



Polityka Zakupów - - świadome odżywianie



Spis treści

1.	Przedmowa	3
2.	Bezpieczeństwo żywności jest naszym głównym celem	3
2.1.	Akryloamid	4
2.2.	3-monochloropropanodiol (3-MCPD)	7
2.3.	MOSH / MOAH - migracja olejów mineralnych do żywności	9
2.4.	Alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA)	10
2.5.	Środki ochrony roślin.....	11
3.	Artykuły żywnościowe gwarancją zdrowego odżywiania.....	13
3.1.	Główne zagadnienia: nieprawidłowa dieta i nadwaga.....	13
3.2.	Z aktualnych badań: zawartość tłuszczu, cukru i soli marek własnych Lidl.....	14
3.3.	Nasz cel: 20 procent mniej cukru i soli do 2025 roku.....	14
3.4.	Przykłady z naszego asortymentu	16
3.4.1.	Płatki śniadaniowe.....	16
3.4.2.	Świeżo wypiekany chleb i bułki	19
3.4.3.	Chipsy ziemniaczane.....	19
3.4.4.	Jogurty owocowe	20
3.4.5.	Napoje orzeźwiające.....	21
3.5.	Ograniczenia prawne dla modyfikowania składów	21
3.6.	Dodatkowe przykłady redukcji soli i cukru.....	22
4.	Staranny dobór składników	24
4.1.	Substancje barwiące.....	24
4.2.	Substancje konserwujące	26
4.3.	Aromaty.....	28
4.4.	Tłuszcze (tłuszcze utwardzone, tłuszcze trans, nasycone i nienasycone kwasy tłuszczowe)...	28
4.5.	Olej palmowy.....	30
4.6.	Witaminizacja i mineralizacja	31
4.7.	Substancje słodzące	32
4.8.	Izoglukoza (Syrup glukozowo-fruktozowy).....	33
5.	Dobre jedzenie dostosowane do wszystkich potrzeb	35
5.1.	Bezlaktozowe i bezglutenowe	35
5.2.	Alternatywne produkty wegetariańskie i wegańskie	36
5.3.	Środki spożywcze w jakości bio	36
5.4.	Nasze podejście do modyfikacji genetycznych	36
6.	W skrócie: Sposób znakowania/etykietowania produktów	38
7.	Podsumowanie i perspektywy	40
8.	Przegląd celów.....	41

1. Przedmowa

Jako jeden z największych podmiotów zajmujących się sprzedażą artykułów spożywczych wnosimy istotny wkład w zapewnienie dostępności produktów na rynku polskim. Jesteśmy świadomi odpowiedzialności wynikającej z rozmiarów naszej działalności oraz udziału w rynku.

W niniejszym dokumencie opisujemy działania, dzięki którym jesteśmy w stanie zapewnić wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów marek własnych Lidl Polska w procesie produkcji żywności, tworzenia receptur oraz doboru stosowanych dodatków.

Opisujemy też cele w odniesieniu do przestrzegania wewnętrznie zdefiniowanych wartości dopuszczalnych. Co warto podkreślić, w ramach konsekwentnej, prewencyjnej ochrony konsumentów ustalamy wartości graniczne również w obszarach, w których nie występują jeszcze żadne regulacje prawne.

Dzięki naszej strategii redukcji cukru, soli i tłuszczu w żywności modyfikujemy nasze produkty tak, by zapobiegać chorobom spowodowanym niewłaściwą dietą.

Poprzez celową współpracę z organizacjami sportowymi i zdrowotnymi realizujemy cel, jakim jest promocja aktywności fizycznej w Polsce, a także - poprzez świadome odżywianie - zapobieganie chorobom, takim jak nadciśnienie tętnicze i cukrzyca.

Ciągła aktualizacja zasad

„Polityka Zakupów - świadome odżywianie” opisuje nasze cele, wytyczne oraz aktualne kryteria kształtowania asortymentu. **Odnoszą się one do produktów marek własnych Lidl Polska.** Są one stale rozwijane, dostosowywane do najnowszych wyników badań naukowych i zmian społecznych, a także – dzięki ciągłemu uaktualnianiu i porównywaniu zdefiniowanych celów i osiągniętych wyników - w przejrzysty sposób prezentowane opinii publicznej.

Opracowanie receptury i właściwości sensoryczne – decyduje klient

Definiując nasze kryteria jakościowe, kierujemy się aktualnymi trendami społecznymi i nowymi odkryciami z zakresu zdrowia, nauki i technologii. Zatem nasz asortyment marek własnych jest stale weryfikowany. Mając cały czas na uwadze potrzeby naszych klientów, ich życzenia i opinie stawiamy sobie za priorytet. W ramach dialogu pragniemy stale udoskonalać i rozwijać jakość naszych produktów. Istotne informacje zwrotne ze strony naszych klientów są uwzględniane w rozwoju produktów i na ich podstawie dokonujemy odpowiednich zmian wspólnie z naszymi dostawcami.

W ten sposób nieprzerwanie rozwijamy nasze produkty. Naszą nienaruszalną zasadą pozostaje dbałość o walory smakowe: optymalizujemy składy produktów z założeniem, że produkt spotka się z uznaniem - i po prostu będzie dobrze smakował.

Degustacje konsumenckie w Lidl

Bazując na wrażliwości sensorycznej, pragniemy dowiedzieć się od naszych konsumentów, czy produkt jest smaczny, czy dobrze wygląda, czy ładnie pachnie, czy ma odpowiednią konsystencję. W tym celu, w naszym laboratorium badań sensorycznych, wdrożyliśmy procedurę, w której konsumenci podczas „ślepych testów” oceniają ten sam produkt od różnych producentów. Na tej podstawie uzyskujemy ważne informacje dla ciągłego rozwoju marek własnych Lidl. Następnie pracujemy nad tym, aby nasze produkty smakowały lepiej.

2. Bezpieczeństwo żywności jest naszym głównym celem

Zapewniamy naszym Klientom możliwość świadomego odżywiania się. Mogą oni przy tym polegać na sprawdzonej jakości i bezpieczeństwie naszych produktów.

Bezpieczeństwo od samego początku - zapewnienie jakości Lidl rozpoczyna się u dostawców

Z tego względu szczególną uwagę zwracamy na staranny dobór naszych dostawców i producentów. Są oni certyfikowani zgodnie z uznanym standardem International Featured Standard (IFS) lub globalnym standardem British Retail Consortium (BRC). Ścisłe współpracujemy w celu ciągłego zapewnienia, jak też dalszej poprawy procesów produkcyjnych i procesów wytwarzania. Do tego celu służą na przykład niezapowiedziane

audyty, które są regularnie przeprowadzane na miejscu przez niezależne i akredytowane instytuty.

Sprawdzona jakość - marki własne Lidl są intensywnie badane

Kompleksowa kontrola jakości jest prowadzona przez nasz Dział Zapewnienia Jakości. Oprócz tego zatrudniamy biegłych z niezależnych i renomowanych instytutów badawczych. Instytuty pobierają artykuły znajdujące się już na naszych półkach. Nasza procedura jest następująca - im bardziej wrażliwy jest dany artykuł spożywczy, im bardziej uważać należy podczas jego produkcji, transportu i sprzedaży, tym bardziej intensywne są nasze badania.

Wartości graniczne dla marek własnych Lidl - często nawet bardziej restrykcyjne niż wymaga tego ustawodawca

UE określa ustawowe wartości graniczne dla wielu niepożądanych substancji. Przy określaniu tych wartości pod uwagę brane są m.in. ich wpływ na człowieka i częstotliwość spożywania artykułu spożywczego. Uwzględniając współczynnik bezpieczeństwa, jeśli wartości te są przestrzegane, nie zachodzi zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

W odniesieniu do marek własnych Lidl postawiliśmy sobie za cel przestrzeganie jeszcze bardziej restrykcyjnych wymogów niż wymaga tego ustawodawca. Przykładem tego są pozostałości pestycydów: W Lidl pozostałości te nie mogą przekraczać 33 procent ustawowej ilości maksymalnej. Jest to wyraźny cel i wymóg, jaki stawiamy naszym dostawcom, konsekwentnie monitorując jego przestrzeganie. Ponadto dokonujemy optymalizacji tam, gdzie nie są one sprzeczne z innymi przepisami ustawowymi, co ma miejsce na przykład w przypadku chronionych i związanych z recepturami nazw produktów.

Bezpieczeństwo w produkcji - unikanie niepożądanych substancji

Szczególną uwagę w zakresie bezpieczeństwa żywności zwracamy na substancje niepożądane. W wielu przypadkach w Polsce i UE nie ma żadnych regulacji prawnych dla tych zanieczyszczeń, ponieważ badania nie są jeszcze odpowiednio zaawansowane. Jaskrawym przykładem są tutaj alkaloidy pirolizydynowe (PA) lub pozostałości olejów mineralnych (MOSH/MOAH).

W tym zakresie poszliśmy już o krok dalej i wraz z naszymi dostawcami stworzyliśmy wewnętrzne wytyczne i procedury, które będziemy wspólnie z nimi sukcesywnie realizować.

Informacje ogólne:

W trakcie procesu produkcyjnego artykuły żywnościowe są narażone na wpływ wielu czynników. Podczas uprawy, produkcji, przechowywania i transportu do produktów przedostawać się mogą niepożądane pozostałości i zanieczyszczenia.

Przez **pozostałości** należy rozumieć te substancje, które z różnych powodów **stosowane** są w trakcie produkcji, począwszy od uprawy na polu, a skończywszy na wytworzeniu gotowego wyrobu, w związku z czym mogą być zawarte w produkcie. Najbardziej znanym przykładem takich substancji są pestycydy.

Zanieczyszczenia są substancjami, które tworzą się podczas produkcji **w sposób niezamierzony** lub są wprowadzane ze względu na warunki środowiskowe. Należą do nich na przykład toksyny pleśni lub metale ciężkie, które mogą być absorbowane z zewnątrz.

2.1. Akryloamid

Występowanie akryloamidu w żywności zostało po raz pierwszy opisane w 2002 roku. Szwedzcy naukowcy po raz pierwszy znaleźli tę substancję w chrupiącym chlebie i chipsach.

Jak dochodzi do powstawania akryloamidu w żywności?

Główny wpływ na występowanie akryloamidu w żywności ma tak zwana reakcja Maillarda, zwana także „reakcją brązowienia”, która zachodzi głównie podczas pieczenia, opiekania, smażenia i smażenia w głębokim tłuszczu. W wysokich temperaturach określone elementy cukru i białka wchodzi z sobą w reakcję, tworząc charakterystyczny smak produktu, jak na przykład aromaty pieczenia. W trakcie tego procesu, w temperaturze powyżej 120°C, może powstawać akryloamid jako produkt uboczny.

Do żywności o najwyższej zawartości akryloamidu zaliczają się produkty ziemniaczane, takie jak chipsy i frytki,

a także produkty zbożowe i kawa.

Dlaczego dąży się do redukcji akryloamidu?

Chociaż od 2002 roku intensywnie badana jest kwestia, jakie skutki zdrowotne dla ludzi może mieć spożywanie żywności o wysokiej zawartości akryloamidu, wciąż nie ma ostatecznej odpowiedzi na to pytanie. W badaniach przeprowadzanych na zwierzętach wykazano jednak, że akryloamid może mieć działanie mutagenne i rakotwórcze. W opinii z 2015 roku Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) stwierdził, że obecnie nie można ani przyjąć ani wykluczyć, że istnieje związek między spożywaniem akryloamidu przez ludzi, a możliwością zachorowania na nowotwory.¹

Jaki jest obecny stan prawny?

Ustawodawca nie ustalił dotąd żadnych wiążących wartości granicznych dla akryloamidu. W 2002 roku Federalny Urząd Ochrony Konsumentów i Bezpieczeństwa Żywności (BVL) opublikował po raz pierwszy koncepcję minimalizacji akryloamidu, określając wartości sygnalizacyjne dla niektórych grup produktów. W 2011 roku wartości te zostały w dużej mierze zastąpione ogólnounijnymi wartościami referencyjnymi (tak zwanymi „wartościami wskaźnikowymi”), które ponownie poddano rewizji w 2013 roku i w większości ponownie obniżono.

W związku z tym europejska organizacja przemysłu spożywczego FoodDrinkEurope opracowała tak zwany „toolbox”, który zawiera informacje dla producentów żywności pozwalające na zminimalizowanie zawartości akryloamidu na różnych etapach procesu produkcji. W trakcie produkcji chipsów ziemniaczanych można przeciwdziałać powstawaniu akryloamidu nie tylko regulując temperaturę podczas smażenia, lecz już na etapie doboru gatunku ziemniaków i temperatury ich przechowywania.

Parametry, jak jakość gleby i receptura, również wpływają na zawartość akryloamidu. Przy obróbce pszenicy, jęczmienia i owsa powstaje więcej akryloamidu niż przy obróbce kukurydzy czy ryżu. Ponadto zwiększone stosowanie składników pełnoziarnistych może skutkować wyższymi poziomami akryloamidu w płatkach śniadaniowych.

Rozporządzenie (UE) 2017/2158, opublikowane w listopadzie 2017 roku, ustanawia po raz pierwszy wiążące wytyczne dotyczące akryloamidu. Jednak celem rozporządzenia nie jest określenie obowiązujących wartości granicznych, lecz wdrożenie ukierunkowanych środków minimalizujących w ramach procesów produkcyjnych. Skuteczność podjętych środków ocenia się za pomocą tak zwanych „wartości referencyjnych”, które określono na podstawie wcześniejszych „wartości wskaźnikowych”.²

Lidl i podejście do akryloamidu

Jeszcze zanim powstały określone przepisy prawne konsekwentnie zmniejszaliśmy zawartość akryloamidu w naszych produktach marek własnych. Naszym celem jest osiągnięcie, w szczególnie narażonych grupach produktów, niższych zawartości akryloamidu niż wartości referencyjne UE.

Tab. 1 Wartości akryloamidu

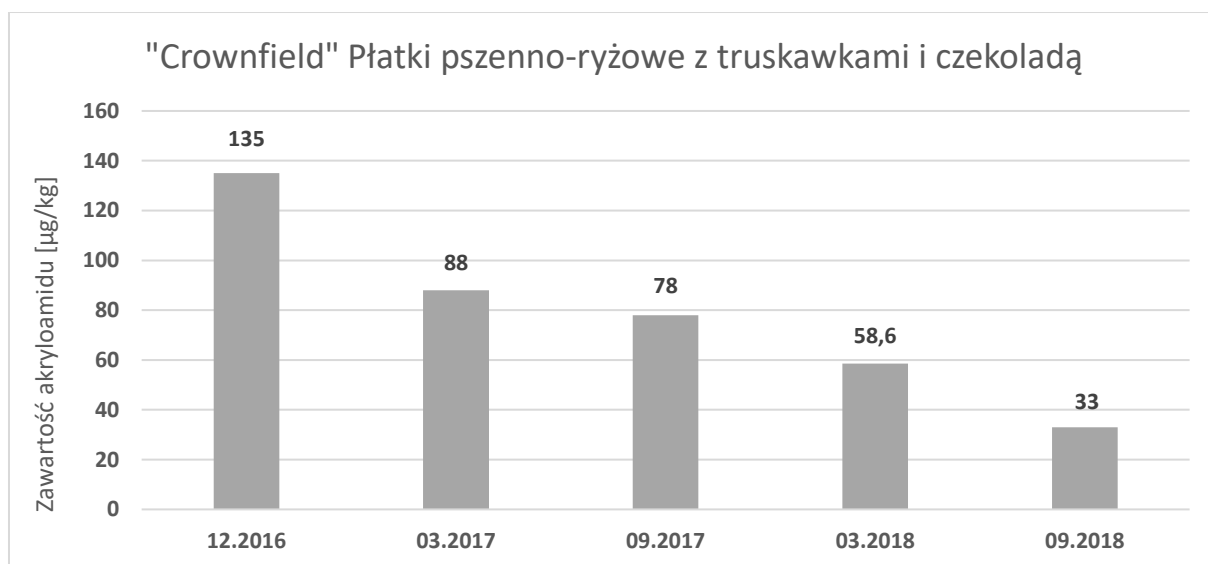
Grupa produktów	Wartość wskaźnikowa UE [µg/kg]	Wartości odniesienia UE [µg/kg]	Cele Lidl [µg/kg]
Pieczyno chrupkie	450	350	200
Płatki śniadaniowe z otrębów, pełnego ziarna lub preparowanych ziaren	400	300	200
Płatki śniadaniowe na bazie pszenicy i żyta	300	300	100
Płatki śniadaniowe z kukurydzy, owsa, orkisz, jęczmienia lub ryżu	200	150	100
Chipsy ziemniaczane	1.000	750	263
Frytki gotowe do spożycia	600	500	71

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

² https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html (stan: 08.08.2018)

