

# **Sveikatai palankesnių produktų kūrimo strategija**



# Turinys

<b>Turinys</b>	<b>2</b>
<b>Ižanga</b>	<b>3</b>
<b>1. Saugūs maisto produktai – svarbiausias mūsų tikslas</b>	<b>4</b>
1.1. Akrilamidas	4
1.2. 3-monochlorpropandiolis (3-MCPD)	7
1.3. MOSH ir MOAH – mineralinės alyvos patekimas į maisto produktus	8
1.4. Prolizidino alkaloidai (PA) ir tropano alkaloidai (TA)	11
1.5. Pesticidai	12
<b>2. Sąmoningos mitybos maisto produktai</b>	<b>14</b>
2.1. Dėmesio centre – netinkama mityba ir atsvoris	14
2.2. Po didinamuoju stiklu – riebalų, cukraus ir druskos kiekis mūsų prekės ženklo produktuose	14
2.3. Iki 2025 m. – 20 % sumažintas cukraus ir druskos kiekis	15
<b>3. Kruopštus komponentų parinkimas</b>	<b>17</b>
3.1. Dažikliai	17
3.2. Konservantai	18
3.3. Kvapiosios medžiagos	19
3.4. Riebalai (hidrinti riebalai, transriebalų rūgštys, sočiosios ir nesočiosios riebalų rūgštys)	20
3.5. Palmių aliejus	22
3.6. Vitaminizacija ir mineralizacija	23
3.7. Saldikliai	23
3.8. Izogliukozė (gliukozės ir fruktozės sirupas)	25
<b>4. Maisto produktai visiems poreikiams</b>	<b>28</b>
4.1. Be laktozės ir glitimo	28
4.2. Vegetarinės ir veganinės alternatyvos	29
4.3. Ekologiškos kokybės maisto produktai	29
4.4. Mūsų požiūris į genetinę modifikaciją	29
<b>5. Glausta apžvalga: mūsų produktų ženklavimas</b>	<b>31</b>
<b>6. Santrauka ir ateities perspektyvos</b>	<b>34</b>
6.1. Mūsų tikslai ir priemonės	34
6.2. Priemonių santrauka	35

## Ižanga

Kaip vieno didžiausių prekybos tinklų šalyje, mūsų indėlis aprūpinant maisto produktais Lietuvos gyventojus yra itin reikšmingas. Mes suprantame mums tenkančią atsakomybę vykdant šį svarbų uždavinį.

Šioje Strategijoje aprašyta, kokias priemones mes taikome kurdami receptus ir parinkdami priedus, kad užtikrintume aukštą mūsų produktų kokybę ir saugą.

Mes aprašėme tikslus, siekdami laikytis įmonės viduje apibrėžtų ribinių verčių ir nuosekliai taikydami prevencines vartotojų apsaugos priemones, nustatėme teisės aktais dar neapibrėžtas maisto produktuose naudojamų medžiagų ribines vertes.

Strategija siekiama užkirsti kelią ligoms, kurios išsivysto dėl netinkamos mitybos, keičiant maisto produktų sudėtį.

Tikslingai bendradarbiaudami su sporto ir sveikos mitybos ekspertais, mes taip pat skatiname Lietuvos gyventojų fizinį aktyvumą ir šviečiame mitybos temomis, skleisdami informaciją apie sveikesnę mitybą siekiame užkirsti kelią su mityba susijusių ligų, pavyzdžiui, aukšto kraujospūdžio arba cukrinio diabeto, vystymuisi.

### **Nuolatinis principų atnaujinimas**

Strategijoje aprašyti naujausi kriterijai, rodikliai ir tikslai. Jie nustatyti „Lidl“ prekės ženklo produktams, yra nuolat tobulinami, derinami pagal naujausias mokslo žinias bei tendencijas ir viešai skelbiami visuomenei, taip pat jie nuolat atnaujinami bei lyginami su jau apibrėžtais tikslais ir pasiektais rezultatais.

### **Receptų kūrimas ir pojūčiai – galutinį sprendimą priima klientas**

Apibrėždami savo kokybės kriterijus mes orientuojamės į naujausias tendencijas visuomenėje bei naujausias mokslo, technikos ir sveikatos žinias. Todėl mūsų prekės ženklų gaminių asortimentas nuolat kruopščiai tikrinamas. Be to, klientai daro reikšmingą įtaką kuriant mūsų privačių prekės ženklų produktus – didžiausią dėmesį „Lidl“ skiria Jūsų pageidavimams ir poreikiams. Palaikydami dialogą mes siekiame nuolat gerinti produktų kokybę. Produktus kuriame atsižvelgdami į reikšmingus mūsų klientų atsiliepimus ir, bendradarbiaudami su tiekėjais, imamės reikalingų pakeitimų. Taip skatiname tolesnę mūsų produktų plėtrą. Tačiau neginčytina mūsų sąlyga visada yra geras skonis: savo receptus optimizuojame tik įsitikinę, kad produktas yra priimtinas klientui, t. y. tiesiog skanus.

### **„Lidl“ organizuojamos degustacijos klientams**

Sąvoką „pojūčiai“ mes suprantame, pavyzdžiui, kaip mūsų klientų įvertinimą, ar produktas yra skanus, kaip jis atrodo, ar maloniai kvepia ir kokia jo konsistencija. Sensorikos laboratorijoje atliekame tyrimą, kurio metu klientai akiai įvertina tos pačios rūšies, tačiau skirtingų gamintojų prekes. Po tokio vertinimo gauname svarbios informacijos ir ją panaudojame nuosekliai vykdydami „Lidl“ prekės ženklo plėtrą. Mes tobuliname produktus, kurių skonis nepatinka mūsų klientams!

# 1. Saugūs maisto produktai – svarbiausias mūsų tikslas

Mes suteikiame savo klientams galimybę maitintis sąmoningai. Kartu jie gali pasikliauti patikrintais ir saugiais mūsų privačių prekės ženklų produktais.

## Saugumas nuo pat pradžių – „Lidl“ produktų kokybės užtikrinimas pradedamas nuo tiekėjų

Mes ypač atidžiai renkamės tiekėjus ir gamintojus: mūsų tiekėjai privalo turėti pripažintos sertifikavimo įstaigos „International Featured Standard“ (IFS), FSSC 22000 Maisto saugos sistemų sertifikavimo standarto arba visame pasaulyje galiojančio Didžiosios Britanijos mažmeninės prekybos konsorciumo (BRC) standarto sertifikatus. Glaudžiai bendradarbiaujame su savo tiekėjais, nes norime išsaugoti bei gerinti gamybos metodus ir priemones. Tai užtikrinti padeda, pavyzdžiui, nepriklausomų ir akredituotų institutų reguliariai vykdomi neskelbti auditai.

## Patikrinta kokybė – „Lidl“ prekės ženklo gaminiai intensyviai tikrinami

Nuoseklią kokybės kontrolę vykdo mūsų Kokybės užtikrinimo departamentas. Mes ne tik vykdomė šią vidaus kontrolę savo įmonėje, tačiau produktai yra tiriami ir nepriklausomose akredituotose maisto produktų tyrimų laboratorijose. Mes laikomės principo: kuo jautresnis yra maisto produktas ir kuo atsargiau su juo reikia elgtis vykstant gamybos procesui, gabenant ir parduodant, tuo atsakingiau jis turi būti tikrinamas.

## „Lidl“ prekės ženklams nustatytos ribinės vertės – dažnai griežtesnės, nei reikalauja įstatymų leidėjas

Savo prekės ženklams „Lidl“ nusprendė taikyti dar griežtesnius reikalavimus, nei nustatyta teisės aktuose. Tai matyti iš pesticidų likučių ribinėms vertėms taikomų reikalavimų: „Lidl“ šviežiuose vaisiuose ir daržovėse didžiausias likučių kiekis gali siekti tik trečdalį teisės aktais leidžiamo didžiausio kiekio. Šį reikalavimą žino mūsų tiekėjai ir nuolat kontroliuojam, kaip laikomasi minėto reikalavimo. Kitus optimizavimo veiksmus vykdomė, kai jie neprieštarauja kitoms teisės aktų nuostatoms (pavyzdžiui, saugomiems ir su receptais susietiems produktų pavadinimams).

## Saugus gamybos procesas – apsauga nuo nepageidaujamų medžiagų

Maisto produktų saugos srityje ypatingas dėmesys skiriamas nepageidaujamoms medžiagoms. Lietuvoje ir Europos Sąjungoje beveik nėra teisinių reglamentų dėl šių teršalų, nes neatlikta pakankamai mokslinių tyrimų. Tipiški nepageidaujamų medžiagų pavyzdžiai – akrilamidas, 3-MCPD riebalų rūgščių esteris, pirolizidino alkaloidai (PA) ir mineralinės alyvos likučiai (MOSH / MOAH).

Su tiekėjais parengėme ir kartu įgyvendiname rekomendacijas bei nepageidaujamų medžiagų mažinimo procedūras.

### Papildoma informacija

Vykstant gamybos procesui maisto produktams įtakos turi daug veiksnių. Auginant, gaminant, sandėliuojant ir gabenant į produktą gali patekti nepageidaujamų likučių ir teršalų.

**Likučiai** – tai medžiagos, kurios dėl įvairių priežasčių **buvo naudojamos ir likusios** nuo auginimo laukuose iki galutinio produkto pagaminimo ir kurių gali būti maisto produkte. Žinomiausias tokių medžiagų pavyzdys yra pesticidai.

**Teršalai** – tai medžiagos, kurios **neprognozuojamai** susidaro vykstant gamybos procesui arba patenka į produktą dėl aplinkos sąlygų. Tokios medžiagos yra, pavyzdžiui, pelėsių išskiriami toksinai arba sunkieji metalai, kurių į produktą gali patekti iš aplinkos.

## 1.1. Akrilamidas

Pirmą kartą informacija apie maisto produktuose aptiktą akrilamidą buvo paskelbta 2002 m. Pirmiausia šios medžiagos švedų mokslininkai aptiko traškioje duonoje ir traškučiuose.<sup>123</sup>

### Kaip maisto produktuose susidaro akrilamido?

Didžiausią įtaką akrilamido kiekio susidarymui maisto produktuose turi vadinamoji Majaro reakcija (dar vadinama skrudinimo reakcija), kuri dažniausia vyksta kepant, skrudinant, verdant riebaluose ir kepinant. Vykstant šiai reakcijai, aukštoje temperatūroje sąveikauja tam tikri cukraus ir baltymų komponentai, kurie maisto produktui suteikia charakteringo skonio, pavyzdžiui, skrudinimo aromato. Vykstant šiam procesui aukštesnėje nei 120 °C temperatūroje gali susidaryti šalutinis produktas – akrilamidas.

Didžiausias akrilamido kiekis aptinkamas bulvių produktuose, pavyzdžiui, traškučiuose, gruzdintose bulvėse, grūdų produktuose ir kavoje.

### Kodėl siekiama sumažinti akrilamido kiekį?

Nors apie poveikį žmogaus sveikatai vartojant maisto produktus, kuriuose didelis kiekis akrilamido, intensyviai diskutuojama nuo 2002 m., vis dar nėra galutinio atsakymo į šį klausimą. Tačiau bandymai su gyvūnais parodė, kad akrilamidas gali turėti mutageninį ir kancerogeninį poveikį. Europos maisto produktų saugos tarnyba (EFSA) 2015 m. pareiškė savo nuomonę nurodė, kad šiuo metu teiginys, jog akrilamido vartojimas turi įtakos žmogaus vėžinėms ligoms, negali būti nei priimtinas, nei atmestinas.

### Koks yra teisinis reglamentavimas?

2002 m. Vokietijos federalinė vartotojų apsaugos ir maisto saugos tarnyba (BVL) pirmą kartą tam tikroms produktų grupėms paskelbė akrilamido kiekio mažinimo koncepciją ir signalines vertes. 2011 m. šios signalinės vertės buvo pakeistos Europos Sąjungoje galiojančiomis orientacinėmis vertėmis (angl. *indicative values*), 2013 m. jos buvo patikrintos iš naujo ir dauguma dar kartą sumažintos.

Atsižvelgdama į tai, Europos maisto ir gėrimų pramonės asociacija „FoodDrinkEurope“ parengė priemonių atmintinę (angl. *toolbox*), kurioje maisto produktų gamintojams pateikta informacija apie akrilamido koncentracijos mažinimą įvairiuose gamybos proceso etapuose. Vadovaujantis šia informacija, pavyzdžiui, gaminant bulvių traškučius, galima išvengti akrilamido susidarymo ne tik parenkant gruzdinimo temperatūrą, bet ir parenkant tinkamą bulvių rūšį ir bulvių laikymo temperatūrą. Įtakos akrilamido koncentracijai turi ir tokie parametrai kaip dirvožemio kokybė ir receptūra. Apdorojant kviečius, miežius ir avižas, susidaro daugiau akrilamido nei apdorojant kukurūzus arba ryžius. Be to, dėl didesnio nesmulkintų grūdų sudėtinių dalių panaudojimo gali padidėti akrilamido vertės pusryčių dribsniuose.

