

Światowa Organizacja Zdrowia (WHO)

Region Europejski

Model profilu składników odżywczych Biura Regionalnego WHO dla Europy

wydanie drugie

Errata

Model profilu składników odżywczych Biura Regionalnego WHO dla Europy

Numer dokumentu: WHO/EURO:2023-6894-46660-68492

- Strona 9, akapit 7, wiersz 2, powinien brzmieć: „Model 2023 obejmuje próg (0g/100g) dla niecukrowych substancji słodzących dla wszystkich kategorii, zarówno żywności, jak i napojów, w których próg dodanego cukru wynosi 0, z wyjątkiem »Przetworzonych owoców i warzyw«”.
- Tabelę A1.1. należy zastąpić tabelą A1.3 (Progi dla NPM¹ 2023 w porównaniu z progami modelu 2015).
- Tabelę A1.2 należy zastąpić tabelą A1.1 (Wyniki testów projektu modelu NPM 2023 w porównaniu z modelem z 2015 r.).
- Tabelę A1.3 należy zastąpić tabelą A1.2 (Kategorie żywności w NPM 2023).
- Strona 29, tabela A1.3., kategoria „wyroby czekoladowe i cukiernicze”: wiersz dla 2023 r. nie powinien mieć wartości progowej dla tłuszczu ogółem (3 g), lecz powinien mieć wartość progową dla niecukrowych substancji słodzących (0 g).
- Strona 29, tabela A1.3., kategoria „ciasta i słodkie herbatniki”: wiersz dla 2023 r. powinien mieć wartość progową dla niecukrowych substancji słodzących (0 g).
- Strona 29, tabela A1.3., kategoria „słone przekąski”: wiersz dla 2023 r. powinien mieć wartość progową dla niecukrowych substancji słodzących (0 g).
- Strona 29, tabela A1.3., kategoria „Jogurt, kwaśne mleko i śmietana”: wiersz dla 2015 r. powinien mieć wartość progową dla tłuszczów nasyconych (2 g).

Poprawki te zostały włączone do pliku elektronicznego w dniu 11 maja 2023 r.

¹ Skrót NPM pochodzi od „nutrient profile model” i oznacza „model profilu składników odżywczych” – przypis od tłumacza.

Streszczenie

Niniejsza publikacja opisuje regionalny model profilu składników odżywczych do wykorzystania i, w razie potrzeby, adaptacji przez Państwa Członkowskie w Europejskim Regionie WHO przy opracowywaniu polityk ograniczających marketing niezdrowej żywności dla dzieci. Wydanie drugie, przedstawione w niniejszym raporcie, jest zaktualizowaną wersją modelu opublikowanego w 2015 roku. Uwzględniono w nim wnioski i doświadczenia zdobyte podczas adaptacji tego modelu przez Państwa Członkowskie oraz inne biura regionalne WHO.

Przedstawiono krótką historię modelu profilu składników odżywczych Biura Regionalnego WHO dla Europy opracowanego w roku 2015, a następnie sposób jego aktualizacji. To wydanie jest oparte na spotkaniu ekspertów, zorganizowanym przez Biuro Regionalne we wrześniu 2021 roku oraz na Wspólnym Działaniu Unii Europejskiej na rzecz Zdrowej Żywności dla Zdrowszej Przyszłości (Best-ReMaP). Projekt zaktualizowanego modelu został przetestowany przez 13 Państw Członkowskich, które były partnerami we Wspólnym Działaniu Best-ReMaP, w celu porównania klasyfikacji żywności z klasyfikacją w modelu z 2015 r. oraz zidentyfikowania wszelkich praktycznych kwestii związanych z jego stosowaniem.

Zaprezentowano drugie wydanie modelu profilu składników odżywczych dla Regionu Europejskiego WHO (NPM 2023) i opisano jego cechy. Obejmują one jego zakres, kategorie żywności, dla których istnieją różne progi, składniki odżywcze i inne komponenty, które są brane pod uwagę, jak i same progi i definicje wszystkich terminów.

Słowa kluczowe: OTYŁOŚĆ; ŻYWIENIE; POLITYKA; DIETA; MARKETING; DZIECI; ŻYWNOSĆ; CHOROBY PRZEWLEKŁE

Numer dokumentu:

WHO/EURO:2023-6894-46660-68492

© Światowa Organizacja Zdrowia 2023

Niektóre prawa zastrzeżone. Ta praca jest dostępna na licencji Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo>).

Zgodnie z warunkami niniejszej licencji możesz kopiować, redystrybuować i adaptować tę pracę do celów niekomercyjnych, pod warunkiem, że praca jest odpowiednio cytowana, jak wskazano poniżej. Jakikolwiek wykorzystanie tej pracy nie powinno sugerować, że WHO popiera jakąkolwiek konkretną organizację, produkty lub usługi. Używanie logo WHO jest niedozwolone. W przypadku adaptacji tekstu, musisz udostępnić go na podstawie tej samej lub równoważnej licencji Creative Commons. Jeśli tworzysz tłumaczenie tego dokumentu, powinieneś dodać następujące zastrzeżenie wraz z sugerowanym cytatem: „To tłumaczenie nie zostało stworzone przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). WHO nie ponosi odpowiedzialności za treść ani dokładność tego tłumaczenia. Wiążącym i autentycznym wydaniem jest oryginalne wydanie angielskie: WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Kopenhaga: Biuro Regionalne WHO dla Europy; 2023”.

Wszelkie mediacje dotyczące sporów wynikających z licencji będą prowadzone zgodnie z zasadami mediacji Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (WIPO).

Sugerowany cytat. WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Dane katalogowania w publikacji (CIP). Dane CIP są dostępne na stronie <http://apps.who.int/iris>.

Sprzedaż, prawa i licencje. Aby zakupić publikacje WHO, sprawdź <http://apps.who.int/bookorders>. Wnioski o wykorzystanie komercyjne oraz zapytania dotyczące praw i licencji można składać na stronie <http://www.who.int/about/licensing>.

Materiały stron trzecich. W przypadku chęci ponownego wykorzystania materiałów z tej pracy, które są przypisane stronie trzeciej, takich jak tabele, rysunki lub obrazki, użytkownik jest odpowiedzialny za ustalenie, czy wymagana jest zgoda na ponowne wykorzystanie i uzyskanie jej od właściciela praw autorskich. Ryzyko roszczeń wynikających z naruszenia jakiegokolwiek elementu pracy będącego własnością strony trzeciej spoczywa wyłącznie na użytkowniku.

Ogólne zastrzeżenia. Zastosowane oznaczenia i prezentacja materiału w niniejszej publikacji nie oznaczają wyrażenia jakiegokolwiek opinii ze strony WHO na temat statusu prawnego jakiegokolwiek kraju, terytorium, miasta lub obszaru czy jego władz, ani dotyczącej wyznaczania jego granic. Kropkowane i przerywane linie na mapach przedstawiają przybliżone linie graniczne, co do których może nie być jeszcze pełnej zgody. Wymienienie konkretnych firm lub produktów niektórych producentów nie oznacza, że są one zatwierdzone lub rekomendowane przez WHO w stosunku do innych produktów o podobnym charakterze, które nie zostały wymienione. Z zastrzeżeniem błędów i pominięć, nazwy produktów własnościowych wyróżnione są pierwszymi wielkimi literami.

WHO podjęła wszelkie uzasadnione środki ostrożności w celu weryfikacji informacji zawartych w tej publikacji. Jednakże opublikowany materiał jest rozpowszechniany bez jakiegokolwiek gwarancji, ani wyrażonej wprost ani sugerowanej. Odpowiedzialność za interpretację i wykorzystanie materiału spoczywa na czytelniku. W żadnym wypadku WHO nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku jego wykorzystania.

Spis treści

Podziękowania	vi
Wprowadzenie	7
Krótka historia modelu z 2015 r.	7
O modelu profilu składników odżywczych z 2023 r. (NPM 2023)	9
Opracowanie NPM 2023.....	9
Cechy NPM 2023.....	16
Jak używać NPM 2023	21
Definicje terminów użytych w NPM 2023	22
Odniesienia	25
Załącznik 1. Tabele uzupełniające	28

Podziękowania

Szczególny wkład wnieśli Margarida Bica, Holly Rippin i Kremlin Wickramasinghe z Europejskiego Biura WHO ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób Niezakaźnych (NCD Office) oraz profesor Mike Rayner z Uniwersytetu Oksfordzkiego.

Dalszy znaczący wkład w opracowanie modelu wnieśli Maria João Gregório, Portugalska Dyrekcja Zdrowia oraz Wspólne Działanie Unii Europejskiej na rzecz Zdrowej Żywności dla Zdrowszej Przyszłości (Best-ReMaP), które było odpowiedzialne za testowanie projektu modelu. Podziękowania kierujemy również do krajów, które testowały projekt modelu: Belgia, Chorwacja, Estonia, Finlandia, Francja, Grecja, Irlandia, Łotwa, Portugalia, Rumunia, Serbia, Słowenia i Hiszpania.

Derya Dikmen z Uniwersytetu Hacettepe w Turcji oraz Lauren Bandy z Uniwersytetu Oksfordzkiego, przyczyniły się do wstępnego opracowania zaleceń dotyczących zmian w celu zaktualizowania i wzmocnienia modelu Regionu Europejskiego WHO 2015.

Ponadto podziękowania należą się Europejskiej Sieci na rzecz Ograniczenia Presji Marketingowej na Dzieciach², kierowanej przez Portugalską Dyrekcję Zdrowia i obejmującej 28 Państw Członkowskich, za ich wsparcie i udział w opracowaniu tego modelu.

² W oryginale jednostka ta nazwa się: WHO European Action Network on Reducing Marketing Pressure on Children, czyli Europejska Sieć Działań na rzecz Ograniczenia Presji Marketingowej na Dzieciach - przypis od tłumacza.

Wprowadzenie

W lipcu 2013 r. Ministrowie Zdrowia Państw Członkowskich WHO w Regionie Europejskim przyjęli Deklarację Wiedeńską w sprawie Żywienia i Chorób Niezakaźnych w Kontekście Zdrowia 2020 (1), w której uznano wysokie obciążenie chorobami spowodowanymi niezdrową dietą w wielu krajach Regionu i wyrażono szczególne zaniepokojenie wzrostem nadwagi i otyłości wśród dzieci. Deklaracja zawierała zobowiązanie do podjęcia „zdecydowanych działań w celu zredukowania presji marketingu żywności skierowanego do dzieci w odniesieniu do żywności o wysokiej zawartości energii, tłuszczów nasyconych, tłuszczów trans, wolnych cukrów oraz soli” oraz do opracowania i wdrożenia wspólnych polityk, które między innymi, będą promować stosowanie wspólnych narzędzi profilowania składników odżywczych. Opracowanie wspólnego regionalnego modelu profilu składników odżywczych do stosowania lub adaptacji przez Państwa Członkowskie w Europie (w sposób dobrowolny albo obowiązkowy i z uwzględnieniem indywidualnych uwarunkowań krajowych) zostało następnie zidentyfikowane jako kluczowe działanie w Europejskim Planie Działania WHO w zakresie Żywności i Żywienia na lata 2015-2020 (2).

