

## **PLAN DZIAŁANIA**

### **KT 200**

## **ds. Koncentratów Spożywczych, Skrobi i Produktów Dietetycznych**

### **STRESZCZENIE**

KT 200 ds. Koncentratów spożywczych, Skrobi i Produktów Dietetycznych zajmuje się opracowywaniem norm z zakresu koncentratów spożywczych, produktów dietetycznych, skrobi naturalnych i modyfikowanych, hydrolizatów skrobiowych, klei skrobiowych i dekstrynowych, przetworów ziemniaczanych spożywczych i paszowych.

### **1 ŚRODOWISKO BIZNESOWE KT**

#### **1.1 Opis środowiska biznesowego**

Na działalność gospodarczą objętą zakresem KT znaczący wpływ mają następujące uwarunkowania polityczne, gospodarcze, techniczne, prawne, społeczne i/lub aspekty regionalne/międzynarodowe:

#### **Koncentraty spożywcze**

Produkcja koncentratów spożywczych początkowo miała być przeznaczona do celów zaopatrzenia wojska. Z biegiem czasu, produkcja ta racjonalnie ulepszana i poszerzana zaczęła obejmować coraz szersze kręgi odbiorców cywilnych i stawała się potrzebna w życiu codziennym. Oczekiwania obecnych konsumentów koncentratów spożywczych — to wysokie walory smakowo-zapachowe, odpowiedni dobór i stosunek składników odżywczych (wysoka wartość odżywcza), małe porcjowanie, mały ciężar, duża trwałość, urozmaicony asortyment, a ponadto możliwie największy stopień przygotowania do konsumpcji. Surowcem zasadniczym do produkcji koncentratów spożywczych są zarówno artykuły pochodzenia roślinnego (np. ziarno zbóż, mąka, kasza, groch, fasola, warzywa, owoce, ziemniaki), jak i zwierzęcego (np. mleko, mięso, ryby, jaja). Często koncentrat jest mieszaniną jednych i drugich. Duża różnorodność surowców oraz urozmaicony asortyment koncentratów spożywczych sprawia, że w przemyśle produkującym je stosowane są różne procesy technologiczne, szczególnie w zakresie przygotowania surowców. Końcowe procesy koncentrujące składniki polegają głównie na odwadnianiu poprzez zagęszczanie lub suszenie w różnych rodzajach i typach urządzeń suszarniczych. Koncentraty spożywcze to m.in. zupy i dania w proszku, przyprawy do potraw, sosy, desery w proszku oraz dodatki do ciast, tj. produkty, które same są gotowymi daniami lub służą jako dodatki do przygotowanych posiłków. Po przemianach ustrojowych w Polsce inwestorzy zagraniczni, którzy szybko dostrzegli perspektywę dalszego rozwoju naszego rynku w krótkim-czasie przejęli kontrolę nad większością dużych (posiadających nowoczesne technologie oraz dobrą kadre) zakładów. Szwajcarski koncern Nestle kontroluje pakiet większościowy akcji Winiar,

amerykański Bestfoods kupił CPC Amino, niemiecki Dr Oetker stał się inwestorem strategicznym Gdańskich Zakładów Środków Odżywczych, norweski Rieber & Son kupił Delectę, a włoska Nutricia opolską fabrykę Ovita (odżywki). Rieber Foods Polska, właściciel marki Delecta, będzie częścią giełdowej grupy Bakalland. Obie firmy działają na rynku spożywczym, ale mają inne specjalizacje. Delecta słynie z kaw zbożowych, kremu do karpatki, bitej śmietany oraz dodatków do ciast i deserów, Bakalland sprzedaje, wyroby z soi, batony oraz bakalie.

