



KUPS/0007/01/2022

Warszawa, 19 stycznia 2022 roku

**Szanowny Pan  
Henryk Kowalczyk  
Wicepremier  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

**Szanowny Pan  
Adam Niedzielski  
Minister Zdrowia**

**Szanowny Pan  
Dr hab. n. o zdr. Grzegorz Juszczak  
Dyrektor Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH  
– Państwowego Instytutu Badawczego**

**Szanowny Pan  
Krzysztof Saczka  
Główny Inspektor Sanitarny wz.  
Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego**

*Szanowny Panie Ministrze,*

W imieniu niżej wymienionych organizacji – producentów i przetwórców rolno-spożywczych wyrażamy sprzeciw wobec ewentualnego, pozytywnego zaopiniowania systemu znakowania wartością odżywczą kolorami Nutri-Score przez Rząd RP w trwających pracach w UE. System ten godzi w interesy krajowych producentów naturalnych produktów rolno-spożywczych, będących źródłem utrzymania setek tysięcy producentów i przetwórców, szczególnie z grupy MŚP oraz, poprzez swoje wady, może prowadzić do

zubożenia diety przeciętnego konsumenta, wykluczając z niej istotne substancje odżywcze, a zwiększając częstotliwość spożycia produktów o niskiej wartości, wysoko przetworzonych. Jednocześnie wyrażamy głębokie zaniepokojenie brakiem oficjalnego wypracowanego stanowiska Rządu RP odnośnie systemu Nutri-Score, uwzględniającego interes polskich rolników, a także konsumentów.

Stanowisko, poparte przez 12 organizacji branży owocowo-warzywnej, sprzeciwiające się przyjęciu systemu Nutri-Score jako unijnego systemu znakowania żywności wartością odżywczą z przodu opakowania, przedstawiliśmy w pismach skierowanych do MRiRW, MZ i GIS w dniach:

- 20 lipca 2020 r.
- 1 października 2020 r.
- 1 lutego 2021 r.

Z uwagi na szybkie procedowanie przez Komisję Europejską prac nad wprowadzeniem powszechnego dodatkowego systemu znakowania wartością odżywczą oraz wysokie prawdopodobieństwo przyjęcia systemu Nutri-Score, opartego na ocenie żywności z wykorzystaniem kolorów (od zielonego do czerwonego oraz liter od A do E), w imieniu niżej podpisanych Organizacji z wielu sektorów rolno-spożywczych, uprzejmie prosimy o pilne potraktowanie naszej prośby i wypracowanie stanowiska przez Organy Rządowe RP, zgodnego z interesem konsumentów oraz polskich producentów i przetwórców żywności.

Poniżej przedstawiamy podstawowe argumenty za krytycznym podejściem do propozycji przyjęcia systemu Nutri-Score lub podobnego opartego na kolorach typu światel drogowych:

### System Nutri-Score a konsumenci

Krajowa branża rolno-spożywcza reprezentowana przez niżej podpisane Organizacje w pełni popiera oraz uważa za zasadne i niezwykle ważne wsparcie konsumentów w dokonywaniu świadomych wyborów żywieniowych zgodnych z aktualną wiedzą naukową nt. żywności i żywienia człowieka. Naszym zdaniem jedynie podnoszenie świadomości i edukacja konsumenta nt. zasad prawidłowo zbilansowanej zróżnicowanej diety, wpływu poszczególnych składników żywności na nasze zdrowie oraz aktywności fizycznej, przyniesie oczekiwane efekty zmniejszenia liczby chorób niezakaźnych (chorób cywilizacyjnych).

Istotne jest jednak, aby wszelkie ewentualne dodatkowe dobrowolne systemy znakowania **nie wносиły ryzyka zubożenia diety w wiele niezbędnych składników odżywczych**, które muszą być sukcesywnie dostarczane organizmowi. Dlatego niezwykle ważne jest, aby kryteria systemu znakowania obejmowały jak najszerszą grupę składników odżywczych, a nie tylko obejmowały podstawowe. Systemy takie powinny być budowane na aktualnej wiedzy żywieniowej, popartej dowodami naukowymi oraz z uwagi na ich pro-sprzedażowy charakter, powinny uwzględniać wiedzę związaną z zachowaniami konsumenckimi i społecznymi, w celu zminimalizowania ryzyka kreowania niewłaściwej diety i utrwalania rzetelnej wiedzy konsumentów na temat wartości odżywczej i zasad zbilansowanej diety.

Dodatkowo, w systemach znakowania, obok uwzględnienia bieżącej wiedzy naukowej nt. żywności i żywienia człowieka, niezwykle istotne jest uwzględnienie poniższych elementów:

- regionalnych i krajowych rekomendacji żywieniowych;
- zróżnicowanych nawyków żywieniowych, w zależności od regionu, wieku, aktywności fizycznej, przyzwyczajzeń, dostępności i zasobów finansowych konsumentów;
- złożoności indywidualnych potrzeb konsumenta i konieczności indywidualnego podejścia do żywienia określonych grup konsumentów, a nawet pojedynczych konsumentów;
- specyfiki rynku, w szczególności regionalnych nawyków żywieniowych, tradycji oraz lokalnych przysmaków i specjalności z których są dumne i słyną małe społeczności i które są podstawą budowania lokalnych inicjatyw i lokalnej turystyki;
- olbrzymiej różnorodności produktów i surowców występujących/spożywanych często lokalnie;
- zachowanie spójności z dotychczas prowadzoną polityką UE w obszarze promocji i wsparcia produkcji ekologicznych, regionalnych, z oznaczeniami geograficznymi, krajowych systemów jakości żywności, czyli wspierania i promocji produktów niskoprotworzonych, naturalnych, których produkcja wiąże się z wyższymi nakładami pracy, a przez to wyższą ceną.

**Należy mieć na uwadze, że system Nutri-Score obarczony jest wieloma wadami tj. nie tylko nie wnosi żadnych elementów edukacji żywieniowej konsumenta, ale również ze względu na bardzo uproszczoną komunikację opartą na kolorowych znakach i literach – zielone „dobre”, czerwone „złe” – może spowodować, że wybory i zachowania konsumentów będą automatyczne, odruchowe a nie świadome. Dodatkowo system ten deprecjonuje produkty naturalne, rolno-spożywcze, regionalne, ekologiczne i niskoprzetworzone, których skład zazwyczaj nie może być modyfikowany i wynika z obowiązujących przepisów, natomiast nie uwzględnia np. zawartości witamin, składników mineralnych, niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) czy dodatku konserwantów i innych dodatków.**

**System Nutri-Score kieruje do konsumentów fałszywą informację podziału produktów na „dobre” (kolor zielony) i „złe” (kolor czerwony). Warto tutaj podkreślić, że spożywanie wyłącznie produktów „zielonych” i zakaz spożywania produktów „czerwonych” jest sprzeczne z zasadą zachowania równowagi i różnorodności diety. Za najistotniejsze uznajemy, że system Nutri-Score nie uwzględnia żywności, jako części szerszego kontekstu codziennych wymagań zdrowej diety, zachęcającego do zróżnicowania, umiaru i właściwej równowagi między wszystkimi grupami żywności oraz zbilansowania wszystkich niezbędnych składników odżywczych<sup>1</sup>.**

W naszej opinii, popartej dowodami naukowymi i aktualnym stanem wiedzy nt. żywienia człowieka, nie ma dobrych lub złych produktów spożywczych, są jedynie zdrowe lub niezdrowe diety. Dlatego ważne jest holistyczne podejście do oceny żywności i żywienia. W prawidłowej diecie nie liczy się pojedynczy pokarm lub składnik odżywczy, a prawidłowe nawyki żywieniowe. Istotne jest również personalne dopasowanie diety, a przez to i produktów do wieku, aktywności i stanu zdrowia konsumentów oraz tradycji żywieniowej, a nie ujednolicony system oceny produktów kierowanych do ogółu populacji, mający poważne luki metodologiczne w konsekwencji których prowadzi do wykluczenia z diety istotnych substancji odżywczych, niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu.

