

8. međunarodni kongres "*Flour-Bread '15*" i

10. hrvatski kongres tehnologa proizvodnje i prerade brašna "*Brašno-Kruh '15.*"

***Smanjenje udjela soli u pekarskim proizvodima
okrugli stol***



**Poticanje proizvodnje hrane s manjim udjelom
kuhinjske soli u prehrambenoj industriji**



Strateški plan za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u Republici Hrvatskoj 2014. - 2019.

4.2. Djelovanje prema proizvođačima i distributerima hrane

Mjera 1. *Poticanje proizvodnje hrane s manjim udjelom kuhinjske soli u prehrambenoj industriji*

Aktivnost 1. *Projekt poticanja proizvodnje hrane s manjim udjelom kuhinjske soli*

Izradit će se projekt poticanja proizvodnje hrane s manjim udjelom kuhinjske soli i promicanja društvene odgovornosti i socijalnog marketinga u prehrambenoj industriji.

Izvršitelji: Ministarstvo poljoprivrede, Ministarstvo zdravlja, Hrvatski zavod za javno zdravstvo, Hrvatska agencija za hranu

Suradnici: proizvođačke i strukovne udruge

Rok: 2015.

PRIORITETI

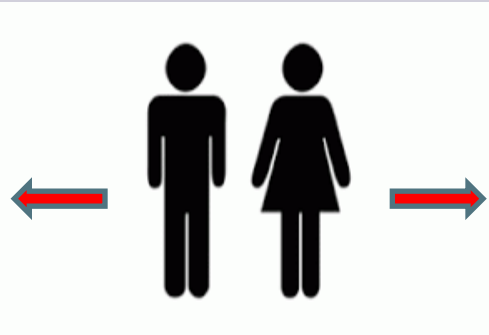
- ✓ Informiranje potrošača o količini soli u hrani
- ✓ Kontinuirana edukacija - podizanje svijesti potrošača o štetnosti prekomjernog unosa kuhinjske soli na zdravlje i utjecanje na promjene prehrambenih navika
- ✓ Dijalog i partnerski odnos sa prehrambenom industrijom i ugostiteljskim sektorom
- ✓ Promicanje društvene odgovornosti prehrambenog sektora
- ✓ Definiranje prioriternih grupa hrane
- ✓ Razvoj novih receptura i reformulacija proizvoda u suradnji s prehrambenom industrijom i ugostiteljstvom
- ✓ Osiguranje dostupnosti hrane s poželjnim udjelom kuhinjske soli

Strateški plan za smanjenje prekomjernog unosa kuhinjske soli u Republici Hrvatskoj 2014. - 2019.

CILJ

- postupno smanjivati unos kuhinjske soli u općoj populaciji Republike Hrvatske za prosječno 4 % godišnje
- doprinos ostvarenju plana WHO i UN o smanjenju unosa kuhinjske soli za 30 % do 2025. godine
- Kuhinjska sol – 95% natrija se konzumira iz soli
 - preporuka WHO → 5 g/dan (2 g natrija/dan/odrasli)
 - RH → prosječan unos kuhinjske soli 11,6 g/dan

muškarci 13,3 g



žene 10,2 g

Smanjenje udjela kuhinjske soli u proizvodima

Uloge i odgovornosti

- podijeljena odgovornost između svih dionika (industrije, ministarstava i potrošača)
- interaktivni pristup – svi dionici

Prepreke

- očekivanja potrošača
- tehnološke barijere
- mikrobiološka sigurnost

ZAKONODAVNI OKVIR

- Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani
- obveza navođenja nutritivne deklaracije od **13.12.2016.** (zapakirana hrana)
- Nutritivna deklaracija:
 - energija
 - količine masti, zasićenih masti, ugljikohidrata, šećera, bjelančevina i soli
- "sol" je ekvivalent sadržaja soli: $\text{sol} = \text{natrij} \times 2,5$
- u neposrednoj blizini nutritivne deklaracije može se nalaziti izjava u kojoj se navodi da je sadržaj soli isključivo posljedica prirodno prisutnoga natrija

ZAKONODAVNI OKVIR

- Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani

Preporučeni unosi energije i odabranih hranjivih tvari, osim vitamina i minerala (odrasli)