2017 m. lapkritį publikuotas Reglamentas VO (EU) 2017/2158 pirmą kartą nustato įpareigojančias direktyvas dėl akrilamido. Tiesa, reglamento tikslas yra nustatyti ne įpareigojančias ribines vertes, o tikslingas sumažinimo iki minimumo priemonės vykstant gamybos procesams. Priimtų priemonių efektyvumas vertinamas pasitelkiant vadinamąsias santykinio taršos rodiklio vertes, nustatytas remiantis ligšiolinėmis orientacinėmis vertėmis.

<sup>1</sup> [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/acrylamide150604de.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/acrylamide150604de.pdf) (Data 2019-03-01)

<sup>2</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ein-ueberblick-157420.html) (Data 2019-03-01)

<sup>3</sup> [https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html) (Data 2019-03-01)

## „Lidl“ požūris į akrilamidą

Mes nuolat mažindavome akrilamido kiekį savo prekės ženklo produktuose, net kol dar nebuvo išleista konkrečių teisės aktais reglamentuojamų reikalavimų. Mūsų tikslas yra pasiekti, kad ES santykinio taršos rodiklio vertė akrilamido kiekyje ypač jautriose produktų grupėse būtų sumažinta.

1 lentelė. Akrilamido vertės

Produktų grupė	ES nustatyta orientacinė akrilamido vertė [μg/kg]	ES santykinio taršos rodiklio vertė	Lidl tikslai [μg/kg]
Traški duona	450	350	200
Pusryčių dribsniai iš sėlenų, nesmulkintų grūdų arba pūstų grūdų	400	300	200 Iš pūstų grūdų 300
Pusryčių dribsniai, kurių pagrindas kviečiai ir rugiai	300	300	100
Pusryčių dribsniai iš kukurūzų, avių, speltos	200	150	100
Bulvių traškučiai	1 000	750	263
Vartoti paruoštos gruzdintos bulvės	600	500	71

Kai 2002 m. buvo paskelbti pirmieji akrilamido tyrimų rezultatai, vidutinis akrilamido kiekis 1 kilograme bulvių traškučių buvo 1,236 μg.<sup>4</sup>

Mūsų tiekėjai taiko įvairias priemones, siekdami sumažinti akrilamido kiekį mūsų prekės ženklų produktuose. Todėl, pavyzdžiui, mūsų šaldytų bulvių produktų ir bulvių traškučių gamyboje atkreipiamas dėmesys, kad būtų parenkamos tinkamos rūšys arba optimalios sąlygos. Nuolat tobulindami savo bulvių traškučių „Snack Day“ gamybos procesą, pavyzdžiui, optimizuodami gruzdinimo laiką ir kaitinimo temperatūrą bei išrūšiuodami stipriai pagruzdintas bulvių skilteles, galėjome pasiekti mažesnį akrilamido kiekį. Todėl 2017 m. vidutinis akrilamido kiekis mūsų bulvių traškučiuose „Paprika“ siekė mažiau nei 64 procentų ES nustatytos orientacinės vertės.

Taip pat ir mūsų pusryčių dribsniuose „Crownfield“ akrilamido kiekis yra daug mažesnis už ES orientacinius dydžius bei naujai įvestus ES santykinio taršos rodiklių dydžius.

2017 m. vidutinė pusryčių dribsnių iš kukurūzų, avių, speltų, miežių ar ryžių vertė siekė vos 25 proc., 35 proc. EU santykinio taršos rodiklių dydžio. Nedidelį vidutinio akrilamido kiekio kilimą 2016–2017 m. greičiausiai lėmė blogesnės derliaus sąlygos ir viso grūdo dalies padidinimas receptuose, kuriuo buvo siekiama pusryčių dribsniuose laipsniškai sumažinti cukraus dalį. Kartu padidinamas skaidulinių medžiagų kiekis, taip pagerinama „Crownfield“ pusryčių dribsnių kokybė mitybos fiziologijos požiūriu.

<sup>4</sup>[https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende\\_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html](https://www.laves.niedersachsen.de/lebensmittel/rueckstaende_verunreinigungen/acrylamiduntersuchung-in-lebensmitteln-ergebnisse-2002-2012-115644.html) (Data 2019-03-01)

## 1.2. 3-monochlorpropandiolis (3-MCPD)

### 3-MCPD – kas tai ir kur jo būna?

Pagal dabartines mokslo žinias, vadinamųjų 3-MCPD riebalų rūgšties esterių susidaro rafinuojant aliejus, t. y. valant ir gryninant. Šio junginio taip pat gali susidaryti, kai maisto produktai, kuriuose yra riebalų ir druskos, veikiami aukštos temperatūros ir gaminant sojų padažą. Todėl palmių aliejus, kaip rafinuotas maistinis aliejus, yra labiau užterštas nei, pavyzdžiui, natūralus rapsų ir saulėgrąžų aliejus jau vien dėl gamybos proceso.

### Kodėl reikėtų suvartoti kuo mažesnę kiekį?

Manoma, kad laisvasis 3-MCPD sukelia inkstų pakitimus ir gerybinius navikus. Todėl su maistu jo reikėtų suvartoti kuo mažiau.

### Koks yra teisinis reglamentavimas?

Sojų padažas ir sojų padažo produktai buvo nurodyti kaip pagrindiniai 3-MCPD šaltiniai maiste. Atsižvelgdama į tai, Europos Komisija nustatė ribinę 3-MCPD kiekio vertę, kuri taip pat taikoma sojų padažui. Riebalams ir aliejams tokia ribinė vertė iki šiol nėra nustatyta. Ją šiuo metu galima vertinti tik pagal leistiną paros normą (LPN).

Tikslas	<b>1 žingsnis:</b> visoms prekių grupėms pasiekti „Lidl“ nustatytas tikslines vertes. <b>2 žingsnis:</b> nustatyti ir pasiekti dar griežtesnes tikslines vertes.	Kuo greičiau
Pradžia	Pirmosios pastangos sumažinti akrilamido kiekį.	2002 m.
Šiandien	Daugumos mūsų produktų vertės yra aiškiai mažesnės nei ES santykinų taršos rodiklių vertės. Daugelis produktų grupių jau atitinka mūsų nustatytus griežtesnius reikalavimus.	2019 m. kovas

#### Papildoma informacija

LPN (TDI – angl. *tolerable daily intake*) yra medžiagos kiekis, kurį visą gyvenimą galima kasdien vartoti nesukeliant neigiamų padarinių sveikatai.

2016 m. kovo mėnesį Europos maisto produktų saugos tarnyba (EFSA) paskelbė naują 3-MCPD ir 3-MCPD riebalų rūgščių esterių vertinimą. Po patikrinimo 2018 m. sausio mėnesį buvo nustatyta 2,0 µg leistina paros norma vienam kūno svorio kilogramui. Laikoma, kad vidutinis suaugusio žmogaus kūno svoris yra 60 kg. Tokiu atveju kasdien leistinas suvartoti 3-MCPD kiekis atitinka 120 µg.

#### „Lidl“ požiūris į 3-MCPD

Atlikdama vertinimą „Lidl“ orientuojasi į leistiną paros normą. Vienoje maisto produkto porcijoje 3-MCPD kiekis turi neviršyti 50 procentų LPN. Taip užtikrinama, kad suvartojus vieną maisto produktą nebūtų pasiekama visos dienos leistina dozė.

Siekdami sumažinti 3-MCPD suvartojimą mes pakeitėme visą „Lidl“ prekės ženklo „Harvest Basket“ šaldytų bulvių produktų asortimento gamybą ir savo bulvių traškučiams gaminti vietoj palmių aliejaus naudojame saulėgrąžų aliejų.

Gamindami riešutų ir nugos kremą „Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme“ didumą palmių aliejaus pakeitėme rapsų ir saulėgrąžų aliejumi. Atlikus šiuos pakeitimus vienoje porcijoje išlaikomas mūsų reikalavimus atitinkantis 3-MCPD kiekis (daugiausiai 50 % LPN).

Tačiau sumažinti 3-MCPD kiekius produktuose galima ne tik palmių aliejų keičiant kitais augalinės kilmės riebalais ir aliejais, bet ir panaudojant ypatingos gamybos palmių aliejų, kuriame sumažintas 3-MCPD kiekis. Kadangi pradžioje buvo analizuotos 3-MCPD riebalų rūgščių vertės būtent palmių aliejuje, buvo atliktas didelis tiriamasis darbas, kaip sumažinti šiuos kiekius. Palmių aliejų galima rafinuoti taip, kad 3-MCPD susidarytų mažiau. Todėl savo tikslą galime pasiekti ir su produktais, kuriuose palmių aliejus negali būti pakeistas.

Tikslas	<b>3-MCPD kiekis</b> vienoje mūsų produktų porcijoje negali būti didesnis nei <b>50 % LPN</b> . <b>Palmių aliejus turi būti keičiamas kitais riebalais / aliejais</b> , jei tai neturi neigiamos įtakos produkto skoniui ir išvaizdai.	Kuo greičiau
---------	---	--------------

### 1.3. MOSH ir MOAH – mineralinės alyvos patekimas į maisto produktus

#### Mineralinė alyva maisto produktuose – kas tai?

Tam tikra dalis maisto produktams gabenti skirtų pakuočių gaminama iš perdirbtų medžiagų. Sudedamųjų mineralinės alyvos dalių gali patekti į maisto produktą iš perdirbtos medžiagos. Pavyzdžiui, taip nutinka, kai kartonas gaminamas iš makulatūros ir neįmanoma visiškai pašalinti mineralinių alyvų turinčių dažų. Šie vadinamieji naftos angliavandeniliai daugiausia susideda iš dviejų pagrindinių skirtingų savybių frakcijų – MOSH (sotieji angliavandeniliai, gaunami iš mineralinių alyvų) ir MOAH (aromatiniai angliavandeniliai, gaunami iš mineralinių alyvų).



### **Papildoma informacija**

2009 m. Vokietijos federalinis rizikos vertinimo institutas (BfR), vadovaudamasis Šveicarijos Ciuricho kantono laboratorijos tyrimų rezultatais, susidomėjo mineralinių alyvų patekimo į maisto produktus problema. Laboratorija aptiko mineralinių alyvų mišinio ryžiuose, kurie aštuonis mėnesius buvo laikomi kartoninėje dėžėje. Labiausiai tikėtina, kad į ryžius pateko mineralinių alyvų, kurios garavo iš kartoninės dėžės. Federalinis rizikos vertinimo institutas (BfR) daro prielaidą, kad mineralinių alyvų perėjimas iš kartoninės pakuotės labiausiai tikėtinas į sausus maisto produktus, pavyzdžiui, miltus, manų kruopas, ryžius, pusryčių dribsnius, kakavos miltelius ar džiovėsius.

Iš mokslinių tyrimų yra žinoma, kad maisto produktai gali būti užteršiami ne tik naudojant iš makulatūros pagamintą pakuotę su MOSH ir MOAH, kaip nutinka dažniausiai, bet ir vykstant maisto produktų perdirbimui. Tai gali nutikti, pavyzdžiui, naudojant tepalus, pagalbines medžiagas ir priedus, dėl išmetamųjų dujų iš kombainų ir laikymo sąlygų. Pavyzdžiui, nuimant kakavos pupelių derlių naudojami vadinamaisiais minkštinamaisiais aliejais apdoroti džiuo maišai gabenant gali mineralinėmis alyvomis užteršti kakavos pupeles.

### **Kodėl mineralinės alyvos maisto produktuose nepageidautinos?**

Galutinis mokslinis toksikologinis iš mineralinių alyvų gautų angliavandenilių įvertinimas dar nėra atliktas, nes ši tema labai sudėtinga. Iki šiol žinoma, kad gyvi organizmai gali absorbuoti MOSH. Atlikus tyrimus su gyvūnais buvo nustatyta, kad šios medžiagos gali nusėsti organuose ir juos pažeisti. MOAH frakcijai taip pat priskiriamos vėžį sukeliančios medžiagos.

### **Koks yra teisinis reglamentavimas?**

Kadangi nėra pakankamai duomenų, neįmanoma įvertinti MOAH frakcijos poveikio dėl galimo kancerogeninių medžiagų kiekio. Tačiau Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) įvertino MOAH vartojimą su maistu kaip iš viso nepageidaujamą. Taip pat, pagal BfR vertinimą, MOAH neturėtų patekti į maisto produktus ir būtina sumažinti tokio patekimo tikimybę, jei tai įmanoma techniškai.

Dėl šių sudėtingų klausimų iki šiol nėra jokio teisinio reglamentavimo nei nustatytų privalomų ribinių mineralinių alyvų likučių verčių maisto produktuose. Yra parengti tik galimų teisės aktų nacionaliniai ir europiniai projektai.

### **„Lidl“ požiūris į MOSH ir MOAH**

Nors teisinio reglamentavimo nėra, mes jau daug metų dirbame vengdami MOSH ir MOAH maisto produktuose ir siekdami apsaugoti savo klientus nuo galimų ilgalaikių pasekmių. Kai kuriuos sprendimus jau esame iš dalies įgyvendinę. Optimizavimo procesą vykdomė dviem etapais.