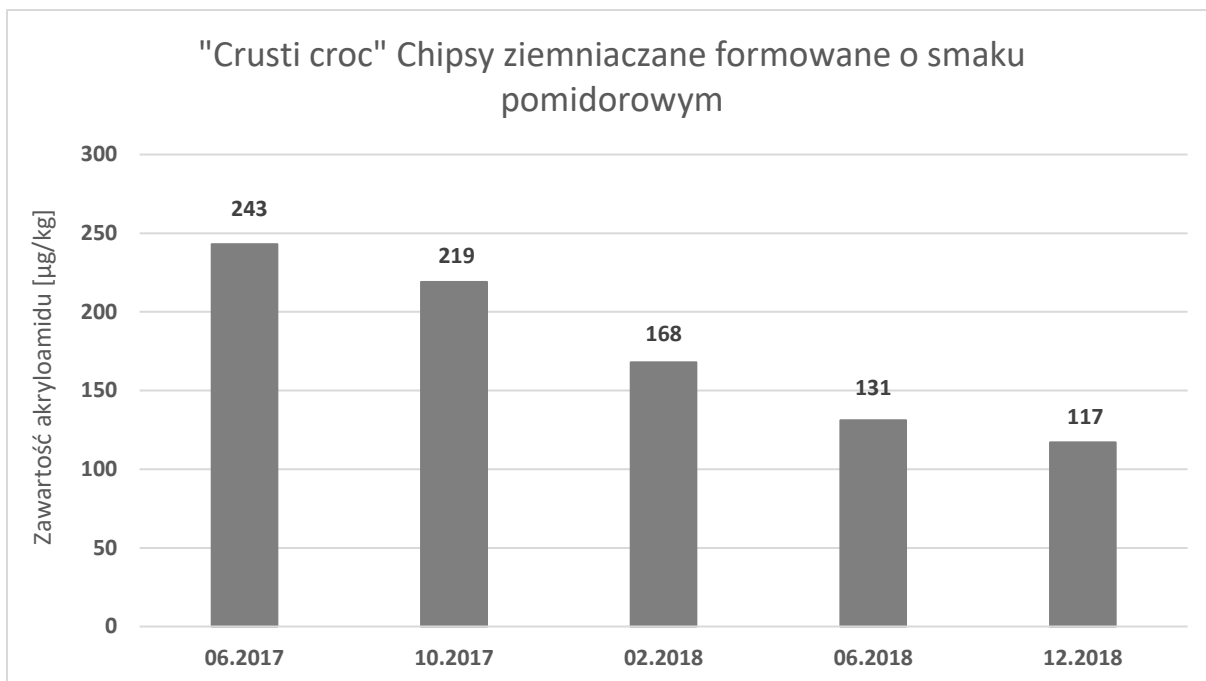
W 2002 roku, kiedy opublikowano pierwsze wyniki badań dla akryloamidu, średnia zawartość akryloamidu w chipsach ziemniaczanych wynosiła 1,236 $\mu\text{g}/\text{kg}$.³ Nasi dostawcy stosują różne środki w celu zmniejszenia zawartości akryloamidu w naszych produktach marek własnych. W przypadku mrożonych produktów ziemniaczanych i chipsów ziemniaczanych zwracamy uwagę na stosowanie odpowiednich odmian, czy odpowiednie przechowywanie ziemniaków. Ciągłe doskonalenie procesu produkcyjnego naszych chipsów ziemniaczanych Snack Day, jak optymalizacja czasu smażenia i temperatury ogrzewania, a także wyeliminowanie smażenia w głębokim tłuszczu ziemniaków, pozwala na zmniejszenie zawartości akryloamidu. Dzięki temu średnia zawartość akryloamidu w naszych chipsach ziemniaczanych formowanych o smaku pomidorowym była już w połowie 2017 roku o około 68 procent niższa od wartości referencyjnej UE.

Również w przypadku płatków śniadaniowych Crownfield poziom akryloamidu jest znacznie niższy niż wskaźnik UE i nowo wprowadzone wartości referencyjne UE. Tutaj średnia wartość w 2018 roku wynosiła niecałe 20 procent wspomnianego wskaźnika a w przypadku płatków śniadaniowych z kukurydzy, owsa, orkisz, jęczmienia lub ryżu - około 31 procent. Jednocześnie w naszych płatkach zwiększa się zawartość błonnika poprzez wzrost odsetka pełnych ziaren w recepturach, co poprawia jakość odżywczą płatków śniadaniowych Crownfield.






Wykres zawartości akryloamidu w płatkach „Crownfield”

³ https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html stan: 08.08.2018)



Wykres zawartości akryloamidu w chipsach „Crusti croc”

Cel 	Krok 1: Osiągnięcie wartości docelowych Lidl dla wszystkich grup towarów. Krok 2: Wyznaczenie i osiągnięcie bardziej rygorystycznych wartości docelowych.	Możliwie jak najszybciej
Punkt startowy 	Pierwsze starania zmierzające do zmniejszenia zawartości akryloamidu.	2016
Dzisiaj 	Zawartość akryloamidu w przypadku większości naszych produktów jest wyraźnie niższa niż wartość referencyjna UE. W przypadku wielu grup produktów dotrzymujemy naszych bardziej rygorystycznych celów.	Luty 2019

Rys. 2.1 – 2 Akryloamid

2.2. 3-monochloropropanodiol (3-MCPD)

Co to jest 3-MCPD i gdzie występuje?

Tak zwane estry 3-MCPD kwasów tłuszczowych powstają zgodnie z obecnym stanem wiedzy podczas rafinacji, a więc podczas oczyszczania i uszlachetniania olejów. Związek ten może powstawać również w przypadku wystawiania produktów zawierających tłuszcz i sól na działanie wysokich temperatur, a także podczas produkcji sosu sojowego. Olej palmowy - jako rafinowany olej spożywczy - wykazuje zatem większe ryzyko zanieczyszczenia, podczas gdy np. olej rzepakowy i olej słonecznikowy są tylko nieznacznie obciążone ze względu na proces produkcyjny.

Dlaczego spożycie powinno być możliwie jak najmniejsze?

Podejrzewa się, że wolny-3-MCPD może powodować zmiany w nerkach i nowotwory łagodne. Dlatego też jego spożywanie wraz z żywnością powinno być możliwie jak najmniejsze.

Jaki jest stan prawny?

Jako główne źródła spożycia 3-MCPD zidentyfikowano sos sojowy i produkty na bazie sosu sojowego. Na tej podstawie Komisja Europejska określiła ustawową wartość maksymalną dla 3-MCPD zawartego między innymi w sosach sojowych. Dla tłuszczów i olejów nie została natomiast do tej pory zdefiniowana żadna maksymalna wartość ustawowa.

W odniesieniu do tych produktów można aktualnie dokonać oceny tylko na podstawie dopuszczalnego dziennego spożycia TDI (tolerable daily intake).

Informacje ogólne:

TDI (pol. dopuszczalne dzienne spożycie) opisuje ilość substancji, która może być spożywana dziennie w trakcie całego życia bez wywoływania negatywnych skutków dla zdrowia.

W marcu 2016 roku Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) opublikował ponowną ocenę 3-MCPD i estrów kwasów tłuszczowych 3-MCPD. Po dokonaniu aktualizacji w styczniu 2018 roku wartość dopuszczalnego dziennego spożycia (TDI) ustalono na poziomie 2,0 µg/kg masy ciała. Dla osoby dorosłej przyjmuje się średnią masę ciała 60 kg. Daje to wartość dopuszczalnego dziennego spożycia 3-MCPD na poziomie 120,0 µg.




Lidl i podejście do 3-MCPD

Lidl opiera swoją ocenę na wskaźniku TDI. W jednej porcji żywności zawartość 3-MCPD może wynosić maksymalnie 50% TDI. Dzięki temu zapobiega się wykorzystaniu dopuszczalnego dziennego spożycia przez tylko jeden produkt żywnościowy.

Aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia 3-MCPD, zastąpiliśmy olej palmowy olejem słonecznikowym w produkcji całego asortymentu produktów głęboko mrożonych z ziemniaków marki własnej Lidl Harvest Basket i naszych chipsów ziemniaczanych.

W naszym kremie orzechowo-nugatowym Choco Nussa zastąpiliśmy dużą część oleju palmowego olejem rzepakowym i słonecznikowym. Dzięki tej modyfikacji jesteśmy w stanie osiągnąć pożądaną zawartość 3-MCPD w jednej porcji (na poziomie maks. 50% TDI).

Zminimalizowanie poziomów 3-MCPD w naszych produktach jest możliwa do osiągnięcia nie tylko poprzez zastąpienie oleju palmowego tłuszczami i olejami pochodzącymi z innych źródeł roślinnych, lecz również poprzez użycie specjalnie wytwarzanego oleju palmowego o obniżonej zawartości 3-MCPD. Ponieważ wysokie poziomy estrów kwasów tłuszczowych 3-MCPD analizowane były początkowo właśnie w odniesieniu do oleju palmowego, przeprowadzono wiele badań mających na celu ich obniżenie. Dziś możliwe jest przeprowadzenie procesu rafinacji oleju palmowego w taki sposób, aby osiągnąć znaczną redukcję poziomu 3-MCPD. Takie oleje palmowe o obniżonej zawartości 3-MCPD są przez nas stosowane np. przy produkcji herbatników Sonde, w przypadku których nie jest obecnie możliwe zastąpieniem oleju palmowego innym tłuszczem ze względu na jego właściwości sensoryczne i technologiczne. Możemy zatem również w przypadku produktów, w których (ze względów technologicznych) olej palmowy nie może zostać zastąpiony innym składnikiem, osiągnąć nasz cel.

 Cel	Zawartość 3-MCPD w naszych produktach nie może przekroczyć 50% TDI w jednej porcji. Olej palmowy powinien być zastąpiony innymi tłuszczami/olejami, jeśli nie wpływa to niekorzystnie na właściwości sensoryczne.	Możliwie jak najszybciej
 Punkt startowy	Olej palmowy został już zastąpiony olejem słonecznikowym w naszym asortymencie mrożonych produktów ziemniaczanych marki Harvest Basket oraz w naszych chipsach ziemniaczanych Snack Day.	2018
 Dzisiaj	W naszym kremie orzechowo-nugatowym Choco Nussa zastąpiliśmy znaczną część oleju palmowego olejem rzepakowym i słonecznikowym.	Luty 2019

Rys. 2.2 – 1 3-MCPD

2.3. MOSH / MOAH - migracja olejów mineralnych do żywności

Na czym polega migracja

Opakowania zbiorcze artykułów spożywczych są częściowo produkowane z surowców wtórnych. Z materiału pochodzącego z recyklingu mogą migrować składniki olejów mineralnych na produkty spożywcze. Ma to miejsce na przykład gdy do produkcji tektury użyjemy makulatury, z której nie można całkowicie usunąć farb zawierających oleje mineralne. Te tak zwane węglowodory ropopochodne składają się przeważnie z dwóch głównych frakcji MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons - węglowodory nasycone) i MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons - węglowodory aromatyczne), każda o innej charakterystyce.

Informacje ogólne:

W 2009 roku Federalny Instytut Oceny Ryzyka (BfR), opierając się na wynikach badań Szwajcarskiego Laboratorium Kantonalnego w Zurychu, zwrócił uwagę na problem przechodzenia składników oleju mineralnego do żywności. W ryżu, który był przechowywany w kartonie przez osiem miesięcy, laboratorium wykryło mieszaninę oleju mineralnego. Zakłada się, że stwierdzona migracja nastąpiła w dużej mierze wskutek wydobywania się gazów olejów mineralnych z kartonu. BfR zakłada, że – zwłaszcza w suchych produktach spożywczych, takich jak mąka, kasza, ryż, płatki śniadaniowe, kakao w proszku czy bułka tarta – należy spodziewać się migracji olejów mineralnych z kartonowego opakowania.

W ramach projektu badawczego prowadzonego w obszarze gospodarki stwierdzono, że oprócz zidentyfikowanych głównych ścieżek migracji MOSH/MOAH z opakowań wyprodukowanych z makulatury, istnieje również ryzyko zanieczyszczenia w ramach procesów produkcji żywności. Może to na przykład wynikać ze stosowania smarów, środków pomocniczych czy dodatków, a także działania gazów spalinowych pochodzących ze źniwiarek czy warunków przechowywania. Przy zbiorze ziaren kakao na przykład stosowane są worki jutowe, które są często powlekane olejem przeznaczonym do ich obróbki, tzw. batching oil, co może powodować zanieczyszczenie ziaren kakao olejami mineralnymi podczas transportu.

Dlaczego migracja oleju mineralnego do żywności jest niepożądana?

Ostateczna naukowa ocena toksykologiczna węglowodorów ropopochodnych nie została jeszcze przeprowadzona, ponieważ problem ten jest bardzo złożony. Dotychczas wiadomo, że MOSH mogą być absorbowane przez organizm. W badaniach na zwierzętach stwierdzono, że może to powodować odkładanie się i uszkodzenie narządów. Frakcja MOAH może obejmować również substancje, które są podejrzewane o działanie rakotwórcze.

Jaki jest obecny stan prawny?

Ze względu na brak wystarczających danych ocena wpływu potencjalnie rakotwórczej frakcji MOAH na zdrowie nie jest możliwa. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) ocenia jednak, że spożywanie MOAH za pośrednictwem żywności jest generalnie niepożądane. Federalny Instytut Oceny Ryzyka (BfR) stoi również na stanowisku, że wykrywalna migracja MOAH do żywności nie powinna mieć miejsca i należy ją w miarę możliwości technicznych minimalizować.




Z powodu złożoności problemu nie zostały ustanowione jeszcze żadne przepisy prawne ani wartości graniczne dla pozostałości oleju mineralnego w żywności. Istnieją jedynie europejskie projekty ewentualnego prawodawstwa.

Lidl i podejście do MOSH/MOAH

Nawet w obliczu braku wymogów prawnych pracujemy nad tym, aby zapobiegać migracjom MOSH/MOAH do produktów spożywczych i w ten sposób zapewnić naszym Klientom prewencyjną ochronę przez możliwymi późniejszymi konsekwencjami. W ramach naszej optymalizacji postępujemy dwuetapowo:

- We współpracy z naszymi dostawcami prowadzimy intensywną analizę przyczyn migracji MOAH, która może nastąpić za pośrednictwem procesów produkcyjnych samego surowca czy opakowania. Intensywnie analizujemy możliwe źródła MOAH, aby trwale zapobiegać kontaminacji żywności tymi substancjami. Dlatego wraz z naszymi strategicznymi dostawcami realizujemy między innymi projekty polegające na bardziej ukierunkowanym doborze surowców i unikaniu źródeł zanieczyszczenia podczas transportu, magazynowania i procesów produkcyjnych.
- Wraz z naszymi dostawcami stosujemy od pewnego czasu wspólnie wypracowane rozwiązania w zakresie opakowań, jak np. funkcjonalne rozwiązania barierowe, dla produktów takich jak herbata i płatki zbożowe.

Ponadto wspólnie z naszymi dostawcami zdefiniowaliśmy dla produktów marek własnych Lidl zawartość MOSH na maksymalnym poziomie 2 mg/kg, maksymalna zawartość MOAH natomiast musi znajdować się poniżej granicy oznaczalności. Mamy świadomość, że wyznaczone wartości nie mogą zostać zaimplementowane natychmiast w każdej grupie produktów, jednak konsekwentne wdrażanie powyższych norm powinno zapewnić jak najszybsze osiągnięcie celu. Realizacja powyższych celów jest procesem ciągłym, który zapoczątkowaliśmy już w roku 2017.

 Cel	Minimalizacja pozostałości oleju mineralnego we wszystkich artykułach spożywczych. Zawartość MOSH maks. 2 mg/kg Zawartość MOAH < granica oznaczalności	Możliwie jak najszybciej
 Punkt startowy	Pierwsze intensywne zajęcie się tematem pozostałości oleju mineralnego w żywności po pojawieniu się informacji o problemie.	2017
 Dzisiaj	Wiele działań minimalizujących zostało już zrealizowanych	Luty 2019

Rys. 2.3 – 1 MOSH/MOAH

2.4. Alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA)

Alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA) są naturalnie występującymi substancjami, wytwarzanymi przez niektóre rośliny w celu ochrony przed roślinożercami.

Informacje ogólne:

Alkaloidy pirolizydynowe (PA) są wytwarzane przez niektóre rośliny, najbardziej znaną rodzimą rośliną zawierającą PA jest starzec jakubek. Ilość wytwarzanych alkaloidów pirolizydynowych zmienia się w zależności od rodzaju i części rośliny; na wytwarzaną ilość alkaloidów pirolizydynowych wpływają również warunki glebowe i klimat.

Gdzie występują alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA) i w jaki sposób przedostają się do żywności?

Alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA) mogą przedostawać się do żywności. Niektóre rośliny zawierające alkaloidy tropanowe rosną na polach zbóż, przez co substancje te mogą przedostawać się do produktów zbożowych. Alkaloidy pirolizydynowe mogą natomiast występować w ziołach, przyprawach, sałatkach i herbatach. Na problem zwrócono uwagę w 2011 roku, gdy alkaloidy pirolizydynowe wykryte zostały w surowych miodach

Dlaczego alkaloidy pirolizydynowe (PA) i alkaloidy tropanowe (TA) są niepożądane w żywności?

Alkaloidy pirolizydynowe spożywane w dużych ilościach mogą mieć działanie hepatotoksyczne i rakotwórcze.

Alkaloidy tropanowe mogą ujemnie wpływać na centralny układ nerwowy i serce.

Jaki jest obecny stan prawny?

Jak dotąd nie zostały ustanowione żadne ustawowe wartości graniczne dla alkaloidów pirolizydynowych. Jednak ze względu na genotoksyczne i rakotwórcze działanie wykazane w badaniach na zwierzętach, a tym samym możliwe negatywne skutki dla zdrowia ludzi, Federalny Instytut ds. Oceny Ryzyka (BfR) i Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) ustanowiły referencyjny dzienny poziom spożycia, który w odniesieniu do potencjalnego rozwoju choroby nowotworowej stwarza niewielkie ryzyko.

Dla alkaloidów tropanowych EFSA opublikował w 2013 roku wartość referencyjną wynoszącą 0,016 µg/kg masy ciała.




Badania wykazały jednak, że w przypadku małych dzieci o niskiej masie ciała wielokrotnie dochodziło do przekroczeń bezpiecznego poziomu. Komisja Europejska zareagowała w listopadzie 2015 roku, ustalając wartości graniczne dla dwóch najważniejszych alkaloidów tropanowych (atropiny i skopolaminy) w niektórych przetworzonych produktach na bazie zbóż. Od tego momentu obowiązuje wymóg, aby ilość ta nie przekraczała każdorazowo 1,0 µg na kilogram przetworzonych produktów na bazie zbóż.

