

Żywność funkcjonalna 2012 – czyli co ma Polak na talerzu?

Warszawa, 2012

Żywność funkcjonalna 2012 – czyli co ma Polak na talerzu?

Obok stałej współpracy doradczej w zakresie public relations, dla klientów działających biznesowo w obszarze medycyny, farmacji oraz żywności funkcjonalnej, On Board PR Ecco Network dokonuje cyklicznych analiz otoczenia komunikacyjnego. W zakresie działu Pharmaceuticals, Biotechnology & Medical Market Consulting jest wskazanie tematów dotyczących zdrowia człowieka.

Kolejny raport sektorowy jest kontynuacją opracowań On Board PR Ecco Network, który tym razem powstał we współpracy z Gemius Polska. Badanie zrealizował Interaktywny Instytut Badań Rynkowych. Ze względu na duże znaczenia bezpieczeństwa w kategorii żywności funkcjonalnej do współpracy zaprosiliśmy Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny. Komentarza od strony prawnej udzielił prawnicy kancelarii Wierzbowski Eversheds, specjalizujący się w tematyce farmaceutyczno-medycznej oraz żywieniowej. O skomentowanie praktycznych aspektów żywności funkcjonalnej i jej roli w diecie człowieka poprosiliśmy dietetyka – Joannę Brzezińską.

Zapraszam do lektury raportu.

Anna Sarnacka
Manager – Pharmaceuticals, Biotechnology & Medical Market Consulting
On Board Public Relations
ECCO International Communications Network

Patronat medialny:

agro
przemysł

PRZEMYSŁ
SPOŻYWCZY

NEWSLINE.PL

Wstęp

Polacy coraz chętniej interesują się zdrowotnymi aspektami żywienia. Poszukują przepisów kulinarnych typu fit, poznają najnowsze trendy fitness, a także coraz częściej przyglądają się produktom, które wkładają do koszyka z zakupami. Duża część tych produktów spożywczych, oprócz wartości odżywczej, zawiera dodatkowe substancje, mające na celu wzmocnienie ich właściwości zdrowotnej. Są to tak zwane produkty wzbogacone albo funkcjonalne. Należą do nich np.: soki z witaminami lub jogurty ze specjalnymi szczepami bakterii, które wspomagają pracę pasażu jelitowego. Żywność funkcjonalna to dość prężnie rozwijający się segment na rynku, zarówno na świecie, jak i w Polsce, którego produkty dzięki temu, że oferują ważną wartość dodaną mogą być coraz częstszym gościem naszego codziennego menu. Dlatego coraz ważniejsza staje się percepcja i wiedza społeczeństwa dotycząca zagadnienia. To właśnie jest tematem kolejnego raportu sektorowego przygotowanego przez On Board Ecco Network we współpracy z Gemius Polska, na podstawie badania zrealizowanego przez Interaktywny Instytut Badań Rynkowych.

W badaniu *Żywność funkcjonalna 2012 – czyli co ma Polak na talerzu?* postanowiliśmy zbadać świadomość Polaków w zakresie produktów funkcjonalnych. W badaniu zapytaliśmy nie tylko o percepcję związaną ze zdrowym trybem życia, ale sprawdziliśmy, czy przy wyborze konkretnych produktów dla siebie i swojej rodziny zwracamy uwagę na ich skład i jakość? Czy wybieramy te, najlepsze jakościowo? Jak to robić, aby na naszym stole gościły produkty smaczne i zdrowe? Czy wreszcie żywność funkcjonalna jest nam w ogóle potrzebna? Raport przedstawia zagadnienie żywności funkcjonalnej od strony prawnej, żywieniowej, a także porusza aspekty bezpieczeństwa produktów spożywczych.

Zapraszam do lektury raportu.

Małgorzata Siewierska, PR Consultant – Project Leader
Pharmaceutical, Biotechnology and Medical Market Consulting
On Board PR Ecco International Communications Newtork

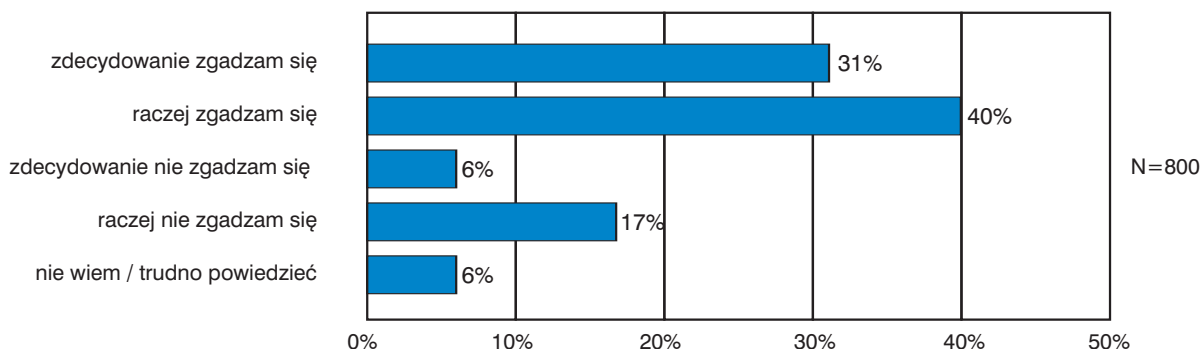
O badaniu - metoda:

Badanie zostało zrealizowane przez Interaktywny Instytut Badań Rynkowych przy użyciu ankiet internetowych. W badaniu GO96! – Omnibus metodą CAWI Real Time Sampling zapytano o zdanie grupę 1000 osób w wieku 15 i więcej lat. Badanie przeprowadzono w dniach 11.10 - 13.10.2011. Próbę dobrano metodą losowo-kwotową spośród użytkowników witryn internetowych korzystających z bezpłatnej wersji systemu stat24 lub bezpłatnego audytu site-centric stat.pl/PBI. Dla potrzeb dopasowania wyników do reprezentatywnej struktury ogólnopolskiej zastosowano wagi analityczne obliczone na podstawie wyników referencyjnego badania telefonicznego.

Polaku, jak jesz?

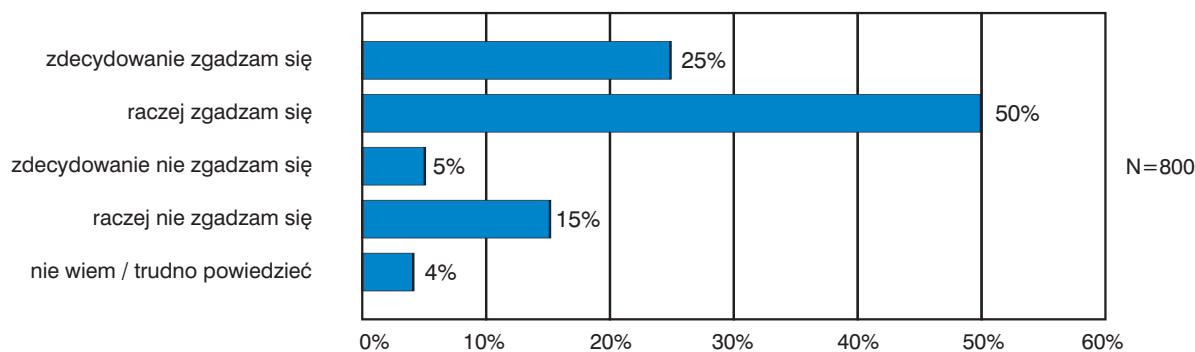
Postanowiliśmy sprawdzić postawy Polaków w stosunku do zdrowego trybu życia, biorąc pod uwagę nie tylko dietę, ale również kondycję fizyczną i skłonność do płacenia więcej za produkty lepszej jakości.

Zwracam uwagę na skład i jakość produktów spożywczych, które kupuję



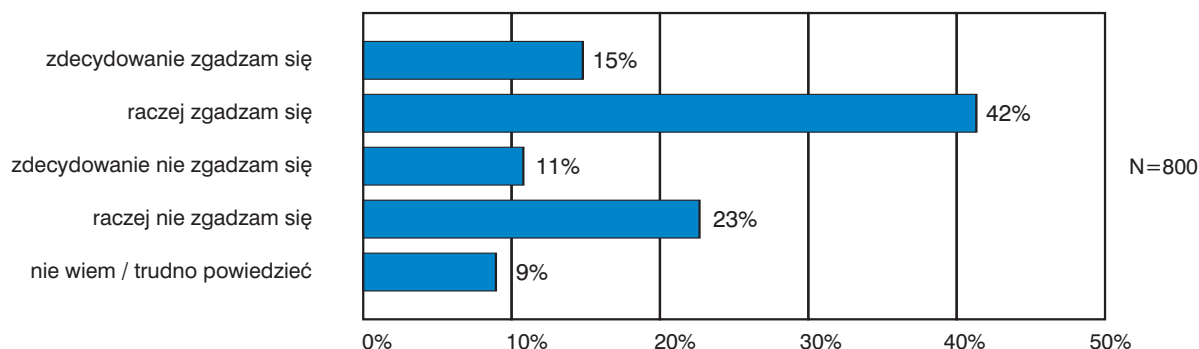
Przeprowadzone badanie pokazuje, że 71% Polaków zwraca uwagę na skład i jakość produktów spożywczych, które kupuje. 40% ankietowanych raczej zgadza się z tym stwierdzeniem, a 31% osób jest o tym zdecydowanie przekonanych. Prawie 1/4 Polaków (23%) nie zwraca uwagi na skład i jakość kupowanych produktów spożywczych.