Energija ili hranjiva tvar	Preporučeni unos
Energija	8 400 kJ/2 000 kcal
Ukupne masti	70 g
Zasićene masne kiseline	20 g
Ugljikohidrati	260 g
Šećeri	90 g
Bjelančevine	50 g
Sol	6 g 

ZAKONODAVNI OKVIR

- Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani
 - nepretpakirana hrana (osim ako je drukčije propisano nacionalnim mjerama) – nije propisana obveza

Ako se navodi dobrovoljno:

mogu biti navedeni samo:

- (a) energetska vrijednost
- (b) energetska vrijednost, zajedno s količinama masti, zasićenih masnih kiselina, šećera i soli

ZAKONODAVNI OKVIR

- UREDBA (EZ) br. 1924/2006 o prehrabnim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani
 - S NISKIM SADRŽAJEM NATRIJA/SOLI
 - S VRLO NISKIM SADRŽAJEM NATRIJA/SOLI
 - BEZ NATRIJA ili BEZ SOLI
 - BEZ DODANOG NATRIJA/SOLI
- Hrana s prehrabnom i/ili zdravstvenom tvrdnjom mora imati nutritivnu deklaraciju od **13.12.2014.**

SOL U PREHRANI

➤ Izvor soli u prehrani

- ✓ 70-80% procesuirana hrana
- ✓ dosoljavanje
- ✓ prirodno prisutna

➤ Hrana koja sadrži sol

- ✓ Kruh i pekarski proizvodi
- ✓ Meso i mesni proizvodi
- ✓ Sirevi, vrhnje, jaja
- ✓ Konditorski proizvodi, pića
- ✓ Riba i riblji proizvodi



30 - 40% kuhinjske soli

Smanjenje udjela kuhinjske soli u kruhu i pekarskim proizvodima te ostaloj gotovoj i polugotovoj hrani

Kruh i pekarski proizvodi

- udio kuhinjske soli 2-2,5% → dodaje 20 g kuhinjske soli /1 kg brašna
(13 g kuhinjske soli/kg kruha ili 5 g natrija/kg kruha)

Pristupi smanjivanju

- istraživanja pokazuju da se udio kuhinjske soli može smanjiti do 25% bez utjecaja na kvalitetu proizvoda i tehnološki proces

Smanjenje udjela kuhinjske soli u kruhu i pekarskim proizvodima te ostaloj gotovoj i polugotovoj hrani

Mesni proizvodi

- kod mesnih proizvoda jednostavno smanjenje udjela kuhinjske soli nije moguće zbog njene specifične tehnološke uloge – SIGURNOST
- proizvodi sa OI (oznaka izvornosti) – ograničeni potencijal reformulacije npr. Istarski pršut, Prosciutto di Parma

Pristupi smanjivanju

- ne postoji jedinstvena i potpuna zamjena za kuhinjsku sol
- treba razviti asortiman funkcionalnih sastojaka te optimirati njihove kombinacije i koncentracije za uporabu u pojedinim proizvodima, vodeći pri tome računa o senzorskim svojstvima proizvoda, prihvatljivosti proizvoda potrošačima, sigurnosti i trajnosti proizvoda od mesa

Dijalog i partnerski odnos sa prehrambenom industrijom i ugostiteljskim sektorom - uloga ministarstva

- Potaknuti dijalog s industrijom – kontinuirani proces
- Upoznavanje industrije sa strategijom i ciljevima koji se trebaju postići (reduciranje količine soli u hrani i edukacija potrošača-dosoljavanje)
- Kampanje usmjerene prema određenom prehrambenom sektoru
- Kontinuirani sastanci (industrija, trgovački lanci, catering)
- Održavanje radionica i edukacija – kako smanjiti sol u hrani
- Poticanje trgovačkih lanaca za smanjenjem soli u hrani/robna marka – pozitivna konkurencija
- Uključivanje akademske zajednice – istraživanja vezano za tehnologiju proizvodnje

Dijalog i partnerski odnos sa prehrambenom industrijom i ugostiteljskim sektorom - uloga ministarstva

