



Executive
Agency for
Health and
Consumers

Reformularea alimentelor. Analiza contextului local in 12 tari europene

Adriana Macri



CUPRINS

- 1. Situatia actuala in UE**
- 2. Reformularea alimentelor**
- 3. Analiza contextului local**
- 4. Concluzii generale**
- 5. Exemple de reformulari**

SITUATIA ACTUALA IN EU

- ❖ Peste **jumatate** din populatia adulta este supraponderala sau obeza
- ❖ 30% din numarul copiilor – peste 22 milioane – se confrunta cu probleme de greutate
- ❖ Numarul copiilor obezi creste anual cu 400.000
- ❖ 7% din costurile pentru sanatate sunt destinate tratamentului obezitatii
- ❖ Obezitatea este cauza a 6 din cei 7 factori de risc pentru sanatate in UE (OMS)



Schimbarile aparute in:

- > dieta
- > stilul de viata, precum si
- > bolile cronice netransmisibile (obezitate, diabet, boli cardiovasculare, hipertensiune)

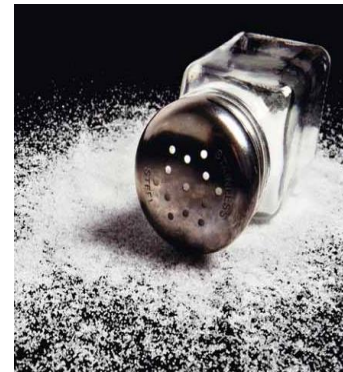
➔ cauze semnificative ale aparitiei dizabilitatilor si mortii premature (OMS)



REFORMULAREA ALIMENTELOR

➔ Modificarea compoziției alimentelor existente, prin reducerea anumitor componente (ex. sare, zahar si grasimi), concomitent cu menținerea caracteristicilor cum ar fi: aroma, textura si durata de conservare.

- ➔ Motive pentru a reformula alimentele:
- dezvoltarea unor produse alimentare mai sănătoase
 - îmbunătățirea aromei (îmbunătățirea percepției consumatorilor)
 - respectarea legislației naționale sau internaționale.



ANALIZA CONTEXTULUI LOCAL

Colectarea si analizarea datelor disponibile referitoare la:

- legislatia nationala
- regulamente
- bariere tehnologice/economice
- valori culturale
- produse reformulate,

pentru a compara diferite situatii in tarile participante in studiu.



CONCLUZII GENERALE

- ▶ Bolile legate de alimentatie constituie o preocupare in toate tarile participante, iar guvernele au dezvoltat **Planuri Nationale pentru sanatate si nutritie**, in vederea reducerii incidentei acestora
- ▶ In cele mai multe tari tinta este **constientizarea consumatorilor** (FI,IT, D,ES, F,LI, SI)
- ▶ Multe actiuni au la baza **acorduri voluntare** intre autoritati si asociatii ale industriei
- ▶ Actiuni concentrate in principal pe **reducerea sarii**; numai unele tarabordeaza si reducerea grasimii saturate si zaharului (IT,ES,FI,UK,RO)



► **Legislatie** referitoare la:

- unele componente ale alimentelor (AT - acizi grasi saturati- trans)
- sanatatea scolarilor (BG,RO,LT,ES)
- etichetarea speciala a continutului de sare, zahar si grasimi (FI)
- prevenirea riscurilor de imbolnavire (ES)

► **Autoritati** implicate:

- Ministerul sanatatii(AT, BG, ES, LT, IT, RO)
- Ministerul Agriculturii (FI, FR, SI), Ministerul Resurselor (HU)
- Inst. Federal de evaluare a riscului (D)

► 6 Programe nationale privind nivelul de S,Z,G in alimente exista in:
AT,BG,ES,IT,FR,RO

► Cea mai relevanta actiune de reformulare → **industria de panificatie**
(AT, IT,ES, RO,D,HU)

► Principalele **bariere** identificate in calea reformularii:

- Pierderea *proprietatilor senzoriale* (miros, aroma, gust sau textura);
- Constrangeri legate de *siguranta alimentara* si calitate (prin reducerea sau substituirea unui ingredient);
- Utilizarea mai larga a *aditivilor* ca substituenti ai sarii, zaharului si grasimii;
- *Costuri de productie* mai mari ale alimentelor reformulate;
- *Prezenta produselor cu origine protejata* (fabricate dupa reguli obligatorii) → orice modificare → **nepermisa**
- *Lipsa unei legislatii* actualizate.

INDUSTRIA (1)

- Constienta de importanta reformularii alimentelor pentru sanatatea consumatorilor;
- Federatiile si patronatele promoveaza activ FR in randul membrilor lor, cu unele exceptii (Germania);
- Cea mai implicata industrie in FR este cea a **panificatiei** (AT, IT, HU, DE, RO si ES);
- IMM-urile nu sunt sprijinite in acest proces, ele constituind majoritatea, in industria alimentara.
 - ➡ costuri privind: etichetarea, analize lab., ambalarea, instruire personal, valabilitate, siguranta alimentara)

INDUSTRIA (2)

- **Lipsa cunostintelor** despre FR – confuzie in utilizarea corecta a termenilor, dar si lipsa competentelor tehnologice privind noile cerinte (ex. reducerea acizilor grasi trans);
- IMM-urile sunt jucatori regionali de nisa si se **pot adapta repede** schimbarilor generate de nevoile pietei. Ele au specialisti tehnologi cu cunostinte profesionale care sa le permita sa realizeze produse reformulate
- Noile produse reformulate pot **stimula afacerile** IMM-urilor → o oportunitate in a creste cota de piata
- Atragerea consumatorilor prin **etichetarea corecta**, spre alimente sanatoase



