



*Position paper*  
o proširenju ponude  
proizvoda za osviještenu  
prehranu u našoj privatnoj  
robnoj marci



## Sadržaj

<b>1. Naše razumijevanje.....</b>	<b>1</b>
<b>2. Naši ciljevi .....</b>	<b>1</b>
<b>2.1. Adekvatna selekcija certificiranih dobavljača .....</b>	<b>1</b>
<b>2.2. Kontinuirano proširenje ponude namirnica za osviještenu prehranu u privatnoj robnoj     marci .....</b>	<b>1</b>
<b>2.3. Kontinuirani sustav nadzora i očuvanja kvalitete i sigurnosti uporabe proizvoda .....</b>	<b>2</b>
<b>3. Naš stav.....</b>	<b>2</b>
<b>3.1. Odgovorno oblikovanje asortimana .....</b>	<b>2</b>
<b>3.2. BIO proizvodi.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3. Proizvodi bez laktoze i bez glutena .....</b>	<b>3</b>
<b>3.4. Regionalni proizvodi: namirnice iz domovine .....</b>	<b>4</b>
<b>3.4.1. Proširenje asortimana pod privatnom robnom markom „Okusi zavičaja“, proizvoda         hrvatskih dobavljača specifičnih za naše podneblje .....</b>	<b>4</b>
<b>3.4.2. Proširenje asortimana pod privatnom robnom markom „Okusi svoj zavičaj“, proizvoda         malih hrvatskih proizvođača i OPG-ova.....</b>	<b>4</b>
<b>3.5. Vegetarijanske i veganske alternative .....</b>	<b>5</b>
<b>3.6. Daljnji razvoj standarda .....</b>	<b>6</b>

## 1. Naše razumijevanje

***„U našem svakodnevnom poslovanju preuzimamo ekonomsku, društvenu i ekološku odgovornost.“***

Tim je načelom poduzeće Lidl Hrvatska utemeljilo svoju odgovornost prema čovjeku i prirodi. Kroz svoj *position paper* o proširenju ponude proizvoda za osviještenu prehranu u privatnoj robnoj marci, Lidl Hrvatska kontinuirano proaktivno djeluje u smjeru osvješćivanja kupaca o važnosti očuvanja zdravlja kao najvažnijeg resursa razvojem i stalnim proširenjem ponude novih varijanti proizvoda u skladu s postojećim trendovima u prehrambenoj industriji.

Zdravlje je ključni preduvjet osiguranja kvalitete življenja, a veliku ulogu u njegovom očuvanju čini upravo unos hranjivih namirnica te svjestan odabir proizvoda koji imaju provjereno podrijetlo sastojaka te visoku nutritivnu vrijednost.

S ciljem pružanja raznolike ponude kupcima i stalnog osvježavanja i poboljšanja asortimana novim i kvalitetnim proizvodima, Lidl Hrvatska planira u narednom periodu pod privatnom robnom markom razvoj dodatnih proizvoda sa smanjenim udjelom šećera i soli (asortiman keksa i konditorskih proizvoda, čipsa i grickalica, pekarskih proizvoda te mesnih narezaka) te mnoge druge inicijative. Među dosad odrađenim aktivnostima potrebno je naglasiti da je na dijelu asortimana pekarskih proizvoda već odrađeno smanjenje udjela soli za 30% te smo proširili ponudu jaja iz podnog uzgoja, čime smo pružili kupcima mogućnost odabira proizvoda sukladno vlastitim prioritetima i potrebama.

## 2. Naši ciljevi

### 2.1. Adekvatna selekcija certificiranih dobavljača

Glavni cilj poduzeća Lidl Hrvatska je kontinuirano pratiti zahtjeve i potrebe svojih potrošača te im ponuditi raznolike, visokokvalitetne proizvode po tržišno najbolje pozicioniranim cijenama. U tu svrhu veliku pažnju pridajemo adekvatnoj selekciji naših dobavljača, koji u oblikovanju i razvoju naših privatnih robnih marki moraju imati potrebne certifikate u skladu s priznatim međunarodnim standardima za prehranu (IFS-Food, BRC ili FSSC 22000).

### 2.2. Kontinuirano proširenje ponude namirnica za osviještenu prehranu u privatnoj robnoj marci

Moderan stil življenja iziskuje dobru organizaciju i savjesno planiranje obroka i unosa zdravih namirnica u organizam, kako bi se spriječio štetan utjecaj stresa kojem smo svakodnevno izloženi. Cilj poduzeća Lidl Hrvatska je aktivno pratiti svjetske trendove te i na domaćem tržištu omogućiti kupcima samostalan izbor sukladno vlastitim stavovima i potrošačkim preferencijama. U tu svrhu naši kupci mogu pronaći raznoliku ponudu proizvoda, među kojima se izdvaja brand hrvatskih autohtonih proizvoda „Okusi zavičaja“, ponudu BIO proizvoda unutar našeg Vitalnog kutka, brand „Okusi svoj zavičaj“ sa zanimljivim proizvodima malih hrvatskih proizvođača i OPG-ova koju kontinuirano proširujemo novim akcijskim artiklima, brand suhomesnatih proizvoda „Pikok Pure“ bez dodatnih

pojačivača okusa, umjetnih bojila i glutena te proizvode bez laktoze i glutena, kao i mnoge druge vegetarijanske i veganske alternative.

### **2.3. Kontinuirani sustav nadzora i očuvanja kvalitete i sigurnosti uporabe proizvoda**

Zdravstvenu ispravnost i kakvoću proizvoda pod našom privatnom robnom markom redovito provjeravamo mikrobiološkim, kemijskim i senzorskim analizama te auditima proizvodnih pogona dobavljača.

## **3. Naš stav**

Zdrava hrana važna je za našu kvalitetu života te je glavni preduvjet za dobro zdravlje i našu učinkovitost. Mnogi naši kupci u današnje vrijeme savjesno pristupaju svojoj prehrani. Pritom su bitne i osobne preferencije kao i zdravstveni zahtjevi poput intolerancije i alergija. Našim kupcima želimo omogućiti odgovarajuću ponudu. Zato neprestano razvijamo naš asortiman i prilagođavamo ga društvenim razvojem i trendovima.

Raznolikost našeg asortimana nudi BIO proizvode, namirnice bez laktoze i glutena, regionalne proizvode kao i veganske i vegetarijanske proizvode koji odgovaraju svim zahtjevima i preferencijama naših kupaca.

### **3.1. Odgovorno oblikovanje asortimana**

Lidl će u Hrvatskoj svoju ponudu asortimana privatne robne marke kontinuirano razvijati s BIO artiklima, proizvodima bez glutena i laktoze, regionalnim te veganskim i vegetarijanskim proizvodima.

Pri razvoju proizvoda veliku pažnju pridajemo visokim standardima osiguranja kvalitete proizvoda.

Kako bi ostvarili cilj, namirnice za osviještenu prehranu uvrstit ćemo kroz stalni asortiman ili kroz ponavljanje tematskih tjedana i akcijskih ponuda.

### 3.2. BIO proizvodi

Nakon nekoliko povremenih ponuda u trgovinama, Lidl Hrvatska u svojoj stalnoj ponudi od 2016. godine u sklopu Vitalnog kutka nudi proizvode iz biološkog uzgoja koji nose ekološki znak Europske unije:



Kako bi proizvod dobio ekološki znak, mora ispuniti stroge kriterije Uredbe Vijeća (EZ) o ekološkoj proizvodnji. Stoga proizvodi s ekološkim znakom ispunjavaju najviše zakonske standarde po pitanju sigurnosti namirnica. Kako bi se osiguralo pridržavanje tih standarda, dobavljači se redovito kontroliraju. Osim toga, u Lidlu imamo interni sustav osiguranja kvalitete te provjeravamo naše proizvode u cijelom lancu proizvodnje i isporuke. Time osiguravamo visoku kvalitetu i pridržavanje svih zakonskih normi.

Naš je dugoročni cilj proširiti BIO-ponudu kroz stalno ulistavanje ili promotivne ponude zbog rasta potražnje. Time želimo omogućiti našim kupcima zadovoljenje potreba za osviještenom prehranom.

### 3.3. Proizvodi bez laktoze i bez glutena

Konzumacija mlijeka kao namirnica nudi mnoge blagodati za organizam: sadrži puno hranjivih tvari poput bjelančevina, kalcija i vitamina koji su bitni za uravnoteženu prehranu. Međutim, mlijeko ne podnose svi ljudi jednako. Sve je više osoba intolerantno na laktozu, što znači da ne mogu probaviti laktozu. Konzumacija mliječnih proizvoda kod tih osoba uzrokuje bolove u trbuhu i druge tegobe.

Osobe koje su intolerantne na laktozu ne moraju se nužno odreći mliječnih proizvoda. Kako bi i one mogle uživati u našim proizvodima bez tegoba, našim kupcima nudimo proizvode vlastitih robnih marki koji ne sadrže laktozu, primjerice mlijeko **bez laktoze**.



Osim laktoze i gluten je prirodni sastojak namirnica na koji su mnogi ljudi intolerantni. Tu je riječ o celijakiji ili nepodnošljivosti organizma na gluten. Gluten je protein koji se nalazi u raznim žitaricama poput pšenice, pira, raži, zobi, ječma i krupnika. Za osobe koje pate od celijakije su sve namirnice koje sadrže žitarice, pa čak i samo u tragovima, neprihvatljive.

Kako bismo osobama koje su intolerantne na gluten omogućili širi asortiman, ciljano na pakiranju proizvoda naših vlastitih robnih marki označavamo oznakom **bez glutena** (npr. tjestenina).



### **3.4. Regionalni proizvodi: namirnice iz domovine**

Regionalno proizvedene namirnice važan su doprinos u razvoju i jačanju regionalnog gospodarstva. Kratki transportni putevi, svježja isporuka, visoka kvaliteta i regionalni identitet proizvoda važni su argumenti zbog kojih se naši kupci odlučuju za proizvode regionalnog podrijetla.

Porastom potražnje regionalnih proizvoda naš se asortiman sukcesivno proširuje: Lidl nudi svojim kupcima pod linijom „Okusi zavičaja“ veliki izbor regionalno proizvedenih proizvoda.

#### **3.4.1. Proširenje asortimana pod privatnom robnom markom „Okusi zavičaja“, proizvoda hrvatskih dobavljača specifičnih za naše podneblje**

Raznolikost ponude, visokokvalitetni proizvodi po najboljim cijenama, pružanje snažne podrške hrvatskim proizvođačima, ali i očuvanje zdravlja naših kupaca nit su vodilja u oblikovanju svih naših projekata. Lidl Hrvatska je 2013. godine plasirao na tržište brand autohtonih hrvatskih proizvoda „Okusi zavičaja“, prepoznatljive ambalaže i logotipa, koji ujedinjuje okuse tradicije iz različitih krajeva domovine. Trenutno u stalnom asortimanu bilježimo 70-tak artikala, koje redovito osvježavamo novim i zanimljivim promotivnim artiklima. U aktualnoj ponudi naši kupci mogu pronaći artikle poput suhomesnatih, ribljih i mliječnih proizvoda, svježe voće i povrće, tjesteninu, jaja, svježe kolače itd. Riječ je o pomno probranim namirnicama iz svih krajeva Hrvatske: Slavonije, Dalmacije, Zagorja, Istre i Kvarnera, Like i Podravine.

