

Zásady odpovědné tvorby sortimentu



Lidl Česká republika · 2/2019

www.lidl.cz/cs/Spolecenska-odpovednost



1.	Úvod	4
2.	Bezpečnost potravin je naším nejdůležitějším cílem	6
2.1	Akrylamid	7
2.2	3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)	10
2.3	MOSH/MOAH – Kontaminace potravin minerálními oleji	12
2.4	Pyrolizidinové alkaloidy (PA) a tropanové alkaloidy (TA)	15
2.5	Přípravky na ochranu rostlin	16
3.	Potraviny pro zdravější výživu	19
3.1	Nesprávná výživa a nadváha	19
3.2	Obsah tuku, cukru a soli ve výrobcích našich vlastních značek	20
3.3	Náš cíl: o 20 procent méně cukru a soli do roku 2025	22
3.4	Příklady z našeho sortimentu	24
3.4.1	Nealkoholické nápoje	24
3.4.2	Ovocné jogurty	24
3.5	Zákonná omezení pro obsah určitých látek	25
4.	Pečlivý výběr složení	26
4.1	Barviva	26
4.2	Konzervační látky	28
4.3	Aromata	30
4.4	Tuky (ztužené tuky, transmastné kyseliny, nasycené a nenasycené mastné kyseliny)	31
4.5	Palmový olej	33
4.6	Vitaminizace a mineralizace	35
4.7	Sladidla	36
4.8	Izoglukóza (glukózo–fruktózový sirup)	38

5.	Dobré potraviny pro všechny potřeby	42
5.1	Potraviny v bio kvalitě	42
5.2	Náš přístup ke geneticky modifikovaným potravinám.....	42
6.	Shrnutí a výhled	45
7.	Přehled cílů	47



1 Úvod

Jako jeden z největších prodejců potravin v České republice jsme si vědomi naší odpovědnosti, kterou máme vůči našim zákazníkům.

V tomto dokumentu popisujeme, jakými prostředky zajišťujeme kvalitu a bezpečnost našich produktů při přípravě receptur a výběru používaných přídatných látek.

Definujeme cíle pro dodržování interně stanovených limitů a v rámci důsledné, preventivní ochrany spotřebitelů určujeme limity i tam, kde v současné době neexistují žádné zákonné předpisy.

Naši strategií pro snižování obsahu cukru, soli a tuků v potravinách se snažíme prostřednictvím úpravy receptur výrobků předcházet nemocem jako např. vysoký krevní tlak nebo diabetes, které jsou způsobovány nesprávnou výživou.

4

Průběžná aktualizace těchto zásad

„Zásady odpovědné tvorby sortimentu“ popisují aktuální kontext, úkoly a cíle. Týkají se výrobků vlastních značek, které společnost Lidl v České republice neustále vyvíjí a přizpůsobuje nejnovějším poznatkům a trendům ve zdravé výživě. Společnost Lidl stanovené cíle průběžně aktualizuje a zveřejňuje.

Vývoj receptur a senzorické testy – rozhoduje zákazník

Při stanovování našich kritérií kvality se řídíme přáním našich zákazníků a zohledňujeme aktuální společenský vývoj a nové poznatky z oblasti zdraví, vědy a techniky. Sortiment našich značek je tak neustále podrobován testování. Důležitou zpětnou vazbu našich zákazníků zohledňujeme při vývoji výrobků a ve spolupráci s našimi dodavateli provádíme příslušné změny.

Naše produkty tak neustále rozvíjíme. Zásadním měřítkem přitom zůstává dobrá chuť. Naše receptury optimalizujeme jen za předpokladu, že výrobek spotřebitele zaujme – a zkrátka bude dobře chutnat.



Ochutnávky spotřebitelů

Při senzorických testech“ chceme od našich spotřebitelů například vědět, zda jim výrobek chutná, jak vypadá, jestli dobře voní, jakou má konzistenci. V senzorické laboratoři jsme proto zavedli proces, při němž mají spotřebitelé naslepo hodnotit stejný výrobek od různých výrobců. Získáváme tak důležité poznatky pro neustálý rozvoj našich vlastních značek. Co našim zákazníkům nechutná, upravujeme dál!



2 BEZPEČNOST POTRAVIN JE NAŠÍM NEJDŮLEŽITĚJŠÍM CÍLEM

Nabízíme našim zákazníkům možnost, aby se stravovali zdravě. Mohou se přitom spolehnout na prověřenou kvalitu a bezpečnost našich výrobků.

Bezpečně od samého začátku – kontrola kvality v Lidlu začíná u dodavatelů

Proto klademe zvláštní důraz na pečlivý výběr našich dodavatelů a výrobců: Drtivá většina našich dodavatelů je certifikovaná podle uznávaného standardu IFS (International Featured Standard) nebo celosvětově platného standardu britského svazu maloobchodníků BRC. Úzce s nimi spolupracujeme, abychom kontinuálně zajišťovali a nadále zlepšovali výrobní postupy a procesy. U dodavatelů probíhají například audity, které provádějí nezávislé a akreditované instituce přímo ve výrobních závodech.

6

Ověřená kvalita – vlastní značky jsou intenzivně testovány

Rozsáhlou kontrolu kvality provádí naše oddělení kontroly kvality. Vedle této interní kontroly pověřujeme další kontrolou odborníky nezávislých a renomovaných zkušebních ústavů. Zkušební ústavy odebírají vzorky a provádějí u nich rozsáhlé testy kvality a bezpečnosti. Testy probíhají i tehdy, když už je výrobek u nás v prodejnách. Přitom platí pravidlo: Čím citlivější je potravinu a čím opatrnější musíme být při výrobě, přepravě a prodeji, tím intenzivněji testujeme.

Limity pro vlastní značky – často přísnější než požaduje legislativa

Pro mnoho nežádoucích látek jsou na úrovni EU stanoveny mezní hodnoty. Při stanovování těchto mezních hodnot se zohledňuje mimo jiné působení potravin na člověka a četnost její spotřeby. K tomu se přidává ještě faktor bezpečnosti, aby dodržování limitů nepředstavovalo pro spotřebitele žádné zdravotní riziko.

Pro naše vlastní značky jsme si jako cíl stanovili dodržovat ještě přísnější limity, než jaké jsou stanoveny zákonem. Příkladem jsou rezidua pesticidů: Ve společnosti Lidl se snažíme ve spolupráci s dodavateli zajistit, aby případně se v ovoci nebo zelenině vyskytující rezidua představovala maximálně jednu třetinu zákonem povoleného nejvyššího množství. Tento cíl přenášíme i na naše dodavatele a důsledně kontrolujeme jeho dodržování.

Bezpečnost při výrobě – Snižování obsahu nežádoucích látek

Zvláštní pozornost v oblasti bezpečnosti potravin věnujeme nežádoucím látkám. V mnoha případech zatím neplatí pro tyto kontaminující látky v České republice a v EU žádné zákonné předpisy, protože výzkum ještě nepokročil tak daleko. Typickým příkladem nežádoucích látek jsou akrylamid, 3-MCPD-ester mastné kyseliny, pyrrolizidinové alkaloidy (PA) nebo rezidua minerálních olejů (MOSH/MOAH).

Společně s našimi dodavateli jsme zavedli interní normy a postupy pro snižování obsahu nežádoucích látek.

CO JSOU REZIDUA A KONTAMINUJÍCÍ LÁTKY?

Potraviny jsou v průběhu výrobního procesu vystaveny četným vlivům. Při pěstování, výrobě, skladování a přepravě se do výrobku mohou dostat nežádoucí rezidua a kontaminující látky.

Rezidui se rozumí zbytková množství látek, která se z různých důvodů používají při výrobě, od pěstování až po hotový výrobek, a mohou tak být obsaženy v potravinách. Nejznámějším příkladem je používání pesticidů.

Kontaminující látky se při výrobě tvoří samovolně nebo se do potravin dostávají z okolního prostředí. Patří k nim například plísně nebo těžké kovy, které se do potravin dostávají z okolního prostředí.

2.1 AKRYLAMID

První informace o akrylamidu v potravinách se objevily v roce 2002. Švédští vědci našli tuto látku nejdříve v knäckebrotu a bramborových lupíncích.

Jak vzniká akrylamid v potravinách?

Významný vliv na obsah akrylamidu v potravinách má tzv. Maillardova reakce, také označovaná jako „reakce hnědnutí“, k níž dochází především při pečení, pražení, fritování a smažení. Při vysokých teplotách spolu vzájemně reagují určité sacharidy a bílkoviny, které tvoří charakteristickou chuť potravin, například aroma z pražení. Při teplotě 120 °C může při tomto procesu vznikat akrylamid jako vedlejší produkt.

K potravinám s největším obsahem akrylamidu patří výrobky z brambor, jako jsou bramborové lupínky a hranolky, obilné produkty a káva.

Proč usilujeme o snižování obsahu akrylamidu?

Ačkoli je od roku 2002 věnována intenzivní pozornost otázce, jaké zdravotní důsledky může mít na člověka konzumace potravin s vysokým obsahem akrylamidu, neexistuje na to dodnes konečná odpověď. V experimentálních studiích prováděných na zvířatech se však ukázalo, že akrylamid může způsobovat změny v genotypu a může mít karcinogenní účinky. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) došel ve vyjádření z roku 2015 k závěru, že souvislost mezi konzumací akrylamidu a možným onemocněním rakovinou u člověka nelze v současné době potvrdit ani vyloučit.¹

Jaká je legislativa?

Legislativa dosud nestanovila žádné závazné mezní hodnoty pro obsah akrylamidu. V roce 2002 zveřejnil v Německu Spolkový úřad pro ochranu spotřebitele a bezpečnost potravin (BVL) poprvé koncepci pro minimalizaci obsahu akrylamidu s doporučenými hodnotami pro určité skupiny produktů. Tyto doporučené hodnoty byly v roce 2011 z velké části nahrazeny novými doporučenými hodnotami platnými pro celou EU (tzv. „Indicative Values“), které byly v roce 2013 znovu prověřeny a z velké části ještě sníženy – Doporučení Komise 2013/647/EU.

V této souvislosti vyvinulo sdružení FoodDrinkEurope (celoevropský zástupce výrobců potravin) tzv. „Toolbox“ obsahující informace pro výrobce potravin k minimalizaci obsahu akrylamidu v různých fázích výrobního procesu. Při výrobě bramborových lupínků tak lze vedle teploty při fritování bránit vzniku akrylamidu již při výběru odrůdy brambor a teploty jejich skladování. Obsah akrylamidu ovlivňuje i kvalita půdy a receptura. Při zpracování pšenice, ječmene a ova vzniká více akrylamidu než u kukuřice nebo rýže. Mimo to může zvýšený celozrnný podíl v mouce vést k vyššímu obsahu akrylamidu ve snídaňových cereáliích.

Nařízení Komise (EU) 2017/2158 zveřejněné v listopadu 2017 poprvé stanovilo závazné předpisy týkající se akrylamidu. Předmětem nařízení však není stanovení závazných mezních hodnot, ale zavedení cílených opatření pro minimalizaci v rámci výrobních

¹ http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf
(Stav ke dni 12. 12. 2018)

procesů. Posouzení účinnosti přijatých opatření probíhá s pomocí tzv. „porovnávacích hodnot“ které byly stanoveny na základě dosavadních „Indicative Values“ (doporučených hodnot).²

Lidl a jeho přístup k akrylamidu

Již před stanovením konkrétních zákonných předpisů jsme na mezinárodní úrovni důsledně snižovali obsah akrylamidu ve výrobcích vlastních značek. Naším cílem je dosáhnout nižších hodnot, než jsou porovnávací hodnoty pro akrylamid stanovené EU ve zvláště exponovaných skupinách výrobků.