Bendradarbiaudami su tiekėjais atliekame intensyvius priešastinius tyrimus, nes teršalų gali patekti gamybos proceso metu, per pačią žaliavą arba per pakuotę. Todėl itin atidžiai tiriame galimus teršalų šaltinius, siekdami visam laikui išvengti maisto produktų užteršimo šiomis medžiagomis. Su savo strateginiais tiekėjais, be kita ko, vykdomė projektus siekdami tikslingiau atrinkti žaliavas ir išvengti teršalų patekimo transportuojant, sandėliuojant ir gaminant produkciją.

Mūsų tiekėjai jau kurį laiką taiko naujus pakavimo metodus, kai, pavyzdžiui, sumažinamas tiesioginis kontaktas su pakuojamu produktu.

Be to, mes su tiekėjais nustatėme, kad 1 kg mūsų „Lidl“ prekės ženklo produktų didžiausias MOSH kiekis negali viršyti 2 mg/kg, o didžiausias MOAH kiekis turi būti mažesnis už kiekybinio įvertinimo ribą. Mums yra žinoma, kad nustatytos vertės nėra iš karto pasiekiamos visų grupių produktuose ir kad siekiant tikslo būtina nuosekliai nagrinėti anksčiau nurodytus veiksmus. Šių tikslų siekimas yra nenutrūkstamas procesas, kurį mes pradėjome prieš daug metų.

Tikslas	Mineralinės alyvos patekimo į visus maisto produktus mažinimas: <b>maks. MOSH kiekis – 2 mg/kg;</b> <b>MOAH kiekis turi atitikti kiekybinio įvertinimo ribą.</b>	Kuo greičiau
Pradžia	Pirmieji intensyvūs mineralinių alyvų likučių maisto produktuose tyrimai, išaiškėjus problemai.	2009 m.
Šiandien	Jau įgyvendinta daug minimizavimo priemonių, ypač dėl pakuočių.	2019 m. kovas

## 1.4. Pirolizidino alkaloidai (PA) ir tropano alkaloidai (TA)

Pirolizidino alkaloidai (PA) ir tropano alkaloidai (TA) yra natūralūs ingredientai, kuriuos tam tikri augalai gamina apsisaugoti nuo gyvūnų.

### Papildoma informacija

PA galima rasti įvairiuose augaluose, o labiausiai žinomas PA turintis augalas yra pievinė žilė. PA kiekis priklauso nuo augalo rūšies ir augalo dalies, tačiau įtakos susidarančiam PA kiekiui taip pat turi dirvožemio sąlygos bei klimatas.

### Kur būna PA ir TA?

Kaip šių medžiagų patenka į maistą? Pirmiausia PA ir TA gali patekti į maistą nuimant derlių su kitais plačiai paplitusiais laukiniais augalais. Kai kurie TA gaminantys augalai auga javų laukuose, todėl TA gali patekti į grūdų produktus. PA taip pat gali būti žolelėse, prieskoniuose, salotose ir arbatoje. Kai 2011 m. PA buvo aptikta nefiltruotame meduje, šiomis medžiagomis buvo susidomėta dar labiau.

### Kodėl PA ir TA yra nepageidaujami maisto produktuose?

Vartojami dideli PA kiekiai gali pažeisti kepenis ir sukelti vėžį. TA gali sukelti centrinės nervų sistemos ir širdies sutrikimus.

### Koks yra teisinis reglamentavimas?

Kol kas nėra jokių PA kiekį maisto produktuose reglamentuojančių teisinių apribojimų. Dėl galimo genotoksiško ir kancerogeninio poveikio sveikatai, nustatyto atliekant bandymus su gyvūnais, ir galimų sveikatai kenksmingų padarinių žmogui Vokietijos federalinis rizikos vertinimo institutas (BfR) ir Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) nustatė pamatinę PA suvartojimo vertę, kuri laikoma saugia atsižvelgiant į galimą vėžio pavojų.

2013 m. Europos maisto saugos tarnyba (EFST) paskelbė rekomendacinę 0,016 µg / kg kūno svorio vertę.

Tačiau tyrimai parodė, kad šis nekenksmingas kiekis viršijamas, jei jį suvartoja maži vaikai, kurių kūno svoris yra mažesnis. Todėl 2015 m. lapkritį ES Komisija į tai reagavo nustatydama ribines vertes dviem svarbiausiems TA (atropinui ir skopolaminui), kurių randama kai kuriuose grūdų produktuose, skirtuose mažiems vaikams primaitinti: nuo to laiko viename grūdų produkto, skirto mažiems vaikams primaitinti, kilograme TA kiekis negali viršyti 1,0 µg.

### „Lidl“ požiūris į pirolizidino alkaloidus ir tropano alkaloidus

Mes bendradarbiaujame su savo tiekėjais, kad sumažintume PA ir TA kiekį maisto produktuose, patenkantį per nepageidaujamas žoles ir sėklas, nuimamas su derliumi.

Tvarų, ilgalaikį nepageidaujamų medžiagų mažinimą įmanoma veiksmingai užtikrinti jau auginimo ir derliaus nuėmimo etapuose. Todėl kartu su tiekėjais nustatėme šias nuoseklaus minimizavimo priemones:

- atidus PA ir TA stebėjimas žaliavose;
- mokymai apie PA ir TA sudėtyje turinčius augalus žaliavose, jų aptikimą ir kovą su PA ir TA, kad šių medžiagų būtų galima išvengti jau auginimo ir derliaus nuėmimo etapuose;
- reikalavimo tiekėjams nustatymas, kad vienoje maisto produkto paros porcijoje gali būti daugiausiai pusė nustatytos pamatinės PA vertės;
- reikalavimo tiekėjams nustatymas, kad maisto produkte nebūtų TA.

Tikslas	Pirolizidino alkaloidų ir tropano alkaloidų kiekio minimizavimas: <b>PA – daugiausiai 50 % pamatinės vertės; TA – sudėtyje turi nebūti TA.</b>	Kuo greičiau
Šiandien	Galimų minimizavimo principų pritaikymas su tiekėjais.	2019 m. kovas

## 1.5. Pesticidai

### Kas yra pesticidai ir kam jie naudojami?

Pesticidai yra cheminiai arba biologiniai produktai, naudojami augalams apsaugoti nuo kenkėjų, ligų ir piktžolių bei nepageidaujamų žolių rūšių. Šie produktai yra svarbūs, nes padeda išsaugoti derlių.

### Koks yra teisinis pesticidų ir likučių maisto produktuose reglamentavimas?

Europos Sąjungoje pesticidas gali būti naudojamas tik jei jis buvo išbandytas taikant griežtą patikros procedūrą ir patvirtintas kaip tinkamas naudoti. Su produktu atliekami intensyvūs bandymai ir tikrinama, ar jis efektyvus, nekenksmingas žmonėms ir gyvūnams, nedaro žalos gamtai ir aplinkai.

Pesticidų likučių gali likti net ir tada, kai pesticidai naudojami tinkamai. Todėl yra nustatytos didžiausios leidžiamos likučių koncentracijos maisto produktuose. Šiomis vertėmis nustatomas didžiausias leidžiamas likučių kiekis, kuris neturėtų poveikio sveikatai.

Paprastai ši koncentracija yra gerokai mažesnė už vertes, kurias viršijus atsiranda sveikatos sutrikimas. Didžiausia veikliųjų medžiagų likučių koncentracija visoje Europos Sąjungoje nustatyta reglamentu ir jos privaloma laikytis visose ES valstybėse narėse.

#### **Papildoma informacija**

Didžiausiai leidžiamai likučių koncentracijai taikomas vadinamasis ALARA principas (*as low as reasonably achievable* – „kiek įmanoma mažiau“). Tai reiškia, kad didžiausia leidžiama likučių koncentracija vaisių ar daržovių produktui turi būti tik tokia, kokia yra būtina laikantis gero ūkininkavimo praktikos, ir niekada negali būti didesnė už sveikatai ir aplinkai priimtina koncentraciją.

Kai gaminyje lieka kelių skirtingų veikliųjų medžiagų likučiai, atsiranda šalutinių poveikių arba keli poveikio simptomai ir gali kilti didesnė rizika vartotojams. Šiuo metu kuriami kelių skirtingų medžiagų likučių poveikio sveikatai vertinimo modeliai. Todėl iki šiol nėra teisės aktų, kuriais būtų reglamentuojama veikliųjų medžiagų koncentracija maisto produkte.

#### **„Lidl“ požiūris į pesticidus**

Mūsų tikslas yra pasiūlyti maisto produktus – šviežius vaisius ir daržoves su kuo mažiau pesticidų likučių. Tam nustatėme dar griežtesnius reikalavimus, nei nurodyti europiniais teisės aktais:

- leidžiamas veikliųjų medžiagų likučių kiekis „Lidl“ produktuose turi neviršyti trečdalis maksimalios teisės aktais nustatytos koncentracijos;
- iš viso maksimali visų veikliųjų medžiagų likučių koncentracija gali siekti tik 80 procentų teisės aktais nustatytos maksimalios koncentracijos;
- maisto produkte gali būti aptikta ne daugiau kaip penkių rūšių veikliųjų medžiagų likučių.

#### **2.5 apžvalga. Pesticidai**

Tikslas	Mūsų tikslas – pasiūlyti maisto produktą, kuriame likučių koncentracija yra minimali.	Kuo greičiau
Šiandien	Veikliųjų medžiagų likučių koncentracija ne didesnė nei trečdalis maksimalios teisės aktais nustatytos koncentracijos. Visų veikliųjų medžiagų likučių koncentracija – tik 80 % teisės aktais nustatytos maksimalios koncentracijos. <b>Ne daugiau kaip 5 rūšių veikliųjų medžiagų likučiai.</b>	2019 m. kovas

## 2. Sąmoningos mitybos maisto produktai

### 2.1. Dėmesio centre – netinkama mityba ir atsvoris

Maitinantis ypač didelio energijos tankio maisto produktais ir žmogui nepakankamai judant kyla nutukimo, kraujotakos sistemos ligų, cukrinio diabeto, onkologinių ligų rizika.

Mes siūlome apie 1800 atskirų prekių asortimentą, iš kurio klientas sąmoningai mitybai gali pasirinkti daug vaisių ir daržovių rūšių. Be to, gamindami savo prekės ženklo produktus mes laikomės druskos, cukraus bei sočiųjų riebalų rūgščių mažinimo strategijos.

Taip pat mes remiame sportą norėdami parodyti, koks svarbus yra ryšys tarp judėjimo, mitybos ir pasitenkinimo gyvenimu. Mes laikomės holistinio požiūrio į sąmoningą mitybą ir fizinį aktyvumą.

### 2.2. Po didinamoju stiklu – riebalų, cukraus ir druskos kiekis mūsų prekės ženklo produktuose

Cukrus, druska ir riebalai yra skonį suteikiančios medžiagos. Visos trys jos reikalingos mūsų medžiagų apykaitai, bet turi būti vartojamos atsakingai ir sąmoningai.

**Sočiosios riebalų rūgštys.** Kai mityboje gausu **sočiųjų riebalų rūgščių**, kyla rizika susirgti širdies ir kraujotakos ligomis. Pasaulio sveikatos organizacija (PSO)<sup>5</sup> rekomenduoja su sočiosiomis riebalų rūgštimis gauti mažiau nei 10 procentų energijos per parą. Jei suaugusiam žmogui rekomenduojama kasdien suvartoti 2 000 kcal, šis energijos kiekis atitinka 20,0 g sočiųjų riebalų rūgščių per parą.

**Cukrus.** Vartojant daug cukraus kyla nutukimo rizika, esant nepakankamam fiziniam aktyvumui per didelis suvartojamo cukraus kiekis yra viena pagrindinių cukrinio diabeto išsivystymo priežasčių.

PSO rekomenduoja su laisvuju cukrumi gauti ne daugiau kaip 10 proc. energijos per parą. Suvartojant 2 tūkst. kcal tai atitinka 50 g cukraus per parą.

#### Papildoma informacija

Laisvasis cukrus – tai monosacharidai (pvz., gliukozė ir fruktozė) ir disacharidai (pvz., sacharozė arba įprastai vartojamas cukrus), kuriuos gamintojai naudoja maisto produktams gaminti ir kurių yra pridama gaminant maistą, arba natūraliai meduje, sirupe, vaisių sultyse ir vaisių sulčių koncentratuose esantis cukrus.

**Druska.** Gausus druskos vartojimas skatina hipertenzijos atsiradimą, todėl PSO rekomenduoja kasdien suvartoti ne daugiau kaip 5 g druskos (2 g natrio).

#### „Lidl“ tikslai gaminant savo prekės ženklo produktus

Vadovaudamiesi mokslo žiniomis siekiame sumažinti druskos, cukraus bei sočiųjų riebalų rūgščių kieki mūsų prekės ženklo produktuose.