Koncentraty spożywcze produkuje w Polsce ok. 30 firm. Liderami są CPC Amino i Winiary. Obie firmy są obecne niemal w każdym segmencie rynku. Te największe polskie firmy są kontrolowane przez zachodnie korporacje. Pod względem wartości, najważniejszymi segmentami branży są koncentraty obiadowe, odżywcze wyroby spożywcze oraz pozostałe koncentraty spożywcze. Mniejsze znaczenie mają koncentraty deserów, koncentraty przypraw oraz przyprawy i dodatki do ciast. Struktura produkcji i sprzedaży koncentratów spożywczych od kilku lat jest ustalona i nie należy się spodziewać jej większych zmian.

### **Skrobia naturalna i modyfikowana**

W przemyśle spożywczym skrobia jest stosowana do nadawania produktom odpowiedniej tekstury, wyglądu, wilgotności konsystencji i trwałości podczas przechowywania.

Skrobie modyfikowane w przemyśle spożywczym stosuje się do:

- produkcji budyniów, kisielei, deserów owocowych, lodów, kremów, puddingów, twarożków terminowanych, koncentratów spożywczych, kaw cappuccino i „gorących kubków”
- jako zagęstnik do sosów oraz w przetwórstwie mięsnym jako środek wiążący wyciek cieplny podczas parzenia wędlin,
- jako zagęstnik w sosach sałatkowych, konserwach i sosach warzywnych, keczupach, majonezach i deserach mlecznych,
- do produkcji produktów typu instant, do produkcji galanterii cukierniczej oraz zagęszczania klarownych sosów przyprawowych

Obecnie pięć największych krochmalni w Polsce znajdujących się w Łomży, Luboniu, Trzemesznie, Pile i Łobzie posiada zdolności przerobowe około 1000–2400 ton ziemniaków na dobę. I to one dominują na polskim rynku, mając około 70% udziału.

Kleje dekstrynowe są przeznaczone do ręcznego i maszynowego klejenia kartonów oraz papieru, a także do laminowania. Wykorzystuje się je również w introligatorstwie. Kleje te są dostępne w formie miękkiej pasty lub gęstej lepkiej substancji.

### **Produkty dietetyczne**

Przepisy dotyczące środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (dla niemowląt, małych dzieci, osób z zaburzeniami trawienia czy metabolizmu lub osób o szczególnych warunkach fizjologicznych) są zharmonizowane na szczeblu europejskim.

Wymagania dotyczące żywności specjalnego przeznaczenia określono w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 29 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała. Rozporządzenie ustanawia nowe przepisy ogólne w odniesieniu do ograniczonej liczby kategorii żywności uznawanych za kluczowe dla niektórych szczególnie wrażliwych grup ludności. Kategorie te obejmują preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, produkty zbożowe przetworzone, żywność dla dzieci oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Stanowią one częściowe lub wyłączone źródło pożywienia dla niektórych grup ludności. Taka żywność ma zasadnicze znaczenie przy postępowaniu w pewnych schorzeniach lub jest ważna dla zaspokojenia wymogów żywieniowych niektórych, wyraźnie zidentyfikowanych, wrażliwych grup ludności. Rozporządzenie dotyczy również wymogów ogólnych dotyczących składu i informacji w odniesieniu do środków spożywczych przeznaczonych do zastąpienia całodzienną dietę, w tym żywności stosowanej w dietach niskokalorycznych, które zawierają między 3360 kJ (800 kcal) a 5040 kJ (1200 kcal), oraz produktów stosowanych w dietach bardzo niskokalorycznych (zwykle poniżej 3360 kJ, tj. 800 kcal). Mając na względzie narastający problem nadwagi i otyłości oraz związaną z tym rosnącą liczbę żywności określanej jako środek spożywczy zastępujący całodzienną dietę, do kontroli masy ciała uzasadnione było uwzględnienie tej grupy żywności w zakresie omawianego rozporządzenia.