#### **3.4.2. Proširenje asortimana pod privatnom robnom markom „Okusi svoj zavičaj“, proizvoda malih hrvatskih proizvođača i OPG-ova**

Lidl Hrvatska je 2016. godine pokrenuo društveno odgovorni projekt „Okusi svoj zavičaj“, koji je putem javnog natječaja okupio veliki broj domaćih proizvođača voća i povrća diljem Hrvatske i omogućio malim proizvođačima da svoje proizvode plasiraju na police Lidlovi trgovina u Hrvatskoj. Rezultat te inicijative je bilo ulistanje 16 novih hrvatskih dobavljača voća i povrća, dok je u 2017. godini ponuda

proizvoda od manjih domaćih proizvođača i OPG-ova proširena i na ostatak asortimana. Lidlov brend „Okusi svoj zavičaj“ trenutno broji 90-ak proizvoda od ukupno 35 hrvatskih OPG-ova i malih proizvođača. Lidl Hrvatska i u budućnosti namjerava nastaviti snažno podupirati domaće male dobavljače, kontinuirano radeći na ponudi raznovrsnih proizvoda iz svih hrvatskih regija te redovito nadopunjujući asortiman novitetima u svakoj sljedećoj promotivnoj ponudi.

### 3.5. Vegetarijanske i veganske alternative

U našem asortimanu vlastitih robnih marki od 2017.godine nudimo brojne vegetarijanske i veganske namirnice kroz tematske tjedne i akcije. Kako bi se kupci lakše orijentirali, ti proizvodi imaju žutu oznaku koja je međunarodno poznata. Ta oznaka jamči da svi korišteni sastojci kao i aditivi ispunjavaju kriterije „vegetarijanski“ odnosno „veganski“.



Našim kupcima u liniji vlastite robne marke „Vemondo“ u tekućoj godini ponudit ćemo i dodatne vegetarijanske proizvode, poput npr. smrznutih gotovih jela, bulgur salate, tofua i humusa.



### 3.6. Daljnji razvoj standarda

#### „Najbolje namirnice za osviještenu prehranu“

Naš definirani cilj je aktivan doprinos osviještenoj prehrani. Slijedeći naš moto: „Na putu prema sutra“ našu politiku nabave namirnica redovito provjeravamo, kritički preispitujemo i razvijamo.

U ovom dokumentu smo predložili kako svakodnevno preuzimamo odgovornost za visoku kvalitetu proizvoda, kako se nosimo sa zahtjevima kupaca i s kojim se premisama konzekventno suočavamo na tržištu.

Naš asortiman vlastitih robnih marki kontroliramo i neprestano poboljšavamo. Zato prihvaćamo izazove, definiramo ciljeve i sami si postavljamo standarde, čak i gdje ne postoje zakonske odredbe od države i Europske unije.

Kako bismo u stvarnosti oživjeli aktivan doprinos osviještenoj prehrani u našoj politici nabave, istražujemo kako našim kupcima možemo ponuditi širok asortiman kvalitetnih namirnica za osviještenu prehranu: zato uvodimo namirnice bez laktoze i glutena, vegetarijanske i veganske alternative kao i regionalne i BIO-certificirane proizvode.

Načela politike nabave namirnica opisuju aktualne kriterije, norme i ciljeve. Naša se načela kontinuirano dalje razvijaju, prilagođavaju novim znanstvenim spoznajama i razvoju društva te se u javnosti transparentno prikazuju, pri čemu se stalno aktualiziraju i uspoređuju s definiranim ciljevima i rezultatima.





Službeno stajalište  
Odgovorna uporaba aditiva,  
masti, palminog ulja, soje,  
vitamina i minerala,  
sladila i izoglukoze  
**u privatnoj robnoj marki**



## Sadržaj

<b>1. Naše razumijevanje .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Naši ciljevi .....</b>	<b>4</b>
2.1 Bojila .....	4
2.2 Arome .....	5
2.3 Konzervansi .....	5
2.4 Masti (očvrsnute masti, trans-masne kiseline, zasićene i nezasićene masne kiseline) .....	6
2.5 Palmino ulje .....	7
2.6 Soja i sojin lecitin .....	7
2.7 Obogaćivanje vitaminima i mineralima .....	8
2.8 Sladila .....	9
2.9 Izoglukoza .....	10
<b>3. Naš stav .....</b>	<b>11</b>
3.1 Redukcija prisustva bojila u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom.....	11
3.2 Redukcija prisustva aroma u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom .....	12
3.3 Redukcija prisustva konzervansa u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom.....	12
3.4 Redukcija prisustva zasićenih i trans-masti u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom.....	13
3.5 Redukcija prisustva palminog ulja u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom .....	14
3.6 Redukcija prisustva sojinog lecitina u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom .....	14
3.7 Lidlovo stajalište o vitaminima i mineralima .....	15
3.8 Lidlovo stajalište o upotrebi sladila .....	15
3.9 Lidlovo postupanje s glukozno-fruktoznim sirupom .....	16
<b>4. Daljnji razvoj standarda .....</b>	<b>16</b>
<b>5. Pregled naših ciljeva .....</b>	<b>17</b>



## 1. Naše razumijevanje

**„U našem svakodnevnom poslovanju preuzimamo ekonomsku, društvenu i ekološku odgovornost.“**

Tim je načelom poduzeće Lidl Hrvatska utemeljilo svoju odgovornost prema čovjeku i prirodi. Kroz svoje službeno stajalište o odgovornoj uporabi aditiva, masti, palminog ulja i sojinog lecitina u privatnoj robnoj marki, Lidl Hrvatska slijedi načela koncepta „Na putu prema sutra“ i kontinuirano djeluje u smjeru optimizacije razine kvalitete, učinkovitosti, ali i održivosti u cjelokupnom lancu opskrbe.

Održivost poslovanja koja objedinjuje ekonomski način razmišljanja, ali i ekološko djelovanje, je smjer u kojem idemo i vidimo svoju budućnost. U tom svjetlu veliku pažnju pridajemo sigurnosti konzumacije proizvoda privatne robne marke te pružamo našim kupcima podršku u širenju svijesti o značaju osviještene prehrane.

Tehnološki napretak i suvremeni način života podrazumijevaju uporabu industrijski proizvedene hrane, koja je nužno povezana uz uporabu prehrambenih aditiva. No, i prije masovne industrijske proizvodnje, ljudi su koristili određene sastojke kako bi produljili trajnost proizvoda i očuvali kvalitetu namirnica. Aditivi koji se upotrebljavaju u industrijskoj proizvodnji hrane jesu tvari koje se uobičajeno ne konzumiraju, niti su tipičan sastojak hrane, nego su to tvari određena kemijskog sastava koje se hrani dodaju tijekom proizvodnje, pripreme, obrade, prerade, oblikovanja, pakiranja, transporta i čuvanja. Aditivi pridonose ujednačenoj kvaliteti proizvoda, ponudu namirnica čine neovisnom o godišnjem dobu te omogućuju njezino dugoročno skladištenje. Sredstva za konzerviranje, npr., sprječavaju ili usporavaju razmnožavanje mikroorganizama koji mogu uzrokovati kvarenje hrane. Međutim, neke vrste prehrambenih aditiva s razlogom se dovode u vezu sa zdravstvenim rizicima, posebno kod osjetljivih osoba, djece i bolesnika, stoga je vrlo važno da potrošači imaju potpun uvid u sirovinski sastav proizvoda, uključujući i sve vrste aditiva. Trans-masne kiseline su uvjerljivo neke od najštetnijih tvari koje možemo pronaći u hrani. Najveći su uzročnici poremećaja rada metabolizma, bolesti povezanih s neadekvatnom prehranom i povišenih vrijednosti kolesterola, pojave srčanih i krvožilnih bolesti: ateroskleroze, koronarne bolesti srca/infarkta, a prema nekim znanstvenim izvorima i dijabetesa te karcinoma.

Problematika uporabe palminog ulja u proizvodima je konstantno uništavanje tropskih šuma i staništa mnogih životinja radi uzgoja palmi za ekstrakciju ulja. Suvremeni način života kroz industrijsku proizvodnju doprinosi sve češćoj konzumaciji palminog ulja s popratnim negativnim efektima na očuvanje ekosustava, zbog čega se preporučuje upotreba jedino ulja dobivenog iz provjerenih održivih izvora koji ne uništavaju okoliš.

Sojin lecitin je prirodni emulgator koji se dobiva iz zrna soje. Po kemijskoj formuli je fosfolipid i u prehrambenoj industriji se koristi kao emulgator, što znači da povezuje vodu i masti u proizvodu i daje karakterističnu teksturu i konzistenciju. Zbog tih svojstava

sadrži ga mnoštvo prehrambenih proizvoda. Ono što zabrinjava stručnjake je činjenica da je sojin lecitin izoliran iz sojinog ulja, koje je uglavnom genetski modificirano. Za sada se ne zna na koje to sve načine može utjecati na cjelokupni životni ciklus, ali EU je naznačila da aditivi koji su izolirani iz GMO namirnica, moraju tako i biti označeni.

## 2. Naši ciljevi

Lidl Hrvatska postaje tržišni lider u kontekstu društvene održivosti poslovanja te planira optimizirati procese s pozitivnim učinkom kako na kupce i okoliš, tako i na globalnu uspješnost našeg poduzeća. Kao jedan od segmenata poslovanja na kojem ćemo u budućnosti imati poseban fokus jest promicanje značaja osviještene prehrane, dodatnog informiranja naših kupaca o razvoju koncepta održivosti te proaktivno djelovanje u smjeru ograničavanja prisustva za zdravlje nepoželjnih sastojaka u proizvodima privatne robne marke, sukladno najnovijim znanstvenim spoznajama i otkrićima.

### 2.1 Bojila

Bojila su vrsta aditiva koja se dodaju u hranu kako bi se nadomjestila prirodna boja izgubljena procesom prerade, skladištenja ili transporta proizvoda te kako bi se proizvodi učinili vizualno atraktivnijima. Prirodna bojila se mogu izolirati iz voća i povrća, dok se umjetna bojila sintetiziraju u laboratorijima postupkom kemijske sinteze.

Prema istraživanju sveučilišta Southampton iz 2007. godine, postoji sumnja da neke azo-boje i quinoline žuta boja kod djece mogu izazvati hiperaktivnost i poremećaje pažnje. U uredbi Europske unije o aditivima u namirnicama, te su boje navedene kao rizične te se moraju označiti upozorenjem „Mogući utjecaj na aktivnost i pažnju kod djece“.

#### Dodatne informacije:

Dozvoljene boje mogu se podijeliti u prirodna i umjetna bojila, ali za to ne postoje pravne definicije. Prirodna bojila također mogu nastati sintetičkim putem, ali njihova kemijska struktura odgovara onoj iz prirode. Kemijska struktura umjetnih bojila pak ne odgovara strukturi boja koje nalazimo u prirodi. Mi se oslanjamo na klasifikaciju Potrošačke centrale iz Hamburga.

Osim bojila postoje i prirodne boje iz namirnica. To su namirnice koje imaju svojstva boja, poput soka od cikle. Takve se boje označavaju na popisu sastojaka dodatkom „boja iz namirnice“: ako se primjerice sok od cikle koristi prije svega zbog boje, navodi se kao „boja iz namirnice soka od cikle“.

U Europskoj uniji upotreba boja regulirana je Uredbom o prehrambenim aditivima (1333/2008). Za upotrebu bojila potrebno je pravno odobrenje koje proizlazi iz sigurnosnih provjera Europske agencije za sigurnost hrane. Bojila se moraju označiti na pakiranju namirnica u kojima se nalaze, pod stavkom aditivi „bojila“, njihovim imenom i e-brojem. Kako bismo osigurali što veću transparentnost, Lidl u oznakama svih aditiva koristi specifične nazive pojedinih tvari.