CONSUMATORI

- **Asociațiile consumatorilor promovează** procesul de reformulare și alimentele reformulate, în general
- Sprijină **constientizarea consumatorilor** privind pericolele asupra sănătății la care aceștia se supun consumând alimente grase, sărate sau foarte dulci
- Necesitatea **educării prescolarilor și școlarilor** asupra consumului de alimente sănătoase și a practicării sportului
- S-au lansat **campanii și proiecte** care promovează alimentele reformulate, sănătoase și activitatea fizică (spoturi TV, articole în presă, organizări seminarii, activități fizice colective, postere, pliante etc)



EXEMPLE de REFORMULARI

Finlanda

Schimbarea compozitiei grasimii carni de porc prin hranirea porcilor cu seminte de rapita – reducerea grasimii saturate cu 17% .

- 130 **produse reformulate din carne** sunt pe piata in Finlanda si Suedia

- **Havarti** - tip de **branza**- continut redus de grasime



1. Model de meniu pentru o alimentatie sanatoasa, dezvoltat de Consiliul Finlandez pentru Nutritie → din **1954** monitorizeaza nutritia si starea de sanatate a populatiei

(Source: © Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

2. Model de piramida alimentara pentru alegerea sanatoasa a alimentelor (source: Diabetesliitto).



Model meniu



Piramida alimentara

Franta

Component reformulat– sarea din **produse din carne de porc** –
reducere de pana la 15%.

-sunca, salamuri,mai multe sortimente de carnati

Bulgaria

- Reducerea sarii din “**Salata ruseasca** ”si **salata Alba ca Zapada**”
cu 40%

-Substituirea totala a zaharului din **bomboane** *sugar free*

-**Alimente conservate** pentru copii peste 3 ani si adulti cu celiachie:
continut redus de sare cu 30-40%

Slovenia

- Paine alba taraneasca: continut redus de sare cu 25%

Ungaria

- **Biscuiti** – continut de zahar redus cu 5%; continut de sare redus de la 2-4% la 1%; continut de ac. trans redus de la 5% la 1%
- **Ketchup:** zahar redus de la 16% la 0%,
- **Mustar** : continut de zahar redus de la 7% la 0%
- **Maioneza:** continut de grasime redus de la 50% la 25%.
- **Patiserie congelata:** continut redus de zahar; continut redus de sare (inlocuita cu condimente); continut redus de acizi grasi trans
- **Bauturi racoritoare** carbonatate fara zahar: inlocuire 100% cu indulcitori artificiali (ciclamat, zaharina etc)
- **Crenvursti:** continut redus de sare (1,7%)



Germania

- **Carnati** cu continut redus de grasime cu 40% (inlocuita cu proteine vegetale)
- **Ciocolata**: zahar substituit 98-100% cu indulcitori (xilitol, stevia)
- **Cereale** : zahar redus 7%; sare 100%; ac. grasi trans(TFA)100%
- **Smantana vegetala**: continut de TFA substituit total prin folosirea de uleiuri vegetale si grasimi nehidrogenate(1990)
- **Grasime pentru prajit**: inlocuire 100% a TFA cu grasimi nehidrogenate sau uleiuri vegetale(1958)

Lituania- amestec de **grasimi tartinabile**: continut redus de grasimi saturate -15% inlocuite cu ulei de rapita

Italia

- Biscuiti Cavanna**: inlocuire totala a zaharului cu pulpa de mar si maltitol; continut redus de grasimi cu pana la 40%; untul inlocuit cu margarina (1990)
- Branza Pecorino Romano** –branza tare din lapte de oaie: continut redus de sare cu 80%;grasime cu 20%(2012)
- **Cacciatore salami** – continut redus de sare 50%

Anglia

Paine : cu continut redus de sare cu 1,3% (2005)
si 1%(2012)



Spania

- **Produse din carne** cu continut scazut de sare si grasimi (Campofrio Espagna);
- **Masline cu anchoa**: continut de sare redus cu 35%
- **Paine** (Bimbo group company) - a eliminat in peste 95% din produse ac.grasi trans; in 2009 a inceput si reducerea continutului de sare;
 - din 2010 a redus TFA cu pana la 50% din sortimentele de **biscuiti si fursecuri** (389 prod.)
- Pate-uri** cu continut redus de grasimi saturate – inlocuirea partiala sau totala a grasimii de porc cu uleiuri: masline, in, peste

Austria

- Paine**: reducerea continutului de sare cu 15%, pas cu pas, pana in 2015
- **Napolitane**: continut de zahar redus cu 30% si inlocuit cu oligofructoza



ROMANIA

- **Biscuiti cu tarate**, “Oty”, cu continut redus de sare cu 2% (2007)
- **Dulceturi** din gama Topoloveana - zaharul substituit 100% - inlocuit cu suc concentrat de mere
- **Crenvursti** din carne de pui: continut redus de sare, cu 30%, din gama Santivia (2011)
- **Ciocolata** cu crema de fructe: continut redus de zahar cu 10%
- **Branza** telemea de vaca: continut redus de grasimi de la 27% la 5%
- Produse de **patiserie-cofetarie**: continut redus de grasime si de zahar



IN INCHEIERE..

- ✿ Reformularea alimentelor reprezinta un proces foarte util pentru sanatatea consumatorilor, dar nu este **deloc** usor de implementat, daca se doreste a fi facut cu **profesionalism**.
- ✿ Educarea consumatorilor privind alimentele sanatoase constituie o problema imperios **necesara si urgenta!!**

MULTUMESC PENTRU ATENTIE!

