



Tisková zpráva

Platforma pro reformulace slaví roční výročí

Praha 7. září 2017 - Při příležitosti ročního fungování Platformy pro reformulace při ČTPP dnes její členové zhodnotili, co se za rok fungování Platformy podařilo „vylepšit“ ve složení potravin na českém trhu, jaký význam mají tyto změny pro zdraví a jakým směrem se mohou dále ubírat. Zprávy o pokrocích dosažených v oblasti změn složení potravin přivítala i hlavní hygienička, Mgr. Eva Gottvaldová, která zdůraznila otázku zvýšení dostupnosti „reformulovaných“ produktů spotřebitelům v kontextu veřejného zdraví a opatření zaměřených na zlepšení stravovacích návyků a prevenci nemocí spojených s nadměrnou tělesnou hmotností, kdy jedním z cílů je spotřebitelům usnadnit výběr pro jejich zdraví vhodných potravin.

Potravinářská komora ČR v reakci na silící evropské i lokální snahy o zlepšení struktury potravin založila koncem roku 2016 Platformu pro reformulace (dále jen „PPR“), která navazuje na již léta fungující aktivity potravinářského průmyslu v oblasti zdravého životního stylu. Od svého vzniku se PPR snaží vytvořit odborné fórum, v rámci kterého by členové mohli nejen diskutovat nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi, ale hlavně nastavili závazky snížení obsahu cukru, soli, transmastných kyselin (dále jen „TFA“) a nasycených mastných kyselin ve výrobcích, které uvádějí na český trh. Neméně významným úkolem PPR je ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými odbornými institucemi vzdělávat veřejnost a také sdílet zkušenosti s reformacemi mezi členy PPR a celého potravinářského průmyslu.

Rok činnosti PPR přinesl řadu významných úspěchů jak v oblasti konkrétních reformulací, tak v oblasti vzdělávání a publikační činnosti. PPR začala s vydáváním souhrnných publikací o hlavních živinách – již vyšla sůl a cukr a připravuje se publikace k tukům (které budou doplněny také komplexní publikací věnované správnému stravování) - a byla spuštěna nová webová stránka www.reformulace.cz. Také proběhl odborný seminář k problematice TFA, na kterém se výrobci navzájem informovali o procesu dobrovolného snižování TFA v potravinách.

PPR se dále soustředila na vytvoření možnosti pro výrobce upozornit spotřebitele na vylepšení receptury i při nesplnění zákonných limitů pro takovou komunikaci daných nařízením o výživových a zdravotních tvrzeních. Toto nařízení umožňuje výrobcům komunikovat snížení určitých živin až při dosažení limitu snížení 30 %. Taková úprava receptury je však v praxi nerealistická, protože tak razantní snížení by spotřebitel neakceptoval. Proto výrobci spíše přistupují k postupnému snižování množství živin, což však nemohou uvádět ani na obalu výrobku, ani v dalších materiálech (weby, infolinky, propagační letáky, atd.). To samozřejmě výrobce od inovací a reformulací odrazuje. PPR si proto dala za cíl najít způsob, jakým by výrobci mohli legálně spotřebitele upozornit na vylepšené složení výrobku. V rámci čtvrtého ročníku soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní výrobek“ proto byla vytvořena a vyhlášena nová kategorie „Reformulace roku“. Výrobek oceněný v této soutěži pak může používat buď slovní označení „Reformulace roku“ nebo přímo logo Reformulace roku, které umožní upozornit spotřebitele na výrobky s vylepšeným složením.

Na dnešní výroční konferenci, která proběhla pod záštitou ministra zemědělství Ing. Mariana Jurečky a ministra zdravotnictví JUDr. Ing. Miloslava Ludvíka, MBA, výrobci představili úspěchy ve snižování obsahu cukru, soli a TFA ve výrobcích určených pro českého spotřebitele. Nejdříve vystoupila předsedkyně Svazu minerálních vod Ing. Jana Ježková s informacemi o tom, jak členové Svazu proaktivně přizpůsobují vlastnosti svého portfolia požadavkům spotřebitelů a



očekáváním spojeným se zdravým životním stylem. Díky reformulacím v rámci portfolia ochucených minerálních vod se výrobcům v letech 2012 až 2016 podařilo snížit obsah cukru o neuvěřitelných 1124,6 tun, což představuje pokles o 10,76 % oproti roku 2012.

Příspěvek Ing. Jana Katiny z Českého svazu zpracovatelů masa přiblížil možnosti snižování obsahu soli v masných výrobcích, demonstroval postupné snižování obsahu soli v těchto výrobcích za posledních sedm let a nastínil možnosti budoucího vývoje v oblasti zlepšování složení.

Následně vystoupila společnost NESTLÉ Česko s.r.o. s globálním závazkem snižování cukru, soli, nasycených mastných kyselin a TFA a detailní popisem odstranění „přidaných“ TFA z čokoládových a nečokoládových cukrovinek vyráběných v České republice. Prezentace výrobců uzavřela společnost MONDELEZ Europe Services GmbH s informacemi o globálním závazku celosvětově snížit obsah TFA do konce roku 2018 a pak účastníky seznámila s procesem reformulace výrobků Opavia s důrazem na reformulaci Tatraneck, která proběhla už v roce 2008.

Více informací:

Oddělení komunikace a vnějších vztahů

Ing. Dana Večeřová, ředitelka pro marketing a komunikaci

tel.: 296 411 184, 602 704 859

e- mail: vecerova@foodnet.cz

Internet: <http://www.foodnet.cz>

Adresa: Počernická 96/272, Praha 10 – Malešice, 108 03

O Platformě pro reformulace

Platforma pro reformulace (PPR) byla založena na podzim roku 2016. Jejím cílem je vytvoření odborného fóra pro diskusi nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi v rámci které mohou členové PPR nastavit a komunikovat konkrétní závazky v oblasti reformulací a podpory zdravé výživy do r. 2020; monitorovat a reportovat dosažené výsledky; a sdílet zkušenosti s dalšími výrobci a ve spolupráci s akademickou obcí a příslušnými ministerstvy vzdělávat veřejnost.