



Ministerstwo Zdrowia

Departament
Zdrowia Publicznego i Rodziny

Warszawa, 27 lutego 2020 r.

ZPN.055.1.2020



Szanowna Pani,

w odpowiedzi na petycję z dnia 18 lutego 2020 r. dotyczącą wycofania oleju palmowego z żywności, Departament Zdrowia Publicznego i Rodziny uprzejmie prosi o przyjęcie poniższych informacji.

Olej palmowy jest dość powszechnie stosowany przez producentów żywności ze względu na istotne, z technologicznego punktu widzenia, walory funkcjonalne (dobra smarowalność) i sensoryczne (naturalny smak i zapach) oraz wydajność i niską cenę jako surowca. Wykorzystywany jest na szeroką skalę do produkcji żywności m.in.: słodyczy, chipsów, żywności dla niemowląt, a także jako zamiennik tłuszczów roślinnych częściowo utwardzonych, które zawierają niekorzystne dla zdrowia izomery trans kwasów tłuszczowych. Olej palmowy zawiera, podobnie jak tłuszcze zwierzęce, nasycone kwasy tłuszczowe w ilości około 50% wszystkich kwasów tłuszczowych. Z tego względu olej palmowy nie jest olejem rekomendowanym w diecie (we wszystkich grupach wiekowych). Zgodnie z najnowszymi zaleceniami żywieniowymi w codziennej diecie tłuszcze zwierzęce należy zastępować olejami roślinnymi, za wyjątkiem olejów tropikalnych (kokosowego i palmowego). Spożycie tych tłuszczów powinno być ograniczone i bilansowane łącznie z tłuszczami nasyconymi.

W 2016 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydał raport, w którym stwierdzono, że olej palmowy (i inne tłuszcze palmowe) zawiera najwyższe wśród tłuszczów roślinnych zanieczyszczenia (stężenia estrów MCPD (monochloropropanodioli) oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych). Powstają

one w procesie produkcji tłuszczu, zwłaszcza rafinacji oleju prowadzonej w temperaturze powyżej 200°C. W stanowisku tym EFSA nie zakazuje stosowania oleju palmowego. Natomiast w oparciu o ww. opinię Komisja Europejska podjęła działania w celu ustanowienia najwyższych dopuszczalnych poziomów dla tych zanieczyszczeń w żywności (NDP). W 2018 r. wprowadzono wymagania dla estrów glicydolu. Najniższe wartości NDP ustanowiono w preparatach do żywienia niemowląt i małych dzieci w celu ochrony tej szczególnie wrażliwej grupy konsumentów oraz w olejach i tłuszczach roślinnych.

Zgodnie z aktualną wiedzą, ustanowione dotychczas wymagania i dalsze planowane rozszerzenie wymagań o pozostałe związki z tej grupy zanieczyszczeń, należy uznać za wystarczające narzędzie służące ochronie zdrowia konsumentów, a także eliminowaniu z rynku produktów nadmiernie zanieczyszczonych.

Departament uprzejmie informuje, że w ramach realizacji Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 Ministerstwo Zdrowia prowadzi działania edukacyjne skierowane do przedstawicieli przemysłu spożywczego, których celem jest upowszechnianie wiedzy na temat korzyści zdrowotnych i gospodarczych związanych ze zmniejszeniem zawartości soli, cukru i stosowaniem różnych rodzajów tłuszczów w produktach spożywczych.

Niezależnie od powyższego Departament informuje, że ewentualne przyjęcie przepisów krajowych wprowadzających zakaz stosowania oleju palmowego w produkcji żywności miałyby zastosowanie wyłącznie do polskich producentów żywności. Zakaz taki nie dotyczyłby produktów wyprodukowanych w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej (UE), które wprowadzane są w Polsce na zasadzie swobodnego przepływu towarów, co jest podstawą funkcjonowania rynku wspólnotowego wynikającą z przepisów UE. Przepis krajowy, przed wprowadzeniem, podlegałby procedurze notyfikacji Komisji Europejskiej i innych państw członkowskich.

Z poważaniem,

Dariusz Poznański
zastępca dyrektora

/dokument podpisany elektronicznie/