Staram się zdrowo odżywiać



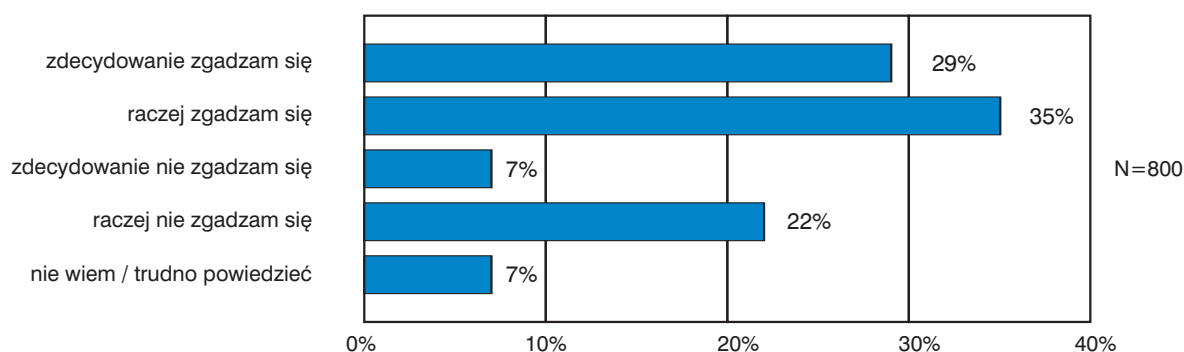
Według wyników przeprowadzonego badania, 3/4 Polaków (75%) deklaruje, że stara się zdrowo odżywiać. To potwierdza tezę o tym, że zdrowa dieta staje się bardzo ważnym elementem stylu życia Polaków. Połowa ankietowanych (50%) raczej zgadza się z tym stwierdzeniem, a co czwarty 25% jest o tym zdecydowanie przekonany. 20% nie zwraca uwagi na zasady zdrowego odżywiania w swoim codziennym życiu.

Dbam o kondycję fizyczną



Optyzmem napawają także wyniki dotyczące deklarowanej aktywności fizycznej Polaków. Jak wynika z badania, 57% naszych rodaków deklaruje, że dba o kondycję fizyczną. 42% ankieterowanych raczej zgadza się z tym stwierdzeniem, a 15% jest o tym zdecydowanie przekonanych. Co trzeci Polak (34%) przyznaje, że nie dba o kondycję fizyczną.

Jestem gotów/gotowa zapłacić nieraz dużo więcej za produkt spożywczy dobrej jakości



Blisko 2/3 badanych (64%) deklaruje, że jest gotowa nieraz zapłacić więcej za produkt spożywczy dobrej jakości. Taki wynik sugeruje, że Polacy cenią wysoką jakość produktów żywnościowych. Z drugiej strony prawie 30% naszych rodaków przyznaje, że raczej nie lub zdecydowanie nie zgadza się z takim stwierdzeniem. Nieco częściej niż ogół badanych brak gotowości do płacenia więcej za produkty dobrej jakości deklarowały osoby o najniższych dochodach (do 500 PLN/mies.), najmłodsze i bezrobotne. Co ciekawe, w gronie niechętnych do płacenia więcej spotykano także nieco częściej osoby o najwyższych dochodach.

Wśród badanych Polaków kobiety nieco częściej deklarują dbałość o zdrowe odżywianie, a mężczyźni dbałość o kondycję fizyczną i skłonność do płacenia więcej za produkty spożywcze lepszej jakości. W stosunku do ogółu Polaków osoby młodsze (15-24 lata) rzadziej deklarowały dbanie o zdrowe odżywianie i dobrą jakość spożywanych produktów. Z drugiej strony młodzież (15-18 lat) istotnie częściej niż ogół społeczeństwa dba o kondycję fizyczną. Starsi natomiast (35 i więcej lat) oraz osoby z wyższym wykształceniem nieco częściej deklarują dbałość o zdrowe odżywianie i branie pod uwagę jakości i składu spożywanych produktów. Niemal wszyscy badani o dochodach powyżej 3000 PLN przyznają, że starają się odżywiać zdrowo.

Zatem 3/4 Polaków deklaruje, że zdrowo się odżywia. Jednocześnie ok. 60% twierdzi, że regularnie dba o kondycję fizyczną. Producenci różnych produktów spożywczych pragną zatem odpowiedzieć na trend prozdrowotny w stylu życia Polaków, proponując nowe rozwiązania i produkty, które oprócz zapewnienia nam podstawowych składników odżywczych zostały wzbogacone substancjami dodatkowymi, mającymi pozytywny wpływ na nasze zdrowie.

Żywność funkcjonalna – zagadnienia prawne

Pojęcie „żywność funkcjonalna” nie jest pojęciem tzw. legalnym, tzn. nie jest zdefiniowane w żadnym powszechnie obowiązującym akcie prawnym, zarówno na poziomie krajowym, jak i unijnym.

Pojęcie „żywność funkcjonalna” zostało wypracowane w wyniku programu badawczego Functional Food Science in Europe (FUFOSE) realizowanego przez Komisję Europejską, którego celem miało być wypracowanie naukowej podstawy do pojęcia żywności funkcjonalnej w UE oraz wskazanie kryteriów i kierunków opracowywania, wdrażania funkcjonalnych produktów spożywczych na rynku europejskim.

Pojęciem przyjętym w dokumencie wydanym przez FUFOSE w roku 1999 w chwili obecnej postępują się wszyscy w klasyfikowaniu żywności jako funkcjonalnej, ale nie jest to definicja ujęta w jakimkolwiek obowiązującym akcie prawnym.

Zgodnie z tak wypracowanym pojęciem „Żywność może być uznana za funkcjonalną, jeśli udowodniono jej korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy, który to wpływ polega na poprawie: stanu zdrowia, samopoczucia i/lub zmniejszaniu ryzyka chorób. Żywność ta musi przypominać postacią żywność konwencjonalną i wykazywać korzystne oddziaływanie w ilościach, które oczekuje się, że będą normalnie spożywane z dietą – przy czym nie są to tabletki ani kapsułki, ale część składowa prawidłowej diety”.

Według tej definicji żywnością funkcjonalną może być zatem żywność, którą spożywamy w postaci tradycyjnej **jako część codziennej diety**. Definicja określa wprost, że **nie mogą to być tabletki, kapsułki, krople** – czyli takie postaci żywności, które nie są naturalne wśród żywności ogólnego spożycia. Wobec tego suplementy diety – z uwagi na postać w jakiej występują (tabletki, kapsułki) - co do zasady są wykluczone z pojęcia żywności funkcjonalnej. Żywność taka musi też wykazywać **satysfakcjonujące pod względem naukowym działanie na organizm**, np. korzystny wpływ na funkcje organizmu związane z poprawą zdrowia, samopoczucia czy ze zmniejszeniem ryzyka chorób. I co ważne, ten korzystny wpływ na organizm musi występować w spożywaniu tej żywności w ilościach, które normalnie są spożywane z dietą. Przy czym, żywnością funkcjonalną może być zarówno żywność **naturalnie bogata w składniki o korzystnym wpływie na zdrowie**, jak i **żywność celowo wzbogacana w określone tylko składniki**, ale także żywność, w której pewne poziomy zawartości poszczególnych składników są celowo obniżane. Modyfikacje technologiczne żywności w celu uzyskania żywności funkcjonalnej mogą polegać nie tylko na wzbogacaniu czy obniżaniu (a nawet eliminacji) niektórych składników niepożądanych (np. cukru, tłuszczu czy soli), ale także m.in. na stosowaniu zamienników tych składników czy na odpowiednim zestawianiu poszczególnych składników recepturowych.

Analizując definicję żywności funkcjonalnej (oraz możliwe modyfikacje technologiczne), do żywności funkcjonalnej należy zaliczyć m.in. produkty:

- zmniejszające ryzyko chorób układu krążenia,
- zmniejszające ryzyko chorób nowotworowych,
- zmniejszające ryzyko osteoporozy,
- dla osób poddanych nadmiernemu stresowi,
- dietetyczne dla osób z zaburzeniami metabolizmu i trawienia,
- dla niemowląt,
- dla sportowców,
- dla osób starszych,
- dla kobiet w ciąży i karmiących piersią.

Wobec powyższego można stwierdzić, że wielu z respondentów, którzy próbowali opowiedzieć o swoim rozumieniu pojęcia żywności funkcjonalnej, miało rację.

Brak jednoznacznej definicji żywności funkcjonalnej w rozumieniu prawnym powoduje, że takie wyszczególnienie poszczególnych jej kategorii budzi wątpliwości wśród praktyków na co dzień zajmujących się bezpieczeństwem żywności.

Zdaniem **dra Jacka Postupolskiego z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny**: *Produkty dla niemowląt i małych dzieci nie do końca odpowiadają definicji żywności funkcjonalnej. Rolą takich produktów, czyli modyfikowanych mieszanek mlecznych (mleko początkowe i następne), przetworów zbożowych (kaszki, kleiki) jest funkcja wyłącznie żywieniowa. Brak jest tutaj wpływu prozdrowotnego na inne funkcje organizmu. Podobne wątpliwości budzić mogą produkty dla osób ze schorzeniami metabolicznymi, gdyż żywienie osób z nietolerancją glutenu lub laktozy polega na dostarczaniu tej grupie populacji właściwej i możliwie urozmaiconej diety, nie z możliwości dodatkowego zdrowotnego wpływu na ich organizm. Produkty dla sportowców mieszczą się w tej kategorii pod warunkiem, że występują w formie tradycyjnej, czyli np. napoju, nie zaś specjalnych koncentratów żywieniowych w formie proszków, tabletek, granulatów, które nie mają nic wspólnego z konwencjonalną żywnością.*

Definicja żywności funkcjonalnej

Żywność może być uznana za funkcjonalną, jeśli udowodniono jej korzystny wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu ponad efekt odżywczy, który to wpływ polega na poprawie stanu zdrowia, samopoczucia i/lub zmniejszeniu ryzyka chorób. Żywność ta musi przypominać postać żywieniową konwencjonalną i wykazywać korzystne oddziaływanie w ilościach, po których oczekuje się, że będą normalnie spożywane z dietą.