Profilowanie składników odżywczych jest definiowane przez WHO jako „nauka o klasyfikacji lub rankingu żywności według jej skład odżywczy z powodów związanych z zapobieganiem chorobom i promocją zdrowia” (3). Profilowanie składników odżywczych jest uważane przez WHO za kluczowe dla ograniczenia marketingu żywności kierowanego do dzieci (1, 4), ponieważ dostarcza środków do rozróżniania pomiędzy żywnością i napojami bezalkoholowymi (odtąd nazywanych ogólnie „żywnością”), które z większym prawdopodobieństwem są częścią zdrowej diety od tych, które są mniej prawdopodobne. Profilowanie składników odżywczych pozwala na kategoryzację żywności, a nie diety, ale może być wykorzystywane w polityce w celu poprawy ogólnej jakości odżywczej diet.

Model profilu składników odżywczych został opracowany przez Biuro Regionalne WHO w Europie, zwany dalej modelem z roku 2015, w szczególności w celu ograniczenia marketingu żywności kierowanego do dzieci (5). Model został obecnie zaktualizowany, uwzględniając doświadczenia zdobyte podczas jego adaptacji przez Państwa Członkowskie Regionu, a także inne regionalne biura WHO.

Krótką historia modelu z 2015 r.

WHO opracowała model z 2015 r. w sposób opisany szczegółowo przez Jewell et al. (6). Obejmowało to najpierw techniczne spotkanie z ekspertami zewnętrznymi i reprezentantami Państw Członkowskich w grudniu 2013 r., a następnie pilotażowe testy projektu modelu w 16 krajach w Regionie, z publikacją końcowego modelu w roku 2015. Od czasu publikacji modelu cztery kraje Austria (7), Portugalia (8), Słowenia (9) i Turcja (10) dostosowały go do krajowych

ograniczeń dotyczących marketingu żywności dla dzieci, a inne kraje rozważają podjęcie takich samych działań.

Model z 2015 r. został również zaadaptowany przez cztery inne biura regionalne WHO: we wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (11), w zachodniej części Pacyfiku (12), w południowo-wschodniej Azji (13) i w Afryce (14). Panamerykańska Organizacja Zdrowia (Biuro Regionalne WHO dla Ameryk) opublikowała również model profilu składników odżywczych (15) w różnych celach regulacyjnych, w tym w ograniczeniu marketingu żywności dla dzieci; jednakże konstrukcja tego modelu różni się znacznie od innych modeli regionalnych WHO.

Podczas adaptacji modelu wyciągnięto wnioski w celu jego ulepszenia. Kraje w Regionie Europejskim WHO, które w roku 2015 zaadaptowały model ogólnie zgadzają się, że:

- model powinien nadal uwzględniać progi żywieniowe dla poszczególnych kategorii;
- zakres i kategorie żywności w modelu są generalnie odpowiednie, ale konieczne było wyjaśnienie ich zakresu, jak i tego, które produkty spożywcze należą do której kategorii;
- składniki odżywcze i inne elementy żywności, które należy wziąć pod uwagę, powinny być zasadniczo takie same, aby odzwierciedlić brak istotnych zmian w zaleceniach żywieniowych WHO od 2015 r. (16);
- chociaż zalecenia WHO dotyczące cukrów dotyczą raczej cukrów wolnych niż cukrów ogółem czy cukrów dodanych (16, 17), to bardziej praktyczne jest stosowanie progów dla cukrów ogółem i cukrów dodanych niż zastępowanie ich cukrem wolnym;
- progi składników odżywczych powinny być podane dla wszystkich kategorii w modelu (z wyjątkiem owoców i warzyw) aby zasygnalizować, że generalnie żadna żywność nie powinna automatycznie przechodzić lub nie przechodzić oceny modelu niezależnie od jej składu odżywczego oraz aby uznać, że co najmniej kilka produktów spożywczych we wszystkich kategoriach może być reklamowanych dzieciom, jeśli ich zawartość tłuszczu, tłuszczów nasyconych, cukrów i sodu jest wystarczająco niska; oraz
- progi składników odżywczych powinny być ustalane bardziej systematycznie i wyraźniej powiązane z zaleceniami żywieniowymi WHO (zgodnie z modelem Biura Regionalnego WHO dla Azji Południowo-Wschodniej (13)).

O modelu profilu składników odżywczych z 2023 r. (NPM 2023)

Opracowanie NPM 2023

Nauka o profilowaniu składników odżywczych rozwinęła się od 2015 roku. W systematycznym przeglądzie opublikowanym w 2018 roku zidentyfikowano 78 modeli rządowych i zatwierdzonych przez rząd w 25 krajach, chociaż tylko siedem krajów opracowało lub zatwierdziło modele specjalnie w celu ograniczenia marketingu żywności dla dzieci (18). Jedną z wielu przyczyn braku postępów w opracowywaniu regulacji w tym celu może być brak odpowiedniego modelu profilu składników odżywczych. Minęło już ponad 5 lat od opracowania modelu z 2015 roku, w związku z czym został on właśnie zaktualizowany.

We wrześniu 2021 roku Biuro Regionalne zorganizowało kolejne techniczne spotkanie z zewnętrznymi ekspertami i reprezentantami Państw Członkowskich w celu przedyskutowania profilowania składników odżywczych (17), na którym to uzgodniono, że model z roku 2015 powinien zostać zaktualizowany. Omówiono pożądane cechy modelu profilu składników odżywczych do celów różnych, w tym ograniczeń marketingowych, jak i także znakowania żywności, polityk fiskalnych i innych kwestii, jednak praktyczne wyzwania związane z opracowaniem takiego modelu uznano obecnie za zbyt duże i uzgodniono, że zaktualizowany model powinien być przeznaczony wyłącznie do celów ograniczeń marketingowych.

Projekt zaktualizowanego modelu został zaprezentowany we wrześniu 2021 r. przez naukowców z WHO Centrum Współpracy w zakresie Podejścia Populacyjnego do Zapobiegania Chorobom Niezakaźnym na Uniwersytecie Oxfordzkim (Wielka Brytania) oraz Wspólnego Działania Unii Europejskiej na rzecz Zdrowej Żywności dla Zdrowszej Przyszłości (Best-ReMaP) (19). Best-ReMaP to wspólne europejskie działanie mające na celu poprawę jakości żywności dostarczanej obywatelom Europy poprzez ułatwienie wymiany i testowania dobrych praktyk, na przykład w zakresie regulacji dotyczących marketingu żywności i napojów dla dzieci. Pakiet roboczy numer 6 Wspólnego Działania ma na celu wsparcie wdrożenia niedawno zmienionej dyrektywy Unii Europejskiej w sprawie audiowizualnych usług medialnych poprzez opracowanie, przetestowanie i pilotaż zharmonizowanego modelu profilu składników odżywczych opartego na modelu z 2015 roku.

Model z roku 2023 opiera się na propozycjach Centrum Współpracy WHO i Wspólnego Działania Best-ReMaP, zmodyfikowanych po technicznym spotkaniu, które odbyło się we wrześniu 2021 r., oraz na wynikach testowania wstępnie zaktualizowanych modeli. Test został przeprowadzony w celu porównania klasyfikacji żywności w zmienionej wersji z klasyfikacją z modelu z 2015 r. oraz zidentyfikowania wszelkich praktycznych kwestii związanych z jego stosowaniem. Testowanie zostało przeprowadzone przez partnerów Wspólnego Działania Best-ReMaP, którzy byli reprezentantami Państw Członkowskich Unii Europejskiej i zostali

poproszeni o skompilowanie danych dotyczących składu i innych niezbędnych informacji dla próbki żywności oraz o przedstawienie sprawozdania z zastosowania projektu zaktualizowanego modelu do tych danych. Kraje posiadające bazę danych markowej żywności zostały poproszone o zebranie danych dotyczących składu jak największej liczby produktów żywnościowych. Kraje, które nie posiadały bazy danych markowej żywności poproszono o zebranie danych na temat składu ze stron internetowych ich głównych sprzedawców internetowych. Dane były wymagane dla określonej liczby produktów spożywczych w każdej kategorii żywności z projektu modelu (10-20 produktów dla każdej kategorii), łącznie dla 335 produktów spożywczych. Kraje zostały następnie poproszone o zastosowanie zarówno modelu z 2015 roku, jak i projektu zaktualizowanego modelu do swojej próbki.

Testowanie oraz w niektórych krajach zbieranie danych przeprowadzono w okresie od marca do czerwca 2022 r. Testy ukończyło 13 krajów: Belgia, Chorwacja, Estonia, Finlandia, Francja, Grecja, Irlandia, Łotwa, Portugalia, Serbia, Słowenia, Hiszpania i Rumunia. Dane zostały połączone w bazę danych do końcowej analizy, obejmując łącznie 108 578 produktów.

Wyniki wykazały, że żywność sklasyfikowano w podobny sposób w projekcie zaktualizowanego modelu i modelu z 2015 roku (zgodnie z założeniami). Do projektu zaktualizowanego modelu wprowadzono pewne zmiany, głównie w odniesieniu do kategoryzacji żywności, ale również do progów dla dwóch kategorii („Gotowe i wygodne potrawy oraz dania złożone” oraz „Świeży lub suszony makaron, ryż i zboża”), jak i jaśniejszych definicji „cukrów dodanych” i „substancji słodzących innych niż cukier”. Wyniki porównania klasyfikacji żywności w modelu z 2023 r. i modelu z 2015 r. przedstawiono w Tabeli A1.1 w załączniku 1.

Drugie wydanie modelu profilu składników odżywczych (2023) pokazano w Tabeli 1.

Tabela 1. NPM 2023

Nr kategorii	Kategoria produktu	Przykłady	Tłuszcz ogółem (g)	Tłuszcz nasycony (g)	Cukry ogółem (g)	Cukry dodane (g)	Substancje słodzące inne niż cukier (g)	Sód (g)	Energia (kcal)
1	Wyroby czekoladowe i cukiernicze, batony energetyczne, słodkie polewy i desery	Wyroby czekoladowe Wyroby cukiernicze (w tym galaretki i landrynki; gumy do żucia i gumy balonowe; karmelki; cukierki lukrecyjne, cukierki marcepanowe) Granola i batony zbożowe Czekolada do smarowania i inne słodkie dodatki do kanapek Masła orzechowe. (np. z orzeszków ziemnych) Miód				0	0		
2	Ciasta, słodkie herbatniki i ciastka; pozostałe słodkie wyroby piekarnicze; oraz suche mieszanki do ich produkcji	Ciastka/słodkie herbatniki Ciasta i biszkopty Ciasta kruche i ciastka Desery pieczone i gotowane Naleśniki, gofry i tosty francuskie Bułeczki i chleb sodowy Suche mieszanki do przygotowywania takich deserów Desery na bazie tofu i innych roślin	3			0	0	0.1	
3	Słone przekąski	Krakersy/słone ciasteczka Orzechy, nasiona i pestki (w tym popcorn, orzechy, orzeszki ziemne i nasiona (zwykłe lub przyprawione solą lub aromatyzowane)) Chipsy ziemniaczane, warzywne i zbożowe Przekąski ekstrudowane Słone precle				0	0	0.1	
4	Napoje								

