vyvolať infekčné ochorenia. V dôsledku kontaminácie životného prostredia, nedostatku hygieny a pôsobenia mikroorganizmov z poľnohospodárskeho prostredia sa tieto baktérie môžu dostať do potravín. Konzumáciou kontaminovaných potravín sa patogénne zárodky prenášajú na človeka. Známym príkladom je infekcia salmonelami, ktorá u detí, tehotných žien, starších ľudí a osôb s oslabeným imunitným systémom môže viesť k žalúdočným a črevným ťažkostiam až k závažným a život ohrozujúcim symptómom.[15]

Takisto sa diskutuje o pôsobení dusitanu v mäsových výrobkoch, pri ktorom existuje podozrenie, že podporuje vznik karcinogénnych nitrozamínov. Na druhej strane však dusitan spoľahlivo zabraňuje vzniku patogénnych baktérií, preto je najbezpečnejším a najúčinnejším prostriedkom na konzervovanie mäsových výrobkov.

Aká je príslušná právna situácia?

Ako pri všetkých prídavných látkach, Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (EFSA) vyhodnocuje aj bezpečnosť každej jednotlivej konzervačnej látky. Povolenie sa udeľuje výlučne vtedy, ak je dokázané, že látka je pre zdravie ľudí bezpečná a je „technologicky nevyhnutná“ (v tomto prípade na zachovanie trvanlivosti). Konzervačné látky musia byť uvedené na obaloch potravín, v ktorých sú použité, označené ako „konzervačná látka“, s uvedením jej názvu alebo E-čísla. S cieľom dosiahnutia čo možno najväčšej transparentnosti používa spoločnosť Lidl pri označovaní pre všetky prídavné látky konkrétny úplný názov každej prídavnej látky.

Lidl a jeho postoj ku konzervačným látkam

Naším cieľom je čo najviac znížiť používanie konzervačných látok, resp. úplne obmedziť ich používanie, ak sa tým neohrozí bezpečnosť potraviny. Pri určitých výrobkoch, ako napr. pri údeninách alebo pri mäse, sa však použitiu konzervačných látok z dôvodov bezpečnosti nedá vždy zabrániť, pretože by to malo za následok vznik patogénnych baktérií.

Pre dodávateľov sme definovali cieľ, aby bezpečné a trvanlivé potraviny, ak je to možné, vyrábali bez použitia konzervačných látok prostredníctvom vhodných technológií. Napr. pri výrobe niektorých nápojov, v ktorých sa využíva tzv. aseptické plnenie (plnenie v sterilných podmienkach), je možné úplne upustiť od použitia konzervačných látok.

Okrem toho označila napr. nemecká spotrebiteľská centrála niektoré konzervačné látky ako „nevhodné pre deti“. Od používania týchto konzervačných látok chceme so zvýšenou prioritou upustiť najmä tam, kde je to technologicky možné. Spomínaná dusitanová soľ patrí medzi konzervačné látky, ktorých používanie sa neodporúča pre deti. Z bezpečnostných dôvodov však dusitanovú soľ (E249 – 252) nechceme zatiaľ prestať používať v mäse a údeninách.

[15] https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html (Stav: 8. 8. 2018)

DECEMBER 2020

CIEĽ:

Naším cieľom je **čo najviac obmedziť používanie konzervačných látok** alebo ich úplne vylúčiť, ak sa tým neohrozí bezpečnosť potravín. Preto je naším cieľom preveriť **všetky výrobky** s konzervačnými látkami, či je použitie **konzervačných látok nevyhnutné.**
Stále sa hľadajú **vhodné technológie,** aby boli výrobky trvanlivé a bezpečné aj bez použitia konzervačných látok.

ARÓMY

Čo sú arómy a prečo sa v potravinách používajú?

Dôležité je používanie aróm v primeranom množstve, pretože potraviny sa môžu stať prearomatizovanými a práve deti tak môžu zabudnúť na to, ako potraviny normálne chutia.

Arómy chceme používať tam, kde sú potrebné, a vynechať tam, kde sa bez nich môžeme zaobísť. Samozrejme, svoje receptúry optimalizujeme pod podmienkou, že táto zmena nebude mať nepriaznivý vplyv na chuť potravín.

Ak do svojich potravín pridávame arómy, malo by ísť o extrakty alebo o prírodné arómy získané z potravín, podľa ktorých sú pomenované. Napr. pri čerešňovom extrakte pochádzajú aromatické látky zo 100 % z čerešní, v prípade prírodnej čerešňovej arómy je min. 95 % aromatických látok z čerešní.

Aj tu platí: optimalizujeme svoje receptúry tak, aby tým nedošlo k nepriaznivému vplyvu na chuť. Ak sa požadovaný chuťový profil nemôže dosiahnuť bez aróm alebo s použitím extraktov, alebo s prírodnými potravinovými arómami, používame aj umelé arómy.

DECEMBER 2020

CIEĽ:

Cieľom je preveriť **všetky výrobky obsahujúce aromatické látky a zistiť, či je použitie arómy nevyhnutné.**
Naším cieľom je nepoužívať umelé arómy, ak je to možné.

TUKY (STUŽENÉ TUKY, TRANSMASTNÉ KYSELINY, NASÝTENÉ A NENASÝTENÉ MASTNÉ KYSELINY)

Čo sú nasýtené a nenasýtené mastné kyseliny a aká je ich funkcia?