- Odabiranje proizvoda u kojima se može smanjiti udio soli
- Pilot projekti – reformulacije proizvoda (u nekim proizvodima se može smanjiti udio soli bez da se dovodi u pitanje sigurnost i tehnološki postupak, dok za neke treba provesti istraživanja zbog sigurnosti i prihvatljivosti okusa na tržištu – vrijeme i dodatni troškovi)
- Pokretanje projekata u koje bi se uključili mali proizvođači – rezultat kojeg bi bio vodič sa primjerima kako prilagoditi tehnologiju i sastojke u proizvodnji da bi se tijekom zadanog perioda postigla ciljana vrijednost za sol
- Suradnja s udruženjima pojedinih sektora proizvođača – izrada vodiča za pomoć kako smanjiti količinu soli u proizvodima uzimajući u obzir potencijalne prepreke i rizike
- Praćenje napretka - izvješće

Smanjenje udjela kuhinjske soli u kruhu i pekarskim proizvodima

Pravilnik o žitaricama i proizvodima od žitarica - prijedlog

Pekarski proizvodi se, prema masi, vrsti upotrebljenih sastojaka i postupku proizvodnje, razvrstavaju u sljedeće skupine:

- kruh;
- pecivo;
- drugi pekarski proizvodi.

Prijedlog

Udio soli u pečenom kruhu gotovom za konzumaciju ne smije biti veći od 1,4% (1,4g soli na 100 g kruha ili 14 g soli na 1 kg kruha).

Prijelazno razdoblje – 1 godina od stupanja na snagu Pravilnika

Smanjenje udjela kuhinjske soli u kruhu i pekarskim proizvodima

Pravilnik o žitaricama i proizvodima od žitarica

- e-savjetovanje – 15 dana
- slanje Pravilnika na mišljenje
- stručni kolegij MINPOLJ
- notifikacija pravilnika – minimalno 3 mjeseca
- objava Pravilnika u Narodnim novinama

Pozitivni primjeri

Portugal

Zakon – propisan je maksimalni udio soli u kruhu

Finska – Uredba o označivanju visokog udjela soli u određenim prehrambenim proizvodima

- sireve
- kobasice
- druge mesne proizvode koji se koriste u hladnim narescima,
- riblje proizvode uključujući slanu, dimljenu i prženu ribu
- kruh
- proizvodi od žitarica koji se jedu za doručak
- gotova jela i gotove sastojke jela
- grickalice s dodanom soli

Nepretpakirana hrana

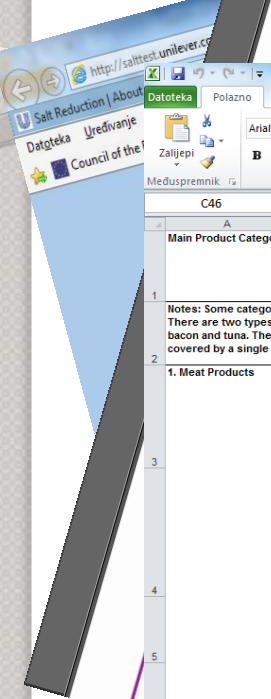
- sirevi
- kobasice
- drugi mesni proizvodi koji se koriste u hladnim narescima
- kruh

Promicanje društvene odgovornosti prehrambenog sektora

- Prehrambena industrija mora prepoznati važnost smanjenja udjela kuhinjske soli u proizvodima i biti partner u provođenju nacionalnog programa smanjivanja prekomjernog unosa kuhinjske soli
- Proaktivni pristup proizvođača, trgovačkih lanaca, ugostiteljstva
- Norma HRN ISO 26000:2010 *Smjernice o društvenoj odgovornosti* daje upute o osnovnim načelima društvene odgovornosti, prepoznavanju društvene odgovornosti i suradnji s dionicima, ključnim temama i pitanjima koji se odnose na društvenu odgovornost i načinima integracije društveno odgovornoga ponašanja u organizaciju
- Norma je snažan alat za društvenu odgovornost koji će pomoći organizacijama da prijeđu s dobrih namjera na dobre postupke

Uloga industrije

- Postaviti cilj – smanjiti sol u proizvodima
- Odabrati proizvod/proizvode – postupno smanjenje
- Iskustva industrije u drugim državama – know how
- Rad s dobavljačima za razvoj novih proizvoda sa smanjenim udjelom soli ili reformulacija proizvoda
- Promjena recepta, korištenje zamjene za sol kao sastojka (kalij klorid), ekstrakt kvasca, pojačavanje arome s drugim sastojcima – začini
- Treba izraditi tablice praćenja i zadati si realne rokove za smanjenje udjela soli u njihovim proizvodima – praćenje i izvješća