4.1	Soki	100% soki owocowe i warzywne (w tym soki odtworzone z koncentratu) Smoothies (w tym smoothies zawierające jogurt, ale w których jogurt nie jest głównym składnikiem)			0		0		
4.2	Napoje mleczne	Mleka odzwierzęce (zarówno słodzone, jak i niesłodzone) Koktajle mleczne i kawy zawierające mleko (w których głównym składnikiem jest mleko)	3			0	0		
4.3	Napoje mleczne na bazie roślin	Napoje roślinne (zarówno słodzone, jak i niesłodzone). Koktajle mleczne i kawy zawierające napoje roślinne (w których głównym składnikiem jest napój roślinny).	3			0	0		
4.4	Napoje energetyczne	Napoje zawierające kofeinę lub inne substancje pobudzające, takie jak guarana, tauryna, glukuronolakton ³ i witaminy				0	0		
4.5	Napoje bezalkoholowe, wody butelkowane i inne napoje	Napoje smakowe na bazie wody (gazowane i niegazowane) Nektary owocowe i warzywne Wody (w tym wody mineralne) Kawa, substytuty kawy, herbata, napary ziołowe i inne gorące napoje zbożowe				0	0		
5	Lody spożywcze	Lody mleczne i roślinne Lody wodne (w tym sorbety) Mrożone jogurty	3			0	0	0.1	
6	Płatki śniadaniowe	Minimalnie przetworzone płatki śniadaniowe (takie jak kasza owsiana, płatki owsiane, płatki błyskawiczne do przygotowywania owsianki i	17		12.5			0.5	

³ W oryginale „lucuronolactone” – zdaje się, że jest to błąd i brakuje literki „g” na początku – przypis od tłumaczki.

		muesli; obejmuje mieszankę na owsianki i gorące płatki błyskawiczne) Wysoko przetworzone płatki śniadaniowe (w tym rozdrobnione, płatkowane, dmuchane i ekstrudowane płatki zbożowe, w tym granola).							
7	Jogurt, kwaśne mleko, śmietana i inne podobne produkty spożywcze	Jogurt i kwaśne mleko (w tym kefir; maślanka; kwaśne mleko smakowe; mleko fermentowane i jogurt pitny, serek homogenizowany; substytuty jogurtu na bazie sera i inne) Produkty jogurtowe zawierające dodatkowe składniki (w tym owoce i muesli) Śmietana	3	1	12.5			0.1	
8	Ser	Sery twarde, średnie i miękkie (niedojrzewające i dojrzewające). Sery przetworzone (w tym sery topione)	17					0.5	
9	Gotowe i wygodne potrawy oraz dania złożone	Żywność w puszkach (w tym klopsiki mięsne w sosie i pieczona fasola) Makarony, kluski i ryż lub zboża z sosem lub przyprawione Pizza i przekąski pizzowe Kanapki i wrapy (w tym hamburgery i hot dogi) Gotowe sałatki Gotowe posiłki do spożycia, składające się z połączenia węglowodanów i warzyw lub mięsa, lub wszystkich trzech składników razem Zupy (gotowe do spożycia, w puszkach i chłodzone oraz suche i zagęszczane)	17	6	12.5			0.5	225

16	Przetworzone owoce i warzywa	Warzywa i rośliny strączkowe w puszkach, marynowane, suszone, w cieście i panierowane Owoce w puszkach, suszone i marynowane Owoce i warzywa w musie	3		12.5	0		0.5	
17	Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa	Tofu i tempeh Zamienniki mięsa (w tym „wegetariańskie” burgery)	17			0	0	0.5	
18	Sosy, dipy i dressingi	Kostki bulionowe Sosy do gotowania (w tym sosy do makaronów) Dipy i sosy do maczania Sosy sałatkowe Przyprawy (w tym ketchupy pomidorowe)	17			0	0	0.5	

Zabrania się marketingu jakiegokolwiek produktu, niezależnie od kategorii, który zawiera > 1 g na 100 g tłuszczu ogółem w postaci przemysłowo wytwarzanych tłuszczów trans.

Cechy NPM 2023

Zakres

Zakres modelu z 2023 roku jest zasadniczo taki sam jak zakres modelu z 2015 roku, tj. model obejmuje wszystkie produkty spożywcze i napoje bezalkoholowe reklamowane dzieciom w wieku 36 miesięcy i starszym. Następujące produkty są zatem wyłączone z modelu:

- napoje, w których $\geq 0.5\%$ całkowitej energii pochodzi z alkoholu
- substytuty mleka matki
- dostępne na rynku pokarmy uzupełniające dla niemowląt i małych dzieci, w tym mieszanki mleczne i mleka modyfikowane.

Dla jasności, zaktualizowany model wyraźnie wyklucza również:

- żywność do specjalnego przeznaczenia dietetycznego
- suplementy diety.

Definicje wykluczonych produktów znajdują się poniżej w sekcji „Definicje terminów użytych w zaktualizowanym modelu”.

Kategorie produktu

Kategorie produktów w drugim wydaniu są takie same jak te w modelu z 2015 r., z dwiema dodatkowymi pozycjami „Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa” oraz „Napoje mleczne na bazie roślin”, ponieważ rośnie rynek takich produktów wraz z rosnącym zainteresowaniem dietami zrównoważonymi środowiskowo. Ich dodanie wydawało się również rozsądne, ponieważ ich wartość odżywcza różni się znacznie od wartości odżywczej ich odpowiedników pochodzenia zwierzęcego.

Dostosowując model z 2015 r., biura regionalne WHO dla regionu Zachodniego Pacyfiku (12), Azji Południowo-Wschodniej (13) i Afryki (14) dodały kategorię „Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa”, a dwa ostatnie podzieliły kategorię „Napoje mleczne” z modelu WHO-EURO z 2015 r. na dwie kategorie „Napoje mleczne” i „Napoje mleczne na bazie roślin”. Kategorie żywności w zaktualizowanym modelu WHO-EURO są takie same jak te w niedawnym raporcie WHO na temat „Globalnych norm sodu” dla różnych kategorii żywności (20).

Model z 2023 roku zawiera zatem łącznie 22 kategorie (17 produktów spożywczych i pięć napojów) oraz ich przykłady w każdej z kategorii. Bardziej szczegółowa lista przykładów żywności, które są uwzględnione bądź nie w każdej kategorii, znajduje się w Tabeli A1.2 w Załączniku 1. Tabela A1.2 zawiera również dalsze wskazania dotyczące produktów spożywczych w ramach każdej kategorii zgodnie z międzynarodowymi kodami taryf celnych (21), podobnie jak w modelu z 2015 r. oraz w systemie kategoryzacji żywności stosowanym

przez Komisję Kodeksu Żywnościowego w celu ustalenia norm dotyczących dodatków do żywności (22), tak jak w modelu Biura Regionalnego WHO dla Azji Południowo-Wschodniej.

Składniki odżywcze i inne komponenty

Składniki odżywcze i inne komponenty zawarte w drugim wydaniu są zasadniczo takie same jak w modelu z 2015 roku, tj. energia, tłuszcz ogółem, tłuszcze nasycone, tłuszcze trans, cukry ogółem, cukry dodane, substancje słodzące inne niż cukier i sól/sól. Zostały one zdefiniowane poniżej.

Model z 2023 roku utrzymuje próg energetyczny dla jednej kategorii „Gotowe i wygodne potrawy”, ponieważ ta kategoria składa się z wielu produktów spożywczych (i gotowych posiłków) podawanych w dużych ilościach, co wskazuje na konieczność ograniczenia energii. Kategorie, dla których istnieją progi dla tłuszczu i cukrów ogółem nie wymagają progu dla energii.

Drugie wydanie utrzymuje również progi dla tłuszczu i/lub tłuszczów nasyconych dla 16 kategorii, zgodnie z zaleceniami żywieniowymi WHO (16).

Model z 2023 roku trzymuje ponadto próg uniwersalny dla tłuszczu trans; tj. zakazane jest reklamowanie jakiegokolwiek produktu, niezależnie od kategorii, który zawiera > 1 g na 100 g tłuszczu ogółem w postaci przemysłowo wytwarzanych tłuszczu trans, zgodnie z zaleceniem WHO dotyczącym spożycia tłuszczu trans (16). Kraje, które uchwaliły przepisy zakazujące lub niemalże eliminujące tłuszcze trans z łańcucha żywnościowego, mogą zdecydować się na przyjęcie progu zgodnego z ich ustawowymi limitami.

Drugie wydanie utrzymuje progi dla cukrów ogółem i/lub cukrów dodanych dla 18 kategorii. Zalecenia żywieniowe WHO odnoszą się raczej do cukrów wolnych niż cukrów ogółem czy dodanych (23). Wolne cukry są definiowane przez WHO jako monosacharydy (takie jak glukoza czy fruktoza) czy disacharydy (takie jak sacharoza czy cukier stołowy) dodawane do żywności przez producenta, kucharza czy konsumentów, oprócz cukrów naturalnie występujących w miodzie, syropach, sokach owocowych i koncentratkach owocowych. Nie obejmują one naturalnie występujących cukrów w mleku, owocach i warzywach.

Podczas przeglądu modelu z 2015 roku rozważano, czy progi powinny dotyczyć cukrów wolnych, a nie tylko cukrów ogółem czy cukrów dodanych. Trudno jest jednak ocenić zawartość wolnych cukrów w żywności czy napoju, a informacje zwrotne od użytkowników modelu sugerowały, że progi powinny raczej dotyczyć właśnie cukrów ogółem i cukrów dodanych, a nie cukrów wolnych. W każdym razie zawartość cukrów wolnych jest obliczana na podstawie danych dotyczących cukrów ogółem i cukrów dodanych. Model z roku 2023 określa zatem progi cukrów ogółem dla ośmiu kategorii i progi cukrów dodanych dla 10. Ponieważ wszystkie progi dla cukrów dodanych są ustalone na poziomie 0, wystarczy jedynie określić, czy produkt zawiera jakiegokolwiek cukry dodane, bez ustalania ich konkretnej ilości, aby zdecydować, czy może on być promowany wśród dzieci. Zawartość cukrów dodanych jest rzadko podawana w deklaracjach składników odżywczych na opakowaniach żywności, chociaż obecność cukrów dodanych można określić na podstawie listy składników. Niemniej

jednak cukry dodane mają wiele różnych nazw, w tym cukier brązowy, sok z trzciny cukrowej, syrop kukurydziany, dekstroza, fruktoza, nektary owocowe, glukoza, syrop glukozowo-fruktozowy, miód, laktoza, syrop słodowy, maltoza, syrop klonowy, melasa, cukier nierafinowany i sacharoza.

W modelu z 2015 roku ustawiono progi dla substancji słodzących innych niż cukier w dwóch kategoriach napojów, ale w żadnej kategorii żywności. Model z roku 2023 zawiera próg (0 g / 100 g) dla substancji słodzących innych niż cukier dla wszystkich kategorii, zarówno żywności, jak i napojów, w których próg dodanego cukru wynosi 0, z wyjątkiem kategorii „Przetworzone owoce i warzywa”.

Progi dla substancji słodzących innych niż cukier są zgodne z projektem wytycznych WHO w kwestii stosowania substancji słodzących innych niż cukier (24). Podobnie jak w przypadku cukrów dodanych, konieczne jest jedynie ustalenie czy produkt zawiera jakiegokolwiek substancje słodzące inne niż cukier, bez ustalania ich konkretnej ilości, aby zdecydować, czy może on być promowany wśród dzieci. Można to zrobić sprawdzając listę składników. Substancje słodzące inne niż cukier zawierają intensywnie słodziki, takie jak aspartam i niskokaloryczne substancje słodzące jak np. ksylitol.

Zaktualizowany model utrzymuje progi dla sodu/soli, zgodnie z zaleceniami żywieniowymi WHO (25) dla 14 kategorii.