9

Tabulka 2.1–1 Hodnoty akrylamidu

Skupina výrobků	Doporučená hodnota EU pro akrylamid [µg/kg] (dle 2013/647/EU)	Porovnávací hodnoty EU [µg/kg] (dle 2017/2158/EU)	Cíle [µg/kg]
Křupavý chléb	450	350	200
Snídaňové cereálie z otrub, celozrnných nebo extrudovaných obilovin	400	300	200 z extrudovaných obilovin: 300
Snídaňové cereálie z pšenice a žita	300	300	100
Snídaňové cereálie z kukuřice, ovsa, špaldy, ječmene nebo rýže	200	150	100
Bramborové lupínky	1 000	750	263
Hranolky určené k přímé spotřebě	600	500	71

² https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html
(Stav ke dni 12. 12. 2018)

Když byly v roce 2002 zveřejněny první výsledky průzkumu k akrylamidu, byla průměrná hodnota obsahu akrylamidu v bramborových lupíncích 1.236 µg/kg.³ Naši dodavatelé činí různá opatření, aby snížili obsah akrylamidu ve výrobcích našich vlastních značek. Díky tomu je například u našich mražených bramborových výrobků a bramborových lupínků věnována velká pozornost již výběru vhodného druhu brambor a optimálním podmínkám pro skladování. Neustálé zdokonalování výrobního procesu u našich bramborových lupínků Snack Day, jako je např. optimalizovaná doba fritování a teplota ohřevu, stejně jako vytrídění silně fritovaných bramborových lupínků, vede ke snižování obsahu akrylamidu. Průměrný obsah akrylamidu v našich slaných bramborových lupíncích byl v roce 2018 po zavedení porovnávacích hodnot zhruba 75 procent pod porovnávací hodnotou stanovenou EU.

NÁŠ CÍL	Krok 1: Dosažení cílových hodnot Lidl pro všechny skupiny zboží. Krok 2: Stanovení a dosažení přísnějších cílových hodnot.	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	Naše výrobky jsou z velké části výrazně pod limity stanovenými EU. V mnoha skupinách produktů jsme již dosáhli našich přísnějších cílů.	Únor 2019

Obrázek 2.1–1 Akrylamid

2.2 3-MONOCHLORPROPANDIOL (3-MCPD)

Co je 3-MCPD a kde se vyskytuje?

Takzvané 3-MCPD-estery mastných kyselin vznikají podle současných výzkumů při rafinaci olejů, tedy v rámci jejich čištění a zušlechťování. Tato sloučenina může vzniknout také v případě, že jsou potraviny obsahující tuk a sůl vystaveny vysokým teplotám. Vzniká také např. při výrobě sójové omáčky. Palmový olej – jako rafinovaný stolní olej – představuje vyšší riziko kontaminace, zatímco např. řepkový a slunečnicový olej je vzhledem k výrobnímu procesu zatížen jen nepatrně.

³ https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-%202002-2012-115644.html
(Stav ke dni 12. 12. 2018)

Proč by se měl příjem udržovat na co nejnížší úrovni?

Volné 3-MCPD nejspíše způsobují změny v ledvinách a nezhoubné nádory. Proto by se měl jejich příjem v potravinách udržovat na co nejnížší úrovni.

Jak vypadá situace v zákonech?

Za hlavní zdroj příjmu 3-MCPD v potravinách byla označena sójová omáčka a výrobky obsahující sójovou omáčku. Na základě toho stanovila Evropská komise pro 3-MCPD mimo jiné v sójových omáčkách zákonnou mezní hodnotu. Naproti tomu zatím nebyla stanovena žádná zákonná mezní hodnota pro tuky a oleje.

Zde lze v současné době provést pouze posouzení s využitím TDI (tolerable daily intake – tolerovatelný denní příjem).

11

Co je TDI?

TDI (tolerable daily intake – tolerovatelný denní příjem) popisuje množství látky, kterou lze celý život každý den přijímat, aniž by její příjem měl negativní následky pro zdraví.

V březnu 2016 zveřejnil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) nové hodnocení 3-MCPD a 3-MCPD-esterů mastných kyselin. Po aktualizaci v lednu 2018 byl TDI stanoven na 2,0 µg/kg tělesné hmotnosti. U dospělého člověka se předpokládá průměrná tělesná hmotnost 60 kg. Z toho vyplývá množství 120,0 µg 3-MCPD, které lze každý den přijímat.

Lidl a jeho přístup k 3-MCPD

Lidl se v posuzování řídí TDI. V jedné porci potravin smí obsah 3-MCPD představovat maximálně 50% TDI. Je tak zajištěno, aby jedna potravina nevyčerpala tolerovatelný denní příjem. Abychom minimalizovali riziko příjmu 3-MCPD, přešli jsme při výrobě celého sortimentu mražených bramborových výrobků naší vlastní značky „Harvest Basket“ a bramborových lupínků z palmového oleje na slunečnicový olej.



V našem oříškovo–nugátovém krému Choco Nussa jsme velkou část palmového oleje nahradili řepkovým a slunečnicovým olejem. Díky této změně je v jedné porci dodržena naše maximální hodnota obsahu 3-MCPD (max. 50% TDI).

Minimalizace obsahu 3-MCPD v našich výrobcích však nelze dosáhnout jen nahrazením palmového oleje tuky a oleji jiného rostlinného původu, ale také používáním speciálně vyrobeného palmového oleje, který vykazuje snížený obsah 3-MCPD. Protože zpočátku byly právě u palmového oleje zjištěny vysoké hodnoty 3-MCPD–esterů mastných kyselin, proběhly rozsáhlé výzkumné práce pro jejich minimalizaci. Díky tomu je možné provádět rafinaci palmového oleje tak, aby byl výrazně snížen obsah 3-MCPD. Tento palmový olej se sníženým obsahem 3-MCPD používáme například při výrobě našich sušenek s kakaovým krémem Sondey nebo plněných čokoládových tyčinek, u nichž v současné době nelze palmový olej nahradit kvůli jeho senzorickým a technologickým vlastnostem. Můžeme tak dosáhnout našeho cíle i u výrobků, u nichž nelze palmový olej nahradit.

NAŠ CÍL	Obsah 3-MCPD v našich výrobcích smí v jedné porci představovat maximálně 50 % TDI . Palmový olej má být nahrazen jinými tuky/oleji , pokud nebudou negativně ovlivněny senzorické vlastnosti.	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	Palmový olej v našem sortimentu hluboce zmrazených bramborových výrobků „Harvest Basket“ jsme již nahradili slunečnicovým olejem. V našem oříškovo–nugátovém krému Choco Nussa jsme velkou část palmového oleje nahradili řepkovým a slunečnicovým olejem.	Únor 2019

Obrázek 2.2–1 MCPD

2.3 MOSH/MOAH – KONTAMINACE POTRAVIN MINERÁLNÍMI OLEJI

Co je to kontaminace potravin minerálními oleji?

Část obalů potravin se vyrábí z recyklovaných materiálů. Z těchto recyklovaných materiálů mohou do potravin přecházet zbytková množství minerálních olejů. K tomu dochází například při výrobě kartonu ze sběrového papíru, pokud nelze zcela

odstranit barvy obsahující minerální oleje. Tyto takzvané nasycené uhlovodíky minerálních olejů se skládají převážně z MOSH (mineral oil saturated hydrocarbons) a MOAH (mineral oil aromatic hydrocarbons), které mají různé vlastnosti.

Jak dochází ke kontaminaci potravin minerálními oleji?

Na základě výsledků výzkumu Švýcarské kantonální laboratoře v Curychu byla v roce 2009 zveřejněna informace o problematice kontaminace potravin minerálními oleji. Laboratoř prokázala přítomnost minerálních olejů v rýži, která byla osm měsíců skladována v papírové krabici. Naměřené hodnoty z velké části pocházely z výparů minerálních olejů, které se uvolňovaly z kartonu. Kontaminace minerálními oleji se tedy předpokládá zvláště u suchých potravin, jako je např. mouka, krupice, rýže, snídaňové cereálie, kakao nebo strouhanka. Kromě zjištěných hlavních způsobů přenosu MOSH/MOAH z recyklovaných obalů do potravin může docházet ke kontaminaci i během procesu zpracovávání potravin. Může jít například o používání maziv, pomocných materiálů a přídatných látek, stejně jako o výfukové plyny sklizňových strojů a skladovací podmínky. Při sklizni kakaových bobů se např. často používají jutové pytle, které jsou ošetřeny minerálními oleji proti škůdcům. Při přepravě pak může dojít ke znečištění kakaových bobů minerálními oleji.

Proč je kontaminace potravin minerálními oleji nežádoucí?

Zatím neproběhlo rozhodující vědecké toxikologické posouzení nasycených uhlovodíků minerálních olejů, protože toto téma je velmi složité. Dosud je známo, že MOSH se mohou dostávat i do organismu. V experimentálních studiích se zvířaty bylo zjištěno, že se mohou v těle usazovat a být škodlivé pro vnitřní orgány. K MOAH mohou patřit i látky, u nichž se diskutuje o karcinogenním účinku.

Jaká je legislativa?

Vzhledem k tomu, že neexistuje dostatečné množství dat, není zdravotní posouzení potenciálně karcinogenních MOAH možné. Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) však obecně považuje příjem MOAH v potravinách za nežádoucí.

Protože jde o komplexní problematiku, neexistují dosud žádné zákonné předpisy nebo mezní hodnoty pro zbytková množství minerálních olejů v potravinách. Existují pouze národní a evropské návrhy pro možnou legislativu.

Lidl a jeho přístup k MOSH/MOAH

I bez zákonných předpisů se na mezinárodní úrovni již léta důsledně snažíme o omezení kontaminace MOSH/MOAH, abychom naše zákazníky preventivně chránili před možnými následky. Několik kroků jsme již uskutečnili. Při naší optimalizaci postupujeme následujícím způsobem:

- Ve spolupráci s našimi dodavateli provádíme intenzivní zkoumání příčin, protože ke kontaminaci může docházet při výrobním procesu, přenosem z obalu nebo může být kontaminovaná samotná surovina. Identifikace zdrojů nám pomáhá předcházet kontaminaci potravin těmito látkami.
- Současně společně s našimi strategickými dodavateli zavádíme projekty pro cílenější výběr surovin a zamezení kontaminaci během přepravy, skladování a výrobního procesu.

Dále jsme s našimi strategickými dodavateli definovali, že naše vlastní značky mohou obsahovat maximálně 2 mg/kg MOSH a maximální obsah MOAH musí být pod mezí stanovitelnosti. Jsme si vědomi toho, že stanovené hodnoty nelze realizovat ihned u všech skupin výrobků, je však třeba zajistit důsledné zpracovávání výše uvedených kroků pro co nejrychlejší dosažení cíle. Dosažení našeho cíle je kontinuální proces, který jsme zahájili již před mnoha lety.

NÁŠ CÍL	Minimalizace reziduí minerálních olejů ve všech potravinách: Obsah MOSH max. 2 mg/kg Obsah MOAH pod mezí stanovitelnosti	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	Realizovali jsme již četná opatření pro minimalizaci kontaminace, především v oblasti obalů.	Únor 2019

Obrázek 2.3–1 MOSH/MOAH

2.4 PYRROLIZIDINOVÉ ALKALOIDY (PA) A TROPANOVÉ ALKALOIDY (TA)

Pyrrolizidinové alkaloidy (PA) a tropanové alkaloidy (TA) jsou přirozeně se vyskytující látky, které se tvoří v určitých rostlinách pro jejich vlastní ochranu před škůdci.

Co jsou PA?