## 2.2 Arome

Arome su vrsta aditiva koje se dodaju namirnicama kako bi im dale poseban miris ili upotpunile okus proizvoda. Koriste se iz različitih razloga, a najčešće jer u proizvodnom procesu može doći do gubitka ili smanjenja arome pa se na taj način nadoknađuje njezin nedostatak.

## 2.3 Konzervansi

Konzervansi su prehrambeni aditivi koji štite namirnice od štetnih učinaka mikroorganizama te im time produžuju rok trajanja.

Djelovanje pojedinih konzervansa je sporno jer, između ostalog, spoj sulfitnih konzervansa (koji se koriste npr. u vinu i sušenom voću) ili derivati benzojeve kiseline (koji se koriste npr. kod ukiseljenog povrća ili proizvoda od ribe) mogu izazvati alergijske reakcije kod osjetljivih osoba. Osim toga, raspravlja se i o djelovanju nitrita u mesnim proizvodima jer postoji sumnja da od njega nastaje kancerogeni nitrozamin. S druge strane, nitrit pouzdano sprječava nastanak bakterija koje su opasne za zdravlje te je time najsigurniji i najučinkovitiji konzervans za mesne proizvode.

Kao i kod svih drugih aditiva, Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) provjerava sigurnost uporabe svakog pojedinog konzervansa. Načelno se konzervansi odobravaju ako je dokazano da tvari nisu štetne za zdravlje i (u ovom slučaju za konzerviranje) ako su „tehnološki nužne“. Konzervansi se moraju označiti na pakiranju namirnica u kojima se nalaze, pod stavkom aditivi „konzervansi“ i njihovim imenom i e-brojem. Kako bismo osigurali što veću transparentnost, Lidl u oznakama svih aditiva koristi specifične nazive pojedinih tvari.

### **Dodatne informacije:**

Konzerviranje namirnica je stoljetna tradicija. Namirnicama se sušenjem, dodavanjem soli, dimljenjem ili korištenjem šećera i octa produživao rok trajanja i skladištenja. Početkom obrade namirnica i sve većim zahtjevima po pitanju kvalitete i raspoloživosti, počeli su se koristiti konzervansi. Upotrebom konzervansa moguće je duže održati namirnice koje se ne mogu konzervirati prirodnim putem. Time je moguće ponuditi raznoliku raspoloživost namirnica neovisno o godišnjem dobu i regiji.

## 2.4 Masti (očvrsnute masti, trans-masne kiseline, zasićene i nezasićene masne kiseline)

Masti koje jedemo izvor su energije i esencijalnih masnih kiselina. Masti pohranjene u tjelesnom masnom tkivu služe kao izolacija da bi nam bilo toplo, zaštita su za vitalne organe i nose vitamine topive u mastima (vitamini A, D, E i K). Masti se prirodno nalaze u proizvodima životinjskog podrijetla (masno tkivo, meso i mliječni proizvodi), ali ih mnogo ima u orašastim plodovima, sjemenkama, žitaricama i nekom voću, kao što su masline i avokado. Masti se u našoj prehrani mogu naći i u procesiranoj, industrijskoj hrani. Takve vrste masti su trans-masne kiseline (npr. margarin, očvrsnute biljne masti), odnosno različita biljna ulja industrijski procesirana u čvrste masti. Smatraju se nepoželjnima u prehrani jer se povezuju s većim stupnjem obolijevanja od bolesti krvožilnog sustava i nekih karcinoma. Također se preporučuje u prehrani ograničiti unos zasićenih masnih kiselina, no tek u odraslo doba. Zasićene masne kiseline su prirodne masti i tijelu trebaju za pravilan rast i razvoj, a nalaze se u namirnicama životinjskog podrijetla.

Zasićene masti smatraju se nezdravim mastima, jer, kad ih jedemo neumjereno i često, mogu uzrokovati više razine kolesterola u krvi i veći rizik od kardiovaskularnih bolesti. Te su masti općenito u krutom stanju na sobnoj temperaturi, uz iznimku palminog i kokosovog ulja. Zasićene masti su glavna vrsta masnoće u mlijeku, vrhnju, maslacu, siru, mesu i palminom te kokosovom ulju. Ove vrste masti treba oprezno i umjereno konzumirati, jer ih tijelo treba za normalno funkcioniranje te pravilan rast i razvoj, ali treba ograničiti njihov unos posebice ako su podrijetlom iz mliječnih proizvoda te kokosova ulja.

Trans-masti su nezasićene masti koje se, zbog svoga kemijskog sastava, u tijelu ponašaju slično kao i zasićene masti. Trans-masne kiseline prirodno u hrani mogu biti prisutne u malim količinama (u mlijeku i mesu, npr. govedina i janjetina), ali najviše nastaju procesom djelomične hidrogenacije biljnih ulja u industrijskoj proizvodnji hrane (margarin i proizvodi koji sadrže margarin i/ili djelomično hidrogenirana biljna ulja, npr. keksi s kremastim punjenjem, čokoladni namazi, različite slastice, grickalice, industrijska gotova hrana itd.). Nalaze se u pekarskim proizvodima, nekim pecivima dobivenim od lisnatog tijesta, keksima i sličnim industrijskim slasticama. Trans-masti su štetnije od zasićenih masti za zdravlje srca i krvnih žila te je potrebno ograničiti njihov unos u svakodnevnoj prehrani. Prilikom odabira industrijski proizvedene namirnice, treba odabrati one koje imaju manje zasićenih masti i bez trans-masti. Treba izbjegavati namirnice koje sadrže "hidrogenirana ulja" ili "djelomično hidrogenirana biljna ulja" u popisu sastojaka na deklaraciji. Domaće pripremljene slastice bolje je pripremati s maslacem umjesto margarinom.

**Dodatne informacije:**

Trans-masne kiseline mogu nastati prirodnim putem, kroz mikroorganizme u buragu preživača. Mliječni proizvodi i meso stoga imaju prirodnu količinu trans-masnih kiselina. U obradi masti i ulja također mogu nastati trans-masne kiseline. Budući da u tom slučaju nastaju uslijed obrade, riječ je o umjetnim trans-masnim kiselinama.

U europskim zemljama poput Danske, Austrije, Mađarske, Islanda, Norveške, Latvije i Švicarske već postoje zakonske granične vrijednosti. EU je donijela Uredbu (EU 2019/649) kojom se udio trans-masnih kiselina, osim trans-masnih kiselina koje se prirodno pojavljuju u mastima životinjskog podrijetla, u hrani namijenjenoj krajnjem potrošaču i maloprodaji ograničava na maks. 2 g/100 g masti. Sva hrana koja nije u skladu s ovom Uredbom može se stavljati na tržište do 1. travnja 2021.

## 2.5 Palmino ulje

Palmino ulje dobiva se iz tropske palme uljarice te je to najčešće korišteno biljno ulje na svijetu. Budući da je palma uljarica višegodišnja biljka i ima plodove kroz cijelu godinu, njezin urod je bogat pa je u usporedbi s drugim biljkama izrazito isplativa. Osim toga, palmino se ulje zbog svojih fizičkih svojstava može koristiti u različite svrhe. Za razliku od drugih mekših i tekućih biljnih ulja, palmino ulje čvršće je teksture te se za mnoge upotrebe ne treba stvrdnjavati.

**Dodatne informacije:**

Zbog visoke učinkovitosti i svestrane primjenjivosti, proizvodnja palminog ulja od 2002. do 2016. dvostruko se povećala. Međutim, zbog velike površine koja je potrebna za plantaže palmi, došlo je do krčenja brojnih tropskih šuma. To je, pak, dovelo do ugrožavanja životnog prostora raznih životinjskih staništa i do emisije stakleničkih plinova. Kako bi se zaustavio takav trend, organizacija za zaštitu prirode WWF pokrenula je Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Članovi RSPO-a obvezali su se pridržavati kriterija prema kojima se potiče održivi uzgoj palminog ulja. Tako se, primjerice, ne dozvoljava krčenje primarnih i ekološki vrijednih šuma zbog plantaža palmi.

## 2.6 Soja i sojin lecitin

Soja je jedna od najrasprostranjenijih biljaka na svijetu, a predstavlja i ključnu proteinsku komponentu u proizvodnji stočne hrane, posebice za potrebe proizvodnje jaja, u peradarstvu te svinjogojstvu. Većina proizvodnje soje se pretežno odnosi na područje Južne Amerike, a proces njezinog uzgoja često se povezuje sa stvaranjem stakleničkih plinova, posljedičnim krčenjem šuma i narušavanjem postojećeg ekosustava. No, najveća

problematika kod uzgoja soje je činjenica da, prema tvrdnji objavljenoj u trgovinskoj publikaciji World Grain, od ukupno proizvedene soje u svijetu tek 12% otpada na sirovinu koja nije genetski modificirana. S obzirom na to da je soja jedna od osnovnih komponenti u proizvodnji stočne hrane, dovodi se u pitanje njezin posljedični utjecaj na zdravlje čovjeka koji jede meso i proizvode od životinja hranjenih sojom. Naime, meso i proizvodi dobiveni od životinja koje su hranjene GMO sojom, na sebi ne moraju nositi GMO oznaku, iako su životinje u svakodnevnoj prehrani jele genetski modificiranu sirovinu. Potražnja za konvencionalno proizvedenom sirovinom soje bez genetske modifikacije je u stalnom porastu kako u Europi, tako i u svijetu.

S druge strane, sojin lecitin dobiven iz zrna soje biljni emulgator je koji se učestalo koristi kao sastavna komponenta proizvoda jer povezuje vodu i masti te na taj način daje proizvodu specifičnu konzistenciju i teksturu. Ono što zabrinjava stručnjake je činjenica da je sojin lecitin izvučen iz sojinog ulja, a poznato je da je soja uglavnom genetski modificirana. Trenutno nema jasnih spoznaja o utjecaju sojinog lecitina izvučenog iz genetski modificirane sirovine na zdravlje čovjeka, ali postoji regulativa Europske unije o specifičnom načinu označavanja aditiva dobivenih iz GMO namirnica.

## **2.7 Obogaćivanje vitaminima i mineralima**

### **2.7.1 Koju ulogu vitamini imaju u ljudskom organizmu?**

Vitamini su organski spojevi koje ljudski organizam ne proizvodi ili ne proizvodi u dovoljnoj mjeri. Budući da su nezamjenjivi za čovjeka, moraju se unositi hranom. Uglavnom ih nalazimo u biljnoj hrani – u voću, povrću i žitaricama. Do životinjskog organizma dolaze u stočnoj hrani pa ih stoga nalazimo i u mesu, jajima, mlijeku, ribi i prerađevinama. Raznolika je uloga vitamina u ljudskom organizmu: npr. vitamin C uključen je u funkcioniranje našeg imuniteta. Vitamin A igra važnu ulogu u procesu vida.

### **2.7.2 Koju ulogu minerali imaju u ljudskom organizmu?**

Minerali su mikronutrijenti anorganskog ili anorgansko-organskog podrijetla i neizostavni su dio naše prehrane, a nalazimo ih u biljnim i životinjskim namirnicama. U tijelu ispunjavaju niz važnih funkcija u procesima metabolizma i rasta. Kalcij je, primjerice, sastavni dio građe zuba i kosti. Željezo je element u tragovima iznimno važan za nastanak krvi i prijenos kisika u organizmu.