**System Nutri-Score zwalnia konsumentów z odpowiedzialności za swoją dietę oraz wpędza konsumentów w pułapkę, proponując produkty i zachęcając do zakupu, a nie stymulując ich do lepszego zrozumienia zasad prawidłowego żywienia oraz oceny składu produktu pod kątem indywidualnych potrzeb żywieniowych.**

**Biorąc powyższe pod uwagę system Nutri-Score może negatywnie wpłynąć na zagwarantowanie interesów konsumentów, zachęcając do spożycia produktów, które często zawierają sztuczne substancje i prowadzą do zubożenia diety poprzez wykluczenie produktów naturalnych, rolno-spożywczych, zawierających niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka naturalne substancje odżywcze.**

### **Stanowiska międzynarodowych Organizacji**

Niedawno opublikowane stanowisko WHO, dotyczące etykietowania z przodu opakowania (State of play of WHO guidance on Front-of-the-Pack labelling)<sup>2</sup> z dnia 27 września 2021 roku jest jednoznaczne. WHO stwierdza, że nie jest w stanie zarekomendować stosowania żadnego konkretnego systemu znakowania, jednocześnie zachęca Państwa i instytucje badawcze do dalszego pogłębiania wiedzy, zrozumienia i wpływu różnych systemów znakowania FOPNL.

**Należy zatem podkreślić, że WHO nie popiera systemu Nutri-Score i dlatego powoływanie się przez różne Firmy i koalicje na poparcie systemu przez WHO, a co więcej używanie jego logo jest nieuzasadnione i może naruszać obowiązujące przepisy.**

**Również COPA COGECA, zrzeszająca producentów rolnych i ich spółdzielnie ze wszystkich krajów UE, jest przeciwna przyjęciu przez UE systemu Nutri-Score. W załączeniu przesyłamy opinię COPA COGECA dot. systemu znakowania FOP wartością odżywczą na opakowaniu produktu, która bardzo trafnie wskazuje wątpliwości i zagrożenia dla całej unijnej branży rolnej płynące z wprowadzenia dodatkowego systemu znakowania opartego na kolorach typu „traffic lights”.**

<sup>1</sup> Raport dotyczący znakowania produktów z wykorzystaniem systemu Nutri-Score w odniesieniu do zaleceń żywieniowych oraz możliwych błędnych wyborów żywieniowych związanych z niewłaściwą interpretacją oceny na podstawie tego wskaźnika wartości odżywczej. Dr hab. Dariusz Włodarek, prof. SGGW, dr. inż. Hubert Dobrowolski. Grudzień 2021

<sup>2</sup> <https://www.who.int/news/item/27-09-2021-state-of-play-of-who-guidance-on-front-of-the-pack-labelling>

## System Nutri-Score a prawo

System znakowania system Nutri-Score może nie być zgodny z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011<sup>3</sup> z uwagi na możliwość wprowadzania w błąd konsumentów oraz z rozporządzeniem (WE) 1924/2006<sup>4</sup> z uwagi na brak spełnienia warunków stosowania oświadczeń żywieniowych<sup>5</sup>.

Wszelkie komunikaty kierowane do konsumentów muszą spełniać wymogi art. 36 rozporządzenia 1169/2011, tj.

- a) nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, o czym mowa w art. 7;
- b) nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta; oraz
- c) muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych.

Celem Artykułu 7, o którym mowa powyżej jest zapewnienie, że wszelkie informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta a także, że nie mogą one wprowadzać w błąd. Tymczasem kryteria systemu Nutri-Score nie są jasne i jednoznaczne. Nie wiadomo bowiem, czy nadanie konkretnego koloru i litery (np. czerwonego E) wynika np. z wysokiej zawartości cukrów, nasyconych kwasów tłuszczowych, czy też soli. Czy czerwone oznaczenie jest wynikiem przekroczenia jednego składnika, dwóch, a może trzech. Podobny problem występuje również przy ocenie kolorów ciemno- i jasnozielonego oraz liter A i B. Konsument nie otrzymuje informacji, z czego wynika wysoka ocena. Czy z niskiej zawartości cukru, a może soli, a może nasyconych kwasów tłuszczowych? A może wszystkich trzech? Kryteria te nie są jednoznaczne i bazując na znanych nam badaniach konsumenta, jesteśmy przekonani, że system Nutri-Score będzie bazował na niewiedzy konsumenta i wprowadzał go w błąd.

W opisie systemu Nutri-Score wskazano, że jego celem jest lepsze zrozumienie obowiązkowej informacji o wartości odżywczej żywności oraz odróżnienie dzięki temu produktów „zdrowszych” od „mniej zdrowych” (odżywczo „lepszych” od „gorszych”). Wobec tego należy uznać, że dobrowolne oznaczenie literowe prezentowane na etykiecie produktu i wskazujące na jego ogólną, korzystną wartość żywieniową (z uwagi na określoną liczbę składników odżywczych) zawiera się w definicji oświadczenia żywieniowego, a co za tym idzie – musi być zgodne z przepisami rozporządzenia 1924/2006 - tymczasem nie są spełnione te obowiązkowe warunki. W szczególności charakter oświadczenia żywieniowego ma oznaczenie produktu literą A oraz B (łącznie z kolorami ciemnozielonym i jasnozielonym), które wskazuje na lepszą niż przeciętna wartość żywieniową danego produktu (środką spożywczego).