Tuky a oleje obsahujú nasýtené a nenasýtené mastné kyseliny. Tieto sa rozlišujú svojou nutrično-fyziologickou kvalitou. Privysoký podiel nasýtených mastných kyselín v potrave zvyšuje riziko srdcovo-cievnych ochorení. Z tohto dôvodu by mala zdravá výživa obsahovať vysoký podiel nenasýtených mastných kyselín. Dôležitú podskupinu nenasýtených mastných kyselín predstavujú omega-3 a omega-6 mastné kyseliny. Tieto plnia v tele dôležitú funkciu, pôsobia protizápalovo a pravdepodobne aj preventívne proti srdcovo-cievnym ochoreniam, ktoré môžu byť spôsobené nedostatočným prekrvením srdcového svalu.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Nasýtené mastné kyseliny sa vyskytujú najmä v živočíšnych tukoch, ale aj v kokosovom a palmovom oleji, ako aj v stužených rastlinných tukoch. Nenasýtené mastné kyseliny sa nachádzajú v rastlinných olejoch, napr. v repkovom alebo v slnečnicovom oleji, aj v mastných morských rybách a v orechoch.

Lidl a jeho postoj k nasýteným a nenasýteným mastným kyselinám

Naším cieľom je dosiahnuť vo svojich výrobkoch čo najvyšší podiel nenasýtených mastných kyselín. Napr. v našom orieškovo-nugátovom kréme Choco Nussa sme časť palmového oleja nahradili repkovým a slnečnicovým olejom, ktoré obsahujú vysoký podiel nenasýtených mastných kyselín.

Keďže repkový olej okrem toho obsahuje aj pomerne vysoký podiel omega-3 mastných kyselín, v budúcnosti sa v našich čipsoch použije zmes zo slnečnicového a repkového oleja.

Ako vznikajú transmastné kyseliny a aký majú účinok?

V skupine nenasýtených mastných kyselín sa nachádzajú aj nežiaduce látky: transmastné kyseliny.

Najväčšie množstvo transmastných kyselín vzniká pri čiastočnom stužovaní rastlinných olejov, počas ktorého sa z tekutého oleja vytvára stužený tuk. Takto stužené tuky sa pri výrobe potravín používajú najmä z dôvodu ich dobrých technologických vlastností (jemná konzistencia, vysoká plastickosť, formovateľnosť).

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Transmastné kyseliny môžu na jednej strane vznikať prirodzenou cestou prostredníctvom mikroorganizmov v žalúdku a v tráviacom trakte prežúvavcov. Preto mliečne výrobky a mäso vykazujú prirodzený obsah transmastných kyselín.

Transmastné kyseliny sa však môžu tvoriť aj pri spracovaní tukov a olejov. Keďže ich vznik je podmienený výrobným procesom, hovoríme o umelých transmastných kyselinách.

Transmastné kyseliny majú negatívne účinky na zdravie, preto patria k nežiaducim zložkám potravín. Zvyšujú (zlý) LDL cholesterol v krvi a zároveň znižujú (dobrý) HDL cholesterol. Tým sa zvyšuje riziko koronárnych srdcových ochorení vyvolaných nedostatočným prekrvením srdcového svalu.

V ktorých potravinách sa transmastné kyseliny vyskytujú?

Transmastné kyseliny sa vyskytujú najmä vo fastfoodových výrobkoch, v snackoch, sušienkach, keksoch, fritovaných jedlách a nátierkach. Fritované potraviny obsahujú zvýšené množstvo transmastných kyselín vtedy, keď sa pripravujú v čiastočne stužených tukoch a olejoch.

Aká je príslušná právna situácia?

V Slovenskej republike neexistuje žiadna právna úprava pre všeobecný obsah umelých transmastných kyselín v potravinách. V iných krajinách, ako sú Dánsko, Rakúsko Maďarsko, Island, Nórsko, Lotyšsko, Litva, Slovinsko a Švajčiarsko, už bola stanovená zákonná hraničná hodnota. Napríklad obsah umelých transmastných kyselín v potravinách môže v Dánsku predstavovať maximálne 2,0 g/100 g tuku.

Lidl a jeho postoj k transmastným kyselinám

Naším cieľom je, aby obsah transmastných kyselín v našich výrobkoch predstavoval max. 2,0 g/100 g tuku. To zodpovedá hraničnej hodnote stanovenej vo väčšine krajín, v ktorých existujú zákonné úpravy. Aby sme minimalizovali hodnotu transmastných kyselín vo svojich výrobkoch, snažíme sa zamedziť používanie stužených tukov v každom prípade, keď je to možné. V jednotlivých prípadoch, ako napr. pri výrobe slnečnicového margarínu, neexistuje žiadna alternatíva, pretože slnečnicový olej stuhne len v procese stužovania.

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Dodržanie hraničnej hodnoty pre transmastné kyseliny max. **2,0 g/100 g tuku**.
Zlepšovanie zloženia mastných kyselín napríklad použitím repkového oleja.

PALMOVÝ OLEJ

Z čoho sa získava palmový olej a aké má výhody?

Palmový olej sa získava z plodov tropickej palmy olejnej a je najčastejšie používaným rastlinným olejom na svete. Keďže palma olejná je viacročná rastlina a má plody počas celého roka, je mimoriadne výnosná a v porovnaní s inými olejovými rastlinami zvlášť efektívna. Palmový olej je vďaka svojim fyzikálnym vlastnostiam všestranne použiteľný. Na rozdiel od rastlinných olejov, ktoré sú prirodzene mäkšie a, teda tekutejšie, v prípade použitia palmového oleja nie je v mnohých prípadoch nevyhnutné jeho stužovanie. Ako bolo uvedené na strane 20, tým sa môže predísť vzniku transmastných kyselín.