Lidl i podejście do alkaloidów pirolizydynowych i alkaloidów tropanowych

Wraz z naszymi dostawcami pracujemy nad zminimalizowaniem ilości alkaloidów pirolizydynowych i alkaloidów tropanowych wprowadzanymi do żywności. Po zapoznaniu się z problemem obecności tych substancji w miodach postanowiliśmy, że każda partia miodu surowego będzie badana pod kątem obecności alkaloidów pirolizydynowych. Taka staranna selekcja pozwoli na zminimalizowanie ryzyka wprowadzania alkaloidów pirolizydynowych do produktów żywnościowych.

Zrównoważona minimalizacja dotyczy przede wszystkim upraw i zbiorów. Od 2011 roku wspólnie z naszymi dostawcami prowadzimy następujące działania:

- ścisłe monitorowanie surowców pod kątem występowania alkaloidów pirolizydynowych i alkaloidów tropanowych,
- zdefiniowanie dostawcom celu określającego, że poprzez dzienną porcję żywności może zostać wykorzystana maksymalnie połowa ustalonej wartości odniesienia dla PA,
- zdefiniowanie wytycznych dla dostawców, zgodnie z którymi żywność nie może zawierać żadnych alkaloidów tropanowych.

Cel 	Minimalizowanie alkaloidów pirolizydynowych i alkaloidów tropanowych: - Alkaloidy pirolizydynowe - wykorzystanie wartości referencyjnych do maksymalnie 50% - Alkaloidy tropanowe: brak zanieczyszczenia alkaloidami tropanowymi	Możliwie jak najszybciej
Punkt startowy 	Pierwsze zmierzenie się z problemem alkaloidów pirolizydynowych w żywności po pojawieniu się informacji dot. miodu. Opracowanie wraz z dostawcami zasad minimalizacji, w tym analizy surowców.	2011 2017
Dzisiaj 	Wdrożenie opracowanej strategii minimalizacji.	Luty 2019

Rys. 2.4 – 1 PA i TA

2.5. Środki ochrony roślin

Czym są środki ochrony roślin i do czego są stosowane?

Środki ochrony roślin są produktami chemicznymi lub biologicznymi stosowanymi do ochrony roślin przed

szkodnikami, chorobami, niepożądanymi chwastami i dzikimi trawami. Mają one istotny wpływ na zapewnienie plonu.

Jaki jest stan prawny w odniesieniu do środków ochrony roślin oraz ewentualnych pozostałości w żywności?

Środek ochrony roślin może być stosowany w UE tylko po jego zbadaniu i zatwierdzeniu w ramach rygorystycznej procedury. W Polsce procedura ta jest koordynowana przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORIN). Produkt jest przy tym poddawany intensywnym badaniom pod kątem swojej skuteczności, nieszkodliwości dla zdrowia ludzi i zwierząt oraz dopuszczalności dla przyrody i środowiska.

Pozostałości pestycydów mogą występować nawet w przypadku prawidłowego zastosowania. Dlatego też dla żywności ustalone zostały dodatkowo najwyższe dopuszczalne poziomy ich pozostałości. Informują one, jakie ilości są maksymalne dopuszczalne bez wpływu na stan zdrowia. Zazwyczaj są one znacznie poniżej poziomów, które mogą powodować niepożądane skutki zdrowotne. Maksymalne poziomy pozostałości substancji czynnych zostały dla całej UE⁴ uregulowane w rozporządzeniu, a zatem obowiązują w każdym państwie członkowskim UE.

Informacje ogólne:



Dla najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości obowiązuje tak zwana zasada ALARA (As Low As Reasonably Achievable - na najniższym, rozsądnie osiągalnym poziomie). Oznacza to, że najwyższe poziomy pozostałości dla danego produktu owocowego lub roślinnego są dopuszczalne jedynie w takim zakresie, w jakim są one niezbędne dla potrzeb dobrych praktyk rolniczych, ale nigdy nie mogą przekraczać granicy bezpieczeństwa dla zdrowia i środowiska.

W przypadku występowania kilku różnych pozostałości substancji czynnych w produkcie zachodzi ryzyko wystąpienia niepożądanych interakcji i skumulowanych efektów, a także niebezpieczeństwo zwiększenia obciążeń dla konsumenta. Modele oceny zdrowotnej pozostałości kilku różnych substancji są obecnie nadal w fazie rozwoju. W związku z tym nie istnieją żadne ustawowe wymagania dotyczące liczby pozostałości substancji czynnych w żywności.


Lidl i podejście do środków ochrony roślin

Naszym celem jest dostarczanie artykułów spożywczych, zarówno świeżych warzyw i owoców oraz żywności przetworzonej, możliwie bez pozostałości. Jesteśmy w stanie osiągnąć ten cel dzięki ustanowieniu surowych norm, które znacznie przewyższają przepisy europejskie.

- Lidl dopuszcza pozostałości substancji czynnych w wysokości maksymalnie jednej trzeciej maksymalnego poziomu ustawowego.
- Procentowe wykorzystanie wszystkich pozostałości substancji czynnych nie może w sumie przekroczyć 80 procent maksymalnej wartości ustawowej.
- Dopuszcza się wykrycie pozostałości na poziomie najwyżej pięciu substancji czynnych łącznie.

<p>Cel</p> 	<p>Naszym celem jest dostarczenie artykułów spożywczych możliwie bez pozostałości.</p>	<p>Możliwie jak najszybciej</p>
<p>Punkt startowy</p> 	<p>Pierwsze prace zmierzające do redukcji pozostałości pestycydów w naszych artykułach spożywczych.</p>	<p>2016</p>

⁴ Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG

<p>Dzisiaj</p> 	<p>Pozostałości substancji czynnych do maksymalnie jednej trzeciej dopuszczalnego poziomu ustawowego. Procentowe wykorzystanie wszystkich pozostałości substancji czynnych może wynosić maksymalnie 80% dopuszczalnego poziomu ustawowego. Liczba pozostałości substancji czynnych może wynosić maksymalnie 5.</p>	<p>Luty 2019</p>
---	--	------------------

Rys. 2.5 – 1 Środki ochrony roślin

3. Artykuły żywnościowe gwarancją zdrowego odżywiania

3.1. Główne zagadnienia: nieprawidłowa dieta i nadwaga

Niewłaściwa dieta w połączeniu z brakiem aktywności fizycznej może być przyczyną wielu chorób. Według Światowej Organizacji Zdrowia na cukrzycę choruje na świecie 415 mln ludzi, a do roku 2035 ich liczba może wzrosnąć do 600 mln. Liczba chorych dotkniętych cukrzycą powiększa się każdego roku średnio o 2,5 %. W Polsce z cukrzycą zmagają się blisko 3,5 mln osób, a przy obecnym tempie wzrostu liczba ta może przekroczyć 4 mln już w 2020 roku.⁵

W naszym asortymencie marek własnych, w tym owoców i warzyw, oferujemy Klientom możliwość zakupu produktów, które pozwalają na świadome odżywianie się. Ponadto realizujemy strategię redukcji, w ramach której zmniejszamy zawartość soli, cukru, jak również udział nasyconych kwasów tłuszczowych w naszych produktach marek własnych. Angażujemy się również w promocję sportu, chcąc w ten sposób zachęcić naszych Klientów do większej aktywności fizycznej. Popieramy zatem holistyczne podejście do świadomego odżywiania się i aktywności fizycznej.

Informacje ogólne:

W ramach „Planu działań na rzecz ulepszania produktów spożywczych”⁶ uchwalonego w czasie holenderskiego przewodnictwa w UE w okresie od stycznia do lutego 2016 roku realizowana jest strategia i harmonizacja poprawy składu artykułów spożywczych w całej UE.

Rządy państw europejskich podejmują aktywne działania na rzecz bardziej świadomego odżywiania. Pionierami są tutaj takie kraje, jak Wielka Brytania i Holandia, których działaniami w dużej mierze kierujemy się przy wyznaczaniu naszych własnych celów.

Informacje ogólne:

Wielka Brytania działa już na przykład od 2003 roku na rzecz redukcji soli w produktach żywnościowych, stosując tzw. „salt targets”. „Salt targets” określają wartości docelowe dla zawartości soli w niektórych produktach spożywczych publikowanych przez „Agencję Bezpieczeństwa Żywności” (FSA)⁷. Na rok 2017 FSA opublikowała nowe cele dla zawartości soli w określonych artykułach spożywczych. W sierpniu 2016 roku rząd brytyjski opublikował plan działań dotyczący zwalczania otyłości wśród dzieci w ciągu najbliższych dziesięciu lat, w ramach którego między innymi przemysł spożywczy mobilizowany jest do zmniejszenia zawartości cukru w żywności⁸.

W **Holandii** rząd wraz z sektorem przemysłowym i handlowym pracują nad „Krajowym porozumieniem na rzecz poprawy składu produktów”⁹, w którym zdefiniowane zostaną specyficzne dla produktu wartości docelowe dla soli, tłuszczów nasyconych, wartości energetycznej i cukru. Celem jest oferowanie zdrowszych produktów.

⁵ <https://ncez.pl/aktualnosci/cukrzyca--nie-chcemy-walczyć--chcemy-zapobiegac> (stan: 15.06.2018)

⁶ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (stan: 08.08.2018)

⁷ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt> (stan: 08.08.2018)

⁸ <https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action> (stan: 08.08.2018)

⁹ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productsamenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker> (stan: 08.08.2018)

W Polsce w grudniu 2017 roku przedstawiciele IŻŻ, Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Stowarzyszenia Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych oraz Związku Pracodawców HoReCa zadeklarowali, że będą współpracować w zakresie optymalizacji wartości energetycznej i/lub składu produktów spożywczych.

3.2. Z aktualnych badań: zawartość tłuszczu, cukru i soli marek własnych Lidl

Cukier, sól i tłuszcze są nie tylko nośnikami smaku, lecz także podstawą naszego metabolizmu - ich spożycie jednak musi być w perspektywie długofalowej kształtowane w odpowiedzialny i świadomy sposób.

Nasycone kwasy tłuszczowe: Dieta bogata w nasycone kwasy tłuszczowe może być przyczyną chorób sercowo-naczyniowych. Zgodnie z rekomendacją Światowej Organizacji Zdrowia (WHO)¹⁰ nasycone kwasy tłuszczowe powinny być źródłem nie więcej niż 10 procent spożywanej wartości energetycznej. Przy zalecanym dziennym spożyciu kalorii dla osoby dorosłej wynoszącym 2 000 kcal odpowiada to 20,0 g nasyconych kwasów tłuszczowych dziennie.

Cukier. Wysokie spożycie cukru przy braku aktywności fizycznej jest główną przyczyną cukrzycy. WHO zaleca, aby przez spożycie cukrów prostych dostarczać organizmowi nie więcej niż 10 procent zapotrzebowania na energię, co odpowiada przy diecie 2000 kcal 50 g cukru dziennie¹¹.

Informacje ogólne:

Przez „wolne cukry” rozumiane są w tym przypadku monosacharydy (jak glukoza i fruktoza) oraz dwucukry (jak sacharoza lub cukier stołowy), które są dodawane do żywności przez producenta, kucharza lub konsumenta, a także cukry naturalnie występujące w miodzie, syropie, sokach owocowych i koncentratkach owocowych.

Sól: Z badań wynika, że statystyczny Polak spożywa każdego dnia 12–15 g soli, a więc 2–3 razy więcej niż przewidują zalecenia WHO.¹²

Cele dla marek własnych Lidl

Dążymy do redukcji zawartości soli i cukru, jak również udziału nasyconych kwasów tłuszczowych w produktach naszych marek własnych.

Sprawdzamy nasz asortyment marek własnych w każdym obszarze

W ścisłej współpracy z naszymi dostawcami doskonalimy receptury w taki sposób, aby były one zgodne z naszymi celami. Uwzględniamy przy tym kwestię kumulacji wartości energetycznej. Zapobiegamy w ten sposób sytuacjom, w których obniżenie zawartości cukru kompensowane jest podwyższeniem zawartości tłuszczu, co w rezultacie daje produkt o takiej samej lub wyższej kaloryczności. Receptury nowych produktów są od samego początku opracowywane z uwzględnieniem naszych celów.




3.3. Nasz cel: 20 procent mniej cukru i soli do 2025 roku

Naszym celem jest aktywne przyczynienie się do promowania świadomego sposobu odżywiania. Dlatego też kontrolujemy produkty z naszego asortymentu marek własnych, dokonując pomiarów zgodnie z najnowszymi wynikami badań naukowych.

10 <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (stan: 08.08.2018)

11 <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (stan: 08.08.2018)

12 <https://ncez.pl/nauka-zrozumiala-dla-ciebie---wywiady-z-ekspertami/sol-w-zywieniu-zbiorowym----jak-mozna-ja-ograniczyc-> (stan: 05.05.2017)

 <p>eCel</p>	<p>Naszym celem jest obniżenie w asortymencie marek własnych Lidl średniej ważonej zawartości dodanego cukru i dodanej soli o 20 procent.</p> <p>W przypadku obniżania zawartości cukru główny nacisk kładziemy na artykuły spożywcze, które są w spożywane chętnie i w dużych ilościach przez dzieci.</p> <p>W przypadku redukcji soli koncentrujemy się na grupach artykułów spożywczych, które są spożywane regularnie i stanowią zwykle duży udział dziennego spożycia soli w Polsce. W tym celu zdefiniowaliśmy szeroki program działań, za pomocą których chcemy systematycznie ograniczać spożycie cukru i soli przez naszych Klientów.</p> <p>Odnosimy się przy tym do okresu od 01.01.2015 roku do 01.01.2025 roku.</p>	<p>Styczeń 2025</p>
 <p>Punkt startowy</p>	<p>Zmniejszenie zawartości cukru w płatkach śniadaniowych już od 2015 roku.</p> <p>Wprowadzenie strategii redukcji.</p>	<p>2015</p> <p>Styczeń 2017</p>
 <p>Dzisiaj</p>	<p>Wdrożenie programu działań w ramach naszej strategii redukcji i rozpowszechnianie informacji o sukcesach w zakresie polityki redukcji w regularnych odstępach czasu w naszych gazetkach.</p>	<p>Luży 2019</p>

Rys. 3.3 – Strategia redukcji dla marek własnych

W jaki sposób realizujemy nasz plan?

Aby osiągnąć nasz cel, zdefiniowaliśmy szereg działań:

- **Redukcja zawartości dodanego cukru i dodanej soli w produktach spożywczych.** Zmniejszamy na przykład zawartość dodawanego cukru w naszych jogurtach owocowych, zachowując ten sam udział owoców. Naszym celem jest przyzwyczajenie/przekonanie klientów do możliwie mniej słodkiego smaku naszych marek własnych. Nie zastępujemy przy tym cukru środkami słodzącymi.
- Oprócz słodzonych produktów marek własnych, pragniemy również zaoferować naszym klientom produkty o obniżonej zawartości cukru lub bez cukru, aby zapewnić alternatywę tym klientom, którzy chcą spożywać produkty o obniżonej wartości energetycznej a jednocześnie słodkie.
- **Oferta produktów w naszych sklepach.** Oferujemy naszym Klientom szerszy wybór produktów alternatywnych zawierających mniej cukru lub soli.
- **Akcje marketingowe na rzecz zdrowszego odżywiania.** Lidl wraz z różnymi partnerami angażuje się w informowanie o możliwościach świadomego odżywiania. Przykładem tego są wydawane przez Lidl Polska książki promujące zdrowe nawyki żywieniowe, spożywanie warzyw, owoców, ryb oraz przygotowywanie posiłków w domu. Wspólnie z ekspertami prowadzimy akcje służące ochronie zdrowia, współpracujemy na przykład z Instytutem Żywności i Żywienia.

Jak mierzymy nasze postępy?

Nasz sukces mierzymy w oparciu o zmniejszenie średniej zawartości cukru i soli w przeliczeniu na 100 g produktów spożywczych i 100 ml napojów, ważonych według artykułów sprzedawanych rocznie w Polsce.

Oznacza to, że w danej grupie żywności ustalana jest łączna ilość dodanego cukru i dodanej soli we wszystkich produktach sprzedanych w Lidl w Polsce w ciągu danego roku, a następnie jest ona dzielona przez całkowitą ilość sprzedanych produktów. Ten stosunek powinien być korzystniejszy każdego roku. Porównanie ze wskaźnikiem z roku poprzedniego pokazuje każdorazowo, jak wiele już osiągnęliśmy.

Jakie grupy żywności są w centrum naszego zainteresowania?

W przypadku obniżania **zawartości cukru** główny nacisk kładziemy na artykuły spożywcze, które są w dużych ilościach i chętnie spożywane przez dzieci. Dlatego skupiamy się przede wszystkim na następujących grupach produktów spożywczych:

- Płatki śniadaniowe
- Jogurty/napoje jogurtowe
- Desery
- Lody
- Słodkie wypieki
- Słodkie produkty do smarowania
- Słodycze dla dzieci
- Sosy (ketchup, itp.)
- Dania gotowe

Woda / napoje gazowane / mrożona herbata

W napojach z asortymentu marek własnych Lidl, jak lemoniada, mrożona herbata i woda smakowa staramy się stopniowo zmniejszać zawartość cukru na litr. Nasz cel chcielibyśmy osiągnąć z jednej strony poprzez zmniejszenie ilości cukru w napojach orzeźwiających, a z drugiej strony poprzez oferowanie naszym Klientom produktów alternatywnych, zawierających mniejszą ilość cukru, a przede wszystkim kładąc większy nacisk na promowanie picia czystej wody.

W przypadku **redukcji soli** koncentrujemy się na grupach artykułów spożywczych, które są spożywane regularnie i stanowią zwykle duży udział dziennego spożycia soli.