### **2.7.3 Kakav je učinak obogaćivanja hrane vitaminima i mineralima?**

Obogaćivanje hrane vitaminima i mineralima trebalo bi nadoknaditi manjak nastao nedostatnim unosom hranjivih tvari. Pretjeran unos, pak, u pojedinim slučajevima ima negativan učinak. U uravnoteženoj prehrani, uz vrlo malo iznimaka, vitamini i minerali unose se u dovoljnim količinama. Potrebu za dodatnim unosom imaju pojedine skupine ljudi, npr. trudnice, pušači ili osobe s određenim bolestima.



## 2.8 Sladila

### 2.8.1 Što su sladila i za što se upotrebljavaju?

Sladila su umjetni (npr. aspartam) ili prirodni spojevi (npr. stevija) koji služe kao niskokalorijska zamjena za šećer. Gotovo nemaju kalorijsku vrijednost, a 37.000 puta su slađi od običnog šećera pa se koriste u izrazito niskim količinama. Upotrebom sladila omogućuje se proizvodnja niskokalorične hrane bez žrtvovanja slatkoće. Naročito se koriste u napitcima i žvakaćim gumama.

### 2.8.2 Zašto su sladila predmet rasprava?

U javnosti se sladila redovito kritiziraju. I dalje je potrebno istražiti pridonose li gubitku tjelesne težine ili debljanju zbog izazivanja osjećaja gladi. Nadalje, dostupno je svega nekoliko pouzdanih zaključaka o dugoročnom utjecaju sladila, naročito kombinacije nekoliko vrsta sladila i posljedica povećane konzumacije hrane sa sladilima. Još se raspravlja o tome postoji li veza između sladila i povećanog rizika od raka, promjena ponašanja i prijevremenih poroda.

Naročito se intenzivno raspravlja o utjecaju sladila na djecu. Konzumacija hrane sa sladilima kod djece može razviti naviku jedenja izrazito slatke industrijski proizvedene hrane, zbog čega gube interes za prirodnom manje slatkom hranom. Zbog niske tjelesne težine, djeca lako premašuju preporučeni dnevni unos. **Preporučeni dnevni unos (eng. ADI – acceptable daily intake)** opisuje količinu (mg/kg tjelesne težine) koja se može konzumirati svakog dana bez lošeg utjecaja. Primjerice, toliko sadržava samo 0.7 litara napitka zaslađenog sladilom. Istraživanje iz 2013. pokazalo je da djeca i adolescenti, u dobi od 3 do 17 godina, u prosjeku popiju čašu do dvije slatkog napitka (0.2-0.5 L) na dan. Istraživanje nije napitke dijelilo na niskokalorične i slatke, niti je uključivalo energetske i sportske napitke.

Kad je riječ o uravnoteženoj prehrani, pri umjerenom konzumiranju hrane i napitaka sa sladilima nema opasnosti po zdravlje. Primjerice, žena tjelesne težine 60 kg trebala bi popiti više od 4 litre limunade s aspartamom kako bi premašila preporučeni dnevni unos.

#### **Dodatne informacije:**

Deklariranje proizvoda sa sladilima regulirano je diljem EU. U nazivu proizvoda, koji prethodi listi sastojaka, mora biti navedeno „sa sladilima“, ako ih proizvod sadržava. Ako su u proizvodu sadržani sladilo i šećer, u nazivu mora stajati „sa šećerom i sladilom“.

### 2.8.3 Koja se legislativa odnosi na sladila?

Sladila spadaju u aditive i prije odobravanja moraju proći stroge kontrole sigurnosti. U EU je trenutačno odobreno 11 sladila, a za svaki je određen preporučeni dnevni unos. Kako bi se osigurala sigurnost, neka će sladila i nakon odobrenja stalno biti predmet intenzivnih istraživanja, a po potrebi, preporučeni dnevni unos će se prilagođavati u skladu s novim nalazima.

## 2.9 Izoglukoza (glukozno-fruktozni sirup)

### 2.9.1 Što je izoglukoza i za što se koristi?

Jedna je stvar zajednička izoglukozi, glukozno-fruktoznom sirupu, fruktozno-glukoznom sirupu i visokofruktoznom kukuruznom sirupu – sve su to nazivi za šećerni sirup s različitim udjelima jednostavne glukoze i fruktoze.

#### Definicije izoglukoze

Izoglukoza	od 10%	pšenica, kukuruz, krumpir
Glukozno-fruktozni sirup	5-50%	pšenica, kukuruz, krumpir
Fruktozno-glukozni sirup	>50%	pšenica, kukuruz, krumpir
Visokofruktozni kukuruzni sirup (upotrebljava se u SAD-u)	min. 42%, maks. 55%	kukuruz

U popisu sastojaka možemo pronaći informaciju o tome sadržava li proizvod glukozno-fruktozni ili neki drugi šećerni sirup. Direktiva EU 2001/111/EZ odredila je kako na naljepnici ne piše izoglukoza već, ovisno o udjelu fruktoze, glukozno-fruktozni ili fruktozno-glukozni sirup. Hranjiva vrijednost vidljiva je u kategoriji šećera. Ovu je legislativu Lidl u potpunosti prihvatio.

Glukozno-fruktozni sirup nastaje od škrobastih biljaka, poput kukuruza ili pšenice, ali je škrob razdijeljen na zasebne komponente, šećere. Sama fruktoza slađa je od glukoze i običnog kristalnog šećera.

Što je veći udio fruktoze u sirupu, to je on slađi. Zbog toga se upotrebom sirupa s visokom koncentracijom fruktoze postiže jači okus slatkoće, nego kad bi se koristio obični kristalni šećer. On se također češće koristi u preradi hrane i zbog tehnoloških prednosti – veće topljivosti i poboljšanja teksture. U nekim proizvodima glukozno-fruktozni sirup poboljšava osjećaj okusa.

### 2.9.2 Zašto je glukozno-fruktozni sirup predmet rasprave?

Do 1. listopada 2017. u Europi je udio glukozno-fruktoznog sirupa na tržištu šećera bio kvantitativno ograničen Europskom šećernom kvotom. Zbog ukidanja ograničenja, Europska komisija očekuje visoki rast udjela glukozno-fruktoznog sirupa do 2026.

Dodavanje varijanti izoglukoze s visokim udjelom fruktoze u prerađenu hranu može dovesti do povećanja u konzumiranju fruktoze i stoga štetnog utjecaja na metabolizam.

**Intolerancija fruktoze:** Procjenjuje se da na dan u organizam unosimo oko 40 g fruktoze. Već nakon 25 g, kod svake treće osobe s intolerancijom fruktoze mogu se javiti gastrointestinalne smetnje. Čak i kod zdravih ljudi, naročito djece, više od 35 g šećera po obroku mogu uzrokovati neugodnosti. Tijelo ima poteškoća s apsorpiranjem tolikih

količina fruktoze, a kao posljedica moguće su probavne smetnje (proljevanje, nadutost i sl.).

**Mogući štetni utjecaji na zdravlje:** Nekoliko je istraživanja pokazalo kako pretjerani unos fruktoze povećava rizik od pretilosti, dijabetesa, poremećaja metabolizma i kardiovaskularnih bolesti.

**Dodatne informacije:**

U glukozno-fruktoznom sirupu udio fruktoze je od 5 do 50%. Udio fruktoze veći od 50%, pak, ima fruktozno-glukozni sirup. U Europi oba se sirupa nazivaju izoglukozom. U SAD-u, sirupi obično imaju udio fruktoze od 42 do 55% i zovu se visokofruktozni kukuruzni sirup (HFCS – high fructose corn syrup).

Za razliku od glukoze, razgradnja fruktoze odvija se u jetrima. Zbog povećanog unosa fruktoze zato se mogu javiti nealkoholna masna jetra, stanje slično masnim jetrima uzrokovanim alkoholizmom. Procjenjuje se da je čak 30% Europljana pogođeno ovim stanjem. Posljedice mogu biti dijabetes i visoki krvni tlak.

Količine fruktoze koju unosimo jedenjem voća, kao dio uravnotežene prehrane, uglavnom su bezopasne. U pravilu volumen svježeg voća, primjerice jabuka ili krušaka, onemogućuje prekomjeren unos fruktoze. Teško je zamisliti da ćemo pojesti 13 naranči, ali je lako popiti litru soka od naranče, kojeg dobijemo od tih 13 naranči.

**Proizvodnja:** Osim utjecaja na zdravlje, glukozno-fruktozni sirup predmet je kritika i zato što se često dobiva od genetski modificiranog kukuruza. No, sastojci dobiveni od GMO biljaka (primjerice kukuruza) moraju biti posebno označeni. To se odnosi i na fruktozno-glukozni sirup.

### 3. Naš stav



Zdravlje se nastoji zaštititi ukupnim zakonodavstvom i normama EU u sektorima poljoprivrede, uzgoja životinja i proizvodnje hrane. Opsežnim zakonodavstvom koje se primjenjuje diljem EU obuhvaćeni su cjelokupna proizvodnja hrane i lanac prerade u EU te uvezena i izvezena roba. Lidl veliku pažnju pridaje novim znanstvenim spoznajama i postignućima, stoga u svom djelovanju postavlja norme i standarde koji su u skladu s europskim regulativama, ali ih često i nadilaze u korist jamstva što veće sigurnosti prilikom konzumiranja namirnica i/ili proizvoda pod Lidlovom privatnom robnom markom.

#### 3.1 Redukcija prisustva bojila u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom

Lidl već godinama u oblikovanju proizvoda pod privatnom robnom markom ne koristi azo-boje, izuzev alkoholnih pića. Strateški je cilj u budućnosti značajnije reducirati i uporabu


bojila: quinoline žute, karmina, eritrozina i zelene S, jer postoje indicije o njihovoj štetnosti za zdravlje djece.

Strateški je cilj Lidla reducirati uporabu bojila koliko god je to moguće, stoga se kontinuirano provjerava nužnost korištenja bojila u proizvodima pod privatnom robnom markom. Ako nije moguće izbjeći bojila zbog specifičnosti proizvoda, prednost se uvijek daje prirodnim bojilima iz namirnica te se izbjegava primjena umjetnih bojila. Primjerice, kod razvoja proizvoda pod brandom Sugarland i Amanie voćnih bombona koriste se isključivo prirodne boje iz namirnica.

 Cilj	Strateški cilj je <b>reducirati uporabu bojila</b> koliko god je moguće u proizvodima privatne robne marke. U oblikovanju proizvoda pod privatnom robnom markom <b>ne koristimo azo-boje</b> , izuzev alkoholnih pića. Cilj je u budućnosti <b>značajnije reducirati</b> i uporabu bojila: <b>quinoline žute, karmina, eritrozina i zelene S</b> .	Prosinac 2020.
 Danas	Kad nije moguće izbjeći bojila zbog specifičnosti proizvoda, <b>prednost dajemo prirodnim bojilima iz namirnica</b> . Primjerice, u voćnim bombonima marki Sugarland i Amanie koristimo isključivo prirodne boje.	Studeni 2019.

### 3.2 Redukcija prisustva aroma u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom

Lidlov stav je **korištenje aroma samo kad je to neophodno** te se recepture konstantno prilagođavaju, uz uvjet nenarušavanja okusa proizvoda. Kada dodajemo arome u naše namirnice, koristimo ekstrakte i prirodne arome koje se dobivaju iz samih namirnica. Kod ekstrakta višnje koriste se arome koje su 100% dobivene iz višnje, a kod prirodnih aroma višnje riječ je o aromama koje su najmanje 95% dobivene iz višnje. I ovdje vrijedi: mi optimiziramo naše recepture, a da ne narušavamo okus.