Progi

Istotną różnicą w stosunku do modelu z 2015 roku jest to, że wszystkie kategorie (z wyjątkiem „Świeżych i mrożonych owoców i warzyw”⁴) w modelu z 2023 roku mają przypisane progi składników odżywczych, w zgodzie z zasadą, że ogólnie żadna żywność nie powinna przechodzić bądź nie przechodzić oceny modelu niezależnie od jej składu odżywczego. Progi dla modelu z 2015 roku były oparte głównie na dwóch opublikowanych modelach profilu składników odżywczych stosowanych do ograniczeń marketingowych w Europie, czyli modelu duńskim i norweskim. W przypadku zaktualizowanego modelu zastosowano bardziej przejrzystą, systematyczną metodę ustalania progów w oparciu o zalecenia żywieniowe WHO. Metoda ta jest podobna do tej stosowanej przez Biuro Regionalne WHO dla Azji Południowo-Wschodniej (13). Polegała ona na przekształceniu zaleceń żywieniowych na referencyjne spożycie w gramach dla diety 2000 kcal/dzień, a następnie obliczeniu niskich, średnich i wysokich poziomów składników odżywczych jako standardowych wartości procentowych referencyjnego spożycia (Tabela 2). Ponieważ nie istnieje zalecenie WHO dotyczące cukrów ogółem, cukry wolne zostały ustalone na niskich, średnich lub wysokich poziomach cukrów ogółem. Te poziomy są zatem zachowawcze.

⁴ Ta kategoria w tabeli 1 nazywa się w oryginale: „Fresh and frozen fruit, vegetables and legumes”, czyli „Świeże i mrożone owoce, warzywa i rośliny strączkowe”, w tym akapicie jednak nie ma mowy o roślinach strączkowych – przypis od tłumacza.

Tabela 2. Proponowane progi dla tłuszczu ogółem, tłuszczów nasyconych, cukrów ogółem i sody w oparciu o referencyjne wartości spożycia

Zalecenie WHO (16)	Tłuszcz ogółem 30% całkowitej energii	Tłuszcz nasycony 10% całkowitej energii	Cukry wolne 10% całkowitej energii	Sód 2g / dzień
Referencyjne spożycie (g/dzień)	66.67	22.22	50	2
Niskie: 5% referencyjnego spożycia (g/100 g) ^a	3	1	2.5	0.1
Średnie: 25% referencyjnego spożycia (g/100 g) ^a	17	6	12.5	0.5
Wysokie: 95% referencyjnego spożycia (g/100 g) ^a	63	21	47.5	1.9
Kodeks żywność o niskiej zawartości (g/100 g) ^b	3	1.5		0.12
Kodeks napój o niskiej zawartości (g/100 mL)	1	0.75		0.12
Unia Europejska żywność o niskiej zawartości (g/100 g) ^c	3	1.5		0.12
Unia Europejska napój o niskiej zawartości (g/100 mL)	1	0.75		0.12

a Odnośnik 16

b Odnośnik 26

c Odnośnik 27

Wybór pomiędzy brakiem progu a niskim, średnim lub wysokim progiem dla danej kategorii produktów zależał od:

- innych składników odżywczych typowo występujących w dużych ilościach w danej kategorii. Przy wszystkich innych czynnikach równych, brak progów lub niskie progi były wybierane dla produktów z kategorii, które generalnie nie zawierają składników odżywczych niezbędnych dla dobrego zdrowia, takich jak błonnik pokarmowy, minerały i witaminy, a progi wysokie lub średnio wybierano, gdy produkty je zawierają.
- gęstości energetycznej żywności w danej kategorii. Przy wszystkich innych czynnikach równych, wyższe progi wybierano dla żywności o dużej gęstości energetycznej (np. „Masło, inne tłuszcze i oleje”) niż dla produktów zawierających duże ilości wody

(takich jak napoje, ale także „Jogurt, kwaśne mleko, śmietana i inne podobne produkty spożywcze”).

Od czasu publikacji regionalnych modeli profilu składników odżywczych WHO, WHO ustaliła globalne normy sodu dla różnych kategorii żywności (20). Oceniliśmy, czy te normy można wykorzystać bezpośrednio do ustalenia progów zawartości sodu dla zaktualizowanego modelu WHO-EURO i stwierdziliśmy, że nie jest to możliwe, ponieważ normy dotyczą podkategorii w zaktualizowanym modelu, a nie samych kategorii. Proponowane progi dla sodu dla modelu z roku 2023 są jednak zgodne z globalnymi normami. Porównanie progów dla modelu z 2023 r. i modelu z 2015 r. znajduje się w Tabeli A1.3 w Załączniku.

Jak używać NPM 2023

NPM 2023 (Tabela 1) jest przeznaczony przede wszystkim do użytku przez rządy w celu ograniczania marketingu żywności skierowanego do dzieci. Definicja "marketingu skierowanego do dzieci" powinna zostać ustalona podczas procesu tworzenia polityki i może różnić się w zależności od kontekstu krajowego. WHO zdefiniowała marketing jako "każdą formę komunikacji handlowej lub przekazu, która ma na celu bądź powoduje zwiększenie rozpoznawalności, atrakcyjności i/lub konsumpcji określonych produktów i usług. Obejmuje wszystko, co służy reklamowaniu lub w inny sposób promowaniu produktu lub usługi" (28).

Rząd lub firma spożywcza powinny podjąć następujące kroki podczas korzystania z zaktualizowanego modelu, aby określić, czy produkt spożywczy może lub nie może być promowany wśród dzieci.

1. Upewnić się, czy produkt jest objęty modelem profilu składników odżywczych. Patrz "Zakres" powyżej.
2. Zidentyfikować kategorię żywności, do której należy produkt. W niektórych przypadkach będzie to jasne na podstawie nazwy produktu spożywczego i kategorii żywności; w innych może być konieczne odwołanie się do kolumny "Przykłady". Dalsze szczegóły dotyczące produktów, które są uwzględnione bądź nie w każdej kategorii, są pokazane w Tabeli A1.2 w Załączniku, która zawiera również międzynarodowe numery kodów taryf celnych i numery kodów systemu używanego przez Komisję Kodeksu Żywnościowego do ustalania standardów dodatków do żywności.
3. Po zidentyfikowaniu odpowiedniej kategorii żywności, zawartość odżywcza produktu spożywczego powinna zostać skontrolowana z progami. Produkt spożywczy nie może przekraczać, w przeliczeniu na 100 g/ml, żadnego z odpowiednich progów dla danej kategorii produktów spożywczych, jeśli marketing ma być dozwolony. Na przykład, w przypadku "Płatków śniadaniowych", produkt nie może przekraczać kryteriów dotyczących tłuszczu ogółem, tłuszczu trans, cukrów ogółem czy sodu.
4. Produkty spożywcze powinny, w miarę możliwości, być oceniane w postaci sprzedawanej lub odtworzonej (jeśli to konieczne) zgodnie z instrukcjami producenta.
5. Jeśli rozważa się marketing kilku produktów, np. w posiłku restauracyjnym (w tym posiłkach typu fast food i na wynos), każdy element musi spełniać odpowiednie kryteria odżywcze. Dania złożone, takie jak hamburgery w bułce lub gotowe posiłki składające się z ryżu i curry (jeśli są sprzedawane razem), są uwzględnione w kategorii "Gotowe i wygodne potrawy oraz dania złożone".
6. Marketing może być dozwolony zgodnie z kontekstem krajowym, jeśli produkt jest produktem spożywczym, który ma chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne lub jest gwarantowaną tradycyjną specjalnością.

Definicje terminów użytych w NPM 2023

Komponenty modelu

"Energia" odnosi się do całkowitej energii chemicznej dostępnej w żywności i jej składnikach makroodżywczych (węglowodany, tłuszcze, białka) (5).

"Tłuszcz ogółem" odnosi się do całkowitej zawartości tłuszczu w produkcie spożywczym, który może składać się z różnych stężeń kwasów tłuszczowych w trzech szerokich grupach: nasyconych kwasów tłuszczowych, jednonienasyconych kwasów tłuszczowych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (5).

"Tłuszcz nasycony" odnosi się do głównych nasyconych kwasów tłuszczowych w diecie, a mianowicie C14, C16 i C18, z wyjątkiem mleka i oleju kokosowego, w których nasycone kwasy tłuszczowe to C4-C18 (5).

Przemysłowo produkowane tłuszcze trans są głównymi tłuszczami trans w diecie. Są to zazwyczaj izomery 18:1 trans pochodzące z częściowego uwodornienia olejów roślinnych, techniki, która produkuje półstałe tłuszcze do stosowania w komercyjnym pieczeniu i smażeniu, margarynach i produkcji żywności (5).

"Cukry ogółem" odnoszą się do całkowitej zawartości cukru w produkcie spożywczym, który może składać się z cukrów naturalnie występujących w strukturze nienaruszonych owoców i warzyw, cukrów z mleka (laktoza i galaktoza) oraz wszystkich dodatkowych monosacharydów i disacharydów dodawanych do żywności przez producenta, kucharza lub konsumenta, a także cukrów naturalnie występujących w miodzie, syropach i sokach owocowych (5).

"Cukry dodane" są tutaj definiowane jako wszystkie monosacharydy i disacharydy dodane do żywności i napojów przez producenta, kucharza lub konsumenta podczas przetwarzania lub przygotowywania, w tym składniki zawierające cukry używane ze względu na ich właściwości słodzące, takie jak suszone owoce i skoncentrowany sok (5). "Bez dodatku cukrów" jest zatem tym samym, co deklaracja "Bez dodatku cukrów" zgodnie z Wytycznymi Komisji Kodeksu Żywnościowego dotyczącymi Stosowania Oświadczeń Żywnościowych i Zdrowotnych (26)⁵.

⁵ Tj.,

(a) Do żywności nie dodano żadnego rodzaju cukrów (np. sacharozy, glukozy, miodu, melasy, syropu kukurydzianego).

(b) Żywność nie zawiera składników, które zawierają cukry jako składnik (np. dżemy, galaretki, słodzona czekolada, słodzone kawałki owoców).

(c) Żywność nie zawiera składników zawierających cukry, które zastępują cukry dodane (np. skoncentrowany sok owocowy bez dodatku wody, pasta z suszonych owoców).

(d) Zawartość cukru w samej żywności nie została zwiększona ponad ilość wniesioną przez składniki w jakikolwiek inny sposób (np. poprzez użycie enzymów do hydrolizy skrobi w celu uwolnienia cukrów).

Substancje słodzące inne niż cukier to dodatki do żywności (inne niż cukry mono- lub disacharydy), które nadają żywności słodki smak (5). Substancje słodzące inne niż cukier dopuszczone do stosowania przez Komisję Kodeksu Żywnościowego w określonych okolicznościach są wymienione w Tabeli 3. Należy zauważyć, że różne kraje mają różne listy dopuszczonych słodzików niesłodzących.