<sup>5</sup> <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet-> (Data 2019-03-01)

## Mes tikriname savo prekės ženklo asortimentą

Glaudžiai bendradarbiaudami su tiekėjais mes geriname receptūras atsižvelgdami į savo nustatytus tikslus. Mes visada didelę reikšmę teikiame energijos tankiui, pavyzdžiui, vengiame mažindami cukraus kiekį maisto produkte didinti riebalų kiekį ir galiausiai pagaminti dar kaloringesnį maisto produktą. Kurdami naujų produktų receptūras pirmiausia vadovaujamės savo nustatytais tikslais.

## 2.3. Iki 2025 m. – 20 % sumažintas cukraus ir druskos kiekis

Mūsų siekis yra aktyviai prisidėti prie sąmoningos žmonių mitybos. Dėl to kruopščiai tikriname savo prekės ženklo produktų asortimentą ir tiriamo jį vadovaudamiesi naujausiomis mokslo žiniomis.

Tikslas	<p>Mūsų tikslas – <b>20 % sumažinti</b> savo prekės ženklo produktuose <b>vidutinį pridėtinio cukraus ir pridėtinės druskos kiekį</b>. Pirmiausia <b>cukraus kiekį</b> siekiame <b>sumažinti</b> maisto produktuose, kuriuos daugiausiai vartoja ir mėgsta vaikai.</p> <p>Mes parengėme įvairiapusišką veiksmų programą ir pagal ją siekiame nuosekliai mažinti mūsų klientų suvartojamą cukraus ir druskos kiekį per parą.</p> <p>Savo tikslui įgyvendinti nustatėme laikotarpį iki 2025-01-01.</p>	2025 m. sausis
---------	--	----------------

### Mažinimo strategija „Lidl“ prekių ženklų produktuose

#### Kaip įgyvendiname savo tikslus?

Savo tikslui pasiekti nustatėme įvairias priemones.

- **Pridėtinių cukraus ir druskos kiekių mažinimas maisto produktuose.** Pavyzdžiui, savo vaisiniuose jogurtuose nemažindami vaisių kiekio, mes mažiname pridėtinio cukraus kiekį. Cukraus nekeičiame saldikliais.

Tačiau savo klientams, be cukrumi pasaldintų nuosavų prekių ženklų produktų, siūlome ir prekių, kuriose cukraus mažiau arba kuriose jo nėra iš viso, kad turėtų alternatyvą tie, kurie nori vartoti mažiau energijos teikiantį ir saldų produktą.

- **Pakuotės arba porcijos dydžio mažinimas.** Mes mažiname maisto produktų pakuotes išlaikydami didelį energijos tankį, todėl automatiškai suvartojama mažiau cukraus arba druskos. Mes tiesiog sureguliuojame porcijos dydį. Pavyzdžiui, gamindami šokolado plyteles mažiname plytelės dydį. Taip vartotojas suvalgęs vieną plytelę gauna mažesnį cukraus kiekį.

- **Produktų pasiūla mūsų parduotuvėse.** Savo klientams siūlome daug alternatyvių produktų, kuriuose yra mažiau cukraus.

#### Kaip įvertiname savo pasiekimus?

Savo pasiekimus vertiname pagal vidutinio cukraus arba druskos kiekio sumažėjimą 100 g maisto produkto arba 100 ml gėrimo, kai įvertiname kasmet Lietuvoje parduotas prekes.

Vadinasi, nustatomas bendras pridėtinio cukraus ir druskos kiekis vienos grupės maisto produktuose, kurie per metus buvo parduoti visose Lietuvos „Lidl“ parduotuvėse. Šis kiekis padalijamas iš bendro

parduotų produktų skaičiaus. Gautas santykis kasmet turi būti geresnis. Palyginę šį santykį su praėjusių metų rezultatu matome, kiek jau pasiekėme.

### Kokioms maisto produktų grupėms skiriamas didžiausias dėmesys?

Mažindami cukraus kiekį produktuose didžiausią dėmesį skiriame maisto produktams, kurių daugiausia suvartoja ir labiausiai mėgsta vaikai. Todėl pirmiausia esame susikcentravę į šias maisto produktų grupes:

Pusryčių dribsniai	Sūreliai
Jogurtas / jogurto gėrimai	Saldumynai vaikams
Desertai	Padažai (kečupas ir t. t.)
Ledai	Pusgaminiai
Saldūs kepiniai	

### Cukraus mažinimas limonaduose ir šaltojoje arbatoje

Beveik visą „Lidl“ prekės ženklo gėrimų asortimentą, pvz., limonadą, šaltąją arbatą, gamina „Mitteldeutschen Erfrischungsgetränke GmbH & Co. KG“ (MEG). MEG, kaip ir „Lidl“, priklauso koncernui „Schwarz-Gruppe“. Kartu su MEG stengiamės sumažinti cukraus kiekį viename litre. Šio tikslo siekiame mažindami cukraus kiekį gaiviuosiuose gėrimuose ir savo klientams siūlydami gėrimų variantus, kuriuose stipriai sumažintas cukraus kiekis. Šioje prekių grupėje labiau sutelkiame dėmesį į vandenį ir vandeniui artimas prekes.

**Mažindami druskos kiekį** didžiausią dėmesį skiriame būtinųjų maisto produktų grupėms, kurios sudaro didžiąją Lietuvos gyventojų kasdienio raciono dalį.

Duona ir bandelės	Užkandžiai
Mėsa, dešra ir rūkyti mėsos gaminiai	Sriubos
Pusgaminiai ir picos	Greitieji užkandžiai
Užkandžiai (kepiniai su druska, traškučiai ir t. t.)	



## 3. Kruopštus komponentų parinkimas

Produkto kokybės užtikrinimas prasideda nuo sudedamųjų dalių parinkimo. Mes išsikėlėme didelį tikslą – pasiūlyti savo klientams aukštos kokybės ir puikaus skonio produktus. Todėl renkamės produktų sudedamąsias dalis pagal apibrėžtus specifinius kriterijus. Toliau aprašyti punktai, kuriems skiriame ypatingą dėmesį.

### 3.1. Dažikliai

#### Dažikliai – kas tai ir kodėl jie naudojami maisto produktuose?

Maisto produkto spalva turi didelę reikšmę vizualiai vertinant jo kokybę. Dėl šios priežasties maisto produktuose dažikliai naudojami kaip priedai, siekiant išpildyti lūkesčius dėl maisto produkto spalvos. Be to, dažikliai naudojami gaminant maisto produktus, kurie įprastai neturi spalvos (pvz., saldumynus), laikantis tam tikrų skonio kryptių, kurias klientas sieja su konkrečiu maisto produktu. Pavyzdžiui, žalios spalvos meškučių formos guminukai signalizuoja apie obuolio skonį, o geltonos spalvos – apie citrinų skonį.

#### Kodėl kai kurie dažikliai sukelia diskusijų?

Sautamptono universitete 2007 m. atlikus tyrimą kilo įtarimų, kad kai kurie azodažai ir geltonasis chinolinas sukelia vaikų hiperaktyvumą ir dėmesio sutrikimus. Šie dažikliai yra nurodyti ES reglamente dėl maisto priedų ir juos naudojant ant maisto produkto pakuotės pateikiamas įspėjimas „Gali neigiamai paveikti vaikų aktyvumą ir dėmesį“.

#### Koks yra teisinis reglamentavimas?

Europos Sąjungoje dažiklių naudojimas reglamentuojamas Reglamentu dėl maisto priedų. Prieš naudojant dažiklius būtina gauti leidimą ir juos turi patikrinti Europos maisto produktų saugos agentūra. Maisto produktų su dažikliais pakuotės turi būti ženklinamos žodžiu „dažiklis“, nurodant dažiklio pavadinimą arba E numerį.<sup>6</sup> Siekdama užtikrinti kuo didesnę skaidrumą, ženklinama produktus „Lidl“ visada nurodo specifinį priedo medžiagos pavadinimą, o ne E numerį.

#### Papildoma informacija

Dažiklių nereikėtų painioti su vadinamaisiais dažančiais maisto produktais. Pastarieji yra dažančiųjų savybių turintys maisto produktai, pvz., raudonųjų burokėlių sultys. Tokios medžiagos ingredientų sąraše žymimos žodžiu „dažantysis / dažančioji“. Jei raudonųjų burokėlių sultys naudojamos kaip pagrindinė spalvą suteikianti medžiaga, tada ant pakuotės nurodoma „dažančiosios raudonųjų burokėlių sultys“.

<sup>6</sup> Ką reiškia E numeriai? Lebensmittel-Zusatzstoffliste, Verbraucherzentrale Hamburg e.V. 67 leidimas, 2015 m. sausis.

„Lidl“ požiūris į dažiklius maisto produktuose. Jau daug metų mūsų tikslas yra nenaudoti azodažiklių maisto produktuose, išskyrus spiritinius gėrimus. Ateityje taip pat vengsime naudoti tokius dažiklius kaip geltonasis chinolinas, karminas, eritrozinas ir žaliasis S.

Mūsų tikslas – jei įmanoma, vengti sintetinių dažiklių. Todėl gamindami kiekvieną „Lidl“ prekės ženklo produktą mes tikriname ir įsitikiname, ar būtina naudoti dažiklius. Tais atvejais, kai dažiklius naudoti būtina, pirmenybę iš esmės teikiame dažantiesiems maisto produktams. Todėl, pavyzdžiui, visiems vaisiniams guminukams „Sugarland“ ir vaisiniams ledinukams „Amanie“ naudojami tik dažantieji maisto produktai.

Tikslas	<p>Mūsų tikslas – ir toliau <b>tikrinti visus produktus</b>, kuriuose yra dažiklių, ir įsitikinti, ar <b>dažiklius naudoti būtina</b>.</p> <p>Kai negalima išvengti dažiklių, pirmiausia turi būti <b>naudojami dažantieji maisto produktai</b>, kuriuose yra <b>natūralių dažiklių</b>.</p> <p>Tais atvejais, kai tai yra įmanoma, atsisakome <b>sintetinių dažiklių</b>.</p>	2020 m. gruodis
---------	--	-----------------

## 3.2. Konservantai

### Konservantai – kas tai ir kur jie naudojami?

Konservantai yra maisto produktų priedai, kurie apsaugo maisto produktus nuo juos gadinančių mikroorganizmų ir kuriuos naudojant pailgėja maisto produktų tinkamumo vartoti trukmė.

### Kodėl kyla abejonių dėl kai kurių konservantų naudojimo?

Dėl kai kurių konservantų poveikio kyla abejonių, nes įtariama, kad, pavyzdžiui, sudėtyje sulfitų turintys konservantai (kurie, naudojami, pavyzdžiui, vyne ir džiovintuose vaisiuose) arba benzoinės rūgšties derivatai (kurie, pavyzdžiui, naudojami konservuotose daržovėse ir žuvies produktuose) jautriems žmonėms sukelia alergines reakcijas. Tačiau mes alergenus išskiriame.

Taip pat daug diskutuojama dėl mėsos gaminiuose naudojamų nitritų poveikio, nes įtariama, kad naudojant šį konservantą skatinamas vėžį sukeliančių nitrozaminų susidarymas. Kita vertus, nitritas patikimai slopina patogeninių bakterijų dauginimąsi, todėl laikomas saugiausia ir efektyviausia mėsos produktų konservavimo priemone.

### Papildoma informacija

Patogeninės bakterijos yra mikrobiologiniai ligų sukėlėjai, kurie žmonėms gali sukelti infekcines ligas. Dėl gamtos užterštumo, nepakankamos higienos ir mikroorganizmų iš žemės ūkio šių bakterijų gali patekti į maisto produktus. Vartojant užterštus maisto produktus, patogeniniai ligų sukėlėjai perduodami žmogui. Žinomas pavyzdys yra salmonelių infekcija, dėl kurios vaikams, besilaukiančioms moterims, senesniems žmonėms ir žmonėms, kurių nusilpusi imuninė sistema, gali atsirasti sunkių skrandžio ir žarnyno negalavimų ir net gyvybei pavojingų simptomų.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> [https://www.bfr.bund.de/de/bewertung\\_mikrobieller\\_risiken\\_von\\_lebensmitteln-674.html](https://www.bfr.bund.de/de/bewertung_mikrobieller_risiken_von_lebensmitteln-674.html) (Data 2019-03-01)

### Koks yra teisinis reglamentavimas?

Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) vertina ne tik visų maisto produktų priedų saugą, bet ir kiekvieno konservanto saugumą. Konservantams naudoti išduodamas tik vienas leidimas, jei įrodoma, kad medžiaga yra nekenksminga sveikatai ir ją būtina naudoti dėl technologinių priežasčių (šiuo atveju siekiant pailginti tinkamumo vartoti trukmę). Konservantai turi būti nurodomi ant maisto produkto pakuotės žodžiu „konservantas“, pateikiant konservanto pavadinimą arba E numerį. Siekdama užtikrinti kuo didesnę skaidrumą, „Lidl“ visus priedus ant pakuotės visada pateikia nurodydama specifinį medžiagos pavadinimą, o ne E numerį.

