



Izjava o namerama- za svesnu ishranu



Sadržaj

1. Predgovor.....	3
2. Bezbednost životnih namirnica je naš najvažniji cilj.....	4
2.1 Akrilamid.....	5
2.2 3-monohlorpropan-diol (3-MCPD).....	7
2.3 MOSH/MOAH – Migracija mineralnih ulja u hranu 2.2 3-MCPD....	8
2.4 Prolizidinski alkaloidi (PA) i tropanski alkaloidi (TA).....	10
2.5 Sredstva za zaštitu bilja	11
3. Životne namirnice za svesniju ishranu	13
3.1 U fokusu: Pogrešna ishrana i prekomerna težina	13
3.2 Na ispitivanju: Sadržaj šećera, soli i masti naših robnih marki.....	14
3.3 Naš cilj: 20 posto manje šećera i soli do 2025. god.....	14
4. Pažljivo odabrani sastojci	16
4.1 Boje	16
4.2 Konzervansi.....	17
4.3 Arome	19
4.4 Masti (hidrogenizovane masti, trans masne kiseline, zasićene i nezasićene masne kiseline)	20
4.5 Palmino ulje	22
4.6 Vitamini i minerali	23
4.7 Zasladiivači	24
4.8 Izoglukoza (glukozno–fruktozni sirup).....	25
5. Pregled ciljeva	28

1. Predgovor

Lidl je posvećen prodaji „kvalitetne hrane, pristupačne svima“. Kao jedan od najvećih prehrambenih trgovačkih lanaca, svesni smo svoje odgovornosti, koja se ogleda u pružanju pomoći našim potrošačima da, kupujući u našim prodavnicama, naprave zdraviji izbor.

Ovom izjavom o namerama, želimo da istaknemo korake koje preduzimamo u cilju promocije zdravije ishrane, bilo da se to ogleda kroz deo proizvodnog procesa, recepturu proizvoda ili izbor aditiva koji se koriste u našim proizvodima.

Definisaćemo mere za poštovanje interno definisanih graničnih vrednosti sa ciljem preventivne zaštite potrošača. Granične vrednosti biće definisane i za parametre koji trenutno nisu obuhvaćeni zakonskom regulativom.

Našom strategijom za smanjenje sadržaja šećera, soli i masti u životnim namirnicama sledimo trendove da se razvojem i poboljšanjem proizvoda spreče bolesti koje su prouzrokovane neadekvatnom ishranom.

Stalno ažuriranje načela

Izjavom o namerama definisani su aktuelni kriterijumi, smernice i ciljevi. Sve definisano odnosi se na proizvode privatnog brenda koje Lidl Srbija stavlja na tržište. Kriterijumi, smernice i ciljevi će se ažurirati, vremenom usavršavati i prilagođavati najnovijim naučnim saznanjima, a dobijeni rezultati biće predstavljeni javnosti.

Razvoj recepture i senzorskih svojstava proizvoda - potrošač odlučuje

Prilikom definisanja kriterijuma rukovodimo se najnovijim saznanjima iz oblasti zdravlja, nauke i tehnike. Vodimo računa o potrebama naših potrošača i trudimo se da zadovoljimo njihove želje. U tom kontekstu dodatno se trudimo da stalno poboljšavamo i usavršavamo naše proizvode. Povratne informacije koje dobijamo od potrošača uzimamo kao ulazne podatke za razvoj proizvoda, a saradnju sa proizvođačima nastavljamo u tom smeru. Iznad svega razvoj proizvoda rukovodi se i potrebom za dobrim ukusom, koji je prepoznat od strane potrošača.

Potrošačke degustacije u Lidlu

Pod pojmom "senzorska ocena" želimo da od naših potrošača, na primer, saznamo da li je proizvod ukusan, kako izgleda, da li dobro miriše, kako ocenjuju njegovu konzistenciju. U tu svrhu u našoj senzorskoj sobi sprovodimo degustacije, na kojima potrošači „slepom probom“ imaju zadatak da ocene isti proizvod, različitih proizvođača. Tim putem stičemo važna saznanja koja pomažu stalnom usavršavanju naših brendova. Proizvode za koje se pokaže da se našim potrošačima ne dopadaju, dalje razvijamo.

2. Bezbednost životnih namirnica je naš najvažniji cilj

Našim potrošačima pružamo mogućnost da se svesno hrane, a da pritom mogu da se oslone na provereni kvalitet i bezbednost naših proizvoda.

Bezbedno od početka – Lidlovo obezbeđenje kvaliteta počinje od dobavljača

Zbog toga posebno pridajemo pažnju izboru naših dobavljača i proizvođača. Naš cilj je da su svi naši proizvođači, koji proizvode proizvode pod brendom Lidla sertifikovani prema priznatom International Featured Standard-u za hranu (IFS Food) ili prema širom sveta priznatom standardu britanskog udruženja maloprodaje (BRC). Blisko sarađujemo sa našim proizvođačima u cilju osiguranja konstantnog poboljšanja proizvodnih procesa. U tu svrhu se, na primer, redovno sprovode nenajavljene provere kod proizvođača, od strane nezavisnih i akreditovanih sertifikacionih tela.

Provereni kvalitet – Lidlovi brendovi se intenzivno ispituju

Naš sektor Kontrola kvaliteta sprovodi intenzivne kontrole kvaliteta. Dodatno našoj internoj, intenzivnoj kontroli kvaliteta, mi angažujemo za ispitivanja eksperte iz nezavisnih i renomiranih akreditovanih instituta/laboratorija. Tokom procesa proizvodnje akreditovani instituti/laboratorije uzimaju uzorke i na njima sprovode opsežna ispitivanja kvaliteta i bezbednosti. Ispitivanja se sprovode i na artiklima, koji se već nalaze na našim policama. Naš pristup je sledeći: što je namirnica osetljivija i što je više neophodno voditi računa o njoj prilikom procesa proizvodnje, transporta i prodaje, to je mi intenzivnije ispituju.

Granične vrednosti za Lidlove brendove - često strože nego što to zakonodavstvo zahteva

Za mnoge manje poželjne supstance postoje granične vrednosti propisane važećom regulativom Republike Srbije. Kod utvrđivanja tih graničnih vrednosti uzima se u obzir, između ostalog, i dejstvo na ljude i učestalost konzumacije životnih namirnica. Na ovaj način se uključuje još jedan bezbednosni faktor, kojim se uklanja rizik po zdravlje ljudi, ukoliko se postavljene granične vrednosti poštuju.

Za naše Lidl brendove postavili smo sebi za cilj da poštuju još strože smernice nego što to zahteva lokalno zakonodavstvo. Primer za to su ostaci sredstava za zaštitu bilja kod svežeg voća i povrća: po Lidlovim smernicama ostaci sredstava za zaštitu bilja u ovim grupama proizvodima smeju da iznose najviše jednu trećinu od zakonom dozvoljenih maksimalnih količina. Ove smernice prosleđujemo našim dobavljačima i dosledno proveravamo da li ih poštuju.

Bezbednost u proizvodnji - izbegavanje neželjenih supstanci

Posebna pažnja u oblasti bezbednosti životnih namirnica posvećena je nepoželjnim supstancama (zagađivačima hrane). U mnogim slučajevima prisustvo nepoželjnih supstanci nije regulisano zakonskom regulativom, niti u Republike Srbije, niti EU, s obzirom da istraživanja u ovoj oblasti nisu dala konkretne preporuke. Tipični primeri za nepoželjne supstance (zagađivače hrane) su akrilamid, 3-MCPD estri masnih kiselina, pirolizidinski alkaloidi (PA) i ostaci mineralnih ulja (MOSH/MOAH).

Mi smo zajedno sa našim dobavljačima sastavili interne smernice i procedure kako bi se smanjilo prisustvo nepoželjnih supstanci.

Osnovne informacije:

U toku proizvodnog procesa životne namirnice su izložene brojnim uticajima. Kod sadnje, proizvodnje, skladištenja i transporta u proizvod mogu da dospeju nepoželjni ostaci i zagađivači.

Pod **ostacima** se podrazumevaju supstance, koje se iz različitih razloga **primenjuju** kod proizvodnje, od polja do gotovog proizvoda, i na taj način mogu da budu sadržane u životnoj namirnici. Najpoznatiji primer za to je primena sredstava za zaštitu bilja.

Zagađivači su supstance, koje se **nehotično** stvaraju u proizvodnji ili mogu da budu prenete putem ekoloških uslova. U to se ubrajaju, na primer, mikotoksini, ali i teški metali koji se iz spoljašnje sredine mogu preneti na hranu.