Aký účinok má palmový olej na zdravie?

Palmový olej vykazuje vysoký obsah nasýtených mastných kyselín. Pri požívaní veľkého množstva nasýtených mastných kyselín môže dôjsť k zvýšeniu hladiny tukov v krvi. Silné zohrievanie pri spracúvaní palmového oleja okrem toho zvyšuje riziko vzniku určitých esterov mastných kyselín (3-MCPD), ktoré sa považujú za rakovinotvorné. Viac informácií o 3-MCPD pozri na strane 6.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Pre vysokú účinnosť a mnohostrannú použiteľnosť palmového oleja sa jeho svetová produkcia v období od roka 2002 do roka 2016 viac než zdvojnásobila. Z dôvodu potreby veľkej plochy sa však klčujú čoraz väčšie časti vzácnych tropických lesov, aby sa získal priestor na ďalšie plantáže palmy olejnej. To spôsobilo ohrozenie životného priestoru početných živočíšnych druhov a zvýšenie emisií skleníkových plynov. V reakcii na tento neželaný vývoj založil Svetový fond na ochranu prírody (WWF – World Wide Fund for Nature) organizáciu Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Členovia RSPO sa zaviazali dodržiavať kritériá, ktoré sa týkajú udržateľného pestovania palmy olejnej. V rámci dodržiavania týchto kritérií sa tak napr. neklčujú primárne pralesy a ekologicky vzácne lesné plochy pre plantáže.

Lidl a jeho postoj k palmovému oleju

Naším cieľom je minimalizovať, resp. úplne nahradiť obsah palmového oleja v potravinách. Z tohto dôvodu je v našom sortimente čipsov palmový olej nahradený slnečnicovým olejom. Takisto v sortimente keksov postupne nahrádzame palmový olej zdravšími alternatívami tam, kde je to možné.

V prípade, že sa palmový olej nedá nahradiť, podporujeme použitie šetrnejšie vyrobeného palmového oleja.

Ďalšie informácie o Lidli a zaobchádzaní s palmovým olejom pozri „Zásady udržateľného nákupu palmového oleja“.[16]

PRIEBEŽNE IMPLEMENTUJEME

CIEĽ:

Redukcia používania palmového oleja, ak je to možné, nahradenie palmového oleja.

PRIDÁVANIE VITAMÍNOV A MINERÁLOV

Akú funkciu majú vitamíny pre človeka?

Vitamíny sú organické zlúčeniny, ktoré ľudský organizmus nedokáže produkovať alebo to dokáže iba v nedostatočnej miere. Keďže sú vitamíny pre človeka nevyhnutne potrebné, musia sa prijímať v potrave. Vyskytujú sa prevažne v rastlinnej potrave, napr. v ovocí, zelenine a obilí. Prostredníctvom krmiva sa dostávajú do živočíšneho organizmu, preto sa vyskytujú aj v mäse, rybách, vo vajciach, v mlieku a vo výrobkoch z nich. Pre ľudský organizmus majú vitamíny mnoho funkcií: vitamín C je napr. zodpovedný za funkciu imunitného systému. Vitamín A je zase veľmi dôležitý pre ľudský zrak.

Aké funkcie majú minerálne látky pre človeka?

Minerálne látky sú anorganické zložky potravy, vyskytujúce sa tak v rastlinných, ako aj v živočíšnych potravinách. Plnia v tele množstvo funkcií v procesoch látkovej premeny a rastu. Vápnik sa napr. podieľa na raste a stavbe kostí a zubov. Stopový prvok železo je zase dôležitý na tvorbu krvi a transport kyslíka v tele.

Aké účinky má obohacovanie potravín vitamínmi a minerálnymi látkami?

Cieľom obohacovania potravín o vitamíny a minerálne látky je vyrovnať nedostatok v príjme živín. Nadmerný príjem však môže mať v jednotlivých prípadoch negatívny vplyv na zdravie.

Pomocou vyváženej stravy je zabezpečený – až na malé výnimky – dostatočný príjem vitamínov a minerálnych látok do ľudského tela. Dodatočná potreba príjmu jednotlivých vitamínov, resp. minerálnych látok existuje spravidla iba pri určitých skupinách ľudí (napr. tehotné ženy alebo fajčiari), resp. u ľudí s určitými ochoreniami.

Lidl a jeho postoj k vitamínom a minerálnym látkam

Nepodporujeme všeobecné a celoplošné pridávanie vitamínov a minerálnych látok do potravín. Vitamíny a minerálne látky pridávame iba do vybraných výrobkov, ako napr. multivitamínové nápoje (vitamíny), nápoje pre športovcov (vitamíny, minerálne látky), výrobky nahrádzajúce mäso (vitamín B_{12}), rastlinné alternatívy mlieka (vápnik), margaríny a jódovaná kuchynská soľ. Napríklad obohacovanie kuchynskej soli jódom významnou mierou prispieva k zabezpečeniu príjmu jódu do ľudského tela. Do rastlinných alternatív mlieka, ktoré prirodzene neobsahujú žiadny vápnik, sa pridáva toľko vápnika, koľko ho obsahuje kravské mlieko, aby mohli aj z výživového a fyziologického hľadiska predstavovať účinnú náhradu mlieka.