**Zwracamy uwagę, że zgodnie z obecnie obowiązującym *Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji nt. żywności* już od 13 grudnia 2016 r obowiązkowe jest znakowanie produktów spożywczych wartością odżywczą. Niestety brak jest analizy i oceny skuteczności założonych celów oraz brak jest kampanii informacyjnej i promocyjnej zachęcającej do czytania na etykiecie informacji o wartości odżywczej produktów. Uważamy, że znakowanie zgodnie w/w rozporządzeniem w sposób transparentny, bez dyskryminacji, w sposób oparty na wiedzy, z możliwością zastosowania oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych niesie wiele elementów edukacyjnych i promujących produkty o najwyższej wartości odżywczej, które niestety nie zostały we właściwy sposób wykorzystane.**

**Stoimy na stanowisku, że nie jest zasadne podejmowanie prac nad dodatkowym systemem znakowania bez poddania wnikliwej ocenie spełnienia celów obecnie obowiązującego systemu znakowania wartością odżywczą produktów oraz przeanalizowania możliwości jego poprawy i udoskonalenia (np. miejsca na etykiecie, grafiki, dodatkowych elementów), co w dobie kryzysu i problemów związanych z COVID-19 jest dodatkowo zasadne. Najważniejszym elementem jest realizacja szerokiej kampanii edukacyjnej konsumentów na temat zasad i roli obecnie obowiązkowego znakowania produktów wartością odżywczą zgodnie z w/w rozporządzeniem, właściwego rozumienia informacji deklarowanych obowiązkowo przez producenta na etykiecie, a także zasad prawidłowo zbilansowanej diety.**

<sup>3</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1169>

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A32006R1924>

<sup>5</sup> Raport na temat Sytemu Nutri-Score. Analiza argumentów prawnych i praktycznych. Joanna Olszak, Izabela Tańska. Doradcy ds. Prawa Żywnościowego, IGI Food Consulting Sp. z o.o. Grudzień 2021 rok



Wprowadzenie dodatkowego obowiązkowego systemu znakowania będzie wprowadzało w błąd konsumentów oraz będzie wiązało się z dodatkowymi kosztami dla producentów, (a przez to dla konsumentów), które są głęboko niezasadne w okresie kryzysu związanego z pandemią koronawirusa i niespotykanej od kilku dekad inflacji. Dodatkowo w naszej ocenie wprowadzenie dodatkowego systemu znakowania wartością odżywczą z przodu opakowania (FOP) będzie służyło przede wszystkim do konkurencji produktów i producentów między sobą, natomiast nie będzie niosło rzeczywistych i korzystnych dla konsumenta elementów edukacyjnych. Za uzasadnione uznajemy obawy, że celem producentów przestanie być dostarczanie jakościowych produktów, bogatych w składniki odżywcze (ale droższych w produkcji), a będzie nim oferowanie produktów ubogich, zawierających sztuczne substancje (ale tańszych) z oznaczeniem A lub B i kolorem ciemno- i jasnozielonym, które w oczach konsumentów będą lepiej postrzegane. Żadne kolejne i dodatkowe znakowanie na etykiecie nie zastąpi rzetelnej edukacji konsumentów i zrozumienia przez nich korzyści płynących ze spożywania produktów o wysokiej jakości, wartości i gęstości odżywczej, niskoprzetworzonych, naturalnych lub z wysokim udziałem składnika naturalnego.

### **System Nutri-Score a interesy polskiego rolnictwa i przetwórstwa**

Polska jest jednym z największych w UE producentem i eksporterem produktów rolnych oraz powstających z nich przetworów, w szczególności takich jak mleko i przetwory mleczne, produkty zbożowe i ich przetwory, mięso i otrzymane z niego wędliny i inne przetwory, olej rzepakowy, owoce i warzywa oraz otrzymane z nich półprodukty i wyroby gotowe oraz ryby i przetwory rybne.

Opracowane kryteria systemu Nutri-Score oparte o kolorystyczne oznaczenie graficzne i literowe (od litery A do litery E, w kolorach od ciemnozielonego do czerwonego) zamieszczane na froncie opakowań żywności, deprecjonują wiele naturalnych produktów. **Przykładowo 100% sok owocowy wyciśnięty lub przetarty z owoców np. jabłek uzyska wg kryteriów Nutri-Score ostrzegawczy kolor żółty, pomarańczowy lub czerwony i literę C, D lub E, a napój typu cola light uzyska zachęcający do spożycia kolor zielony z literą B.** Kolejnym przykładem mogą być tłuste ryby, które również uzyskują kolor pomarańczowy lub czerwony oraz literę D lub E, a przecież ich wartość w żywieniu człowieka jest nie do przecenienia i ich spożycie w kontrolowanej ilości jest niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka. Wg danych IERiGŻ średnie spożycie ryb i owoców morza w Polsce wynosi ponad 12kg i jest o połowę niższe niż średnio w UE.

**System Nutri-Score, który de facto deprecjonuje produkty naturalne, będzie zatem w największym stopniu negatywnie odczuwalny w naszych wiodących sektorach rolno-przetwórczych, zarówno biorąc pod uwagę spożycie w kraju, jak i wyniki eksportu.**

System Nutri-Score stygmatyzuje tradycyjne i lokalne diety, ukształtowane wokół typowych lokalnych produktów, np. sery, wędliny, pieczywo, lokalne specjały, które są częścią dziedzictwa kulturowego i społecznego małych i średnich społeczności. Deprecjonuje niskoprzetworzone produkty rolno-spożywcze, które są podstawą lokalnych gospodarek i stanowią źródło utrzymania setek tysięcy rolników i MŚP.

**Negatywne konsekwencje wdrożenia systemu Nutri-Score odczuwają setki tysięcy polskich producentów i przetwórców rolno-spożywczych, jak również konsumenci.**

Więcej szczegółowych informacji przekazujemy w załączniku nr 1 oraz na stronie [www.nutriscore-fakty.pl](http://www.nutriscore-fakty.pl).

**Przedstawiając powyższe argumenty dotyczące dyskryminującego charakteru systemu Nutri-Score dla zdecydowanej większości produktów rolno-przetwórczych, w produkcji których Polska jest często liderem oraz innych zagrożeń, w tym żywieniowych wynikających z planowanego wdrożenia systemu, wyrażamy zdecydowany sprzeciw wobec pozytywnego zaopiniowania przez Polskę prac dotyczących wprowadzenia obowiązkowego systemu znakowania wartością odżywczą opartego na kolorach (traffic lights) tj. systemu Nutri-Score jako zharmonizowanego znakowania wartością odżywczą z przodu opakowania (FOP). Jednocześnie prosimy o wyrażenie wyraźnego sprzeciwu Polski podczas prac Komisji Europejskiej, wobec przyjęcia systemu Nutri-Score lub podobnego, opartego na ostrzegawczych kolorach, jako systemu który miałby powszechnie obowiązywać w całej Unii Europejskiej.**

Mamy nadzieję na zrozumienie i poparcie naszych argumentów,

Korespondencje w niniejszej sprawie prosimy kierować do Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków, ul. Rakowiecka 36 lok. 340, 02-532 Warszawa, email: [biuro@kups.org.pl](mailto:biuro@kups.org.pl), tel. 22 606 38 63, kom. 504 180 544.