Definicja we FUFOSSE przyjęta w 1999 r.

Skoro jest to żywność, która musi przypominać postacią żywność konwencjonalną i jak taka jest spożywana, stosuje się do niej przede wszystkim ogólne przepisy prawa żywnościowego. Przepisy te obejmują m.in.:

1. ustawę z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
2. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych,
3. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie sposobu znakowania żywności wartością odżywczą,
4. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności,
5. rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
6. rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
7. rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
8. rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
9. rozporządzenie Komisji (WE) NR 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu,
10. rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności.

Wyliczenie obowiązujących przepisów prawa nie ma charakteru wyczerpującego, co jest podyktowane tym, że regulacje prawa żywnościowego są bardzo liczne. Funkcjonalność produktów powinna być udokumentowana.

Joanna Smolińska, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny: *Jeżeli produktowi przypisywane są specjalne cechy w zakresie wartości odżywczych, stwierdza się lub sugeruje, że istnieje związek pomiędzy nim a zdrowiem; jak również stwierdza, że spożycie danego produktu znacząco zmniejsza jakiś czynnik ryzyka w rozwoju choroby dotyczącej ludzi, podlega pod przepisy związane z oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi. Oświadczenia te muszą być poparte wynikami badań naukowych i zostać zweryfikowane i zatwierdzone przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).*

Narzędzie określane jako oświadczenie żywieniowe i zdrowotne, zostanie szczegółowo opisane w kolejnej części raportu.

Małgorzata Siewierska, Pharmaceutical, Biotechnology and Medical Market Consulting On Board PR Ecco Newtork: *Brak jednolitej definicji żywności funkcjonalnej implikuje konsekwencje dla wizerunku tej kategorii. Staje się on niespójny, może budzić błędne skojarzenia i obniżyć wiarygodność całej kategorii produktów. Może to mieć duże konsekwencje dla rozwoju całego segmentu rynku.*

Żywność funkcjonalna – fakty

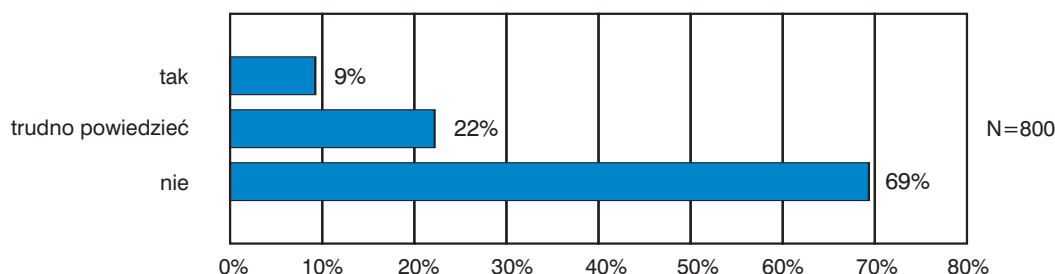
Pierwszym produktem funkcjonalnym oznaczonym znakiem FOSHU (Food for Specified Health Use) był hipoalergiczny ryż wyprodukowany w Japonii w latach dziewięćdziesiątych.

Rynek żywności funkcjonalnej w 2012 roku na świecie wyniesie ok. 170 mld euro

źródło: www.fcmarket.pl

Polacy o żywności funkcjonalnej

Czy kiedykolwiek zetknąłeś/zetknęłaś się z pojęciem żywności funkcjonalnej?



Tylko 9% Polaków deklaruje, że zetknęło się z pojęciem żywności funkcjonalnej. Ponad 2/3 (69%) badanych przyznaje, że nigdy nie spotkało się z nim. Nieco ponad 1/5 społeczeństwa (22%) nie jest pewna, czy słyszała kiedykolwiek o żywności funkcjonalnej.

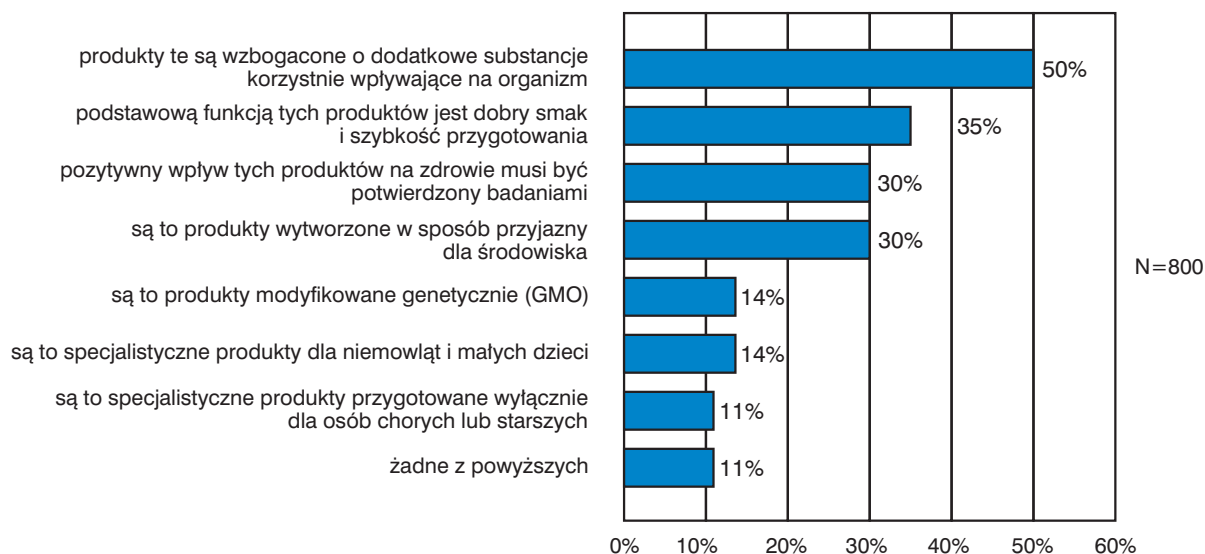
Wojciech Ciemniowski, Interaktywny Instytut Badań Rynkowych (Grupa Gemius): *Pojęcie żywności funkcjonalnej jest znane stosunkowo wąskiej grupie Polaków. W ogólnej populacji tylko co 10. mieszkaniec naszego kraju kiedykolwiek zetknął się z tym terminem. Znajomość tego pojęcia jest szczególnie niska wśród najmłodszych respondentów (15-18 lat) i wśród mieszkańców wsi. O żywności funkcjonalnej znacznie częściej niż ogół społeczeństwa słyszały osoby z wyższym wykształceniem, mieszkańcy największych miast i pracownicy umysłowi wyższego szczebla.*

Zdaniem **Joanny Smolińskiej z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny:** *Polacy nie wiedzą, czym jest żywność funkcjonalna. Należy jednak postawić pytanie, na ile ta informacja jest im potrzebna? Z punktu widzenia ochrony zdrowia i interesów konsumenta ważne jest, aby żywność znajdująca się w obrocie handlowym była bezpieczna, a informacje podane przez producenta pozwoliły dokonać konsumentowi świadomego wyboru, w tym w zakresie parametrów o charakterze żywieniowym i prozdrowotnym. Taki punkt widzenia potwierdza **Joanna Brzezińska, dietetyk:** *Bezpieczeń-**

stwo żywności jest oczywiście sprawą fundamentalną. Jednak jeśli producenci żywności deklarują posiadanie w swoim portfolio kategorii produktów określanych jako żywność funkcjonalna, które posiadają określony, pozytywny wpływ na zdrowie, powinniśmy nie tylko wiedzieć, czym jest żywność funkcjonalna, ale nauczyć się, w jaki sposób wybierać te produkty spośród wszystkich innych.

Sprawdźmy zatem, z czym Polacy kojarzą żywność funkcjonalną?