[16] www.spolocenskazodpovednost.sk/sortiment#uvod

SLADIDLÁ

Čo sú sladidlá a na čo sa používajú?

Sladidlá sa vyrábajú synteticky (napr. aspartám) alebo ide o prírodné zlúčeniny (napr. stévia), ktoré slúžia ako neenergetická náhrada cukru. Neobsahujú prakticky žiadne kalórie a majú až 37 000 väčšiu sladiacu silu než obyčajný cukor, preto sa používajú iba vo veľmi malých množstvách. Používanie sladidiel v potravinách dáva možnosť vyrábať menej kalorické potraviny bez toho, aby sme sa museli vzdať sladkej chuti. Sladidlá sa používajú najmä v nápojoch a žuvačkách.[17]

Prečo sú sladidlá diskutabilné?

Medzi verejnosťou sú sladidlá často predmetom kritiky. To, či podporujú chudnutie alebo spôsobujú zvýšený pocit hladu, a tým aj zvyšovanie telesnej hmotnosti, je ešte potrebné naďalej skúmať. Okrem toho existuje doteraz iba málo potvrdených poznatkov o dlhodobom účinku sladidiel, najmä o kombinácii viacerých sladidiel a o dôsledkoch zvýšeného používania sladidiel v potravinách. Diskutuje sa o tom, či existuje súvislosť medzi konzumáciou sladidiel a zvýšeným rizikom ochorenia na rakovinu, zmenou správania a predčasnými pôrodmi.

Zvlášť intenzívne sa diskutuje o konzumácii sladidiel u detí. Konzumácia sladidiel u detí môže viesť k tomu, že si zvyknú na silnú sladkú chuť priemyselne vyrobených výrobkov a odvyknú si od vnímania menej intenzívnej prírodnej sladkosti. U detí môže prísť z dôvodu ich nízkej hmotnosti k rýchlemu prekročeniu akceptovateľného denného príjmu (hodnota ADI - Acceptable Daily Intake).

Akceptovateľný denný príjem (ADI) udáva množstvo určitej látky (mg/kg telesnej hmotnosti), ktoré sa môže konzumovať denne po celý život bez toho, aby to malo nežiaduce účinky na ľudský organizmus. Pri limonádach sladených sladidlami stačí už 0,7 litra denne.[18]

V rámci vyváženej stravy nevidí napr. Nemecká spoločnosť pre výživu (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) pri striedmej konzumácii potravín a nápojov obsahujúcich sladidlá žiadne zdravotné riziká. Napr. žena vážiaca 60 kg by musela vypiť denne viac než 4,0 litre limonády obsahujúcej aspartám, aby prekročila hodnotu akceptovateľného denného príjmu (ADI) pre aspartám.[19]

Aká je príslušná zákonná situácia pre sladidlá?

Sladidlá patria k prídavným látkam a pred schválením musia prejsť rozsiahlami kontrolami overujúcimi ich bezpečnosť. V Európskej únii (EÚ) je v súčasnosti povolených jedenásť sladidiel. Pre každé jednotlivé sladidlo bolo pri posudzovaní vplyvu na zdravie človeka stanovené akceptovateľné denné množstvo (Acceptable Daily Intake, ADI). S cieľom zaistenia všeobecnej bezpečnosti sa niektoré sladidlá aj po schválení naďalej intenzívne skúmajú a hodnota ADI sa upravuje podľa najnovších poznatkov.[20]

Lidl a jeho postoj k sladidlám

V rámci svojej stratégie redukcie chceme v sortimente svojich vlastných značiek znížiť priemerný obsah pridaného cukru o 20 %. Počas tejto redukcie chceme postupne dosiahnuť menej sladkú chuť výrobkov svojich vlastných značiek.

Pri redukcii cukru nenahrádzame cukor sladidlami. Nápoje obsahujúce sladidlá prispievajú svojou intenzívnou sladkosťou k vytvoreniu návyku na sladkú chuť, ktorá podporuje nesprávnu výživu s vysokým obsahom cukru. Menej sladké potraviny a zdravé potraviny, ako ovocie a zelenina, sa konzumujú menej často alebo sa dosládzajú, aby sa dosiahla žiaduca sladká chuť.

Svojim zákazníkom však chceme okrem výrobkov sladených cukrom ponúknuť aj alternatívy so zníženým obsahom cukru alebo výrobky bez pridaného cukru. V týchto výrobkoch používame okrem iného aj sladidlá ako náhradu cukru. Potravinami so zníženým obsahom pridaného cukru, resp. bez pridaného cukru chceme osloviť najmä tých zákazníkov, ktorí chcú konzumovať potraviny s nízkou energetickou hodnotou, pritom sa však nechcú vzdať známej sladkej chuti. Napríklad pri svojom nápoji Freeway Cola ponúkame variant s cukrom aj bez cukru so sladidlami (Cola Light).

I tu platí: Svoje receptúry optimalizujeme iba pod podmienkou, že zmena receptúry nebude mať negatívny vplyv ani na chuť, ani na bezpečnosť výrobkov.

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

Označovanie výrobkov obsahujúcich sladidlá je regulované pre celú EÚ. V označení potraviny nachádzajúcej sa pred zoznamom zložiek musí byť uvedená informácia „obsahuje sladidlá“. Ak niektorý výrobok obsahuje sladidlo a zároveň aj cukor, musí byť uvedená informácia „obsahuje cukor a sladidlo/á“.