Tabela 3. Substancje słodzące niebędące cukrem, dopuszczone do stosowania przez Komisję Kodeksu Żywnościowego

Substancja słodząca niebędąca cukrem	Międzynarodowy System Numeryczny (INS)
Acesulfam potasowy	INS 950
Advantam	INS 969
Alitam	INS 956
Aspartam	INS 951
Sól aspartamu i acesulfamu	INS 962
Cyklaminiany • Kwas cyklaminyowy • Cyklaminian wapnia • Cyklaminian sodu	INS 952(i) INS 952(ii) INS 952(iv)
Erytrytol	INS 968
Izomalt (uwodorniona izomaltuloza)	INS 953
Laktitol	INS 966
Maltitol	INS 965(i)
Syrop maltitolowy	INS 965(ii)
Mannitol	INS 421
Neotam	INS 961
Glikol polietylenowy	INS 1521
Syrop poliglicytolowy	INS 964
Sorbitol	INS 420(i)
Syrop sorbitolowy	INS 420(ii)
Sacharyny • Sacharyna • Sacharyna wapniowa • Sacharyna potasowa • Sacharyna sodowa	INS 954(i) INS 954(ii) INS 954(iii) INS 954(iv)
Glikozydy stewiolowe • Glikozydy stewiolowe ze Stevia rebaudiana Bertoni (glikozydy stewiolowe ze stewii) • Glikozydy stewiolowe z fermentacji	INS 960a INS 960b INS 960c INS 960d

• Glikozydy stewiolowe produkowane enzymatycznie • Glukozylowane glikozydy stewiolowe	
Sukraloza (trichlorogalaktozocharyza)	INS 955
Taumatyna	INS 957
Ksylitol	INS 967

Źródło: odnośnik 25

NPM 2023 określa progi dla sodu, a nie dla soli. Model z 2015 roku określał progi dla soli, przy czym 1 g sodu odpowiadał 2,5 g soli (20, 25).

Produkty wyłączone z zakresu modelu

Preparat zastępujący mleko matki to produkt „specjalnie wyprodukowany w celu samodzielnego zaspokojenia potrzeb odżywczych niemowląt w pierwszych miesiącach życia, aż do wprowadzenia odpowiedniego żywienia uzupełniającego” (29).

Produkty spożywcze dla niemowląt i małych dzieci są zdefiniowane w modelu profilu składników odżywczych do regulacji ich marketingu, opracowanym przez Biuro Regionalne WHO w Europie i opublikowanym w 2022 roku jako „przetworzona żywność lub napój inny niż preparat zastępujący mleko matki, który jest promowany jako odpowiedni do karmienia niemowląt (poniżej 12 miesięcy życia) i małych dzieci (od 12 do 36 miesięcy życia)” (30).

Produkt spożywczy dla niemowląt i małych dzieci uważa się za promowany jako odpowiedni dla tej grupy wiekowej, jeśli:

- na etykiecie pojawiają się słowa „dziecko”, „niemowlę”, „maluch” lub „małe dziecko”;
- są zalecane do wprowadzenia w wieku < 3 lat i nie < 6 miesięcy.
- na etykiecie znajduje się wizerunek dziecka, które wygląda na młodsze niż 3 lata albo jest karmione z butelki, lub jeśli żywność jest w jakikolwiek inny sposób prezentowana jako odpowiednia dla dzieci poniżej 3 roku życia.

„Mleko modyfikowane następne” to żywność przeznaczona do stosowania jako płynna część diety odstawiającej dla niemowląt od 6 miesięcy życia i dla małych dzieci (31).

„Żywność do specjalnego przeznaczenia dietetycznego” to żywność, która jest specjalnie przetwarzana lub formułowana w celu zaspokojenia konkretnych wymagań żywieniowych ze względu na szczególny stan fizyczny lub fizjologiczny i/lub konkretną chorobę lub zaburzenie i która jest jako taka prezentowana (32).

„Suplementy diety” są definiowane jako źródła skoncentrowanych form składników odżywczych samodzielnie lub w kombinacjach, promowane w formach takich jak kapsułki, tabletki, proszki i roztwory, które są przeznaczone do przyjmowania w odmierzonych małych ilościach, ale nie są w konwencjonalnej formie żywności i których celem jest uzupełnienie spożycia witamin i/lub minerałów lub innych składników odżywczych w normalnej diecie (33).

Odniesienia⁶

1. Vienna Declaration on Nutrition and Noncommunicable Diseases in the Context of Health 2020, Vienna, Austria, 4–5 July 2013. Copenhagen: World Health Organization Regional Office for Europe; 2013 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/350439>).
2. European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020. Copenhagen: World Health Organization Regional Office for Europe; 2014 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/329405>).
3. Nutrient profiling. Geneva: World Health Organization; 2022 (<https://apps.who.int/nutrition/topics/profiling/en/index.html>).
4. Set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children. Geneva: World Health Organization; 2010 (<https://www.who.int/publications/i/item/9789241500210>).
5. WHO Regional Office for Europe nutrient profile model. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2015 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/152779>).
6. Jewell J, Rayner M, Breda J, Nishida C, Galea G. Addressing the challenge of food marketing to children: The WHO Regional Office for Europe nutrient profile model. Public Health Panorama. 2015;1(3):221–9 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/325447>).
7. Recommendation of the National Nutrition Commission. Austrian Nutrient Profile Model for the Guidance of Food Advertising to Children in Audiovisual Media. Vienna: National Nutrition Commission; 2021 (https://www.sozialministerium.at/dam/jcr:2ec8d2ea-9e38-4dca-8a23-89a5a14c0b4e/Empfehlung_der_Nationalen_n%C3%A4hrungskommission_%C3%96sterreichisches_N%C3%A4hrwertprofil_zur_Lenkung_von_Lebensmittelwerbung_an_Kinder_in_Audiovisuellen_Medien_.pdf).
8. Dispatch no. 7450-A/2019, of August 21 – Determines the values to be taken into account when identifying high energy value, salt, sugar, saturated fatty acids and trans fatty acids content. Lisbon: Directorate General for Health; 2019 (<https://files.dre.pt/2s/2019/08/159000001/0000200005.pdf>).
9. Slovenian Ministry of Health. Nutrition Guidelines for Developing Rules of Conduct for Child Protection Before Inappropriate Commercial Messages. Ljubljana: Ministry of Health. 2016.
10. The nutrient profiling model user guide for marketing food and beverages not recommended for excessive consumption to children. Ankara: Ministry of Health; 2018 (https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/tuz-ve-saglik/Besin_Profilu_Modeli_Kullanim_Rehberi_1.6.2018.pdf).
11. Nutrient profile model for the marketing of food and non-alcoholic beverages to children in the WHO Eastern Mediterranean Region. Cairo: WHO Regional Office for the Eastern Mediterranean; 2017 (<https://www.who.int/nutrition/publications/emro-nutrient-profile-food-non-alcoholic-beverages/en/>).

⁶ Dostęp do wszystkich źródeł uzyskano 27 lutego 2023 r.

12. WHO nutrient profile model for the Western Pacific Region. Manila: WHO Regional Office for the Western Pacific; 2016 (<https://iris.wpro.who.int/handle/10665.1/13525>).
13. WHO nutrient profile model for South-East Asia Region. New Delhi: WHO Regional Office for South-East Asia; 2016 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/253459>).
14. Nutrient profile model for the WHO African Region. Brazzaville: WHO Regional Office for Africa; 2019 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/329956>).
15. Pan American Health Organization nutrient profile model. Washington DC: Pan American Health Organization; 2016 (<https://www.paho.org/en/nutrient-profile-model>).
16. Healthy diet. Geneva: World Health Organization; 2022 (<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>).
17. Use of nutrient profile models for nutrition and health policies: Meeting report on the use of nutrient profile models in the WHO European Region, September 2021. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2022 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/363379>).
18. Labonté ME, Poon T, Gladanac B, Ahmed M, Franco-Arellano B, Rayner M et al. Nutrient profile models with applications in government-led nutrition policies aimed at health promotion and noncommunicable disease prevention: A systematic review. *Adv Nutr*. 2018;9(6):741–88 (doi: 10.1093/advances/nmy045).
19. Best-ReMaP. Brussels (<https://bestremap.eu/>).
20. WHO global sodium benchmarks for different food categories. Geneva: World Health Organization; 2021 (<https://www.who.int/publications/i/item/9789240025097>).
21. European Customs Portal. HS Code, Customs Tariff Number, Tariff guide. Brussels; 2022 (<https://www.tariffnumber.com/>).
22. Codex Alimentarius Commission. General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995). Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2016 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192e.pdf).
23. Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2015 (<https://www.who.int/publications/i/item/9789241549028>).
24. Draft guideline: Use of non-sugar sweeteners. Geneva: World Health Organization; 2022 (<https://www.who.int/news-room/articles-detail/online-public-consultation-draft-guideline-on-use-of-non-sugar-sweeteners>).
25. Guideline: Sodium intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2012 (<https://www.who.int/publications/i/item/9789241504836>).
26. Codex Alimentarius Commission. Guidelines for use of nutrition and health claims (CAC/GL 23-1997). Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 1997 (<https://www.fao.org/ag/humannutrition/32444-09f5545b8abe9a0c3baf01a4502ac36e4.pdf>).
27. Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods. Brussels: European Union; 2012 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924>).

28. A framework for implementing the set of recommendations on the marketing of foods and non-alcoholic beverages to children. Geneva: World Health Organization; 2012 (<http://www.who.int/dietphysicalactivity/MarketingFramework2012.pdf>).
29. Codex Alimentarius Commission. Standard for infant formula and formulas for special medical purposes Intended for infants (CXS 72-1981). Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2020 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B72-1981%252FCXS_072e.pdf).
30. Nutrient and promotion profile model: supporting appropriate promotion of food products for infants and young children 6–36 months in the WHO European Region. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2019 (<https://apps.who.int/iris/handle/10665/364678>).
31. Codex Alimentarius Commission. Standard for follow-up formula (CXS 156-1987)1. Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2017 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B156-1987%252FCXS_156e.pdf).
32. Codex Alimentarius Commission. General Standard for the Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Uses (CODEX STAN 146-1985). Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2009 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B146-1985%252FCXS_146e.pdf).
33. Codex Alimentarius Commission. Guidelines for Vitamin and Mineral Food Supplements (CAC/GL 55 - 2005). Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations; 2005 (https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B55-2005%252Fcxs_055e.pdf).

Załącznik 1. Tabele uzupełniające

Tabela A1.1. Wyniki testowania projektu modelu NPM z roku 2023 w porównaniu z modelem z 2015 roku

Kategoria produktu	Liczba produktów spożywczych w połączonej bazie danych	% dopuszczonych w modelu z 2015 roku	% dopuszczonych w projekcie modelu NPM 2023
Wyroby czekoladowe i cukiernicze	6 469	0	1
Ciasta i słodkie herbatniki	10 810	0	0
Słone przekąski	5 003	1	2
Napoje			
Soki	2 865	0	0
Napoje mleczne	1 722	36	37
Napoje mleczne na bazie roślin	486	32	35
Napoje energetyczne	603	0	0
Napoje bezalkoholowe, wody butelkowane i inne napoje	7 303	11	11
Lody spożywcze	3 771	0	1
Płatki śniadaniowe	2 991	21	18
Jogurt, kwaśne mleko i śmietana	6 559	19	25
Ser ^a	6 902	15	11
Gotowe i wygodne potrawy ^b	13 309	53	66
Masło, inne tłuszcze i oleje	1 370	56	55
Chleb, produkty chlebowe i pieczywo chrupkie	2 652	48	57
Świeży lub suszony makaron, ryż i zboża ^c	2 598	88	89
Świeże i mrożone mięso, drób i podobne	2 960	100	92

Przetworzone mięso, drób, ryby i podobne produkty ^d	11 266	37	20
Świeże i mrożone owoce i warzywa	386	100	100
Przetworzone owoce i warzywa	10 717	38	39
Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa	980	Brak oddzielnej kategorii	38
Sosy, dipy i dressingi	6 854	10	13
Łącznie	108 578	24	27

^a Próg braku cukru, jak pierwotnie zaproponowano przed testowaniem

^b Próg energii przywrócony po testowaniu

^c Próg tłuszczu ogółem zmieniony z niskiego na średni po testowaniu

^d Próg braku cukru, jak pierwotnie zaproponowano przed testowaniem.