 Cilj	Koristiti arome samo kad je neophodno i to ekstrakte i prirodne arome iz namirnica.	Prosinac 2020.
---	---	----------------

### 3.3 Redukcija prisustva konzervansa u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom



Dugoročni Lidlov cilj je  **smanjenje uporabe konzervansa u razvoju proizvoda pod privatnom robnom markom ili njihovo izbjegavanje u potpunosti**, ukoliko to ne ugrožava sigurnost namirnica. Kod određenih proizvoda, npr. kobasica i mesa, zbog sigurnosnih razloga moraju se koristiti konzervansi jer se u suprotnome razvijaju bakterije sa štetnim posljedicama za zdravlje čovjeka.

S našim smo dobavljačima dogovorili da se namirnice u proizvodnji prerađuju po mogućnosti bez konzervansa te da se rok trajanja osigura drugim prikladnim tehnologijama. Kod proizvodnje pića pod Lidlovom privatnom robnom markom je

već djelomično moguće takozvano „hladno aseptično“ punjenje (punjenje u sterilnoj prostoriji) kojim se u potpunosti izbjegavaju konzervansi. Kod pića naše vlastite robne marke u stalnom asortimanu u potpunosti ne koristimo konzervanse.

Potrošačka centrala iz Hamburga savjetuje da se izbjegava korištenje heksametilente-tramina, borne kiseline i natrijeva tetraborata (boraksa). U vlastitim robnim markama iz stalnog asortimana nemamo proizvoda koji sadrže te konzervanse.



Osim toga, Potrošačka centrala odredila je koji konzervansi „nisu preporučljivi za djecu“. Naš je prioritet izbjeći te konzervanse gdje god je to tehnološki moguće.

 Cilj	Dugoročni Lidlov cilj je <b> smanjenje ili izbjegavanje uporabe konzervansa u potpunosti </b> bez ugrožavanja sigurnosti namirnica. S dobavljačima stalno razgovaramo o mogućnostima da se namirnice prerađuju bez konzervansa te da se rok trajanja osigurava drugim tehnologijama.	Prosinac 2020.
 Danas	Kod <b> pića vlastite robne marke </b> u stalnom asortimanu <b> u potpunosti ne koristimo konzervanse </b> . U vlastitim robnim markama <b> nemamo proizvode koji sadrže heksametilentetramin, bornu kiselinu i natrijev tetraborat (boraks) </b> . Izbjegavamo korištenje konzervansa koji nisu preporučljivi za djecu.	Studeni 2019.

### 3.4 Redukcija prisustva zasićenih i trans-masti u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom

U grupi nezasićenih masnih kiselina ima i neželjenih tvari poput: trans-masnih kiselina. Trans-masne kiseline negativno djeluju na zdravlje i stoga ih se smatra nepoželjnim sastojkom namirnica. One povećavaju (loš) LDL-kolesterol u krvi, a istovremeno snižavaju (dobar) HDL-kolesterol.

Time se povećava rizik od koronarnih bolesti srca koje nastaju zbog manjkave prokrvljenosti srčanog mišića. Trans-masne kiseline nalaze se, prije svega, u fast food proizvodima, grickalicama, keksima, vaflima, prženoj hrani i namazima. Pržena hrana sadrži visoku razinu trans-masnih kiselina samo ako je pržena u djelomično očvrnutim mastima i uljima.  **Lidl slijedi cilj ograničavanja udjela trans-masnih kiselina na maksimalnih 2 g na 100 g masti.** Kako bismo smanjili rizik od trans-masnih kiselina, u našim proizvodima izbjegavamo upotrebu očvrnutih masti gdje god je to moguće. U pojedinim slučajevima, kao npr. u izradi margarina od suncokretova ulja, ne postoji alternativa jer se suncokretovo ulje može pretvoriti u margarin samo stvrdnjavanjem. Dodatni cilj kod oblikovanja proizvoda pod Lidlovom privatnom robnom markom je povećati udio nezasićenih masnih kiselina. Zato smo, na primjer, u našem namazu Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme palmino ulje zamijenili repičinim uljem koje sadrži visok udio nezasićenih masti.



 Cilj	Lidl slijedi cilj ograničavanja udjela trans-masnih kiselina na maksimalnih 2 g na 100 g masti. Dodatni cilj je povećati udio nezasićenih masnih kiselina.	u najkraćem mogućem roku
 Danas	Težimo zamjeni palminog ulja u proizvodima privatne robne marke repičinim uljem koje sadrži visok udio nezasićenih masti, npr. kao u namazu Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme.	Studeni 2019.

### 3.5 Redukcija prisustva palminog ulja u proizvodima pod Lidl privatnom robnom markom

Palmino ulje ima veliku količinu zasićenih masnih kiselina. Ako se u organizam unosi previše zasićenih masnih kiselina, to može dovesti do povišenja razine masnoća u krvi. Jako zagrijavanje tijekom obrade palminog ulja potiče stvaranje određenih estera masnih kiselina (3-MCPD) koji imaju kancerogeno djelovanje.

Naš je cilj svesti količinu palminog ulja u namirnicama na minimum, odnosno u potpunosti ga izbaciti. Zato je čips iz našeg asortimana u potpunosti prešao s palminog na suncokretovo ulje.



U namirnicama u kojima nije moguće u potpunosti izbaciti palmino ulje, koristimo palmino ulje iz održivog uzgoja. Danas u našim vlastitim robnim markama koristimo palmino ulje koje ima minimalno certifikat „Mass Balance“. **Do kraja 2022. godine želimo u potpunosti u namirnicama vlastitih robnih marki prijeći na palmino ulje koje ima certifikat „Segregated“.**

 Cilj	Do kraja 2022. godine želimo u potpunosti u namirnicama vlastitih robnih marki prijeći na <b>palmino ulje koje ima certifikat „Segregated“.</b>	Prosinac 2022.
 Danas	Danas u našim vlastitim robnim markama koristimo palmino ulje koje ima <b>minimalno certifikat „Mass Balance“.</b>	Studeni 2019.

### 3.6 Redukcija prisustva sojinog lecitina u proizvodima pod Lidlovom privatnom robnom markom

Sve dok postoji potreba za uvozom soje, Lidl grupacija teži povećanju udjela certificirane sirovine oslanjajući se time na poznate certifikate poput ProTerra, Roundtable on Responsible Soy (RTRS) i Donau Soja, kao jamstvo odsustva genetski modificirane sirovine te njezina podrijetla na principima održivog poslovanja. Pored primjene certificirane sirovine, Lidl aktivno radi i na smanjenju prisustva sojinog lecitina u proizvodima pod privatnom robnom markom, stoga proaktivno djeluje u pronalaženju odgovarajućih supstituta poput suncokretovog i repičinog lecitina.

Sljedeći korak je **do početka 2021. godine na asortimanu svježih kolača, konditorskih i pekarskih proizvoda pod privatnom robnom markom zamijeniti sojin lecitin suncokretovim ili repičinim lecitinom.**

 Cilj	<b>Do početka 2021. godine</b> na asortimanu svježih kolača, konditorskih i pekarskih proizvoda pod privatnom robnom markom <b>zamijeniti sojin lecitin suncokretovim ili repičinim lecitinom.</b>	Prosinac 2020.
 Danas	Lidl grupacija teži <b>povećanju udjela certificirane sirovine (ProTerra, Roundtable on Responsible Soy - RTRS i Donau Soja)</b> , kao jamstva odsustva genetski modificirane sirovine te njezina podrijetla na principima održivog poslovanja.	Studeni 2019.

### 3.7 Lidlovo stajalište o vitaminima i mineralima

Suzdržavamo se od općeg obogaćivanja hrane vitaminima i mineralima u velikim razmjerima. Vitamine i minerale dodajemo samo u odabranim proizvodima, primjerice multivitaminским pićima (vitamini), sportskim napitcima, zamjenama za meso (B12), biljnim zamjenama za mlijeko (kalcij), margarinu i jodiranoj soli. U Republici Hrvatskoj Pravilnikom o soli (NN 89/11; 141/13) propisano je da sol koja se stavlja na tržište kao morska ili kamena sol mora sadržavati 15-23 mg joda/1 kg proizvoda. Kad je riječ o biljnim zamjenama za mlijeko, koje prirodno ne sadržavaju kalcij, dodaje se onoliko kalcija koliko ga sadržava kravlje mlijeko, kako bi ta namirnica mogla nutritivno zamijeniti mlijeko.

### 3.8 Lidlovo stajalište o upotrebi sladila

U sklopu naše redukcijske strategije, želimo smanjiti prosječni udio ponderiranog dodanog šećera 20% u proizvodima vlastite robne marke i na taj način kupcima postupno predstaviti novi manje sladak okus naših proizvoda.




Kad je riječ o smanjenju udjela šećera u proizvodima koji ga sadržavaju, ne zamjenjujemo ga sladilima. Zbog svoje intenzivne slatkoće, pića koja sadrže sladila pridonose navikavanju na sladak okus te, posljedično, na prehranu bogatu šećerom. Manje slatka i zdravija hrana, poput voća i povrća, rjeđe se jede ili čak zaslađuje kako bi dostigla željenu slatkoću.

Ipak, svojim kupcima nudimo i proizvode sa smanjenim udjelom šećera ili bez šećera. U tim proizvodima koristimo sladila kao zamjenu za šećer. Ti su proizvodi namijenjeni ljudima koji paze na kalorijsku vrijednost hrane, ali ne žele odustati od poznatog slatkog okusa. Naša Freeway Cola, primjerice, dostupna je u zašećerenoj i zaslađenoj varijanti pa kupci imaju mogućnost osviještenog izbora.

Lidl stalno poboljšava svoje recepture, pod uvjetom da se okus niti ispravnost proizvoda zbog toga ne narušavaju.

### 3.9 Lidl i postupanje s glukozno-fruktoznim sirupom

Vodimo se principom nekorištenja genetski modificiranih namirnica. Iako je ograničenje ukinuto, u našim proizvodima manje je glukozno-fruktoznog sirupa nego prije. Početkom 2017. započeli smo postupak izbacivanja fruktozno-glukoznog sirupa. Dugoročno, **naš je cilj upotrebljavati glukozno-fruktozni sirup samo kad je tehnološki neophodno, ali ne u svrhu zaslađivanja proizvoda.** Ako proizvodi sadrže sirup, onda je u njemu udio fruktoze manji od 42%. Na taj način **izbjegavamo korištenje visokofruktoznog kukuruznog sirupa.**

 Cilj	Ako proizvod sadrži glukozno-fruktozni sirup, udio fruktoze je manji od 42%. Pazimo da ne koristimo HFCS.	Siječanj 2025.
 Start	Provjera svih proizvoda koji sadrže fruktozne sirupe. Uklanjanje fruktozno-glukoznog sirupa iz naših proizvoda.	Ožujak 2017.
 Danas	10 proizvoda iz našeg stalnog asortimana koji su nacionalno pregovarani sadrže glukozno-fruktozni sirup, a 2 proizvoda koja i dalje sadržavaju fruktozno-glukozni sirup u postupku su prelaska na glukozni sirup.	Studeni 2019.



## 4. Daljnji razvoj standarda

U ovom dokumentu smo predočili kako svakodnevno preuzimamo odgovornost za visoku kvalitetu proizvoda, kako se nosimo sa zahtjevima kupaca i s kojim se premisama konzekventno suočavamo na tržištu. Naš asortiman vlastitih robnih marki kontroliramo i neprestano poboljšavamo. Zato prihvaćamo izazove, definiramo ciljeve i sami si postavljamo standarde, čak i gdje ne postoje zakonske odredbe od države i Europske unije.