2.1 Akrilamid

Kako nastaje akrilamid u hrani?

Nastajanje akrilamida u hrani je posledica odvijanja Mailardove reakcije ili reakcije „tamnjenja“, do koje dolazi pre svega prilikom pečenja, grilovanja, fritiranja i prženja. Ova hemijska reakcija se odvija između određenih šećera i amino kiselina, u prisustvu toplote, što rezultuje tamnjenjem hrane (hrana dobija braon boju) i formiranjem karakterističnih ukusa i aroma. Akrilamid nastaje kao nusproizvod odvijanja Mailardove reakcije, na temperaturama većim od 120 °C.

Životne namirnice sa najvećim sadržajem akrilamida su proizvodi od krompira kao što su čips i pomfrit, kao i proizvodi od žitarica i kafa.

Zbog čega se teži smanjenju akrilamida?

Iako se od 2002. godine intenzivno vrše ispitivanja, po pitanju uticaja na zdravlje čoveka koje može izazvati konzumacija životnih namirnica sa visokim sadržajem akrilamida, do danas ne postoje konačni odgovori na to pitanje. Međutim, eksperimentalne studije na životinjama su pokazale da akrilamid može imati mutagene i kancerogene efekte. Na osnovu naučnih mišljenja, objavljenih u 2015. godini, Evropska agencija za bezbednost hrane (EFSA) je donela zaključak da se veza između unosa akrilamida i rizika od pojave kancera kod ljudi ne može ni potvrditi ni isključiti.

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

Do sada zakonskom regulativom Republike Srbije nisu predviđena ograničenja za prisustvo akrilamida. Zakonodavstvom EU 2011. godine definisane su referentne vrednosti za prisustvo akrilamida za grupu namirnica kod kojih može doći do njegove pojave.


U tu svrhu, Udruženje evropske industrije hrane FoodDrinkEurope je razvilo takozvani "Toolbox" (srp. radno uputstvo), koji sadrži informacije za proizvođače životnih namirnica za smanjenje sadržaja akrilamida na različitim nivoima proizvodnog procesa. Time je omogućeno da se u proizvodnji krompirovog čipsa izborom sorte krompira, uz odgovarajuću temperaturu skladištenja i prženja, spreči nastanak akrilamida.

Lidl i postupanje sa akrilamidom

I bez konkretnih zakonskih smernica, mi dosledno smanjujemo sadržaj akrilamida u proizvodima našeg brenda. Naš je cilj da u posebno pogodnim grupama proizvoda budemo znatno ispod referentne vrednosti za prisustvo akrilamida, definisane regulativom EU.

Grupe proizvoda	EU-zakonska granica za akrilamid [$\mu\text{g}/\text{kg}$]	Lidl cilj [$\mu\text{g}/\text{kg}$]
Hrskavi hleb	450	200
Žitarice za doručak - proizvedene od mekinja i integralnih zrna, ekspanziranih zrna	300	200 ekspanzirana zrna: 300
Žitarice za doručak - na bazi pšenice i raži	300	100
Žitarice za doručak - na bazi kukuruza, ovsa, spelte, ječma i pirinča	150	100
Čips od krompira	1.000	263
Pomfrit (spreman za konzumaciju)	600	71

Pregled 2.1 Akrilamid

	<p>Korak 1: Postići Lidlovu ciljane vrednost, kod svih relevantnih grupa proizvoda, stavljenih na tržište pod Lidlovim brendom.</p> <p>Korak 2: Zadati i dostići strože ciljane vrednosti.</p>	Što pre
---	--	----------------

2.2 3-monohlorpropan-diol (3-MCPD)

Šta je 3-MCPD i kako nastaje ?

Prema današnjim saznanjima, takozvani 3-MCPD estri masnih kiselina nastaju prilikom rafinisanja ulja, prilikom procesa čišćenja i oplemenjivanja. Ovo jedinjenje takođe može da nastane kada se životne namirnice, koje sadrže i masti i so, izlože visokim temperaturama, kao što je to slučaj kod proizvodnje soja sosa. Palmino ulje, kao jestivo rafinisano ulje, poseduje veći rizik od kontaminacije, u odnosu, na primer, na repičino i suncokretovo ulje, a sve zbog same prirode proizvodnog procesa.

Zbog čega bi trebalo svesti konzumaciju na minimum?

Sumnja se da slobodni 3-MCPD može da prouzrokuje promene na bubrezima i dobroćudne tumore. Iz tog razloga bi unošenje ishranom trebalo ciljano smanjiti.

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

Kao glavni izvor konzumacije 3-MCPD-a, uslovljene ishranom, identifikovani su soja sos i proizvodi na bazi soje. Na osnovu toga je Evropska komisija odredila zakonsku graničnu vrednost za nivo 3-MCPD-a, između ostalog i u soja sosovima. Međutim, za masti i ulja do sada nije ustanovljena zakonska granična vrednost. Trenutno se kod njih evaluacija može izvršiti samo preko RDU (referentnog dnevnog unosa). Važećom regulativom Republike Srbije za prisustvo 3-MCPD-a nisu definisane granične vrednosti.

Osnovne informacije:

RDU (referentni dnevni unos) - opisuje količinu supstance, koja se tokom čitavog života može konzumirati svakog dana, a da to nema negativne posledice po zdravlje.

Evropska agencija za bezbednost hrane (EFSA) je u martu 2016. godine objavila novu evaluaciju 3-MCPD-a i 3-MCPD estara masnih kiselina. Tom prilikom je utvrđen RDU od 0,8 µg/kg telesne težine. Pod pretpostavkom da prosečna telesna težina odrasle osobe iznosi 60 kg, utvrđen je RDU od 0,8 µg/kg telesne težine. Iz prethodno navedenog proističe da se dnevno može unositi količina od 48 µg 3-MCPD-a.


Lidl i postupanje sa 3-MCPD-om

Lidl se oslanja na preporučene vrednosti RDU-a, ali uvodi strože kriterijume: po Lidlu, u jednoj porciji namirnice sadržaj 3-MCPD-a ne sme da pređe 50% RDU-a. Na taj način se obezbeđuje da se unosom samo jedne namirnice ne može premašiti preporučeni dnevni unos.

Kako bismo unos 3-MCPD-a sveli na minimum, kod celokupnog asortimana, pod Lidlovim brendom smrznutih proizvoda od krompira, kao i kod Crusti Croc čipseva od krompira, upotreba palminog ulja u procesu proizvodnje zamenjena je

suncokretovim.

Pregled 2.2 3-MCPD

	<p>Sadržaj 3-MCPD u našim proizvodima u jednoj porciji sme da iznosi najviše 50 % od RDU-a.</p> <p>Zamena palminog ulja drugim mastima/uljima, bez uticaja na senzorska svojstva proizvoda.</p>	<p>Što pre</p>
---	--	-----------------------

2.3 MOSH/MOAH – Migracija mineralnih ulja u hranu

Šta su migracije mineralnih ulja u hranu?

Ambalaža prehrambenih namirnica, može biti proizvedena u određenom procentu od recikliranih materijala. Sastojci mineralnih ulja, iz tog recikliranog materijala, mogu da pređu ili „migriraju“ na hranu. To se dešava, na primer kod proizvodnje kartonskih kutija od recikliranog papira, kada se boje koje sadrže mineralno ulje ne otklone bez ostataka. Ovi, takozvani naftni ugljovodonici, pretežno se sastoje iz dve glavne frakcije MOSH (mineralno ulje zasićenih ugljovodonika) i MOAH (mineralno ulje aromatičnih ugljovodonika), koje poseduju različita svojstva.

Zbog čega su prelasci mineralnih ulja na životne namirnice nepoželjni?

S obzirom na kompleksnost teme, još uvek ne postoji završna naučna toksikološka

Osnovne informacije:

Nemački institut za ocenu rizika (BfR) je 2009. godine je - na osnovu rezultata ispitivanja Švajcarske laboratorije, kantona Ciriha - ukazao na problem prelaska sastojaka naftnih ugljovodonika na životne namirnice. Laboratorija je dokazala prisustvo mešavine mineralnih ulja u pirinču, skladištenom u sklopivoj kutiji osam meseci. Pretpostavlja se je dokazano prisustvo ovih ulja, najvećim delom posledica prelaska mineralnih ulja iz kartonske kutije na pirinač. Nemački institut za ocenu rizika pretpostavlja da prelazak mineralnih ulja iz/sa kartonske ambalaže, na proizvod, treba očekivati pre svega kod suvih životnih namirnica, kao što su npr. brašno, griz, pirinač, žitarice za doručak, kakao prah ili zemičke.