### „Lidl“ požiūris į konservantus

Mūsų tikslas yra kuo labiau sumažinti konservantų naudojimą arba jų nebenaudoti visiškai, jei tai neturės neigiamos įtakos maisto produktų saugai. Užtikrinant saugą tam tikruose produktuose, pavyzdžiui, dešroje ir mėsoje, ne visada įmanoma išvengti konservantų, nes, jų nenaudojant, gali atsirasti patogeninių bakterijų.

Savo tiekėjams nustatėme reikalavimą – jei įmanoma, užtikrinti maisto produktų saugą ir tinkamumo vartoti trukmę nenaudojant konservantų ir taikant tinkamas technologijas. Savo klientams siūlome produktus kontroliuojamos atmosferos pakuotėse, kuriose produktas ilgiau išlieka šviežias ir kokybiškas be papildomų priedų ir konservantų, išsaugoma šviežios mėsos ir žuvies struktūra, tad atitinkamai ir skonis. Taip pat mes galime pasiūlyti savo prekės ženklo gėrimų, kurie išpilstomi pagal vadinamąją sausojo sterilizavimo (sterilus išpilstymo) technologiją, visiškai nenaudojant konservantų.

Mes sieksime nebenaudoti konservantų savo prekės ženklo produktuose, jei technologiškai tai bus įmanoma.

Tikslas	Tikslas – <b>kuo labiau sumažinti konservantų naudojimą</b> arba nenaudoti jų išvis, jei tai neturi neigiamos įtakos maisto produkto saugai.  Mes <b>tikriname visas prekes</b> , kuriose yra konservantų, kad įsitikintume, ar <b>būtina naudoti konservantus</b> .	2020 m. gruodis
---------	--	-----------------

### 3.3. Kvapiosios medžiagos

#### Kvapiosios medžiagos – kas tai ir kodėl jos naudojamos maisto produktuose?

Svarbu, kad kvapiosios medžiagos būtų naudojamos nuosaikiai: maisto produktuose naudojant per daug kvapiųjų medžiagų vartotojai, ypač vaikai, gali „pamiršti“ natūralaus produkto skonį.

Mes siekiame naudoti kvapiąsias medžiagas ten, kur jų reikia, ir atsisakyti kvapiųjų medžiagų ten, kur jos nėra būtinos. **Savaime suprantama, kad savo receptus optimizuojame tik su sąlyga, kad tobulinant receptą nenukentės skonis.**

Čia taip pat laikomės principo – **savo receptus optimizuojame siekdami išsaugoti gerą skonį.** Jei norimo skonio negalime gauti be kvapiųjų medžiagų arba nenaudodami ekstraktų ar natūralių maisto produktų kvapiųjų medžiagų, mes taip pat naudojame sintetines kvapiąsias medžiagas.

Tikslas	Tikslas – <b>tikrinti visas prekes</b> , kuriose yra kvapiųjų medžiagų, ir įsitikinti, ar <b>būtina naudoti kvapiąsias medžiagas</b> .  Mes siekiame naudoti kuo mažiau <b>sintetinių kvapiųjų medžiagų</b> .	2020 m. gruodis
---------	---	-----------------

### 3.4 Riebalai (hidrinti riebalai, transriebalų rūgštys, sočiosios ir nesočiosios riebalų rūgštys)

#### Sočiosios ir nesočiosios riebalų rūgštys – kas tai ir kokias funkcijas jos atlieka?

Taukuose ir aliejuje yra sočiųjų ir nesočiųjų riebalų rūgščių. Jos skiriasi maistine kokybe. Kai vartojama per daug sočiųjų riebalų rūgščių, padidėja rizika susirgti širdies ir kraujotakos ligomis. Todėl sveikame racione turėtų būti didelis kiekis nesočiųjų riebalų rūgščių. Svarbus nesočiųjų riebalų rūgščių pogrupis yra omega 3 ir omega 6 riebalų rūgštys. Organizme jos atlieka svarbias funkcijas. Šios rūgštys slopina uždegimus ir manoma, kad apsaugo nuo koronarinių širdies bei kraujotakos ligų, kurios išsivysto dėl nepakankamos širdies raumens kraujotakos.

#### Papildoma informacija

Sočiųjų riebalų rūgščių daugiausia aptinkama gyvūnų taukuose, tačiau jų taip pat yra kokosų ir palmių branduolių riebaluose, palmių aliejuje ir hidrintuose augaliniuose riebaluose. Nesočiųjų riebalų rūgščių yra augaliniuose aliejuose, pavyzdžiui, rapsų arba saulėgrąžų aliejuje, taip pat riebioje jūrinėje žuvyje ir riešutuose.

#### „Lidl“ požiūris į sočiąsias ir nesočiąsias riebalų rūgštis

Mūsų tikslas – pasiekti savo prekės ženklo produktuose kuo didesnį nesočiųjų riebalų rūgščių kiekį.

#### Kaip susidaro transriebalų rūgštys ir koks jų poveikis?

Nesočiųjų riebalų rūgščių grupėje yra ir nepageidaujamų medžiagų – transriebalų rūgščių.

### Papildoma informacija

Transriebalų rūgštys gali susidaryti natūraliai – dėl mikroorganizmų atrajotojų didžiajame prieskrandyje. Todėl pieno produktuose ir mėsoje natūraliai būna transriebalų rūgščių.

Transriebalų rūgščių gali susidaryti perdurbant taukus ir aliejus. Kadangi jų susidarymas priklauso nuo technologinio proceso, šiuo atveju kalbama apie sintetines riebalų rūgštis.

Didžiausias transriebalų kiekis susidaro iš dalies hidrinant augalinius aliejus, norint iš skysto aliejaus gauti kietus riebalus. Iš dalies hidrinti riebalai maisto pramonėje naudojami dėl gerų technologinių savybių (minkštos konsistencijos, plastiškumo).

Transriebalų rūgštys daro neigiamą poveikį sveikatai ir yra priskiriamos prie nepageidaujamų maisto ingredientų. Dėl jų padidėja (blogojo) LDL cholesterolio kiekis kraujyje ir kartu sumažėja (gerojo) HDL cholesterolio kiekis. Todėl padidėja rizika susirgti koronarinėmis širdies ligomis, kurios išsivysto dėl nepakankamos širdies raumens kraujotakos.

### Kokiuose maisto produktuose yra transriebalų rūgščių?

Daugiausia transriebalų rūgščių yra greitojo maisto produktuose, užkandžiuose, sausiniuose, vafliuose, gruzdintuose patiekaluose arba užtepuose. Gruzdintuose maisto produktuose yra didesnis transriebalų kiekis tik jei šie maisto produktai kepami iš dalies hidrintuose riebaluose ir aliejuose.

### Koks yra teisinis reglamentavimas?

Šiuo metu ženklinant produktus transriebalų kiekiai maisto produktuose nėra privalomai nurodomi, tačiau nuo 2019 m. lapkričio 1 d. įsigalioja sveikatos apsaugos ministro įsakymas, kuriuo nustatyta, kad Lietuvos rinkoje galimi tik tie maisto produktai, kuriuose riebalų rūgščių transizomerų kiekis neviršija 2 g 100-e g bendro riebalų kiekio.

### „Lidl“ požiūris į transriebalų rūgštis

Mes siekiame gaminti savo prekės ženklo produktus, kuriuose bendras transriebalų kiekis 100 g riebalų neviršytų 2 g. Šis kiekis atitinka Lietuvoje nustatytą ribinę vertę. Norėdami sumažinti transriebalų rūgščių keliamą riziką sveikatai, vengiame savo produktuose naudoti hidrintus riebalus, jei tai įmanoma. Tam tikrais atvejais, pavyzdžiui, gamindami saulėgrąžų margariną, neturime jokios kitos alternatyvos, nes kietą saulėgrąžų aliejaus konsistenciją galima gauti tik hidrinant.

Tikslas

Lietuvoje nustatytos maks. ribinės **2 g transriebalų rūgščių 100 g riebalų** vertės išlaikymas maisto produktuose.  
Riebalų rūgščių sudėties gerinimas naudojant, pavyzdžiui, rapsų aliejų.

Kuo greičiau

### 3.5. Palmių aliejus

#### Iš ko gaunamas palmių aliejus ir kokie jo privalumai?

Palmių aliejus yra populiariausias pasaulyje augalinis aliejus, kuris gaunamas iš tropinių aliejinių palmių vaisių. Palyginti su kitais aliejiniiais augalais, aliejinė palmė yra daugiamecis, visus metus vaisius vedantis, derlingas ir labai efektyvus augalas. Be to, palmių aliejų galima įvairiai naudoti dėl jo fizikinių savybių. Daugeliu naudojimo atvejų tvirtos konsistencijos palmių aliejaus nereikia hidrinti kaip kitų natūralių aliejų, kurie yra minkštesni ir skystesni. Taip išvengiama transriebalų rūgščių susidarymo, kaip buvo minėta 3.4 skirsnyje.

#### Papildoma informacija

Dėl didelio efektyvumo ir įvairių naudojimo galimybių palmių aliejaus gamyba nuo 2002 iki 2016 m. išaugo daugiau nei du kartus. Tačiau aliejinių palmių plantacijoms reikia didelių plotų, todėl nuolat kertami atogrąžų miškai. Tai sukelia pavojų daugelio gyvūnų rūšių buveinėms ir didėja šiltnamio efektą sukeliančių dujų emisija. Siekdama užkirsti kelią tokiai grėsmei gamtos apsaugos organizacija WWF įsteigė Apskritojo stalo diskusijos dėl tvaraus palmių aliejaus asociaciją (RSPO). RSPO nariai<sup>8</sup> įsipareigojo užtikrinti tvaresnį aliejinių palmių auginimą, pavyzdžiui, plantacijoms nekertant senųjų miškų ir ekologiniu požiūriu vertingų miško plotų.

#### Kokį poveikį palmių aliejus daro sveikatai?

Palmių aliejuje yra didelis sočiųjų riebalų rūgščių kiekis. Su maistu vartojant per daug sočiųjų riebalų rūgščių gali padidėti lipidų kiekis kraujyje. Dėl stipraus kaitinimo perdirbant palmių aliejų atsiranda sąlygos susidaryti tam tikriems riebalų rūgščių esteriams (3-MCPD), kurie sukelia vėžį. Daugiau informacijos apie 3-MCPD žr. 2.2 skirsnyje.

#### „Lidl“ požiūris į palmių aliejų

Mes siekiame maisto produktuose iki minimumo sumažinti palmių aliejaus kiekį arba jį pakeisti kitais riebalais. Todėl savo bulvių traškučiams „Crusti Croc“ gaminti vietoj palmių aliejaus pradėjome naudoti saulėgrąžų aliejų.

Jei palmių aliejaus negalime pakeisti kitais riebalais, naudojame tvaresniais metodais pagamintą palmių aliejų. Iki 2022 m. pabaigos norime savo prekės ženklą produktuose naudoti vien tik sertifikuotą palmių aliejų.

#### 4.5 apžvalga. Palmių aliejus

Tikslas

**Naudojamo palmių aliejaus kiekio mažinimas ir visiškas atsisakymas, jei tai įmanoma.** Jei palmių aliejaus negalima pakeisti kitais riebalais, tada naudojamas tvariau pagamintas ir pagal segreguotą prekybos modelį sertifikuotas palmių aliejus.

Kuo greičiau

<sup>8</sup><http://de.statista.com/statistik/daten/studie/443045/umfrage/produktion-von-palmoel-weltweit/> Šaltinis: USDA Foreign Agricultural Service.

## 3.6. Vitaminizacija ir mineralizacija

### Kokią funkciją atlieka vitaminai žmogaus organizme?

Vitaminai yra organiniai junginiai, kurių žmogaus organizmas negali sintetinti pats arba sintetina nepakankamai. Vitaminai yra būtini žmogui, todėl jų reikia gauti su maistu. Daugiausia vitaminų yra augaliniame maiste, pavyzdžiui, vaisiuose, daržovėse ir grūduose. Jų patenka į gyvūnų organizmą per pašarą, todėl vitaminų taip pat yra mėsoje, žuvyje, kiaušiniuose, piene ir minėtų produktų gaminiuose. Žmogaus organizme vitaminai atlieka labai daug funkcijų, pavyzdžiui, vitaminas C palaiko sveiką mūsų imuninę sistemą. Vitaminas A yra naudingas regai.

### Kokią funkciją atlieka mineralai žmogaus organizme?

Mineralinės medžiagos yra neorganinės sudedamosios maisto dalys, kurių yra augaliniuose ir gyvuliniuose maisto produktuose. Jie atlieka daug funkcijų vykstant žmogaus organizmo medžiagų apykaitos ir augimo procesams. Pavyzdžiui, kalcis svarbus kaulų ir dantų formavimuisi bei funkcijoms. Mikroelementas geležis yra svarbus kraujodarai ir deguonies transportavimui.