Tabela A1.2. Kategorie żywności w NPM 2023

Kategoria modelu	Żywność uwzględniona Wersja skrócona	Żywność wykluczona	Wersja długa [Podkategorie pogrubione to podkategorie dla globalnych norm sodu]	Międzynarodowy kod taryfy celnej	System kategorii żywności kodeks GSFA
1. Wyroby czekoladowe i cukiernicze, batony energetyczne, słodkie polewy i desery	Wyroby czekoladowe Wyroby cukiernicze (w tym galaretki i landrynki; gumy do żucia i gumy balonowe; karmelki; cukierki lukrecyjne, cukierki marcepanowe). Granola i batony zbożowe. Czekolada do smarowania i inne słodkie dodatki do kanapek Masła orzechowe. (np. z orzeszków ziemnych) Miód Cukier stołowy	Ciasta i ciasteczka pokryte czekoladą Płatki śniadaniowe o smaku czekoladowym Dżemy i marmolady Słodkie desery	1a. Wyroby czekoladowe. (Zawiera wyroby z białej czekolady. Nie obejmuje ciast i ciastek oraz innych wypieków aromatyzowanych lub pokrytych czekoladą oraz płatków śniadaniowych o smaku czekoladowym (patrz 2 i 6)) 1b. Wyroby cukiernicze. (Zawiera galaretki i cukierki gotowane; gumy do żucia i gumy balonowe; karmelki; cukierki lukrecyjne; cukierki marcepanowe). 1c. Granola i batony zbożowe. (Batony granola (zwykłe i powlekane), batony z nadzieniem owocowym i batony typu muffinkowego) 1d. Czekolada do smarowania i inne słodkie dodatki do kanapek. (Nie obejmuje dżemów i marmolad (patrz 16.k ⁷)) 1e. Masła orzechowe. (Np. z orzechów ziemnych, migdałów, nerkowców i soi). 1f. Miód 1g. Cukier stołowy	04.09; niektóre z 17.01; 17.04; 18.06; niektóre z 19.05; 20.06; niektóre z 20.08; niektóre z 21.06	5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.2, 5.3, 5.4; niektóre z 11
2. Ciasta, słodkie herbatniki i ciastka; pozostałe słodkie wyroby piekarnicze; oraz suche mieszanki do ich produkcji	Ciastka/słodkie herbatniki Słodkie precle Ciasta i biszkopty Ciasta kruche i ciastka Desery pieczone i gotowane Naleśniki, gofry i tosty francuskie Bułeczki i chleb sodowy Suche mieszanki do przygotowywania takich deserów Desery na bazie tofu i innych roślin	Pieczyno i produkty piekarnicze	2a. Ciastka/słodkie herbatniki. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Nadziewane i nienadziewane słodkie ciasteczka, kruche ciasteczka, herbatniki do herbaty i ciasto. Nie obejmuje krakersów/słonnych ciasteczek (patrz 3a). Nie obejmuje suchych mieszanek (patrz 2g).) 2a1 Słodkie precle (zawiera precle pokryte czekoladą) 2b. Ciasta i biszkopty. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Ciasta, ciasta porcjowane, pączki (drożdżowe i ciastowe), brownie i kostki, muffinki i ciasto. Nie obejmuje suchych mieszanek (patrz 2g)) 2c. Ciasta kruche i ciastka francuskie. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Ciasta kruche, owoce zapiekane pod kruszonką, ciastka francuskie, ciasta tostowe z owocami lub innymi	19.01.20; 19.05.20; 19.05.31; 19.05.32; niektóre z 19.05.90	7.2; niektóre z 15.1

⁷ Wydaje się, że odnośnik powinien prowadzić do 16.l – przypis od tłumaczki.

			nadzieniami, ciastka duńskie, rogaliki, bułeczki cynamonowe i ciasto. Nie obejmuje suchych mieszanek (patrz 2g)) 2d. Pieczone i gotowane desery. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Budynie, kremy, crème brûlée, flany i serniki. Zawiera serniki niepieczone. Nie obejmuje suchych mieszanek (patrz 2g)) 2e. Naleśniki, gofry i tosty francuskie. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Zawiera racuszki. Nie obejmuje suchych mieszanek (patrz 2g)) 2f. Scones i chleb sodowy. (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Scones (w tym amerykańskie biszkopty), chleb sodowy i ciasto) 2g. Suche mieszanki do wypieku ciast, słodkich herbatników, ciast kruchych i innych słodkich wyrobów piekarniczych. (Suche mieszanki do ciasteczek/słodkich herbatników, ciast, biszkoptów, ciast kruchych, ciast francuskich, pieczonych i gotowanych deserów, naleśników, gofrów, tostów francuskich, scones i chleba sodowego. Nie obejmuje produktów gotowych (patrz 2a–2f)).		
3. Słone przekąski	Krakersy/słone ciasteczka Orzechy, nasiona i pestki (w tym popcorn, orzechy, orzeszki ziemne i nasiona (zwykłe lub przyprawione solą lub aromatyzowane)) Chipsy ziemniaczane, warzywne i zbożowe Przekąski ekstrudowane Słone prele		3a. Krakersy/słone ciasteczka. (Zwykłe (tj. przyprawione tylko solą) lub aromatyzowane krakersy, krakersy kanapkowe, ciastka dmuchane (np. krakersy serowe, krakersy sodowe i wafle ryżowe). Zawiera suchy chleb, taki jak tosty Melba, sucharki, paluszki chlebowe, chipsy pita lub chlebowe krążki i inne chrupiące pieczywo) 3b. Orzechy, nasiona i pestki (Zawiera popcorn, orzechy, orzeszki ziemne i nasiona (zwykłe lub przyprawione solą lub aromatyzowane)) 3c. Chipsy ziemniaczane, warzywne i zbożowe. (Chipsy/chrupki wykonane z ziemniaków, warzyw i zbóż (np. kukurydzy, pszenicy, wielozbożowe i ryżowe). Zawiera wszystkie smaki (w tym smaki soli i octu). Zawiera chipsy/chrupki formowane) 3d. Przekąski ekstrudowane. (Płaskie, formowane, dmuchane lub peletowane przekąski wykonane z materiałów bogatych w skrobię (np. kukurydza, pszenica, ryż lub mąka ziemniaczana) lub mąki z roślin	08.01; 08.02; 19.04.10, 19.04.20; niektóre z: 19.05; 20.08.11; 20.08.19; 20.08.99	15.1, 15.2, 15.3

			strączkowych. Obejmuje wszystkie smaki (w tym smaki soli i octu). Nie obejmuje chipsów (patrz 3c) i precli (patrz 3e)). 3e. Słone precle. (Solone twarde precle). Zawiera wytrawne aromatyzowane, nadziewane i nienadziewane przekąski preclowe (np. precle nadziewane serem).		
4. Napoje					
4a) Soki	100% soki owocowe i warzywne (w tym soki odtworzone z koncentratu) Smoothies (w tym smoothies zawierające jogurt, ale w których jogurt nie jest głównym składnikiem)	Nektary owocowe i warzywne	4a) a. 100% soki owocowe i warzywne. (Zawiera soki odtworzone z koncentratu). 4a) b. Smoothie. (Zawiera smoothie zawierające jogurt, ale w których jogurt nie jest głównym składnikiem).	20.09	14.1.2; 14.1.3
4b) i Napoje mleczne	Mleka odzwierzęce (zarówno słodzone, jak i niesłodzone) Koktajle mleczne i kawy zawierające mleko (w których głównym składnikiem jest mleko)	Śmietana	4bi) a. Mleka odzwierzęce. (Zarówno słodzone, jak i niesłodzone. Nie obejmuje śmietany). 4bi) b. Mleczne koktajle i kawy zawierające mleko. (w których głównym składnikiem jest mleko).	Niektóre z 04.01; niektóre z 04.02; niektóre z 19.01.90; niektóre z 22.02.99	1.1
4b) ii Napoje mleczne na bazie roślin	Napoje roślinne (zarówno słodzone, jak i niesłodzone). Koktajle mleczne i kawy zawierające napoje roślinne (w których głównym składnikiem jest napój roślinny).		4bii) a. Napoje roślinne. (Zarówno słodzone, jak i niesłodzone). 4bii) b. Koktajle mleczne i kawy zawierające napoje roślinne. (W których głównym składnikiem jest napój roślinny).	Niektóre z 22.02.99	14.1.5; 6.8.1
4c) Napoje energetyczne	Napoje zawierające kofeinę lub inne substancje pobudzające, takie jak guarana, tauryna, glukuronolakton i witaminy	Kawy i herbaty	4c) Napoje zawierające kofeinę lub inne stymulanty, takie jak guarana, tauryna, glukuronolakton i witaminy (Zawiera zarówno wersje zawierające cukier, jak i bezcukrowe. Nie obejmuje kawy i herbaty).	Niektóre z 22.0; niektóre z 21.01	Niektóre z 14.1.4; 14.1.5
4d) Napoje bezalkoholowe, wody butelkowane i inne napoje	Napoje smakowe na bazie wody (gazowane i niegazowane) Nektary owocowe i warzywne Wody (w tym wody mineralne) Kawa, substytuty kawy, herbata, napary ziołowe i inne gorące napoje zbożowe	Napoje energetyczne	4d) a. Napoje smakowe na bazie wody. (Gazowane i niegazowane, koncentraty i gotowe do picia. Zawiera napoje sportowe. Nie obejmuje napojów energetycznych). 4d) b. Nektary owocowe i warzywne. (Koncentraty i gotowe do picia). 4d) c. Wody. (Gazowane i niegazowane. Zawiera wody mineralne). 4d) d. Kawa, substytuty kawy, herbata, napary ziołowe i inne gorące napoje zbożowe. (Koncentraty i gotowe do picia. Zawiera napoje o smaku kakao i czekolady, w	22.01; niektóre z 22.02	14.1.1; 14.1.4