- Chleb i bułki
- Mięso i wędliny
- Dania gotowe i pizze
- Sosy
- Zupy
- Snacki
- Przekąski (słone wypieki, chipsy, itp.)

3.4. Przykłady z naszego asortymentu

Tak różne, jak różne są nasze produkty, są również procesy produkcji, kombinacje składników i udziały składników odżywczych. W podobnie zróżnicowany sposób musimy podejść do analizy każdego artykułu spożywczego, aby w konstelacji składników odżywczych odnaleźć te elementy, które sprawiają, że produkt jest zdrowszy i nie wpływać negatywnie na jego smak.

Poniżej ilustrujemy na podstawie kilku przykładów, jakie sukcesy w redukcji udało nam się już osiągnąć i zmierzyć w liczbach - i jakie bardzo konkretne cele stawiamy sobie na przyszłość:

3.4.1. Płatki śniadaniowe

Płatki śniadaniowe są powszechnie uważane za dobry wybór na dobry początek dnia. Zawierają one jednak często zbyt dużo cukru i pod względem wartości odżywczych odpowiadają raczej słodyczom niż zrównoważonemu śniadaniu.




Płatki śniadaniowe w centrum uwagi

Komisja Europejska zgłosiła w 2009 roku w rozporządzeniu w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności projekt profili składników odżywczych. Zdefiniowany w nim cel w odniesieniu do zawartości cukru wynosi dla płatków śniadaniowych 25,0 g cukru na 100 g. Cel ten chcemy osiągnąć dla każdego artykułu z asortymentu płatków śniadaniowych do końca 2022 roku.

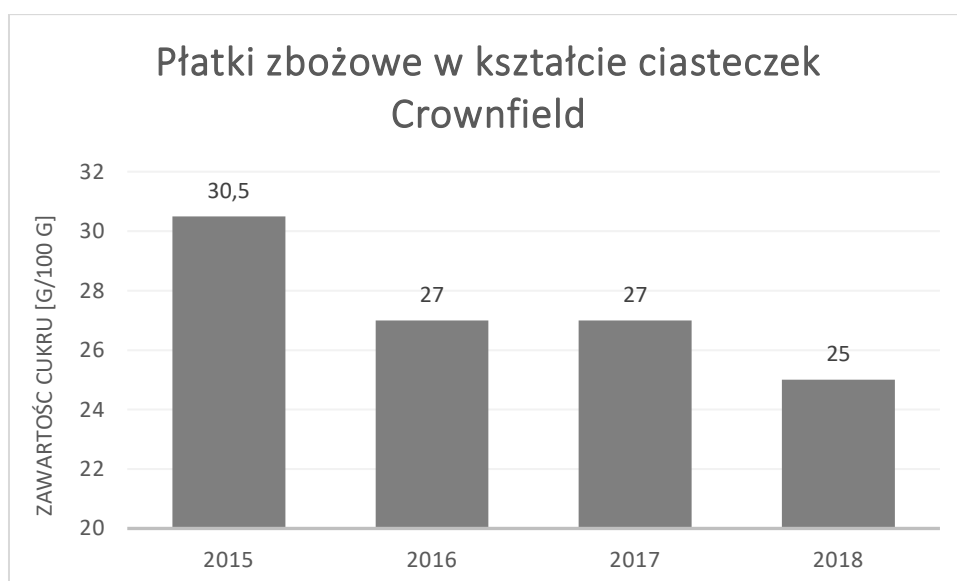
Biuro Regionalne WHO na Europę również opublikowało na początku 2015 roku model profilu wartości odżywczych, który zawiera nawet bardziej restrykcyjne wymagania aniżeli projekt Komisji UE.

Lidl i podejście do cukru w płatkach śniadaniowych Crownfield

W naszych płatkach śniadaniowych Crownfield chcemy systematycznie obniżyć średnią zawartość cukru. Dzisiaj wynosi ona 24,8 g/100 g. Naszym celem jest, aby zawartość cukru w płatkach śniadaniowych Crownfield wynosiła przed końcem 2022 roku średnio 18,5 g/100 g.

<p>Cel</p> 	<p>Celem jest osiągnięcie dla wszystkich płatków śniadaniowych Crownfield profilu wartości odżywczych zalecanego przez UE dopuszczającego 25 g cukru na 100 g produktu spożywczego dla kategorii płatków śniadaniowych.</p> <p>Dążymy do osiągnięcia do końca 2022 roku średniej zawartości cukru na poziomie 18,5 g/100 g.</p> <p>W rezultacie jedna trzecia asortymentu płatków śniadaniowych Crownfield będzie spełniała wymagania w zakresie zawartości cukru pod kątem profilu wartości odżywczych WHO.</p>	<p>Grudzień 2022</p>
<p>Punkt startowy</p> 	<p>Średnia zawartość cukru wynosiła 27,75 g/100 g w 2015 roku.</p> <p>Średnia zawartość cukru wynosiła 26 g/100 g w roku 2017.</p>	<p>2015 2017</p>
<p>Dzisiaj</p> 	<p>Obecnie średnia zawartość cukru wynosi ok. 25 g/100 g.</p>	<p>Luty 2019</p>

Rys. 3.4 – Płatki śniadaniowe



Płatki zbożowe w kształcie ciasteczek Crownfield

W przypadku płatków zbożowych w kształcie ciasteczek zawartość cukru została już obniżona o 18 procent z 30,5 g/ 100 g na 25,0 g/ 100 g.



Muszelki zbożowe o smaku czekoladowym wzbogacone w 10 witamin, wapń i żelazo Crownfield
W przypadku muszelek zbożowych o smaku czekoladowym wzbogaconych w 10 witamin, wapń i żelazo Crownfield zawartość cukru została już obniżona o 15 procent z 33,0 g/100 g na 28,0 g/100 g.



Kuleczki zbożowe o smaku czekoladowym wzbogacone w 10 witamin, wapń i żelazo Crownfield
W przypadku kuleczek zbożowych o smaku czekoladowym wzbogaconych w 10 witamin, wapń i żelazo Crownfield zawartość cukru została już obniżona o ok. 13 procent z 31,0 g/100 g na 27,0 g/100 g.

3.4.2. Świeżo wypiekany chleb i bułki




Codziennie chleb, codziennie sól?

Jedną czwartą dziennego spożycia soli spożywamy w chlebie i bułkach. Pieczywo należy zatem do produktów, w przypadku których działania na rzecz zmniejszenia spożycia soli są szczególnie istotne. Obecnie w sklepach Lidl klienci najchętniej kupują pieczywo świeżo wypiekane. Dlatego właśnie w tym obszarze zapoczątkowaliśmy redukcję zawartości soli. Wyzaczyliśmy sobie konkretne cele.

Pieczywo - świeże i mniej słone

W przyszłym roku chcielibyśmy osiągnąć średnią zawartość soli 1,00 g/100 g. Z tego celu wyłączone są te chleby i bułki posypane, podobnie jak precle, solą oraz chleby i bułki zawierające składniki bogate w sól, jak ser czy oliwki.

W 2018 roku nasze produkty miały średnią zawartość soli na poziomie 1,32 g/100 g-

Cel 	Chcielibyśmy osiągnąć średnią zawartość soli na poziomie 1,00 g/100 g do końca 2019 roku.	Grudzień 2019
Punkt startowy 	Średnia zawartość soli w naszych świeżo odpiekanych chlebach i bułkach wynosiła 1,32 g/100 g w 2018 roku.	2018
Dzisiaj 	Obecnie rozpoczynamy intensywne prace nad redukcją soli w asortymencie świeżo odpiekanych chlebów i bułek.	Luty 2019

Rys. 3.4 – 3 Świeżo odpiekany chleb i bułki

3.4.3. Chipsy ziemniaczane

W przypadku przekąsek tego typu istnieje kilka sposobów, aby sprawić, by stały się nieco lepsze. Zarówno zawartość soli, jak też zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych można zmniejszyć bez jednoczesnego zmniejszania przyjemności z chrupania. Również w tym zakresie zapoczątkowaliśmy wdrażanie konkretnych rozwiązań i realizację celów, które zamierzamy osiągnąć do końca 2019 roku.

Maksymalnie wyrazisty, odpowiednio (adekwatnie do czasów) słony




W kwestii zawartości soli¹³ w chipsach ziemniaczanych kierujemy się wytycznymi UK Salt Targets. Określają one maksymalną zawartość soli na poziomie 1,45 g/100 g oraz średnią ważoną sprzedaną zawartość soli na poziomie 1,31 g/100 g. W ciągu ostatnich dwóch lat udało nam się zmniejszyć średnią zawartość soli w naszych chipsach ziemniaczanych o 25 osiągając dzięki korektom receptury i działaniom optymalizacyjnym poziom 1,38 g/100 g. Do końca 2019 roku chcemy jeszcze bardziej obniżyć zawartość soli i osiągnąć docelową wartość obowiązującą Holandii i wynoszącą 1,20 g/100 g.¹⁴

Chrupiące, ale inaczej

¹³ <http://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20180201180831/https://responsibilitydeal.dh.gov.uk/pledges/pledge/?pl=49> (stan: 08.08.2018)

¹⁴ Zob.: <https://www.akkkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/sectorbrede-afspraken> (stan: 08.08.2018)




Lidl zastępuje w produkcji chipsów ziemniaczanych olej palmowy olejem słonecznikowym. Zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych wynosi dziś średnio 2,5 g/100 g. Następnym krokiem będzie optymalizacja składu kwasów tłuszczowych. W tym celu łączymy olej słonecznikowy z olejem rzepakowym, aby uzyskać lepszy stosunek kwasów tłuszczowych omega-3 do omega-6.

 Cel	Naszym celem jest osiągnięcie średniej zawartości soli na poziomie 1,20 g/100 g . Przegląd receptur w celu poprawy składu kwasów tłuszczowych poprzez użycie oleju rzepakowego.	Grudzień 2019
 Punkt startowy	Średnia zawartość soli w naszych chipsach ziemniaczanych wynosiła 1,84 g/100 g . Rezygnacja ze stosowania oleju palmowego i tłuszczu palmowego. Przejście na olej słonecznikowy.	Styczeń 2017 2018
 Dzisiaj	Średnia zawartość soli w naszych chipsach ziemniaczanych Snack Day wynosi 1,38 g/100 g . Rezygnacja ze stosowania oleju palmowego i tłuszczu palmowego. Olej i tłuszcz palmowy zostały już zastąpione przez olej słonecznikowy.	Luty 2019

Rys. 3.4. – 4 Chipsy ziemniaczane

3.4.4. Jogurty owocowe

Jako przekąska pomiędzy posiłkami lub na deser - jogurty są popularne wśród małych i dużych, szczególnie jogurty z owocami. Jako przekąskę, IŻŻ w piramidzie zdrowego żywienia zaleca, oprócz owoców i warzyw, niskotłuszczowe produkty mleczne, takie jak jogurt. Jogurt zawiera bowiem cenne składniki, takie jak wapń dla zdrowych kości i zębów, a także dużą ilość witamin B2 i B12. Jednak jogurty owocowe zawierają przede wszystkim dużą ilość cukru, często ponad 10,0 g cukru na 100 g jogurtu. Zgodnie z zaleceniami WHO jest to maksymalna zawartość cukru w jogurcie dla dzieci. Właśnie dlatego jogurty znajdują się w centrum naszego zainteresowania w obrębie działań prowadzących do redukcji cukru. Naszym celem jest zmniejszenie średniej zawartości cukru z obecnych 15,32 g/100 g do 10,0 g/100 g do 2025 roku. Biorąc pod uwagę fakt, że w jogurcie naturalnym cukier w postaci naturalnej (laktoza) występuje na poziomie 4,0g/100g, a dodawane do niego owoce również zawierają cukier, maksymalna zawartość 10,0 g cukru na 100 g jogurtu jest celem ambitnym. Aby zmniejszyć zawartość cukru w jogurcie nie zmniejszając zawartości owoców, będziemy stopniowo zmniejszać ilość cukru dodawanego i zwiększać udział owoców.

 Cel	W przypadku wszystkich jogurtów Pilos celem jest zrealizowanie profilu wartości odżywczych WHO określającego w kategorii jogurtów 10,0 g cukru na 100 g produktu.	Styczeń 2025
 Punkt startowy	Średnia zawartość cukru w 2018 roku wynosiła 15,32 g/100 g .	2018
 Dzisiaj	Rozpoczynamy intensywne prace nad redukcją zawartości cukru, aby w 2025 roku osiągnąć poziom 10 g/ 100 g.	Luty 2019




Rys. 3.4 – 5 Jogurt owocowy

3.4.5. Napoje orzeźwiające

Napoje słodzone cukrem są popularnym produktem orzeźwiającym wśród młodzieży i młodych osób dorosłych. Jednak ze względu na wysoką zawartość cukru, napoje orzeźwiające mają zbyt dużą wartość energetyczną i według wytycznych IŻŻ zwiększają ryzyko otyłości i cukrzycy typu 2.¹⁵

W przypadku naszych orzeźwiających napojów słodzonych cukrem postawiliśmy sobie za cel stopniowe zmniejszanie zawartości cukru w każdym artykule do 2025 roku. Dążymy do osiągnięcia maksymalnej zawartości cukru na poziomie 8,0 g/100 ml na produkt. Byłoby to zgodne z profilem wartości odżywczych Komisji Europejskiej definiującym 8,0 g cukru na 100 ml napoju dla kategorii bezalkoholowych napojów orzeźwiających. Poza słodzonymi cukrem napojami orzeźwiającymi klienci mogą również wybrać napoje o obniżonej kaloryczności lub bez cukru, jak Freeway Cola Zero.

Obecnie średnia zawartość cukru w słodzonym cukrem napojach orzeźwiających wynosi już 9,07 g/100 ml.

Cel 	Celem jest stopniowe zmniejszanie zawartości cukru w naszych orzeźwiających napojach słodzonych cukrem oraz zachowanie zgodności z profilem wartości odżywczych Komisji UE określającym zawartość cukru na poziomie 8,0 g/100 ml na artykuł.	Styczeń 2025
Punkt startowy 	Średnia zawartość cukru w naszych napojach orzeźwiających słodzonych cukrem wynosiła-9,07 g/100 ml.	2018
Dzisiaj 	Wiele receptur zostało już ulepszonych i jeszcze w 2019 roku produkty ze zredukowaną zawartością cukru pojawiają się w sprzedaży.	Luty 2019

Rys. 3.4 – 6 Napoje orzeźwiające

3.5. Ograniczenia prawne dla modyfikowania składów

W zależności od produktu, składu i sposobu przetwarzania możliwe są różne działania optymalizacyjne. Wyznaczone przez nas wartości docelowe są dostosowane do poszczególnych produktów. Kierujemy się przy tym zasadą, aby formułować osiągalne cele.

Optymalizacja niektórych produktów jest ograniczona wymogami ustawowymi.

Określona ustawowo w przypadku dżemów minimalna i maksymalna zawartość ekstraktu ogólnego, wiąże się z zawartością cukru. Tak dla dżemów niskosłodzonych zawartość ekstraktu ogólnego została określona na poziomie między 28% a 50%. Aby móc zachować zgodność z wymogami ustawowymi, obniżyliśmy zawartość cukru w naszych dżemach do poziomu 30 – 33 g/100 g produktu w zależności od rodzaju użytych owoców.

W przypadku dalszego obniżania zawartości cukru poniżej tego poziomu i zwiększania udziału owoców, produkt nie mógłby być już sprzedawany pod nazwą dżem.

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość cukru przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość cukru po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Symphatica	Dżem brzoskwiniowy niskosłodzony	390 g	słoik	35	32	8,57%

¹⁵ <https://www.dge.de/presse/pm/die-besten-durstloescher-im-sommer/> (stan: 08.08.2018)

Symphatica	Dżem truskawkowy niskosłodzony	390 g	słoik	35	33	5,71%
Symphatica	Dżem wiśniowy niskosłodzony	390 g	słoik	35	33	5,71%
Symphatica	Dżem malinowy niskosłodzony	390 g	słoik	33	31	6,06%
Symphatica	Dżem z czarnych porzeczek niskosłodzony	390 g	słoik	33	30	9,09%

3.6. Dodatkowe przykłady redukcji soli i cukru

Prezentowane poniżej produkty o obniżonej zawartości cukru i soli – łącznie i oddzielnie – stanowią doskonałą ilustrację naszych pełnych zaangażowania działań. Są wśród nich artykuły chętnie spożywane przez dzieci, jak ketchup czy jogurty.

Warto również zaznaczyć, że w marcu 2018 roku wyeliminowaliśmy z asortymentu mięso garmażeryjne, a obecnie dostępne w sprzedaży mięso mielone nie zawiera w swoim składzie soli.