Microsoft Excel window: salttargets20102012.xls [Način kompatibilnosti] - Microsoft Excel

Excel ribbon: Datoteka, Polazno, Umetanje, Izgled stranice, Formule, Podaci, Pregled, Prikaz

Excel toolbar: Očenoćito, Oblikuj kao, Stilovi, Umetni, Izbrisi, Oblikuj, Automatski zbroj, Ispuni, Očisti, Sortiraj i filtriraj, Pronađi i odaberi

Main Product Category	Sub Categories (where applicable)
Notes: Some categories have been revised. There are two types of average used with bacon and tuna. The second is a range average covered by a single target. All range averages are based on the highest sodium product in the category.	
1. Meat Products	<p>1.1 Bacon Includes all types of bacon, e.g. sliced, smoked and unsmoked, etc. Excludes immersion cured bacon.</p> <p>1.2 Ham/other cured meats Includes hams, cured shoulders, etc. Excludes ham, Parma ham. All products produced by methods such as curing, smoking, etc.</p> <p>1.3 Sausages 1.3.1 Sausage chilled and frozen, pork, beef, chicken, etc.</p> <p>1.3.2 Cooked meat products sausages, etc. Excludes e.g. stuffing, etc. Excludes category 2.</p> <p>1.4 Meat pies 1.4.1 Delicacies sausages, pies, pork game pie, Melton Mowbray pie</p> <p>1.4.2 Cornish and meat-based pasties Includes all Cornish and meat-based pasties only.</p> <p>1.4.3 Other meat-based pastry products including pies and slices, canned and frozen products. Includes all meat-based pastry products, pies, etc.</p>
	<p>1.3g salt or 500mg sodium (maximum)</p> <p>1.13g salt or 70mg sodium (maximum)</p> <p>1.1g salt or 40mg sodium</p> <p>1.0g salt or 40mg sodium</p> <p>0.75g salt or 30mg sodium</p>

Excel status bar: Spreman, Salt Targets May 2009, 80%



Charity registration number: 1098818

National Salt Awareness Week

11th - 17th March 2013

www.actiononsalt.org.uk

Pozitivni primjer - Irska

- 63 – prehrambene tvrtke potpisalo sporazum/obvezu za redukcijom soli u proizvodima i podnošenje izvješća o godišnjem napretku
- svi glavni trgovački lanci su izvjestili o kampanji uklanjanja soli iz vlastitih (brand) proizvoda
- catering - kontinuirano promoviraju inicijativu smanjenje soli
- 2008. godine udruga hotelijera (250 hotela) je pokrenula projekt "**Hrana za djecu**" kojim su se obvezali da neće dodavati sol u hranu koja se prirema za djecu
- udruženje mliječne industrije pokrenulo redukcija soli u namazima i maslacu – cilj do 2010. godine smanjiti udio soli sa 10% na 5%
- lanci restorana i brze prehrane uključili se u kampanju i smanjuju udio soli u obrocima

Uloga potrošača

- Podizanje svijesti vezano za unos soli
- Kontinuirana edukacija
- Odabir proizvoda s manjim udjelom soli
- Promjene prehrambenih navika
- Ne dosoljavati hranu

Rizici

- Povećanje cijene proizvoda
- Promjene potrošačke preferencije prema reformuliranom proizvodu zbog novog okusa
- Kašnjenje u implementaciji - ekonomska kriza, vrijeme za istraživanje mogućnosti i tehničkih rješenja
- Svijest opće populacije o štetnosti prekomjernog unosa kuhinjske soli nije dovoljna
- Otpor prehrambene industrije i drugih proizvođača hrane

POREZ



POREZ

uvođenje posebnih poreza na proizvode s visokim udjelom šećera, soli i masti ???