PA jsou vytvářeny různými rostlinami. Nejznámější rostlinou obsahující PA u nás je starček přímětník. Množství vytvořených PA se liší podle druhu rostliny; vliv však mají také podmínky v půdě a klima.

15

Kde se PA a TA vyskytují a jak se dostávají do potravin?

PA a TA se do potravin mohou dostávat především při sklizni, kdy se sklídí i plevel, který je velmi rozšířen. Některé rostliny obsahující TA rostou v obilných polích, což může vést k výskytu TA v obilných produktech. PA se mohou vyskytovat také v bylinkách, koření, salátech a čaji. V roce 2011 byla PA věnována větší pozornost, protože byl prokázán jejich výskyt v surovém medu.

Proč jsou PA a TA v potravinách nežádoucí?

Při konzumaci ve větším množství mohou PA poškozovat játra a působit rakovinotvorně. TA mohou způsobovat poškození centrálního nervového systému a srdce.

Jak vypadá legislativa?

Zatím neexistují žádné zákonné mezní hodnoty pro PA v potravinách. Z důvodu zjištění genotoxických a rakovinotvorných látek při pokusech na zvířatech však německý Spolkový úřad pro hodnocení rizik (BfR) a Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) stanovily referenční hodnotu pro denní příjem, který lze ve vztahu k potenciálnímu riziku rakoviny považovat za méně nebezpečný.

Pro TA zveřejnil úřad EFSA v roce 2013 referenční hodnotu 0,016 µg/kg tělesné hmotnosti.

V průzkumech se však ukázalo, že toto méně nebezpečné množství bylo často překračováno u malých dětí s nízkou tělesnou hmotností. Evropská komise proto reagovala v listopadu 2015 stanovením mezních hodnot pro dva nejvýznamnější



TA (atropin a skopolamin) v obilných příkrmech: Od té doby platí, že nesmí být překročeno množství 1,0 µg v jednom kilogramu obilného příkrmu.

Lidl a jeho přístup k pyrrolizidinovým alkaloidům a tropanovým alkaloidům

S našimi dodavateli pracujeme na tom, abychom minimalizovali kontaminaci surovin PA a TA již při sklizni.

Trvalé minimalizace lze dlouhodobě dosáhnout především kontrolami při pěstování a sklizních. Proto jsme od roku 2011 společně s našimi strategickými dodavateli zavedli následující opatření s cílem kontinuálního snižování kontaminace:

- Rozsáhlé sledování výskytu PA a TA v surovinách.
- Školení ohledně výskytu, rozpoznávání a boje proti rostlinám obsahujícím PA a TA, aby došlo k jejich vyloučení již při pěstování a sklizni.
- Stanovení cíle pro dodavatele, že denní porce potraviny může vyčerpat maximálně polovinu definované referenční hodnoty pro PA (aktuální referenční hodnota dle EFSA 0,024 µg/kg tělesné hmotnosti/ den).
- Stanovení nulové tolerance pro TA.

NÁŠ CÍL	Minimalizace pyrrolizidinových alkaloidů a tropanových alkaloidů: PA: Vyčerpání maximálně 50 % referenční hodnoty TA: nulový výskyt	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	Prosazování vypracovaných principů pro minimalizaci.	Únor 2019

Obrázek 2.4–1 PA a TA

2.5 PŘÍPRAVKY NA OCHRANU ROSTLIN

Co jsou přípravky na ochranu rostlin a k čemu se používají?

Přípravky na ochranu rostlin jsou chemické nebo biologické výrobky, které se používají pro ochranu rostlin proti škůdcům, nemocem a nežádoucím plevelům. Významně přispívají k zajištění vysoké úrody.

Jaká je legislativa, co se týče přípravků na ochranu rostlin a případných reziduí v potravinách?

Přípravek na ochranu rostlin se smí v EU používat pouze v případě, pokud byl testován a schválen v rámci přísného schvalovacího procesu. Výrobek je intenzivně testován s ohledem na účinnost, neškodnost vůči lidem, zvířatům a životnímu prostředí.

I při používání podle předpisů však může dojít k výskytu reziduí přípravků na ochranu rostlin v plodinách. Proto je pro potraviny stanoven maximální obsah reziduí. Ten udává, jaké množství rezidua je maximálně přípustné, aniž by docházelo k ohrožení lidského zdraví. Zpravidla je výrazně pod úrovní hodnoty, která by jej mohla potenciálně ohrozit. Maximální obsah reziduí účinných látek v různých produktech je pro celou EU stanoven v evropském nařízení⁴ a je tak pro každý členský stát EU závazný.

Jaký obsah reziduí je přípustný?

Pro obsah reziduí platí tzv. princip ALARA (As Low As Reasonably Achievable). To znamená, že maximální obsah reziduí pro příslušné ovocné nebo zeleninové výrobky je přípustný pouze do té míry, v jaké to vyžaduje dobrá zemědělská praxe, ale nikdy nesmí být vyšší, než je snesitelné pro zdraví a životní prostředí. V případě reziduí více různých účinných látek ve výrobku se hovoří o nežádoucím vzájemném působení nebo sčítání účinků, stejně jako o možnosti zvýšené zátěže pro spotřebitele. V současné době se ještě vyvíjejí modely pro posuzování působení vícenásobných reziduí na zdraví. Proto zatím neexistují žádné zákonné předpisy pro množství reziduí účinných látek v potravinách.

Lidl a jeho přístup k přípravkům na ochranu rostlin

Naším cílem je nabízet potraviny, tedy jak čerstvé ovoce a zeleninu, tak zpracované potraviny, pokud možno bez jakýchkoli reziduí. Proto si stanovujeme přísná kritéria, která dalece přesahují evropské předpisy:

- Lidl se snaží, aby obsah reziduí účinných látek v produktech dosahoval nejvýše jedné třetiny zákonem stanoveného maximálního limitu.

⁴ Nařízení (ES) č. 396/2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS.

- V součtu by procentuální obsah reziduí účinných látek neměl být vyšší než 80 % zákonem stanoveného maximálního množství.
- Celkem by nemělo být stanoveno více než pět reziduí účinných látek v jedné plodině.

NÁŠ CÍL	Naším cílem je nabízet potraviny, pokud možno bez jakýchkoli reziduí.	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	S našimi dodavateli pracujeme na tom, aby – námi prodávané produkty obsahovaly pouze rezidua účinných látek nejvýše do jedné třetiny zákonem stanoveného maximálního obsahu, – procentuální obsah reziduí účinných látek představovat maximálně 80 % zákonem stanoveného maximálního množství, – počet reziduí účinných látek byl maximálně 5.	Únor 2019

18

Obrázek 2.5–1 1 Přípravky na ochranu rostlin

3 POTRAVINY PRO ZDRAVĚJŠÍ VÝŽIVU

3.1 NESPRÁVNÁ VÝŽIVA A NADVÁHA

Konzumace obzvláště energeticky vydatných potravin v kombinaci s nedostatkem pohybu s sebou může přinášet riziko nejrozličnějších onemocnění. Ročně v České republice přibude v průměru přibližně 10.000 diabetiků. Pokud bude tento trend i nadále pokračovat, bude v roce 2035 postižen cukrovkou každý desátý občan ČR bez ohledu na věk.⁵

Díky našemu sortimentu, který zahrnuje zhruba 3.500 jednotlivých položek, včetně mnoha různých druhů ovoce a zeleniny, nabízíme našim zákazníkům možnost nakupovat výrobky odpovídající zdravému životnímu stylu. Mimoto prosazujeme strategii redukce, v jejímž rámci snižujeme obsah soli a cukru, stejně jako podíl nasycených mastných kyselin ve výrobcích vlastních značek. Podporujeme také sportovní aktivity svých zaměstnanců i zákazníků. Ve spojení s nabídkou zdravého sortimentu prosazujeme komplexní přístup ke zdravé výživě a pohybu.

19

Co je Roadmap for Action on Food Product Improvement?

Program „Roadmap for Action on Food Product Improvement“⁶, který byl koncipován během nizozemského předsednictví EU v lednu a únoru 2016, předkládá strategii zlepšování složení potravin v rámci celé EU.

Úlohu průkopníků zde hrají Velká Británie, Nizozemí a Německo. Podle nich se proto orientujeme při stanovování našich vlastních cílů ve společnosti Lidl.

Co je Zdraví 2020?

Ve Velké Británii se například v rámci „Salt Targets“ pracuje již od roku 2003 na snižování obsahu soli v potravinách. „Salt Targets“ jsou stanovené cíle pro obsah soli v určitých potravinách, které zveřejnil Úřad pro bezpečnost potravin

⁵ <http://diabetickaasociace.cz/co-je-diabetes/data-o-diabetu-v-cr/> (Stav ke dni: 12.12.2018)

⁶ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement> (Stav ke dni: 12.12.2018)

(FSA – Food Safety Agency)⁷. Pro rok 2017 stanovil FSA nové cíle pro obsah soli v určitých potravinách. V srpnu 2016 zveřejnila britská vláda akční plán pro boj proti nadváze u dětí během následujících deseti let, přičemž mimo jiné nabádá potravinářský průmysl ke snižování obsahu cukru v potravinách.⁸

V Nizozemí zpracovává vláda, průmysl a obchod „Národní dohodu pro zlepšování složení výrobků“⁹, v níž jsou stanoveny cílové hodnoty pro obsah soli, nasycených mastných kyselin, kalorií a cukru v konkrétních výrobcích. Cílem je nabídka zdravějších výrobků.

V České republice byla v roce 2014 zformulována Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí pod názvem Zdraví 2020. Jedním z cílů uvedených v Akčním plánu č. 2 je i snížení obsahu soli, cukru a transmastných kyselin.¹⁰

3.2 OBSAH TUKU, CUKRU A SOLI VE VÝROBCÍCH NAŠICH VLASTNÍCH ZNAČEK

Cukr, sůl a tuky jsou nositelé chuti a jsou také základem pro náš metabolismus – ovšem k jejich využívání je nutné přistupovat zodpovědně a svědomitě.

Nasycené mastné kyseliny: Jídelníček bohatý na nasycené mastné kyseliny je spojován s onemocněním srdce a krevního oběhu. Světová zdravotnická organizace (WHO)¹¹ doporučuje, aby v příjmu energie představovaly nasycené mastné kyseliny méně než 10 %. Při doporučeném denním příjmu kalorií pro dospělého člověka 2.000 kcal to odpovídá 20,0 g nasycených mastných kyselin za den.

Cukr: Velká konzumace cukru podporuje vznik nadváhy a vedle nedostatku pohybu může být jednou z hlavních příčin vzniku cukrovky.

WHO doporučuje, aby v příjmu energie představovaly volné cukry méně než 10 %, což při 2.000 kcal odpovídá 50,0 g cukru za den.¹¹

⁷ <https://www.food.gov.uk/business-guidance/salt> (Stav ke dni: 12.12.2018)

⁸ <https://www.gov.uk/government/publications/childhood-obesity-a-plan-for-action> (Stav ke dni: 12.12.2018)

⁹ <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2014/01/23/akkoord-verbetering-productenstelling-zout-verzadigd-vet-suiker> (Stav ke dni 12. 12. 2018)

¹⁰ http://www.mzcr.cz/Admin/_upload/files/5/ak%C4%8Dn%C3%AD%20pl%C3%A1ny%20-%20p%C5%99%C3%ADlohy/AP%2002a%20spr%C3%A1vn%C3%A1%20v%C3%BD%C5%BEiva%20a%20stravovac%C3%AD%20n%C3%A1vyky%20populace.pdf (Stav ke dni: 12.12.2018)

¹¹ <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet> (Stav ke dni: 12.12. 2018)

Co je „volný cukr“?