U međuvremenu je jedan istraživački projekat, poreklom iz privrede, ukazao na to da pored identifikovanih glavnih puteva unosa MOSH/MOAH preko ambalaže proizvedene od recikliranog papira postoji i mogućnosti kontaminacije proizvoda MOSH/MOAH supstancama i tokom procesa proizvodnje životnih namirnica. Kontaminacija se može dogoditi, npr. primenom maziva, pomoćnih i dodatnih sredstava, tokom procesa proizvodnje, kao i prilikom emisije izduvni gasova poljoprivrednih mašina. Kod žetve zrna kakaa, za transport proizvoda, često se koriste džakovi od jute, koji se tretiraju „batching“ uljima, čime se može izazvati kontaminacija zrna kakaa.

procena naftnih ugljovodonike. Ipak, do sada je poznato da ljudsko telo može da apsorbuje MOSH. U eksperimentalnim studijama na životinjama je utvrđeno da apsorpcija MOSH-a može dovesti do taloženja ovih jedinjenja u organima, a samim tim i prouzrokovati njihova oštećenja. U MOAH frakciju mogu biti uključene i supstance koje su još uvek predmet diskusija u odnosu na mogućnost izazivanja kancera.

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

S obzirom da se kod supstanci koje izazivaju kancer ne može definisati količina koja je bezopasna po zdravlje, Evropska agencija za bezbednost hrane (EFSA) ocenila je unos MOAH preko hrane kao generalno nepoželjan. U skladu sa uobičajenim navikama u ishrani, MOSH/MOAH prema dosadašnjim saznanjima ne predstavljaju akutni problem po bezbednost hrane.

Zbog kompleksnosti pitanja, do sada nije bilo definisanih zakonskih graničnih vrednosti u pogledu ostataka mineralnih ulja u životnim namirnicama. Postoje samo evropski nacrti.


Lidl pristup po pitanju MOSH/MOAH

Iako nema zakonskih zahteva, mi dosledno radimo sa ciljem sprečavanja prelaska MOSH/MOAH na hranu, kako bi zaštilili naše potrošače, od potencijalnih dugoročnih posledica ove vrste kontaminacije. Naš proces optimizacije sastoji se iz dva koraka:

- Zajedno sa našim dobavljačima intenzivno se bavimo istraživanjem potencijalnih uzroka, s obzirom da do kontaminacije može doći tokom proizvodnog procesa, preko same sirovine ili preko ambalaže. Tako intenzivno radimo na prepoznavanju mogućih izvora unosa, kako bismo održivo sprečili kontaminaciju namirnica ovim supstancama.
- Zajedno sa našim dobavljačima pronalazimo rešenja, u pogledu funkcionalnih barijera, kako bismo sprečili prelazak mineralnih ulja sa ambalaže na proizvod.

Sa našim dobavljačima smo dodatno definisali da maksimalni sadržaj MOSH u proizvodima Lidlovog brenda može da iznosi 2 mg/kg i da maksimalni sadržaj MOAH sme biti ispod granice detekcije.

Pregled 2.3 MOSH / MOAH

	<p>Minimizacija ostataka mineralnih ulja u svim životnim namirnicama: Sadržaj MOSH max. 2 mg/kg Sadržaj MOAH < granice detekcije</p>	<p>Što pre</p>
---	---	-----------------------

2.4 Pirolizidinski alkaloidi (PA) i tropanski alkaloidi (TA)

Pirolizidinski alkaloidi (PA) i tropanski alkaloidi (TA) su prirodni sastojci, koje proizvode biljke radi zaštite od biljoždera.

Osnovne informacije:

PA proizvode razne biljke, a najpoznatija domaća biljka koja sadrži PA kod nas je žablja trava (*Jacobaea vulgaris*). Količina stvorene PA menja se i zavisi od vrste i dela biljke, ali i zemlja i klima utiču na formiranu količinu PA.

Gde se nalaze PA i TA i kako dospevaju u hranu?

PA i TA mogu da dospeju u hranu preko biljaka, prilikom žetve, jer neke biljke koje sadrže TA rastu na žitnim poljima, što može da dovede do unosa TA u proizvode od žitarica. PA se dodatno može naći u začinskom bilju, začinima, salatama i čajevima. PA je u fokusu od 2011. godine, zbog dokazanog prisustva u sirovom medu.

Zašto su PA i TA nepoželjni u hrani?

Prekomerna konzumacija PA može da ošteti jetru i izazove kancer, dok prekomerna konzumacija TA može da ugrozi centralni nervni sistem i srce.

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

Do sada ne postoje zakonom Republike Srbije definisane granične vrednosti za PA u hrani. Zbog mogućeg po zdravlje štetnog dejstva, Evropska agencija za bezbednost hrane (EFSA) utvrdila je vrednost referentnog dnevnog unosa od < 0,007 µg PA po kg telesne težine, koji se ne smatra opasnim u pogledu potencijalnog rizika od kancera. Iz toga proističe referentni dnevni unos od 0,42 µg za odraslu osobu telesne težine od 60 kg.

Evropska agencija za bezbednost hrane (EFSA) je 2013. godine objavila referentnu vrednost od 0,016 µg/kg. Međutim, u ispitivanjima se uvek pokazalo da se ova bezopasna količina kod male dece manje telesne težine uvek prekorači. Zbog toga je Komisija EU reagovala u novembru 2015. utvrđivanjem graničnih vrednosti za oba najznačajnija TA (atropin i skopolamin) u određenim pratećim proizvodima žitarica: tada je određeno da ne sme da se prekorači količina od 1,0 µg po kilogramu proizvoda koji sadrže žitarice.


Lidl i postupanje sa PA i TA

Zajedno sa našim dobavljačima radimo na tome da se minimalizuje unos PA i TA preko bilja, kao i semena u žetvi. Čim je obelodanjena tema meda u EU, Lidl INT je sa svojim dobavljačima za med utvrdio da svaka šarža sirovog meda mora da se ispita u pogledu prisustva PA, na temelju čega je uspostavljen sistem za minimizaciju unosa PA.

Održivo minimiziranje dugoročno obuhvata setvu i žetvu. Zbog toga zajedno sa našim dobavljačima danas utvrđujemo sledeće mere u cilju kontinuirane minimizacije:

- Česti nadzor sirovina u pogledu prisustva PA i TA
- Sprovođenje obuka vezanih za pronalaženje i prepoznavanje biljaka, koje sadrže PA i TA, kako bi se one isključile već u uzgoju i žetvi.
- Definisanje smernice za dobavljače, da dnevna porcija jedne životne namirnice ne sme da prekorači referentnu vrednost PA, preporučenu od strane EFSA.
- Definisanje smernice za dobavljače da životne namirnice ne smeju da sadrže TA.

Pregled 2.4 PA i TA

	<p>Minimizacija pirolizidinskih alkaloida i tropanskih alkaloida: PA: Sadržaj PA u našim proizvodima sme da iznosi najviše 50 % od RDU-a. TA: bez zagađenja sa TA</p>	<p>Što pre</p>
---	---	-----------------------

2.5 Sredstva za zaštitu bilja

Šta su sredstva za zaštitu bilja i zašto se primenjuju?

Sredstva za zaštitu bilja su hemijski ili biološki proizvodi, koji se primenjuju radi zaštite biljaka od štetočina, bolesti i neželjenog korova i trave. Ona pružaju značajan doprinos garantovanom prinosu žetve.

Kakva je zakonska regulativa za sredstva za zaštitu bilja i eventualne ostatke u hrani?

Sredstvo za zaštitu bilja u Republici Srbiji sme da se primeni samo ako je ispitano i odobreno. Ispitivanje proizvoda se vrši u pogledu njegovog dejstva, neškodljivosti po ljude i životinje, kao i održivosti za prirodu i životnu sredinu.

Ostaci sredstava za zaštitu bilja se mogu pojaviti, čak i prilikom propisane primene. Iz tog razloga su za životne namirnice utvrđeni maksimalni dozvoljeni ostaci sredstava za zaštitu bilja, koji nemaju efekta na zdravlje ljudi. Definisane maksimalne vrednosti ostataka sredstava za zaštitu bilja su daleko ispod vrednosti koje mogu ugroziti zdravlje ljudi. Maksimalni sadržaji ostataka aktivnih supstanci u Republici Srbiji regulisan je Pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka sredstava za zaštitu bilja¹.

