

Rödl & Partner

Echo



Data: 22.04.2021

Dotyczy: [Rzeczpospolita](#)

NOWE OBOWIĄZKI DLA PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI OD 2 KWIETNIA 2021 R.

Od 2 kwietnia 2021 r. zawartość sztucznych tłuszczów trans w produkcie nie może przekroczyć 2 proc.

Obowiązujące od 2 kwietnia 2021 r. ograniczenia, dotyczące wprowadzania do obrotu produktów spożywczych zawierających tzw. przemysłowe tłuszcze trans wprowadziło unijne rozporządzenie z 24 kwietnia 2019 r. nr 2019/649). Zawartość tłuszczów trans nie będzie mogła przekraczać 2g na 100g produktu. Rozporządzenie nie dotyczy kwasów tłuszczowych naturalnie występujących w żywności, np. w mięsie lub nabiale.

CZYM SĄ TŁUSZCZE TRANS?

Tłuszcze trans, a właściwie izomery trans kwasów tłuszczowych, to szczególna kategoria kwasów tłuszczowych nienasyconych. Można je podzielić na dwie grupy: tłuszcze naturalnie występujące w żywności pochodzenia zwierzęcego oraz sztucznie utwardzone oleje roślinne stosowane w przemyśle spożywczym. Przemysłowe tłuszcze trans są zawarte w wysoko przetworzonej żywności, m.in. w daniach instant, produktach typu fast-food (zwłaszcza w mięsie, sosach i pieczywie z długim terminem przydatności do spożycia oraz w wyrobach smażonych, np. frytkach), twardych margarynach, słonych przekąskach – chipsach, paluszkach itp. oraz w słodyczach np. batonikach, cukierkach, a nawet w lodach i płatkach śniadaniowych.

Przemysłowo produkowane izomery trans kwasów tłuszczowych to substancje niebezpieczne dla zdrowia. Zwiększają m.in. ryzyko rozwoju chorób układu sercowo-naczyniowego, cukrzycy typu II i alergii. Tłuszcze trans negatywnie wpływają na funkcjonowanie narządów oddechowych, trzustki i mózgu.

ZNAKOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Obecnie w Polsce nie obowiązują regulacje dotyczące informowania o procentowej lub wagowej zawartości tłuszczów trans w produkcie spożywczym. Dla spełnienia wymagań prawnych wystarczy wskazać je w wykazie składników na etykiecie towaru (najczęściej jako oleje lub tłuszcze częściowo utwardzone lub uwodornione). Mimo że unijne rozporządzenie nie zmienia zasad znakowania żywności, to od 2 kwietnia 2021 r. zawartość sztucznych tłuszczów trans w produkcie nie może przekroczyć 2 proc. Wskazany limit dotyczy żywności udostępnionej w handlu detalicznym lub przeznaczonej dla konsumenta finalnego, czyli zarówno towarów oferowanych w sklepach, jak i posiłków serwowanych w punktach gastronomicznych.

SANKCJE ZA NIEPRZESTRZEGANIE PRZEPISÓW

Producenci mieli 2 lata, by zmienić składy produktów zawierających przemysłowe tłuszcze trans lub wycofać je z rynku. Za niedostosowanie wyrobów spożywczych do unijnych wymogów będą grozić sankcje finansowe w wysokości nawet do trzydziestokrotności przeciętnego miesięcznego wynagrodzenia. Jednocześnie produkty przekraczające normy dopuszczone rozporządzeniem mogą być uznane za żywność zanieczyszczoną i wycofane z obrotu. Kontrole zawartości izomerów kwasów trans tłuszczowych przeprowadza Państwowa

Inspekcja Sanitarna, która jest uprawniona do nakładania kar pieniężnych na podmioty zobowiązane.

ANASTAZJA NIEDZIELSKA-PITERA RADCA PRAWNY W [KRAKOWSKIM ODDZIALE RÖDL & PARTNER](#)

Rozporządzenie i wynikające z niego ograniczenia są motywowane względami zdrowotnymi. Jak podkreślają autorzy aktu, „główną przyczyną zgonów w Unii jest choroba niedokrwienna serca, a wysokie spożycie izomerów trans kwasów tłuszczowych znacznie zwiększa ryzyko wystąpienia chorób układu krążenia, bardziej niż jakikolwiek inny składnik odżywczy w przeliczeniu na kalorie (...) ustanowienie limitu prawnego dla przemysłowo produkowanych izomerów trans kwasów tłuszczowych w żywności wydaje się najskuteczniejszym środkiem pod względem zdrowia publicznego, ochrony konsumentów i zgodności z rynkiem wewnętrznym”. Równocześnie Komisja Europejska nie przewiduje znaczącego wzrostu kosztów produkcji spożywczej w związku z nowymi ograniczeniami. Dzięki temu konsumenci finalni nie będą narażeni na istotną podwyżkę cen niektórych towarów. W konsekwencji produkty z przemysłowymi tłuszczami trans będą mniej szkodliwe dla zdrowia niż dotychczas, a ich ceny pozostaną bez zmian. Rozporządzenie nr 2019/649 należy ocenić pozytywnie i uznać je za odpowiednie narzędzie przeciwdziałania spożyciu najbardziej szkodliwej żywności. Unijna regulacja stanowi kolejny krok w celu zapewnienia coraz wyższej jakości produktów spożywczych oferowanych konsumentom.