Pod pojmem „volný cukr“ se rozumí jednoduché cukry (jako je glukóza a fruktóza) a disacharidy (jako je sacharóza nebo třtinový cukr), které přidávají do potravin výrobci, kuchaři nebo spotřebitelé, stejně jako přírodní cukry, které se nacházejí v medu, sirupu, ovocných šťávách a ovocných koncentrátech.

Sůl: Ve spotřebě soli je Česká republika na předních příčkách v Evropě. Místo doporučeného maximálního denního množství 6,0 g soli je příjem žen v průměru 10,4 g soli denně a u mužů je to dokonce 14,5 g soli denně.¹²

Cíle stanovené pro vlastní značky společnosti Lidl

Na základě popsanych vědeckých poznatků prosazujeme cíl snižování obsahu soli a cukru, stejně jako podílu nasycených mastných kyselin ve výrobcích našich vlastních značek.

Postupně prověřujeme všechny oblasti sortimentu našich vlastních značek

V úzké spolupráci s našimi dodavateli tak zlepšujeme receptury podle našich stanovených cílů. Dbáme přitom na energetickou hodnotu složení: Snažíme se, aby nedocházelo k tomu, že u jedné potraviny bude snížen obsah cukru a současně se zvýší podíl tuku, takže potravina bude nakonec obsahovat dokonce ještě více kalorií. Při vývoji receptur pro nové výrobky jsou od začátku uplatňovány naše definované cíle.

¹² <https://www.parlamentnilisty.cz/zpravy/tiskovezpravy/Konzumace-soli-v-CR-se-vymyka-datum-o-evropske-spotrebe-412668> (Stav ke dni: 12.12.2018)

3.3 NÁŠ CÍL: O 20 PROCENT MÉNĚ CUKRU A SOLI DO ROKU 2025

Usilujeme o aktivní přístup ke zdravé výživě. Prověřujeme proto sortiment našich vlastních značek a porovnáváme jej s nejnovějšími vědeckými poznatky.

NÁŠ CÍL	Naším cílem je snížit v sortimentu našich vlastních značek průměrný obsah přidávaného cukru a soli o 20 % .	Prosinec 2025
	Při snižování obsahu cukru se zaměřujeme především na potraviny, které hodně a rády konzumují děti. Při snižování obsahu soli jsou v popředí našeho zájmu skupiny potravin, které jsou konzumovány pravidelně a mají obecně velký podíl na denním příjmu soli v České republice. Sestavili jsme proto rozsáhlý program s opatřeními, jejichž prostřednictvím chceme pro naše zákazníky kontinuálně snižovat denní příjem cukru a soli.	
AKTUÁLNÍ STAV	Prosazování programu opatření v rámci naší strategie redukce.	Únor 2019

Obrázek 3.3–1 Strategie redukce u vlastních značek společnosti Lidl

Jak budeme svůj cíl realizovat?

Pro dosažení našeho cíle jsme definovali několik opatření:

- **Snížení obsahu přidávaného cukru a soli do potravin:** Množství přidaného cukru snižujeme např. v našich ovocných jogurtech, přičemž podíl ovocné složky zůstává stejný. Naším cílem je, aby si zákazníci co nejvíce zvykli na méně sladkou chuť našich vlastních značek. Cukr přitom nenahrazujeme sladidly.
- Jako alternativu pro ty, kteří chtějí sladkou chuť a zároveň nižší obsah kalorií, nabízíme kromě výrobků slazených cukrem i výrobky se sníženým obsahem cukru nebo zcela bez cukru.
- **Zmenšování balení, resp. porcí:** Další možností je změna velikosti balení kalorických potravin. Díky tomu je automaticky konzumováno méně cukru nebo soli.

- **Nabídka výrobků v našich obchodech:** Nabízíme našim zákazníkům větší výběr alternativních výrobků, které obsahují méně cukru a soli.

Jak měříme výsledky?

Výsledky měříme podle snížení průměrného obsahu cukru nebo soli na 100 g potravin nebo 100 ml nápoje oproti množství výrobků prodaných za rok v České republice.

To znamená: V rámci jedné skupiny potravin se stanoví celkové množství přidaného cukru a soli u všech výrobků prodaných během jednoho roku v obchodech Lidl v České republice, které se vydělí celkovým množstvím prodaných výrobků. Tento poměr by měl být každý rok lepší. Poměr vůči předchozímu roku přitom vždy ukazuje, čeho jsme již dosáhli.

23

Na které skupiny produktů se zaměřujeme?

Při **snižování obsahu cukru** se zaměřujeme především na potraviny, které hodně a rády konzumují děti. V první řadě se proto soustředíme na následující skupiny produktů:

Snídaňové cereálie

Jogurty/jogurtové nápoje

Dezerty

Zmrzlina

Sladké pečivo

Sladké pomazánky na chléb

Sladkosti pro děti

Omáčky (kečup atd.)

Nealkoholické nápoje

Při **snižování obsahu soli** jsou v popředí skupiny potravin, které jsou konzumovány pravidelně a mají obecně velký podíl na denním příjmu soli v České republice:

Chléb a bílé pečivo

Polévky

Uzeniny

Snacky

Hotová jídla a pizzy

Slané pochutiny

(slané pečivo, chipsy atd.)

3.4 PŘÍKLADY Z NAŠEHO SORTIMENTU

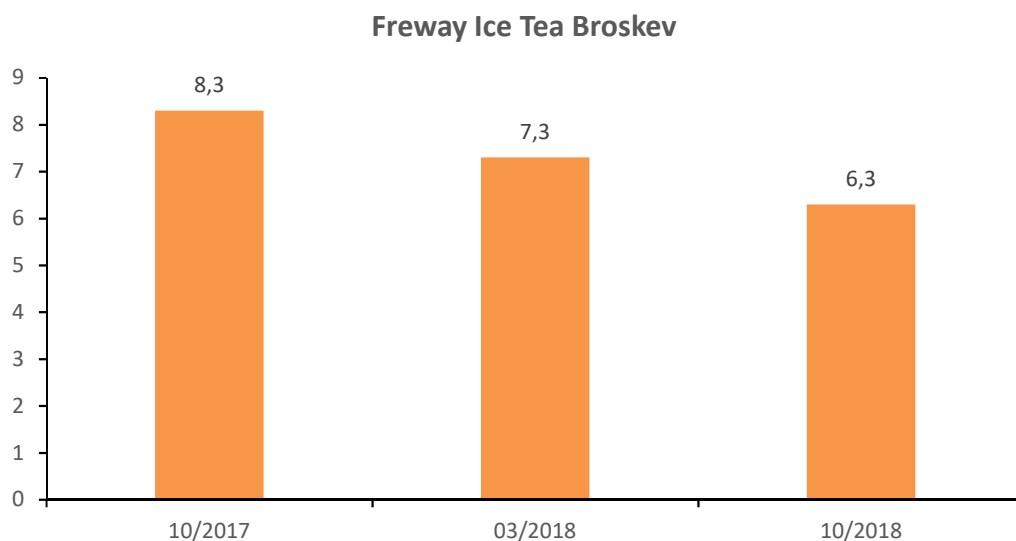
3.4.1 Nealkoholické nápoje

Nápoje slazené cukrem jsou u mládeže a mladých dospělých oblíbeným prostředkem k uhašení žízně. Cukrem slazené nealkoholické nápoje však svým vysokým obsahem cukru přispívají k vysokému energetickému příjmu.

U našich cukrem slazených nealkoholických nápojů jsme si proto jako cíl do roku 2025 stanovili postupné snížení obsahu cukru ve všech výrobcích. Snažíme se dosáhnout úrovně obsahu cukru 8,0 g / 100 ml výrobku. Tím by byl dodrženy profil výživové hodnoty komise EU v kategorii nealkoholických nápojů. Kromě cukrem slazených nápojů mají zákazníci možnost zakoupit nízkoenergetické, resp. neslazené nápoje jako např. Freeway Cola Zero.

Příklad Freeway Ice Tea Broskev 1,5 l

U nápoje Freeway Ice Tea Broskev byl obsah cukru postupně snižován z 8,3 g/100ml až na 6,3 g / 100 ml. Profil výživové hodnoty EU 8,0 g / 100 ml je tímto již splněný.



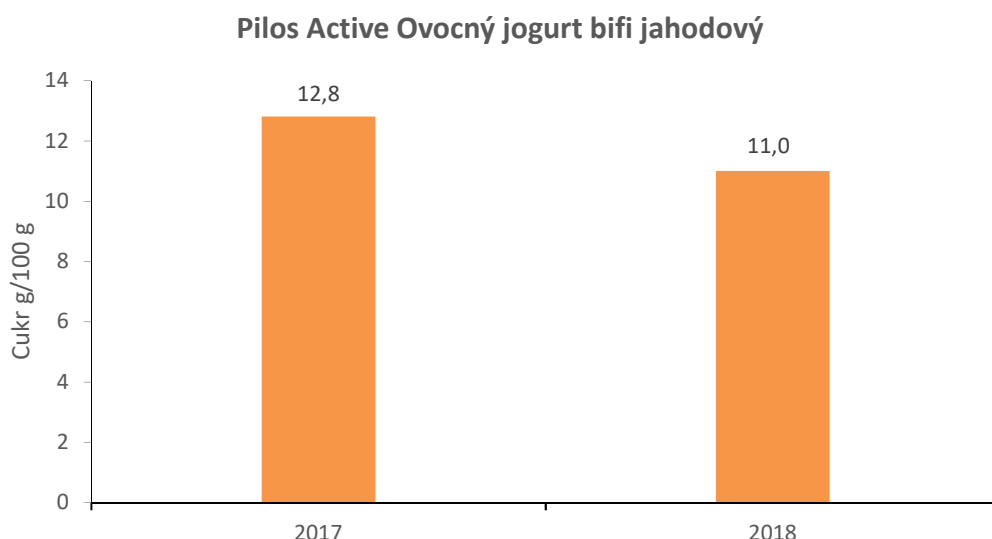
3.4.2 Ovocné jogurty

Jako svačina nebo dezert jsou ovocné jogurty oblíbené jak u dětí, tak i u dospělých. Jogurt obsahuje hodnotné složky jako např. vápník, který je nepostradatelný pro kosti a zuby, nebo vitaminy B2 a B12. Kromě toho obsahují především ovocné jogurty velké množství cukru. Často více než 10 g / 100 g jogurtu. Toto je hodnota, kterou doporučuje WHO jako maximální pro jogurty určené dětem. Proto jsou i jogurty

středem našeho zájmu v rámci strategie redukce cukru. Do prosince 2025 chceme snížit průměrný obsah cukru v jogurtech na 10 g / 100 g. Jelikož bílé jogurty sami o sobě díky přirozeně obsaženému cukru ve formě laktózy obsahují přibližně 4 g / 100 g cukru a ve vloženém ovoci je také ukryto určité množství přirozeně obsaženého cukru, je náš cíl 10 g / 100 g poměrně ambiciózní. Obsah cukru však nechceme snižovat prostřednictvím snížení obsahu ovoce, ale snížením množství přidaného cukru a navýšením podílu ovoce.

Příklad Pilos Active Ovocný jogurt bifi jahodový

Receptura výrobku Pilos Active Ovocný jogurt bifi jahodový byla podrobně prozkoumána a přehodnocena. Výsledkem je redukce cukru z 12,8 g / 100 g na 11,0 g / 100 g při současném navýšení podílu ovoce. Nyní je tedy jahodový jogurt ovocnější a obsahuje méně cukru. K našemu vytýčenému cíli máme však před sebou ještě poměrně dalekou cestu.



3.5 ZÁKONNÁ OMEZENÍ PRO OBSAH URČITÝCH LÁTEK

U některých výrobků jsou pro optimalizaci zákonem stanoveny určité hranice.