1 ("Sl. glasnik RS", br. 29/2014, 37/2014 - ispr., 39/2014, 72/2014, 80/2015, 84/2015, 35/2016, 81/2016, 21/2017 i 81/2017)

Osnovne informacije:

Za maksimalan sadržaj ostataka važi takozvani ALARA princip (As Low As Reasonably Achievable): to znači da su maksimalni sadržaji ostataka sredstava za zaštitu bilja za određeni proizvod voća i povrća dozvoljeni samo u meri koja je neizbežna, u skladu sa potrebama dobre poljoprivredne prakse, ali nikada ne smeju biti veći od količine koja omogućava održivost po zdravlje i životnu sredinu.


U slučaju da u proizvodu ostane više različitih ostataka aktivnih supstanci, vodiće se diskusije o neželjenim kontraindikacijama ili zbirnim uticajima kao i mogućnostima povećanog opterećenja za potrošača. Modeli za zdravstvenu ocenu višestrukih ostataka trenutno su još uvek u razvoju. Zbog toga aktuelno nema više zakonskih smernica o broju ostataka aktivnih supstanci u nekoj

Lidl i postupanje sa sredstvima za zaštitu bilja

Naš cilj je da naše životne namirnice, tj. sveže voće i povrće, kao i obrađene životne namirnice, u najvećoj mogućoj meri ponudimo bez ostataka sredstava za zaštitu bilja. U tu svrhu primenjujemo stroge odredbe, koje su daleko iznad propisa Republike Srbije.

- Lidl dopušta ostatke aktivnih materija do najviše jedne trećine maksimalnog zakonom određenog sadržaja.
- Suma identifikovanih ostataka aktivnih supstanci ne sme da iznosi više od 80% zakonski propisane količine.
- Sveukupno dozvoljeno je da se utvrde ostaci od najviše pet aktivnih supstanci.

Pregled 2.5 Sredstva za zaštitu bilja

	<p>Naš cilj je da hranu po mogućstvu nudimo bez ostataka sredstava za zaštitu bilja.</p>	<p>Što pre</p>
---	--	-----------------------

3 Životne namirnice za svesniju ishranu

3.1 U fokusu: Pogrešna ishrana i prekomerna težina

Ishrana sa namirnicama velike energetske vrednosti, u kombinaciji sa nedostatkom kretanja može da izazove bolesti. Na taj način u Srbiji godišnje oboli 14.191 ljudi² od dijabetesa tip 2.

Našim asortimanom od oko 1.600 artikala, koji čini velika ponuda voća i povrća, kao i našom strategijom redukcije, smanjenja sadržaja soli i šećera i udela zasićenih masnih kiselina u proizvodima našeg brenda, pružamo mogućnost našim potrošačima da se svesno hrane.

3.2 Na ispitivanju: Sadržaj šećera, soli i masti naših robnih marki

Nesporno je da su šećer, so i masti nosioci ukusa. Sva tri nutrijenta su elementarni za naš metabolizam - potrebni su nam, ali mi moramo trajno odgovorno i svesno da im pristupamo.

Zasićene masne kiseline: Plan ishrane koji je bogat zasićenim masnim kiselinama dovodi se u vezu sa kardiovaskularnim bolestima. Lidl želi svojim potrošačima da ponudi mogućnost da postignu svesnu ishranu Lidlovim brendom. Preporuka Svetske zdravstvene organizacije (WHO)³ glasi da manje od 10 procenata energije treba uneti preko zasićenih masnih kiselina. Kod preporučenog dnevnog unosa kalorija za odraslu osobu od 2.000 kcal to odgovara 20 g zasićenih masnih kiselina dnevno.

Šećer: Veliki unos šećera utiče na prekomernu težinu i time, pored nedostatka kretanja, predstavlja jedan od glavnih uzoraka dijabetesa.

Preporuka Svetske zdravstvene organizacije je da se manje od 10 procenata energije unese preko „slobodnog šećera“, što na 2.000 kcal odgovara 50 g šećera dnevno.⁴

Osnovne informacije:

Pod "slobodnim šećerom" se podrazumevaju monosaharidi (kao što su glukoza i fruktoza) i disaharidi (kao što su saharoza ili šećer u domaćinstvu), koje životnim namirnicama dodaju proizvođači, kuvari ili potrošači, kao i onaj šećer koji prirodno sadrže med, sirup, voćni sokovi i koncentрати voćnih sokova.

² Incidencija i mortalitet od dijabetesa u Srbiji, Institut za javno zdravlje Srbije „Dr Milan Jovanović Batut“, Izveštaj br. 11. Godina 2016.

³ <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/> Healthy diet Fact sheet N°394, ažurirano septembra 2015. (datum: 14.09.2016.)

⁴ <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/en/> Healthy diet Fact sheet N°394, ažurirano septembra 2015. (datum: 12.09.2016.)

Zadati ciljevi za Lidlove brendove

Polazeći od naučnih saznanja, mi postavljamo cilj da se sadržaj soli i šećera i udeo zasićenih masnih kiselina u proizvodima našeg brenda smanji.

Analiziramo asortiman robnih marki, deo po deo

Na taj način poboljšavamo recepture u skladu sa gorepomenutim zadatim ciljevima, a u uskoj saradnji sa našim dobavljačima. Pritom i dalje vodimo računa o energetske vrednosti. Na taj način se sprečava da se, na primer, kod neke namirnice smanji sadržaj šećera uz istovremeni porast udela masti, tako da ona na kraju sadrži jednaki broj kalorija ili čak i više. Takođe, razvoj receptura za potpuno nove proizvode od samog početka mora biti u skladu sa našim zadatim ciljevima.

3.3 Naš cilj: 20 posto manje šećera i soli do 2025. godine

Naš zahtev je da pružimo aktivan doprinos svesnijoj ishrani. U tu svrhu ispitujemo asortiman naših brendova i upoređujemo ga sa najnovijim naučnim saznanjima.

Kako realizujemo naše projekte?

Za dostizanje naših ciljeva definisali smo različite mere:

- **Smanjenje sadržaja dodatog šećera i soli u hrani:** Tako na primer smanjivaćemo sadržaj dodatog šećera kod naših voćnih jogurta, pri čemu udeo voća ostaje isti.
- **Smanjenje veličine pakovanja odnosno porcije:** Smanjivaćemo veličinu pakovanja namirnica velike energetske vrednosti, tako da se automatski konzumira manje šećera ili soli. To radimo tako što direktno prilagođavamo veličinu porcije. Sledeći primer pojašnjava naš postupak: kod čokoladnih štanglica smanjivaćemo veličinu jedne štanglice. Na taj način postizemo da potrošač prilikom konzumacije jedne štanglice unosi manju količinu šećera.
- **Ponuda proizvoda u našim prodavnicama:** Našim potrošačima ponudićemo veći izbor alternativnih proizvoda, koji sadrže manje šećera ili soli, i na taj način nastojati da podstaknemo bolju prodaju tih proizvoda.

Prema čemu merimo naš napredak?

Naš napredak merimo na osnovu smanjenja prosečnog sadržaja šećera tj. soli na 100 g namirnica, odnosno na 100 ml pića, prema količini prodatih proizvoda godišnje u Srbiji.

To znači: u okviru jedne grupe namirnica se kod svih proizvoda koji su tokom jedne godine prodati u Lidlu u Srbiji, određuje ukupna količina dodatog šećera i soli i ona se deli sa ukupnom količinom prodatih proizvoda. Ovaj odnos treba svake godine da bude manji, čime se, iz godine u godinu, može pratiti napredak u ovoj inicijativi.

Koje su grupe namirnica u fokusu?

Kod smanjenja šećera naš glavni fokus je na životnim namirnicama koje deca konzumiraju rado i u velikim količinama. Stoga se u prvom redu koncentrišemo na sledeće grupe namirnica:

- žitarice za doručak
- deserti
- slatko pecivo
- slatkiši za decu
- gotova jela
- jogurt/napici sa jogurtom
- sladoled
- slatki namazi za hleb
- sosovi (kečap i sl.)