Načela politike nabave namirnica opisuju aktualne kriterije, norme i ciljeve. Naša se načela kontinuirano dalje razvijaju, prilagođavaju novim znanstvenim spoznajama i razvoju društva te se u javnosti transparentno prikazuju, pri čemu se stalno aktualiziraju i uspoređuju s definiranim ciljevima i rezultatima. Održivo djelovanje naš je put kojim svakodnevno održavamo kvalitetu obećanu kupcima i time stvaramo preduvjete za bolju budućnost i poslovanje. S ciljem poboljšanja kvalitete, učinkovitosti i održivosti u našem lancu opskrbe, neprestano ćemo nadograđivati i objavljivati naše konkretne mjere za osviješteno i održivo raspolaganje resursima.



## 5. Pregled naših ciljeva

		Cilj 	Danas  Studenj 2019.
Odgovorna uporaba aditiva, masti, palminog ulja i soje u privatnoj robnoj marki	bojila	<b>Prosinac 2020.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>reducirati uporabu bojila koliko god je moguće u proizvodima privatne robne marke</li> <li>značajnije reducirati i uporabu bojila: quinoline žute, karmina, eritrozina i zelene S</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ne koristimo azo-boje, izuzev u pojedinim alkoholnih pićima</li> <li>prednost dajemo prirodnim bojilima iz namirnica (u voćnim bombonima marki Sugarland i Amanie koristimo isključivo prirodne boje)</li> </ul>
	arome	<b>Prosinac 2020.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>koristiti arome samo kad je neophodno (ekstrakte i prirodne arome iz namirnica)</li> </ul>	
	konzervansi	<b>Prosinac 2020.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>smanjenje ili izbjegavanje uporabe konzervansa u potpunosti bez ugrožavanja sigurnosti namirnica</li> <li>s dobavljačima stalno razgovaramo o mogućnostima prerađivanja namirnica bez konzervansa i osiguravanja roka trajanja drugim tehnologijama</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kod pića vlastite robne marke u stalnom asortimanu u potpunosti ne koristimo konzervanse</li> <li>u vlastitim robnim markama nemamo proizvode koji sadrže heksametilentetramin, bornu kiselinu i natrijev tetraborat (boraks)</li> <li>izbjegavamo korištenje konzervansa koji nisu preporučljivi za djecu</li> </ul>
	trans-masti	<b>u najkraćem mogućem roku</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ograničiti udio trans-masnih kiselina na maksimalnih 2 g na 100 g masti</li> <li>povećati udio nezasićenih masnih kiselina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>težimo zamjeni palminog ulja u proizvodima privatne robne marke repičinim uljem koje sadrži visok udio nezasićenih masti (npr. u namazu Choco Nussa Nuss-Nougat-Creme)</li> </ul>
	palmino ulje	<b>Prosinac 2022.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>do 2023. godine želimo u potpunosti u namirnicama vlastitih robnih marki prijeći na palmino ulje s certifikatom „Segregated“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>u vlastitim robnim markama koristimo palmino ulje s minimalnim certifikatom „Mass Balance“</li> </ul>
	soja	<b>Prosinac 2020.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>do 2021. godine u asortimanu svježih kolača, konditorskih i pekarskih proizvoda pod privatnom robnom markom zamijenit ćemo sojin lecitin suncokretovim ili repičinim lecitinom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>težimo povećanju udjela certificirane sirovine (certifikati ProTerra, Roundtable on Responsible Soy - RTRS i Donau Soja), kao jamstva odsustva genetski modificirane sirovine te podrijetla na principima održivosti</li> </ul>
	izoglukoza	<b>Siječanj 2025.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ako proizvod sadrži glukozno-fruktozni sirup, udio fruktoze je manji od 42%. Ne koristimo HFCS.</li> <li>upotrebljavati glukozno-fruktozni sirup samo kad je tehnološki neophodno, ali ne u svrhu zaslađivanja proizvoda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 nacionalno pregovranih proizvoda sadrže glukozno-fruktozni sirup</li> <li>2 proizvoda koja i dalje sadržavaju fruktozno-glukozni sirup u postupku su prelaska na glukozni sirup</li> </ul>



# Službeno stajalište Jamstvo sigurnosti proizvoda **u privatnoj robnoj marki**



## Sadržaj

<b>1. Naše razumijevanje .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Naši ciljevi .....</b>	<b>4</b>
2.1 Akrilamidi .....	4
2.2 3-monoklorpropandiol (3-MCPD) .....	5
2.3 MOSH/MOAH – prijenos mineralnih ulja na namirnice ..	6
2.4 Prolizidin-alkaloidi (PA) i tropan-alkaloidi (TA) .....	7
2.5 Pesticidi .....	7
<b>3. Naš stav .....</b>	<b>8</b>
3.1 Redukcija prisustva akrilamida u privatnoj robnoj marki .....	8
3.2 Redukcija prisustva 3-MCPD-a u privatnoj robnoj marki .....	9
3.3 Redukcija prijenosa MOSH/MOAH mineralnih ulja u privatnoj robnoj marki .....	10
3.4 Redukcija prijenosa PA/TA alkaloida u privatnoj robnoj marki .....	10
3.5 Redukcija prisustva pesticida u privatnoj robnoj marki .....	11
<b>4. Daljnji razvoj standarda .....</b>	<b>11</b>
<b>5. Pregled naših ciljeva .....</b>	<b>12</b>



## 1. Naše razumijevanje

**„U našem svakodnevnom poslovanju preuzimamo ekonomsku, društvenu i ekološku odgovornost.“**

Tim je načelom poduzeće Lidl Hrvatska utemeljilo svoju odgovornost prema čovjeku i prirodi. Kroz svoje službeno stajalište o jamstvu sigurnosti proizvoda u privatnoj robnoj marki, Lidl Hrvatska slijedi načela koncepta „Na putu prema sutra“ i kontinuirano djeluje u smjeru optimizacije razine kvalitete, učinkovitosti, ali i održivosti u cjelokupnom lancu opskrbe.

Održivost poslovanja koja objedinjuje ekonomski način razmišljanja, ali i ekološko djelovanje, je smjer u kojem idemo i vidimo svoju budućnost. U tom svjetlu veliku pažnju pridajemo sigurnosti konzumacije proizvoda pod privatnom robnom markom te pružamo našim kupcima podršku u širenju svijesti o značaju osviještene prehrane.

### **Osiguranje kvalitete započinje već kod dobavljača**

Lidl Hrvatska veliku pozornost pridaje odabiru proizvođača i dobavljača proizvoda pod privatnom robnom markom. Kvaliteta proizvoda odraz je i sigurnosti cjelokupnog nabavnog procesa, stoga naši dobavljači posjeduju međunarodno priznate standarde: International Featured Standard (IFS) Food ili standard Britanskog konzorcija trgovaca na malo (BRC). Pritom neovisna i akreditirana tijela redovito provode audite proizvodnih pogona Lidlovih dobavljača proizvoda pod privatnom robnom markom.

### **Provjerena kvaliteta proizvoda kroz kontinuirane kontrolne procese**

Lidlov Odjel osiguranja kvalitete proizvoda ima razrađen sustav za opsežnu i kontinuiranu analizu proizvoda pod privatnom robnom markom. Osim internog sustava kontrole, angažiraju se i stručnjaci iz neovisnih i renomiranih instituta akreditiranih po Normi HRN EN ISO/IEC 17025 za ispitivanje zdravstvene ispravnosti proizvoda. U samom procesu proizvodnje, naši dobavljači obavljaju strogu kontrolu i utvrđuju kvalitetu proizvoda. Proizvodi se testiraju i nakon što dopiju na police u trgovini, a pritom vrijedi pravilo – što je osjetljivija namirnica/proizvod za konzumaciju, podliježe češćim provjerama kontrole kvalitete proizvoda.

### **Postavljanje graničnih vrijednosti nepoželjnih supstanci ispod zakonski propisanih vrijednosti**

Za mnoge nepoželjne supstance u hrani na razini Europske unije postoje zakonski definirane granične vrijednosti. Kod utvrđivanja razine graničnih vrijednosti, u obzir se uzimaju faktori poput utjecaja na čovjeka, učestalost konzumacije proizvoda, sigurnosnog faktora odnosno nepostojanja rizika za narušavanje zdravlja potrošača. Kod oblikovanja i razvoja proizvoda pod privatnom robnom markom, Lidl se pridržava vlastitih internih smjernica, koje su često strože od zakonski propisanih odredbi, s ciljem pružanja dodatne vrijednosti krajnjim potrošačima.

## **Sigurnost proizvoda kroz izbjegavanje nepoželjnih supstanci**

Posebna se pažnja kod jamstva sigurnosti namirnica pridaje prisutnosti nepoželjnih supstanci, odnosno potencijalnih kontaminanta. U mnogim slučajevima na razini Europske unije još ne postoje zakonski propisi jer su istraživanja u tijeku ili još nisu dovoljno uznapredovala. Tipičan primjer su pirolizidinski alkaloidi (PA) ili ostaci mineralnih ulja (MOSH/MOAH).

## **2. Naši ciljevi**

Lidl Hrvatska planira postati tržišni lider u kontekstu društvene održivosti poslovanja te optimizirati procese s pozitivnim učinkom kako na kupce i okoliš, tako i na globalnu uspješnost našeg poduzeća.

U posljednje vrijeme evidentan je porast svijesti potrošača o važnosti uporabe proizvoda iz održivih izvora a rastu i očekivanja kupaca u pogledu postojećih standarda proizvodnje. Lidl Hrvatska osluškuje potrebe i zahtjeve potrošača te aktivno djeluje u smjeru omogućavanja njihovog postupnog ostvarenja.

Proces proizvodnje i obrade namirnica vrlo je kompleksan, jer su namirnice izložene mnogim utjecajima pa prilikom uzgoja, proizvodnje, skladištenja i transporta u proizvod mogu dospjeti nepoželjne supstance i kontaminanti.

Ostaci (rezidue) su tvari koje se iz različitih razloga koriste u proizvodnji - od polja do gotovog proizvoda - i stoga mogu ostati u namirnicama. Najpoznatiji je primjer korištenje pesticida.

Kontaminanti su tvari koje u proizvodnji nastanu nenamjerno ili se unesu zbog vanjskih uvjeta. Tu spadaju primjerice mikotoksini i teški metali koji se preuzmu iz vanjskih uvjeta.

### **2.1 Akrilamidi**

O štetnom utjecaju akrilamida izvještava se od 2002. godine, kad su švedski znanstvenici otkrili ovu supstancu u hrskavom kruhu i čipsu. Glavni utjecaj na količinu akrilamida u namirnicama ima takozvana Maillardova reakcija, poznata i kao „reakcija izgaranja“ koja se događa posebice pri pečenju, prženju i pirjanju. Zbog visoke temperature, škrob iz šećera i bjelančevina međusobno reagiraju te stvaraju karakterističnu hrskavu aromu namirnica. Kod temperature veće od 120°C u tom postupku kao nusproizvod nastaje akrilamid.

Namirnice s najvećim udjelom akrilamida su proizvodi koji sadržavaju škrob, poput čipsa i pomfrita te proizvodi od žitarica i kava.