[17] http://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/fachinformationen/suessstoffe-in-der-ernaehrung/ (Stav: 8. 8. 2018) Aufnahmemenge (ADI-Wert) rasch überschritten. Di

[18] https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suessstoffe-fuer-kinder-schaedlich/suessstoffe-kinderlebensmittel (Stav: 8. 8. 2018)

[19] https://www.test.de/Suessstoff-Aspartam-in-ueblichen-Mengen-unbedenklich-4643254-0/ (Stav: 8. 8. 2018)

[20] http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Stav: 8. 8. 2018)

IZOGLUKÓZA (GLUKÓZO-FRUKTÓZOVÝ SIRUP)

Čo je izoglukóza a na čo sa používa?

Izoglukóza, glukózo-fruktózový, fruktózo-glukózový sirup a vysokofruktózový kukuričný sirup (HFCS = High Fructose Corn Syrup) majú niečo spoločné – sú to všetko pojmy pre cukrový sirup s rozdielnymi podielmi jednoduchých cukrov glukózy (hroznového cukru) a fruktózy (ovocného cukru).

Označenie	Obsah fruktózy	Pôvod
Izoglukóza	od 10 %	Pšenica, kukurica, zemiaky
Glukózo-fruktózový sirup	5 % – 50 %	Pšenica, kukurica, zemiaky
Fruktózo-glukózový sirup	> 50 %	Pšenica, kukurica, zemiaky
High Fructose Corn Syrup (používa sa najmä v USA)	min. 42 %, často aj 55 %	Kukurica

DOPLNKOVÁ INFORMÁCIA:

V glukózo-fruktózovom sirupe je obsah fruktózy v rozmedzí od 5 do 50 %. Fruktózo-glukózové sirupy majú oproti tomu obsah fruktózy nad 50 %. V Európe sa obidva sirupy označujú aj ako izoglukóza.
V USA majú sirupy spravidla obsah fruktózy od 42 % do 55 % a nazývajú sa aj High Fructose Corn Syrup, HFCS.[21]

To, či niektorá potravina obsahuje glukózo-fruktózový sirup alebo iné cukrové sirupy, je uvedené v jej zložení. Podľa legislatívy EÚ týkajúcej sa vymedzenia druhov cukrov sa na obale neuvádza izoglukóza, ale v závislosti od obsahu fruktózy sa uvádza glukózo-fruktózový sirup alebo fruktózo-glukózový sirup. Údaj o výživovej hodnote je uvedený v kategórii Cukor. Táto úprava je stanovená zákonom a Lidl sa podľa nej aj riadi.

Glukózo-fruktózový sirup sa vyrába z rastlín obsahujúcich škrob, napr. z kukurice alebo zo pšenice, a to štiepením škrobu na jednotlivé zložky. Samotná fruktóza je pritom sladšia než glukóza a sladšia než domáci cukor z cukorničky.

Čím vyšší je podiel fruktózy v cukrovom sirupe, tým je sladší. Pomocou vysokého obsahu fruktózy v cukrovom sirupe je možné dosiahnuť vyššiu sladkosť, než má rafinovaný cukor. Okrem vyššej sladkosti sa glukózo-fruktózový sirup používa v potravinách najmä pre technologické výhody ako napr. lepšia rozpustnosť alebo zlepšenie textúry. Pri niektorých potravinách sa použitím glukózo-fruktózového sirupu zlepšuje aj pocit v ústach.

Prečo je glukózo-fruktózový sirup predmetom diskusie?

V Európe existovalo množstevné obmedzenie (kvóty) pre podiel glukózo-fruktózového sirupu na trhu s cukrom, ktoré boli upravené príslušným nariadením EÚ. Toto obmedzenie bolo k 1. októbru 2017 zrušené. Preto Európska komisia počíta so silným nárastom používania glukózo-fruktózového sirupu do r. 2026.[22]

Ak sa do spracúvaných potravín pridávajú varianty izoglukózy s vysokým podielom fruktózy, môže to viesť k zvýšenému množstvu konzumovanej fruktózy, a tým aj k nepriaznivým účinkom na metabolizmus.

Neznášanlivosť fruktózy: denne sa podľa odhadov skonzumuje asi 40 g fruktózy.[23] Už od 25 g fruktózy môžu takmer u každého tretieho človeka z dôvodu neznášanlivosti fruktózy nastúpiť žalúdočné a črevné ťažkosti. Aj u zdravých ľudí, a najmä u detí, môže viac ako 35 g ovocného cukru v jednom hlavnom jedle spôsobiť ťažkosti. Od tohto množstva má telo ťažkosti s ďalším príjmom a spracovaním fruktózy. Tým môžu vzniknúť ťažkosti ako hnačky, plynatosť a pod.[24]

[21] https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf (Stav: 8. 8. 2018)

[22] https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf (Stav: 8. 8. 2018)

[23] Volynets V, Kuper MA, Strahl S et al. (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD). Dig Dis Sci; 57: 1932-1941 (Stav: 8. 8. 2018), https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker (Stav: 8. 8. 2018)

[24] https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker (Stav: 8. 8. 2018)

Možné negatívne účinky na zdravie: podľa rôznych štúdií môže príliš vysoký príjem fruktózy viesť k riziku výraznej nadváhy (obezity), cukrovky, k poruchám metabolizmu a srdcovo-cievnym ochoreniam.[25]