Smanjenje šećera na primeru vode, limunade, ledenog čaja


Zajedno sa našim dobavljačima osvežavajućih bezalkoholnih pića (OBP) smo odredili cilj da se do 2025. godine za 20 procenata smanji prosečan sadržaj šećera po litru ukupno prodatih napitaka. Ovo želimo da postignemo tako što ćemo sa jedne strane smanjiti sadržaj šećera u osvežavajućim napicima, a sa druge strane ćemo našim potrošačima ponuditi više varijanti proizvoda sa smanjenim šećerom, kako bi se fokus u ovoj grupi proizvoda više usmerio na vodu ili proizvode slične vodi.

Smanjenje soli u asortimanu robnih marki

Kod smanjenja soli u prvom planu su grupe namirnica koje se redovno konzumiraju i generalno imaju veliki doprinos u dnevnom unosu soli u Srbiji.

- hleb i peciva
- gotova jela i pice
- supe
- snek proizvodi
- meso i kobasice
- sosovi
- grickalice (slano pecivo, čips, itd.)

Pregled 3.3 Strategija smanjenja šećera i soli kod Lidlovih brendova

	<p>Naš cilj je da se u našem asortimanu našeg brenda smanji, prema prodaji, prosečan udeo dodatog šećera i dodate soli za 20 procenata.</p> <p>Kod smanjenja šećera naš glavni fokus je na životnim namirnicama koje deca vole da konzumiraju rado i u velikim količinama.</p> <p>Kod smanjenja soli u prvom planu su grupe namirnica, koje se redovno konzumiraju i imaju generalno veliki udeo u dnevnom unosu soli.</p> <p>U tu svrhu smo definisali opsežan program mera, kojima želimo kontinuirano da doprinesemo smanjenju dnevnog unosa šećera i soli za naše potrošače.</p>	<p>Januar 2025</p>
---	---	-------------------------------

4 Pažljivo odabrani sastojci

Kvalitet proizvoda počinje kod izbora sastojaka. Ovde postavljamo visoke kriterijume: našim potrošačima nudimo proizvode, upečatljivog kvaliteta i ukusa. Zbog toga definišemo specifične kriterijume, prilikom izbora sastojaka. Sledeće tačke su nam od posebnog značaja.

4.1 Boje

Šta su boje i zašto se primenjuju u hrani?

Boja hrane igra značajnu ulogu prilikom vizuelne ocene kvaliteta. Iz tog razloga se boje dodaju hrani, kao aditivi. Tokom procesa proizvodnje ton boje slabi, npr. zagrevanjem ili posle toga skladištenjem, a primenom dodatih, uspešno ujednačava. Boje se takođe dodaju kod namirnica koje su inače bez boje, kao što su npr. slatkiši, kako bi se sugerisalo na određene ukuse, koje potrošač povezuje sa namirnicom. Tako npr. zelene gumene bombone asociiraju na ukus "jabuke", a žute na ukus "limuna".

Zašto su neke boje predmet diskusije?

Prema studiji sa Univerziteta Southampton iz 2007. godine za neke azo boje, kao što su Hinolin žuta, postoji sumnja da kod dece izazivaju hiperaktivnost i smetnje u održavanju pažnje. U Pravilniku o prehrambenim aditivima Republike Srbije za ove boje je navedeno, da na proizvodima koji iste sadrže mora biti navedena rečenica "Može nepovoljno da utiče na aktivnost i pažnju kod dece."

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

U Republici Srbiji su boje regulisane Pravilnikom o prehrambenim aditivima koji se dodaju hrani. Na ambalaži hrane, u kojoj su upotrebljene, boje moraju da budu obeležene dodatkom "boja", koju prati njen naziv ili njen E-broj. Zbog najveće moguće transparentnosti Lidl kod označavanja boja uvek koristi njihovo specifično ime.

Osnovne informacije:

Odobrene boje se mogu podeliti na prirodne i veštačke boje, ali za ovu podelu ne postoji zakonska definicija. Prirodne boje se mogu proizvesti i sintetičkim putem, njihova hemijska strukturna formula odgovara uzorima iz prirode. Nasuprot tome, hemijske strukture veštačkih boja nema u prirodi.


Od boja treba razgraničiti takozvane namirnice koje boje. Ovde je reč o čistim namirnicama sa svojstvom bojenja, kao što je na primer sok od cvekle. One su u listi sastojaka označene dodatkom "za bojenje": ako se sok od cvekle pretežno koristi zbog boje, onda se on navodi kao "sok od cvekle koji daje boju".

Lidl i postupanje sa bojama u hrani

Već dugi niz godina vodimo se smernicom da u hrani ne koristimo azo boje, izuzimajući alkoholna pića. Ubuduće dodatno želimo da se udaljimo i od boja hinolin žuta, karmin, eritrozina i zelena S, jer postoje naznake da ove boje mogu da budu štetne za decu.

Naš cilj je da se što je moguće više odrekemo veštačkih boja. U tu svrhu kod svakog artikla Lidlovih brendova proveravamo da li je primena boja neophodna. Tamo gde su neophodne, načelno prednost dajemo namirnicama sa svojom bojom, primer za to su naše Sugarland gumene bombone.

Pregled 4.1 Boje

	<p>Naš cilj je da sve proizvode sa bojama podvrgnemo ispitivanju, u smislu da li je upotreba boja neophodna.</p> <p>Potpuni prestanak upotrebe hinolin žute, karmin, eritrozina i zelene S.</p>	<p>Decembar 2020</p>
---	---	---------------------------------

4.2 Konzervansi

Šta su konzervansi i zašto se primenjuju?

Konzervansi su supstance koje se dodaju hrani, sa ulogom da čuvaju namirnice od kvarenja koje izazivaju mikroorganizmi i tako produžavaju njihov rok trajanja.

Osnovne informacije:

Konzervacija hrane je tradicija već stotinama godina. Namirnice sušenjem, usoljavanjem tj. stavljanjem u salamuru, dimljenjem ili dodatkom šećera ili sirćeta ostaju upotrebljive duže vreme i mogu se skladištiti. Sa početkom obrade hrane i uvek većim zahtevima prema hrani, vezano za očuvanje jednakog kvaliteta i raspoloživosti, počela je primena dodatnih konzervanasa. Primenom ovih supstanci moguće je da hrana, koja se ne može konzervirati tradicionalnim metodama, ostane duže trajna. Na taj način je danas omogućena raspoloživost raznovrsnih namirnica, nezavisno od godišnjeg doba i regiona.

Zbog čega su neki konzervansi sporni?

Dejstvo pojedinih konzervansa je, između ostalog, sporno, jer se vode diskusije o vezi između konzervanasa koji sadrže sulfite (primenjuju se npr. u vinu i sušenom voću) ili derivata benzoeve kiseline (primenjuju se npr. u konzerviranom povrću ili proizvodima od ribe) i alergijskih reakcija kod osetljivih osoba. Takođe, vode se diskusije o dejstvu nitrita u proizvodima od mesa, za koje se sumnja da utiču na nastanak nitrozamina koji izazivaju rak.

Sa druge strane, nitriti pouzdano sprečavaju nastanak bakterija po život opasnih i time su najbezbednije i najefikasnije sredstvo za konzerviranje proizvoda od mesa.


Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

Konzervansi su u Republici Srbiji regulisani Pravilnikom o prehranbenim aditivima. U načelu konzervanse treba koristiti samo kada je to "iz tehnoloških razloga neophodno". Na ambalaži hrane u kojoj se primenjuju, konzervansi moraju da budu označeni dodatkom "konzervans", iza kojeg sledi njegov naziv ili E-broj. Zbog najveće moguće transparentnosti Lidl kod označavanja konzervanasa uvek koristi njegovo specifično ime.

Lidl i postupanje sa konzervansima

Naš je cilj da se što je više moguće smanji ili u celosti izbacimo primena konzervanasa, ukoliko to ne ugrožava bezbednost hrane. Kod određenih proizvoda, kao što su, na primer, kobasice i meso, primena konzervanasa se iz bezbednosnih razloga ne može uvek izbeći, jer bi to za posledicu imalo nastanak po život opasnih bakterija. Za naše dobavljače smo definisali da se hrana, tokom proizvodnje, odgovarajućim tehnologijama učini bezbednom i održivom, po mogućstvu bez upotrebe konzervanasa.

Pregled 4.2 Konzervansi

	<p>Naš cilj je da se što je više moguće smanji ili u celosti izbacimo primena konzervanasa, ukoliko to ne ugrožava bezbednost hrane.</p> <p>Zbog toga sve artikle sa konzervansima podvrgavamo ispitivanju, kako bismo videli da li je primena konzervanasa neophodna.</p>	<p>Decembar 2020</p>
---	---	---------------------------------

4.3 Arome

Šta su arome i zašto se primenjuju u hrani?