Například u našich **výběrových džemů Maribel** jsme si stanovili jako cíl snížit celkový průměrný obsah cukru z 60 g na 56 g ve 100 g. Pro výběrové džemy zákonodárce předepisuje celkový obsah cukru nejméně 55 g. Pokud bychom podíl cukru snížili pod tuto mez a zvýšili podíl ovoce, nesměli bychom již výrobek prodávat pod tímto označením.

4 PEČLIVÝ VÝBĚR SLOŽENÍ

Kvalita výrobku začíná výběrem jeho složení. Zde stanovujeme vysoké standardy: Naším zákazníkům nabízíme výrobky, které přesvědčují svou kvalitou a chutí. Proto definujeme specifická kritéria pro výběr složení. Následující body popisují, na co klademe zvláštní důraz.

4.1 BARVIVA

26

Co jsou barviva a proč se používají v potravinách?

Barva potravy má při optickém posuzování kvality velký význam. Z tohoto důvodu se v potravinách používají přídatné látky s cílem podpořit očekávání týkající se barvy dané potravy. Barviva se také používají u bezbarvých potravin, jako jsou sladkosti, pro upozornění na určité chutě, který si zákazník s danou potravinou spojuje. Zelení gumoví medvídci tak například signalizují „jablečnou“ chuť, žlutí naproti tomu „citrónovou“ chuť.

Proč jsou některá barviva diskutabilní?

Podle studie univerzity v Southamptonu z roku 2007 jsou některá azobarviva a chinolinová žluť podezřívány z toho, že u dětí vedou k hyperaktivitě a poruchám pozornosti. Tato barviva jsou uvedena v nařízení EU o potravinářských přídatných látkách. Potravina, která je obsahuje, musí být opatřena varovným upozorněním „Může nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí“.

Jaká je legislativa?

V Evropské unii je používání barviv specifikováno v Nařízení Evropského parlamentu a Rady o potravinářských přídatných látkách. Podléhají kontrole Evropského úřadu pro bezpečnost potravin. Na obalu potravy, ve které jsou barviva použita, musí být označení „barvivo“, za nímž následuje název nebo E-číslo. Pro co největší transparentnost používá Lidl při označování všech přídatných látek vždy konkrétní název látky.



Co jsou přírodní a umělá barviva?

Povolená barviva lze rozdělit na přírodní a umělá barviva, neexistuje však pro to žádná právní definice. Přírodní barviva je možné vyrábět i synteticky, jejich chemická struktura přitom odpovídá jejich vzorům v přírodě. Chemická struktura umělých barviv se naproti tomu v přírodě nevyskytuje.

Od barviv se odlišují tzv. barvicí potraviny. Jedná se o čisté potraviny s barvicími vlastnostmi, jako je například šťáva z červené řepy.

Lidl a jeho přístup k barvivům v potravinách

Naším cílem je již mnoho let nepoužívat azobarviva v potravinách s výjimkou lihovin. Mimoto se chceme v budoucnu distancovat také od barviv, jako je chinolinová žluť, karmín, erythrosin a zeleň S, protože existují náznaky, že by tato barviva mohla být škodlivá pro děti.

Naším cílem je upustit v co největší míře od používání umělých barviv. U každého výrobku našich vlastních značek navíc pečlivě kontrolujeme, zda je používání barviv nezbytné. V případě, že jsou nezbytná, upřednostňujeme zásadně barvicí potraviny. Například již u většiny želatinových bonbonů Sugarland se používají výhradně barvicí potraviny.

NAŠ CÍL	Naším cílem je dále prověřovat u všech výrobků s barvivy, zda je používání barviv nezbytné. Tam, kde je použití nezbytné, upřednostňujeme barvicí potraviny před přírodními barvivy. Pokud je to možné, chceme upustit od používání umělých barviv. Úplné upuštění od používání karmínu a erythrosinu.	Prosinec 2020
AKTUÁLNÍ STAV	V současné době je v našem trvalém sortimentu podstatně více výrobků s barvicími potravinami (rostlinnými extrakty) a přírodními barvivy než potravin s umělými barvivy.	Únor 2019

Obrázek 4.1–1 Barviva

4.2 KONZERVAČNÍ LÁTKY

Co jsou konzervační látky a k čemu se používají?

Konzervační látky jsou přídatné látky, které potraviny chrání před mikrobiální zkázou a prodlužují tak jejich trvanlivost.

Jak fungují konzervační látky?

Konzervace potravin má tradici již staletí. Trvanlivost potravin se zajišťovala sušením, solením, resp. nakládáním do soli, uzením nebo pomocí cukru či octa. Když se potraviny začaly vyrábět průmyslově a prodávat ve velkém, začaly se také zvyšovat požadavky na jejich trvalou kvalitu a dostupnost. Tehdy se začaly používat další konzervační látky. Pomocí těchto látek lze prodloužit trvanlivost u potravin, které nelze konzervovat tradičními metodami. Díky tomu jsou dnes dostupné rozmanité potraviny bez ohledu na roční období a zeměpisnou oblast.

28

Proč jsou některé konzervační látky sporné?

Působení konzervačních látek je mimo jiné sporné z toho důvodu, že se hovoří například o souvislosti mezi konzervačními látkami obsahujícími siřičitan (např. ve víně a sušených plodech) nebo deriváty kyseliny benzoové (např. v nakládané zelenině nebo výrobcích z ryb) a alergickými reakcemi u citlivých osob.

Rovněž se hovoří o účincích dusitanu v masných výrobcích, u něhož je podezření, že podporuje vznik rakovinotvorných nitrosaminů. Na druhou stranu však dusitan spolehlivě zabraňuje vzniku patogenních bakterií a je tak nejbezpečnějším a nejúčinnějším prostředkem pro konzervaci masných výrobků.

Co jsou patogenní bakterie?

Patogenní bakterie jsou mikrobiální choroboplodné zárodky, které mohou u člověka způsobit infekční nemoci. Do potravin se tyto bakterie mohou dostat z důvodu kontaminace životního prostředí, nedostatečné hygieny nebo prostřednictvím mikroorganismů ze zemědělství. Konzumací kontaminované potraviny se patogeny přenášejí na člověka. Známým příkladem je infekce bakterií salmonely, která u dětí, těhotných žen, starších lidí a osob s oslabeným imunitním systémem může vést k vážnému poškození trávicího ústrojí a někdy až ke stavu ohrožujícím život.



Jaká je legislativa?

Stejně jako u všech přídatných látek posuzuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) bezpečnost každé jednotlivé konzervační látky. V zásadě se povolení vydává jen v případě, pokud se prokáže, že látka je pro zdraví bezpečná a je „technologicky nezbytná“ (v tomto případě k zajištění trvanlivosti). Na obalu potraviny, ve které jsou konzervační látky použity, musí být uvedeno označení „konzervační látky“, za nímž následuje název nebo E-číslo. Pro co největší transparentnost používá Lidl při označování všech přídatných látek vždy konkrétní název látky.

Lidl a jeho přístup ke konzervačním látkám

Naším cílem je co nejvíce omezit nebo zcela zamezit používání konzervačních látek, pokud by jimi byla ovlivněna bezpečnost potravin. U určitých výrobků, např. uzenin však z bezpečnostních důvodů nelze vždy předejít použití konzervačních látek, protože by to mělo za následek vznik patogenních bakterií.

Naším dodavatelům jsme doporučili, aby trvanlivost potravin při výrobě pokud možno zajistili bez použití konzervačních látek prostřednictvím vhodných technologií. U našich nápojů je tak již možné upustit od konzervačních látek díky tzv. aseptickému plnění (plnění ve sterilních podmínkách).

Kromě toho jsou i některé další konzervační látky klasifikovány jako nevhodné pro děti. Od používání těchto konzervačních látek chceme upustit tam, kde to bude technologicky možné. Např. již zmíněná dusitanová sůl patří mezi konzervační látky, jejichž používání se nedoporučuje pro děti. Z bezpečnostních důvodů ji však zatím v mase a uzeninách nechceme přestat používat.



NÁŠ CÍL	Naším cílem je co nejvíce omezit nebo zcela zamezit používání konzervačních látek, pokud by jimi byla ovlivněna bezpečnost potravin. Proto podrobuje všechny výrobky s konzervačními látkami analýze, zda je používání konzervačních látek nezbytné. Neustále jsou hledány vhodné technologie, které by umožnily zajistit trvanlivost a bezpečnost výrobků i bez použití konzervačních látek.	Prosinec 2020
AKTUÁLNÍ STAV	Největší podíl na výrobcích s konzervačními látkami představují výrobky, v nichž se používají dusitanové soli pro dosažení lepší trvanlivosti a zajištění bezpečnosti.	Únor 2019

Obrázek 4.2–1 Konzervační látky

4.3 AROMATA

Co jsou aroma a k čemu se používají v potravinách?

Důležité je především střídme používání aromatických látek. Pokud dochází k přílišné aromatizaci potravin, mohou např. děti úplně zapomenout, jak potraviny normálně chutnají.

Aromata chceme používat tam, kde jsou potřeba, a vynechávat tam, kde to jde i bez nich. Samozřejmě optimalizujeme naše receptury za předpokladu, že jejich změnou nedojde k nepříznivému ovlivnění chuti.

Pokud do našich potravin přidáváme aroma, mělo by se jednat o extrakty nebo přírodní aroma pocházející z potravin, které jim dávají jméno. Např. u třešňového extraktu pocházejí aromatické látky ze 100 % z třešní, v případě přírodního třešňového aroma pochází nejméně 95 procent aromatických látek z třešní.

I zde platí: Naše receptury optimalizujeme tak, aby nedošlo k nepříznivému ovlivnění chuti. Pokud nelze požadovaného profilu chuti dosáhnout bez aromatických látek nebo s použitím extraktů či přírodních potravinových aromat, používáme i umělé aromatické látky.

NÁŠ CÍL	Cílem je, aby bylo u všech výrobků obsahujících aromatické látky prověřeno , zda je používání aromatických látek nezbytné. Naším cílem je upustit v co největší míře od používání umělých aromatických látek .	Prosinec 2020
AKTUÁLNÍ STAV	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné umělé aromatické látky nahradit extrakty nebo přírodními aromaty	Únor 2019

Obrázek 4.3–1 Aromatické látky

4.4 TUKY (ZTUŽENÉ TUKY, TRANSMASNÉ KYSELINY, NASYCENÉ A NENASYCENÉ MASNÉ KYSELINY)

Co jsou nasycené a nenasycené mastné kyseliny a jaké plní funkce?

Tuky a oleje obsahují nasycené a nenasycené mastné kyseliny. Ty se liší svou nutriční kvalitou. Příliš velký podíl nasycených mastných kyselin ve stravě zvyšuje riziko onemocnění srdce a krevního oběhu. Z tohoto důvodu by zdravá výživa měla obsahovat vysoký podíl nenasycených mastných kyselin. Důležitou podskupinou nenasycených mastných kyselin jsou mastné kyseliny Omega 3 a Omega 6. Ty v těle plní důležité funkce, působí protizánětlivě a pravděpodobně také preventivně proti onemocněním srdce a krevního oběhu, k nimž může dojít při špatném prokrvování srdečního svalu.

Kde se vyskytují nasycené mastné kyseliny?

Nasycené mastné kyseliny se vyskytují především v živočišných tucích, ale také v kokosovém a palmojádrovém tuku, palmovém oleji, stejně jako ve ztužených rostlinných tucích. Nenasycené mastné kyseliny jsou obsaženy v rostlinných olejích, jako je například řepkový nebo slunečnicový, a rovněž v tučných mořských rybách a v různých druzích ořechů.

