

**Stanowisko Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) w sprawie rozporządzenia w sprawie stosowania etykiety „Dobry wybór” w celu ułatwienia identyfikacji środków spożywczych o korzystnym składzie odżywczym  
2024/0577/SI (Slovenia)**

**W imieniu członków Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) poniżej przesyłamy uwagi dot. rozporządzenia w sprawie stosowania etykiety „Dobry wybór” w celu ułatwienia identyfikacji środków spożywczych o korzystnym składzie odżywczym.**

Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) jest organizacją branżową non-profit działającą już od 30 lat zrzeszającą środowisko producentów soków pitnych i zagęszczonych z owoców i warzyw w Polsce. Stowarzyszenie KUPS zrzesza przetwórców produkujących ok. 70% soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw oraz produkujących ok. 80% zagęszczonych soków owocowych i warzywnych w Polsce.

**Zgodnie z obowiązującymi w całej Unii Europejskiej przepisami prawa do żadnych soków owocowych, w tym również w kartonach, butelkach, również z soków zagęszczonych, nie są dodawane żadne cukry (np. fruktoza, sacharoza, syrop glukozowo-fruktozowy). Zatem zawartość cukrów w sokach owocowych jest na takim samym poziomie jak w owocach, z których soki zostały otrzymane. Nad jakością soków czuwają obowiązujące przepisy prawne (Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/WE z dnia 19 kwietnia 2012 odnosząca się do soków owocowych, która została znowelizowana w 2024 roku). Przepisy unijne także zabraniają w produkcji soków dodatku substancji konserwujących (konserwantów), dodatku sztucznych aromatów, barwników oraz substancji słodzących (słodzików).**

Dostępne technologie i różnorodność owoców, jak również warzyw powodują, że kategoria soków jest bardzo różnorodna jak np. przecierowy sok pomidorowy, przecierowe soki tzw. smoothie, soki naturalnie mętne, soki klarowne, pasteryzowane lub o przedłużonej trwałości metodą HPP<sup>1</sup>.

Pragniemy również podkreślić, zgodnie z rekomendacją WHO powinniśmy spożywać dziennie minimum 400 g warzyw i owoców w co najmniej 5 porcjach, z zastrzeżeniem, że im więcej tym lepiej. Niestety w większości krajów nie jest osiągnięta nawet minimalna porcja 400 g dziennie.

100% soki owocowe, owocowo-warzywnie i warzywnie z uwagi na ich naturalność, bardzo krótka lista dopuszczonych dodatków mogą uzupełniać podaż owoców i warzyw w formie przetworzonej i stanowić jedną porcję w ramach zalecanych w ciągu dnia 5 porcji warzyw i owoców, uzupełniając i zwiększając niewystarczającą ilość spożywanych owoców i warzyw przez przeciętnego konsumenta. W zależności od wykorzystanych owoców i warzyw do produkcji, soki zapewniają niezwykle zróżnicowaną matrycę odżywczą. W zależności od rodzaju, są to produkty bogate w szczególności w takie składniki jak potas, witamina C, karotenoidy czy kwas foliowy, a także w flawonoidy (hesperydyna i narirutyna), mające szczególnie pozytywny wpływ na zdrowie. Wszystkie soki są wytwarzane z warzyw i owoców, dlatego tak jak te surowce/soki stanowią cenne źródło witamin, mikro- i makroelementów, a także substancji o właściwościach antyoksydacyjnych, obecnych w tych owocach i warzywach. Wartość odżywcza soku jest zależna przede wszystkim od rodzaju owoców i warzyw, z których ten sok został przygotowany. Przykładowo, szklanka (200 ml) soku jabłkowego zapewnia pomiędzy 50 a 100 mg polifenoli i pokrywa zapotrzebowania na potas w wysokości ok. 220 mg. Sok marchwiowy w ilości 100 ml dostarcza ok. 900 µg witaminy A w postaci beta-karotenu

<sup>1</sup> High Pressure Processing

(prowitamina A), czyli ok. 100% dziennej Referencyjnej Wartości Spożycia dla osoby dorosłej. Soki jako element zrównoważonej diety mogą realnie przyczyniać się do poprawy diety stosowanej przez konsumentów.

Odnosząc się do *projektu rozporządzenia w sprawie stosowania etykiety „Dobry wybór” w celu ułatwienia identyfikacji środków spożywczych o korzystnym składzie odżywczym*, w szczególności załącznika nr 1, zwracamy uwagę na brak 100% soków owocowych i warzywnych oraz przetworzonych owoców bez dodatku jakichkolwiek cukrów. Jest to w naszej ocenie niedopatrzenie, ponieważ może doprowadzić do zmniejszenia spożycia tych bardzo wartościowych produktów, a nawet świeżych owoców z uwagi na przeniesienie na nie przez konsumentów oceny, z uwagi na brak dopuszczenia stosowania znaku „Dobry wybór” na 100% przetwory otrzymane z owoców.

Cukier zawarty w 100% przetworach owocowych, w tym w sokach pochodzi wyłącznie z owoców, z których zostały soki wyprodukowane. Co więcej, 100% bardzo wartościowy sok pomidorowy, który zawiera zaledwie 4-5% naturalnego cukru i jest otrzymywany poprzez przetarcie całych pomidorów, po pasteryzacji uzyskuje kilkukrotnie wyższą aktywność bardzo ważnego przeciwutleniacza jakim jest likopen nie znalazł się na liście dopuszczonych produktów. Kolejnym przykładem pominiętych produktów w załączniku nr 1 są coraz powszechniejsze kiszane soki (np. z buraka czerwonego), w których zawartość cukrów ulega drastycznemu zmniejszeniu, a są doskonałym źródłem bakterii kwasu mlekowego (probiotyk), również nie znalazły się w załączniku nr 1.

W kryteriach dopuszczenia produktów do znakowania i możliwości stosowania znaku „Dobry wybór” brak jest również konsekwencji dotyczącej maksymalnych poziomów cukrów i dopuszczenia dodatku cukrów do produktów, które można wyprodukować bez jego dodatku.

Przekładając powyższe uwagi wnosimy o weryfikację załącznika nr 1 do rozporządzenia, w szczególności o uzupełnienie załącznika nr 1 o 100% soki owocowe, owocowo-warzywne i warzywne bez dodatku cukrów oraz fermentowane soki owocowe i warzywne.



Barbara Groele  
Sekretarz Generalny KUPS