Wskaż te określenia, które kojarzą Ci się z żywnością funkcjonalną



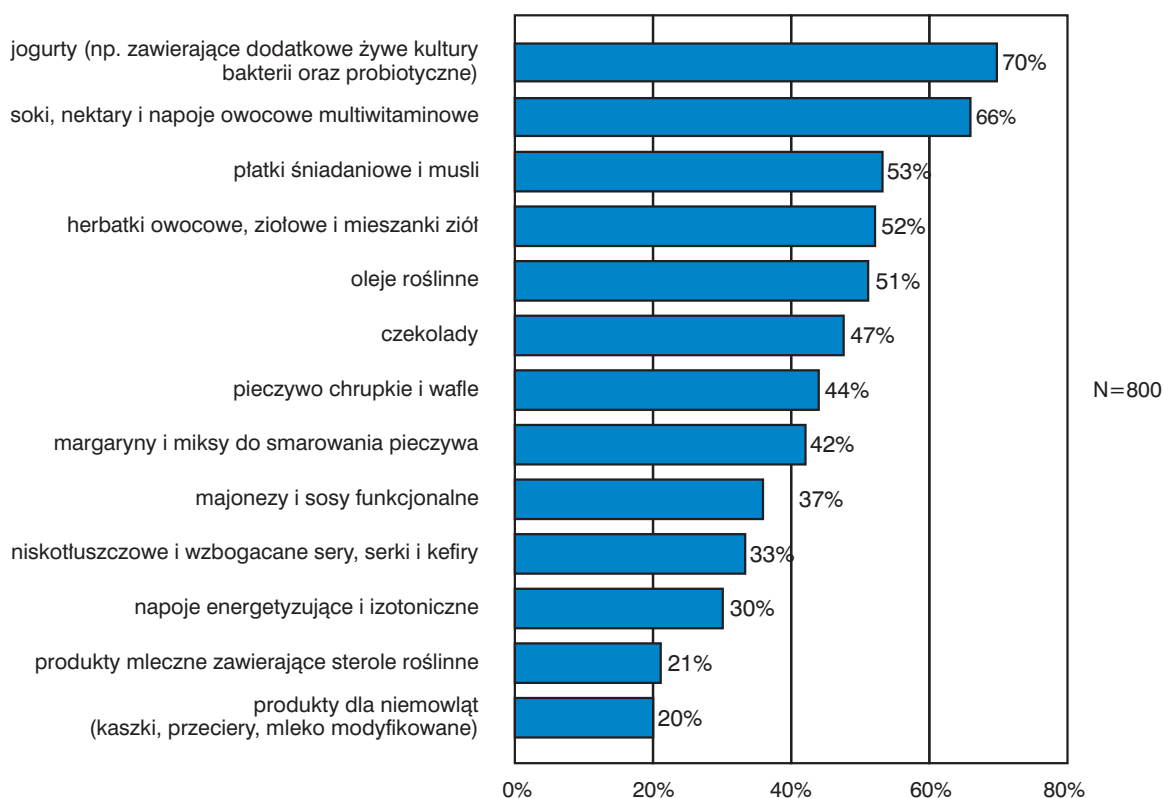
Połowa Polaków (50%) kojarzy żywność funkcjonalną z produktami wzbogaconymi o dodatkowe substancje korzystnie wpływające na organizm. 35% osób wskazuje, że podstawową funkcją tych produktów jest dobry smak i szybkość przygotowania. Prawie co trzeci badany (30%) twierdzi, że pozytywny wpływ produktów zaliczanych do żywności funkcjonalnej musi być potwierdzony badaniami. Taki sam odsetek Polaków (30%) kojarzy żywność funkcjonalną z produktami wytworzonymi w sposób przyjazny dla środowiska. Dla 14% badanych żywność funkcjonalna oznacza produkty modyfikowane genetycznie (GMO). Żywność funkcjonalna jest także kojarzona z produktami specjalistycznymi dla niemowląt i małych dzieci (14% badanych) lub dla osób chorych i starszych (11% osób).

Jak twierdzi **Wojciech Ciemniewski z Interaktywnego Instytutu Badań Rynkowych (Grupa Gemius):** *Dla większości Polaków opowiedzenie własnymi słowami o tym, czym jest żywność funkcjonalna jest bardzo trudne. Mimo tego wielu z nich ma słuszne, intuicyjne przemyślenia co do znaczenia tego pojęcia. Korzystny wpływ na zdrowie wskazała połowa badanych. Duży odsetek badanych wskazał jednak na dobry smak i szybkość przygotowania jako główne atuty tego rodzaju żywności.*

Joanna Brzezińska, dietetyk: *Mamy tu do czynienia przede wszystkim z pewnym uproszczeniem znaczeniowym. Badani, poprzez funkcjonalność określali bowiem łatwość czy też krótki czas przygotowania takiej żywności do zjedzenia. Nie jest to oczywiście przekonanie błędne. Jednak, w przypadku żywności funkcjonalnej, podstawową cechą definicyjną, jak i funkcjonalną jest zdrowotny wpływ na organizm, czyli dodatkowy pozytywny wpływ tego produktu na nasz organizm, poza jego podstawowymi właściwościami. Sądzę jednak, że faktycznie dla przeciętnego konsumenta termin żywność funkcjonalna może być dość skomplikowany. Aby świadomie wybierać produkty z tej grupy konsument musi posiadać ponadpodstawowe informacje o diecie oraz musi się tym interesować. W przeciwnym razie producent musi dużo więcej uwagi poświęcić świadomości swojego konsumenta oraz zwrócić uwagę na sposób komunikowania właściwości produktów.*

Brak znajomości terminu „żywność funkcjonalna” nie oznacza, że Polacy nie kupują produktów należących do tej kategorii. Poprosiliśmy badanych o wymienienie kategorii żywności, które według informacji zawartej na opakowaniu zawierają właściwości prozdrowotne. Dla analizy tej części warto podkreślić, że badani nie znali kategorii odpowiedzi, zatem podawali kategorie poszczególnych produktów, polegając na intuicyjnym rozumieniu pojęcia żywność funkcjonalna. Dlatego też, niektóre z odpowiedzi nie są zgodne ze stanem faktycznym, ale tym samym w pełni odzwierciedlają poziom wiedzy badanych na temat omawianej kategorii.

Rodzaje produktów z kategorii żywności funkcjonalnej, które zdarza Ci się kupować przynajmniej od czasu do czasu



Na pytanie dotyczące rodzajów produktów z kategorii żywności funkcjonalnej, kupowanych przynajmniej od czasu do czasu, większość badanych (70%) wskazuje jogurty (np. zawierające dodatkowe żywe kultury bakterii oraz probiotyczne), a 66% osób – soki, nektary i napoje owocowe multiwitaminowe. Ponad połowa Polaków kupuje płatki śniadaniowe i musli (53%), herbatki owocowe, ziołowe i mieszanki ziół (52%) oraz oleje roślinne (51%). 42% osób decyduje się na margaryny i miksy do smarowania pieczywa, a więcej niż co trzeci badany (37%) wskazuje majonezy i sosy funkcjonalne oraz niskotłuszczowe i wzbogacane sery, serki i kefiry. Prawie 1/3 Polaków (30%) przynajmniej od czasu do czasu zdarza się kupować napoje energetyzujące i izotoniczne, a ponad 1/5 (21%) wybiera produkty mleczne zawierające sterole roślinne. 1/5 Polaków (20%) kupuje produkty dla niemowląt (takie jak kaszki, przeciery, mleko modyfikowane).

Małgorzata Siewierska, On Board PR Ecco Newtork: *Nie zaskakuje fakt, że konsumenci prawidłowo wskazują jogurty oraz margaryny ze stanolami i sterolami roślinnymi jako produkty funkcjonalne, gdyż kampania świadomościowa firm produkujących tę grupę produktów była bardzo silna. Wybory konsumentów wskazują jednak na to, że produkty, których marka została zbudowana jako zdrowa lub dietetyczna kojarzy się z żywnością funkcjonalną, która zostaje wrzucona do jednego worka z żywnością light i fit.*

Joanna Brzezińska: *Bardzo ważne jest zrozumienie różnicy między produktem wzbogaconym a funkcjonalnym. Czekolady, majonezy zostały błędnie ocenione przez respondentów jako żywność funkcjonalna.*

Błąd respondentów może wynikać z faktu wzbogacania tych produktów przez producentów substancjami, takimi jak magnez czy kwasy Omega – 3. To jednak nie przesądza jeszcze o ich funkcjonalności. Podobne zagadnienie dotyczy soków wzbogaconych np. błonnikiem poprawiającym perystaltykę jelit lub musli wzbogaconego dodatkowo magnezem poprawiającym koncentrację i działającym kojąco na nerwy. Odróżnienie produktu funkcjonalnego od wzbogaconego jest ważne, ale nieoczywiste na pierwszy rzut oka. Przebiega między nimi bardzo cienka linia. To co powinno odróżniać żywność funkcjonalną od zwykłej to przede wszystkim jej, najlepiej udokumentowany, wpływ leczniczy na organizm ludzki.

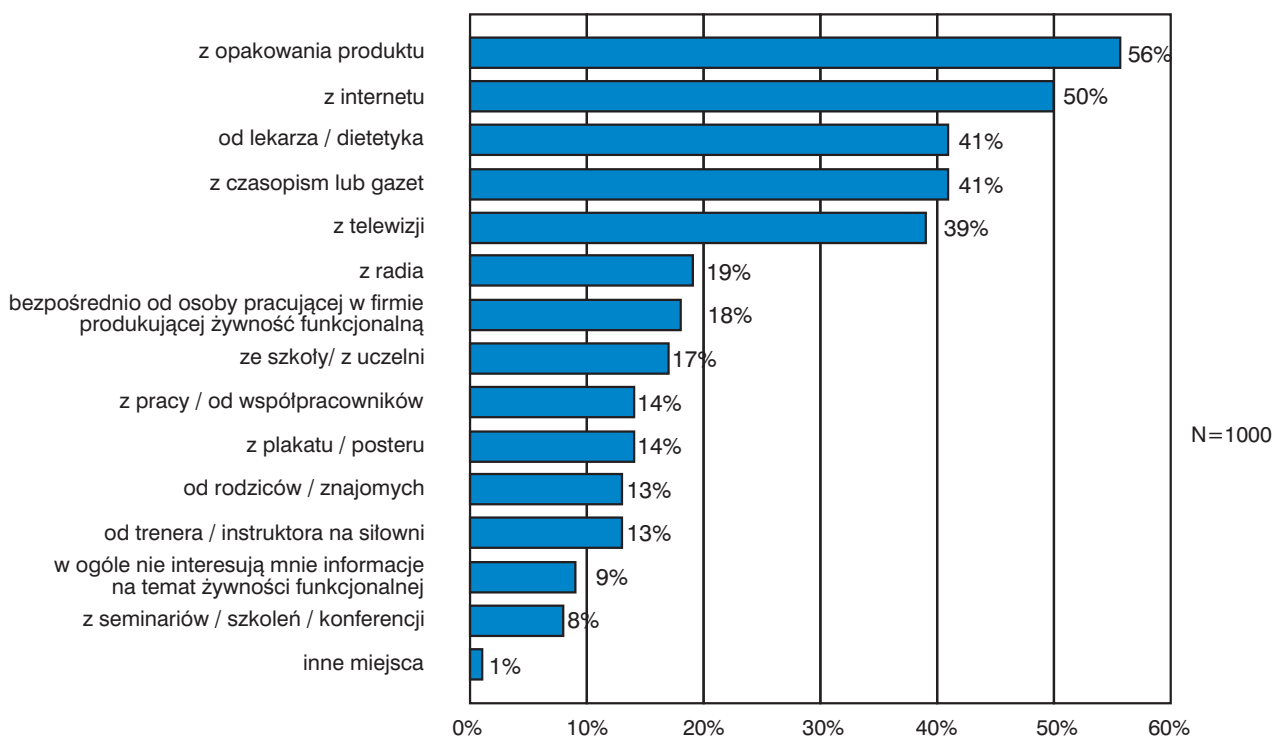
Cechy, oprócz ceny, które bierzesz pod uwagę przy zakupie żywności funkcjonalnej