			których głównym składnikiem nie jest mleko odzwierzęce ani napój roślinny (patrz 4b)).		
5. Lody spożywcze	Lody mleczne i roślinne Lody wodne (w tym sorbety) Mrożone jogurty		5a) Lody mleczne i roślinne. 5b) Lody wodne. (Zawiera sorbety) 5c) Mrożone jogurty.	21.05	3.0; niektóre z 1.7
6. Płatki śniadaniowe	Minimalnie przetworzone płatki śniadaniowe (takie jak kasza owsiana, płatki owsiane, płatki błyskawiczne do przygotowywania owsianki i muesli; obejmuje mieszankę na owsianki i gorące płatki błyskawiczne) Wysoko przetworzone płatki śniadaniowe (w tym rozdrobnione, płatkowane, dmuchane i ekstrudowane płatki zbożowe, w tym granola).		6a. Minimalnie przetworzone płatki śniadaniowe. (Przygotowane, gotowe do spożycia i suche mieszanki, takie jak kasza owsiana, płatki owsiane lub płatki błyskawiczne do przygotowania owsianki i muesli (tj. wykonane z owsa i mieszanki niesolonych orzechów i nasion i/lub suszonych owoców) bez dodatku sodu, tłuszczu lub cukrów (lub substancji słodzących niebędących cukrem). Mogą wymagać gotowania lub nie. Obejmuje mieszanki na owsiankę i gorące płatki błyskawiczne. Nie obejmuje wysoko przetworzonych płatków, w tym granoli (patrz 6b)).0 6b. Wysoko przetworzone płatki śniadaniowe (Wysoko przetworzone, gotowe do spożycia płatki śniadaniowe, w tym płatki rozdrobnione, płatkowane, dmuchane lub ekstrudowane oraz płatki z dodanymi składnikami odżywczymi takimi jak sól, tłuszcz, cukry (lub substancje słodzące niebędące cukrem), błonnik czy różne witaminy i minerały. Obejmuje granolę).	19.04.10; 19.04.20; 10.04	6.1; 6.3
7. Jogurt, kwaśne mleko, śmietana i inne podobne produkty spożywcze	Jogurt i kwaśne mleko (w tym kefir; maślanka; kwaśne mleko smakowe; mleko fermentowane i jogurt pitny, serek homogenizowany; substytuty jogurtu na bazie sera i inne) Produkty jogurtowe zawierające dodatkowe składniki (w tym owoce i muesli) Śmietana	Jogurty mrożone	7a. Jogurty i kwaśne mleka. (Zawiera kefir; maślankę; aromatyzowane kwaśne, fermentowane mleko i jogurt do picia; serek homogenizowany; substytuty jogurtu na bazie sera i inne). 7b. Produkty jogurtowe zawierające dodatkowe składniki (w tym owoce i muesli). 7c. Śmietana.	Niektóre z 04.02; 04.03; 04.04; 19.01.10; niektóre z 21.06	1.2; 1.3; 1.4; niektóre z 1.7
8. Ser	Sery twarde, średnie i miękkie (niedojrzewające i dojrzewające). Sery przetworzone (w tym sery topione)		8a. Świeży niedojrzewający ser. (Ser niedojrzewający, np. ser śmietankowy, mozzarella, ricotta i twaróg). 8b. Ser miękki do średnio dojrzewającego sera. (Wszystkie miękkie do średnio twardych dojrzewające sery, często o stosunkowo krótkim okresie dojrzewania, np. Emmentaler, Colby, Monterey Jack, młoda Gouda i łagodny Cheddar). 8c. Półtwardy ser dojrzewający. (Wszystkie półtwarde do twardych serów dojrzewających, często o	4.06	1.6

			stosunkowo długim okresie dojrzewania, np. dojrzała Gouda, dojrzały Cheddar, Gruyère i Provolone). 8d. Bardzo twardy ser dojrzewający. (Wszystkie bardzo twarde sery dojrzewające, np. Parmezan, Romano i Pecorino). 8e. Sery dojrzewające z pleśnią, białe i czerwone. (Wszystkie sery z białą i czerwoną pleśnią, takie jak sery z pleśnią powierzchniową białą i czerwoną, np. Brie i Munster). 8f. Ser dojrzewający z pleśnią, niebieski. (Wszystkie sery z niebieską pleśnią, np. Roquefort i Gorgonzola). 8g. Ser przetworzony. (Wszystkie sery przetworzone i serki topione, zamienniki serów, w tym sery i pasty do smarowania na bazie roślinnej, bez nabiału). 8h. Ser solankowy. (Ser przechowywany w solance, np. feta i halloumi).		
9. Gotowe i wygodne potrawy oraz dania złożone	Żywność w puszkach (w tym klopsiki mięsne w sosie i pieczona fasola) Makarony, kluski i ryż lub zboża z sosem lub przyprawione Pizza i przekąski pizzowe Kanapki i wrapy (w tym hamburgery i hot dogi) Gotowe sałatki Gotowe posiłki do spożycia, składające się z połączenia węglowodanów i warzyw lub mięsa, lub wszystkich trzech składników razem. Zupy (gotowe do spożycia, w puszkach i chłodzone oraz suche i zagęszczone)	Owoce, warzywa i rośliny strączkowe w puszkach (bez sosu); ryby i mięso w puszkach (bez sosu)	9a. Żywność w puszkach. (Wegetariańskie i mięsne chili, gulasze, pulpety w sosie i curry o długim terminie przydatności do spożycia; oraz pieczona fasola i fasola smażona. Nie obejmuje owoców, warzyw i roślin strączkowych w puszkach (patrz 16a i 16i)). 9bi. Makaron, kluski i ryż lub zboża z sosem lub przyprawione (gotowe). (Produkty o długim terminie przydatności, mrożone i chłodzone. Gotowe do podania makarony, kluski i ryż lub mieszanki zbożowe z sosem lub przyprawami (np. makaron z sosem serowym, kluski w sosie pomidorowym i kluski teriyaki)). 9bii. Makaron, kluski i ryż lub zboża z sosem lub przyprawione (suche mieszanki, koncentraty). (Suche mieszanki o długim terminie przydatności do makaronu, klusek oraz ryżu lub mieszanki zbożowe z sosem lub przyprawami sprzedawane w postaci skoncentrowanej (np. makaron z sosem serowym, kluski w sosie pomidorowym i kluski teriyaki). Obejmuje zupki błyskawiczne z sosem lub przyprawami). 9c. Pizza i przekąski pizzowe. (Mrożona i chłodzona pizza, przekąski pizzowe i calzone. Nie obejmuje kanapek i wrapów (patrz 9d)). 9d. Kanapki i wrapy. (Mrożone i chłodzone kanapki, wrapy, burrito, tacos, enchiladas, hamburgery i hot dogi).	Niektóre z 16; 19.02.20; niektóre z 19.05; niektóre z 20.05; 21.04	12.5, 12.7 15.3, 16

			9e. Gotowe sałatki. (Mrożone i chłodzone gotowe sałatki (np. sałatka ziemniaczana, surówka colesław, sałatka makaronowa, sałatka warzywna, sałatka z fasoli, kuskus i sałatka ryżowa)). 9f. Gotowe posiłki do spożycia, składające się z połączenia węglowodanów i warzyw lub mięsa, lub wszystkich trzech składników razem. (Mrożone i chłodzone dania obiadowe, dodatki do posiłków, główne składniki posiłków i przystawki). 9gi. Zupy (gotowe do podania, puszkowane i chłodzone). (W puszkach i chłodzone, gotowe do podania buliony i zupy na bazie bulionu. Nie obejmuje gotowych klusek z sosem (patrz 9bi), suchych zup (9gii) i bulionu oraz wywaru (nieskoncentrowanego) (patrz 18ai)). 9gii. Zupy (tylko zupy suche) (skoncentrowane). (Suszony bulion i zupy na bazie bulionu (skoncentrowane). Nie obejmuje zupek błyskawicznych z sosem lub przyprawami (patrz 9bii), zup gotowych do podania (patrz 9gi) i bulionu oraz wywaru (skoncentrowanego) (patrz 18aii)).		
10. Masło, inne tłuszcze i oleje	Masło, mieszanki masła, margaryna i produkty do smarowania na bazie oleju Oleje roślinne		10a. Masło, mieszanki masła, margaryna i smarowidła na bazie oleju. (Masło smakowe, mieszanki masła i margaryna. Zawiera smarowidła z oleju roślinnego, takie jak smarowidła z oliwy z oliwek). 10b. Oleje roślinne. (Np. oliwa z oliwek, olej rzepakowy i olej słonecznikowy).	04.05; 15	2.1; 2.2
11. Chleb, produkty piekarnicze i pieczywo chrupkie	Pieczywo słodkie i z rodzynekami (w tym brioszki) Chleb na zakwasie (w tym chleby wytwarzane ze wszystkich rodzajów mąk zbożowych, np. białej lub pełnoziarnistej pszenicy, orkisz i żyta) Podpłomyki	Naleśniki	11a. Pieczywo słodkie i z rodzynekami. (Wszystkie rodzaje słodkiego pieczywa (np. brioszki, słodkie bułeczki i pieczywo z rodzynekami / tosty – tj. pieczywo z suszonymi owocami i/lub orzechami). Obejmuje chłodzone i mrożone ciasto). 11b. Pieczywo na zakwasie. (Wszystkie rodzaje pieczywa drożdżowego, w tym chleby na zakwasie. Obejmuje pieczywo wytwarzane z wszystkich rodzajów mąk zbożowych (np. białej lub pełnoziarnistej pszennej, orkiszowej i żytniej). Obejmuje pieczywo każdego rodzaju kształtu i tradycji wypieku (np. pieczone w foremce, pieczone na palenisku, duże bochenki, bagietki, bułki i bułeczki). Obejmuje wszystkie rodzaje pieczywa rzemieślniczego, paczkowanego krojonego chleba, pieczywa podpieczonego i bułek, bajgli,	19.05.10; 19.05.40; 19.05.90	7.1

			angielskich muffinek, spodów do pizzy oraz chleba dietetycznego lub niskokalorycznego. Obejmuje pieczywo z dodatkami i bez dodatków (np. zioła, orzechy, oliwki, cebula i ser). Obejmuje również chłodzone i mrożone ciasto. Nie obejmuje ciasta na ciasteczka (patrz 2a), ciast i biszkoptów (patrz 2b), ciasta kruchych i francuskich (patrz 2c) i scones (patrz 2f). Nie obejmuje płaskiego pieczywa na zakwasie, takiego jak naan (patrz 11c)) 11c. Podpłomyki. (Wszystkie rodzaje płaskiego pieczywa na zakwasie i bez zakwasu. Świeżo pieczone, chłodzone i o długim terminie przydatności do spożycia, zwykle (tj. doprawione tylko solą) lub aromatyzowane tortille, wrapy, pita, greckie płaskie chleby lub naan. Obejmuje chłodzone i mrożone ciasto. Nie obejmuje naleśników (patrz 2e)).		
12. Świeży lub suszony makaron, ryż i zboża	Świeży lub suszony makaron i kluski Ryż i zboża	Makaron nadziewany i makaron w sosie	12a. Świeży lub suszony makaron i kluski. (Nie obejmuje makaronu nadziewanego i makaronu w sosie (patrz 9b)) 12b. Ryż i zboża	10; niektóre z 11; niektóre z 19.02	6.4.1; 6.4.2
13. Świeże i mrożone mięso, drób, ryby itp.	Świeże i mrożone mięso, drób, dziczyzna, ryby i podobne Jaja		13a. Świeże i mrożone mięso, drób, dziczyzna, ryby i podobne produkty. 13b. Jaja.	Niektóre z 02; niektóre z 03 03; 04.07	8.1; 9.1; 10.1
14. Przetworzone mięso, drób, ryby i podobne produkty	Przetworzone ryby i owoce morza (w tym w puszkach, surowe i niepoddane obróbce cieplnej; np. tuńczyk w puszcze, ryby wędzone i paluszki rybne) Przetworzone mięso oraz produkty i przetwory mięsne (w tym w puszkach, surowe, poddane obróbce cieplnej i niepoddane obróbce cieplnej, np. szynka, hamburgery, kiełbasy i panierowane produkty mięsne)		14a. Ryby w puszkach. (Tuńczyk w puszcze, łosoś w puszcze, ryby pakowane w wodzie i oleju, ryby w sosie, sałatki rybne/z owoców morza i skorupiaki (np. sardynki, makrele, krewetki, kraby, małże i wędzone ostrygi). Obejmuje produkty pakowane w opakowaniach retortowych. Nie obejmuje anchois w puszkach (patrz 14c)) 14b. Przetworzone produkty rybne i z owoców morza, surowe. (Nieprzygotowane produkty rybne i z owoców morza, kotlety i burgery; oraz przyprawione (przyprawami) panierowane, w cieście i nadziewane ryby. Obejmuje przerobione, imitowane owoce morza, takie jak surimi. Obejmuje również musy, pasty do smarowania i dipy na bazie ryb i owoców morza.) 14c. Przetworzone produkty rybne i z owoców morza, niepoddane obróbce termicznej. (Produkty rybne i z owoców morza konserwowane metodami bez użycia wysokiej temperatury, takimi jak solankowanie, fermentowanie i suszenie na powietrzu (np. wędzone	02.10; niektóre z 03; niektóre z 16	8.2, 8.3, 8.4, 9.2, 9.3, 9.4

