

СТАРТИРА ПРОУЧВАНЕ НА ХРАНИТЕЛНОТО ЕТИКЕТИРАНЕ В СТРАНИТЕ ОТ ЧЕРНОМОРСКИЯ РЕГИОН



България ще участва в международна програма за обмен на информация за етикетиране на храните NUTRILAB (NUTRItional LABeling Study in Black Sea Region Countries).

Преподаватели от два университета – проф. Стефан

Стефанов от Университета по хранителни технологии, Пловдив и доц. Станка Дамянова от Филиала в Разград на Русенски университет „Ангел Кънчев” ще представят страната ни в проучването, което ще обхване страни от ЕС и извън него, и ще има за цел да идентифицира и провери как се отразява върху здравето на потребителите посочената в хранителните етикети информация. Отправна точка на изследването ще бъде максимата, че посочените в етикетите данни трябва да ориентират потребителите при избора им на здравословни храни.

В проучването ще бъде изследвана връзката между:

- полезните свойства на храните, дължащи се на техния състав (енергийни или хранителни), и данните, описани в етикетите;
- здравословните свойства на храните (например калцият в пряното или киселото мляко) и описаните като такива в етикетите;
- храните, чийто състав изцяло или частично повлиява нивото на рисковите фактори за определени заболявания (например храни, чиято употреба предполага намаляване на холестерола и съответно риска от сърдечносъдови заболявания), и съответстващото им описание в етикетите, при което описанието трябва да съдържа думи като „може”, „подходяща” и т.н., указващи, че става въпрос за възможни зависимости и че в крайна сметка определящи фактори за здравето на хората са наследствеността, физическата активност и пр.

Ще бъде изследвана и зависимостта между съдържанието на органичните продукти и посочената в етикетите информация, при което ще бъдат съблюдавани националните и европейските сертификати за биологичност на закупените, произведени или преработени храни, т.е.:

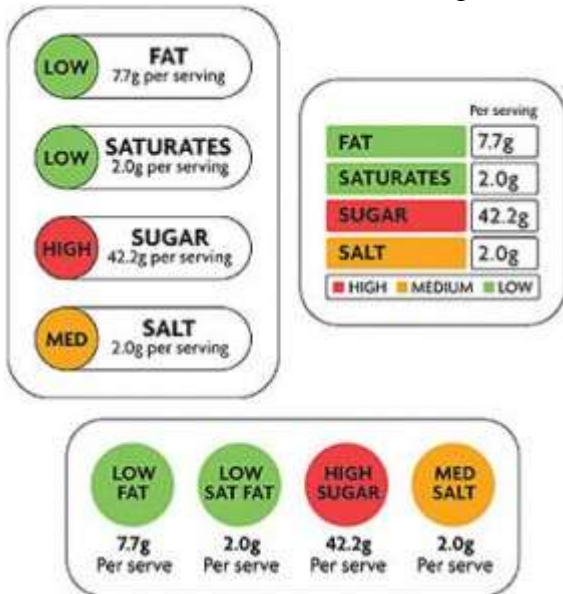
- продуктите, етикетираны като „100% органични”, ще трябва да съдържат само сол и вода;
- обозначените като „органични” – да съдържат 95% биологични съставки (с изключение на вода и сол);
- преработените продукти с минимум 70% органичен състав – да бъдат обозначавани като „съдържащи органични съставки”.

Проектът NUTRILAB е фокусиран върху идеята за информираност при избора



на продукти. Адекватно описаното в етикетите хранително съдържание на мазнини, соли, захари и др. е в помощ на потребителите при съставянето на съобразен с личните им нужди дневен хранителен режим. Още с публикувания през януари 2007 г. и влязъл в сила от 1 юли с.г. Регламент №1924/2006 за хранителните и здравни изисквания към храните в страните от ЕС е положена основата на специфично законодателство, имащо за цел да:

- гарантира висока степен на защита на потребителите от преувеличени или неверни твърдения за храните;
- да хармонизира законодателството в рамките на ЕС, като предостави на производителите на храни ясни правила, позволяващи лоялна конкуренция и защита на иновациите в хранително-вкусовата промишленост.



Съгласно Регламент (ЕО) № 1924/2006 храните могат да бъдат разрешавани само ако обозначенията им са добре разбрани от средностатистическия потребител. Една от целите на NUTRILAB е изграждането на представа за средностатистическия потребител посредством събирането на данни за това, как различните групи от населението възприемат информацията от етикетите. На базата на проучвания и анализи учени от Украйна, Русия, Румъния, България и Молдова ще разработят нов концептуален и методологичен подход в областта на етикетирването на храните.

Сформираният по програмата мултидисциплинарен екип от цяла Европа

ще подкрепя идентифицирането и интегрирането на различни концепции с цел създаването на нови подходи и изграждането на научен капацитет.

В екипа ще бъдат включени докторанти, млади научни работници и студенти.



Екипът, реализиращ проекта NUTRILAB