Z wyrazami szacunku,

**Organizacje Producentów Rolnych oraz Przetwórców wyrażające swój sprzeciw  
w sprawie wprowadzenia systemu Nutri-Score:**

**1. Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków**

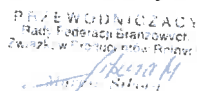


Barbara Groele, Sekretarz Generalny KUPS



Julian Pawlak, Prezes Zarządu

**2. Federacja Branżowych Związków Grup Producentów Rolnych**



PRZEWODNICZĄCY  
Rady Federacji Branżowych  
Związków w Przemśle Rolnym

Marian Sikora, Przewodniczący Rady Federacji

**3. Krajowy Związek Grup Producentów Owoców i Warzyw - Spółdzielni Osób Prawnych**



Dr Witold Boguta, Prezes Zarządu

**4. Federacja Gospodarki Żywnościowej RP**



Andrzej Kuczyński, Dyrektor Biura

**5. Krajowa Izba Gospodarcza Przemysłu Spożywczego i Opakowań**



Tadeusz Pokrywka, Prezes Zarządu

**6. Krajowa Rada Drobiarstwa Izba Gospodarcza w Warszawie**



DYREKTOR GENERALNY  
Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza  
Dariusz Goszczyński

Dariusz Goszczyński, Dyrektor Generalny

**7. Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy**



Prezes Zarządu  
Tadeusz Proczek

Tadeusz Proczek, Prezes

**8. Krajowe Stowarzyszenie Przetwórców Owoców i Warzyw**



Andrzej Gajowniczek, Prezes Zarządu

**9. Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny**



Waldemar Broś, Prezes Zarządu

**10. Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych "Polska Ekologia"**



PREZES STOWARZYSZENIA  
Paweł Krajmas

Paweł Krajmas, Prezes


**11. Polbisco Polskie Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych**



PREZES ZARZĄDU  
Marek Przeździak

Marek Przeździak, Prezes Zarządu

**12. Polska Federacja Ziemniaka**



PREZES ZARZĄDU  
Dr inż. Tomasz Bieńkowski

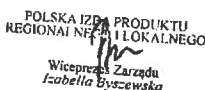
Dr inż. Tomasz Bieńkowski, Prezes Zarządu

**13. Polska Izba Mleka**



Agnieszka Maliszewska, Dyrektor Biura Izby

**14. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**



POLSKA IZBA PRODUKTU  
REGIONALNEGO I LOKALNEGO  
Wiceprezes Zarządu  
Izabella Byszewska

Izabella Byszewska, Wiceprezes Zarządu

**15. Polskie Stowarzyszenie Plantatorów Porzeczek**



Dr Piotr Baryła, Prezes Zarządu

**16. Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju**

DYREKTOR GENERALNY



Adam Stępień

Adam Stępień, Dyrektor Generalny

**17. Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego**

PREZES ZARZĄDU  
Polskiego Zrzeszenia  
Producentów Bydła Mięsnego



Jerzy Wierzbicki

Jerzy Wierzbicki, Prezes Zarządu

**18. Stowarzyszenie Plantatorów Borówki Amerykańskiej**



Ireneusz Komorowski  
Prezes Zarządu SPBA

Ireneusz Komorowski, Prezes Zarządu

**19. Stowarzyszenie Polski Ziemniak**

PREZES ZARZĄDU  
Stowarzyszenia Polski Ziemniak



Wojciech Nowacki

Dr Wojciech Nowacki, Prezes Zarządu

**20. Stowarzyszenie Producentów Ryb Łososiowatych**



PREZES ZARZĄDU  
Stowarzyszenia Producentów  
Ryb Łososiowatych  
Jacek Juchniewicz

Jacek Juchniewicz, Prezes

**21. Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP**



Janusz Rodziewicz, Prezes Zarządu

**22. Stowarzyszenie Sady Grójeckie**



Maciej Majewski, Prezes Zarządu

**23. Unia Polskiego Przemysłu Chłodniczego**

PREZES ZARZĄDU



Dr inż. Janina Jędrzejewska

Dr inż. Janina Jędrzejewska, Prezes Zarządu



#### 24. Zrzeszenie Producentów Papryki Rzeczypospolitej Polskiej

ZRZESZENIE PRODUCENTÓW PAPRYKI  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
Prezesa Zarządu  
Miroslaw Łuska

Miroslaw Łuska, Prezes Zarządu

#### 25. Związek Polskie Mięso

Prezes Zarządu  
Związku Polskie Mięso  
2 up. *Witold Choiński*  
Witold Choiński

Witold Choiński, Prezes Zarządu

#### 26. Związek Sadowników RP



Mirosław Maliszewski, Prezes Zarządu

#### Do wiadomości:

Robert Telus, Przewodniczący Sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Jerzy Chróścikowski, Przewodniczący Senackiej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi

#### Załączniki:

1. Szczegółowe informacje dot. charakterystyki systemu Nutri-Score i jego wpływu na , negatywnego wpływu na branżę rolno-przetwórczą oraz wątpliwości prawne stosowania systemu
2. Stanowisko Copa Cogeca

## Szczegółowe informacje dot. charakterystyki systemu Nutri-Score i jego negatywnego wpływu na branżę rolno-przetwórczą oraz wątpliwości prawne stosowania systemu

### I. ZAŁOŻENIA SYSTEMU NUTRI-SCORE<sup>6</sup>

1. Nutri-Score to kolorystyczne oznaczenie graficzne i literowe (od litery A do litery E, w kolorach od ciemnozielonego do czerwonego) zamieszczane na froncie opakowań żywności, który tylko pozornie informuje o ogólnej wartości żywieniowej produktu.
2. System Nutri-Score przypisuje produktowi punkty:
  - a. Od 0 do 10 punktów – za wartość energetyczną oraz składniki, których ilość w diecie należy ograniczać czyli: kwasy tłuszczowe nasycone, cukry i sól.
  - b. Od 0 do 5 punktów – za składniki korzystne, których spożycie należy promować – należą do nich: błonnik, białko, owoce, warzywa, rośliny strączkowe, orzechy, oleje: rzepakowy, z orzechów włoskich oraz oliwa z oliwek.
3. Aby ustalić wartość oznaczenia – czyli literę od A do E - dla danego produktu należy od sumy punktów, które uzyskały składniki do ograniczenia odjąć sumę punktów, które uzyskały składniki promowane. Na podstawie wyniku (od -15 do +40 punktów) produkt klasyfikuje się do jednej z pięciu klas wartości: od A do E. Im niższy jest wynik, tym oznaczenie wskazuje na wyższą wartość żywieniową produktu.
4. Logo Nutri-Score jest unijnym znakiem towarowym zarejestrowanym przez Santé w Urzędzie Unii Europejskiej ds. Własności Intelktualnej (EUIPO). Stosując logo Nutri-Score należy przestrzegać nie tylko warunków użytkowania znaku towarowego określonych przez właściciela znaku towarowego, ale także uwzględnić ogólne zasady ochrony znaków towarowych, których należy przestrzegać zgodnie z przepisami prawa.
5. Zgodnie z planami stron zainteresowanych wdrożeniem i popularyzacją systemu Nutri-Score, prawa do znaku mają być przeniesione z Santé na jego następcę. Zakłada się, że będzie nim międzynarodowe stowarzyszenie non-profit utworzone zgodnie z prawem belgijskim (lub podmiot działający na innej podstawie prawnej, jak np. Europejskie Zgrupowanie Interesów Gospodarczych).
6. **W naszej ocenie w przyszłości system ten będzie podlegał nie tylko rejestracji, ale będzie również obciążony dodatkowymi kosztami związanymi z audytowaniem, monitorowaniem czy też udzielaniem praw do stosowania znaku, co znacząco ograniczy dostęp do rynku mniejszych, np. rodzinnych firm.**