3.6.1. Batony müsli – redukcja soli i cukru

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość soli przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość soli po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Crownfield	Baton Müsli - Czekolada	200 g	kartonik	0,43	0,35	18,60
Crownfield	Baton Müsli - Żurawina	200 g	kartonik	0,26	0,25	3,85
Crownfield	Baton Müsli - Orzech-migdał	200 g	kartonik	0,40	0,24	40,00

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość cukru przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość cukru po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Crownfield	Baton müsli z czekoladą	200 g	kartonik	36,00	33,60	6,66
Crownfield	Baton müsli z chipsami bananowymi i czekoladą	200 g	kartonik	34,50	32,80	4,92
Crownfield	Baton müsli z żurawiną	200 g	kartonik	23,30	22,90	1,72
Crownfield	Baton müsli z orzech-migdałami	200 g	kartonik	1,80	0,80	55,55

3.6.2. Ketchup – redukcja soli i cukru

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość soli przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość soli po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Kania	Ketchup dla dzieci	290 g	butelka PET	3,10	2,12	31,61%
Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość cukru przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość cukru po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Kania	Ketchup dla dzieci	290 g	butelka PET	32	23	28,13%

3.6.3. Jogurty czekoladowe – redukcja cukru

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość cukru przed redukcją 2017 [g/100g]	Zawartość cukru po redukcji 2018 [g/100g]	Redukcja [%]
Pilos	Jogurt czekoladowy – banan z płatkami czekoladowymi	175 g	kubek	16,20	13,40	17,30
Pilos	Jogurt czekoladowy – wanilia z kulkami czekoladowymi	175 g	kubek	17,10	14,30	16,40
Pilos	Jogurt czekoladowy – wanilia z wafelkami czekoladowymi	175 g	kubek	17,30	14,60	15,60

3.6.4. Słone przekąski – redukcja soli

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość soli przed redukcją 2018 [g/100g]	Zawartość soli po redukcji 2019 [g/100g]	Redukcja [%]
Crusti Croc/ Snack Day	Krakersy	100 g	opakowanie	2,30	1,80	21,74
Crusti Croc	Paluszki	250 g	woreczek	4,00	3,50	12,50

3.6.5. Wędliny – redukcja soli

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość soli przed redukcją 2016 [g/100g]	Zawartość soli po redukcji 2017 [g/100g]	Redukcja [%]
Pikok	Kabanos wieprzowy z chili	120 g	Opak. MAP	3,30	3,10	6,00
Pikok	Szynka z karczmy	zmiennie-wagowy	Opak. MAP	2,20	2,10	4,50
Grill&FUN	Kaszanka cienka z wątroba	500 g	Opak. MAP	2,20	1,60	27,00
Dulano	Szynka gotowana delikatesowa	200 g	Opak. MAP	2,25	1,90	15,50
Pikok	Boczek w plastrach	100 g	Opak. MAP	2,00	1,60	25,00

3.6.6. Mięso mielone – całkowite usunięcie soli ze składu

Marka	Nazwa artykułu	Wielkość opakowania	Rodzaj opak.	Zawartość soli przed redukcją 2016 [g/100g]	Zawartość soli po redukcji 2017 [g/100g]
Rzeźnik	Mięso mielone z indyka	500 g	Opak. MAP	1,00	0,00
Rzeźnik	Mięso mielone wieprzowe z łopatki	500 g	Opak. MAP	1,00	0,00
Rzeźnik	Mięso mielone wieprzowe z szynki	500 g	Opak. MAP	1,00	0,00
Rzeźnik	Mięso mielone wołowe Premium	400 g	Opak. MAP	1,00	0,00

4. Staranny dobór składników

Dobór składników decyduje o jakości produktu. Definiujemy je szczegółowo, chcąc oferować naszym Klientom najlepsze, wyróżniające się pod względem smaku i jakości, artykuły spożywcze.

4.1. Substancje barwiące

Czym są barwniki i dlaczego są one stosowane w artykułach spożywczych?

Kolor żywności ma ogromne znaczenie dla wizualnej oceny jakości. Z tego właśnie powodu barwniki są wykorzystywane jako dodatki do artykułów spożywczych. Pozwalają one na spełnienie oczekiwań. Barwniki są wykorzystywane przykładowo w bezbarwnych artykułach spożywczych, takich jak słodycze, aby zwrócić uwagę na tendencje smakowe, które Klient łączy z produktem. Zielone miśki-żelki sygnalizują na przykład smak jabłkowy, a żółte smak cytrynowy.

Dlaczego niektóre barwniki są dyskusyjne?

Według badania przeprowadzonego przez Uniwersytet Southampton z 2007 roku niektóre barwniki azowe, jak chinolina, podejrzewane są o powodowanie nadpobudliwości i zaburzeń uwagi u dzieci. Barwniki te zostały wymienione w rozporządzeniu UE w sprawie dodatków do żywności. Muszą być one opatrzone odpowiednim ostrzeżeniem „Może mieć wpływ na aktywność i uwagę u dzieci”.

Jaki jest stan prawny?

W Unii Europejskiej barwniki są regulowane w Rozporządzeniu w sprawie dodatków do żywności. Ich użycie wymaga dopuszczenia prawnego, poprzedzonego audytem bezpieczeństwa przeprowadzonym przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności. Barwniki muszą być oznakowane na opakowaniach produktów spożywczych, w których są one stosowane, poprzez dodanie słowa „barwnik”, a następnie jego nazwy lub numeru E. W celu zapewnienia maksymalnej przejrzystości Lidl stosuje zawsze specyficzną nazwę danej substancji przy oznakowaniu wszystkich dodatków.

Informacje ogólne:




Dopuszczone barwniki można podzielić na barwniki naturalne i sztuczne, ich definicja prawna nie została jednak sformułowana. Naturalne barwniki mogą być również wytwarzane syntetycznie, ich chemiczny wzór strukturalny odpowiada tym występującym w przyrodzie. Struktura chemiczna sztucznych barwników natomiast nie ma swojego odpowiednika w przyrodzie. W tym przypadku kierujemy się klasyfikacją Stowarzyszenia Konsumentów w Hamburgu.¹⁶

Od barwników należy odróżnić tak zwane barwiące produkty spożywcze. Chodzi tu o czyste artykuły spożywcze o właściwościach barwiących, takie jak sok z buraków. W wykazie składników są one opatrzone słowem „barwnik”. Jeśli zatem sok z buraków używany jest głównie ze względu na kolor, to wymieniony jest on na liście jako sok z buraków.

Lidl i podejście do barwników w artykułach spożywczych

Naszym celem jest rezygnacja z wszelkich barwników azowych w żywności, z wyjątkiem alkoholi. Ponadto chcemy w przyszłości zrezygnować również z takich barwników, jak żółcień chinolinowa, karmin, erytrozyna i zieleń S, ponieważ istnieją dowody na to, że barwniki te mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia dzieci.

Naszym celem jest w miarę możliwości rezygnacja ze sztucznych barwników. Ponadto dla każdego artykułu marek Lidl dokładnie sprawdzamy, czy stosowanie barwników jest konieczne. Tam, gdzie są one niezbędne, preferowane są zasadniczo barwiące środki spożywcze. Np. we wszystkich żelkach owocowych Sugarland i cukierkach owocowych amanie schLECKER stosowane są wyłącznie barwiące składniki spożywcze.

Cel 	Naszym celem jest zweryfikowanie wszystkich produktów zawierających barwniki pod kątem tego, czy stosowanie barwników jest konieczne . W przypadku, gdy ich stosowanie jest konieczne, preferowane są barwiące środki spożywcze przed barwnikami naturalnymi . Tam, gdzie to możliwe, chcemy zrezygnować ze stosowania sztucznych barwników . Całkowita rezygnacja z karminy i erytrozyny.	Grudzień 2020
Punkt startowy 	Pierwszym etapem jest zastąpienie barwników azowych barwnikami naturalnymi .	2016
Dzisiaj 	Cel całkowitej rezygnacji z żółcień chinolinowej, erytrozyny i zieleni S do grudnia 2018 roku został osiągnięty.	Luty 2019

¹⁶ Was bedeuten die E-Nummern? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e. V. 67. Auflage, Januar

Barwniki z rodziny karmin jeszcze znajdują się w produktach naszego asortymentu, ale w 2018 roku udało nam się wyeliminować ten barwnik z muffina ciemnego 110 g Cukiernia Lidla, pączka z nadzieniem wieloowocowym 65 g Cukiernia Lidla, kiełbasek pieprzowych 400 g Pikok oraz kabanosów bez glutaminianu monosodowego z chilli 120 g Pikok.

4.2. Substancje konserwujące

Czym są konserwanty i do czego są wykorzystywane?

Konserwanty są dodatkami do żywności, które chronią żywność przed zepsuciem przez mikroorganizmy i w ten sposób wydłużają ich trwałość.

Informacje ogólne:

Konserwowanie żywności ma wielowiekowe tradycje. Żywność konserwowana przez suszenie, solenie i peklowanie, wędzenie bądź dodawanie cukru lub octu mogła być przechowywana. Wraz z przetwarzaniem żywności i stale rosnącymi wymaganiami w zakresie zapewnienia stałej jakości i dostępności, rozpoczęło się stosowanie innych środków konserwujących. Stosowanie tych substancji wydłuża trwałość żywności, która nie może być konserwowana tradycyjnymi metodami. Pozwala to obecnie na zapewnienie dostępności różnych artykułów spożywczych niezależnie od pory roku i regionu.

Dlaczego niektóre konserwanty są dyskusyjne?

Podejrzewa się, że istnieje związek między konserwantami zawierającymi siarczyny (stosowanymi np. w winie i suszonych owocach) lub pochodnymi kwasu benzoowego (używanego np. w marynowanych warzywach lub produktach rybnych) a reakcjami alergicznymi u osób wrażliwych.

Podejrzewa się, że azotyn w produktach mięsnych sprzyja tworzeniu się rakotwórczych nitrozoamin. Z drugiej jednak strony w niezawodny sposób hamuje on powstawanie bakterii chorobotwórczych, dzięki czemu uznawany jest też za najbezpieczniejszy i najbardziej skuteczny środek do konserwowania produktów mięsnych.

Informacje ogólne:

Bakterie chorobotwórcze (patogenne) to mikrobiologiczne czynniki chorobotwórcze, które u ludzi mogą wywoływać choroby zakaźne. Zanieczyszczenia środowiskowe, niedobory higieniczne i mikroorganizmy z sektora rolniczego mogą powodować przedostawanie się tych bakterii do żywności. Przez spożywanie zanieczyszczonej żywności czynniki chorobotwórcze są przenoszone na ludzi. Dobrze znanym tego przykładem jest zakażenie salmonellą, które może prowadzić do ciężkich objawów żołądkowo-jelitowych, a nawet do objawów zagrażających życiu u dzieci, kobiet w ciąży, osób starszych i osób z osłabionym układem odpornościowym.¹⁷

Jaki jest obecny stan prawny?

Podobnie jak ma to miejsce w przypadku wszystkich dodatków do żywności, bezpieczeństwo każdego środka konserwującego oceniane jest przez Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Zasadniczo EFSA udziela zezwolenia tylko jeśli dana substancja jest nieszkodliwa dla zdrowia i „wymagana ze względów technologicznych” (w tym przypadku dla zachowania trwałości). Substancje konserwujące muszą być oznakowane na opakowaniach produktów spożywczych, w których są one stosowane, poprzez dodanie słowa „substancja konserwująca”, a następnie jego nazwy lub numeru E. W celu zapewnienia maksymalnej przejrzystości Lidl stosuje zawsze typową nazwę danej substancji przy oznakowaniu wszystkich dodatków.

Lidl i podejście do konserwantów

Naszym celem jest zmniejszenie stosowania konserwantów w możliwie największym stopniu lub całkowita rezygnacja z nich, pod warunkiem, że nie narusza to bezpieczeństwa artykułów spożywczych. W przypadku




¹⁷ https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html (stan: 08.08.2018)

niektórych produktów, jak np. kiełbasa i mięso, nie można uniknąć stosowania konserwantów właśnie ze względów bezpieczeństwa – skutkowałoby to rozwojem bakterii patogennych.

Od naszych dostawców wymagamy, by bezpieczeństwo i trwałość żywności podczas produkcji zapewniane były w miarę możliwości z wykorzystaniem odpowiednich technologii i bez użycia konserwantów. W przypadku naszych napojów rezygnacja z konserwantów jest już częściowo możliwa dzięki zastosowaniu techniki napełniania „aseptycznego na zimno” (napełnianie w warunkach czystych pomieszczeń). W przypadku napojów marek własnych znajdujących się w stałym asortymencie rezygnujemy zatem całkowicie z użycia konserwantów. Napoje pod marką Freeway nie zawierają konserwantów.

Stowarzyszenie Konsumentów w Hamburgu odradza spożywania heksametylenotetraaminy, kwasu borowego i tetraboranu sodu (boraksu). W stałym asortymencie pod marką własną nie mamy żadnych produktów zawierających te substancje konserwujące.

Stowarzyszenie Konsumentów klasyfikuje także inne środki konserwujące jako „niezalecane dla dzieci”. Chcemy w dużej mierze zrezygnować ze stosowania tych konserwantów tam, gdzie jest to technologicznie możliwe. Opisana już sól peklującą (E249-252) zawierająca azotyny jest jednym z konserwantów, które nie są zalecane dla dzieci. Ze względów bezpieczeństwa nie chcemy na razie rezygnować z jej zastosowania w mięsie i wędlinach. Natomiast w asortymencie wędlin stworzyliśmy dodatkową linię produktów PURE, w przypadku której zamiast soli peklującej wykorzystywane są składniki pochodzenia naturalnego (jak np. susz warzywny), które zapewniają bezpieczeństwo tej grupie wyrobów tak jak konserwanty wytwarzane drogą chemiczną. Obecnie w asortymencie znajduje się już 15 artykułów z linii Pikok PURE.

<p>Cel</p> 	<p>Naszym celem jest ograniczenie stosowania konserwantów w jak największym stopniu lub całkowita rezygnacja z nich, pod warunkiem, że nie narusza to bezpieczeństwa artykułów spożywczych.</p> <p>Dlatego wszystkie artykuły zawierające substancje konserwujące sprawdzane są pod kątem tego, czy stosowanie konserwantów jest konieczne.</p> <p>Poszukujemy odpowiednich technologii, aby produkty były trwałe i bezpieczne, nawet bez użycia konserwantów.</p>	<p>Grudzień 2020</p>
<p>Punkt startowy</p> 	<p>Konserwanty były od zawsze używane do zapewnienia trwałości żywności.</p> <p>Od 2008 roku działa zespół do spraw dodatków do żywności i źródeł składników odżywczych dodawanych do żywności (ANS) Urzędu EFSA.</p>	<p>2008</p>
<p>Dzisiaj</p> 	<p>W naszym stałym asortymencie nie ma obecnie artykułów zawierających konserwanty, których spożycie odradza Stowarzyszenie Konsumentów.</p>	<p>Luty 2019</p>

4.3. Aromaty

Czym są aromaty i do czego są wykorzystywane?

Środki aromatyzujące należy stosować w sposób umiarkowany. Nadmierne stosowanie aromatów może doprowadzić do całkowitego zniekształcenia pierwotnego smaku artykułu spożywczego.




Chcemy wykorzystywać aromaty tam, gdzie jest to niezbędne i zrezygnować z nich tam, gdzie jest to możliwe. Optymalizujemy nasze przepisy z zastrzeżeniem, że zmiany w recepturze/składzie nie będą ujemnie wpływać na smak produktu.

Dodając aromaty do żywności, kierujemy się zasadą, że powinny być to ekstrakty lub naturalne środki smakowo-zapachowe pozyskiwane z żywności o takiej samej nazwie. W przypadku ekstraktu z wiśni środki aromatyzujące pochodzą w 100% z wiśni, w przypadku naturalnego aromatu wiśniowego z wiśni pochodzi co najmniej 95% środków aromatyzujących.

Również tutaj obowiązuje ta sama zasada: optymalizujemy nasze receptury/składy, pod warunkiem, że nie ma to ujemnego wpływu na smak.

W przypadku, gdy pożądaný profil aromatyczny nie może zostać osiągnięty bez środków aromatyzujących czy użycia ekstraktów i naturalnych aromatów spożywczych, sięgamy również po sztuczne aromaty.

Na dzień dzisiejszy udało nam się usunąć ze składów sztuczne aromaty w filetach śledziowych w oleju 170 g Nautica oraz filetach z makreli w oleju 170 g Nautica. W asortymencie płatków śniadaniowych ponad połowa produktów zawierająca aromaty zawiera wyłącznie naturalne aromaty. Nasze lody kawowe PURE 350 g Gelatelli zamiast aromatów zawierają w składzie jedynie kawę w proszku, a lody waniliowe PURE 350 g Gelatelli naturalny aromat wanilii Tahiti i pokruszoną laskę wanilii.

 Cel	Naszym celem jest sprawdzenie wszystkich produktów zawierających aromaty pod kątem tego, czy stosowanie aromatów jest konieczne . Naszym celem jest w miarę możliwości rezygnacja ze sztucznych aromatów .	Grudzień 2020
 Punkt startowy	Pierwsze działania mające na celu zastąpienie sztucznych aromatów naturalnymi.	2017
 Dzisiaj	Dla naszego stałego asortymentu obowiązuje dziś następująca zasada: <ul style="list-style-type: none">Wykorzystywanie wyłącznie naturalnych aromatów lub ekstraktów tam, gdzie jest to technologicznie możliwe i nie wpływa negatywnie na smak.Sztuczne aromaty są eliminowane z artykułów spożywczych.	Luty 2019

4.4. Tłuszcze (tłuszcze utwardzone, tłuszcze trans, nasycone i nienasycone kwasy tłuszczowe)

Czym są nasycone i nienasycone kwasy tłuszczowe i jakie funkcje pełnią?

Tłuszcze i oleje zawierają nasycone i nienasycone kwasy tłuszczowe. Różnią się one pod względem właściwości odżywczych. Zbyt wysoki udział nasyconych kwasów tłuszczowych w diecie zwiększa ryzyko chorób sercowo-naczyniowych. Z tego powodu zdrowa dieta powinna być bogata w nienasycone kwasy tłuszczowe. Ważną podgrupą nienasyconych kwasów tłuszczowych są kwasy tłuszczowe omega-3 i omega-6. Pełnią one

w organizmie ważne funkcje, mają działanie przeciwzapalne i prawdopodobnie zapobiegają chorobom wieńcowym serca, spowodowanym brakiem dopływu krwi do mięśnia sercowego.

Informacje ogólne:

Nasycone kwasy tłuszczowe występują głównie w tłuszczach zwierzęcych, ale także w tłuszczu kokosowym i tłuszczu z ziaren palmowych, oleju palmowym i utwardzonych tłuszczach roślinnych. Nienasycone kwasy tłuszczowe są zawarte w olejach roślinnych, takich jak olej rzepakowy czy olej słonecznikowy.