Ww. Rozporządzenie UE nie przewiduje pojęcia „dietetycznych środków spożywczych”. Zakłada się, iż anulowanie definicji dietetycznych środków spożywczych zapobiegnie różnicom w interpretacji, ponieważ wszystkie środki spożywcze traktowane będą w taki sam sposób na podstawie prawodawstwa ogólnego. Definiuje ono osiem pojęć, w tym: „niemowlę”, „małe dziecko”, „preparat do początkowego żywienia niemowląt”, „preparat do dalszego żywienia niemowląt”, „produkty zbożowe przetworzone”, „żywność dla dzieci”, „żywność specjalnego przeznaczenia medycznego” oraz „środek spożywczy zastępujący całodzienną dietę, do kontroli masy ciała”.

Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego jest przeznaczona do dietetycznego odżywiania pacjentów z ograniczoną, upośledzoną lub zaburzoną zdolnością do przyjmowania zwykłego jedzenia z powodu konkretnej choroby, zaburzenia lub schorzenia. Odniesienia do dietetycznego odżywiania w chorobach, zaburzeniach lub schorzeniach, z myślą o których dana żywność została stworzona, nie należy traktować jako przypisywanie jej właściwości zapobiegania chorobom ludzi lub leczenia takich chorób.

### **Przepisy UE dotyczące specjalnych grup żywności:**

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności

specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (L 181/45).

2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (EC) 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczące składu i znakowania środków spożywczych odpowiednich dla osób z nietolerancją glutenu (Dz.U. L 16 z 21.1.2009)

## **1.2 Wskaźniki ilościowe dotyczącego środowiska biznesowego**

Poniższe wskaźniki ilościowe opisują środowisko biznesowe, w celu wsparcia działań KT poprzez zapewnienie niezbędnych danych:

Dane na podstawie Rocznika Statystycznego Rolnictwa 2013, Głównego Urzędu Statystycznego.

### **Dział II. GOSPODARKA ŻYWNOŚCIOWA**

**TABL. 38 (211). WARTOŚĆ PRODUKCJI SPRZEDANEJ WYROBÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO<sup>a</sup> I TYTONIOWEGO<sup>aw</sup> mln zł**

	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Produkty przemiatu zbóż, skrobie i wyroby skrobiowe</b>	<b>5199,5</b>	<b>6965,8</b>	<b>7527,1</b>

**TABL. 39 (212). PRODUKCJA WAŻNIEJSZYCH WYROBÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I TYTONIOWEGO<sup>a</sup>**

	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>
<b>Skrobia ziemniaczana w tys. t</b>	<b>76,9</b>	<b>110,5</b>	<b>127,8</b>

Przykłady laboratoriów które w zakresie akredytowanych metod oznaczania wykorzystują Polskie Normy z zakresu KT 200:

#### **Jars S.A.**

PN-A-79011-5:1998P Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie zawartości cukrów

PN-A-79011-9:1998P Koncentraty spożywcze - Metody badań - Oznaczanie kwasowości ogólnej

**Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno – Spożywczego, Zakład Koncentratów Spożywczych i Produktów Skrobiowych w Poznaniu** - Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 452 (PCA)

PN-A-79011-10:1998 +Az1:2001 Koncentraty spożywcze - Metody badań -  
Oznaczanie pH

PN-A-79011-2:1998 + Az1:2000 + Az2:2008 Koncentraty spożywcze - Metody  
badań - Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie  
zanieczyszczeń

### **J.S. Hamilton Poland SA**

PN-A-79011-7:1998 Koncentraty spożywcze -- Metody badań -- Oznaczanie  
zawartości chlorku sodu

## **2 OCZEKIWANE KORZYŚCI Z REALIZACJI PRAC KT**

Głównymi odbiorcami norm opracowywanych przez KT 200 są kontrolne instytucje rządowe i prywatne, jednostki badawcze oraz producenci.