### II. WADY I WĄTPLIWOŚCI FORMALNE STOSOWANIA SYSTEMU NUTRI-SCORE<sup>7</sup>

1. Informacje na temat żywności, których przekazanie nie jest wymagane przepisami unijnymi, stanowią informacje dobrowolne. Tego rodzaju komunikaty kierowane do konsumentów muszą spełniać wymogi art. 36 rozporządzenia 1169/2011, tj.
  - a) nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, o czym mowa w art. 7;
  - b) nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta; oraz
  - c) muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych.
2. Celem Artykułu 7, o którym mowa powyżej jest zapewnienie, że wszelkie informacje na temat żywności muszą być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla konsumenta a także, że nie mogą one wprowadzać w błąd, w szczególności:
  - a) co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
  - b) przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;

<sup>6</sup> Raport na temat Sytemu Nutri-Score. Analiza argumentów prawnych i praktycznych. Joanna Olszak, Izabela Tańska. Doradcy ds. Prawa Żywnościowego, IGI Food Consulting Sp. z o.o. Grudzień 2021 rok

<sup>7</sup> Ibidem

- c) przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- d) przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.
3. W przypadku wybranych informacji dobrowolnych konieczne jest spełnienie dodatkowych, szczegółowych wymogów. Na przykład w odniesieniu do treści, które wskazują lub sugerują szczególne właściwości produktu, jeśli chodzi o jego cechy odżywcze lub korzystny wpływ na zdrowie. Są one szczegółowo uregulowane w rozporządzeniu 1924/2006.
4. Ww. rozporządzenie definiuje „oświadczenie” jako „każdy komunikat lub przedstawienie, które, zgodnie z przepisami wspólnotowymi lub krajowymi, nie jest obowiązkowe, łącznie z przedstawieniem obrazowym, graficznym lub symbolicznym w jakiegokolwiek formie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że żywność ma szczególne właściwości”.
5. Jednocześnie każde takie oświadczenie, „które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne (korzystne) właściwości odżywcze ze względu na:
- a) energię (wartość kaloryczną), której
    - (i) dostarcza,
    - (ii) dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, lub
    - (iii) nie dostarcza, lub
  - b) substancje odżywcze lub inne substancje,
    - (i) które zawiera,
    - (ii) które zawiera w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, lub
    - (iii) których nie zawiera;
- stanowi tzw. „oświadczenie żywieniowe”.
6. Jak wskazano w dokumencie techniczno-naukowym dotyczącym Nutri-Score celem jego stosowania jest lepsze zrozumienie obowiązkowej informacji o wartości odżywczej żywności, która na mocy przepisów rozporządzenia 1169/2011 musi być prezentowana na etykietach oraz odróżnienie dzięki temu produktów „zdrowszych” od „mniej zdrowych” (odżywczo „lepszycy” od „gorszych”).
7. Wobec powyższego należy uznać, że dobrowolne oznaczenie literowe prezentowane na etykiecie produktu i wskazujące na jego ogólną, korzystną wartość żywieniową (z uwagi na określoną ilość składników odżywczych) zawiera się w definicji oświadczenia żywieniowego, a co za tym idzie – musi być zgodne z przepisami rozporządzenia 1924/2006. W szczególności charakter oświadczenia żywieniowego ma oznaczenie produktu literą A oraz B (łącznie z kolorem ciemnozielonym i jasnozielonym), które wskazuje na lepszą niż przeciętna wartość żywieniową danego środka spożywczego.
8. Przypomnijmy, że oświadczenie żywieniowe może mieć formę grafiki i symboli, nie tylko takich, które jasno wskazują na szczególne właściwości odżywcze, ale także sugerujących takie właściwości. Można spodziewać się, że oznaczenie produktu w głównym polu widzenia (na froncie opakowania) zieloną literą A lub B (będącymi w kontrze do ciemnopomarańczowego, ostrzegawczego koloru na drugim końcu skali) wpłynie na jego postrzeganie przez konsumenta jako lepszego – co jest z resztą zgodne z intencją i założeniami systemu Nutri-Score.
9. **Naszym zdaniem system znakowania Nutri-Score nie jest zgodny w szczególności z art. 36 rozporządzenia 1169/2011 i rozporządzeniem 1924/2006 z uwagi iż oznaczenie w postaci litery A i B na zielonym tle zawierają się w definicji „oświadczenia żywieniowego”, którego użycie jest związane z wieloma warunkami, które niestety nie są spełniane w przypadku znakowania tym systemem produktów obecnych na rynku polskim.**

### III. WADY SYSTEMU NUTRI-SCORE W ZAKRESIE OCENY WARTOŚCI ODŻYWCZEJ ŻYWNOŚCI WARTOŚCI<sup>8</sup>

1. Odpowiednio skonstruowany wskaźnik powinien przekazać konsumentowi rzetelną wiedzę co do wartości odżywczej żywności, a także przekazywać zwięzłą informację, co do potencjalnego wpływu spożywania danego produktu na zdrowie.
2. Ocena wartości odżywczej produktów i potraw jest sprawą bardzo złożoną i wymaga wszechstronnego podejścia. Musi ona uwzględniać nie tylko wartość energetyczną, ale również zawartość składników odżywczych, ich zbilansowanie, strawność, biodostępność, oddziaływanie tych składników ze składnikami nie odżywczymi oraz różnice w potrzebach żywieniowych różnych grup konsumentów, a także możliwość przyswajania poszczególnych składników pokarmowych z pokarmu w poszczególnych grupach ludności.
3. W ocenie wartości odżywczej żywności, zgodnie z aktualnym stanem wiedzy, powinno się brać pod uwagę, w szczególności:
  - energię,
  - białko: jego zawartość, strawność, ilość aminokwasów endo- i egzogennych, ich dostępność, wartość odżywczą oraz zawartość inhibitorów tryptofanu,
  - tłuszcze: ich zawartość całkowitą, zawartość poszczególnych grup kwasów tłuszczowych, czyli nasyconych kwasów tłuszczowych, jednonienasyconych kwasów tłuszczowych, wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, konfigurację przestrzenną cząsteczek (formy *cis* i *trans*), stosunek wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega-3/omega-6, zawartość sprzężonego kwasu linolenowego (CLA), zawartość cholesterolu i fitosteroli, oraz punkt topnienia poszczególnych tłuszczów,
  - węglowodany: udział energii z przyswajalnych węglowodanów i z sacharozy, zawartość błonnika pokarmowego i jego skład frakcyjny, zawartość cukrów prostych, zawartość laktozy,
  - składniki mineralne: zawartość poszczególnych pierwiastków, ich biodostępność i wzajemne proporcje, zawartość substancji antyodżywczych, zasadowość/kwasotwórczość,
  - witaminy: zawartość poszczególnych witamin, formy ich występowania i aktywność biologiczną, obecność substancji antyodżywczych.
4. **System Nutri-Score może wprowadzić konsumenta w błąd co do wartości odżywczej**, może bowiem skutkować zmniejszeniem spożycia produktów lub grup produktów, które mimo niskiej oceny według wskaźnika Nutri-Score, mogą być bardzo wartościowym składnikiem dobrze zbilansowanej diety zarówno pod kątem odżywczym, jak i sensorycznym w żywieniu grup osób w różnym wieku. Należy pamiętać, że oznakowanie stosowane na przedzie opakowania w formie dużego uproszczenia będzie również wpływało na ewentualne wybory żywności nie tylko osób dorosłych, ale również dzieci, młodzieży, osób starszych i osób z przewlekłymi chorobami.
5. **Istnieje ryzyko, że podobne produkty z wyższej korzystniejszej kategorii Nutri-Score będą generalnie spożywane w większej ilości**, jak również produkty w dużych opakowaniach z oznakowaniem z wyższej kategorii Nutri-Score mogą być spożywane bez refleksji. Ostatecznie może to wpłynąć na zwiększenie wartości energetycznej diety i podaży niekorzystnych zdrowotnie składników pokarmowych w tej diecie<sup>9</sup>.
6. **Nutri-Score, ocenia jedynie wartość odżywczą na podstawie kilku wybranych wartości** tj. wartości energetycznej, zawartości cukrów prostych, tłuszczów nasyconych, sodu, procentowego udziału owoców i warzyw, orzechów i olejów oraz zawartości błonnika i białka w przeliczeniu na 100g lub 100 ml produktu. **Nie bierze pod uwagę takich wartości jak zawartość witamin i składników mineralnych oraz innych składników bioaktywnych.** Zatem produkty, które są cennym źródłem takich składników odżywczych często mogą otrzymać niższy Nutri-Score, niż faktycznie na to zasługują.
7. **Niska gradacja wg wskaźnika Nutri-Score nie jest w pełni uzasadniona dla wielu produktów.** Przykładem może być soki owocowe i warzywne biorąc pod uwagę dość liczne dowody oraz rolę, jaką soki