Lidl i podejście do nasyconych i nienasyconych kwasów tłuszczowych

Naszym celem jest osiągnięcie możliwie wysokiego poziomu nienasyconych kwasów tłuszczowych w naszych produktach. W tym celu na przykład zastąpiliśmy w naszym kremie orzechowo-nugatowym Choco-Nussa część oleju palmowego olejem rzepakowym i słonecznikowym, które zawierają dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych.

Ponieważ olej rzepakowy zawiera stosunkowo dużą ilość kwasów tłuszczowych omega-3, zamierzamy w przyszłości także do produkcji naszych chipsów stosować mieszankę tego oleju z olejem słonecznikowym.

Jak powstają tłuszcze trans i jaki jest ich wpływ?

W grupie nienasyconych kwasów tłuszczowych występują substancje niepożądane, tzw. tłuszcze trans.

Informacje ogólne:

Kwasy tłuszczowe mogą powstawać w naturalny sposób, w drodze rozkładu pożywienia przez mikroorganizmy w żwaczu zwierząt przeżuwających. Dlatego właśnie nabiał i mięso zawierają naturalne tłuszcze trans.

Tłuszcze trans mogą również powstawać w trakcie obróbki tłuszczów i olejów, w ich przypadku mówimy o sztucznych kwasach tłuszczowych trans.

Największe ilości kwasów tłuszczowych trans powstają podczas częściowego utwardzania olejów roślinnych, którego celem jest uzyskanie z oleju ciekłego tłuszczu stałego. Częściowo utwardzone tłuszcze stosowane są w produkcji żywności ze względu na ich właściwości technologiczne (gładka konsystencja, większa plastyczność).

Kwasy tłuszczowe trans mają negatywny wpływ na zdrowie, należą zatem do niepożądanych składników żywności. Podwyższają poziom (złego) cholesterolu LDL we krwi przy jednoczesnym obniżaniu (dobrego) cholesterolu HDL. Zwiększa to ryzyko choroby niedokrwiennej serca spowodowanej brakiem dopływu krwi do mięśnia sercowego.

W jakich produktach spożywczych występują tłuszcze trans?

Kwasy tłuszczowe trans występują głównie w produktach typu fast-food, przekąski, ciastka, gofry, produkty smażone w głębokim tłuszczu lub produkty do smarowania. Produkty smażone w głębokim tłuszczu zawierają zwiększone ilości tłuszczu trans tylko wtedy, gdy są wypiekane w częściowo utwardzonych tłuszczach i olejach.




Jaki jest obecny stan prawny?

W Polsce nie istnieją ustawowe przepisy regulujące zawartość sztucznych tłuszczów trans w żywności. W takich krajach jak Dania, Austria, Węgry, Islandia, Norwegia, Łotwa, Litwa, Słowenia i Szwajcaria dopuszczalny poziom tłuszczów trans został już określony ustawowo. Na przykład w Danii zawartość sztucznych kwasów tłuszczowych trans w żywności nie może wynosić więcej niż 2,0 g/100 g tłuszczu.

Lidl i podejście do kwasów tłuszczowych trans

Naszym celem jest, aby zawartość tłuszczów trans w naszych produktach wynosiła maksymalnie 2,0 g/100 g tłuszczu. Odpowiada to limitowi większości krajów, w których istnieją wymagania prawne. Aby

zminimalizować ryzyko powstawania tłuszczów trans, rezygnujemy w naszych produktach w miarę możliwości ze stosowania tłuszczów utwardzonych.

<p>Cel</p> 	<p>Dotrzymanie ustalonej m.in. w Danii dopuszczalnej zawartości tłuszczów trans na poziomie maksymalnie 2,0 g/100 g tłuszczu.</p> <p>Ulepszenie składu kwasów tłuszczowych np. przez zastosowanie oleju rzepakowego.</p>	<p>Możliwie jak najszybciej</p>
<p>Punkt startowy</p> 	<p>Przejęcie z oleju palmowego i tłuszczu palmowego na olej słonecznikowy, na przykład w przypadku chipsów ziemniaczanych.</p>	<p>2018</p>
<p>Dzisiaj</p> 	<p>Rezygnacja z użycia tłuszczów utwardzonych tam, gdzie jest to technologicznie możliwe.</p> <p>Krem orzechowo-nugatowy Choco Nussa zawiera teraz mieszaninę oleju rzepakowego, oleju palmowego i oleju słonecznikowego.</p>	<p>Luty 2019</p>

4.5. Olej palmowy

Z czego jest pozyskiwany olej palmowy i jakie są jego zalety?

Olej palmowy jest pozyskiwany z tropikalnej palmy olejowej i jest to najczęściej używany olej roślinny na świecie. Ponieważ palma olejowa jest wieloletnia i owocuje przez cały rok, jest ona szczególnie opłacalna i w porównaniu do innych roślin olejowych wysoce wydajna. Olej palmowy ma wszechstronne zastosowanie z powodu swoich właściwości fizycznych. W przeciwieństwie do bardziej miękkich z natury, a tym samym bardziej płynnych olejów roślinnych, stały olej palmowy nie wymaga uprzedniego utwardzenia dla wielu zastosowań. W ten sposób można zapobiec tworzeniu się kwasów tłuszczowych trans (zob. rozdz. 4.4.).

Informacje ogólne:

Ze względu na wysoką wydajność i wszechstronne zastosowanie oleju palmowego, jego globalna produkcja w latach 2002-2016 wzrosła ponad dwukrotnie. Zaczęły wtedy powstawać kolejne plantacje kosztem rabunkowo karczowanych lasów tropikalnych. To z kolei doprowadziło do zwiększenia emisji gazów cieplarnianych i zagroziło wielu gatunkom zwierząt. Aby przeciwdziałać tej tendencji, organizacja ochrony środowiska WWF powołała do życia tzw. „Okrągły stół w sprawie zrównoważonego oleju palmowego” (RSPO). Członkowie RSPO zobowiązali się do przestrzegania zasad zrównoważonej uprawy oleju palmowego, np. do zaprzestania karczowania bogatych w ekologicznie cenne gatunki lasów pierwotnych.

Jaki ma to wpływ na zdrowie?




Olej palmowy charakteryzuje się wysoką zawartością nasyconych kwasów tłuszczowych. W przypadku spożywania wielu nasyconych kwasów tłuszczowych wraz z żywnością może dojść do obniżenia poziomu lipidów we krwi. Silne ogrzewanie podczas przetwarzania oleju palmowego prowadzi również do ryzyka powstawania estrów kwasów tłuszczowych (3-MCPD), które są rakotwórcze. Więcej informacji na temat 3-MCPD zawiera rozdział 2.2.

Lidl i podejście do oleju palmowego

Naszym celem jest zmniejszenie zawartości oleju palmowego w żywności do minimum lub zupełna rezygnacja z niego. Dlatego też w 2018 roku olej palmowy został częściowo zastąpiony olejem słonecznikowym w asortymencie naszych chipsów ziemniaczanych.

W przypadku, gdy zastąpienie oleju palmowego nie jest możliwe, wspieramy stosowanie oleju palmowego wyprodukowanego w zrównoważony sposób. Tak na przykład w waflu pokrytym mleczną czekoladą z nadzieniem mleczno-orzechowym Benissimo olej palmowy został częściowo zamieniony na tłuszcz Shea. W asortymencie lodów stworzyliśmy markę PURE - lodów, które w swoim składzie nie zawierają oleju palmowego.

W celu uzyskania dalszych informacji na temat Lidl podejścia Lidl do oleju palmowego, polecamy zapoznanie się z „Polityką w sprawie bardziej zrównoważonego zakupu oleju palmowego / oleju z ziaren palmy”.¹⁸

 <p>Cel</p>	<p>Przynajmniej redukcja, gdy nie ma możliwości zastąpienia oleju palmowego.</p>	<p>Możliwie jak najszybciej</p>
 <p>Punkt startowy</p>	<p>Olej palmowy został już zastąpiony olejem słonecznikowym w naszym asortymencie głęboko mrożonych produktów ziemniaczanych Harvest Basket oraz częściowo w naszych chipsach ziemniaczanych Snack Day.</p>	<p>2018</p>
 <p>Dzisiaj</p>	<p>Ciągła weryfikacja naszego stałego asortymentu pod kątem tego, w których artykułach można zmniejszyć udział oleju palmowego lub go całkowicie zastąpić.</p>	<p>Luty 2019</p>

4.6. Witaminizacja i mineralizacja

Jaka rolę pełnią witaminy w życiu człowieka?

Witaminy są to związki organiczne, których organizm człowieka nie jest w stanie wytworzyć samodzielnie lub wytwarza je w niewystarczającym stopniu. Ponieważ są one dla człowieka niezbędne, muszą być pozyskiwane z pożywienia. Są one zawarte głównie w produktach roślinnych - np. owocach, warzywach i zbożach. Wraz z paszą dostają się do organizmu zwierzęcego i dlatego są również obecne w mięsie, rybach, jajach, mleku i produktach z nich wytworzonych. W ludzkim organizmie witaminy pełnią różne funkcje. Witamina C ma np. wpływ na funkcjonowanie systemu immunologicznego. Witamina A z kolei odgrywa ważną rolę w procesie widzenia.

Jaką rolę pełnią minerały w życiu człowieka?

Minerały są nieorganicznymi składnikami pożywienia, występującymi w pokarmach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Pełnią ważne funkcje we wszystkich procesach metabolicznych i procesach wzrostu w organizmie. Na przykład wapń bierze udział w procesie wzrostu kości i zębów. Z kolei żelazo jest mikroelementem odgrywającym istotną rolę w procesie wytwarzania krwi i transportu tlenu.

Jaki znaczenie ma wzbogacanie żywności w witaminy i minerały?

Wzbogacanie żywności ma na celu kompensację deficytów spożycia składników pokarmowych. Nadmierne spożycie może mieć jednak w indywidualnych przypadkach negatywne skutki dla zdrowia. Zbilansowana dieta w zasadzie zapewnia przyjmowanie wszystkich niezbędnych dla zdrowia witamin i minerałów. Dodatkowe zapotrzebowanie na poszczególne witaminy i minerały dotyczy z reguły tylko pewnych grup osób (np. kobiet w ciąży lub osób palących) oraz osób cierpiących na niektóre choroby.

Lidl i podejście do witamin i minerałów

Z założenia nie dodajemy witamin i minerałów na dużą skalę do artykułów spożywczych. Są one dodawane tylko do określonych produktów, takich jak napoje multiwitaminowe (witaminy), napoje dla sportowców, substytuty

¹⁸ <https://www.lidl.de/de/asset/other/Positionspapier-fuer-den-nachhaltigeren-Einkauf-von-Palmkernoel.pdf> (stan: 08.08.2018)

mięsa (witamina B12), produkty roślinne alternatywne dla mleka (wapń), margaryna i jodowana sól spożywcza. Wzbogacanie soli kuchennej w jod na przykład przyczynia się do pokrycia zapotrzebowania na jod w Polsce i jest zalecane. W przypadku roślinnych produktów alternatywnych dla mleka, które naturalnie nie zawierają wapnia, dodaje się go tyle, ile zawiera mleko krowie, dzięki czemu są jego doskonałym zamiennikiem, również pod względem odżywczym.

4.7. Substancje słodzące

Czym są substancje słodzące i do czego są stosowane?

Substancje słodzące są substancjami naturalnymi (np. stevia) lub syntetycznymi (np. aspartam), które stanowią substytut cukru pozbawiony wartości energetycznej. Ponieważ mają nawet do 37 000 razy większą siłę słodzenia niż cukier stołowy, stosowane są tylko w bardzo małych ilościach. Pozwala to na produkcję niskokalorycznej żywności lub żywności o obniżonej kaloryczności bez konieczności rezygnacji z ich słodkiego smaku. Słodziki są stosowane zwłaszcza w przypadku napojów i gumy do żucia.¹⁹

Dlaczego substancje słodzące są przedmiotem dyskusji?

Opinia publiczna jest często krytyczna wobec substancji słodzących. Nadal istnieje potrzeba przeprowadzenia badań i rozstrzygnięcia, czy słodziki rzeczywiście wspomagają utratę wagi, czy może zwiększają głód, a co za tym idzie, prowadzą do przyrostu masy. Jak dotąd dostępnych jest niewiele wiarygodnych wyników badań skupionych na długofalowych skutkach spożywania substancji słodzących, w szczególności zaś kombinacji kilku takich substancji, i opisujących konsekwencje zwiększonego stosowania ich w żywności. Toczą się dyskusje, czy istnieje związek między spożywaniem substancji słodzących a wyższym ryzykiem zachorowania na raka, zmianami zachowania i przedwczesnymi porodami.

Szczególnie intensywnie dyskutowane jest spożywanie substancji słodzących przez dzieci. Może ono mianowicie doprowadzić do uzależnienia od silnie słodkiego smaku produktów wytwarzanych przemysłowo, a w konsekwencji ograniczyć zdolność odczuwania łagodnego, naturalnego słodkiego smaku. U dzieci następuje szybkie przekroczenie dopuszczalnego dziennego spożycia (ADI) ze względu na masę ich ciała. Wartości ADI wskazują ilość [mg/kg masy ciała], którą można spożywać codziennie przez całe życie bez narażania się na wystąpienie skutków ubocznych. W przypadku napojów gazowanych słodzonych słodzikami ilość ta wynosi 0,7 litra.²⁰

Jakie są odpowiednie przepisy dotyczące substancji słodzących?

Substancje słodzące należą do grupy dodatków do żywności i przed dopuszczeniem do użytku muszą przejść obszerne badania pod kątem bezpieczeństwa. Obecnie w Unii Europejskiej (UE) dopuszczonych jest jedenaście substancji słodzących. Dla każdej indywidualnej substancji słodzącej określa się dopuszczalne, bezpieczne dla zdrowia dzienne spożycie (ADI). Dla zapewnienia pełnego bezpieczeństwa, niektóre substancje słodzące są nadal intensywnie badane już po ich zatwierdzeniu, a wartości dziennej dawki spożycia (ADI) dostosowywane są do najnowszych wyników.²¹

Informacje ogólne:

Oznakowanie produktów wyprodukowanych z użyciem substancji słodzących jest uregulowane w całej UE. Nazwa produktu, która poprzedza listę składników, musi zawierać dopisek „zawiera substancje słodzące”, jeśli artykuł takie substancje zawiera. Jeśli natomiast produkt zawiera zarówno słodzik jak i cukier, dopisek zyskuje formę: „zawiera cukier i substancje słodzące”.

¹⁹<http://www.dge.de/wissenschaft/weitere-publikationen/fachinformationen/suessstoffe-in-der-ernaehrung/> (stan: 08.08.2018)

²⁰<https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suessstoffe-fuer-kinder-schaedlich/suessstoffe-kinderlebensmittel> (stan: 08.08.2018)

²¹http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Stand: 08.08.2018)

Lidl i podejście do substancji słodzących

W ramach naszej strategii redukcji zamierzamy obniżyć ważoną według sprzedaży średnią zawartość dodanego cukru o 20 procent w naszym asortymencie marek własnych. W ramach tych działań i w tej grupie produktów będziemy stopniowo wprowadzać mniej słodki smak.

Redukując cukier nie zastępujemy go słodzikami. Napoje zawierające substancje słodzące mogą powodować uzależnienie od intensywnie słodkiego smaku, a w konsekwencji przyzwyczajeniem do nieprawidłowej diety bogatej w cukier. Naturalnie mniej słodkie produkty czy zdrowa żywność, jak owoce i warzywa, są rzadziej spożywane lub dostarczane w celu uzyskania preferowanego (znanego) - słodkiego smaku.

Chcemy oferować naszym klientom zarówno produkty słodzone cukrem, jak też produkty o obniżonej zawartości cukru i bez cukru. W przypadku tych ostatnich używamy m.in substancji słodzących, aby zastąpić cukier. Produkty o obniżonej zawartości cukru lub wolne od cukru kierujemy szczególnie do konsumentów, którzy pragną spożywać produkty o niskiej gęstości energii, lecz nie chcą rezygnować ze znanego im słodkiego smaku. Na przykład dla produktu Freeway Cola mamy w naszym asortymencie zarówno wariant z cukrem, jak i wariant bezcukrowy, zawierający substancje słodzące (Cola 0% cukru). Dzięki temu oferujemy klientom możliwość świadomego wyboru między produktem słodzonym i produktem niesłodzonym substancjami słodzącymi.

Również w tym przypadku obowiązuje zasada: optymalizujemy nasze receptury tylko pod warunkiem, że działania optymalizacyjne nie wpływają ani na smak, ani na bezpieczeństwo artykułów.

4.8. Izoglukozą (Syrop glukozowo-fruktozowy)

Czym jest izoglukozą i do czego jest stosowana?

Izoglukozą, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop fruktozowo-glukozowy i syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy (HFCS) mają jedną wspólną cechę - wszystkie oznaczają syrop cukrowy o różnych zawartościach cukru prostego glukozy (cukru gronowego) i fruktozy (cukru owocowego).

Nazwa/określenie	Zawartość fruktozy	Pochodzenie
Izoglukozą	od 10%	Pszenica, kukurydza, ziemniak
Syrop glukozowo-fruktozowy	5%–50%	Pszenica, kukurydza, ziemniak
Syrop fruktozowo-glukozowy	> 50 %	Pszenica, kukurydza, ziemniak
Syrop z kukurydzy o wysokiej zawartości fruktozy (High Fructose Corn Syrup)	min. 42 %, często także 55%	Kukurydza

Informacja o tym, czy produkt zawiera syrop glukozowo-fruktozowy czy inne syropy cukrowe zawarte jest na liście składników. Zgodnie z rozporządzeniem w sprawie cukru i substancji słodzących na opakowaniu nie jest podawana izoglukozą, lecz - w zależności od zawartości fruktozy - albo syrop glukozowo-fruktozowy albo syrop fruktozowo-glukozowy. Informacje o wartości odżywczej są podane w kategorii cukier. Ta regulacja jest określona przez prawo i odpowiednio wdrażana przez Lidl.

