



Stanowisko Związku Producentów Cukru w Polsce w sprawie regulacji dotyczących używania substancji słodzących

Obowiązujące obecnie regulacje dotyczące używania substancji słodzących wynikają z Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 94/35/WE z dnia 30 czerwca 1994 r. w sprawie substancji słodzących używanych w środkach spożywczych, a zostały ujęte w najnowszym Rozporządzeniu w sprawie dodatków do żywności nr 1333/2008. Aby były spożywane przez konsumentów, dodatki do żywności powinny przynosić konsumentom pewne korzyści (art. 6(2) Rozporządzenia 1333/2008). Poza tym zasadniczym wymogiem, użycie substancji słodzących jako zamiennika cukru dopuszczalne jest jedynie w żywności o obniżonej wartości energetycznej (wiążącej się z obniżeniem wartości energetycznej o 30%), żywności niepowodującej próchnicy zębów, żywności bez dodatku cukrów, zastępuje cukry, o ile umożliwia to przedłużenie okresu przydatności produktu do spożycia lub umożliwia produkcję żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego (art. 7 Rozporządzenia 1333/2008).

W ostatnim czasie pojawiły się wnioski o rozszerzenie użycia substancji słodzących. Owe żądania odnoszą się w głównej mierze do użycia substancji słodzących w kategoriach żywnościowych, w których obecnie się ich nie dopuszcza, a także do wyeliminowania progu obniżenia wartości energetycznej wynoszącego 30% jako warunku wstępnego (użycia substancji słodzących).

Związek Producentów Cukru w Polsce popiera istniejące obecnie ramy regulujące użycie substancji słodzących oraz jest zdania, że złagodzenie warunków użycia substancji słodzących nie jest wskazane z następujących przyczyn:

1. **Substancje słodzące są dodatkami do żywności, a nie "normalnymi" środkami spożywczymi.** Dodatki do żywności, w tym substancje słodzące są to substancje, które nie są konsumowane jako żywność sama w sobie. Są one dodawane do żywności celem zaspokojenia pewnej potrzeby technologicznej. Tak więc dodatki do żywności są dozwolone jedynie wówczas, gdy istnieje racjonalna technologiczna potrzeba, która nie może zostać spełniona za pomocą innych ekonomicznych lub technologicznych sposobów (art. 6 (1)(b) Rozporządzenia 1333/2008).
2. **Przepisy prawne zapewniają należyte informowanie oraz ochronę konsumenta poprzez przejrzyste sformułowanie w kwestii użycia substancji słodzących.** W dodatku do zasadniczego wymogu odnoszącego się do użycia dodatków żywnościowych, poddanie restrykcjom użycia substancji słodzących leżało w gestii ustawodawcy. W roku 1994, gdy substancje słodzące zostały dopuszczone do powszechnego wykorzystania w

środkach spożywczych, w sposób jasny stwierdzono, że zasadniczym względem branym pod uwagę w przypadku zasad i warunków dotyczących ich wykorzystania powinna być potrzeba ochrony i informowania konsumenta oraz to, że w odniesieniu do informacji naukowej oraz toksykologicznej, substancje słodzące są dopuszczalne do wykorzystania tylko w konkretnych środkach spożywczych oraz w ściśle określony sposób (zapisy Dyrektywy 94/35/EC w sprawie wykorzystania substancji słodzących w środkach spożywczych).