<sup>8</sup> Raport dotyczący znakowania produktów z wykorzystaniem systemu Nutri-Score w odniesieniu do zaleceń żywieniowych oraz możliwych błędnych wyborów żywieniowych związanych z niewłaściwą interpretacją oceny na podstawie tego wskaźnika wartości odżywczej. Dr hab. Dariusz Włodarek, prof. SGGW, Kierownik Zakładu Dietetyki SGWW, dr. inż. Hubert Dobrowolski. Grudzień 2021

<sup>9</sup> van den Akker, K.; Bartelet, D.; Brouwer, L.; Luijpers, S.; Nap, T.; Havermans, R. The impact of the nutri-score on food choice: A choice experiment in a Dutch supermarket. *Appetite* 2022, *168*, 105664.

mogą pełnić w zbilansowanej diecie i kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych. Ich ocena jest w ramach systemu jest dyskryminująca biorąc pod uwagę, że konsument może chcieć ograniczyć spożycie soków owocowych i warzywnych przy niskiej ocenie tych produktów, kiedy w alternatywnym wyborze będzie miał do wyboru sztuczne napoje o wyższej ocenie słodzone sztucznymi substancjami. A przecież zgodnie z zaleceniami dietetycznymi USDA na lata 2020-2025, znalazł się zapis, że „Każdy owoc lub 100% sok owocowy liczy się jako część grupy owoce”<sup>10</sup>, co jest kolejnym potwierdzeniem wysokiej wartości odżywczej soków. Innym przykładem mogą być makarony posiadające na tyle korzystną wartość odżywczą, że bez względu na rodzaj mąki zastosowanej w produkcji otrzymują one najlepszy możliwy indeks Nutri-Score, a co za tym idzie – dla konsumenta będzie to jasny, ale niewłaściwy przekaz, że nie ma różnicy, pomiędzy produktem pełnoziarnistym, a zwykłym makaronem „białym”. Podobnie ryże i kasze otrzymają najwyższy indeks, podczas gdy istnieją istotne różnice w wartościach nieuwzględnianych do oceny (choćby indeks glikemiczny) pomiędzy ryżem białym, parboiled, basmati czy ryżem jaśminowym.

8. **Algorytm Nutri-Score nie uwzględnia obecności lub dodatku wielu składników pozytywnych, jak i negatywnych (np. konserwanty, słodziki, sztuczne aromaty i barwniki, różne emulgatory i zagęstniki).** Produkty zawierające tego typu substancje i bez ich dodatku będą uzyskiwały podobną ocenę. Na rynku dostępna jest żywność fortyfikowana, której system Nutri-Score w żaden sposób nie premiuje, w przypadku której dodatek określonych składników zwiększa jej wartość odżywczą, ale przede wszystkim fortyfikacja żywności powstała z myślą o uzupełnieniu powszechnie spożywanych produktów spożywczych w składniki, które w diecie społeczeństwa okazywały się niedoborowe (np. sól wzbogacona w jod). Uzupełnienie takich produktów w substancje odżywcze, jak witaminy (fortyfikacja w witaminy rozpuszczalne w tłuszczach) czy składniki mineralne (fortyfikacja jodem) jest zjawiskiem nie tylko potrzebnym, ale i koniecznym. Innym przykładem są również produkty zawierające kultury probiotyczne. Ominięcie tych, czy też wielu innych dodatków do żywności, które poprawiają wartość odżywczą produktu spożywczego, jest dużym niedopracowaniem systemu zbiorczo informującego o wartości odżywczej żywności i pomijającego poszczególne składowe wpływające na jej jakość.
9. **Brak uwzględnienia w systemie Nutri-Score typu kwasów tłuszczowych dostarczanych wraz z tłuszczem może spowodować mylne przekonanie, że produkty z większą zawartością tłuszczu są mniej zdrowe, niż produkty o mniejszej jego zawartości.** Tłuszcz nie jest tylko składnikiem energetycznym i źródłem nasyconych kwasów tłuszczowych, ale również niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych, koniecznych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu oraz witamin rozpuszczalnych w tłuszczach – A, D, E i K. Prawdą jest, że wraz ze wzrostem zawartości tłuszczu pochodzenia zwierzęcego oraz niepełnych kwasów tłuszczowych roślinnych, w diecie zwiększa się zawartość niekorzystnych dla zdrowia nasyconych kwasów tłuszczowych, które są uwzględnione przy ocenie indeksu Nutri-Score, jak również wartość energetyczna diety. Jednak tłuszcze to nie tylko nasycone kwasy tłuszczowe, ale również korzystne dla organizmu nienasycone kwasy tłuszczowe, a tych system Nutri-Score już nie uwzględnia. Ponieważ Nutri-Score nie uwzględnia kwasów tłuszczowych korzystnych dla organizmu, a uwzględnia tylko kwasy tłuszczowe nasycone, może okazać się, że produkty z wyższą zawartością niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych mogą uzyskać niższą ocenę tylko przez wyższą zawartość tłuszczu ogółem i większą wartość energetyczną, podczas gdy w rzeczywistości będą pożądanym składnikiem diety. Różnica ta będzie dotyczyła generalnie ryb tłustych i chudych, gdzie te pierwsze będą oceniane gorzej pomimo, że dostarczają więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym z rodziny omega-3 oraz witaminy D w porcji.
10. **Oznakowanie systemem Nutri-Score może więc stać się narzędziem marketingowym, który ma na celu zwiększenie dochodu wybranych producentów żywności.** Producenci żywności tradycyjnie wytwarzanej nie mogą modyfikować składu swoich tradycyjnie produkowanych produktów. Warto również zaznaczyć, że żywność wytwarzana tradycyjnie, ekologiczna i regionalna jest niejednokrotnie droższa od konwencjonalnej ze względu na duże koszty jej produkcji. Producenci tego typu żywności dodatkowo są niejednokrotnie zobligowani do przestrzegania wymogów prawnych dotyczących wytwarzania i składu tego typu żywności. Może to dodatkowo wpłynąć na zmniejszenie wyboru tego typu żywności przez konsument.
11. **Nutri-Score, może również posłużyć jako narzędzie do usprawiedliwienia wyboru nie zawsze wartościowszych żywieniowo produktów spożywczych.** Przykładem może być wykazanie Nutri-Score w