Arome su supstance, koje se dodaju hrani, kako bi joj dale miris i ukus i da bi je upotpunile. Arome se primenjuju iz različitih razloga: kod obrade i skladištenja hrane može doći do gubitka arome, te se njihovim dodatkom ukus opet naglašava. Arome se takođe koriste da bi se postigao ukus na primer jagoda, bez dodavanja same jagode proizvodu.

Lidl i postupanje sa aromama


Važna je umerena upotreba aroma: hrana se može prekomerno aromatizovati i deca na taj način mogu da zaborave koji je prirodan ukus neke namirnice.

Mi želimo da koristimo arome tamo gde su potrebne, a da ih izostavimo tamo gde se može i bez njih. **To želimo postići optimizacijom receptura, ukoliko je to moguće, kod proizvoda, proizvedenih pod našim brendom.**

Kada u našim namirnicama koristimo arome, onda nastojimo da to budu ekstrakti ili prirodne arome, koje se dobijaju iz istoimenih namirnica. Kod ekstrakta trešnje, arome 100% potiču od trešnje, kod veštačke arome trešnje najmanje 95% arome potiče od trešnje.

Isto važi: **mi optimizujemo naše recepture, ali bez narušavanja ukusa.** Tek kada željeni profil ukusa hrane ne može da se postigne bez dodatka aroma, ili dodatkom ekstrakata ili prirodnih aroma, tek tada koristimo veštačke arome.

Pregled 4.3 Arome

	<p>Cilj je da se svi proizvodi podvrgnu analizi, kako bi se videlo da li je primena aroma neophodna.</p> <p>Naš cilj je da se što je moguće više izostavi upotreba veštačkih aroma.</p>	<p>Decembar 2020</p>
---	---	---------------------------------

4.5 Masti (hidrogenizovane masti, trans masne kiseline, zasićene i nezasićene masne kiseline)

Šta su zasićene i nezasićene masne kiseline i koje funkcije one ispunjavaju?

Masti i ulja sadrže zasićene i nezasićene masne kiseline. One se razlikuju po svom nutritivnom kvalitetu. Preveliki udeo zasićenih masnih kiselina u hrani povećava rizik od kardiovaskularnih bolesti. Iz tog razloga bi zdrava ishrana trebalo da sadrži veliki udeo nezasićenih masnih kiselina. Važna podgrupa nezasićenih masnih kiselina su Omega-3 i Omega-6 masne kiseline. One u organizmu obavljaju važne funkcije, imaju protivupalno dejstvo, a verovatno i preventivno deluju na kardiovaskularna oboljenja, koja nastaju usled nedovoljne prokrvljenosti srčanog mišića.

Osnovne informacije:

Zasićene masne kiseline nalaze se pre svega u životinjskim mastima, ali i u kokosovoj masti i masti palmine semenke, palminom ulju, kao i očvrslim biljnim mastima. Nezasićene masne kiseline sadrže biljna ulja, na primer, ulje repice ili suncokretovo ulje, kao i masna morska riba i orasi.

Idl i postupanje sa zasićenim i nezasićenim masnim kiselinama

Naš cilj je da naši proizvodi sadrže što je moguće veći udeo nezasićenih masnih kiselina. Zbog toga smo, na primer, u našem Choco Nussa Nuss-Nougat kremu jedan deo palminog ulja zamenili repičinim uljem, koje sadrži veliki udeo nezasićenih masnih kiselina.

S obzirom da repičino ulje dodatno sadrži visok udeo Omega-3 masnih kiselina, pri proizvodnji našeg čipsa koristićemo mešavinu suncokretovog i repičinog ulja.

Kako nastaju trans masne kiseline i koja dejstva imaju?

U grupi nezasićenih masnih kiselina postoje i neželjene supstance: trans masne kiseline.

Osnovne informacije:

Trans masne kiseline sa jedne strane mogu da nastanu prirodnim putem, preko mikroorganizama u buragu preživara. Stoga mlečni proizvodi i meso imaju prirodan sadržaj trans masnih kiselina.

Kod obrade masti i ulja takođe mogu da se stvore trans masne kiseline. S obzirom da je nastanak ovde uslovljen procesom, govori se o veštačkim trans masnim kiselinama.

Najveće količine trans masnih kiselina nastaju kod delimičnog hidrogenizovanja biljnih ulja, koje se vrši sa ciljem da se od tečnog ulja napravi čvrsta mast. Delimično hidrogenizovane masti se primenjuju u proizvodnji hrane zbog svojih dobrih tehnoloških karakteristika (mekana konzistencija, veća plastičnost).

Trans masne kiseline negativno utiču na zdravlje i stoga se ubrajaju u nepoželjne sastojke hrane. One povećavaju (loši) LDL holesterol u krvi, a istovremeno smanjuju (dobri) HDL holesterol. Time se povećava rizik od koronarnih srčanih oboljenja, koja nastaju zbog slabe prokrvljenosti srčanog mišića.

U kojim namirnicama nastaju trans masne kiseline?

Trans masne kiseline se nalaze pre svega u proizvodima brze hrane, snekovima, keksu, vaflima, prženim namirnicama i hlebnim namazima. Pržene namirnice sadrže povećane količine trans masnih kiselina samo ako su pržene u delimično hidrogenizovanim mastima i uljima.


Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

U Republici Srbiji ne postoji zakonska regulativa za opšti sadržaj veštačkih trans masnih kiselina u hrani. U pojedinim zemljama Evrope kao što su Danska, Austrija, Mađarska, Island, Norveška, Litvanija i Švajcarska, već je utvrđena zakonska granična vrednost. Tako na primer sadržaj veštačkih trans masnih kiselina u hrani u Danskoj sme da iznosi najviše 2 g/100 g masti.

Lidl i postupanje sa trans masnim kiselinama

Mi težimo cilju da sadržaj trans masnih kiselina u našim proizvodima bude najviše 2 g/100 g masti. To odgovara graničnoj vrednosti u Danskoj. Kako bi se minimizovao rizik od trans masnih kiselina, mi se u našim proizvodima, gde god je to moguće, odričemo upotrebe hidrogenizovanih masti. U pojedinačnim slučajevima, kao što je proizvodnja suncokretovog margarina, ne postoji alternativa, jer suncokretovo ulje može postati čvrsto samo kroz proces hidrogenizovanja.

Pregled 4.4 Masti

	<p>Poštovanje danske granične vrednosti za trans masne kiseline od najviše 2 g/100 g masti.</p> <p>Poboljšati sastav masnih kiselina primenom npr. repičinog ulja.</p>	<p>Što pre</p>
---	--	-----------------------

4.5 Palmino ulje

Kako se dobija palmino ulje i koje su njegove prednosti?

Palmino ulje se dobija iz ploda tropske uljane palme i najčešće je upotrebljavano biljno ulje širom sveta. Uljana palma je višegodišnja biljka koja tokom cele godine ima plodove, zbog čega ima izuzetan prinos i vrlo je efikasna u odnosu na druge uljane biljke. Zbog svojih fizičkih svojstava palmino ulje ima široku upotrebu. Za razliku od prirodno mekih, a time i tečnijih biljnih ulja, čvrsto palmino ulje ne mora prvo da se očvrsne za mnoge primene. Kao što je u poglavlju 4.4 opisano, time se izbegava nastanak trans masnih kiselina.

Osnovne informacije:

Zbog svoje visoke efikasnosti i raznovrsne mogućnosti upotrebe, proizvodnja palminog ulja se u periodu od 2002. do 2016. više nego udvostručila⁵. Zbog velike potrebe za površinama raskršeni su sve veći delovi dragocenih tropskih šuma kako bi se napravilo mesta za plantaže palminog ulja. To je dovelo do ugrožavanja životnog prostora za mnoge vrste životinja, kao i emisije gasova sa efektom staklene bašte. Da bi se sprečio ovakav razvoj, Organizacija za zaštitu prirode WWF osnovala je okrugli sto o održivom palminom ulju (Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO). Članice RSPO su se obavezale za poštovanje kriterijuma, koji proizvodnju palminog ulja čine održivijom. Tako na primer neće biti krčenja primarnih šuma i ekološki dragocenih šumskih površina, u korist plantaža uljanih palmi.

Kakvo je dejstvo na zdravlje?