Na rozdiel od glukózy sa metabolizácia fruktózy uskutočňuje v pečeni. V dôsledku zvýšeného príjmu fruktózy môže preto dôjsť k tzv. „nealkoholickému stukovateniu pečene“. Toto je porovnateľné so stukovatením pečene, ktoré vzniká ako následok nadmernej konzumácie alkoholu. Na základe odhadov je dnes v Európe asi 30 % obyvateľstva postihnutých „nealkoholickým stukovatením pečene“, ktoré znamená hromadenie tuku v pečeni. Dôsledkom môžu byť zdravotné problémy ako napr. cukrovka alebo vysoký krvný tlak.[26]

Množstvá fruktózy prijímanej z ovocia v rámci vyváženej stravy sú neškodné. Objem čerstvého ovocia, ako sú jablká, hrušky a pod., spravidla zabraňuje prijímaniu príliš veľkého množstva ovocia, a tým aj prijímaniu fruktózy. Je ťažké predstaviť si, že zjeme 13 pomarančov, ale pomerne ľahko si vieme predstaviť, že vypijeme 1 liter pomarančovej šťavy z týchto 13 pomarančov.

Výroba: Okrem zdravotných aspektov je ďalším kritickým bodom glukózo-fruktózového sirupu aj to, že cukrový sirup môže byť vyrobený z geneticky modifikovanej kukurice. Aj pre prísady zo škrobu, vyrobené priamo z geneticky modifikovaných rastlín (napr. kukurice), však platí označovacia povinnosť. Toto platí aj pre glukózo-fruktózový sirup.[27]

Lidl a jeho postoj ku glukózo-fruktózovému sirupu

Zásadne presadzujeme potraviny, ktoré nie sú geneticky modifikované. Aj keď úprava kvót prestala platiť, v Lidl výrobkoch sa nebude používať viac glukózo-fruktózového sirupu ako predtým. Začiatkom r. 2017 sa podnikli prvé kroky, aby sa od používania fruktózovo-glukózového sirupu úplne upustilo.

Naším dlhodobým cieľom je aj to, aby sme glukózo-fruktózový sirup používali iba vtedy, keď je to technologicky nevyhnutné, no nie s cieľom sladenia.

Ak sa glukózovo-fruktózový sirup nachádza vo výrobku, podiel fruktózy je menší ako 42 %. Takto zabezpečujeme, aby sme nepoužívali vysokofruktózový kukuričný sirup (High Fructose Corn Syrup).

JANUÁR 2025

CIEĽ:

Naším cieľom je používať glukózo-fruktózový sirup iba vtedy, ak je to technologicky nevyhnutné, no nie na účely sladenia.
Ak sa glukózo-fruktózový sirup použil vo výrobku, podiel fruktózy je menší než 42 %. Takto zabezpečujeme, aby sme nepoužívali vysokofruktózový kukuričný sirup (High Fructose Corn Syrup).

[25] Bray, George A. et al. (2004) Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity. The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 79(4):537-543 (Stav: 8. 8. 2018)

[26] Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. Nemecký lekársky vestník Int 111: 447–452 (Stav: 8. 8. 2018)

[27] https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html (Stav: 8. 8. 2018)

NA JEDEN POHĽAD: AKO OZNAČUJEME VÝROBKY

Obaly našich vlastných výrobkov značky Lidl sa snažíme navrhovať tak, aby naši zákazníci mohli rýchlo zistiť všetky dôležité informácie o potravine a jej zložkách. To, čo je deklarované na obale výrobku, by malo zodpovedať tomu, čo sa v skutočnosti nachádza vnútri obalu.

Jednotné označovanie v EÚ

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom definuje pre celú Európu jednotné a jasné predpisy o označovaní a informáciách na obaloch. Sem patrí napr.:

- legislatívny názov potraviny,
- zoznam zložiek, ako aj zvýraznenie zložiek, ktoré môžu vyvolať alergie alebo neznášanlivosť (v Lidli sú alergény vyznačené tučným písmom),
- dátum minimálnej trvanlivosti alebo spotreby,
- objem alebo hmotnosť,
- názov, resp. firma a adresa potravinového podniku,
- výživové údaje.

Viac než predpisy

Pri transparentnom označovaní je Lidl o krok vpred a okrem predpisov nariadenia č. 1169/2011 uvádza aj nasledovné:

- Informácie o výživových údajoch:
  Napriek tomu, že máme obaly s viacerými jazykmi, poskytujeme zákazníkom všetky dôležité informácie v prehľadnej a dobre čitateľnej forme. V Lidli sú výživové údaje a zloženie uvedené jednotným písmom, preto sa naši zákazníci môžu rýchlo orientovať. Pri pohľade na tabuľku zákazníci zistia, ktoré výživné látky výrobok obsahuje a aký vysoký je jeho obsah kalórií. Ak uvádzame stĺpček s porciou, deklarujeme obsah energie na jednu porciu a percentuálny podiel prepočítaný na dennú potrebu dospelého človeka podľa Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom. Zároveň označujeme výrobky v Lidli ako „bezgluténové“ a „delaktózované“ a viditeľne zvýrazňujeme alergény v označení.
- Údaje o spotrebe, resp. minimálnej trvanlivosti uvádzame v jednom zornom poli s legislatívnym názvom výrobku, hmotnosťou/objemom a príp. s obsahom alkoholu.
- Ak nejaký výrobok obsahuje alkohol, pri výrobkoch, ktoré sa priamo konzumujú a tepelne neupravujú, uvádzame toto upozornenie dodatočne k zoznamu zložiek v žltom textovom poli.
- Informácie o pôvode rýb uvádzame v žltom textovom poli. To robíme aj pri spracovaných potravinách, ktoré obsahujú vysoký podiel rýb.
- Veľkosť porcií: K povinnému uvádzaniu výživových údajov môžu výrobcovia dobrovoľne doplniť výživové údaje na jednu porciu alebo stravnú jednotku. Hodnota energie a údaje o množstve živín sa môžu uvádzať ako percentuálne využitie tzv. referenčného príjmu, pričom treba vypočítať referenčný príjem na denný príjem 2 000 kilokalórií. Toto slúži ako ukazovateľ denného príjmu dospelej ženy. Predpísané veľkosti porcií v súčasnosti neexistujú, veľkosť porcií si výrobcovia môžu slobodne zvoliť. My uvádzame veľkosť porcií ako dodatočnú informáciu čo najzmysluplnejšie a čo najbližšie realite. Preto sú na našich hlbokozmrazených pizzách dodatočne uvedené výživové údaje na jednu pizzu a pri čokoládových tyčinkách na jednu tyčinku. Na predných stranách obalov našich výrobkov neuvádzame percentuálne údaje vzťahujúce sa na veľkosť porcie. Dôvod je, že je ťažké určiť veľkosť „správnej porcie“ pre každého, či pre dieťa, ženu, alebo pre muža. Keďže denný referenčný príjem je stanovený na priemernú dospelú osobu, pri potravinách, ktoré sú určené najmä deťom, neuvádzame žiadny percentuálny údaj o dennom príjme.

Zviditeľnenie udržateľnosti vo výrobe potravín

Je pre nás veľmi dôležité, aby sme zákazníkom ponúkali zodpovedne vyrobené produkty. Preto úzko spolupracujeme s externými organizáciami, iniciatívami a zákonodarcami. Veľa našich potravín je označených pečaťami a odznakmi kvality, ktoré poskytujú dodatočné informácie. Logá a označenia ako napr. Bio, Fairtrade, MSC, ASC, Utz, Rainforest Alliance – uvádzame iba časť z nich – predstavujú symbol zodpovednej výroby, vysokú transparentnosť alebo zodpovedné stravovanie.

Výživové údaje	Ø/100 g	Ø/porcia 150 g	% RI
Energia	685 kJ/164 kcal	1 029 kJ/247 kcal	12 %
Tuky z toho nasýtené mastné kyseliny	10,0 g 7,0 g	15,0 g 10,5 g	21 % 53 %
Sacharidy z toho cukry	15,9 g 14,8 g	23,9 g 22,2 g	9 % 25 %
Bielkoviny	2,4 g	3,6 g	7 %
Soľ	0,08 g	0,12 g	2 %

RI (reference intake) = referenčný príjem priemerného dospelého (8 400 kJ / 2 000 kcal)

ZHRNUTIE A VYHLIADKY

„Najlepšie potraviny pre zdravú výživu“

Naším cieľom je aktívne prispievať k zdravej výžive. Stále verní svojmu mottu „Na ceste k lepšiemu zajtrajšku“ sme definovali nákupnú politiku pre potraviny, ktoré pravidelne kontrolujeme, kriticky hodnotíme a ďalej rozvíjame.

V tomto stanovisku sme vysvetlili, ako sa vo svojom každodennom rozhodovaní staviame k svojej zodpovednosti za kvalitatívne vysokohodnotné výrobky, a pritom sa dôsledne konfrontujeme s potrebami zákazníkov, ako aj s vývojom na trhu s potravinami.

Naše ciele a opatrenia

Sortiment našej vlastnej značky stále kontrolujeme a ustavične sa ho snažíme zlepšovať. Preto prijímame výzvy, definujeme ciele a stanovujeme štandardy tam, kde ešte neexistujú žiadne úpravy a predpisy národných legislatív alebo EÚ.

Jeden z najvýraznejších prvkov našej nákupnej politiky pre potraviny je optimalizácia vlastných značiek Lidl z hľadiska obsahu pridaného cukru, tuku a pridanej soli. Pre aktívne podieľanie sa na zdravej výžive si Lidl vytýčil cieľ pomocou realizácie rôznych opatrení do r. 2025 ponúkať v sortimente vlastnej značky menej pridaného cukru a pridanej soli o 20 %. Pri tukoch je naším cieľom dosiahnuť podľa možnosti čo najväčší podiel nenasýtených mastných kyselín v potravinách vlastnej značky Lidl.

Aby sme splnili požiadavku aktívnej účasti na zdravej výžive, naším cieľom je ponúkať zákazníkom široký sortiment kvalitných potravín, ktorými im umožníme zdravšiu výživu.

Nepretržitá aktualizácia zásad

Stanovisko k zdravej výžive opisujú aktuálne kritériá, úlohy a ciele. Tieto sa vzťahujú na výrobky vlastnej značky Lidl a stále sa ďalej rozvíjajú a upravujú podľa najnovších vedeckých poznatkov a spoločenského rozvoja, aby sa stálou aktualizáciou, ako aj porovnávaním definovaných cieľov a výsledkov stali pre verejnosť čo najtransparentnejšími.

