

Tisková zpráva

Nestlé: přírodní barviva nahrazují umělá Šest typů žlutých a červených barviv nahradily výhradně přírodní látky



Praha 19.7.2010. Společnost Nestlé dále pokračovala v inovaci svého portfolia cukrovinek a programu záměny potravinářských barviv za přírodní. V cukrovinkách, uváděných společností na trh pod oblíbenými značkami JOJO, BON PARI, MARGOT, DELI a dalšími, vyráběnými v závodu SFINX Holešov a ZORA Olomouc, bylo z receptur odstraněno 6 typů barviv, jmenovitě žlutý tartazin, chinolinová žluť a žluť SY (E 102, E 104, E 110) a červeně azorubin, ponceau 4R a allura AC (E 122, E 124, E 129) a byly nahrazeny barvivy výhradně na přírodní bázi. Na přechodu receptur na přírodní barviva postavila například svou současnou kampaň „Mlsejte o kapku zdravěji“ značka BON PARI.

Přírodní barviva či přírodní látky s barvicími účinky jsou látky rostlinného nebo i živočišného původu, například na bázi ibišku, mrkve, špenátu, kopřivy, papriky, světlice barvířské, ředkve, černého bezu, dále kurkuma, beta-karoten, riboflavin či pigmenty mořských řas. Jsou zpracovány tak, aby nijak nerušily chuťový či čichový profil potraviny, kterou mají obarvit. Přísně dbáme na to, aby naši dodavatelé uměli dostát našim nárokům na přírodní původ barviv spolu s požadavky na jejich barevnou stálost, výraznost, stejnorodou kvalitu a konkurenceschopnou cenu.

Přechod na přírodní barviva je součástí probíhajícího programu přechodu výrobků Nestlé na přírodní ingredience. Ten začal již před několika lety a zahrnuje mnohem více přírodních ingrediencí, zvl. barviv a aromat, než v záhlaví uvedených 6 typů barviv. Čeští a slovenští spotřebitelé podle průzkumů trhu očekávají, že cukrovinky budou prosté umělých barviv a aromat a s přírodním charakterem ingrediencí si spojují očekávání lepší chuti, vůně a celkově vyšší kvality.

První významnou „vlaštovkou“ těchto změn bylo uvedení na trh

zvláště u dětí oblíbeného dražé LENTILKY bez umělých barviv na jaře 2007. Od té doby se sortiment výrobků Nestlé z čistě přírodních ingrediencí rozrostl o mnoho desítek. Důraz byl přitom kladen na značky, které mají v oblíbenosti dětí. Následovala proto série JOJO Z přírody a poté celá výrobková řada JOJO či inovovaná řada čokolád ORION pro děti. Stranou samozřejmě nezůstaly ani cukrovinky, vyhledávané spotřebiteli všech věkových skupin, jako jsou ORION Arabesky, ORION Banány v čokoládě či inovovaná řada HAŠLEREK, doplněná o příchutí jitrocele, šalvěže či heřmánku.

Umělá barviva a nepotvrzená studie

Evropský parlament vydal dne 8.7.2008 tiskovou zprávu o přijetí nařízení o přídatných látkách, ochucovadlech a enzymech. Nařízení obsahuje mimo jiné požadavek, aby potraviny, obsahující 6 barviv - žlutí E 102, E 104, E 110 a červeně E 122, E 124 a E 129 - byly označeny upozorněním, že „mohou u dětí vyvolávat alergické účinky a hyperaktivitu“. Tento požadavek, vznesený jako poslanecký dodatek v průběhu jednání, se opíral o tvrzení, že studie University Southampton a Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) údajně prokázaly zdravotní rizika u dětí při vystavení azobarvivům. Úřad EFSA přitom studii University Southampton nepotvrdil*. Přesto se dodatek stal součástí evropské legislativy a nabývá účinnosti dne 20.7.2010. Všechny potraviny, uvedené na trh po tomto datu, musí být označeny příslušným upozorněním. Potraviny, uvedené na trh před tímto datem, mohou být nabízeny v původních obalech až do data jejich minimální trvanlivosti.

*<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/ans080314.htm>