Palmino ulje ima visok sadržaj zasićenih masnih kiselina. Kada se preko hrane unose mnoge zasićene masne kiseline, onda to može da dovede do pogoršanja sadržaja masti u krvi. Zagrevanje pri visokim temperaturama kod prerade palminog ulja dodatno utiče na rizik od nastanka određenih estara masnih kiselina (3-MCPD), koji se smatraju izazivačima kancera. Više informacija o 3-MCPD videti u poglavlju 2.2.

Lidl i postupanje sa palminim uljem

Naš cilj je da se sadržaj palminog ulja u hrani smanji na minimum, tj. da se kompletno zameni. Zbog toga je asortiman našeg Crusti Croc čipsa od krompira prebačen sa palminog na suncokretovo ulje.


Tamo gde se palmino ulje na može zameniti, koristimo održivo proizvedeno palmino ulje.

Nameravamo u namirnicama našeg brenda koje sadrže palmino ulje, isto

⁵ <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/443045/umfrage/produktion-von-palmoel-weltweit/> Izvor: USDA Foreign Agricultural Service

kompletno zameniti suncokretovim uljem, ili ukoliko to nije moguće palminim uljem koje je sertifikovano prema trgovinskom modelu "Segregated".⁶

Pregled 4.5 Palmino ulje

	<p>Smanjenje, a gde je moguće zamena palminog ulja.</p> <p>Kada se palmino ulje ne može zameniti, koristiće se 100% održivo proizvedeno palmino ulje, sertifikovano prema trgovinskom modelu Segregated.</p>	<p>Što pre</p>
---	---	-----------------------

4.6 Vitamini i minerali

Koju funkciju imaju vitamini za čoveka?

Vitamini su organska jedinjenja, koja ljudski organizam ne može sam da proizvede ili to čini u nedovoljnoj meri. S obzirom da su vitamini za ljude neophodni, moraju se uzimati putem hrane. Pretežno su sadržani u biljnoj hrani - npr. u voću, povrću i pšenici. Preko hrane dospevaju u organizam životinja i stoga ih ima i u mesu, ribi, jajima, mleku, kao i u proizvodima koji se od njih dobijaju. Za ljudski organizam vitamini imaju brojne funkcije: vitamin C, na primer, učestvuje u funkciji našeg imunog sistema, Vitamin A je veoma važan za dobar vid.

Koju funkciju imaju minerali za čoveka?

Minerali su neorganski sastojci hrane, koji se nalaze u biljnim i životinjskim namirnicama. Oni služe različitim funkcijama kod svih metaboličkih procesa i procese rasta u organizmu. Tako je kalcijum osnovni sastojak u izgradnji kostiju i zuba. Sa druge strane, mikroelement gvožđe je važan učesnik u formiranju crvenih krvnih zrnaca koja pomažu transport kiseonika u telu čoveka.

Koja dejstva ima dodavanje vitamina i minerala hrani?

Obogaćivanje hrane vitaminima i mineralima treba da izjednači deficite u uzimanju hranljivih materija. U pojedinačnim slučajevima, prekomerni unos može negativno uticati na zdravlje. Preko uravnotežene ishrane, uz male izuzetke, svi vitamini i minerali se uzimaju u dovoljnoj količini. Dodatna potreba za pojedinim vitaminima ili mineralima po pravilu postoji samo kod određene grupe ljudi (npr. trudnica, ili pušača) ili kod osoba koje boluju od određenih bolesti.

⁶ Detaljnije informacije pogledajte pod "Dokument o pozicioniranju za održiviju nabavku palminog (jezgra) ulja": <http://www.lidl.de/de/positionspapiere-fuer-den-nachhaltigeren-einkauf/s7374382>

Lidl i postupanje sa vitaminima i mineralima

U većini slučajeva, mi ne obogaćujemo naše proizvode vitaminima i mineralima. Vitamini i minerali se dodaju samo odabranim proizvodima, kao što su npr. multivitaminški napici (vitamini), napici za sportiste, proizvodi koji mogu zameniti meso (vitamin B12), biljne alternative mlečnih proizvoda (kalcijum), margarin i jodirana kuhinjska so. Kod biljnih alternativa mlečnih proizvoda, koje prirodno ne sadrže kalcijum, dodaje se ona količina kalcijuma, koju sadrži kravlje mleko, kako bi se mogao ponuditi alternativni proizvod, u nutritivnom pogledu jednak mleku.

4.7 Zasladivači

Šta su zaslađivači i zbog čega se koriste?

Zaslađivači se koriste kao niskokalorična zamena za šećer, a mogu se dobiti sintetičkim putem (npr. Aspartam) ili iz prirodnih jedinjenja (npr. Stevija). Gotovo su bez kalorija i u poređenju sa šećerom su 37.000 puta slađi, zbog čega se koriste samo u malim količinama. Njihovom upotrebom u namirnicama moguće je ponuditi proizvode smanjene ili male energetske vrednosti, uz zadržavanje slasti.

Zbog čega su zaslađivači sporni?

U javnosti se već duže vreme vode diskusije o zaslađivačima. Postavlja se pitanje da li zaslađivači pomažu kod gubitka kilograma ili izazivaju glad i time doprinose višku kilograma. Ova tema zahteva dodatna ispitivanja. Pored toga, prema trenutnim saznanjima postoji malo pouzdanih dokaza o dugoročnim efektima zaslađivača, posebno kod kombinacija nekoliko zaslađivača i posledice koje proističu usled povećane upotrebe zaslađivača u hrani.

Upotreba zaslađivača kod dece je naročito upitna. Kada deca konzumiraju zaslađivače, mogu da se naviknu na intenzivnu slast industrijski proizvedenih proizvoda i izgube percepciju o tome kakvog je ukusa manje slatka prirodna hrana. Zbog njihove niže telesne težine, referentni dnevni unos (RDU) se brzo prekorači.

Koja je odgovarajuća zakonska regulativa?

Upotreba zaslađivača, kao i svih ostalih aditiva je regulisana važećom zakonskom regulativom. Pre nego što se stave u promet, zaslađivači se moraju proceniti kao bezbedni.

Osnovne informacije:

U Republici Srbiji prehrambeni proizvodi koji sadrže zaslađivač ili zaslađivače treba da imaju uz naziv hrane "sa zaslađivačem/zaslađivačima". Prehrambeni proizvodi koji istovremeno sadrže i dodati šećer ili šećere i zaslađivač ili zaslađivače izjava "sa šećerom/šećerima i zaslađivačem/zaslađivačima" se dodaje nazivu hrane.⁷

⁷ Prilog 2 Pravilnika o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane "Sl. glasnik RS", br. 19/2017 i 16/2018

Lidl i postupanje sa zaslađivačima u namirnicama

U okviru naše strategije svesne ishrane želimo da se u asortimanu naših brendova smanji, prema prodaji, prosečan udeo dodatog šećera za 20 procenata. Naš cilj je postepeno navikavanje naših potrošača na manju slast proizvoda pod našim brendom. Redukciju šećera ne prati zamena zaslađivačima, zbog toga što se potrošači prilikom konzumiranja zaslađenih namirnica navikavaju na intenzivnu slast. Mi ipak želimo da našim potrošačima ponudimo i proizvode smanjene ili male energetske vrednosti, u kojima se zaslađivači koriste kao zamena za šećer. Ponudom proizvoda sa smanjenim sadržajem šećera ili bez šećera želimo da zadovoljimo potrebe potrošača koji žele da konzumiraju hranu niske energetske vrednosti, bez odricanja slatkog ukusa. U asortimanu našeg brenda potrošačima nudimo pored osvežavajućih bezalkoholnih pića sa šećerom (npr. Freeway Cola i Freeway Orange) proizvode smanjene energetske vrednosti (npr. City Cola i City Orange). Naši potrošači mogu time sami da se odluče za OBP sa šećerom ili sa zaslađivačima.

4.8 Izoglukoza (glukozno–fruktozni sirup)

Šta je izoglukoza i zbog čega se ona koristi?

Izoglukoza, glukozno-fruktozni sirup, fruktozno-glukozni sirup i visoko fruktozni kukuruzni sirup su sve nazivi za šećerne sirupe, koji se sastoje od različitih udela glukoze (prostog šećera) i fruktoze.