Kupując żywność funkcjonalną, prawie połowa badanych zwracała uwagę na skład produktu (49%) oraz na jego przyjemny smak/zapach (45%). Dla 40% Polaków ważne byłyby także informacje o korzyściach zdrowotnych ze spożywania tych produktów, a 27% osób interesuje zawartość dodatkowych substancji odżywczych. Przy zakupie żywności funkcjonalnej prawie co czwarty Polak brałby pod uwagę rekomendacje znajomych (24%) oraz markę produktu (21%). 17% badanych interesowałoby oznakowanie ekologiczne/społeczne żywności funkcjonalnej, a 13% zwraca uwagę na ekologiczny sposób wytworzenia produktu. Badanie pokazuje, że dla 10% osób liczy się ładne opakowanie i atrakcyjny wygląd, a 7% kupując żywność funkcjonalną kieruje się informacjami zawartymi w reklamie.

Dr Jacek Postupolski, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny: Wszystkie produkty spożywcze znajdujące się w obrocie powinny być bezpieczne. W przypadku żywności funkcjonalnej konieczne jest zwrócenie uwagi na celowość jej spożywania. Wskazana jest konsultacja ze specjalistą od żywienia lub lekarzem. Wybierając produkt, odpowiadający naszym potrzebom, należy zwrócić uwagę na informacje towarzyszące produktowi i zawarte np. na etykiecie. Informacje tam umieszczone powinny być rzetelne, ułatwiać podjęcie właściwej decyzji przy kupnie, powinny również podawać w przystępny sposób ewentualne ostrzeżenia co do stosowania. Należy zwrócić uwagę, że stosowanie produktów z grupy żywności funkcjonalnej może być wyłącznie uzupełnieniem odpowiedniej do stanu fizjologicznego zbilansowanej diety. Informacje na temat właściwego sposobu żywienia i zdrowego stylu życia powinna być przekazywana już na poziomie przedszkola i szkoły podstawowej, a systematycznie pogłębiana podczas kolejnych etapów edukacji.

Z jakiego źródła chciał(a)byś czerpać informacje na temat żywności funkcjonalnej?



Wyniki badania wśród polskich internautów pokazują, że chcieliby oni czerpać informacje na temat żywności funkcjonalnej głównie z opakowania produktu (56%) oraz z Internetu (50%). 41% użytkowników sieci chciałoby szukać informacji u lekarza/dietetyka oraz w czasopiśmie lub gazecie, a 39% - w telewizji. Niemal co piąty badany internauta chciałby dowiadywać się o żywności funkcjonalnej z radia (19%), bezpośrednio od osoby pracującej w firmie produkującej taką żywność (18%) lub ze szkoły/uczelni (17%). Nieco mniejsza grupa osób chciałaby czerpać informacje z plakatów (14%) oraz od innych ludzi: współpracowników (14%), rodziców i znajomych (13%) oraz trenera/instruktora na siłowni (13%). 8% badanych internautów wzięłoby udział w seminariach, szkoleniach lub konferencjach poświęconych zagadnieniu żywności funkcjonalnej. 9% osób wśród użytkowników sieci w ogóle nie jest zainteresowanych tematem żywności funkcjonalnej.

Rafał Sobiczewski, Gemius Polska: Realizacja badania na temat żywności funkcjonalnej w środowisku, jakim jest Internet pokazuje, jak bardzo rozwinęło się to medium i jak wiele ciekawych kwestii można omówić przy wykorzystaniu nowoczesnych technologii. Jak pokazują wyniki zawarte w raporcie, jest to temat trudny badawczo, o którym konsumenci mówią niechętnie, co tym bardziej podkreśla siłę, jaką obecnie stanowi Internet. We wszelkich działaniach kierowanych obecnie do konsumentów powinno być miejsce na aktywność internetową, gdyż tylko w ten sposób możemy zbliżyć się do 100% skuteczności prowadzonych działań.

Małgorzata Siewierska, On Board PR Ecco Network: Dla badanych istotną kwestią przy podejmowaniu decyzji zakupowej okazała się marka produktu żywności funkcjonalnej. Pozytywne, prozdrowotne konotacje z daną marką zwiększają prawdopodobieństwo zakupu produktu funkcjonalnego, który zostanie wpuszczony na rynek. Badani za istotną uznali również rekomendację znajomych przy wyborze produktu o wartościach prozdrowotnych. Widać zatem konieczność potwierdzania i komunikowania skuteczności działania produktów określanych jako żywność funkcjonalna poprzez wiarygodnych liderów opinii. Skuteczne zatem mogą okazać się akcje konsumenckie określane jako word of mouth. Najistotniejsza dla badanych z punktu widzenia decyzji zakupowej jest informacja o prozdrowotnym działaniu produktu zawarta na opakowaniu. To ważna wskazówka dla wszystkich produkujących w tej kategorii. Nad planowaniem działań komunikacyjnych czy edukacyjnych warto także uwzględnić obecność ekspertów – lekarzy lub dietetyków, którzy nie tylko wyjaśnią istotę zjawiska, a wiarygodność swoją podeprą autorytetem zawodowym.

Jak twierdzi **Renata Patoka, adwokat z kancelarii Wierzbowski Eversheds**: *Z punktu widzenia szerzenia wiedzy o żywności funkcjonalnej, poza potencjalnymi regulacjami, pomocne mogą być kampanie społeczne uświadamiające konsumentom znaczenie stosowania dobrze zbilansowanej i zrównoważonej diety dla zdrowia ludzkiego. Biorąc pod uwagę zarówno brak regulacji prawnych odnoszących się stricte do żywności funkcjonalnej, jak i brak przekazów, społecznych kampanii informacyjnych w tym temacie, nie sposób się dziwić, że większość społeczeństwa nie zetknęła się z pojęciem żywności funkcjonalnej, choć nieświadomi tego pojęcia konsumenci nabywają wiele produktów, które do tej kategorii można zaliczyć na podstawie definicji wypracowanej przez FUFOSSE.*

Warto zatem przyjrzeć się jakie obowiązki informacyjne dotyczące żywności funkcjonalnej mają jej producenci?

Obowiązki informacyjne producentów żywności funkcjonalnej

Jeżeli chodzi o obowiązki informacyjne dotyczące żywności skierowane w stronę konsumentów, to poza przepisami ogólnymi dotyczącymi znakowania żywności, w większości przypadków przepisy szczególne zawierają dodatkowe regulacje. Jeżeli zatem uznamy, że żywnością funkcjonalną jest żywność wzbogacona, to w przypadku żywności wzbogacanej witaminami i innymi substancjami, przepisy rozporządzenia unijnego (mającego bezpośrednie zastosowanie w każdym państwie członkowskim, również w Polsce), zakazują co do zasady zamieszczania na etykiecie, w prezentacji czy reklamie żywności, do której dodano witaminy i składniki mineralne, jakichkolwiek wskazówek, które by twierdziły lub sugerowały, że zróżnicowana i zbilansowana dieta nie jest w stanie dostarczyć odpowiednich ilości substancji odżywczych. Wprowadzają też szczegółowy przepis (obok ogólnego zakazu wprowadzania konsumentów w błąd występującego również w przepisach ogólnych) **zakazujący wprowadzania konsumentów w błąd przy etykietowaniu, prezentacji i reklamie żywności z dodatkiem witamin i składników mineralnych lub podawania nieprawdy co do wartości odżywczej, jaką żywność może posiadać na skutek dodania tych składników odżywczych.**

Warto zwrócić uwagę, że etykietowanie produktów z dodatkiem witamin i składników mineralnych może zawierać informację o takim dodatku, o ile jest to zgodne z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (tzn. że oświadczenie, iż środek spożywczy jest źródłem witamin lub składników mineralnych i jakiegokolwiek oświadczenie, które może mieć taki sam sens dla konsumenta, może być stosowane tylko wówczas, gdy produkt zawiera co najmniej znaczącą ilość, zdefiniowaną w załączniku do dyrektywy 90/496/EWG lub ilość przewidzianą w odstępstwach przyznanych zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji – czyli co najmniej 15% RDA (zalecanego dziennego spożycia) w 100 g lub 100 ml środka spożywczego).

Szczególną regulację, w tym dotyczącą znakowania produktów (a zatem informowania konsumentów), mają również środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego (są to m.in. dietetyczne środki spożywcze, żywność stosowana w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała, preparaty dla niemowląt, preparaty dla sportowców).