Lidl a jeho přístup k nasyceným a nenasyceným mastným kyselinám

Naším cílem je dosáhnout v našich výrobcích co největšího podílu nenasycených mastných kyselin. Například v našem oříškovo–nugátovém krému Choco Nussa jsme

část palmového oleje nahradili řepkovým a slunečnicovým olejem obsahujícím vysoký podíl nenasycených mastných kyselin.

Jak vznikají transmastné kyseliny a jaké mají účinky?

Ve skupině nenasycených mastných kyselin existují také nežádoucí látky – transmastné kyseliny.

Jak vznikají transmastné kyseliny?

Transmastné kyseliny mohou vznikat přirozeným způsobem prostřednictvím mikroorganismů v bacheru přežvýkavců. Mléčné výrobky a maso tudíž vykazují přirozený obsah transmastných kyselin.

Transmastné kyseliny se mohou tvořit rovněž při zpracovávání tuků a olejů. Protože je jejich vznik podmíněn zpracováním, hovoříme o umělých transmastných kyselinách

32

Největší množství transmastných kyselin vzniká při částečném ztužování rostlinných olejů, jehož cílem je vyrobit z tekutého oleje tuhý tuk. Částečně ztužené tuky se používají při výrobě potravin z důvodu jejich dobrých technologických vlastností (vláčná konzistence, vyšší tvárnost).

Transmastné kyseliny mají negativní vliv na zdraví a patří proto k nežádoucím složkám potravin. Zvyšují (špatný) LDL cholesterol v krvi a současně snižují (dobrý) HDL – cholesterol. Zvyšuje se tak riziko onemocnění srdce vyvolaných špatným prokrvením srdečního svalu.

V jakých potravinách se vyskytují transmastné kyseliny?

Transmastné kyseliny se vyskytují především ve fast-food potravinách, svačinkách, sušenkách, vaflech, fritovaných pokrmech a pomazánkách na chléb. Fritované potraviny obsahují zvýšené množství transmastných kyselin jen v případě, že se při fritování používají částečně ztužené tuky a oleje.

Jaká je legislativa?

V České republice neexistují žádné zákonné předpisy pro obsah umělých transmastných kyselin v potravinách. V jiných zemích, jako je např. Dánsko, Rakousko,



Maďarsko, Island, Norsko, Lotyšsko, Litva, Slovinsko a Švýcarsko, již byla stanovena zákonná mezní hodnota. Například v Dánsku smí obsah umělých transmastných kyselin v potravinách představovat maximálně 2,0 g/100 g tuku.

Lidl a jeho přístup k transmastným kyselinám

Naším cílem je, aby obsah transmastných kyselin v našich výrobcích představoval maximálně 2,0 g/100 g tuku. To odpovídá mezní hodnotě stanovené ve většině zemí, v nichž existují zákonné předpisy. Pro minimalizaci rizika souvisejícího s transmastnými kyselinami upouštíme v našich výrobcích od používání ztužených tuků vždy, když je to možné. V jednotlivých případech, např. při výrobě slunečnicového margarínu, neexistuje žádná alternativa, protože slunečnicový olej ztuhne jen při procesu ztužení.

NÁŠ CÍL	Dodržování mezní hodnoty pro transmastné kyseliny maximálně 2,0 g/100 g tuku (podle dánského modelu).	Co nejrychleji
	Zlepšování složení mastných kyselin například použitím řepkového oleje.	
AKTUÁLNÍ STAV	Nepoužívání ztužených tuků, pokud je to technologicky možné. Oříškovo–nugátový krém Choco Nussa již obsahuje směs řepkového, palmového a slunečnicového oleje	Únor 2019

Obrázek 4.4–1 Tuky

4.5 PALMOVÝ OLEJ

Z čeho se získává palmový olej a jaké má výhody?

Palmový olej se získává z plodů tropické palmy olejná a je celosvětově nejpoužívanějším rostlinným olejem. Protože je palma olejná víceletá a nese plody v průběhu celého roku, je ve srovnání s jinými olejnatými rostlinami obzvláště výnosná a efektivní. Palmový olej lze navíc díky jeho fyzikálním vlastnostem používat mnohostranně. Na rozdíl od přirozeně měkčích a tím i tekutějších rostlinných olejů není v mnoha případech nutné palmový olej nejdříve ztužovat. Jak bylo popsáno v kapitole 4.4., lze se tak vyhnout vzniku transmastných kyselin.

Co je RSPO?

Vzhledem k jeho vysoké efektivitě produkce a mnohostranné využitelnosti se světová produkce palmového oleje v období od roku 2002 do roku 2016 více než zdvojnásobila. K pěstování palmy olejné jsou potřeba velké plochy půdy, proto byly vymýceny velké části cenných tropických pralesů. To vedlo k ohrožení životního prostoru mnoha druhů zvířat a ke zvýšení množství skleníkových plynů. V reakci na tento trend založil Světový fond na ochranu přírody WWF organizaci Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Členové RSPO se zavázali k dodržování kritérií, která se týkají udržitelnějšího pěstování palmového oleje. Nejsou tak mýceny další pralesy a ekologicky cenné lesní plochy pro zakládání nových plantáží.

Jak palmový olej působí na zdraví?

Palmový olej vykazuje velký obsah nasycených mastných kyselin. V případě příjmu velkého množství nasycených mastných kyselin může dojít ke zvýšení hladiny tuků v krvi. Silné ohřívání při zpracovávání palmového oleje navíc podporuje riziko vzniku určitých esterů mastných kyselin (3-MCPD), které jsou karcinogenní. Více informací k 3-MCPD naleznete v kapitole 2.2.

Lidl a jeho přístup k palmovému oleji

Naším cílem je minimalizovat nebo zcela nahradit obsah palmového oleje v potravinách. Proto byl v našem sortimentu bramborových lupínek palmový olej nahrazen slunečnicovým olejem. Zhruba třetina našeho sortimentu sušenek je již bez palmového oleje.

V případě, že palmový olej nelze nahradit, podporujeme používání palmového oleje z trvale udržitelných zdrojů.

Další informace k přístupu společnosti Lidl k používání palmového oleje jsou k dispozici v dokumentu „Zásady udržitelného nákupu palmového oleje“.¹³

¹³ <https://www.lidl.cz/cs/Zasady-udrzitelneho-nakupu-palmoveho-oleje-9737.htm>
(Stav ke dni: 12.12.2018)

NAŠ CÍL	Snižování obsahu palmového oleje v sortimentu. Pokud je to možné, úplné nahrazení palmového oleje jinými oleji.	Co nejrychleji
AKTUÁLNÍ STAV	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné snížit obsah, resp. zcela nahradit palmový olej.	Únor 2019

Obrázek 4.5–1 Palmový olej

4.6 VITAMINIZACE A MINERALIZACE

Jakou funkci mají vitamíny pro člověka?

Vitamíny jsou organické sloučeniny, které lidský organismus nedokáže sám produkovat nebo je produkuje jen nedostatečně. Protože jsou pro člověka nepostradatelné, je nutné přijímat vitamíny v potravě. Jsou obsaženy převážně v rostlinné potravě – např. v ovoci, zelenině a obilí. Prostřednictvím krmiva se dostávají do zvířecího organismu a vyskytují se proto také v mase, rybách, vejcích, mléku a ve výrobcích z těchto surovin. Pro lidský organismus mají vitamíny mnoho funkcí: Vitamín C se např. podílí na fungování našeho imunitního systému. Vitamín A je zase důležitý pro zrak.

Jakou funkci mají minerální látky pro člověka?

Minerální látky jsou anorganické složky potravy, které se vyskytují v rostlinných a živočišných potravinách. Plní mnoho různých funkcí pro všechny metabolické a růstové procesy v těle. Např. vápník se podílí na stavbě kostí a zubů. Železo je naproti tomu důležité pro krve tvorbu a zásobení orgánů kyslíkem.

Jaké účinky má obohacování potravin o vitamíny a minerální látky?

Obohacování potravin o vitamíny a minerální látky má vyrovnávat nedostatek v příjmu živin. Nadměrná konzumace však může mít v ojedinělých případech negativní vliv na zdraví. Prostřednictvím vyvážené stravy je zajišťován – s několika výjimkami – přísun všech vitamínů a minerálních látek v dostatečném množství. Dodatečná potřeba jednotlivých vitamínů a minerálních látek existuje zpravidla jen u určitých skupin osob (např. těhotné ženy nebo kuřáci) nebo u osob s určitými nemocemi.

Lidl a jeho přístup k vitamínům a minerálním látkám

Upouštíme od obecné, velkoplošné vitaminizace a mineralizace potravin. Vitamíny a minerální látky se přidávají jen do vybraných produktů, jako jsou například multivitaminové nápoje (vitamíny), nápoje pro sportovce, výrobky nahrazující maso (vitamín B12), rostlinné alternativy mléka (vápník), margarín a jodidovaná kuchyňská sůl. Obohacování kuchyňské soli jódem například významně přispívá k zajišťování přísunu jódu. Do rostlinných alternativ mléka, které přirozeně neobsahují žádný vápník, se přidává tolik vápníku, kolik je ho obsaženo v kravském mléce, aby představovaly nutriční náhradu za mléko.

4.7 SLADIDLA

Co jsou sladidla a k čemu se používají?

Sladidla se vyrábějí synteticky (např. aspartam) nebo jde o přírodní látky (např. stévie) a slouží jako nekalorická náhrada za cukr. Jsou prakticky bez kalorií, mají až 37.000krát větší sladivost než řepný cukr a používají se proto jen ve velmi malém množství. Používání sladidel v potravinách umožňuje vyrábět nízkokalorické, potraviny, aniž by se přitom zákazníci museli vzdát sladké chuti. Sladidla se používají zvláště v nápojích a žvýkačkách.

Proč jsou sladidla diskutabilní?

Mezi veřejností jsou sladidla často terčem kritiky. To, zda sladidla podporují hubnutí nebo vedou ke zvýšenému pocitu hladu a tím ke zvyšování tělesné hmotnosti, je ještě nutné prozkoumat. Dosud existuje jen několik jistých poznatků k dlouhodobému působení sladidel, zvláště ke kombinaci více různých typů a k následkům rozsáhlejšího používání sladidel v potravinách. Diskutuje se o tom, zda existuje souvislost mezi konzumací sladidel a zvýšeným rizikem onemocnění rakovinou, změnami chování a předčasnými porody.

Obzvláště intenzivně se diskutuje o používání sladidel u dětí. Konzumace sladidel u dětí může vést k tomu, že si zvyknou na výraznou sladkost průmyslově vyrobených produktů a zapomenou vnímání slabší přirozené sladkosti. U dětí může být z důvodu jejich nízké tělesné hmotnosti přípustný denní příjem rychle překročen. Přípustný denní příjem popisuje množství [mg/kg tělesné hmotnosti], které je možné



konzumovat denně po celý život, aniž by to mělo nežádoucí účinky na organismus. U limonád slazených sladidly k tomu stačí již 0,7 litru denně.

V rámci vyvážené stravy nevidí např. Německá společnost pro výživu (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) v přiměřeném nakládání s potravinami a nápoji obsahujícími sladidla žádná zdravotní rizika. 60 kilogramů vážící žena by například musela za den vypít více než 4,0 litry limonády s aspartamem, aby překročila hodnotu pro přípustný denní příjem.¹⁴

Jaká je legislativa?