### Kokios įtakos žmogui turi vitaminais ir mineralais papildyti maisto produktai?

Maisto produktus papildant vitaminais ir mineralinėmis medžiagomis siekiama kompensuoti šių vertingų medžiagų, gaunamų su maistu, trūkumą. Vis dėlto, suvartojus per daug vitaminų ir mineralinių medžiagų, tam tikrais atvejais gali atsirasti neigiamų padarinių sveikatai. Maitindamasis subalansuotu maistu, išskyrus kai kurias išimtis, žmogus gauna pakankamą kiekį visų vitaminų ir mineralinių medžiagų. Papildomai atskirų vitaminų arba mineralinių medžiagų paprastai reikia tik tam tikroms žmonių grupėms (pavyzdžiui, nėščiosioms arba rūkantiems žmonėms) arba tam tikroms ligomis sergantiems žmonėms.

### „Lidl“ požiūris į vitaminus ir mineralus

Mes susilaikome nuo bendro daugelio maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralinėmis medžiagomis. Vitaminų ir mineralinių medžiagų papildomai dedame tik į tam tikrus produktus, pavyzdžiui, multivitaminų gėrimus (vitaminų), sportininkams skirtus gėrimus, mėsą pakeičiančius produktus (vitamino B12), augalinius pieno pakaitus (kalcio), margariną ir joduotąją maistinę druską. Augaliniai produktai, kurie vartojami vietoj pieno ir kuriuose nėra natūralaus kalcio, papildomi tik tokio kalcio kiekiu, koks yra karvės piene, kad būtų gaunamas mitybos ir fiziologiniu požiūriu pieną pakeičiantis produktas.

## 3.7. Saldikliai

### Kas yra saldikliai ir kam jie naudojami?

Saldikliai yra sintetiniu būdu pagaminti (pavyzdžiui, aspartamas) arba natūralūs junginiai (pavyzdžiui, stevija), kurie naudojami kaip kalorijų neturintys cukraus pakaitai. Jų sudėtyje kalorijų iš esmės nėra, tačiau jie yra 37 tūkst. kartų saldesni už buitinį cukrų, todėl yra naudojami tik labai mažais kiekiais. Saldikliai suteikia galimybę gaminti maisto produktus be kalorijų arba su mažesniu kalorijų kiekiu, neprivalant atsisakyti saldaus skonio. Saldikliai ypač dažnai naudojami gėrimuose ir kramtomosiose gumose.<sup>9</sup>

<sup>9</sup> <https://www.ugb.de/kinder-gesund-ernaehren/sind-suessstoffe-fuer-kinder-schaedlich/suessstoffe-kinderlebensmittel>  
(Data 2019-03-01)

## Kodėl dėl saldiklių kyla diskusijų?

Viešumoje saldikliai nuolat kritikuojami. Siekiant nustatyti, ar saldikliai padeda mesti svorį, ar padidina alkio jausmą ir kartu skatina svorio augimą, dar reikalingi tyrimai. Be to, iki šiol atlikta tik nedaug tyrimų dėl ilgalaikio saldiklių poveikio, ypač dėl kelių saldiklių derinimo ir didesnio saldiklių naudojimo maisto produktuose. Diskutuojama, ar saldiklių vartojimas kaip nors susijęs su padidėjusia vėžio rizika ir elgesio pakitimais bei ankstyvais gimdymais.

Ypač intensyviai diskutuojama apie saldiklių naudojimą vaikų maistui. Vaikams vartojant saldikius, gali atsitikti taip, kad jie pripras prie stiprių pramoninės gamybos saldiklių ir nebepajus natūralaus saldumo skonio. Kadangi vaikai sveria mažiau nei suaugusieji, greitai gali būti viršijamas leistinas kasdienio vartojimo kiekis (ADI vertė). ADI vertės nurodo kiekį [mg/kg kūno svorio], kuris gali būti vartojamas kasdien visą gyvenimą be jokio nepageidaujamo poveikio.

## Koks yra saldiklių teisinis reglamentavimas?

Saldikliai laikomi maisto papildais ir iki jų patvirtinimo turi būti atliekama daug saugumo tyrimų. Europos Sąjungoje (ES) šiuo metu patvirtinta vienuolika saldiklių. Atlikus vertinimą sveikatos požiūriu, kiekvienam saldikliui nustatomas priimtinas kasdienio vartojimo kiekis (*Acceptable Daily Intake*, ADI) Siekiant užtikrinti visapusišką saugumą, kai kurie saldikliai, esant poreikiui, intensyviai tikrinami ir po patvirtinimo ir ADI vertės pritaikomos, atsižvelgiant į naujus tikrinimo rezultatus.<sup>10,11,12</sup>

### Papildoma informacija

Produktų, kurių sudėtyje yra saldiklio, ženklavimas yra sureguliuotas ES mastu. Jei maisto produkto sudėtyje yra saldiklių, jo apibūdinime virš sudėtinių dalių sąrašo turi būti nurodyta „su saldikliais“. Jei produkto sudėtyje yra ir saldiklių, ir cukraus, turi būti nurodyta „su cukrumi ir su saldikliu (-iais)“.

## „Lidl“ ir saldiklių naudojimas

Įgyvendindami savo cukraus mažinimo strategiją, savo prekių ženklų asortimente norime sumažinti vidutinį pridėtinio cukraus kiekį 20 proc. Siekdami šio tikslo, norime pamažu klientus pripratinti prie mažiau saldesnio mūsų prekių ženklų skonio.

Mažindami cukraus, mes nekeičiame cukraus saldikliais. Nes gėrimai, kuriuose yra saldiklių, dėl intensyvaus saldumo prisideda prie klientų pratinimo prie saldumo, o tai skatina klaidingą mitybą, kai vartojama daug cukraus. Mažiau saldūs maisto produktai ir sveiki maisto produktai, tokie kaip vaisiai ir daržovės, norint pasiekti įprastą, saldų skonį, vartojami arba saldinami mažiau.

Tačiau mes norime savo klientams vietoj cukrumi saldintų prekių pasiūlyti ir alternatyvių prekių, kuriose yra mažiau cukraus arba jo nėra iš viso. Šiose prekėse mes, be kitų priedų, naudojame saldikius kaip cukraus pakaitą. Maisto produktais, kuriuose yra mažiau cukraus arba kuriuose cukraus iš viso nėra, norime ypač sudominti klientus, kurie nori vartoti maisto produktus su mažu energijos kiekiu, bet nenori atsisakyti žinomo saldumo.

<sup>10</sup> [http://www.gbe-bund.de/pdf/GBE\\_kompakt\\_01\\_2013\\_Konsum\\_Getraenke.pdf](http://www.gbe-bund.de/pdf/GBE_kompakt_01_2013_Konsum_Getraenke.pdf) (Data 2019-03-01)

<sup>11</sup> <https://www.test.de/Suessstoff-Aspartam-in-ueblichen-Mengen-unbedenklich-4643254-0/> (Data 2019-03-01)

<sup>12</sup> [http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung\\_von\\_suessstoffen.pdf](http://www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf) (Data 2019-03-01)



Šiuo atveju taip pat galioja teiginys: mes optimizuojame savo receptus tik su sąlyga, kad dėl receptų įvairovės nenukentėtų nei skonis, nei saugumas.

### 3.8. Izogliukozė (gliukozės ir fruktozės sirupas)

#### Kas yra izogliukozė ir kam ji naudojama?

Izogliukozė, gliukozės ir fruktozės sirupas, fruktozės ir gliukozės sirupas ir daugiafruktozis kukurūzų sirupas turi vieną bendrą ypatumą – tai yra cukraus sirupas su įvairiomis paprasto cukraus – gliukozės (vynuogių cukraus) ir fruktozės (vaisių cukraus) – dalimis.

#### 2 lentelė. Izogliukozės sąvokos paaiškinimai

Pavadinimas	Fruktozės kiekis	Kilmė
Izogliukozė	nuo 10 %	Kviečiai, kukurūzai, bulvės
Gliukozės ir fruktozės sirupas	5–50 %	Kviečiai, kukurūzai, bulvės
Fruktozės ir gliukozės sirupas	> 50 %	Kviečiai, kukurūzai, bulvės
Daugiafruktozis kukurūzų sirupas (naudojamas daugiausiai JAV)	mažiausiai 42 %, dažnai ir 55 %	Kukurūzai

Ar maisto produkte yra gliukozės ir fruktozės sirupo arba kitų cukrinių sirupų, galima pamatyti iš sudėtinių dalių sąrašo. Cukraus rūšių reglamente nurodyta, kad ant pakuotės turi būti rašoma ne izogliukozė, bet, atsižvelgiant į fruktozės kiekį, arba gliukozės ir fruktozės sirupas, arba fruktozės ir gliukozės sirupas. Maistinės vertės nurodomos kategorijoje „Cukrai“.

Gliukozės ir fruktozės sirupas gaminamas iš augalų, kuriuose yra krakmolo, pavyzdžiui, kukurūzų arba kviečių, gamybos proceso metu krakmolas suskaidomas į atskiras sudėtines dalis, pavyzdžiui, cukrų. Fruktozė yra saldesnė nei gliukozė ir saldesnė nei buitinis cukrus iš cukrinės.

Kuo didesnis fruktozės kiekis cukriniame sirupe, tuo jis saldesnis. Dėl didelio fruktozės kiekio cukriniame sirupe galima pasiekti didesnę saldumą nei įprasto buitinio cukraus. Nepaisant didesnio saldumo, paminėtina, kad gliukozės ir fruktozės sirupas maisto produktuose naudojamas pirmiausia dėl technologinių privalumų, pavyzdžiui, geresnio tirpumo arba tekstūros pagerinimo. Tam tikrais atvejais gliukozės ir fruktozės sirupas pagerina ir maisto produkto pojūtį burnoje.

## Kodėl dėl gliukozės ir fruktozės sirupo kyla diskusijų?

Europoje ES cukraus rinkos įstatyme buvo nustatytas gliukozės ir fruktozės sirupo (kiekių) apribojimas. Šis apribojimas 2017 m. spalio 1 d. buvo panaikintas. Todėl ES Komisija laikosi nuomonės, kad iki 2026 m. gliukozės ir fruktozės sirupo gamybos kiekiai smarkiai didės.<sup>13</sup>

### Papildoma informacija

Gliukozės ir fruktozės sirupuose fruktozės kiekis svyruoja tarp 5 ir 50 proc. O fruktozės ir gliukozės sirupuose fruktozės kiekis siekia virš 50 proc.<sup>15</sup> Europoje abu sirupo tipai apibūdinami ir kaip izogliukozė.

JAV sirupuose fruktozės kiekis paprastai siekia 42 arba 55 proc., jis ten taip pat vadinamas daugiafruktoziu kukurūzų sirupu (*Fructose Corn Syrup*, HFCS).

Jei į apdorotus maisto produktus pridedama izogliukozės su dideliu fruktozės kiekiu, suvartojama daugiau fruktozės, ir tai turi neigiamų padarinių medžiagų apykaitai.

**Fruktozės netoleravimas.** Tyrimų duomenimis, per dieną suvartojama maždaug 40 g fruktozės.<sup>15</sup> Beveik kas trečiam žmogui, kurio organizmas netoleruoja fruktozės, pavartojus nuo 25 g fruktozės, gali pasireikšti skrandžio ir žarnyno skausmai. Skausmai gali pasireikšti ir sveikiems žmonėms, ypač vaikams, jei jie vienam valgiui naudoja daugiau kaip 35 g vaisių cukraus. Kūnui sunku visiškai įsisavinti fruktozę, jei šis kiekis viršijamas. Todėl žmogui gali pasireikšti tam tikri negalavimai, pavyzdžiui, viduriavimas ir pilvo pūtimas.<sup>16</sup>

Galimas neigiamas poveikis sveikatai. Įvairių tyrimų duomenimis, dėl didelio fruktozės vartojimo gali padidėti didelio antsvorio (nutukimo), diabeto, medžiagų apykaitos sutrikimų bei širdies ir kraujagyslių ligų rizika.<sup>17</sup>

Vartojant fruktozę, kitaip nei gliukozę, kepenyse vyksta metabolizmas.

Todėl padidinus fruktozės vartojimą gali išsivystyti nealkoholinė suriebėjusių kepenų liga. Ši liga prilygintina suriebėjusių kepenų ligai, kuri gali atsirasti dėl piktnaudžiavimo alkoholiu. Tyrimų duomenimis, šiandien Europoje iki 30 proc. žmonių kenčia nuo nealkoholinės suriebėjusių kepenų ligos. Šios ligos pasekmės sveikatai gali būti diabetas ir aukštas kraujospūdis.<sup>18</sup>

<sup>13</sup>[https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf) (Data 2019-03-01)

<sup>14</sup><https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html>

<sup>15</sup>[https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/markets-and-prices/medium-term-outlook/2016/2016-fullrep_en.pdf) (2019-03-01)

<sup>15</sup>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 (Data 2019-03-01), <https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Data 2019-03-01)

<sup>16</sup><https://www.verbraucherzentrale.de/Fruchtzucker> (Data 2019-03-01)

<sup>17</sup>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 (Data 2019-03-01)

<sup>18</sup>Weiss J, Rau M, Geier A (2014) Non-alcoholic fatty liver disease: epidemiology, clinical course, investigation, and treatment. *Deutsches Ärzteblatt Int* 111: 447–452

Fruktozės kiekiai, suvartojami per vaisius, maitinantis pagal sveikos mitybos principus, dažniausiai nepavojingi. Paprastai šviežių vaisių, tokių kaip obuoliai, kriaušės ir pan., apimtis neleidžia jų suvalgyti per daug ir taip suvartoti per daug fruktozės. Sunku įsivaizduoti, kaip žmogus galėtų suvalgyti 13 apelsinų, bet gana lengva įsivaizduoti, kaip jis galėtų išgerti litrą apelsinų sulčių, kurios gali būti pagamintos iš šių 13 apelsinų.