CIELE V PREHĽADE

		CIEĽ	
Bezpečnosť potravín	Akrylamid	Priebežne implementujeme	☐ Krok č. 1: Dosiahnuť definované Lidl cieľové hodnoty pre všetky dotknuté skupiny tovarov. ☐ Krok č. 2: Stanoviť si a dosiahnuť prísnejšie cieľové hodnoty.
Bezpečnosť potravín	3-Monochlór-propandiol (3-MCPD)	Priebežne implementujeme	☐ Obsah 3-MCPD v našich výrobkoch môže v jednej porcii dosiahnuť max. 50 % TDI. ☐ Nahradiť palmový olej inými tukmi/olejmi, ak je to možné a senzorické vlastnosti nebudú negatívne ovplyvnené.
Bezpečnosť potravín	MOSH/MOAH	Priebežne implementujeme	Minimalizácia zvyškov minerálnych olejov vo všetkých potravinách: ☐ obsah MOSH max. 2 mg/kg ☐ obsah MOAH < medza stanoviteľnosti
Bezpečnosť potravín	Pyrolizidín alkaloidy (PA)/ tropan alkaloidy (TA)	Priebežne implementujeme	Minimalizácia PA a TA: ☐ PA: vyčerpanie referenčnej hodnoty do max. 50 % ☐ TA: žiadne zaťaženie TA
Bezpečnosť potravín	Prípravky na ochranu rastlín	Priebežne implementujeme	Naším cieľom je ponúkať potraviny podľa možnosti bez akýchkoľvek rezíduí účinných látok.

		CIEĽ	
Potraviny pre zdravšiu výživu	Cukor	Január 2025	Cieľom je znížiť priemerný obsah pridaného cukru vo výrobkoch našej privátnej značky o 20 %.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Soľ	Január 2025	Cieľom je znížiť priemerný obsah pridanej soli vo výrobkoch našej privátnej značky o 20 %.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Obsah cukru Raňajkové cereálie	December 2022	☐ Cieľom je dodržanie profilu výživovej hodnoty komisie EÚ vo všetkých raňajkových cereáliách Crownfield s 25,0 g cukru na 100 g potraviny pre kategóriu raňajkové cereálie. ☐ Do r. 2022 chceme dosiahnuť obsah cukru priemerne 18,5 g/100 g. ☐ Tým a v tretine raňajkových cereálií Crownfield dodrží podmienka obsahu cukru podľa profilu výživovej hodnoty WHO.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Obsah soli Bake Off chlieb a pečivo	December 2019	Do konca roka 2019 chceme dosiahnuť priemerný obsah soli 1,0 g/100 g.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Obsah soli/ mastných kyselín Zemiakové čipsy	December 2019	Naším cieľom je dosiahnuť priemerný obsah soli 1,2 g/100 g ☐ Prepracovanie receptúr s cieľom zlepšenia zloženia použitím repkového oleja.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Obsah cukru Ovocný jogurt	Január 2025	Cieľom je pri všetkých jogurtoch Milbona dodržať profil výživovej hodnoty WHO s 10,0 g cukru na 100 g potravín pre kategóriu jogurty.
Potraviny pre zdravšiu výživu	Obsah cukru Osviežujúce nápoje	Január 2025	Cieľom je postupne redukovať obsah cukru v našich sladených osviežujúcich nápojoch a dodržať profil výživovej hodnoty komisie EÚ s 8,0 g/100 ml cukru vo výrobku.

Starostlivý výber prísad

	CIEĽ	
Farbivá	December 2020	☐ Naším cieľom je preveriť pri všetkých výrobkoch obsahujúcich farbivá, či je ich použitie v danom výrobku nevyhnutné. ☐ Tam, kde je použitie nevyhnutné, musia byť farbiace potraviny uprednostnené pred prírodnými farbivami. ☐ Tam, kde je to možné, chceme upustiť od používania umelých farbív. ☐ Úplné vylúčenie karmínu a erytrozínu
Konzervačné látky	December 2020	☐ Naším cieľom je čo najviac obmedziť používanie konzervačných látok alebo ich úplne vylúčiť, ak tým nebude ohrozená bezpečnosť potravín. ☐ Preto je naším cieľom preveriť všetky výrobky s konzervačnými látkami, či je použitie konzervačných látok nevyhnutné. ☐ Stále sa hľadajú vhodné technológie, aby boli výrobky trvanlivé a bezpečné aj bez použitia konzervačných látok.
Arómy	December 2020	☐ Cieľom je preveriť všetky výrobky obsahujúce aromatické látky a zistiť, či je použitie arómy nevyhnutné. ☐ Naším cieľom je, ak je to možné, nepoužívať umelé arómy.
Tuky	Priebežne implementujeme	☐ Dodržanie hraničnej hodnoty pre transmastné kyseliny max. 2,0 g/100 g tuku. ☐ Zlepšovanie zloženia mastných kyselín napríklad použitím repkového oleja.
Palmový olej	Priebežne implementujeme	☐ Redukcia používania palmového oleja, ak je to možné, nahradenie palmového oleja.
Glukózo-fruktózový sirup	Január 2025	☐ Naším cieľom je používať glukózo-fruktózový sirup iba vtedy, ak je to technologicky nevyhnutné, nie však na účely sladenia. ☐ Ak sa glukózo-fruktózový sirup použil vo výrobku, podiel fruktózy je menší než 42 %. Takto zabezpečujeme, aby sme nepoužívali vysokofruktózový kukuričný sirup (High Fructose Corn Syrup).
GMO	Priebežne implementujeme	Postupné rozširovanie certifikovania a označovania výrobkov logom „Bez GMO“ pre náš stály sortiment.