Bardzo istotną regulacją z punktu widzenia konsumentów (w tym konsumentów żywności określanej mianem żywności funkcjonalnej) jest rozporządzenie nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Ujednoliciło ono zasady stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, określając m.in. wartości progowe zawartości dla poszczególnych składników, które uprawniają producentów do posługiwania się określonymi oświadczeniami żywieniowymi typu „o obniżonej zawartości [nazwa składnika odżywczego],

„źródło [nazwa witaminy/witamin] lub [nazwa składnika mineralnego/składników mineralnych]”, czy „wysoka zawartość błonnika pokarmowego” itp.

Rozporządzenie to reguluje także zasady stosowania oświadczeń zdrowotnych, czyli takich twierdzeń, które sugerują lub dają do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników a zdrowiem. Oświadczenia zdrowotne można wyodrębnić w trzy typy: dotyczące funkcji fizjologicznej, dotyczące wzmocnienia funkcji fizjologicznej oraz dotyczące zmniejszenia ryzyka choroby.

Oświadczeniem żywieniowym jest każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na: (i) energię (wartość kaloryczną), której dostarcza bądź dostarcza w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, lub nie dostarcza; (ii) substancje odżywcze lub inne substancje, które zawiera, bądź które zawiera w zmniejszonej lub zwiększonej ilości, lub których nie zawiera.

W kontekście pojęcia żywności funkcjonalnej istotne znaczenie może też mieć tzw. nowa żywność. Nową żywnością jest nowa żywność i nowe składniki żywności, które nie były stosowane w znacznym stopniu w żywieniu ludzi w krajach UE przed 15 maja 1997 r. Problematyka ta jest uregulowana w rozporządzeniu (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności.

W zakresie obowiązków informacyjnych producentów w kontekście żywności funkcjonalnej, znaczenie ma naszym zdaniem m.in. **znakowanie wartością odżywczą**. Obecnie obowiązujące przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia regulują kwestię znakowania wartością odżywczą w następujący sposób: **wymagają podawania takiej informacji jedynie w oznakowaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, a w odniesieniu do środków spożywczych powszechnie spożywanych tylko wtedy, gdy w oznakowaniu, prezentacji albo reklamie tego środka jest podawane oświadczenie żywieniowe (definicja tego oświadczenia podana jest powyżej)**. Poza tym na ten moment **znakowanie środków spożywczych wartością odżywczą jest dobrowolne**. Zmieni się to dopiero z dniem 13 grudnia 2016 r. - od tej daty będzie miał zastosowanie przepis rozporządzenia nr 1169/2011¹, który zakłada, że podawanie na etykiecie informacji o wartości odżywczej będzie od tej daty obowiązkowe. Rozporządzenie to wchodzi w życie 12 grudnia 2011 r., jednak będzie stosowane od 13 grudnia 2014 r., z wyjątkiem m.in. przytoczonego wyżej przepisu o znakowaniu wartością odżywczą, który będzie stosowany od późniejszej daty.

Zgodnie z tym rozporządzeniem, obowiązkowe znakowanie wartością odżywczą dotyczyć będzie informacji o następujących elementach wartości odżywczej: wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. Dane te co do zasady mają być podawane w formie tabeli z wyrównanymi liczbami, co znacznie ułatwi konsumentom odbiór takiej informacji. Dopiero jeżeli nie ma miejsca na tabelę (np. z powodu powierzchni opakowania), informacja może zostać zaprezentowana w formie liniowej. Wartość energetyczna i ilość składników może być podana jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia. Natomiast jeżeli etykieta będzie podawała informację o witaminach i składnikach mineralnych znajdujących się w produkcie, musi być ona podana jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia.

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Ogólnie, odnosząc się do nowego rozporządzenia, warto wskazać, że zmierza ono w kierunku jeszcze większej niż w dotychczasowych przepisach ochrony konsumentów m.in. poprzez podawanie im rzetelnych i uporządkowanych (zgodnie z zaleceniami określonymi w przepisach nowego rozporządzenia) informacji. Rozporządzenie to zastąpi m.in.:

- dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych,
- dyrektywę Rady 90/496/WE z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych.

Poza ujednoczeniem przepisów dotyczących znakowania żywności (co wynika z samego faktu, że jest to rozporządzenie, które będzie obowiązywało wprost we wszystkich państwach członkowskich, tj. bez konieczności jego dodatkowej implementacji do regulacji krajowych), założeniem ustawodawcy unijnego jest także, aby obowiązkowe podawanie informacji o wartości odżywczej na opakowaniu wspierało działania dotyczące żywienia, będące elementem polityki zdrowia publicznego. Podawanie tej informacji może obejmować prezentację zaleceń naukowych z zakresu edukacji żywieniowej społeczeństwa i wspierać podejmowanie świadomych wyborów co do nabywanej żywności. Jest to zatem duży krok w kierunku ochrony konsumentów poprzez przekazywanie im większego zakresu obligatoryjnych informacji o produkcie. Rozwiązanie to jednocześnie stanowi nowe zobowiązanie dla producentów, którzy taki obowiązek będą musieli wdrożyć na opakowaniach swoich produktów, jednak z uwagi na długi okres przejściowy mają na to wiele czasu. Dodatkowo, żywność wprowadzona na rynek przed 13 grudnia 2016 r., a nie zawierająca obligatoryjnego znakowania wartością odżywczą, będzie mogła nadal pozostawać w obrocie aż do wyczerpania zapasów. Zatem, konsumenci jeszcze trochę poczekają na te informacje na etykietach, chyba, że producenci będą je zamieszczać dobrowolnie, co już wielu z nich robi.

Żywność funkcjonalna wprowadzona na rynek, tak jak każda inna żywność, podlega kontroli, w tym m.in. kontroli sprawowanej przez inspekcję sanitarną.

Zgodnie z art. 29 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, producent lub inny podmiot, który wprowadza lub ma zamiar wprowadzić na polski rynek niektóre grupy produktów żywnościowych (w tym te, do których zostały dodane niektóre witaminy, składniki mineralne lub inne substancje), a także większość grup środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, musi powiadomić o tym Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS). Nie jest to rejestracja i nie kończy się decyzją dopuszczającą produkt, ale powiadomienie w celu monitorowania przez GIS takich produktów na rynku. GIS może na podstawie powiadomienia przeprowadzić postępowanie wyjaśniające, które służy m.in. wyjaśnieniu czy produkt objęty powiadomieniem, ze względu na jego skład, właściwości składników oraz przeznaczenie, jest takim środkiem spożywczym, jak zaklasyfikował go producent (czy inny podmiot wprowadzający produkt do obrotu).

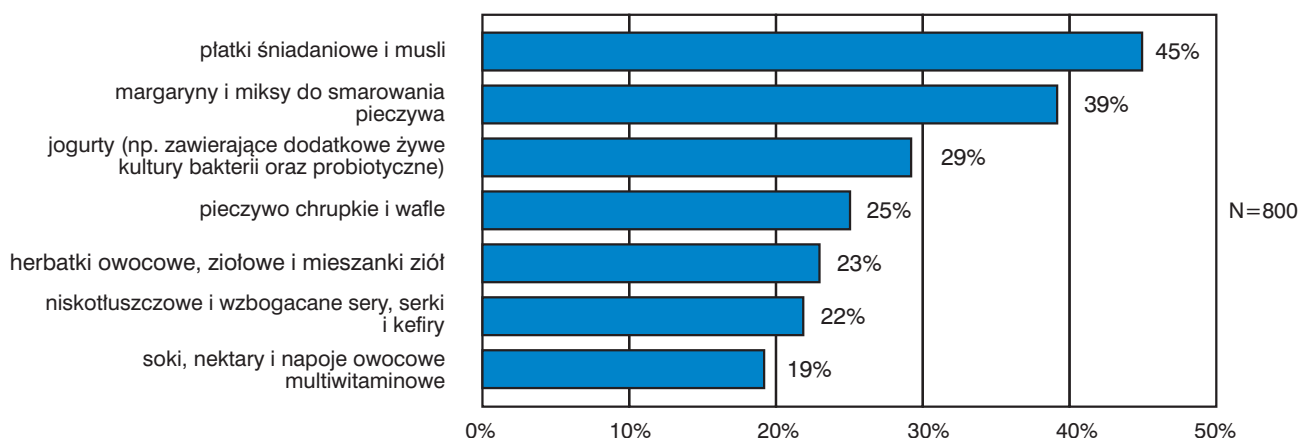
Renata Patoka, Wierzbowski Eversheds: *Obecna regulacja dotycząca informowania konsumentów o zawartości składników żywności nie spełnia oczekiwań coraz bardziej świadomych konsumentów, chcących prowadzić zdrowy tryb życia, uwzględniający racjonalną, zbilansowaną i zrównoważoną dietę. Biorąc pod uwagę rosnącą świadomość konsumentów, a także sam aspekt zdrowotny (możliwość przedawkowania określonego składnika w przypadku braku dostatecznej wiedzy lub informacji o zawartości składnika), należy oczekiwać, że regulacje te będą coraz bardziej szczegółowe, a przede wszystkim coraz bardziej pełne, kompletne, co umożliwi konsumentom racjonalne spożywanie żywności także pod kątem dziennego zapotrzebowania na określone składniki. Nowe rozporządzenie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności zmierza także w tym kierunku.*

Co ma Polak na talerzu...

Jak wygląda rozkład produktów funkcjonalnych w codziennym menu Polaków? Postanowiliśmy zapytać, jakie produkty spożywają najchętniej w określonych porach dnia.