**Gamyba.** Be sveikatos aspektų, būtina paminėtinas dar vienas aspektas, susijęs su gliukozės ir fruktozės sirupu, tai yra faktas, kad cukraus sirupas gali būti pagamintas iš genetiškai modifikuotų kukurūzų. Beje, ir ingredientams iš krakmolo, kurie gaminami iš genetiškai modifikuotų augalų (pavyzdžiui, kukurūzų) tiesiogiai, taikoma ženklinimo prievolė. Tai taikytina ir gliukozės ir fruktozės sirupui.<sup>19</sup>

#### „Lidl“ ir gliukozės ir fruktozės sirupo naudojimas

Buvo žengti pirmieji žingsniai, siekiant iš principo fruktozės ir gliukozės sirupo atsisakyti.

Mūsų ilgalaikis tikslas yra gliukozės ir fruktozės sirupą naudoti produktuose, kuriuose tai yra būtina technologiniu požiūriu, tačiau ne saldinimo tikslais.

Jei produktui panaudotas gliukozės ir fruktozės sirupas, fruktozės dalis turi siekti mažiau nei 42 proc. Taip mes esame tikri, kad nėra naudojamas daugiafruktozis kukurūzų sirupas.

Tikslas	Mūsų ilgalaikis tikslas yra gliukozės ir fruktozės sirupą naudoti produktuose, kuriuose tai yra būtina technologiniu požiūriu, tačiau ne saldinimo tikslais. Jei produktui naudojamas gliukozės ir fruktozės sirupas, fruktozės dalis turi siekti mažiau nei 42 proc. Taip mes esame tikri, kad nėra naudojamas daugiafruktozis kukurūzų sirupas.	2025 m. sausis
---------	--	----------------

<sup>19</sup> <https://www.transgen.de/datenbank/zutaten/2531.isoglucose.html> (Data 2019-03-01)

## 4. Maisto produktai visiems poreikiams

Visavertis maistas yra svarbus mūsų gyvenimo kokybės elementas ir pagrindinė mūsų geros savijautos ir darbingumo sąlyga. Daugelis mūsų klientų mitybos planą renkasi sąmoningai. Jų mityboje svarbų vaidmenį atlieka tiek asmeniniai polinkiai maisto atžvilgiu, tiek padidėję reikalavimai sveikatai, tiek kai kurių maisto produktų netoleravimas bei alergijos. Mes norime, kad mūsų asortimente kiekvienas klientas rastų tinkamą pasiūlymą. Todėl mūsų asortimentas nuolat tobulinamas ir pritaikomas prie visuomenės raidos ir tendencijų.

Mūsų įvairus asortimentas siūlo daug maisto produktų, pradedant nuo produktų, kuriuose nėra laktozės ar gliutimo, iki ekologiškų produktų, atitinkančių visus reikalavimus ar poreikius.

### 4.1. Be laktozės ir gliutimo

Pienas kaip maisto produktas turi daug privalumų: jame yra tokių maistingųjų medžiagų kaip baltymai, kalcis ir vitaminai, kurie yra svarbūs subalansuotos mitybos elementai. Tačiau vis daugiau žmonių netoleruoja laktozės, o tai reiškia, netoleruoja pieno cukraus. Jų organizmas į pieną reaguoja pilvo ir kitais skausmais.

Tačiau žmonės, kurių organizmas netoleruoja laktozės, nebūtinai turi atsisakyti pieno produktų. Kad klientai galėtų mėgautis maistu, nepatirdami jokių negalavimų, mes savo prekės ženklo asortimente siūlome produktų, kuriuose nėra laktozės, pasirinkimą, pavyzdžiui, pieną arba jogurtą be laktozės.



Be laktozės, svarbus maisto produktų elementas yra ir gliutimas, kurio kai kurie žmonės netoleruoja. Jie kenčia nuo gliutimo netoleravimo, t. y. gliuteninės enteropatijos. Gliutimas yra baltymas, kurio yra įvairių rūšių grūduose, pavyzdžiui, kviečiuose, speltose, rugiuose, avižose, miežiuose, neprinokusiose speltose ir daugelyje kitų. Žmonėms, kenčiantiems nuo gliuteninės enteropatijos, šių rūšių grūdai ir visi maisto produktai, kuriuose yra šių grūdų ar net jų pėdsakų, yra netinkami.

Kad galėtume tokiems žmonėms pasiūlyti didelį maisto produktų asortimentą, savo prekių ženklo produktus, kuriuose nėra gliutimo, mes tikslingai ženkliname.



## 4.2. Vegetarinės ir veganinės alternatyvos

„Lidl“ prekių ženkle asortimente taip pat siūlome vegetarinių ir veganinių maisto produktų. Kad vartotojai galėtų susiorientuoti, mes juos ženkliname ryškiais logotipais, kurie atitinkamą produktą apibūdina kaip tarptautiniu mastu apsaugoto prekių ženklo produktą.

Tokių logotipų licencijas išduoda Vokietijos vegetarų asociacija. Logotipas užtikrina, kad visi ingredientai bei panaudoti papildai atitinka kriterijus „vegetariškas“ arba „veganiškas“.

Mūsų klientai randa daug mūsų prekės ženklų „My best Veggie“ paženklintų produktų, kurie suteikia galimybę maitintis vegetariškai, pavyzdžiui, šaldytų makaronų patiekalų be mėsos, virti paruoštų patiekalų arba dešrų alternatyvų. Prekės ženklu „Kania“ paženklinti produktai yra įvairūs veganiški tepiniai ant duonos, kuriuose nėra jokių gyvūninės kilmės produktų.



## 4.3. Ekologiškos kokybės maisto produktai



Mes jau daugelį metų siūlome produktus iš kontroliuojamo ekologiško žemės ūkio, jie visi paženklinti oficialiu ES ekologinės gamybos logotipu. Kad produktas būtų paženklintas „EU Organic“ antspaudu, jis turi atitikti griežtus EG ekologinio reglamento kriterijus. Todėl maisto produktai su ES ekologinės gamybos logotipu yra produktai, atitinkantys aukščiausius pagal įstatymą užtikrintus maisto produktų teisės standartus. Siekiant užtikrinti, kad šių standartų būtų laikomasi, tiekėjai yra nuolat kontroliuojami. Be to, „Lidl“ tinkle mes įvedėme vidaus kokybės užtikrinimo sistemą ir tikriname savo produktus visoje gamybos ir tiekimo grandinėje. Taip galime užtikrinti visada aukštą kokybę ir įstatymų laikymąsi.

Mūsų ilgalaikis tikslas yra nuosekliai didinti savo ekologiškų produktų asortimentą, atsižvelgiant į paklausą. Taip mes norime atitikti savo klientų poreikį maitintis sąmoningiau ir sveikiau.

## 4.4. Mūsų požiūris į genetinę modifikaciją

**Kas yra genetiškai modifikuoti produktai?**

Genetiškai modifikuoti produktai turi būti deklaruojami. Pagal įstatymą tai yra maisto produktai, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų (GMO), kurie susideda iš genetiškai modifikuotų organizmų arba yra iš jų pagaminti. „Lidl“ tinkle genetiškai modifikuotų maisto produktų nėra.

### **Papildoma informacija**

Jei gyvūninės kilmės produktai, tokie kaip pienas, mėsa ar kiaušiniai, yra kilę iš gyvūnų, kurie buvo šeriami genetiškai modifikuotais pašarais, nei pagal ES, nei pagal nacionalinius įstatymus deklaracijos prievolė netaikoma. Todėl, siekdami skaidrumo, mes „Lidl“ tinkle naudojame logotipą PAŠARAI BE GENETIŠKAI MODIFIKUOTŲ ORGANIZMŲ.

### **Kokių priemonių imasi „Lidl“ kontroliuojant savo tiekėjus?**

Siekdami išvengti genetiškai modifikuotų organizmų, mes reikalaujame iš gamintojo dokumentais patvirtintos pavojų analizės. Mums svarbu dar pradinuose produktų tiekimo etapuose imtis priemonių, kurios užkirstų kelią genetiškai modifikuotiems organizmams auginant, transportuojant ir apdorojant arba padėtų jų išvengti. Didžioji sojų produktų dalis, kaip ir anksčiau, yra iš genetiškai modifikuotų sojų, nors dėl didėjančios paklausos daugiau auginama genetiškai nemodifikuotų sojų. Naudojant sojų lecitiną, kyla rizika, kad tai gali būti genetiškai modifikuotų organizmų priemaišų pernešimo šaltinis. Dėl šios priežasties mes stengiamės savo ženkle prekėse, kur tik įmanoma, sojų lecitiną pakeisti saulėgrąžų lecitinu.

Sojos naudojamos kaip pagrindinis gyvulių pašarų komponentas daugelio produktų gamybai. Jei sojų neįmanoma pakeisti kitais baltymingais pašarais, siekiant ilgam laikui sumažinti importą, mes teikiame pirmenybę sojoms iš ES. Kol būtina importuoti sojas, mūsų tikslas yra naudoti sertifikuotus, genetiškai nemodifikuotus ir patvarius sojų produktus. Šiuo tikslu „Lidl“ nuo 2017 m. vykdo „Lidl“ sojų planą. Šio plano tikslas yra laipsniškai padidinti pasauliniu mastu naudojamą sertifikuotų, patvarių, genetiškai nemodifikuotų sojų produktų dalį ir prisidėti prie jas auginančių ūkininkų gyvenimo, aplinkos ir darbo sąlygų gerinimo.



Tikslas

Plėsti ir etapais vykdyti mūsų nuolatinio asortimento sertifikavimą ir ženklimą antspaudu „ PAŠARAI BE GENETIŠKAI MODIFIKUOTŲ ORGANIZMŲ .

Kuo skubiau

## 5. Glausta apžvalga: mūsų produktų ženklimas

Mes siekiame, kad „Lidl“ prekės ženklų produktų pakuotės būtų pagamintos taip, kad klientas galėtų greitai pamatyti visą svarbią informaciją apie maisto produktą ir jo sudėtyje esančias medžiagas. Be to, atidarius pakuotę, joje turi būti tik tai, kas pažadėta turinio aprašyme.

### Vienodas ženklimas ES mastu

Europos informacijos apie maisto produktus reglamentas (ES 2011/1169) Europos mastu apibrėžia bendras ir aiškias direktyvas apie pakuotės ženklimą ir joje nurodomą informaciją. Ant jos turi būti nurodyta:

- maisto produkto pavadinimas;
- sudedamųjų dalių sąrašas bei sudedamosios dalys, kurios gali sukelti alergiją arba netoleravimą („Lidl“ tinkle alergiją sukeltantys ingredientai paryškinami pastorintu šriftu);
- tinkamumo vartoti trumpiausias terminas arba trumpiausias suvartojimo terminas;
- grynasis kiekis;
- maisto verslo operatoriaus pavadinimas ir adresas;
- maistingumo deklaracija.

### Pagrindiniai duomenys

Siekdama skaidraus produkto ženklimo „Lidl“ žengia dar vieną žingsnį ir, be ES 2011/1169 reglamento privalomų duomenų, nurodo papildomą informaciją.

### Trumpa informacija apie maistingąsias vertes

„Lidl“ tinkle visa informacija apie maistingąsias vertes ir ingredientus yra nurodyta vienodu šriftu, todėl mūsų klientai gali greitai susiorientuoti. Lentelėje parodyta, kokių maistingųjų medžiagų ir kiek kalorijų yra produkto sudėtyje. Jei nurodoma viena porcija, tada nurodomas energijos kiekis vienoje porcijoje ir procentinė išraiška, apskaičiuota pagal suaugusiajam rekomenduojamą dienos dozę, nurodytą Informacijos apie maisto produktus reglamente (RE (ES) NR. 1169/2011). Papildomai „Lidl“ tinkle ženklinant produktą nurodoma, kad jo sudėtyje nėra laktozės, glitimo ir alergenų.