<sup>10</sup> USDA My Plate. Dietary Guidelines for Americans 2021-2025. Źródło [www.myplate.gov/eat-healthy/what-is-maplate](http://www.myplate.gov/eat-healthy/what-is-maplate) dostęp 2021.02.11



przypadku produktów, które spożywane w nadmiarze mogą okazać się niekoniecznie korzystne dla konsumenta, a uzyskały lepszą ocenę tylko przez podwyższenie jednego ze składników odżywczych, jak białko czy błonnik pokarmowy<sup>11</sup>, podczas gdy porównywalne produkty bez dodatku tych składników miałyby gorszą ocenę. Doskonałym przykładem jest porównanie wysokobiałkowych lodów truskawkowych (Nutri-Score B) oraz serka homogenizowanego waniliowego (Nutri-Score C). Potencjalny konsument oglądając oba opakowania i wnioskuje swoją ocenę jedynie na podstawie współczynnika Nutri-Score może dojść do przekonania, że w istocie lody są zdrowsze niż serek, co nie jest prawdą.

12. **System Nutri-Score ocenia jedynie względną wartość odżywczą, czyli w określonym zakresie algorytmu.** Aby zapewnić dokładne zrozumienie Nutri-Score należy wziąć pod uwagę, że nie informuje on konsumentów o bezwzględnej wartości odżywczej produktów spożywczych, a jedynie o ich względnej wartości (tylko w określonym zakresie algorytmu) w porównaniu z innymi podobnymi produktami. System oceny Nutri-Score nie uwzględnia zatem całego składu żywności i jego wpływu na zdrowie człowieka.
13. **Istnieje ryzyko, że oznakowanie systemem Nutri-Score będzie prowadziło do traktowania żywności z oznakowaniem A lub B jako „szczególnie zdrowej”, a tym samym do jej spożywania w nadmiarze, a żywności z oznakowaniem D i E jako „szczególnie niezdrowej”,** pomimo że obecność wielu produktów z oznaczeniem D i E jest wskazana w diecie w umiarkowanej ilości, co zaznaczane jest chociażby w zaleceniach żywieniowych (produkty mleczne, ryby i przetwory z nich, soki, wysokiej jakości produkty mięsne, tłuszcze roślinne płynne).

#### **IV. NEGATYWNY WPLYW SYSTEMU NUTRI-SCORE NA KRAJOWĄ BRANŻĘ ROLNO-PRZETWÓRCZĄ**

1. Branża rolno-przetwórcza ma znaczącą pozycję w krajowej gospodarce. Wartość produkcji globalnej wytworzonej w przemyśle spożywczym w 2019 roku wyniosła 283 mld zł, co stanowiło 6,1% wartości produkcji globalnej w gospodarce narodowej (Polski). Natomiast udział rolnictwa w wytwarzaniu produkcji globalnej kraju wynosi 2,6%.
2. Z uwagi na wysoki udział produktów rolno-przetwórczych w krajowej gospodarce każdy system znakowania, który nie będzie uwzględniał naturalnego pochodzenia czy też specyfiki naturalnych produktów jest niekorzystny dla polskiej branży rolno-przetwórczej. Do takich systemów możemy zaliczyć system Nutri-Score.
3. Znaczący udział w strukturze branży rolno – przetwórczej stanowią w kolejności branża mięsna, mleczarska i owocowo-warzywna, które wytwarzają ok. 50% wartości produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego. Istotnymi branżami z punktu zużycia dużych ilości surowców rolnych są również inne branże tj. zbożowo-piekarnicze, rybne, olejarskie. Wszystkie te branże system Nutri-Score deprecjonuje. Polska jest jednym z największych producentów rolnych i otrzymanych z nich produktów w UE. System Nutri-Score będzie zatem w największym stopniu negatywnie odczuwalny w naszych narodowych wiodących gospodarkach. Skutki systemu będą również odczuwalne w dynamice eksportu rolno-spożywczego, który tylko w 2020 roku wzrósł o 8% (r/r) osiągając rekordową wartość 34,3 mld Euro.
4. Corocznie w Polsce około 60 % owoców (ok.3 mln ton) jest przetwarzana na soki NFC i zagęszczony sok owocowy. Negatywna ocena systemu Nutri-Score przetworów z owoców (z uwagi na naturalnie występujący w nich cukier), będzie skutkować mniejszym popytem w UE na importowane z Polski produkty owocowe, co negatywnie odbije się na całej branży owocowej, w tym również producentach owoców.
5. **System Nutri-Score stanowi zagrożenie dla produkcji rolno-spożywczej** – Nutri-Score ma na celu zmianę nawyków żywieniowych konsumentów, tak aby odeszli od produktów tradycyjnych, regionalnych o krótkim łańcuchu dostaw, bez możliwości ingerencji w ich naturalny skład, czyli żywności, którą szczeni się Europa, na rzecz produktów zreformułowanych, które spełniają kryteria systemu Nutri-Score.
  - a. **Deprecjonuje produkty ekologiczne** – brak uwzględnienia w kryteriach systemu ekologicznych warunków produkcji i przetwarzania, które obecnie są jednym z czynników poprawy standardów życia, żywienia oraz zdrowia konsumentów.
  - b. **Deprecjonuje produkty tradycyjne i regionalne** – powstające z ogromną dbałością o zachowanie naturalnego składu i metod przetworzenia, często o wysokiej gęstości odżywczej. Z uwagi na uzyskiwanie przez nie ostrzegawczych oznaczeń w systemie Nutri-Score, dodatkowo podkreślonych kolorem pomarańczowym lub czerwonym, traktowane są jako żywność gorszej kategorii.

<sup>11</sup> Chantal, J.; Hercberg, S. Development of a new front-of-pack nutrition label in France: the five-colour Nutri-Score. *Public Heal. Panor.* 2017, 3, 712–725

- c. **Deprecjonuje produkty o prostym składzie ściśle regulowane przez przepisy** – produkty, których składu nie wolno modyfikować ze względów formalnych czy technologicznych, takie jak np. soki, miód, oliwa, wędzonki czy sery otrzymują oznaczenie C, D i E, wzmocnione ostrzegawczymi kolorami od żółtego do czerwonego.
6. **Promuje wysokoprzetworzone produkty o długiej liście składników**, których skład można zmieniać z łatwością, poprzez reformulację składu z udziałem wielu różnych dodatków do żywności, otrzymują oznaczenia A i B, wzmocnione pozytywnym przekazem koloru zielonego.