Akrilamid djeluje kancerogeno, neurotoksično i genotoksično na ljude i životinje. Do otkrića švedskih znanstvenika, smatralo se da su akrilamidu izloženi samo radnici u proizvodnji polimernih materijala, odnosno poliakrilamida. Poliakrilamid se koristi u proizvodnji ljepila, papira, kozmetike, u obradi otpadnih voda. Kako bi se reducirale količine akrilamida u keksima, krekerima i hrskavom kruhu potrebno je obratiti pažnju na odabir sirovina (vrsta i sastav žitarica), razvijanje proizvoda/recepata (odabir odgovarajuće vrste šećera, brašna, sredstva za dizanje tijesta i sl.), razvijanje procesa (pečenje na nižoj temperaturi) i svojstva gotovog proizvoda (svjetlija boja proizvoda, ali ipak dovoljno pečen proizvod).

Nakon što je otkrivena prisutnost akrilamida u hrani, prehrambena industrija i drugi dionici, uključujući regulatorne vlasti, ispitali su kako akrilamid nastaje u hrani i kako se njegov sadržaj može smanjiti. Europska organizacija prehrambene industrije FoodDrinkEurope razvila je takozvani „Toolbox“, koji sadrži informacije za proizvođače hrane o smanjenju udjela akrilamida u različitim fazama u procesu proizvodnje. Tako primjerice u proizvodnji čipsa, osim temperature prženja, i sam odabir vrste krumpira i temperatura skladištenja krumpira može spriječiti nastanak akrilamida. FoodDrinkEurope koordinira napore i rezultate prikupljene u vodiču za akrilamid.

## 2.2 3-monoklorpropandiol (3-MCPD)

Prema današnjim saznanjima takozvani 3-MCPD-estri masnih kiselina nastaju tijekom rafiniranja ulja, odnosno u okviru čišćenja i oplemenjivanja. Taj spoj može nastati i ako su namirnice koje sadrže masnoću i sol izložene visokim temperaturama kao i kod izrade umaka od soje. U palminom ulju - rafiniranom jestivom ulju - puno je veća opasnost od kontaminacije, nego primjerice u ulju repice ili u suncokretovom ulju.

Iako nema jedinstvenog mišljenja o opsegu štetnosti 3-MCPD estera masnih kiselina, sumnja se da uzrokuju negativne promjene na bubrezima i dobroćudne tumore. Glavni izvor unosa 3-MCPD kroz prehranu je sojin umak i proizvodi na bazi soje. Zato je Europska komisija za 3-MCPD, između ostalog u sojinim umacima, odredila zakonsku graničnu vrijednost. Za masti i ulja zasad nisu određene granične vrijednosti. Za njih se trenutno može pronaći samo procjena prihvatljivog dnevnog unosa (**tolerable daily intake**).

### **Dodatne informacije:**

**Prihvatljivi dnevni unos - TDI (engl. tolerable daily intake)** označava količinu neke tvari koja se svaki dan tijekom života smije unijeti u organizam bez negativnih posljedica za zdravlje.

U ožujku 2016. godine Europska je agencija za sigurnost hrane (EFSA) objavila novu procjenu 3-MCPD i 3-MCPD estera masnih kiselina. TDI je definiran na 0,8 µg/kg tjelesne težine. Za odraslu se osobu kao prosječna težina uzima 60 kg. Iz toga proizlazi količina unosa 3-MCPD u visini 48 µg.

## 2.3 MOSH/MOAH – prijenos mineralnih ulja na namirnice

Ugljikovodici iz mineralnih ulja (MOSH) kemijski su spojevi dobiveni pretežno iz sirove nafte, ali mogu se proizvesti i sintetski iz ugljena, prirodnog plina i biomase. Ugljikovodici iz mineralnih ulja mogu biti prisutni u hrani kao posljedica kontaminacije iz okoliša, putem maziva za strojeve koji se upotrebljavaju u žetvi ili u proizvodnji hrane, putem pomoćnih tvari u procesu proizvodnje ili putem prehrambenih aditiva i materijala koji dolaze u dodir s hranom. Kod prehrambenih proizvoda koji mogu sadržavati ugljikovodike iz mineralnih ulja postupa se tako da se sadržaj aromatskih ugljikovodika iz mineralnih ulja (MOAH) svede na najmanju moguću mjeru.

### **Dodatne informacije:**

2009. godine Savezni institut za procjenu rizika (BfR) - na temelju rezultata istraživanja švicarskog kantonalnog laboratorija u Zürichu - ukazao je na problem prijenosa komponenti mineralnih ulja na namirnice. Laboratorij je pronašao mineralna ulja u riži koja je osam mjeseci bila skladištena u sklopivoj kutiji. Pretpostavlja se da je izmjereni prijenos uglavnom nastao širenjem plinova mineralnih ulja iz kartona. Stoga su u Saveznom institutu zaključili, kako naročito u suhim namirnicama poput brašna, griza, riže, žitarica, kakaa ili krušnih mrvica može doći do prijenosa mineralnih ulja iz kartonskih pakiranja.

U međuvremenu je i na temelju istraživačkog projekta gospodarstva poznato da uz glavni način unosa MOSH/MOAH iz starog papira, postoji i mogućnost kontaminacije u procesu obrade namirnica. To se može dogoditi ako se koriste maziva, pomoćne i dodatne tvari kao i zbog ispušnih plinova od strojeva za žetvu te uvjeta skladištenja. Primjerice, kod berbe kakaovca često se koriste jutene vreće koje su tretirane uljem pa prilikom transporta mineralna ulja mogu preći na zrna kakaovca.

Znanstveni odbor Europske agencije za sigurnost hrane (EFSA) zaključio je 2012. godine da aromatski ugljikovodici (MOAH) mogu djelovati kao genotoksične kancerogene tvari, a zasićeni ugljikovodici iz mineralnih ulja (MOSH) mogu se nakupljati u tkivu i uzrokovati oštećenja jetre.

Budući da se kod kancerogenih supstanci ne može definirati količina unosa koja nije štetna za zdravlje, Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) načelno je unos MOAH kroz prehranu procijenila nepoželjnim. I prema procjeni BfR-a ne bi trebao postojati prijenos MOAH-a na namirnice te bi isti, koliko je to tehnički moguće, trebalo svesti na minimum. MOSH/MOAH, međutim, prema trenutnim saznanjima, kod uobičajenih prehrambenih navika ne predstavljaju akutan problem sigurnosti hrane. Zbog kompleksnosti pitanja, dosad nisu određene zakonske granične vrijednosti mineralnih ulja u namirnicama. Trenutno postoje samo nacionalni i europski nacrti zakonskih odredbi.

## 2.4 Pirolizidin-alkaloidi (PA) i tropan-alkaloidi (TA)

Pirolizidin alkaloidi (PA) i tropan alkaloidi (TA) su prirodni toksini koji nastaju kao sekundarni metaboliti u mnogim biljnim vrstama te se smatraju najrasprostranjenijim prirodnim toksinima. PA i TA mogu berbom s korova dospjeti u prehranu, s obzirom na to da su korovi kao divlje biljke jako rasprostranjeni. Neke biljke koje sadrže TA rastu u poljima žita, stoga je moguće da proizvodi od žita mogu sadržavati TA. PA osim toga možemo pronaći u travama, začinima, salatama i čajevima. 2011. godine dokazan je PA u sirovom medu. Visoka konzumacija PA može uzrokovati oštećenja jetre i djelovati kancerogeno. TA može dovesti do oštećenja središnjeg živčanog sustava i srca.

Trenutno ne postoje zakonske granične vrijednosti za PA u namirnicama. Zbog mogućeg štetnog utjecaja na zdravlje, Savezni institut za procjenu rizika (BfR) i Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) izdali su preporuku od  $< 0,007 \mu\text{g}$  PA po kilogramu tjelesne težine za dnevni unos te se ta količina smatra bezopasnom. Za odraslu osobu od 60 kilograma tjelesne težine to znači  $0,42 \mu\text{g}$  dnevno, bez dugoročnih posljedica za zdravlje.

Za TA je Europska agencija za sigurnost hrane (EFSA) objavila 2013. godine indikativnu vrijednost od  $0,016 \mu\text{g}/\text{kg}$ . Istraživanja su pokazala da se količina koja nije opasna prekoračuje u prehrani male djece s nižom tjelesnom težinom. Stoga je Europska komisija u studenom 2015. godine reagirala i utvrdila granične vrijednosti za dva najznačajnija TA (atropin i scopolamin) u određenim proizvodima od žitarica: otad vrijedi da količina u proizvodima od žitarica ne smije prijeći  $1,0 \mu\text{g}$  po kilogramu proizvoda.

## 2.5 Pesticidi

Pesticidi su proizvodi kemijskog ili prirodnog podrijetla namijenjeni zaštiti ekonomski značajnih biljaka i životinja od korova, bolesti, štetnih insekata, grinja i drugih štetnih organizama. Pod štetnošću se podrazumijeva ekonomska šteta poljoprivredi i industriji – smanjenje prinosa ili količine i kvalitete proizvedene hrane. Svako korištenje pesticida ima negativne posljedice na ekosustav u kome se primjenjuje i okolne ekosisteme. Smanjenje upotrebe pesticida jedan je od temelja održive poljoprivrede i ideja održivog razvoja.

Koliko su pesticidi štetni za ljudski organizam govori činjenica da čak i vrlo male količine ovih supstanci mogu imati teške posljedice na živčani sustav, uzrokujući loše pamćenje, poteškoće u koordinaciji, smanjenu vidnu sposobnost, brzinu refleksa i motoričke vještine. Ovi simptomi su obično vrlo suptilni i razvijaju se vrlo polako kroz godine, odnosno kroz redovnu konzumaciju namirnica tretiranih pesticidima.

Pesticidi se u Europskoj uniji smiju koristiti samo ako su provjereni u strogom postupku i ako su odobreni. U Njemačkoj taj postupak koordinira Savezni zavod za zaštitu potrošača i sigurnost hrane (BVL), a Hrvatskoj kontrola razine pesticida spada u nadležnost Državnog inspektorata Ministarstva zdravlja. Lidl Hrvatska dodatno vrši samokontrolu i analizu pesticida na asortimanu voća i povrća domaćeg podrijetla, ali i nizu drugih proizvoda



poput primjerice plodova mora, svježeg meso, suhomesnatih proizvoda, mlijeka i mliječnih proizvoda, kave, začina itd. Pritom se intenzivno provjeravaju djelotvornost proizvoda, neškodljivost za ljude i životinje te prihvatljivost za prirodu i okoliš.

I kod pravilne primjene na proizvodima se mogu pojaviti ostaci pesticida. Zato su za namirnice dodatno određene maksimalne razine ostataka. Te nam razine pokazuju koja je količina ostataka dozvoljena bez utjecaja na zdravlje. U pravilu su te razine znatno ispod onih vrijednosti koje zaista imaju štetan utjecaj na zdravlje. Maksimalne razine ostataka u Europskoj su uniji određene uredbom te su stoga obvezujuće za sve države članice.<sup>1</sup>

#### **Dodatne informacije:**

Za razine ostataka vrijedi takozvani **ALARA princip (As Low As Reasonably Achievable)**: to znači da su razine ostataka za voće i povrće dozvoljene samo u količini koja je nužna za potrebe uspješne poljoprivredne prakse, ali nikad ne smije biti veća od razine koja je podnošljiva za zdravlje i okoliš.

Kod ostataka različitih pesticida u proizvodu može doći do neželjenih interakcija ili kumulativnih učinaka kao i povećanog opterećenja za potrošače. Trenutno se razvijaju modeli utjecaja višestrukih ostataka pesticida na zdravlje. Zato još ne postoje zakonske odredbe o broju ostataka u namirnicama.