Syrop glukozowo-fruktozowy jest wytwarzany z roślin skrobiowych, takich jak kukurydza lub pszenica. Sama fruktoza jest słodsza niż glukoza i słodsza niż cukier stołowy.

Im wyższa zawartość fruktozy w syropie cukrowym, tym syrop jest słodszy. Wysoki poziom fruktozy w syropie cukrowym pozwala osiągnąć większą moc słodzenia niż zwykły cukier domowy. Oprócz tej właściwości syrop glukozowo-fruktozowy jest stosowany w żywności głównie ze względu na zalety technologiczne, takie jak np.

lepsza rozpuszczalność czy poprawa tekstury. W przypadku niektórych produktów spożywczych syrop glukozowo-fruktozowy poprawia również posmak.

Informacje ogólne:

W syropach glukozowo-fruktozowych zawartość fruktozy wynosi od 5 do 50 procent. Zawartość fruktozy syropów fruktozowo-glukozowe przekracza 50 procent. W Europie oba typy syropów są również określane mianem izoglukozy.

W Stanach Zjednoczonych syropy mają zazwyczaj zawartość fruktozy na poziomie 42 lub 55 procent i są również nazywane wysokofruktozowym syropem kukurydzianym, HFCS.²²

Dlaczego syrop glukozowo-fruktozowy jest przedmiotem dyskusji?

W Europie istniało do 1 października 2017 roku ilościowe ograniczenie udziału syropu glukozowo-fruktozowego na rynku cukru. Po jego zniesieniu Komisja Europejska spodziewa się dużego wzrostu do 2026 roku.²³

Dodawane do pożywienia izoglukozy o wysokiej zawartości fruktozy może prowadzić do zwiększonego spożycia fruktozy, a tym samym niekorzystnie wpływać na metabolizm.

Nietolerancja fruktozy: Szacuje się, że dzienne spożycie fruktozy wynosi około 40 gramów.²⁴ Już przy spożyciu 25 g fruktozy mogą wystąpić dolegliwości żołądkowo-jelitowe prawie u co trzeciej osoby z powodu nietolerancji fruktozy. Nawet u zdrowych osób, zwłaszcza dzieci, spożycie ponad 35 g cukru owocowego na posiłek może powodować dolegliwości. To granica, po przekroczeniu której organizm może mieć trudności z całkowitym wchłonięciem fruktozy. W rezultacie mogą pojawiać się takie dolegliwości, jak biegunki i wzdęcia.²⁵

Potencjalne negatywne skutki dla zdrowia: Według różnych badań zbyt duże spożycie fruktozy może zwiększać ryzyko wystąpienia nadwagi (otyłości), cukrzycy, zaburzeń metabolicznych i chorób układu krążenia.²⁶

W przeciwieństwie do glukozy, metabolizm fruktozy ma miejsce w wątrobie. Przy zwiększonym spożyciu fruktozy może wystąpić „niealkoholowe stłuszczenie wątroby”. Jest ono porównywalne do stłuszczenia wątroby, które może być spowodowane nadużywaniem alkoholu. Szacuje się, że nawet do 30 procent populacji w Europie cierpi na niealkoholowe stłuszczenie wątroby. Wynikiem tego mogą być takie dolegliwości zdrowotne, jak cukrzyca i wysokie ciśnienie.²⁷

Ilości fruktozy spożywane z owocami w ramach zbilansowanej diety są zazwyczaj nieszkodliwe. Rozmiar świeżych owoców takich jak jabłko czy gruszka, chroni nas przed spożyciem zbyt dużej porcji owocu a co za tym idzie - fruktozy. Choć trudno sobie wyobrazić zjedzenie 13 pomarańczy, to stosunkowo łatwo wypić jeden litr soku pomarańczowego, wyprodukowy z tych 13 pomarańczy.

Produkcja: Obok aspektów zdrowotnych, kolejnym punktem krytyki syropu glukozowo-fruktozowego jest fakt, że syrop cukrowy można uzyskać z genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy. Jednak składniki skrobi, które są pozyskiwane bezpośrednio z genetycznie zmodyfikowanych roślin (np. kukurydzy), także wymagają oznakowania. Dotyczy to również syropu glukozowo-fruktozowego.²⁸

22 <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 (stan: 08.08.2018)

23 https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf (stan: 08.08.2018)

24 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 (stan: 08.08.2018), <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (stan: 08.08.2018)

25 <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (stan: 08.08.2018)

26 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*, tom 79(4):537-543 (stan: 08.08.2018)

27 Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. *Deutsches Ärzteblatt Int* 111: 447-452

28 <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (stan: 08.08.2018)




Lidl i podejście do syropu glukozowo-fruktozowego

Chociaż system kwotowy przestał obowiązywać, syrop glukozowo-fruktozowy nie jest już stosowany w artykułach Lidl tak, jak wcześniej.

Na początku 2017 roku podjęto pierwsze działania mające na celu rezygnację z syropu fruktozowo-glukozowego. W naszym asortymencie znajduje się obecnie napój z bananów i jabłek w trzech różnych wariantach smakowych 0,3 l Solevita, z którego został usunięty syrop glukozowo-fruktozowy. W asortymencie lodów stworzyliśmy markę PURE, które w swoim składzie również nie zawierają wspomnianego syropu.

W perspektywie długofalowej naszym celem jest stosowanie syropu glukozowo-fruktozowego tylko wtedy, gdy jest to technologicznie konieczne, ale już nie w celu słodzenia.

Ponadto jeżeli w produkcji zawarty jest syrop glukozowo-fruktozowy, zawartość fruktozy jest mniejsza niż 42 procent. W ten sposób gwarantujemy niestosowanie syropu kukurydzianego o wysokiej zawartości fruktozy.

 Cel	Naszym celem jest stosowanie syropu glukozowo-fruktozowego tylko wtedy, gdy jest to technologicznie konieczne, lecz już nie do celów słodzenia. Jeżeli w produkcji zawarty jest syrop glukozowo-fruktozowy, zawartość fruktozy jest mniejsza niż 42%. W ten sposób gwarantujemy niestosowanie syropu kukurydzianego o wysokiej zawartości fruktozy.	Styczeń 2025
 Punkt startowy	Pierwsze działania: Kontrola wszystkich produktów pod kątem stosowania syropów cukrowych zawierających fruktozę. Eliminacja syropu fruktozowo-glukozowego z naszych artykułów.	Styczeń 2018
 Dzisiaj	Pierwsze artykuły z wyeliminowanym syropem glukozowo-fruktozowym znajdują się już w sprzedaży, kolejne będą pojawiały się sukcesywnie.	Luty 2019

5. Dobre jedzenie dostosowane do wszystkich potrzeb

Zdrowa żywność jest ważnym elementem wpływającym na jakość naszego życia, podstawowym warunkiem dobrego samopoczucia i sprawności. Wielu naszych klientów podchodzi do odżywiania bardzo świadomie. Osobiste preferencje, jak również rozmaite wymagania zdrowotne, jak nietolerancje i alergie, odgrywają tu ważną rolę. Chcielibyśmy zaoferować każdemu naszemu Klientowi to, czego szuka. Aby to osiągnąć, stale rozwijamy asortyment i dostosowujemy go do rozwoju społecznego i aktualnych trendów.

W naszej bogatej ofercie znajdują się produkty bezlaktozowe, bezglutenowe oraz bio produkty, co pozwala nam zaspokoić potrzeby szerokiej grupy konsumentów.

5.1. Bezlaktozowe i bezglutenowe

Mleko jako pokarm ma wiele zalet: zawiera składniki odżywcze, takie jak białko, wapń i witaminy, które stanowią ważne składniki zbilansowanej diety. Nie wszystkie osoby jednak je tolerują. Coraz więcej osób cierpi na nietolerancję laktozy, co oznacza nietolerancję cukru mlecznego. Po spożyciu produktów mlecznych reagują bólem brzucha i innymi dolegliwościami.



Osoby z nietolerancją laktozy nie muszą jednak rezygnować ze spożywania produktów mlecznych. Aby ich spożycie nie powodowało dolegliwości, oferujemy naszym klientom szeroką gamę produktów bezlaktozowych w naszym asortymencie marek własnych, jak np. mleko i jogurt bez laktozy.



Oprócz laktozy także gluten jest naturalnym, nietolerowanym przez niektóre osoby składnikiem występującym w żywności. Gluten jest białkiem zawartym w takich zbożach, jak pszenica, orkisz, żyto, owies, jęczmień, ziarna orkiszu zielonego i wiele innych. Powyższe gatunki zbóż, jak i pokarmy zawierające te zboża nawet w śladowych ilościach, nie nadają się do spożycia przez osoby cierpiące na celiakię.

Chcąc ułatwić osobom z nietolerancjami zakupy, stosujemy odpowiednie oznaczenia na opakowaniach produktów naszych marek własnych.

5.2. Alternatywne produkty wegetariańskie i wegańskie

W asortymencie marek własnych Lidl posiadamy również artykuły wegetariańskie i wegańskie. Są one oznaczone widoczną, żółtą etykietą, co ułatwia klientom ich szybką identyfikację. Żółty znak towarowy przyznawany jest przez Polveg Sp. z o.o. działającą na zlecenie Stowarzyszenia Wegetarian Polskich Vege Polska. Oznaczenie to gwarantuje, że wszystkie składniki i wszystkie użyte substancje dodatkowe spełniają odpowiednie kryteria „wegetariańskie” i „wegańskie”.



Nasi klienci znajdą w asortymencie naszej marki własnej „My best Veggie” wiele produktów, które umożliwiają przestrzeganie wegetariańskiej diety. Pod marką „Kania” oferujemy różne wegańskie produkty do smarowania, które są całkowicie wolne od składników zwierzęcych.

5.3. Środki spożywcze w jakości bio

Już od wielu lat posiadamy w naszej ofercie produkty pochodzące z kontrolowanych upraw ekologicznych, wszystkie z nich posiadają oficjalny eko-znak UE. Aby produkt mógł zostać odznaczony eko-znakiem, musi spełniać surowe kryteria rozporządzenia UE w sprawie produktów ekologicznych. Żywność oznaczona eko-znakiem należy do produktów o najwyższych, zabezpieczonych ustawowo standardach prawnych dotyczących żywności. W celu zapewnienia, że są przestrzegane, dostawcy tych produktów podlegają regularnym kontrolom. Ponadto stworzyliśmy w Lidl wewnętrzny system zapewnienia jakości, w ramach którego sprawdzamy nasze produkty wzdłuż całego łańcucha produkcji i dostaw. Dzięki temu jesteśmy w stanie zapewnić niezmiennie wysoką jakość oraz zgodność ze wszystkimi normami ustawowymi.

Naszym długoterminowym celem jest ciągle, adekwatnie do rosnącego zapotrzebowania, poszerzenie oferty produktów ekologicznych. Pragniemy w ten sposób sprostać potrzebom naszych klientów w zakresie świadomego i zdrowego odżywiania i zrównoważonego stylu życia.

5.4. Nasze podejście do modyfikacji genetycznych

Czym jest żywność zmodyfikowana genetycznie zgodnie z ustawą?

Żywność zmodyfikowana genetycznie wymaga zadeklarowania. Zgodnie z regulacjami prawnymi przez żywność zmodyfikowaną rozumiane są wszystkie produkty, które zawierają organizmy zmodyfikowane genetycznie (GMO), składają się z nich lub są z nich wyprodukowane. Lidl nie posiada w swoim asortymencie genetycznie zmodyfikowanej żywności w rozumieniu ustawowym.

Informacje ogólne:

Jeśli produkty pochodzenia zwierzęcego, takie jak mleko, mięso i jaja, pochodzą od zwierząt karmionych genetycznie zmodyfikowanymi paszami, nie istnieje obowiązek deklaracji ani na płaszczyźnie prawa UE ani na płaszczyźnie prawa krajowego. Dla zapewnienia przejrzystości, w Lidl używamy logo „Bez GMO”.



Jakie działania Lidl podejmuje wraz ze swoimi dostawcami?

Aby wykluczyć obecność organizmów zmodyfikowanych genetycznie w pożywieniu, wymagamy od producenta udokumentowanej oceny ryzyka. Podejmując działania na wcześniejszych etapach łańcucha dostaw, łatwiej wykluczyć lub zapobiec wprowadzeniu GMO do pożywienia podczas uprawy, transportu i przetwarzania. Znaczna część światowej produkcji soi to nadal soja genetycznie modyfikowana, chociaż rośnie zapotrzebowanie na soję wolną od GMO. Stosowanie lecytyny sojowej niesie za sobą ryzyko, że będzie ona źródłem domieszek GMO. Z tego powodu w miarę możliwości zastępujemy lecytynę sojową lecytyną słonecznikową w produktach marek własnych.

Soja jest również wykorzystywana jako główny składnik paszy dla zwierząt do produkcji wielu produktów. W przypadku, gdy nie można zastąpić soi innymi paszami białkowymi, preferujemy stosowanie soi z UE, ograniczając tym samym import w perspektywie długofalowej. Dopóki import soi będzie konieczny, naszym celem jest przejście na certyfikowaną, niemodyfikowaną genetycznie i zrównoważoną soję.




Co oznacza znak „Bez GMO”?

Znak „Bez GMO” został wprowadzony przez Lidl w 2017 roku. Produkty spożywcze, które są nim oznaczone, nie mogą zawierać żadnych składników zmodyfikowanych genetycznie (co wymaga udokumentowania). Dodatkowo dostawcy produktów zobowiązani są do dokonywania badań potwierdzających, że pasze, którymi karmione są zwierzęta, nie zawierają, nie składają się lub nie zostały wyprodukowane z GMO.

Lidl i podejście do organizmów modyfikowanych genetycznie

Od 2017 roku Lidl oferuje na terenie całej Polski wybrane artykuły z asortymentu świeżego mięsa drobiowego pochodzącego z hodowli stosujących pasze wolne od GMO. Są to następujące produkty: kurczak biesiadny Rzeźnik, ćwiartka z kurczaka biesiadnego Rzeźnik, filet z kurczaka biesiadnego Rzeźnik. Od stycznia 2019 roku dostępna jest także kaczka Pekin. Poza tym w ofercie czasowej pojawia się mięso wołowe, steki wołowe, hamburgery wołowe (wszystkie z rasy Limousine) oraz gulasz z jagnięciny i tuszka królika.

Pierwsze artykuły wolne od GMO w asortymencie nabiału, a dokładnie sery żółte podpuszczkowe, Lidl wprowadził już w październiku 2017 roku. Od 2018 roku rozszerzaliśmy ofertę o kolejne artykuły, tak że obecnie w poszczególnych sklepach znajduje się ok. 25 artykułów nabiałowych z oznakowaniem „Bez GMO”. Pod marką „Pilos” dostępne są m. in.: jogurty naturalne z różnym udziałem procentowym tłuszczu a także bez laktozy oraz jogurt z mleka koziego; kefir smakowy i w wersji naturalnej z różną zawartością tłuszczu; serek wiejski także w wersji bez laktozy; twaróg sernikowy 6,5% tłuszczu; twaróg kozi; twaróg wędzony oraz twaróg klinek chudy, półtłusty i tłusty a także mleko świeże/UHT i śmietanka o różnych zawartościach tłuszczu. Pod marką „Bluedino” oferujemy wybór serów żółtych podpuszczkowych w kawałku i w plastrach – różne rodzaje i smaki. Natomiast pod marką „Lovilio” dostępna jest mozzarella. Cały czas pracujemy nad tym, aby rozszerzać asortyment produktów „Bez GMO”.

<p>Cel</p> 	<p>Stopniowe rozszerzanie oznakowania „Bez GMO” dla naszego stałego asortymentu.</p>	<p>Możliwie jak najszybciej</p>
<p>Punkt startowy</p> 	<p>We wszystkich sklepach w Polsce w ofercie dostępny jest kurczak biesiadny oraz elementy z kurczaka takie jak ćwiartka i filet z oznakowaniem „Bez GMO”.</p>	<p>Wrzesień 2017</p>
<p>Dzisiaj</p> 	<p>Obecnie oferujemy następujące artykuły oznakowane etykietą „Bez GMO”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kurczak i wybrane elementy z mięsa drobiowego pod marką Rzeźnik w sprzedaży stałej, • kaczka Pekin z szyją pod marką Rzeźnik w sprzedaży stałej, • mięso wołowe mielone, hamburgery oraz steki wołowe z rasy Limousine pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej, • tuszka królika pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej, • gulasz z karpackiej jagnięciny pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej • jogurty, kefiry, serek wiejski, twarogi, śmietanki i mleka pod marką Pilos, • sery żółte podpuszczkowe pod marką Bluedino, • mozzarella pod marką Lovilio 	<p>Luty 2019</p>

6. W skrócie: Sposób znakowania/etykietowania produktów

Dokładamy wszelkich starań, aby opakowania marek własnych Lidl projektować sposób, który gwarantuje, że wszystkie istotne informacje dotyczące produktu i składników są widoczne i czytelne.