Maistingumo deklaracija	ø/100 g	ø/Porcija 150 g	% RI
Energinė vertė	685 kJ/164 kcal	1029 kJ/247 kcal	12 %
Riebalai	10,0 g	15,0 g	21 %
Iš kurių sočiųjų riebalų rūgščių	7,0 g	10,5 g	53 %
Angliavandeniai	15,9 g	23,9 g	9 %
Iš kurių cukrų	14,8 g	22,2 g	25 %
Baltymai	2,4 g	3,6 g	7 %
Druska	0,08 g	0,12 g	2 %
RI ( <i>reference intake</i> ) = referencinis kiekis vidutiniam suaugusiajam (8400 kJ/2000 kcal)			

5-1 pav. Maistingųjų verčių apibūdinimas

- Informaciją apie trumpiausią tinkamumo vartoti terminą nurodome tame pačiame laukelyje, kur nurodomas produkto apibūdinimas, ten nurodome ir informaciją apie kiekį bei alkoholio kiekį.
- Jei produkto sudėtyje yra alkoholio, o prekė vartojama iš karto, nepašildyta, šią informaciją nurodome papildomai prie informacijos ingredientų sąrašė, ši informacija yra aiškiai įskaitoma ir nurodoma geltoname langelyje:

**Sudėtyje yra alkoholio.**

- Tokia nuoroda yra, pavyzdžiui, ant mūsų „Švarcvaldo“ vyšnių torto.
- Informaciją apie žuvų kilmę nurodome geltoname teksto laukelyje. Tokią informaciją taip pat nurodome ant apdorotų maisto produktų, kurių sudėtyje yra žuvies.

Tunas (*Katsuwonus pelamis*), sužvejotas Pietų Atlanto vandenyne (FAO Nr. 47), vidurinėje Vakarų Ramiojo vandenyno dalyje (FAO Nr. 71), vidurinėje Rytų Ramiojo vandenyno dalyje (FAO Nr. 77), pietrytinėje Ramiojo vandenyno dalyje (FAO Nr. 87), vidurinėje Rytų Ramiojo vandenyno dalyje (FAO Nr. 34) arba pietvakarinėje Atlanto vandenyno dalyje (FAO Nr.41), buvo žvejojama apsupamaisiais ir keliamaisiais tinklais (gaubiamaisiais tinklais). Daugiau informacijos apie gaudymo sritį žr. apačioje.

[www.lidl.lt](http://www.lidl.lt)

5-2 pav. Pavyzdys. Žuvies kilmė



- Porcijų dydžiai: papildomai prie privalomų duomenų apie maistingąją vertę gamintojai savo noru gali nurodyti informaciją apie vienos porcijos arba suvartojamo vieneto maistingąją vertę. Energijos kiekį ir informaciją apie maistingųjų medžiagų kiekį galima nurodyti vadinamojo referencinio kiekio procentine išraiška. Pagal nuostatas privaloma referencinį kiekį apskaičiuoti vienai dienos porcijai, siekiančiai 2 tūkst. kilokalorijų. Tai atitinka suaugusio žmogaus dienos dozės orientacinę vertę. Nustatytų porcijų dydžių šiuo metu nėra, gamintojai porcijų dydžius gali pasirinkti patys savo nuožiūra. Mes nurodome porcijų dydžius kaip papildomą informaciją, kuri yra prasminga ir atitinka realybę.
- Todėl ant mūsų šaldytų picų papildomai yra nurodyta vienos visos picos maistingoji vertė, o ant šokoladinių batonėlių – vieno viso batonėlio maistingoji vertė.
- Kadangi referencinis dienos kiekis nustatytas vidutiniam suaugusiajam, maisto produktų, kurie daugiau skirti vaikams, reikalingos dienos porcijos procentų nenurodome.

### **Tvarumas maisto produktų gamyboje**

Mums labai svarbu, kad savo klientams galėtume pasiūlyti atsakingai pagamintus produktus. Todėl glaudžiai bendradarbiaujame su išorinėmis organizacijomis, iniciatyvinėmis grupėmis ir standartų leidėjais. Daugelis mūsų maisto produktų yra paženklinėti antspaudais ir kokybės ženklais, nurodančiais papildomą informaciją. Produktų etiketės ir ženkliniai, tokie kaip, ES ekologinės gamybos, „Fairtrade“, MSC, ASC, UTZ, „Rainforest Alliance“ ir kt. logotipai, yra atsakingos produkcijos, skaidrumo ir sąmoningos mitybos simboliai.

Mes siūlome „Fairtrade“ antspaudu paženklintus produktus. Nuo šio ženklo įvedimo bendradarbiavimą su „Fairtrade“ nuosekliai plėtojome ir didiname sąžiningos prekybos asortimentą. Nuo 2014 m. „Lidl“ priklauso pirmiesiems programos „Fairtrade-Kakao“ partneriams. Daugiau informacijos rasite adresu: <https://www.lidl.lt/lt/atsakingas-verslas-179.htm>

## 6. Santrauka ir ateities perspektyvos

### „Geriausi maisto produktai sąmoningai mitybai“

Mūsų tikslas yra aktyviai prisidėti prie sąmoningos mitybos. Likdami ištikimi savo šūkiui „Kelyje į geresnį rytojų“ ir siekdami šio tikslo nustatėme maisto produktų pirkimo politiką, ją periodiškai tikriname, kritiškai vertiname ir tobuliname.

Šiame dokumente mes nurodėme, kokius priimame sprendimus, susijusius su atsakomybe už kokybiškus produktus, ir kaip stengiamės atitikti klientų poreikius bei nuosekliai vykdome maisto produktų rinkos principus.<sup>20</sup>

### 6.1. Mūsų tikslai ir priemonės

Mes nuolat tikriname savo prekės ženklų asortimentą ir keliamo sau reikalavimą nuolat tobulėti. Mes priimame iššūkius, nustatome sau tikslus ir standartus ten, kur nacionalinių ar ES įstatymų leidėjai dar neišleido jokių taisyklių ar direktyvų.

Vienas svarbiausių mūsų maisto produktų pirkimo politikos elementų yra „Lidl“ prekės ženklo produktų optimizavimas cukraus, riebalų ir druskos kiekio požiūriu. Siekdama aktyviau prisidėti prie sveikos mitybos, „Lidl“ išsikėlė tikslą, pritaikant įvairias priemones, iki 2025 m. privataus prekės ženklo prekių asortimente sumažinti 20 proc. cukraus ir druskos. Mes turime tikslą, kad „Lidl“ prekės ženklo produktuose, kuriuose yra riebalų, pasiekti, kad juose būtų kuo daugiau nesočiųjų riebalų rūgščių.

Siekdami aktyviai prisidėti prie sąmoningos mitybos, pirkimo politikoje mes stengiamės išsiaiškinti, kaip savo klientams galime suteikti galimybę maitintis sąmoningai, atitinkdami įvairius reikalavimus ir pateikdami didelį kokybiškų maisto produktų asortimentą. Į šią sritį įeina maisto produktai be laktozės ir glitimo, vegetarinės ir veganinės alternatyvos bei sertifikuoti ekologiški produktai.

#### Nuoseklus principų atnaujinimas

Šioje Strategijoje aprašomi aktualūs kriterijai, direktyvos ir tikslai. Jie taikomi „Lidl“ nuosavų prekių ženklų produktams Lietuvoje ir yra nuosekliai tobulinami, pritaikomi pagal naujausius mokslinių tyrimų bei visuomenės raidos rezultatus ir nuolat atnaujinant, palyginant apibrėžtus tikslus ir rezultatus pristatomi visuomenei.

<sup>20</sup><http://label-online.de/label/ein-gutes-stueck-bayern/> (Data 2019-03-01)

## 6.2. Priemonių santrauka

Maisto produktai sąmoningesnei mitybai			Tikslas	Šiandien
	Cukrus	2025 m. sausis	Tikslas – 20 % sumažinti vidutinį pridėtinio cukraus kiekį privataus prekės ženklo produktuose.	Priemonių programos įgyvendinimas, remiantis mūsų cukraus mažinimo strategija.
Druska	2025 m. sausis	20 % sumažinti vidutinį pridėtinės druskos kiekį mūsų privataus prekės ženklo produktuose.	Priemonių programos įgyvendinimas, remiantis mūsų druskos mažinimo strategija.	
Maisto produktų sauga	Akrilamidas	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 žingsnis: visoms prekių grupėms pasiekti „Lidl“ nustatytas tikslines vertes.</li> <li>2 žingsnis: nustatyti ir pasiekti dar griežtesnes tikslines vertes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Didžiojoje dalyje mūsų produktų vertės yra mažesnės nei ES taikomos orientacinės vertės.</li> <li>Daugelis produktų grupių jau atitinka mūsų nustatytus griežtesnius reikalavimus.</li> </ul>
	3-monochlorpropandiolis (3-MCPD)	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>3-MCPD kiekis vienoje mūsų produkto porcijoje neturi viršyti 50 % LPN.</li> <li>Palmių aliejus turi būti keičiamas kitais riebalais / aliejais, jei tai neturi neigiamos įtakos produkto skoniui ir išvaizdai.</li> </ul>	
	MOSH / MOAH	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mineralinių alyvų likučių minimizavimas maisto produktuose: maks. MOSH kiekis – 2 mg/kg.</li> <li>MOAH kiekis turi atitikti kiekybinio įvertinimo ribą.</li> </ul>	Jau įgyvendinta daug minimizavimo priemonių, ypač pakuotėse.
	Pirolizidino alkaloidai (PA) / tropano alkaloidai (TA)	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pirolizidino alkaloidų ir tropano alkaloidų minimizavimas:</li> <li>PA: daugiausiai 50 % pamatinės vertės.</li> <li>TA: maisto produktų sudėtyje neturi būti TA.</li> </ul>	Galimų minimizavimo principų pritaikymas su tiekėjais.
	Pesticidai	Kuo greičiau	Tikslas – pasiūlyti maisto produktą su minimalia likučių koncentracija.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Veikliųjų medžiagų likučių koncentracija ne didesnė nei trečdalis maksimalios teisės aktais nustatytos koncentracijos.</li> <li>Visų veikliųjų medžiagų likučių koncentracija – tik 80 % teisės aktais nustatytos maksimalios koncentracijos.</li> <li>Ne daugiau nei 5 rūšių veikliųjų medžiagų likučiai.</li> </ul>
Kruopštus ingredientų parinkimas	Dažikliai	2020 m. gruodis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tikslas – ir toliau tikrinti visus produktus, kuriuose yra dažiklių ir įsitikinti, ar dažiklius naudoti būtina.</li> <li>Tais atvejais, kai negalima išvengti dažiklių naudojimo, pirmiausia turi būti naudojami dažantieji maisto produktai,</li> </ul>	Šiuo metu mūsų nuolatiniame asortimente yra gerokai daugiau prekių su dažančiais maisto produktais ir natūraliais dažikliais, nei maisto produktų su sintetiniais dažikliais.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>kuriuose yra natūralių dažiklių.</li> <li>· Tais atvejais, kai tai yra įmanoma, atsisakome sintetinių dažiklių.</li> <li>· Vengiame karmino ir eritrozino.</li> </ul>	
Konservantai	2020 m. gruodis	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mūsų tikslas – kiek įmanoma sumažinti konservantų naudojimą arba nenaudoti jų išvis, jei tai neturi neigiamos įtakos maisto produkto saugai.</li> <li>· Mes tikriname visas prekes, kuriose yra konservantų, kad įsitikintume, ar juos būtina naudoti.</li> <li>· Nuolat ieškome tinkamų technologijų, dėl kurių būtų galima užtikrinti ilgą ir saugų produktų išlaikymą nenaudojant konservantų.</li> </ul>	Didžiąją maisto prekių su konservantais dalį sudaro prekės, kurioms naudojamos nitritinės druskos. Jos užtikrina ilgesnį produktų išlaikymą ir saugumą.	
Kvapiosios medžiagos	2020 m. gruodis	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tikslas – tikrinti visus produktus, kuriuose yra kvapiųjų medžiagų ir įsitikinti, ar būtina jas naudoti sudėtyje.</li> <li>· Savo privataus prekės ženklo produktų sudėtyje siekiame kuo mažiau naudoti sintetinių kvapiųjų medžiagų.</li> </ul>		
Hidrinti riebalai	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Nustatytos maksimalios ribinės 2 g transriebalų rūgščių 100 g riebalų vertės išlaikymas maisto produktuose.</li> <li>· Riebalų rūgščių sudėties gerinimas naudojant, pvz., rapsų aliejų.</li> </ul>	Nebenaudojame hidrintų riebalų, jei tai įmanoma technologiškai.	
Palmių aliejus	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Palmių aliejų mažiname, kur įmanoma, jį keičiame kitais aliejais.</li> </ul>	Nuolat tikriname savo nuolatinį asortimentą, siekiant nustatyti, kokiose prekėse palmių aliejaus kiekį galima sumažinti arba visiškai pakeisti.	
Gliukozės –fruktozės sirupas	2025 m. sausis	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Tikslas – gliukozės-fruktozės sirupą naudoti produktuose, kuriuose tai yra būtina technologiniu požiūriu, tačiau ne saldavimo tikslais.</li> <li>· Jei produkto sudėtyje yra gliukozės-fruktozės sirupo, fruktozės dalis sudaro mažiau nei 42 %.</li> <li>· Siekiame užtikrinti, kad nebūtų naudojamas daugiafruktozės kukurūzų sirupas.</li> </ul>		
Požiūris į genų technologiją	Kuo greičiau	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Palaipsniui vykdomas sertifikavimo ir ženklinimo antspaudu „Pašarai be genetiškai modifikuotų organizmų“ procedūrų plėtojimas mūsų nuolatiniam asortimentui.</li> </ul>		