### **3. Naš stav**

Zdravlje se nastoji zaštititi ukupnim zakonodavstvom i normama EU-a u sektorima poljoprivrede, uzgoja životinja i proizvodnje hrane. Opsežnim zakonodavstvom koje se primjenjuje diljem EU-a obuhvaćeni su cjelokupna proizvodnja hrane i lanac prerade u EU te uvezena i izvezena roba. Lidl grupacija veliku pažnju pridaje novim znanstvenim spoznajama i postignućima, stoga u svom djelovanju postavlja norme i standarde koji su u skladu s europskim regulativama, ali ih često i nadilaze u korist jamstva što veće sigurnosti prilikom konzumiranja namirnica i/ili proizvoda pod Lidlovom privatnom robnom markom.

#### **3.1 Redukcija prisustva akrilamida u Lidlovoj privatnoj robnoj marki**



Lidl grupacija postupno smanjuje udio akrilamida u proizvodima pod privatnom robnom markom. Strateški cilj u narednom razdoblju je ostvariti **minimalno 50% udjela indikativne vrijednosti Europske unije za dozvoljenu razinu akrilamida**, posebice na asortimanu kruha, žitarica, čipsa i pomfrita.

<sup>1</sup> Uredba (EZ) br. 396/2005 o maksimalnim razinama ostataka pesticida u ili na hrani i hrani za životinje biljnog i životinjskog podrijetla i o izmjeni Direktive Vijeća 91/414/EEZ

Grupa proizvoda	Indikativna vrijednost EU za akrilamide [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]	Ciljevi [ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ]
Hrskavi kruh	500	200
Žitarice	400	167
Čips	1.000	263
Gotovi pomfrit	600	71

**Tablica 1:** Indikativna vrijednost EU za akrilamide i Lidlove norme



Kad su 2002. godine objavljeni prvi rezultati istraživanja o akrilamidu, srednja vrijednost udjela akrilamida u čipsu bila je 1.236  $\mu\text{g}/\text{kg}$ . Kontinuiranim poboljšanjem u procesu proizvodnje prosječni udio akrilamida u čipsu od paprike Crusti Croc 2016. godine bio je oko 65 posto ispod vrijednosti zadane od Europske unije. I kod naših Crownfield žitarica posljednjih je godina smanjen udio akrilamida: prosječna je vrijednost 2016. bila manja od 15 posto od vrijednosti zadane od Europske unije.

 Cilj	Strateški cilj u narednom razdoblju je <b>ostvariti minimalno 50% udjela indikativne vrijednosti Europske unije za dozvoljenu razinu akrilamida</b> , posebice na asortimanu kruha, žitarica, čipsa i pomfrita.	u najkraćem mogućem roku
 Danas	Prosječni udio akrilamida u čipsu od paprike Crusti Croc 2016. godine bio je oko 65 posto ispod vrijednosti zadane od Europske unije. Kod Crownfield žitarica smanjen je udio akrilamida: prosječna je vrijednost 2016. bila manja od 15 posto od vrijednosti zadane od Europske unije.	Studeni 2019.

### 3.2 Redukcija prisustva 3-MCPD-a u Lidlovoj privatnoj robnoj marki

Lidl se orijentira prema procjeni TDI-a. U jednoj porciji namirnica **udio 3-MCPD smije iznositi maksimalno 50% TDI-a**. Time osiguravamo da se unosom jedne namirnice ne unose cijela dnevna prihvatljiva količina.

Kako bismo rizik unosa 3-MCPD sveli na minimum, u proizvodnji smo cjelokupni smrznuti asortiman proizvoda od krumpira naše vlastite robne marke Harvest Basket kao i naš čips Crusti Croc i Snack Day prebacili s palminog na suncokretovo ulje.



 Cilj	<b>U jednoj porciji</b> namirnica udio 3-MCPD smije iznositi <b>maksimalno 50% TDI-a</b> .	stalno
 Danas	Cjelokupni smrznuti asortiman proizvoda od krumpira robne marke Harvest Basket te čips Crusti Croc i Snack Day prebacili smo s palminog na suncokretovo ulje	Studeni 2019.

### 3.3 Redukcija prijenosa MOSH/MOAH mineralnih ulja u Lidlovoj privatnoj robnoj marki

I bez zakonskih propisa već godinama aktivno djelujemo u procesu sprječavanja prijenosa MOSH/MOAH na namirnice, a samoj optimizaciji pristupa kroz sljedeće korake:

- U suradnji s dobavljačima privatne robne marke, Lidl grupacija provodi aktivnu kontrolu uzoraka. Tim procesom sustavno analiziramo i uspješno sprječavamo kontaminacija nepoželjnim supstancama.



Lidl grupacija definirala je u suradnji s dobavljačima privatne robne marke **maksimalnu razinu MOSH-a u visini od 2 mg/kg te maksimalnu razinu MOAH-a koja je ispod granice detekcije**. To odgovara aktualnim nacrtima zakona koji su u planu u Njemačkoj i Europskoj uniji. Postizanje tih ciljeva kontinuiran je proces započet prije nekoliko godina i na njemu se sustavno radi sukladno novim znanstvenim spoznajama.

 Cilj	Definirali smo <b>maksimalnu razinu MOSH-a u visini od 2 mg/kg te maksimalnu razinu MOAH-a ispod granice detekcije</b> .	stalno
 Danas	Provodimo aktivnu kontrolu uzoraka, kako bi prevenirali kontaminaciju. U suradnji s dobavljačima implementiramo različita rješenja i prilagođavamo vrstu ambalaže ovisno o rizičnosti proizvoda.	Studeni 2019.

### 3.4 Redukcija prijenosa PA/TA alkaloida u Lidlovoj privatnoj robnoj marki

Lidl grupacija sustavno radi na smanjenju i prevenciji mogućnosti prijenosa PA/TA alkaloida u namirnice. U tom kontekstu provode se sljedeće mjere:

- Sustavna kontrola razine PA i TA u sirovinama
- Školovanja u pogledu novih istraživanja, prepoznavanja i suzbijanja PA i TA biljaka koje su dio sirovina, kako bi se one isključile već u uzgoju i berbi
- Definiranje smjernica za dobavljače prema kojoj dnevna porcija jedne namirnice ne smije prijeći indikativne vrijednosti koje su odredili BfR i EFSA
- Definiranje smjernica za dobavljače prema kojima određene namirnice ne smiju sadržavati TA.


 Cilj	<b>Dnevna porcija jedne namirnice ne smije prijeći indikativne vrijednosti koje su odredili BfR i EFSA.</b>	stalno
 Danas	Sustavno radimo na smanjenju i prevenciji mogućnosti prijenosa PA/TA alkaloida u namirnice. Definirali smo smjernice prema kojima određene namirnice ne smiju sadržavati TA.	Studeni 2019.

### 3.5 Redukcija prisustva pesticida u Lidlovoj privatnoj robnoj marki

Jedno od ukorijenjenih načela poduzeća Lidl Hrvatska jest osiguranje svježine namirnica i/ili proizvoda, stoga nam je i jedan od ciljeva osiguranje asortimana svježeg voća i povrća te prerađenih namirnica koje ne sadrže ostatke pesticida ili ih sadrže u minimalnoj količini, daleko nižoj od vrijednosti propisanih europskom legislativom.

Sukladno gore navedenom, zadali smo si norme koje nadilaze europske propise:

- Razina dozvoljenih ostataka pesticida u svježem voću i povrću u Lidlovoj ponudi iznosi **maksimalno jednu trećinu najviše dozvoljene zakonske razine**
- Ukupni postotni **iznos svih ostataka pesticida** može iznositi **maksimalno 80% zakonski dozvoljene razine**
- Sveukupno smiju postojati **ostaci maksimalno pet različitih pesticida**



 Cilj	Razina dozvoljenih ostataka pesticida u voću i povrću pod Lidl privatnom robnom markom iznosi <b>maksimalno jednu trećinu najviše dozvoljene zakonske razine</b> . Ukupni postotni iznos svih ostataka pesticida može iznositi <b>maksimalno 80%</b> zakonski dozvoljene razine. Sveukupno smiju postojati ostaci <b>maksimalno pet različitih pesticida</b> .	stalno
---	--	--------

## 4. Daljnji razvoj standarda

U ovom dokumentu predočili smo kako svakodnevno preuzimamo odgovornost za visoku kvalitetu proizvoda, kako se nosimo sa zahtjevima kupaca i s kojim se premisama konzekventno suočavamo na tržištu. Naš asortiman vlastitih robnih marki kontroliramo i neprestano poboljšavamo. Zato prihvaćamo izazove, definiramo ciljeve i sami si postavljamo standarde, čak i gdje ne postoje zakonske odredbe države i Europske unije.

Načela politike nabave namirnica opisuju aktualne kriterije, norme i ciljeve. Naša se načela kontinuirano dalje razvijaju, prilagođavaju novim znanstvenim spoznajama i razvoju društva te se u javnosti transparentno prikazuju, pri čemu se stalno aktualiziraju i uspoređuju s definiranim ciljevima i rezultatima. Održivo djelovanje naš je put kojim svakodnevno održavamo kvalitetu obećanu kupcima i time stvaramo preduvjete za bolju budućnost i poslovanje. S ciljem poboljšanja kvalitete, učinkovitosti i održivosti u našem lancu opskrbe, neprestano ćemo nadograđivati i objavljevati naše konkretne mjere za osviješteno i održivo raspolaganje resursima.

## 5. Pregled naših ciljeva

		Cilj 	Danas  Studenj 2019.	
Jamstvo sigurnosti proizvoda u privatnoj robnoj marki	akrilamidi	<b>u najkraćem mogućem roku</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ostvariti minimalno 50% udjela indikativne vrijednosti Europske unije za dozvoljenu razinu akrilamida, posebice na asortimanu kruha, žitarica, čipsa i pomfrita.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prosječni udio akrilamida u čipsu od paprike Crusti Croc 2016. godine bio je oko 65 posto ispod vrijednosti zadane od Europske unije</li> <li>• kod Crownfield žitarica prosječna je vrijednost 2016. bila manja od 15 posto od vrijednosti zadane od Europske unije</li> </ul>
	3-MCPD	<b>stalno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• u jednoj porciji namirnica udio 3-MCPD smije iznositi maksimalno 50 % TDI-a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cjelokupni smrznuti asortiman proizvoda od krumpira robne marke Harvest Basket te čips Crusti Croc i Snack Day prebacili smo s palminog na suncokretovo ulje</li> </ul>
	MOSH/ MOAH	<b>stalno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• definirali smo maksimalnu razinu MOSH-a u visini od 2 mg/kg te maksimalnu razinu MOAH-a ispod granice detekcije</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• provodimo aktivnu kontrolu uzoraka, kako bi prevenirali kontaminaciju</li> </ul>
	PA/PT alkaloidi	<b>stalno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dnevna porcija jedne namirnice ne smije prijeći indikativne vrijednosti koje su odredili BfR i EFSA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sustavno radimo na smanjenju i prevenciji mogućnosti prijenosa PA/TA alkaloida u namirnice</li> <li>• definirali smo smjernice prema kojima određene namirnice ne smiju sadržavati TA</li> </ul>
	pesticidi	<b>stalno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• razina dozvoljenih ostataka pesticida u svježem voću i povrću u Lidlovoj ponudi iznosi maksimalno jednu trećinu najviše dozvoljene zakonske razine</li> <li>• ukupni postotni iznos svih ostataka pesticida može iznositi maksimalno 80% zakonski dozvoljene razine</li> <li>• sveukupno smiju postojati ostaci maksimalno pet različitih pesticida</li> </ul>	