- 3. Substancje słodzące nie wpływają automatycznie na dietetyczne właściwości żywności.** Użycie substancji słodzących celem zastąpienia cukrów w pokarmach stałych, niekoniecznie prowadzi do obniżenia wartości energetycznej. Cukry przyczyniają się do zwiększenia masy, konsystencji oraz smaku produktów żywnościowych. Gdy produkty są ich pozbawione, funkcje te są wypełniane przez inne kaloryczne składniki, takie jak skrobia kukurydziana (4 kcal/g, o wartości energetycznej zbliżonej do cukrów) oraz tłuszcz (9 kcal/g, co stanowi ponad dwukrotnie większą zawartość kalorii w porównaniu do cukrów). Co więcej, Francuska Agencja Bezpieczeństwa Sanitarnego Żywności, Środowiska i Pracy (ANSES), wywnioskowała niedawno że *“nie ma znaczących danych przemawiających za zastępowaniem cukrów intensywnymi substancjami słodzącymi w ramach zdrowia publicznego”*¹. Taka informacja została również potwierdzona niedawno w raporcie sporządzonym przez Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA) oraz Amerykański Departament Zdrowia i Opieki Społecznych (HHS)². Europejskiemu Urzędowi ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) również nie udało się powiązać konsumpcji środków spożywczych, w których cukry zostały zastąpione intensywnymi substancjami słodzącymi, a utrzymaniem bądź osiągnięciem prawidłowej masy ciała³.
- 4. Obniżenie redukcji energetycznej z poziomu 30% mogłoby wprowadzać konsumenta w błąd.** Konsumentom na ogół uważają, że produkty żywnościowe zawierające substancje słodzące powinny mieć obniżoną wartość energetyczną. Europejskie Biuro Związków Konsumentów (BEUC) niedawno wyjaśniło to oczekiwanie tłumacząc, że znaczące obniżenie wartości kalorycznej przekłada się na 30% obniżenie wartości energetycznej produktu żywnościowego⁴. Ponadto, niedawno przeprowadzone badanie wśród konsumentów pokazało, że konsumenci zazwyczaj oczekują od produktów o obniżonej ilości cukru również tego, że produkty te będą ubogie w kalorie⁵. Wyniki badania idą w parze z obowiązującymi ramami prawnymi. Według obowiązującego prawa, wymóg ten jest spełniony, jeżeli produkty zawierające

¹ French Agency for Food, Environmental and Occupational Health & Safety (2015). Opinion on the assessment of the nutritional benefits and risks related to intense sweeteners. Available at <https://www.anses.fr/en/documents/NUT2011sa0161RaEN.pdf>

² US Department of Agriculture and US Department of Health and Human Services (2015). Scientific report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee

³ European Food Safety Authority (2011). Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to intense sweeteners and contribution to the maintenance or achievement of a normal body weight. Available at http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/2229.pdf

⁴ BEUC's written comments for the 47th Session of CCFA: "From the EU consumer perspective, when it comes to sweeteners, the above-listed criteria/requirements translate into the need to ensure a significant calorie reduction whenever these additives are used in food product for their sweetening properties, or at least a total replacement of added sugars. So far in the EU, it has been generally accepted that an energy reduction of 30% would be considered as "significant" as it corresponds to the threshold for making a "reduced energy" nutrition claim."

⁵ Patterson, N.J., Sadler, M.J., and Cooper, J.M. (2012). Consumer understanding of sugars claims on food and drink products. Nutrition Bulletin, 37: 121-130

substancje słodzące dostarczają minimum 30% mniej energii w stosunku do produktu oryginalnego. Wspomniana 30% redukcja energii bierze pod uwagę potrzebę ochrony konsumenta.

- 5. Zmiana obecnie obowiązujących uregulowań może doprowadzić do wzrostu konsumpcji substancji słodzących.** Zachęcanie do używania substancji słodzących naraża konsumenta na zwiększone korzystanie z nich. To z kolei mogłoby prowadzić do przekraczania dziennych dopuszczalnych norm spożycia. Dla przykładu, EFSA opublikowała niedawno zaktualizowaną ocenę na temat narażenia dzieci na glikozydy stewiolowe, podając przykład większego poziomu ich spożycia w jednym z krajów, niż dopuszczalne normy spożycia u małych dzieci⁶.

Warszawa, 15 lutego 2016 r.

⁶ European Food Safety Authority (2014). Scientific Opinion on the revised exposure assessment of steviol glycosides (E 960) for the proposed uses as a food additive. Available at http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/3639.pdf