Sladidla se řadí k přídatným látkám a musí před svým schválením projít celou řadou kontrol prověřujících jejich bezpečnost. V EU je v současné době povoleno používání 11 druhů sladidel. Pro každé jednotlivé sladidlo se při posuzování vlivu na zdraví zjišťuje přípustné denní množství (Acceptable Daily Intake, ADI). Pro zajištění všeobecné bezpečnosti se některá sladidla v případě potřeby intenzivně zkoumají i po schválení a v případě zjištění nových poznatků je odpovídajícím způsobem upraveno přípustné denní množství.¹⁵

Informace o použití sladidel:

Označování výrobků se sladidly je regulováno v celé EU. Pokud potravinu obsahuje sladidla, musí být před seznamem složek uvedena informace „se sladidly“. Pokud výrobek obsahuje sladidlo i cukr, musí být uvedena informace „s cukrem a sladidly“.

Lidl a jeho přístup ke sladidlům

V rámci naší strategie redukce chceme v sortimentu našich vlastních značek snížit průměrný obsah přidávaného cukru o 20 procent. Postupně chceme přejít na méně sladkou chuť našich vlastních značek.

Při snižování obsahu cukru nenahrazujeme cukr sladidly. Nápoje obsahující sladidla přispívají svou intenzivní sladkostí k vytvoření návyku na sladkou chuť a podporují

¹⁴ <https://www.test.de/Suessstoff-Aspartam-in-ueblichen-Mengen-unbedenklich-4643254-0/> (Stav ke dni: 12. 12. 2018)

¹⁵ http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf (Stav ke dni: 12. 12. 2018)

tak nesprávnou výživu s vysokým obsahem cukru. Méně sladké potraviny a zdravé potraviny, jako je ovoce a zelenina, se méně často konzumují nebo doslazují pro dosažení sladké chuti.

Vedle výrobků slazených cukrem však chceme našim zákazníkům nabízet také alternativy se sníženým obsahem cukru a bez cukru. V těchto výrobcích používáme mimo jiné sladidla jako náhradu za cukr. Potravinami se sníženým obsahem cukru, resp. bez cukru chceme oslovit především zákazníky, kteří chtějí konzumovat potraviny se sníženým obsahem kalorií, zároveň se však nechťejí vzdát známé sladké chuti. Například u našeho nápoje Freeway Cola máme v sortimentu jak variantu s cukrem, tak variantu bez cukru (Cola Zero).

I zde platí: Optimalizujeme naše receptury pouze za předpokladu, že jejich změnou nedojde k nepříznivému ovlivnění chuti ani bezpečnosti výrobku.

4.8 IZOGLUKÓZA (GLUKÓZO-FRUKTÓZOVÝ SIRUP)

Co je izoglukóza a k čemu se používá?

Izoglukóza, glukózo–fruktózový sirup, fruktózo–glukózový sirup a vysokofruktózový kukuřičný sirup (HFCS = high fructose corn syrup) mají jedno společné – jsou to všechno názvy pro cukrový sirup s různými podíly monosacharidů (hroznový cukr) a fruktózy (ovocný cukr).

Tabulka 4.8–1 Vysvětlení pojmů

Označení	Obsah fruktózy	Původ
Izoglukóza	<10 %	pšenice, kukuřice, brambory
Glukózo–fruktózový sirup	5 % – 50 %	pšenice, kukuřice, brambory
Fruktózo–glukózový sirup	> 50 %	pšenice, kukuřice, brambory
High Fructose Corn Syrup (používá se především v USA)	min. 42 %, často také 55%	kukuřice

To, zda je v potravíně obsažen glukózo–fruktózový sirup nebo jiné cukrové sirupy, je uvedeno v seznamu složek. Podle směrnice o druzích cukru není na obalu uvedena izoglukóza, ale podle obsahu fruktózy vždy buď glukózo–fruktózový sirup nebo fruktózo–glukózový sirup. Údaje o nutričních hodnotách jsou v kategorii cukru. Tato úprava je stanovena zákonem a Lidl se jí řídí.

Glukózo–fruktózový sirup se vyrábí z rostlin obsahujících škrob, jako je kukuřice nebo pšenice, rozštěpením škrobu na jednotlivé složky. Fruktóza je sladší než glukóza a než řepný cukr.

Čím vyšší je podíl fruktózy v sirupu, tím je sladší. Díky vyššímu obsahu fruktózy v cukrovém sirupu lze dosáhnout větší sladivosti než u běžného řepného cukru. Vedle vysoké míry sladivosti se glukózo–fruktózový sirup používá v potravinách především z důvodu technologických výhod, jako je např. lepší rozpustnost nebo zlepšení struktury. U některých potravin se použitím glukózo–fruktózového sirupu zlepšuje také pocit v ústech.

Obsah fruktózy:

U glukózo–fruktózových sirupů je obsah fruktózy mezi 5 a 50 procenty. Fruktózo–glukózové sirupy mají naproti tomu obsah fruktózy vyšší než 50 procent. V Evropě se oba typy sirupu označují také jako izoglukóza.

V USA mají sirupy zpravidla obsah fruktózy 42 nebo 55 procent a jsou zde označovány také jako High Fructose Corn Syrup, HFCS (vysokofruktózový kukuřičný sirup).¹⁶

Proč je glukózo–fruktózový sirup diskutabilní?

V Evropě existovalo množstevní omezení pro podíl glukózo–fruktózového sirupu na trhu s cukrem. Toto omezení bylo zrušeno 1. října 2017. Evropská komise proto počítá se silným nárůstem množství glukózo–fruktózového sirupu do roku 2026.¹⁷

Pokud se do zpracovávaných potravin přidávají varianty izoglukózy s vysokým podílem fruktózy, může to vést ke zvýšenému množství konzumované fruktózy a tím i k nepříznivým účinkům na metabolismus.

Intolerance fruktózy: Podle odhadů se denně v průměru zkonsumuje zhruba 40 g fruktózy.¹⁸ Již od 25 g fruktózy se téměř u každé třetí osoby mohou vyskytnout žaludeční či střevní potíže z důvodu nesnášenlivosti fruktózy. I u zdravého člověka

¹⁶ <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html>

¹⁷ https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf (Stav ke dni: 12.12.2018)

¹⁸ Volynets V, Kuper MA, Strahl S et al. (2012) Nutrition, intestinal permeability, and blood ethanol levels are altered in patients with nonalcoholic fatty liver disease (NAFLD). Dig Dis Sci; 57: 1932–1941 (Stav ke dni: 12.12.2018)

a především u dětí může více než 35 g ovocného cukru v jednom hlavním jídle vést k obtížím. Od tohoto množství má tělo problémy fruktózu kompletně zpracovat. Může tak dojít k potížím, jako je např. průjem a nadýmání.¹⁹

Možný negativní vliv na zdraví: Podle různých studií může příliš vysoký příjem fruktózy vést ke zvýšenému riziku silné nadváhy, vzniku cukrovky, poruchám metabolismu a onemocnění srdce a krevního oběhu.²⁰

Oproti glukóze se metabolizace fruktózy odehrává v játrech. Při zvýšeném příjmu fruktózy proto může dojít k „nealkoholickému ztučnění jater“. To je srovnatelné se ztučněním jater při nadměrné konzumaci alkoholu. Podle odhadů je v současné době v Evropě postiženo nealkoholickým ztučněním jater až 30 procent obyvatelstva. Důsledkem mohou být zdravotní problémy, jako je cukrovka a vysoký krevní tlak.²¹

Množství fruktózy z ovoce je v rámci vyvážené stravy většinou nezávadné. Konzumací čerstvého ovoce ale většinou doporučené denní množství fruktózy nepřekročíme. Jen stěží bychom snědli 13 pomerančů, ale snadno vypijeme litr pomerančového džusu, který může být z těchto 13 pomerančů vyrobený.

Výroba: Vedle zdravotních aspektů je dalším bodem kritiky u glukózo-fruktózového sirupu to, že se může vyrábět z geneticky upravené kukuřice. I pro přísady ze škrobu, které se vyrábějí z geneticky upravených rostlin (např. kukuřice), však platí povinnost označování. To platí také pro glukózo-fruktózový sirup.²²

Lidl a jeho přístup ke glukózo-fruktózovému sirupu

Zásadně sázíme na potraviny, které nebyly geneticky upraveny. Ačkoli již skončila platnost kvót, nebude se ve výrobcích Lidl používat více glukózo-fruktózového sirupu než dříve. Začátkem roku 2017 navíc byly učiněny první kroky pro úplné upuštění od používání fruktózo-glukózového sirupu.

Rovněž je dlouhodobě naším cílem používat glukózo-fruktózový sirup jen v případě, že je to technologicky nezbytné, ale již ne pro účely slazení.

¹⁹ <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Stav ke dni: 12.12.2018)

²⁰ 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 (Stav ke dni: 12. 12. 2018)

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

²² <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (Stav ke dni: 12. 12. 2018)



Pokud je glukózo–fruktózový sirup ve výrobku obsažen, podíl fruktózy je nižší než 42 procent. Zajišťujeme tak, aby se nepoužíval vysokofruktózový kukuřičný sirup (HFCS).

NÁŠ CÍL	Naším cílem je používat glukózo–fruktózový sirup jen v případě, že je to technologicky nezbytné, ale již ne pro účely slazení. Pokud je glukózo–fruktózový sirup ve výrobku obsažen, podíl fruktózy je nižší než 42 %. Zajišťujeme tak, aby se nepoužíval vysokofruktózový kukuřičný sirup (HFCS).	Prosinec 2025
AKTUÁLNÍ STAV	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné glukózo–fruktózový sirup odstranit z receptury	Únor 2019

Obrázek 4.8–1 Glukózo–fruktózový sirup



5 DOBRÉ POTRAVINY PRO VŠECHNY POTŘEBY

Zdravá výživa je důležitou součástí kvality našeho života a základním předpokladem pro náš dobrý zdravotní stav a naši výkonnost. Mnoho našich zákazníků si sestavuje svůj jídelníček vědomě podle pravidel zdravé výživy. Roli přitom hrají osobní preference i zvýšené zdravotní nároky, jako je nesnášenlivost a alergie na určité potraviny. Chceme mít v našem sortimentu vhodnou nabídku pro každého zákazníka. Proto náš sortiment neustále rozvíjíme a přizpůsobujeme společenskému vývoji a trendům.

V našem pestrém sortimentu nabízíme výrobky vyhovující různým požadavkům nebo preferencím, jako jsou potraviny bez laktózy, bez lepku, ale i bio produkty.

42

5.1 POTRAVINY V BIO KVALITĚ



Již mnoho let nabízíme výrobky z kontrolovaného biologického zemědělství, které mají oficiální EU označení Bio. Pro získání označení Bio musí výrobek splňovat přísná kritéria nařízení EU o ekologickém zemědělství. Potraviny s označením

Bio tak patří k výrobkům s nejvyššími zákonem stanovenými standardy. Pro zajištění dodržování těchto standardů certifikační orgány pravidelně provádějí kontroly všech článků dodavatelského řetězce. Tak může být zajištěna stále vysoká kvalita a dodržování zákonných norem.

Naším dlouhodobým cílem je neustále rozšiřovat naši nabídku Bio výrobků. Chceme tak splnit potřeby našich zákazníků v oblasti uvědomělejší a zdravější výživy pro udržitelný způsob života.

5.2 NÁŠ PŘÍSTUP KE GENETICKY MODIFIKOVANÝM POTRAVINÁM

Co jsou podle zákona geneticky upravené potraviny?

Podle zákona se tím rozumí potraviny, které obsahují geneticky modifikované organismy (GMO), skládají se z GMO nebo byly vyrobeny z GMO. Geneticky upravené potraviny musí být řádně označeny. Lidl ve svém sortimentu nemá žádné geneticky upravené potraviny.

Živočišné produkty:

Pokud živočišné produkty jako mléko, maso nebo vejce pocházejí ze zvířat krmených geneticky upraveným krmivem, neexistuje zákonem stanovená povinnost informovat spotřebitele o této skutečnosti.