Identyczne oznakowanie w całej UE

Rozporządzenie UE 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, definiuje identyczne i jednoznaczne zasady znakowania produktu. Obejmują one m.in.:

- nazwę żywności
- wykaz składników, a także podkreślenie tych składników, które mogą wywoływać alergie lub reakcje nietolerancji (w Lidl składniki alergenne są wyróżnione przez pogrubienie lub podkreślenie)
- datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
- masę netto żywności
- nazwę i adres przedsiębiorstwa
- informacje o wartości odżywczej

Dodatkowe informacje podawane przez Lidl

Lidl oprócz informacji wymaganych rozporządzeniem UE (1169/2011) w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności podaje dodatkowo następujące informacje:

Informacje o wartościach odżywczych w skrócie: Lidl stosuje taką samą czcionkę dla wszystkich informacji o wartościach odżywczych i składnikach, umożliwiając klientowi szybką orientację. Tabela informuje w przejrzysty sposób, jakie składniki odżywcze są w produkcie zawarte i jaka jest jego wartość kaloryczna. Jeśli w tabeli podana jest kolumna dotycząca porcji, deklarowana jest zawartość energetyczna na porcję i jej procentowe wykorzystanie w przeliczeniu na zalecane dzienne spożycie dla osoby dorosłej zgodnie z rozporządzeniem w sprawie informacji o żywności (nr 1169/2011). Oznakowanie produktów w Lidl zawiera również informację o tym, że produkt jest bez laktozy i bez glutenu, a także wyraźne oznaczenie alergenów.

Wartość odżywcza	na 100 g	na porcję 150 g	% RI
Wartość energetyczna	685 kJ/164 kcal	1029 kJ/247 kcal	12 %
Tłuszcz	10,0 g	15,0 g	21 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	7,0 g	10,5 g	53 %
Węglowodany	15,9 g	23,9 g	9 %
w tym cukry	14,8 g	22,2 g	25 %
Białko	2,4 g	3,6 g	7 %
Sól	0,08 g	0,12 g	2 %

RI (reference intake) = Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

- Informację o trwałości podajemy w jednym polu z dokładną nazwą produktu, informacją o pojemności i ewentualnie zawartością alkoholu.
- Jeżeli produkt zawiera alkohol a artykuł jest spożywany bez wcześniejszego podgrzania, podajemy tę informację nie tylko na liście składników, ale również w żółtym polu tekstowym, aby informacja była dobrze widoczna.

Zawiera alkohol

- Informacje na temat pochodzenia ryb wyróżnione są w żółtym polu tekstowym. Informacje te podajemy w przypadku żywności przetworzonej, która zawiera duży udział ryby.



Rys. 5.6-2 Przykład Pochodzenie ryb

- Wielkości porcji: Oprócz obowiązkowych wartości odżywczych producenci mogą dobrowolnie deklarować wartości odżywcze na porcję lub jednostkę spożycia. Dopuszczalne jest wskazanie wartości energetycznej i danych o wartości odżywczej jako procentowe wykorzystanie tak zwanej ilości referencyjnej. Wymagane jest przy tym obliczenie ilości referencyjnej na dzienne zapotrzebowanie na 2000 kilokalorii. Odpowiada to wartości orientacyjnego dziennego spożycia dla dorosłej kobiety. Zalecane wielkości porcji są obecnie niedostępne, a wielkości porcji mogą być dobrowolnie dobierane przez producentów. Podajemy wielkości porcji jako informację dodatkową w sposób możliwie jak najbardziej zrozumiały i zbliżony do rzeczywistości - w przypadku batoników dla jednego batonika. Ponieważ dzienny poziom odniesienia ustalany jest dla osoby dorosłej, nie podajemy w przypadku artykułów spożywczych, w szczególności skierowanych do dzieci, procentowanych danych dotyczących wykorzystania dziennego zapotrzebowania.

Informacje o zrównoważonej produkcji artykułów spożywczych

Istotne jest dla nas, aby oferować naszym klientom produkty wytworzone w odpowiedzialny sposób. W tym celu współpracujemy ściśle z zewnętrznymi organizacjami, inicjatywami i podmiotami ustanawiającymi normy. Wiele z naszych produktów spożywczych jest oznaczonych eko-znakami i znakami jakości, które dostarczają dodatkowych informacji. Etykiety i oznaczenia produktów, takie jak np. certyfikat sprawiedliwego handlu Fairtrade, certyfikat zrównoważonego rybołówstwa MSC, certyfikat Rady Zarządzania Akwakulturami ASC, certyfikat zrównoważonego rolnictwa UTZ, Rainforest Alliance - by wymienić tylko kilka - to symbole oznaczające odpowiedzialną produkcję, wysoką przejrzystość lub świadome odżywianie.

W dziedzinie sprawiedliwego handlu jesteśmy liderem w naszej branży: Jako pierwszy sprzedawca w Niemczech Lidl wprowadził w 2006 roku produkty z certyfikatem Fairtrade pod marką własną „Fair Globe”. Pod tą marką oferujemy produkty, które posiadają niezależny certyfikat Fairtrade. Systematycznie rozwijamy naszą współpracę z Fairtrade, rozszerzając asortyment certyfikowanych produktów – czego przykładem są np. świąteczne słodczyce Favorina.

7. Podsumowanie i perspektywy

„Najlepsze artykuły spożywcze gwarantują świadomego odżywiania”

Naszym celem jest, aby aktywnie przyczynić się do promowania świadomego odżywiania. W tym celu i „W trosce o lepsze jutro” stworzyliśmy politykę zakupową dla produktów żywnościowych, którą regularnie weryfikujemy, krytycznie analizujemy i rozwijamy.

Niniejszy dokument obrazuje, jak w codziennych decyzjach realizujemy naszą politykę odpowiedzialności za jakość produktów i z jaką konsekwencją wychodzimy naprzeciw potrzebom klientów i wyzwaniom rynku artykułów żywnościowych.

Nasze cele i działania

Kontrolujemy asortyment marek własnych, dążąc do jego ciągłego udoskonalania. W tym celu podejmujemy wyzwania, definiujemy cele i wyznaczamy normy w tych obszarach, w których nie zostały jeszcze uchwalone przepisy lub regulacje ani przez krajowego ustawodawcę, ani przez UE.

Jednym z pionierskich elementów naszej polityki zakupowej dla artykułów żywnościowych jest optymalizacja marek własnych Lidl pod kątem zawartości cukru, soli i tłuszczu. Aby wnieść swój aktywny wkład w promowanie zdrowszego odżywiania, Lidl zamierza podjąć różne działania, aby do 2025 roku sprzedawać w swoim asortymencie marek własnych każdorazowo 20 procent mniej dodawanego cukru i dodawanej soli. Już dziś odnotowujemy w tym zakresie znaczące sukcesy (zob. rozdz. 3.4 – 3.6.). Jeśli chodzi o stosowanie tłuszczów, to naszym celem jest osiągnięcie jak największego udziału nienasyconych kwasów tłuszczowych w artykułach żywnościowych marek własnych Lidl.

Aby zrealizować cel, jakim jest aktywny wkład w promocję zdrowego odżywiania, określamy w jaki sposób - z wykorzystaniem szerokiej gamy wysokiej jakości żywności odpowiadającej na różne potrzeby - umożliwiamy naszym Klientom dokonywanie świadomych decyzji zakupowych. Oferujemy im artykuły spożywcze bez laktozy i glutenu, wegetariańskie i wegańskie produkty alternatywne oraz produkty ekologiczne.

Ciągła aktualizacja zasad

Polityka „Świadome odżywianie” opisuje aktualne cele, wytyczne oraz kryteria kształtowania asortymentu. Odnoszą się one do produktów marek własnych Lidl Polska i są stale rozwijane, dostosowywane do najnowszych wyników badań naukowych i zmian społecznych, a także – dzięki ciągłemu uaktualnianiu i porównywaniu zdefiniowanych celów i osiągniętych wyników – prezentowane opinii publicznej.

8. Przegląd celów

		Cel	Dzisiaj luty 2019	
Bezpieczeństwo żywności	Akryloamid	Możliwie jak najszybciej	<ul style="list-style-type: none"> Krok 1: Osiągnięcie wartości docelowych Lidl dla wszystkich grup towarów. Krok 2: Wyznaczenie i osiągnięcie bardziej rygorystycznych wartości docelowych. 	<ul style="list-style-type: none"> Zawartość akryloamidu w przypadku większości naszych produktów jest wyraźnie niższa niż wartość odniesienia UE. W przypadku wielu grup produktów dotrzymujemy naszych bardziej rygorystycznych celów
	3-MCPD	Możliwie jak najszybciej	<ul style="list-style-type: none"> Zawartość 3-MCPD w naszych produktach nie może przekroczyć 50% TDI w jednej porcji. Olej palmowy powinien być zastąpiony innymi tłuszczami/olejami, jeśli nie wpływa to niekorzystnie na właściwości sensoryczne. 	<ul style="list-style-type: none"> Olej palmowy został już zastąpiony olejem słonecznikowym w naszym asortymencie mrożonych produktów ziemniaczanych marki Harvest Basket oraz w naszych chipsach ziemniaczanych Snack Day. W naszym kremie orzechowo-nugatowym Choco Nussa zastąpiliśmy dużą część oleju palmowego olejem rzepakowym i słonecznikowym.
	MOSH/MOAH	Możliwie jak najszybciej	Minimalizacja pozostałości oleju mineralnego we wszystkich artykułach spożywczych. <ul style="list-style-type: none"> zawartość MOSH maks. 2 mg/kg zawartość MOAH < granica oznaczalności 	Wiele działań minimalizujących zostało już zrealizowanych.
	Alkaloidy pirolizydynowe (PA)/ alkaloidy tropanowe (TA)	Możliwie jak najszybciej	Minimalizowanie alkaloidów pirolizydynowych i alkaloidów tropanowych: <ul style="list-style-type: none"> alkaloidy pirolizydynowe: wykorzystanie wartości odniesienia do maksymalnie 50% alkaloidy tropanowe: brak zanieczyszczenia alkaloidami 	Wdrożenie opracowanej strategii minimalizacji.
	Środki ochrony roślin	Możliwie jak najszybciej	Naszym celem jest dostarczenie artykułów spożywczych w miarę możliwości bez pozostałości.	<ul style="list-style-type: none"> Pozostałości substancji czynnych do maksymalnie jednej trzeciej dopuszczalnego poziomu ustawowego. Procentowe wykorzystanie wszystkich pozostałości substancji czynnych może wynosić maksymalnie 80% dopuszczalnego poziomu ustawowego. Liczba pozostałości substancji czynnych może wynosić maksymalnie 5.

			Cel	Dzisiaj luty 2019
Środki spożywcze dla świadomego odżywiania	Cukier	Styczeń 2025	Naszym celem jest obniżenie w naszym asortymencie marek własnych średniej ważonej zawartości dodawanego cukru o 20 procent.	Wdrożenie programu działań w ramach naszej strategii redukcji.
	Sól	Styczeń 2025	Naszym celem jest obniżenie w naszym asortymencie marek własnych średniej ważonej zawartości dodanej soli o 20 procent.	Wdrożenie programu działań w ramach naszej strategii redukcji.
	Zawartość cukru płatki śniadaniowe	Grudzień 2022	<ul style="list-style-type: none"> Celem jest osiągnięcie dla wszystkich płatków śniadaniowych Crownfield profilu wartości odżywczych zalecanego przez UE dopuszczającego 25 g cukru na 100 g produktu spożywczego dla kategorii płatków śniadaniowych. Do 2022 dążymy do osiągnięcia średniej zawartości cukru na poziomie 18,5 g/100 g. W rezultacie jedna trzecia asortymentu płatków śniadaniowych Crownfield będzie spełniała wymagania w zakresie zawartości cukru pod kątem profilu wartości odżywczych WHO. 	Obecnie średnia zawartość cukru wynosi ok. 25 g/100 g.
	Zawartość soli świeżo wypiekany chleb i bułki	Grudzień 2019	Chcielibyśmy osiągnąć średnią zawartość soli na poziomie 1,00 g/100 g.	Obecnie rozpoczynamy intensywne prace nad redukcją soli w asortymencie świeżo odpiekanych chlebów i bułek.
	Zawartość soli/kwasów tłuszczowych chipsy ziemniaczane	Grudzień 2019	<ul style="list-style-type: none"> Naszym celem jest osiągnięcie średniej zawartości soli na poziomie 1,20 g/100 g. Przegląd receptur w celu poprawy składu kwasów tłuszczowych poprzez użycie oleju rzepakowego. 	<ul style="list-style-type: none"> Średnia zawartość soli w naszych chipsach ziemniaczanych Snack Day wynosi 1,38 g/100 g. Rezygnacja ze stosowania oleju palmowego i tłuszczu palmowego. Olej i tłuszcz palmowy zostały już zastąpione przez olej słonecznikowy.
	Zawartość cukru jogurty owocowe	Styczeń 2025	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku wszystkich jogurtów Pilos celem jest zrealizowanie profilu wartości odżywczych WHO określającego w kategorii jogurtów 10,0 g cukru na 100 g produktu. 	Rozpoczynamy intensywne prace nad redukcją zawartości cukru, aby w 2025 roku osiągnąć poziom 10 g/ 100 g.
	Zawartość cukru napoje orzeźwiające	Styczeń 2025	<ul style="list-style-type: none"> Celem jest stopniowe zmniejszanie zawartości cukru w naszych orzeźwiających napojach słodzonych cukrem oraz zachowanie zgodności z profilem wartości odżywczych UE określającym zawartość cukru na poziomie 8,0 g/100 ml na artykuł. 	Wiele receptur zostało już ulepszonych i jeszcze w 2019 roku produkty ze zredukowaną zawartością cukru pojawią się w sprzedaży.

		Cel	Dzisiaj luty 2019	
Staranny dobór składników	Substancje barwiące	Grudzień 2020	<ul style="list-style-type: none"> Naszym celem jest zweryfikowanie wszystkich produktów zawierających barwniki pod kątem tego, czy stosowanie barwników jest konieczne. W przypadku, gdy ich stosowanie jest konieczne, preferowane są barwiące środki spożywcze przed barwnikami naturalnymi. Tam, gdzie to możliwe, chcielibyśmy zrezygnować ze stosowania sztucznych barwników. Całkowita rezygnacja z karminy i erytrozyny. 	Cel całkowitej rezygnacji z żółcieni chinolinowej, erytrozyny i zieleni S do grudnia 2018 roku został osiągnięty.
	Środki konserwujące	Grudzień 2020	<ul style="list-style-type: none"> Naszym celem jest ograniczenie stosowania konserwantów w jak największym stopniu lub całkowita rezygnacja z nich, pod warunkiem, że nie narusza to bezpieczeństwa artykułów spożywczych. Dlatego też wszystkie artykuły zawierające substancje konserwujące sprawdzane są pod kątem tego, czy stosowanie konserwantów jest konieczne. Trwają ciągłe poszukiwania odpowiednich technologii, aby produkty były trwałe i bezpieczne, nawet bez użycia konserwantów. 	<ul style="list-style-type: none"> W naszym stałym asortymencie nie ma obecnie artykułów zawierających konserwanty, których spożycie odradza Stowarzyszenie Konsumentów.
	Aromaty	Grudzień 2020	<ul style="list-style-type: none"> Naszym celem jest sprawdzenie wszystkich produktów zawierających aromaty pod kątem tego, czy stosowanie aromatów jest konieczne. Naszym celem jest w miarę możliwości rezygnacja ze sztucznych aromatów. 	<ul style="list-style-type: none"> Wykorzystywanie wyłącznie naturalnych aromatów lub ekstraktów tam, gdzie jest to technologicznie możliwe i nie wpłynie negatywnie na smak. Sztuczne aromaty są eliminowane z artykułów.

		Cel	Dzisiaj luty 2019	
Staranny dobór składników	Tłuszcze utwardzone	Możliwie jak najszybciej	<ul style="list-style-type: none"> • Dotrzymanie ustalonej m.in. w Danii dopuszczalnej zawartości tłuszczów trans na poziomie maksymalnie 2,0 g/100 g tłuszczu. • Ulepszenie składu kwasów tłuszczowych przez zastosowanie np. oleju rzepakowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rezygnacja z użycia tłuszczów utwardzonych tam, gdzie jest to technologicznie możliwe. • Krem orzechowo-nugatowy Choco Nussa zawiera teraz mieszaninę oleju rzepakowego, oleju palmowego i oleju słonecznikowego.
	Olej palmowy	Możliwie jak najszybciej	<ul style="list-style-type: none"> • Przynajmniej redukcja, gdzie możliwości zastąpienie oleju palmowego. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciągła weryfikacja naszego stałego asortymentu pod kątem tego, w przypadku których artykułów można zmniejszyć udział oleju palmowego lub go całkowicie zastąpić.
	Syrop glukozowo-fruktozowy	Styczeń 2025	<ul style="list-style-type: none"> • Naszym celem jest stosowanie syropu glukozowo-fruktozowego tylko wtedy, gdy jest to technologicznie konieczne, lecz już nie do celów słodzenia. • Jeżeli w produkcie zawarty jest syrop glukozowo-fruktozowy, zawartość fruktozy jest mniejsza niż 42%. W ten sposób gwarantujemy niestosowanie syropu kukurydzianego o wysokiej zawartości fruktozy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pierwsze artykuły z wyeliminowanym syropem glukozowo-fruktozowym znajdują się już w sprzedaży, kolejne będą pojawiały się sukcesywnie.
	Modyfikacje genetyczne	Możliwie jak najszybciej	<ul style="list-style-type: none"> • Stopniowe rozszerzenie oznakowania „Bez GMO” dla naszego stałego asortymentu. 	<p>Obecnie oferujemy następujące artykuły oznakowane etykietą „Bez GMO”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kurczak i wybrane elementy z mięsa drobiowego pod marką Rzeźnik w sprzedaży stałej, • kaczka Pekin z szyną pod marką Rzeźnik w sprzedaży stałej, • mięso wołowe mielone, hamburgery oraz steki wołowe z rasy Limousine pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej, • tuszka królika pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej, • gulasz z karpackiej jagnięciny pod marką Rzeźnik w sprzedaży czasowej.