Ime	Sadržaj fruktoze	Poreklo
Izoglukoza	10% ili više	pšenica, krompir, kukuruz
Glukozno-fruktozni sirup	5% – 50%	pšenica, krompir, kukuruz
Fruktozni-glukozno sirup	> 50%	pšenica, krompir, kukuruz
Visoko fruktozni kukuruzni sirup	min. 42%, često 55%	kukuruz

Kod deklarisanja životnih namirnica, glukozno-fruktozni sirup ili neki drugi šećerni sirup navodi se u spisku sastojaka. Prema pravilniku Republike Srbije⁸, kao i Evropske unije o vrstama šećera za ljudsku ishranu ovaj sastojak se deklariraše kao „glukozno-fruktozni sirup” ili „fruktozno-glukozni sirup”, u zavisnosti da li sadrži veći udeo glukoze ili fruktoze. (Pojam „izoglukoza” se ne koristi prilikom deklarisanja proizvoda). Nutritivna vrednost se prikazuje u kategoriji „šećeri”. Prikazivanje nutritivne vrednosti je propisano zakonom, čega se Lidl pridržava. Glukozno-fruktozni sirup proizvodi se od skrobnih kultura poput kukuruza ili pšenice razlaganjem na njihove pojedinačne sastojke – šećere. Fruktoza je slađa od glukoze i stonog šećera (saharoz). Što je veći udeo fruktoze u šećernom sirupu, to je on slađi. Povećavanjem količine fruktoze u šećernom sirupu može se postići veća moć zaslađivanja, u poređenju sa stonim šećerom. Pored veće moći zaslađivanja, glukozno-fruktozni sirup se koristi u hrani pre svega i zbog njegovih tehnoloških prednosti, koje se ogledaju u poboljšanju karakteristika rastvorljivosti ili teksture. Upotrebom glukozno-fruktoznog sirupa pojedine namirnice mogu dobiti na punoći ukusa.

Osnovne informacije:

Glukozno-fruktozni sirup sadrži između 5% i 50% fruktoze, a fruktozno-glukozni sirup sadrži više od 50% fruktoze.

Zbog čega je glukozno-fruktozni sirup sporan?

Parlament EU je postavljanjem kvota ograničio količinu glukozno-fruktoznog sirupa na tržištu šećera. Ovo ograničenje je ukinuto 1. oktobra 2017. godine. Komisija EU zbog toga očekuje značajan porast proizvodnje glukozno-fruktoznog sirupa do 2026.⁹

Upotrebom mešavina izoglukoze, koje sadrže visok procenat fruktoze u prerađenim namirnicama, dolazi do povećanog unosa fruktoze što može štetno uticati na metabolizam.

Više ispitavanja je pokazalo da prekomerni unos fruktoze utiče na prekomernu težinu (gojaznost), poremećaje metabolizma i kardio-vaskularne bolesti¹⁰. Za razliku od glukoze, fruktoza se metaboliše u jetri. Prekomerni unos fruktoze utiče na pojavu tzv. „nealkoholne masne jetre”. Nealkoholna masna jetra je uporediva sa masnom jetrom nastalom usled prekomerne upotrebe alkohola. Procenjuje se da 30% stanovništva Evrope danas boluje od nealkoholne masne jetre. Ovi negativni efekti mogu doprineti nastanku dijabetesa i visokog krvnog pritiska.¹¹

⁸ Pravilnik o kvalitetu šećera namenjenog za ljudsku upotrebu ("Sl. glasnik RS", br. 88/2017)

⁹ https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016- fullrep_en.pdf (Datum: 4 February 2019)

¹⁰ Bray, George A. et al. (2004) Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity. The American Journal of Clinical Nutrition, Volume 79(4):537-543


¹¹ Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. Deutsches Ärzteblatt Int 111: 447–452

Fruktoza uneta u organizam kroz izbalansiranu ishranu obično ne predstavlja zdravstveni rizik. Konzumiranjem celih plodova kao npr. jabuke, krušake itd. je u principu nemoguće uneti u organizam količinu fruktoze koja može ugroziti zdravlje. Na primer, teško je zamislivo pojesti 13 pomorandži, ali je zato mnogo lakše popiti jedan litar soka, napravljen od 13 pomorandži.


Lidl i postupanje sa glukozno-fruktoznim sirupom

Iako su kvote za glukozno-fruktozni sirup na tržištu šećera ukinute, njegov sadržaj se u našim proizvodima nije povećao.

Naš dugoročni cilj je upotreba glukozno-fruktoznog sirupa samo tamo gde je njegova upotreba tehnološki neophodna, ali ne i u svrhu zaslađivanja. Ukoliko proizvod sadrži glukozno-fruktozni sirup, njegov sadržaj fruktoze je ispod 42%. Na ovaj način smo se pobrinuli, da se visoko fruktozni kukuruzni sirup ne koristi.

	<p>Naš dugoročni cilj je upotreba glukozno-fruktoznog sirupa samo tamo gde je njegova upotreba tehnološki neophodna, ali ne i u svrhu zaslađivanja.</p> <p>Ukoliko proizvod sadrži glukozno-fruktozni sirup, njegov sadržaj fruktoze je ispod 42%.</p>	<p>Januar 2025</p>
---	--	-------------------------------

5 Pregled ciljeva

Cilj 			
Životne namirnice za svesniju ishranu	Akrlamid	Što pre	<ul style="list-style-type: none"> · Korak 1: Postići Lidlovu ciljanu vrednost, kod svih relevantnih proizvoda, stavljenih na tržište pod Lidlovim brendom · Korak 2: Zadati i dostići strože ciljne vrednosti.
	3-Monohlorpropandiol (3-MCPD)	Što pre	<ul style="list-style-type: none"> · Sadržaj 3-MCPD u našim proizvodima u jednoj porciji sme da iznosi najviše 50 % od RDU-a. · Palmino ulje treba da se zameni drugim mastima/ uljima, ako to ne utiče negativno na senzorska svojstva.
	MOSH/ MOAH	Što pre	Minimizacija ostataka mineralnih ulja u svim životnim namirnicama: <ul style="list-style-type: none"> · Sadržaj MOSH max. 2 mg/kg · Sadržaj MOAH < granice detekcije
	Pirolizidinski alkaloidi (PA)/Tropansko alkaloidi (TA)	Što pre	Minimizacija pirolizidinskih alkaloida i tropanskih alkaloida: <ul style="list-style-type: none"> · PA: Sadržaj PA u našim proizvodima sme da iznosi najviše 50 % od RDU-a. · TA: bez zagađenja sa TA
	Sredstva za zaštitu bilja	Što pre	Naš cilj je da hranu po mogućstvu nudimo bez ostataka sredstava za zaštitu bilja.
	Šećer	Januar 2025	· Cilj je smanjenje prosečnog sadržaja dodatog šećera za 20%.
	So	Januar 2025	· Cilj je smanjenje prosečnog sadržaja dodate soli za 20%.
Pažljivi izbor sastojaka	Boje	Decembar 2020	<ul style="list-style-type: none"> · Naš cilj je da sve proizvode sa bojama podvrgnemo ispitivanju, u smislu da li je upotreba boja neophodna. · Potpuni prestanak upotrebe hinolin žute, karmin, eritrozini i zelene S.
	Konzervansi	Decembar 2020	<ul style="list-style-type: none"> · Naš cilj je da se što je više moguće smanji ili u celosti izbaci primena konzervanasa, ukoliko to ne ugrožava bezbednost hrane. · Zbog toga sve artikle sa konzervansima podvrgavamo ispitivanju, kako bismo videli da li je primena konzervanasa neophodna.
	Arome	Decembar 2020	<ul style="list-style-type: none"> · Cilj je da se svi proizvodi podvrgnu analizi kako bi se videlo da li je primena aroma neophodna. · Naš cilj je da se što je moguće više izostavi upotreba veštačkih aroma.
	Hidrogenizovane masti	Što pre	<ul style="list-style-type: none"> · Poštovanje danske granične vrednosti za trans masne kiseline od najviše 2 g/100 g masti. · Poboljšati sastav masnih kiselina primenom npr. repičinog ulja.
	Palmino ulje	Što pre	<ul style="list-style-type: none"> · Smanjenje, a gde je moguće zamena palminog ulja. · Kada se palmino ulje ne može zameniti, koristiće se 100% održivo proizvedeno palmino ulje, sertifikovano prema trgovinskom modelu Segregated.
	Glukozno – fruktozni sirup	Januar 2025	<ul style="list-style-type: none"> · Naš dugoročni cilj je upotreba glukozno fruktoznog sirupa samo tamo gde je njegova upotreba tehnološki neophodna, ali ne i u svrhu zaslađivanja. · Ukoliko proizvod sadrži glukozno-fruktozni sirup, njegov sadržaj fruktoze je ispod 42%.