Informacja prasowa

Warszawa, 31.05.2019 r.

**Wzbogacanie żywności witaminami oraz składnikami mineralnymi – jak to działa**

**Dostarczenie organizmowi odpowiedniej dawki substancji odżywczych może być nie lada wyzwaniem. Wiele ze spożywanych przez nas obecnie produktów nie posiada bowiem ich wystarczającej ilości. Rozwiązaniem jest proces wzbogacania żywności, polegający na dodawaniu do produktów spożywczych składników odżywczych, bez względu na to, czy występują w nich one w sposób naturalny. Działanie to określa Rozporządzenie (WE) Nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. Na co pozwala? Jak wygląda kwestia „wzbogacania żywności” w Unii Europejskiej i w Polsce?**

**Celem procesu wzbogacania żywności jest przede wszystkim zapobieganie niedoborom witamin i składników odżywczych oraz wyrównywanie strat zachodzących podczas procesów technologicznych.** Zasady określające ich stosowanie oraz innych substancji, które je zawierają, reguluje Rozporządzenie 1925/2006. *Te ramy prawne są bardzo ważne, ponieważ niektóre składniki dodawane do żywności lub stosowane w jej produkcji mogą prowadzić do spożycia nadmiernych ilości substancji odżywczych, przekraczających normy zdrowego żywienia. Tym samym stanowić mogą one poważne zagrożenie dla konsumentów* – mówi dr Joanna Uchańska, Managing Associate w Kancelarii Prawnej Chałas i Wspólnicy.

Wyróżnić można wzbogacanie obligatoryjne (obowiązkowe) oraz dobrowolne. To pierwsze nakłada na wszystkich producentów określonego asortymentu środków spożywczych obowiązek dodawania składników mineralnych oraz witamin. Obligatoryjne wzbogacanie żywności w Polsce obejmuje dodawanie witamin i składników mineralnych do tłuszczów do smarowania w witaminy A i D (z wyjątkiem masła, które posiada je naturalnie). Produkty, które mogą, lecz nie muszą, zostać wzbogacone to m.in. soki, napoje bezalkoholowe, przetwory zbożowe czy wyroby cukiernicze. Ich producenci mają zatem nieco więcej swobody. Sami mogą oni bowiem decydować o tym, jakiego składnika i w jakiej ilości użyć.

Warto podkreślić również, że istnieje szereg substancji, których stosowanie podlega zakazowi, ograniczeniu lub kontroli przez Wspólnotę. Określone są one w artykule 8 Rozporządzenia 1925/2006 w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji. *Procedura, o której mowa w artykule 8 stosowana jest w przypadku, kiedy substancja niebędąca witaminą bądź składnikiem mineralnym dodawana jest do żywności lub stosowana w jej produkcji w sposób znacznie przekraczający rozsądne i przewidywane spożycie w normalnych warunkach konsumpcji. Wykorzystywana jest, zwłaszcza gdy stwierdzony został szkodliwy wpływ danej substancji na zdrowie, a nawet jeśli tylko istnieje taka możliwość* – wskazuje dr Joanna Uchańska, Managing Associate w Kancelarii Prawnej Chałas i Wspólnicy.

**O Kancelarii Prawnej Chałas i Wspólnicy**

Kancelaria Prawna Chałas i Wspólnicy funkcjonuje od 25 lat. Koncentruje się na obsłudze dużego biznesu. Specjalizuje się w obsłudze dużych podmiotów gospodarczych – najliczniejszą grupę Klientów stanowią wiodące zagraniczne koncerny. Na polskim i europejskim rynku kancelaria znana jest z realizacji dużych i skomplikowanych projektów oraz transakcji.

Usługi prawne obejmują wszystkie obszary prowadzenia działalności gospodarczej. Dominującymi specjalizacjami są: proces, prawo korporacyjne, fuzje i przejęcia, własność intelektualna, life science and healthcare, obsługa rynków wschodnich.

**Kontakt dla mediów:**

Triple PR, Jaktorowska 5/68, Warszawa

**Martyna Kempińska**

722 100 505

martyna.kempinska@triplepr.pl

**Milena Małyszek**

milena.malyszek@triplepr.pl