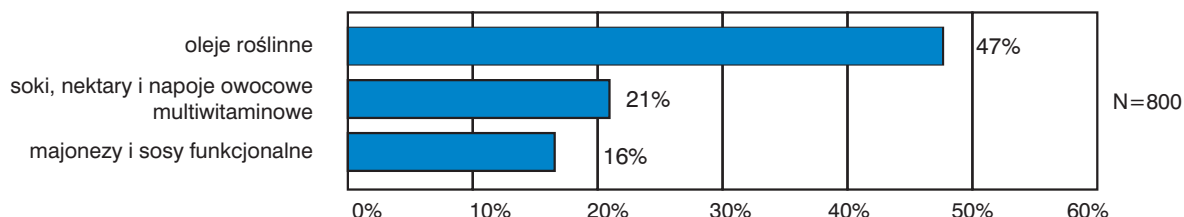
Joanna Brzezińska, dietetyk: *Odżywianie się jest procesem towarzyszącym nam przez całe życie, dlatego wskazana jest różnorodność produktów spożywczych, aby zabezpieczyć wszystkie niezbędne składniki. Z przeprowadzonego badania wynika, że zdrowa dieta w połączeniu z aktywnością fizyczną staje się dla Polaków coraz ważniejsza. W codziennym odżywianiu należy pamiętać o jednej naczelnej zasadzie „jesteś tym co jesz”. Produkty funkcjonalne mogą być elementem dobrze zbilansowanej, pełnowartościowej diety. Należy pamiętać o ich odpowiednim doborze. W kategorii produktów funkcjonalnych płatki śniadaniowe i musli jemy najczęściej na śniadanie. Na obiad i kolacje dominują tłuszcze: oleje, margaryny i miksy do smarowania pieczywa. Dobrym rozwiązaniem jest spożywanie produktów wysokobiałkowych, (np. twarogów, jajek), ale i pieczywa pełnoziarnistego rano, kiedy powinniśmy dostarczyć naszemu organizmowi dużą dawkę energii. Ważną rolę w naszej diecie odgrywają też tłuszcze roślinne, w tym margaryny ze sterolami i stanolami, które mogą służyć jako zamienniki masła np.: osobom z podwyższonym cholesterolem. Zdrowe tłuszcze umożliwiają lepszą wchłaniania witamin. Między posiłkami możemy śmiało sięgać po produkty takie jak soki, pod warunkiem, że nie są one gazowane i nie zawierają dodatkowego cukru. Dobrym pomysłem są też jogurty, które zawierają bakterie probiotyczne lub substancje obniżające cholesterol. Niestety, analizując odpowiedzi badanych widzimy dokładnie, że konsumenci nie odróżniają produktów funkcjonalnych od wzbogaconych. Musimy pamiętać, że w tym momencie nie możemy w żadnym wypadku mówić o tym, że czekolada, czy majonez są produktami funkcjonalnymi. Nie znaczy to jednak, że nie mogą one zawierać składników, tj.: magnez czy kwasy Omega – 3. Nie możemy tego jednak utożsamiać z funkcjonalnością.*

... na śniadanie



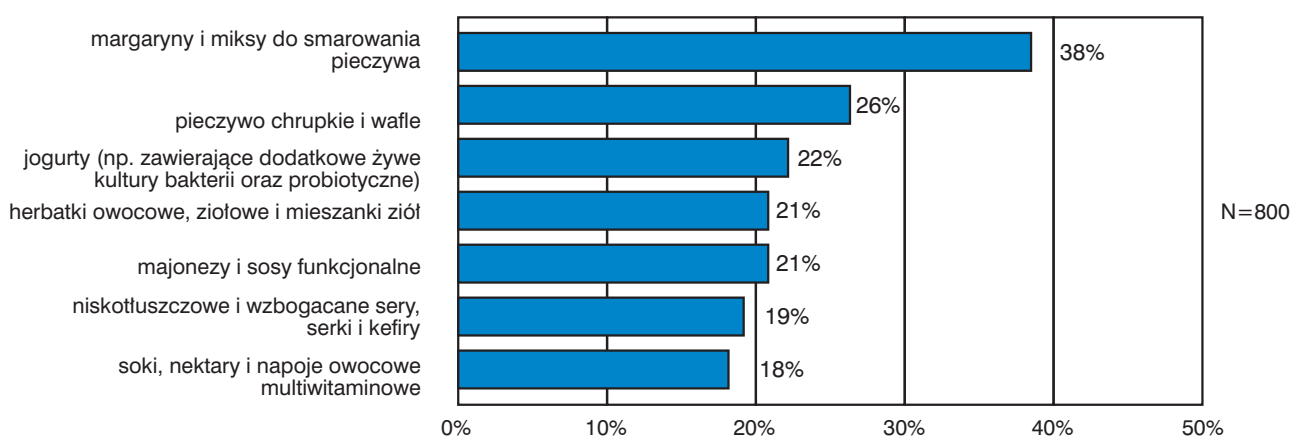
Wśród osób kupujących przynajmniej od czasu do czasu jakieś produkty z kategorii żywności funkcjonalnej, pytaliśmy o ich konsumpcję w trakcie typowego dnia. Prawie połowa Polaków (45%) na pierwszy posiłek w ciągu dnia wybiera płatki śniadaniowe i musli. 39% badanych spożywa na śniadanie margaryny i miksy do smarowania pieczywa, a 29% jada jogurty. Co czwarta osoba (25%) preferuje pieczywo chrupkie i wafle. Niemal co czwarty badany (23%) pije do śniadania herbatki owocowe, ziołowe i mieszanki ziół, a podobny odsetek (22%) je niskotłuszczowe i wzbogacane sery, serki i kefiry. Prawie 1/5 Polaków (19%) pije do śniadania soki, nektary i napoje owocowe multiwitaminowe.

... na obiad



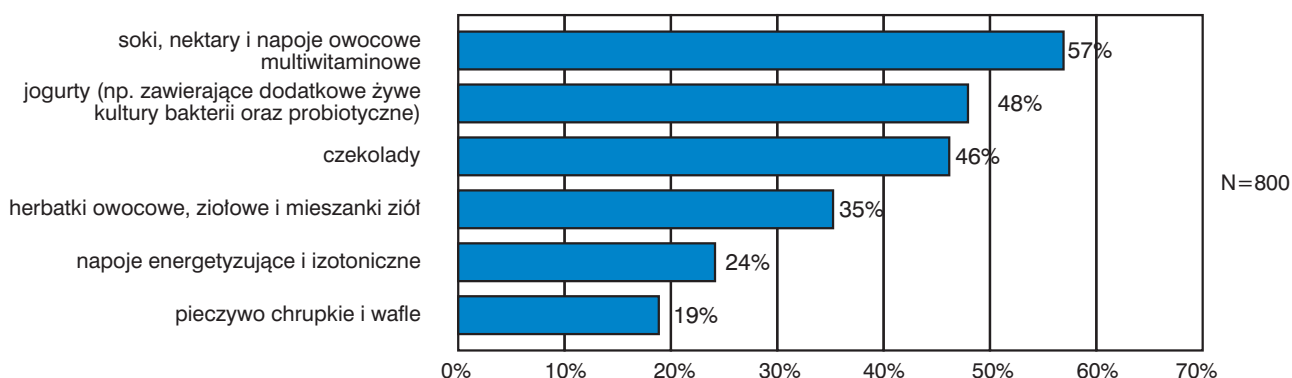
Badanie pokazuje, że 47% Polaków do przygotowania obiadów stosuje oleje roślinne. 1/5 Polaków (21%) pije do obiadu soki, nektary i napoje owocowe multiwitaminowe. 16% badanych obiad jako dodatek do obiadu wykorzystuje majonezy i sosy funkcjonalne.

... na kolację



Blisko 40% Polaków (38%) spożywa do kolacji margaryny i miksy do smarowania pieczywa. Ponad 1/4 Polaków wybiera na kolację pieczywo chrupkie i wafle (26%) oraz jogurty (np. zawierające dodatkowe żywe kultury bakterii oraz probiotyczne). 21% osób pije do kolacji herbatki owocowe, ziołowe i mieszanki ziół (21%), a podobny odsetek (21%) kolację stosuje jako dodatki majonezy i sosy funkcjonalne. Prawie co piąty Polak preferuje niskotłuszczowe i wzbogacane sery, serki i kefir (19%) oraz soki, nektary i napoje owocowe multiwitaminowe (18%).

... i pomiędzy posiłkami



Najpopularniejsze produkty spożywane przez Polaków pomiędzy posiłkami to soki, nektary i napoje owocowe multiwitaminowe (57%). Niemal połowa badanych osób spożywa jogurty (48%) lub czekolady (46%). Co trzeci badany (35%) pije między posiłkami herbatki owocowe, ziołowe i mieszanki ziół, a co czwarty (24%) – napoje energetyzujące i izotoniczne. Prawie 1/5 osób (19%) przegryza pieczywem chrupkim i wafłami.

Wnioski i podsumowanie

Polacy nie wiedzą, czym jest żywność funkcjonalna, ale intuicyjnie trafnie rozpoznają to pojęcie. Produkty funkcjonalne są także coraz częściej obecne na naszym stole. Wydaje się zatem wskazane prowadzenie działań edukacyjnych dotyczących nie tylko samych produktów, ale całej kategorii. Ważne w tym kontekście będzie odróżnienie produktów wzbogaconych od funkcjonalnych. W obliczu braku modelowych rozwiązań prawnych i systemowych regulujących tę branżę trudno będzie osiągnąć konsensus. Jednak producenci żywności funkcjonalnej, chcąc w istotny sposób odróżnić się od konkurencji, ale także uzasadnić niejednokrotnie wyższą cenę swoich produktów, w komunikacji powinni podkreślać rzetelną informację o ich wartościach zdrowotnych. Dodatkowo, warto takie działania umieścić w szerszym kontekście dotyczącym np. bezpieczeństwa żywności.