Dostępność Polskich Norm opracowanych przez KT 200, które są wdrożeniem metod badań jakości surowców i produktów opisanych w Normach Europejskich i Normach Międzynarodowych, uwzględniających opinie członków KT i zainteresowanych środowisk gwarantuje zharmonizowaną terminologię i możliwość stosowania metod, gwarantujących uzyskanie powtarzalnych i odtwarzalnych wyników. Pozwala to między innymi na:

- usunięcie barier w handlu międzynarodowym i wspólnotowym w odniesieniu do polskich produktów i wyrobów zwiększając jednocześnie konkurencyjność polskich towarów na tych rynkach
- udoskonalenie kontroli jakości półproduktów i produktów finalnych – zwiększających gwarancję kierowania do konsumentów produktów żywnościowych o najwyższej jakości, także w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

## **3 CZŁONKOSTWO W KT**

Każdy podmiot krajowy zainteresowany daną tematyką ma prawo zgłosić chęć uczestnictwa w KT i po spełnieniu wymogów proceduralnych (procedura Z2-P3 w powiązaniu z Z2-P1) stać się członkiem KT. Każdy członek KT realizuje zadania KT poprzez swoich reprezentantów.

Aktualny skład KT jest podany na stronie [www.pkn.pl](http://www.pkn.pl) w wykazie OT.

## **4 CELE KT I STRATEGIA ICH REALIZACJI**

### **4.1 Cele KT**

Współpraca z CEN/ SS 10, ISO/TC 93 – opiniowanie nowych dokumentów, udział w okresowych przeglądach norm ISO/EN, udział w posiedzeniach tych TC/SC, udział ekspertów w pracach WG.

Okresowe przeglądy Polskich Norm własnych pod kątem aktualności ich postanowień.

Wprowadzanie do zbioru PN Norm Międzynarodowych i Europejskich metodą tłumaczenia dotyczących terminologii i metod badawczych skrobi naturalnej i zmodyfikowanej i produktów pochodnych.

#### **4.2 Strategia ustalona do osiągnięcia celów KT**

W celu osiągnięcia powyższych celów KT 200 przyjęto następującą strategię:

- Analiza oczekiwań stron zainteresowanych problematyką związaną z rynkiem koncentratów spożywczych produktów ze skrobi naturalnej i zmodyfikowanej, produktów dietetycznych.
- Poszukiwanie sponsorów i wykonawców prac normalizacyjnych, wśród producentów oraz różnych organizacji zainteresowanych.

#### **4.3 Aspekty środowiskowe**

Tematyka działalności KT 200 nie jest bezpośrednio powiązana z aspektami środowiskowymi.

### **5 CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA REALIZACJĘ PROGRAMU PRAC KT I PROWADZANIE NOWYCH TN DO PROGRAMU PRAC**

Każdy zainteresowany ma możliwość zgłaszania tematów normalizacyjnych (TN) wypełniając Karty nowego tematu (KNT) lub Karty propozycji tematu normalizacyjnego (KPT).

Każdy zgłoszony TN jest wprowadzany do programu KT. KT decyduje o kontynuacji lub zaniechaniu tematu normalizacyjnego.

W programie prac prezentowane są wszystkie TN będące aktualnie w opracowaniu.

Program prac KT znajduje się na stronie [www.pkn.pl](http://www.pkn.pl), w Wykazie OT, po wybraniu numeru właściwego KT.

Czynniki wpływające na realizację prac KT 200, to np. brak wykonawców projektu, brak środków finansowych, jak również czynniki do których należy postępująca koncentracja produkcji i sprzedaży wyrobów.

Drugi element numeru tematu normalizacyjnego wskazuje numer Podkomitetu Technicznego opracowującego temat, np. numer tematu normalizacyjnego XXX.1.XXXX oznacza wykonywanie w KT XXX PK 1 (Podkomitecie Technicznym nr 1 Komitetu Technicznego XXX). Jeżeli drugi element przyjmuje wartość zero oznacza to, że TN jest opracowywany w KT.

## **6 WYKAZ PROPOZYCJI TEMATÓW NORMALIZACYJNYCH, DLA KTÓRYCH KT PRZEVIDUJE POZYSKANIE ZAMAWIAJĄCYCH W RAMACH PRAC NA ZAMÓWIENIE**

Aktualnie brak jest zainteresowanych finansowaniem prac na zamówienie.