DA(20)2067:2 - RS/BME/rs/va

Brussels, 5<sup>th</sup> June 2020

## COPA AND COGECAs PROPOSAL ON THE USE OF FRONT OF PACK (FOP) NUTRITIONAL LABELLING SYSTEMS

Copa and Cogeca recognise the importance of the Front of Pack (FOP) nutritional labelling topic in the current discussions taking place in the European institutions, as do European consumers. Many Member States have adopted some voluntary FOP nutritional labelling systems within their territory, and the topic is in the spotlight as one of the priorities of the Farm to Fork strategy<sup>1</sup>. Therefore, Copa and Cogeca would like to reiterate the following key principles that should underpin any future FOP labelling system:

- **Positive & non-discriminatory colour-coding systems**

The colour-coding systems that are currently used discriminate against certain categories of food products because they divide foodstuffs into those that are *good* or *bad* in a questionable manner. While any labelling system should be informative and easy to understand, it should not be overly simplistic. Using a system that categorises food products as either *good* or *bad* risks high-quality and nutritious products, such as olive oil, being shunned. Such products have beneficial consequences for human health and are recommended in many diets that have been carefully studied from a nutritional point of view. This type of contradictory FOP labelling also implies a stigmatisation of specific products that are historically part of our gastronomy and rural traditions, and that, eaten in the appropriate amounts, can play a key role in a balanced diet. Therefore, we support a FOP labelling scheme that does not stigmatise any specific food products. In particular, an EU system should not endanger, neither directly nor indirectly, EU quality food products – e.g. PDOs, PGIs and TSGs – that, unlike highly processed products, cannot be reformulated and have to follow strict and traditional production disciplinary codes. Moreover, jeopardising EU quality schemes would mean nullifying the European Commission's efforts to promote these products both within the European Union and abroad.

- **Science-based & independent**

Nutrition is indeed a scientific discipline, thus it should be addressed as an individual topic, separately from other factors (e.g. personal beliefs). Copa and Cogeca is convinced that the role that the European Food Safety Authority (EFSA) plays in the field of nutrition is of the utmost importance in order to provide EU policy-makers with solid, independent and trustworthy input necessary to develop EU-wide dietary guidelines. We cannot accept FOP systems developed by private actors within the food chain. Independence is pivotal, as proper nutrition is the baseline for preserving human health.

<sup>1</sup> European Commission Communication on the Farm to Fork Strategy released on 20<sup>th</sup> May 2020:  
[https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/communication-annex-farm-fork-green-deal_en.pdf)

- ***Harmonised & EU-wide***

We are currently witnessing the emergence of country-specific FOP labelling systems and as a result a proliferation of different national algorithms that are disrupting the internal market. This situation is creating several problems for the free movement of goods, as each label has to be adapted to each Member State in which the product is expected to be sold. The lack of harmonisation is also a clear sign of weakness of the FOP labelling schemes currently in place. Any European FOP labelling system must be harmonised across the entire EU territory and developed according to the science-based instructions laid out by EFSA.

- ***Based on dietary guidelines***

Although national and international dietary guidelines may differ slightly as regards specific products, quantities and consumption patterns, there is broad consensus on the food groups considered essential for a proper diet. It is worth mentioning that the science of nutrition has increasingly expanded the knowledge and scientific literature available on the topic, which should therefore be properly assessed and taken into account. We are currently witnessing a proliferation of positive labels on food and drink products that are not even included in the dietary recommendations. It is clear that some food and drink categories are recognised as necessary to sustain human health and as irreplaceable, whereas others are not. A positive label should only be allowed on food and drink products that fall within science-based dietary guidelines.

- ***Based on a complete assessment of the “food matrix”***

Each food and drink product contains different macronutrients and micronutrients. When establishing nutritional labelling, a complete evaluation of the food should be carried out, without being based exclusively on certain nutrients. Notably, recent studies show that the individual ingested nutrients alone cannot determine the health benefits of a product, which are rather the result of synergies and connections within the overall “food matrix”<sup>2</sup> of the product itself.

- ***Portion-based***

People consume portions, the size of which varies from one product category to another. Therefore, any FOP labelling scheme should address the portion concretely recommended by dietary guidelines for each product category and in a way that is harmonised across the whole European Union, clearly stating that the label is referring to a specific amount of the product (e.g. “X” grammes). These portions should be established by a scientific and independent agency, such as EFSA, taking into account dietary guidelines and consumers’ eating habits. Assessing a product based on the standard 100 grammes, when it is consumed in much smaller quantities, is misleading and does not allow for a clear understanding of the dietary guidelines. Therefore, the nutritional assessment of a product should be based on portions. Moreover, if the 100 grammes reference for nutrient content is still useful for calculations related to cooking purposes or very specific diets, it will still be provided on the back of the packaging as required by Regulation (EU) No 1169/2011.

- ***Voluntary***

Any additional label may increase costs and heighten administrative burdens for the operators in the food chain. In addition, some products may vary slightly from one

---

<sup>2</sup> “The food matrix may be viewed as a physical domain that contains and/or interacts with specific constituents of a food (e.g. a nutrient) providing functionalities and behaviors which are different from those exhibited by the components in isolation or a free state” (Aguilera, 2018. <https://doi.org/10.1080/10408398.2018.1502743>)

batch to another (given e.g. their nature or the farming conditions) making it difficult to apply the same FOP label to all the products within that category. Therefore, it should be left to the operator in the food chain to establish if it is relevant and coherent to apply any FOP label or not, according to the added value that is returned to the food chain.

**Copa and Cogeca would like to conclude by underlying that consumers should not rely exclusively on labels in order to purchase products.** Taking care of their own diet is a *conditio sine qua non* for taking care of their own health.

Therefore, we reiterate that educating consumers is pivotal to properly understand the benefits of eating agricultural products, when integrated into diets according to the patterns and quantities specified by internationally recognised guidelines, and with the correct interpretation of any future FOP labelling scheme. No label will ever be able to overcome the lack of understanding, knowledge and motivation needed to follow dietary guidelines necessarily developed by EFSA in the future. If we want consumers to adopt healthy diets and eating habits, we need large-scale nutrition education and awareness-raising campaigns starting from the earliest age possible. Such campaigns should also underline that a healthy diet is only one of several key factors needed to enjoy good health. A balanced diet should always be coupled with physical activity and good general life-style habits.

---



## **NOTE TO THE MEMBERS**

This draft position paper builds on the previous Copa-Cogeca position papers and letters sent out on the topic (see below). Therefore, this contribution does NOT replace the documents listed below, but simply integrates them and expands on them.

DA(18)2811	10.07.2018	<a href="#"><u>COPA AND COGECAs REFLECTION ON THE USE OF FRONT OF PACK (FOP) NUTRITION LABELLING SYSTEMS</u></a>
DA(20)1627	09.03.2020	<a href="#"><u>Joint letter to Executive Vice-President Timmermans on concerns on the possible setting up of nutrient profiles at EU level (6<sup>th</sup> March 2020)</u></a>
DA(18)2925	17.04.2018	<a href="#"><u>Letter sent to the EC officials on concerns regarding the possible setting up of nutrient profiles at EU level</u></a>
DA(17)3944	22.05.2017	<a href="#"><u>Copa and Cogeca's reflection on the importance of agricultural products as part of a balanced diet</u></a>
DA(17)9207	29.11.2017	<a href="#"><u>Copa and Cogeca's main messages on colour coding labelling</u></a>