Pojęcie żywności funkcjonalnej nie jest szeroko znane wśród Polaków, zetknął się z nim tylko co 10. mieszkaniec naszego kraju. Znajomość tego pojęcia jest szczególnie niska wśród osób najmłodszych (15-18 lat) i wśród mieszkańców wsi. O żywności funkcjonalnej znacznie częściej niż ogół społeczeństwa słyszały osoby z wyższym wykształceniem, mieszkańcy największych miast i pracownicy umysłowi wyższego szczebla. O ile znajomość samego pojęcia jest na niskim poziomie, to połowa Polaków intuicyjnie dobrze rozpoznaje jego znaczenie – jako nazwy dla produktów wzbogaconych o dodatkowe substancje korzystnie wpływające na organizm. Szczególnie dobrze z prawidłowym rozpoznaniem znaczenia pojęcia radzą sobie osoby młode (15-24 lata), uczniowie i studenci oraz osoby o zarobkach przekraczających 3000 PLN miesięcznie. Należy jednak pamiętać, że ponad 1/3 respondentów uznała, że nazwa ta odnosi się do produktów smacznych, które można łatwo przygotować.

O ile sam termin jest dla wielu osób mylący, to znaczny odsetek Polaków spożywa produkty z tej kategorii na co dzień, zwłaszcza jogurty (70%), soki (66%) i płatki śniadaniowe (53%). Te wyniki nie są zaskakujące w kontekście deklarowanych postaw dotyczących zdrowego trybu życia – 3/4 populacji stara się zdrowo odżywiać, a 7 na 10 Polaków zwraca uwagę na skład i jakość kupowanych produktów spożywczych. Niemal 2/3 jest skłonna zapłacić nieraz dużo więcej za produkt spożywczy dobrej jakości, zaś ponad połowa (57%) dba o kondycję fizyczną. Należy przy tym wziąć pod uwagę, że osoby najmłodsze (15-18 lat) częściej niż osoby w wieku 18-50 lat dbają o tężyznę fizyczną, zaś osoby w wieku 25-50 lat częściej skłonne są zwracać uwagę na jakość produktów, zdrowe odżywianie i skłonne są wydać więcej na wysokiej jakości produkty spożywcze. Większą uwagę kwestiom związanym z dobrym odżywianiem poświęcają także osoby ze średnim i wyższym wykształceniem oraz osoby pracujące, a zwłaszcza pracownicy umysłowi wyższego szczebla. Jeśli bierzemy pod uwagę podział na płeć, kobiety w większym stopniu niż mężczyźni starają się dobrze odżywiać, zaś mężczyźni częściej dbają o formę fizyczną i są gotowi zapłacić więcej za produkt dobrej jakości. Powyższe informacje związane z demografią oraz z preferowanymi źródłami informacji o żywności funkcjonalnej należy wziąć pod uwagę przy ewentualnym planowaniu kampanii edukacyjnych i innych. W szczególności należy mieć na uwadze, że połowa polskich internautów chciałaby czerpać informacje o produktach tego rodzaju właśnie z sieci, a ponad połowa (56%) z opakowania produktu. Źródła informacji uwzględniane w dalszej kolejności to lekarz/dietetyk oraz gazety.

Opis partnerów

Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny (NIZP-PZH) to wiodący ośrodek naukowy w kraju w dziedzinie zdrowia publicznego. Misją NIZP-PZH jest ochrona zdrowia ludności poprzez liczne działania podejmowane w obszarze zdrowia publicznego, w tym prace naukowo-badawcze i szkolenia. W zakresie zainteresowań naukowych Instytutu znajduje się m.in. monitoring sytuacji zdrowotnej ludności, monitoring biologicznych, chemicznych i fizycznych czynników ryzyka w żywności, wodzie i powietrzu, problematyka zapobiegania chorobom zakaźnym i ważnym społecznie chorobom niezakaźnym, bezpieczeństwo żywności i przedmiotów użytku. NIZP-PZH prowadzi również działalność ekspercką dla rządu, organizacji pozarządowych oraz społeczeństwa w zakresie oceny ryzyka i wskazywania sposobów unikania zagrożeń. W Instytucie prowadzone są również badania surowic i szczepionek, oraz badania diagnostyczne z zakresu bakteriologii, wirusologii i parazytologii.

Kancelaria Wierzbowski Eversheds istnieje od 1998 roku. Od marca 2005 roku jest członkiem Eversheds International – jednej z największych sieci firm prawniczych na świecie, skupiającej niemal 5000 pracowników w 46 biurach w Europie, Azji, Afryce i na Bliskim Wschodzie. Ponad sześćdziesięciu prawników naszej Kancelarii świadczy usługi z zakresu prawa gospodarczego. Poszczególne jego dziedziny są przedmiotem specjalizacji zespołów, w których skład wchodzi doświadczeni adwokaci i radcowie prawni. Wielu z nich to eksperci rekomendowani przez niezależne międzynarodowe instytucje badające rynek usług prawniczych. Realizuje również złożone projekty międzynarodowe, wymagające zaangażowania zagranicznych kancelarii prawnych skupionych w Eversheds International – łączy doświadczenie globalnej sieci ze znajomością polskiego rynku. Świadczy usługi w szerokim spektrum spraw dotyczących działalności gospodarczej naszych klientów. Zajmuje czołową pozycję na rynku w dziedzinie ochrony danych osobowych, prawa farmaceutycznego, prawa konkurencji, sporów regulacyjnych (w tym telekomunikacyjnych) i postępowań sądowych i arbitrażowych w sprawach gospodarczych, a także łączenia i nabywania spółek oraz prawa nieruchomości. Kancelaria jest również rekomendowana w zakresie prawa spółek, prawa własności intelektualnej, prawa pracy oraz prawa zamówień publicznych.

www.eversheds.pl

Gemius to międzynarodowa firma badawcza, lider i prekursor w dziedzinie badań Internetu i przez Internet. Gemius założony został w Polsce w 1999 roku i prowadzi działalność w 30 krajach Europy i Bliskiego Wschodu. Firma oferuje profesjonalne rozwiązania badawcze, usługi analityczne i doradcze, od badań typu site-centric i user-centric po zaawansowane technologicznie narzędzia do badania zachowania internautów na witrynach (gemiusTraffic), ich profilu społeczno-demograficznego (gemiusProfile), jakości dostępu do serwisów WWW (gemiusUsability) czy też skuteczności prowadzonych w Internecie kampanii reklamowych (gemiusEffect). Gemius realizuje również badania na zleceny przez klientów temat (gemiusAdHoc). Poza powyższymi badaniami, w ofercie Gemius znajduje się również badanie zachowań użytkowników odtwarzających materiały multimedialne w sieci (gemiusStream), a także badanie umożliwiające błyskawiczny pomiar i prezentację wszystkich kliknięć dokonanych przez internautów na danej witrynie (gemiusHeatMap). W blisko połowie państw europejskich Gemius wyznacza standard pomiaru oglądalności witryn i aplikacji internetowych (gemiusAudience, badanie w Polsce funkcjonujące pod nazwą Megapanel PBI/Gemius). www.gemius.pl

Interaktywny Instytut Badań Rynkowych Sp. z o.o. jest agencją badawczą i powstał w 2004 roku. Jest częścią międzynarodowej grupy Gemius – lidera badań internetowych zarówno w Polsce, jak i w regionie. Grupa Gemius działa na 21 rynkach Europy i Bliskiego Wschodu. W swojej działalności IIBR łączy wiedzę z zakresu nauk społecznych i ścisłych oraz kompetencje w obszarze technologii informatycznych, którymi dysponuje grupa Gemius. IIBR oferuje szerokie portfolio produktów badawczych i metod realizacji badań, online i offline, zarówno badania jakościowe, jak i ilościowe. Od początku swojej działalności specjalizuje się w badaniach marketingowych prowadzonych z wykorzystaniem narzędzi internetowych. Oferta IIBR to komfort współpracy z doświadczonymi badaczami operującymi nowoczesnymi technologiami i szeroką wiedzą z dziedziny badań marketingowych.

On Board PR Ecco International Communications Network należy do największych i najbardziej renomowanych firm public relations w Polsce, czego potwierdzeniem są wysokie pozycje we wszystkich liczących się rankingach branżowych oraz nagrody i wyróżnienia zdobywane przez nasze programy PR. Firma jest członkiem Związku Firm Public Relations. Prowadzi również stałą współpracę z wiodącymi polskimi ośrodkami akademickimi, m.in. Wydziałem Dziennikarstwa Uniwersytetu Warszawskiego, jak również z Ministerstwem Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Jest sygnatariuszem Kodeksu Dobrych Praktyk ZFPR. Wspólnie z firmami PR z kilkudziesięciu krajów tworzy międzynarodową sieć ECCO Network – jedną z największych sieci firm PR na świecie. Od 2007 roku posiada własne biuro w Kijowie na Ukrainie. On Board PR jest członkiem Związku Firm Public Relations, laureatem wielu nagród w międzynarodowych i polskich konkursach (IPRA GWA, Magellan, Złote Spinacze). Firma zapewnia kompleksową obsługę w zakresie komunikacji oferując strategiczne doradztwo m.in. w obszarach: Brand Public Relations, Corporate & Financial Communications, Investor Relations, Crisis Management. On Board PR działa w ramach grupy skupiającej m.in. agencję reklamową San Markos i agencję interaktywną Think Kong. www.onboard.pl, www.ecco-network.com

Patronat medialny: Przemysł Spożywczy, Agro-Przemysł, Newline.pl

on board
PUBLIC RELATIONS
E C C O N E T W O R K

On Board Public Relations Sp. z o.o.
Ecco International Communications Network
ul. Wolska 88, 01-141 Warszawa
tel. +48 22 321 51 00, fax +48 22 321 51 01
e-mail: onboard@onboard.pl, www.onboard.pl