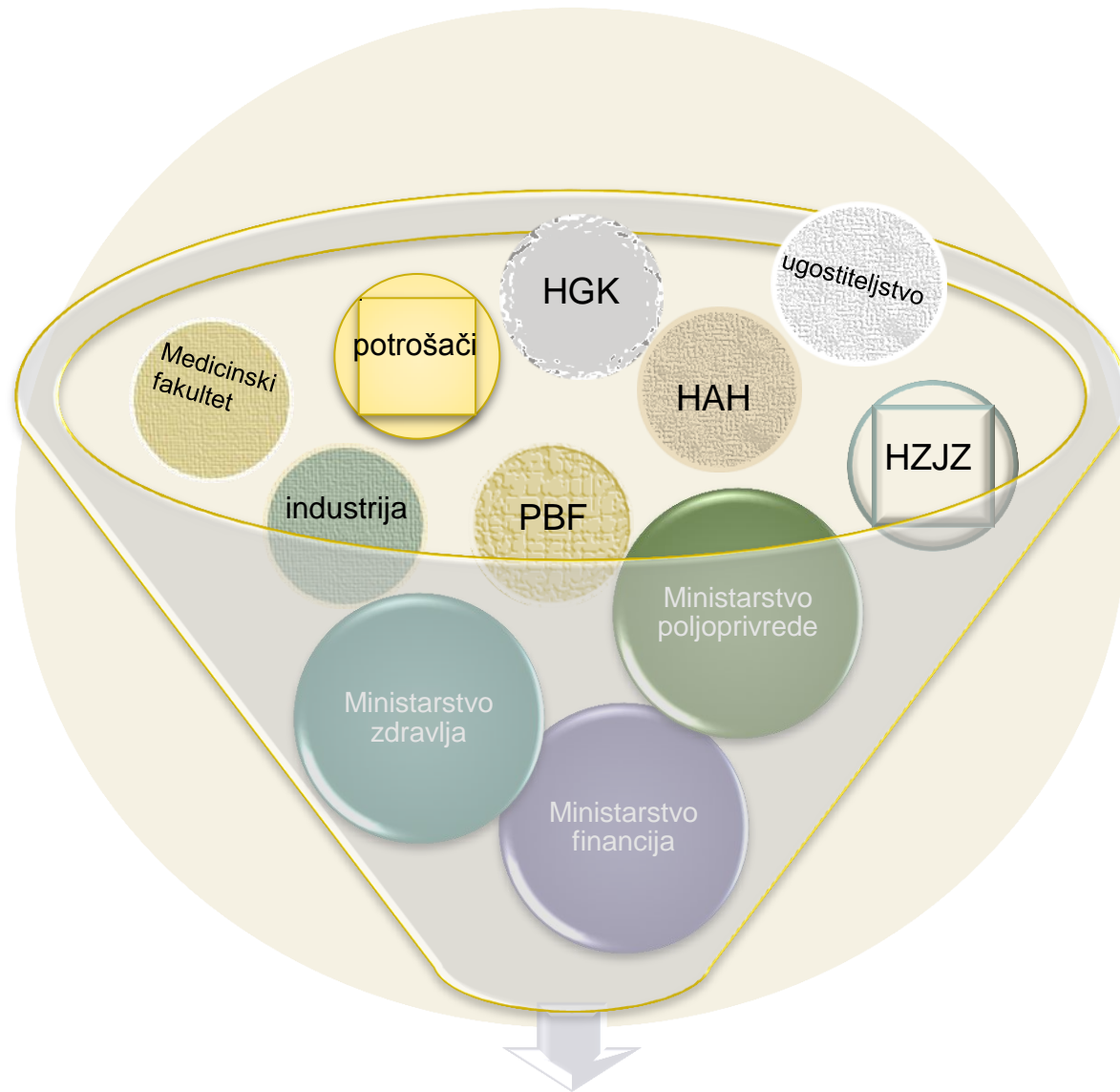


- mogu biti pokretač reformulacije proizvoda i smanjenja štetnih sastojaka u njima
- mogu reducirati konzumaciju proizvoda s visokim udjelom šećera, soli i masti
- ! visoki porezi mogu rezultirati kupnjom jeftinijih proizvoda (brendova) što kao posljedicu neće imati smanjivanje konzumacije sastojaka koji su "meta" poreza
- neharmonizirani porezi na proizvode mogu negativno utjecati na konkurentnost (osobito SME), ulaganje, zapošljavanje
- administrativne zapreke
- predlaže se daljnja analiza utjecaja istih na poljoprivredni i prehrambeni sektor

POREZ



uvođenje nižih stopa poreza za hranu s manjim udjelom soli ???



smanjenje prekomjernog
 unosa kuhinjske soli



HVALA NA PAŽNJI !

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78, Zagreb

www.mps.hr