K jakým opatřením přistupuje Lidl u svých dodavatelů?

Jsme si vědomi vlivu, který máme na své okolí, a s ním spojené povinnosti odpovědného chování. Svým zákazníkům chceme proto nabízet produkty, které tuto odpovědnost odrážejí, a proto se snažíme zamezit proniknutí GMO do našich produktů.

43

Sója v potravinách (sójový lecitin)

Velká část celosvětové produkce sóji je stále ještě geneticky upravena, ačkoliv na základě rostoucí poptávky se zvyšuje i podíl pěstování sóji bez genetických úprav. Používání sójového lecitinu např. představuje riziko proniknutí GMO příměsí do dalších výrobků. Z tohoto důvodu pracujeme s našimi dodavateli na nahrazení sójového lecitinu ve výrobcích našich vlastních značek pokud možno slunečnicovým lecitinem.

Sója v krmivu pro zvířata

Sója se také používá jako základní složka krmiva pro zvířata. Pěstuje se převážně v Brazílii a Argentině, kde přispívá k sociálním a ekologickým problémům (jako například kácení deštných pralesů). Pokud se použití sóji nedá nahradit jinými bílkovinnými surovinami, upřednostňujeme používání sóji pocházející z EU, abychom dlouhodobě omezili nutnost importu. Pokud je import sóji nezbytný, dáváme přednost sóje certifikované, bez genetických úprav a z trvale udržitelných zdrojů.

Co znamená označení „Bez GMO“ nebo „Ohne Gentechnik“?

Výrobky nesoucí označení „Bez GMO“ nebo „Ohne Gentechnik“ spojuje jedno společné téma a to výroba bez využití genetického inženýrství. V praxi to znamená, že v žádné fázi výrobního procesu (od pěstování zemědělských komodit přes výkrm



hospodářských zvířat až po vlastní výrobu potravin) nebyly použity geneticky modifikované organismy.

Lidl a přístup ke genetickému inženýrství

Lidl se na mezinárodní úrovni aktivně zapojuje do podpory výroby potravin bez využití GMO.



„Nejlepší Potraviny pro zdravou výživu“

Usilujeme o aktivní přístup ke zdravé výživě. Věrní našemu mottu: „Na cestě k lepšímu zítřku“ jsme definovali nákupní politiku pro potraviny, kterou pravidelně prověřujeme, kriticky přezkoumáváme a dále rozvíjíme.

V tomto dokumentu jsme objasnili, jak v našich každodenních rozhodnutích zohledňujeme naši odpovědnost nabízet vysoce kvalitní výrobky a jak důsledně přistupujeme k potřebám zákazníků i potřebám trhu s potravinami.

45

Naše cíle a opatření

Sortiment našich vlastních značek pravidelně prověřujeme a usilujeme o jeho neustálé zlepšování. Přijímáme proto výzvy, stanovujeme cíle a určujeme standardy i tam, kde zatím neexistují žádné předpisy nebo nařízení ze strany národních zákonodárců nebo EU.

Jedním ze základních prvků naší nákupní politiky pro potraviny je optimalizace vlastních značek s ohledem na obsah cukru, tuku a soli. Pro aktivní přispění ke zdravější výživě je cílem společnosti Lidl prosazování různých opatření v sortimentu vlastních značek, abychom do roku 2025 prodávali výrobky obsahující o 20 % méně přidaného cukru a soli. U používaných tuků je naším cílem dosáhnout co největšího podílu nenasycených mastných kyselin v potravinách našich vlastních značek.

Díky širokému sortimentu kvalitních potravin umožňujeme zákazníkům zaměřit se na zdravou výživu, která vyhovuje různým nárokům; patří sem potraviny bez laktózy a lepku, vegetariánské a veganské alternativy, stejně jako výrobky s certifikací Bio.

Prodej výrobků s certifikací Fairtrade zavedla společnost Lidl již v roce 2006 a od té doby sortiment Fairtrade nepřetržitě rozšiřujeme. Obdobně je tomu i u výrobků certifikovaných UTZ.

Průběžná aktualizace principů

Dokument „Zásady odpovědné tvorby sortimentu“ popisuje aktuální kritéria, úkoly a cíle. Ty souvisejí s výrobky vlastních značek, které neustále rozvíjíme a upravujeme



podle nejnovějších poznatků a společenského vývoje. Stejně tak stále aktualizujeme stanovené cíle a budeme transparentně zveřejňovat dosažené výsledky.



7 PŘEHLED CÍLŮ

Bezpečnost potravin		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Akrylamid	Co nejrychleji	Krok 1: Dosažení cílových hodnot Lidl pro všechny skupiny zboží. Krok 2: Stanovení a dosažení přísnějších cílových hodnot.	Naše výrobky jsou z velké části výrazně pod limity stanovenými EU. V mnoha skupinách produktů jsme již dosáhli našich přísnějších cílů.
3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)	Co nejrychleji	Obsah 3-MCPD v našich výrobcích smí v jedné porci představovat maximálně 50 % TDI. Palmový olej má být nahrazen jinými tuky/oleji, pokud nebudou negativně ovlivněny senzorické vlastnosti.	Palmový olej v našem sortimentu hluboce zmrazených bramborových výrobků Harvest Basket jsme již nahradili slunečnicovým olejem. V našem oříškovo-nugátovém krému Choco Nussa jsme velkou část palmového oleje nahradili řepkovým a slunečnicovým olejem.
MOSH/ MOAH	Co nejrychleji	Minimalizace reziduí minerálních olejů ve všech potravinách: Obsah MOSH max. 2 mg/kg Obsah MOAH pod mezí stanovitelnosti	Realizovali jsme již čtená opatření pro minimalizaci, především v oblasti obalů.
Pyrrolizidinové alkaloidy (PA)/ tropanové alkaloidy (TA)	Co nejrychleji	Minimalizace pyrrolizidinových alkaloidů a tropanových alkaloidů: PA: Vyčerpání maximálně 50 % referenční hodnoty TA: nulový výskyt	Prosazování vypracovaných principů pro minimalizaci.

Bezpečnost potravin		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Přípravky na ochranu rostlin	Co nejrychleji	Naším cílem je nabízet potraviny pokud možno bez jakýchkoli reziduí.	S našimi dodavateli pracujeme na tom, aby – námi prodávané produkty obsahovaly pouze rezidua účinných látek nejvýše do jedné třetiny zákonem stanoveného maximálního obsahu, – procentuální obsah reziduí účinných látek představovat maximálně 80 % zákonem stanoveného maximálního množství, – počet reziduí účinných látek byl maximálně 5.



Potraviny pro odpovědnou výživu		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Cukr	Prosinec 2025	Naším cílem je snížit v sortimentu vlastních značek průměrný obsah přidávaného cukru o 20 %.	Prosazování programu v rámci naší strategie redukce.
Sůl	Prosinec 2025	Naším cílem je snížit v sortimentu vlastních značek průměrný obsah přidávané soli o 20 %.	Prosazování programu v rámci naší strategie redukce.
Obsah cukru ve snídaňových cereáliích	Prosinec 2022	Cíl je u všech snídaňových cereálií dosáhnout výživového profilu Komise EU – 25,0 g cukru na 100g výrobku Do roku 2022 se budeme snažit dosáhnout průměrného obsahu cukru 18.5 g / 100 g	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné úpravou receptury postupně dosáhnout našeho cíle.
Obsah soli ve výrobcích Bake Off a pečivu	Prosinec 2019	Do konce roku 2019 chceme dosáhnout průměrného obsahu soli 1,0 g /100 g.	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné úpravou receptury postupně dosáhnout našeho cíle.
Obsah soli / Obsah mastných kyselin v bramborových chipsech	Prosinec 2019	Náš cíl je dosáhnout průměrného obsahu soli 1,2 g /100 g. Díky změně receptur a využití řepkového oleje dosáhnout změny složení mastných kyselin	Pracujeme na postupném snížení obsahu soli Palmový olej jsme nahradili slunečnicovým.
Obsah cukru v ovocných jogurtech	Prosinec 2025	Cíl je u všech ovocných jogurtů dosáhnout doporučené hodnoty WHO 10,0 g /100 g ovocného jogurtu	U některých ovocných jogurtů jsme již dosáhli dílčího snížení obsahu cukru.

Potraviny pro odpovědnou výživu		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Obsah cukru v nealkoholických nápojích	Prosinec 2025	Cíl je postupná redukce cukru v našich cukrem slazených nealkoholických nápojích a dosažení doporučené hodnoty Komise EU 8,0 g cukru / 100 ml v každém výrobku.	U některých nealkoholických nápojů jsme již dosáhli dílčího snížení obsahu cukru.



Pečlivý výběr složení		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Barviva	Prosinec 2020	Naším cílem je dále prověřovat u všech výrobků s barvivy, zda je používání barviv nezbytné. Tam, kde je použití nezbytné, upřednostňujeme barvicí potraviny před přírodními barvivy. Pokud je to možné, chceme upustit od používání umělých barviv. Úplné upuštění od používání karmínu a erythrosinu.	V současné době je v našem trvalém sortimentu podstatně více výrobků s „barvicími potravinami“ (rostlinnými extrakty) a přírodními barvivy než potravin s umělými barvivy.
Konzervační látky	Prosinec 2020	Naším cílem je co nejvíce omezit nebo zcela zamezit používání konzervačních látek, pokud by jimi byla ovlivněna bezpečnost potravin. Proto podrobujeme všechny výrobky s konzervačními látkami analýze, zda je používání konzervačních látek nezbytné. Neustále jsou hledány vhodné technologie, které by umožnily zajistit trvanlivost a bezpečnost výrobků i bez použití konzervačních látek.	Největší podíl na výrobcích s konzervačními látkami představují výrobky, v nichž se používají dusitanové soli pro dosažení lepší trvanlivosti a zajištění bezpečnosti.
Aromata	Prosinec 2020	Cílem je, aby bylo u všech výrobků obsahujících aromatické látky prověřeno, zda je používání aromatických látek nezbytné. Naším cílem je upustit v co největší míře od používání umělých aromatických látek.	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné umělé aromatické látky nahradit extrakty nebo přírodními aromaty.



Pečlivý výběr složení		Cíl	Aktuální stav únor 2019
Ztužené tuky	Co nejrychleji	Dodržování mezní hodnoty pro transmastné kyseliny maximálně 2 g/100 g tuku (podle dánského modelu). Zlepšování složení mastných kyselin například použitím řepkového oleje.	Nepoužívání ztužených tuků, pokud je to technologicky možné. Oříškovo-nugátový krém Choco Nussa již obsahuje směs řepkového, palmového a slunečnicového oleje.
Palmový olej	Co nejrychleji	Snižování obsahu palmového oleje v sortimentu. Pokud je to možné, úplné nahrazení palmového oleje jinými oleji.	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné snížit obsah, resp. zcela nahradit palmový olej.
Glukózo-fruktózový sirup	Prosinec 2025	Naším cílem je používat glukózo-fruktózový sirup jen v případech, že je to technologicky nezbytné, ale již ne pro účely slazení. Pokud je glukózo-fruktózový sirup ve výrobku obsažen, podíl fruktózy je nižší než 42 %. Zajišťujeme tak, aby se nepoužíval vysokofruktózový kukuřičný sirup (HFCS).	Neustále prověřujeme, u kterých výrobků v našem stálém sortimentu by bylo možné glukózo-fruktózový sirup odstranit z receptury.
GMO	Co nejrychleji	Zavedení certifikace a příslušného označení výrobků v našem stálém sortimentu.	Zahájení komunikace s našimi dodavateli pevného sortimentu.