			ryby, śledzie wędzone, suszony łosoś, anchois i suszone ryby)). 14d. Surowe produkty i przetwory mięsne. (Nieprzygotowane produkty mięsne i burgery oraz świeże kiełbasy. Obejmuje marynowane, aromatyzowane, o zwiększonej wilgotności i panierowane produkty mięsne) 14ei. Produkty mięsne z całych mięśni, poddane obróbce termicznej (produkty mrożone i w puszkach). (Mrożone i w puszkowane całe mięśnie (np. wołowina, jagnięcina, kurczak i indyk)). 14eii. Produkty mięsne z całych mięśni, poddane obróbce termicznej (produkty chłodzone). (Chłodzone całe mięśnie (np. wołowina, jagnięcina, kurczak i indyk)). 14f. Produkty mięsne z całych mięśni, konserwowane bez obróbki termicznej. (Suszone na powietrzu, peklowane, całe kawałki mięsa (np. szynka parmeńska i serrano). Produkty mięsne w solance (np. pastrami i boczek)). 14g. Rozdrobnione produkty mięsne, poddane obróbce termicznej (gotowane). (Gotowane kiełbasy (w tym hot dogi), gotowane klopsiki, wołowina konserwowa, wędliny i pasztet. Obejmuje kiełbasy w puszkach i garmazerkę). 14h. Rozdrobnione produkty mięsne, konserwowane bez obróbki termicznej. (Suszone na powietrzu, peklowane i/lub fermentowane kiełbasy (np. salami, jerky i biltong)).		
15. Świeże i mrożone owoce, warzywa i rośliny strączkowe	Świeże i mrożone owoce, warzywa (w tym warzywa skrobiowe, korzenie i bulwy) Świeże i mrożone rośliny strączkowe Grzyby	Suszone owoce, warzywa, grzyby i rośliny strączkowe	15a. Świeże owoce, warzywa i rośliny strączkowe. (Zawiera warzywa skrobiowe, korzenie i bulwy). 15b. Mrożone owoce, warzywa i rośliny strączkowe. (Zawiera warzywa skrobiowe, korzenie i bulwy). 15c. Grzyby	Niektóre z 07; niektóre z 08	4.1.1, 4.2.1
16. Przetworzone owoce i warzywa	Warzywa i rośliny strączkowe w puszkach, marynowane, suszone, w cieście i panierowane Owoce w puszkach, suszone i marynowane Owoce i warzywa w musie Dżemy i marmolady		16a. Warzywa i rośliny strączkowe w puszkach. (Warzywa i rośliny strączkowe w puszkach (np. ziemniaki, pomidory, kukurydza, groszek, fasolka szparagowa, grzyby, warzywa mieszane, buraki [zwykłe i marynowane], fasola czerwona, ciecierzycy, soczewica i sałatki z fasoli)). 16b. Warzywa marynowane. (Warzywa kwaśne marynowane o długim terminie przydatności do	07.10; 07.11; 07.12; 07.13; niektóre z 08.03; niektóre z 08.04; niektóre z 08.05; niektóre z 08.06; 08.11, 08.12, 08.13 i 08.14;	4.1.2; 4.2.2

			spożycia (np. ogórki, cebula, papryka i kapusta kiszona) oraz słodkie warzywa marynowane o długim terminie przydatności do spożycia (np. ogórki, cebula,). 16c. Oliwki i suszone na słońcu pomidory. (Oliwki bez nadzienia i nadziewane o długim terminie przydatności do spożycia, tapenady i suszone na słońcu pomidory.) 16e. Mrożone warzywa i rośliny strączkowe w sosie lub przyprawione. (Mrożone warzywa i rośliny strączkowe w sosie i/lub przyprawach. Nie obejmuje mrożonych frytek (patrz 16f) i innych mrożonych warzyw i roślin strączkowych bez dodatku soli (patrz 15)) 16f. Ziemniaki mrożone i inne produkty ziemniaczane (gotowe do spożycia). (Zwykłe (tj. doprawione tylko solą) i przyprawione frytki, frytki z batatów, placki ziemniaczane i kotlety ziemniaczane. Nie obejmuje ziemniaków bez dodatku soli (patrz 15)). 16g. Warzywa w cieście lub panierowane. (Smażone lub pieczone warzywa (np. krążki cebulowe, smażone papryczki jalapeño i smażona fasolka szparagowa)). 16h. Suszone warzywa, rośliny strączkowe i grzyby. (np. suszone rośliny strączkowe). 16i. Owoce w puszkach i butelkach. (Całe i przecierane; np. całe brzoskwinie, sałatka owocowa i mus jabłkowy) 16j. Owoce marynowane. 16k. Suszone owoce. (Obejmuje rodzynki, sułtanki, porzeczeki, suszone jagody (np. żurawina), suszone owoce pestkowe (np. śliwki, morele i daktyl); oraz kandyzowaną skórkę) 16l. Dżemy i marmolady 16m. Owoce mrożone w sosie lub z dodatkiem cukru. 16n. Musy owocowe i warzywne w saszetkach.	20.01; 20.02; 20.03; 20.04; 20.05; 20.06; 20.07; 20.08.20, 20.08.30, 20.08.40, 20.08.50, 20.08.60, 20.08.70, 20.08.80; 20.08.93; 20.08.97; 20.08.99	
17. Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa	Tofu i tempeh Zamienniki mięsa (w tym „wegetariańskie burgery”)	Desery na bazie tofu	17a. Tofu i tempeh. (Zwykłe, wytrawne, marynowane i przyprawione tofu i tempeh. Nie obejmuje deserów na bazie tofu (patrz 1))⁸ 17b. Zamienniki mięsa. (Mrożone i chłodzone zamienniki mięsa (np. „kotlety warzywne”, burgery, „parówki warzywne”, klopsiki i plastry w stylu delikatesowym). Nie obejmuje serów bezmlecznych (patrz 8g))	21.06.90	16

⁸ Wydaje się, że odnośnik do tej podkategorii jest w punkcie 2, nie 1 – przypis od tłumaczki.

18. Sosy, dipy i dressingi	Kostki bulionowe Sosy do gotowania (w tym sosy do makaronów) Dipy i sosy do maczania Sosy sałatkowe Przyprawy (w tym ketchupy pomidorowe)		18ai. Bulion i wywar zupny (nieskoncentrowany) (Płynny bulion i wywar zupny. Zawiera wywar do sosu pieczeniowego. Obejmuje wywar do sosów. Nie obejmuje zup (gotowych do podania, puszkowanych i chłodzonych) (patrz 9gi).) 18aii. Bulion i wywar zupny (skoncentrowany) (Kostki bulionowe i proszki wywarowe. Zawiera wywar do sosu pieczeniowego. Obejmuje wywar do sosów. Nie obejmuje skoncentrowanych, suchych zup (patrz 9gii)). 18b. Sosy do gotowania, w tym sosy do makaronu i sosy pomidorowe (nieskoncentrowane) (Wszystkie sosy do gotowania (np. sos do makaronu, curry i meksykańskie). Są to główne składniki charakteryzujące posiłek i są przeznaczone do dodawania do potraw podczas przygotowywania, a nie przy stole. Obejmuje również sosy pieczeniowe i produkty wykończeniowe do sosów, które są przeznaczone do dodawania do żywności podczas jej podawania lub pod koniec gotowania. Produkty w tej kategorii nie wymagają rekonstrukcji ani dodawania płynów. Nie obejmuje przypraw, w tym pesto (patrz 18e), sosu sojowego i sosu rybnego (patrz 18f), innych sosów do gotowania w stylu azjatyckim (patrz 18g) oraz marynat i gęstych past (patrz 18h).) 18c. Dipy i sosy do maczania (Wszystkie dipy (np. salsa, chutney i guacamole, dipy na bazie fasoli, takie jak hummus, i słodkie sosy, takie jak sos śliwkowy, sos wiśniowy i sos ananasowy). Nie obejmuje dipów na bazie śmietany i sera (patrz 18d) oraz musów, past do smarowania i dipów na bazie ryb i owoców morza (patrz 14b)) 18d. Dipy, sosy i dressingi na bazie emulsji (Dipy i sosy śmietanowe lub serowe, standaryzowane dressingi do sałatek (w tym dressingi na bazie majonezu, chłodzone i o długim terminie przydatności do spożycia dressingi na bazie oleju i octu oraz kremowe dressingi) i majonez. Obejmuje pasty typu majonezowego. Obejmuje wersje niskotłuszczowe i beztłuszczowe.) 18e. Przyprawy (Ketchup pomidorowy, sos brązowy (np. sos BBQ, sos Worcestershire, sos do steków i sosy o smaku curry), sos chili, w tym sos chili Sriracha, słodki sos chili i musztarda. Obejmuje również pesto.	21.03	12.6; 12.9.2
----------------------------	--	--	--	-------	--------------

			18f. Sos sojowy i sos rybny (Sos sojowy, sos rybny i inne fermentowane sosy). 18g. Inne sosy w stylu azjatyckim (Sosy i przyprawy w stylu azjatyckim (np. teriyaki, z czarnej fasoli, hoisin, do smażenia, kaczki i ostrygowy). Nie obejmuje słodkich sosów (patrz 18c) i sosu chili, w tym sosu chili Sriracha i słodkiego sosu chili (patrz 18e) oraz sosu sojowego i sosu rybnego (patrz 18f)). 18h. Marynaty i gęste pasty (Marynaty o długim terminie przydatności do spożycia i gęste pasty, takie jak pasty curry (np. tajskie i indyjskie).)		
--	--	--	--	--	--

GSFA, Kodeks Ogólny Standard Dodatków do Żywności

Tabela A1.3 Progi dla NPM 2023 w porównaniu z progami modelu z 2015 roku.

Kategoria produktu	Model	Tłuszcz ogółem (g)	Tłuszcz nasycony (g)	Cukry ogółem (g)	Cukry dodane (g)	Substancje słodzące inne niż cukier (g)	Sód (g)	Energia (kcal)
Wyroby czekoladowe i cukiernicze	2023				0	0		
	2015				(Niedozwolone)			
Ciasta i słodkie herbatniki	2023	3			0	0	0.1	
	2015				(Niedozwolone)			
Słone przekąski	2023				0	0	0.1	
	2015				0		0.04	
Napoje	2023							
	2015							
Soki	2023			0		0		
	2015				(Niedozwolone)			
Napoje mleczne	2023	3			0	0		
	2015	2.5			0	0		
Napoje mleczne na bazie roślin	2023	3			0	0		
	2015				(Sklasyfikowane jako napoje mleczne)			
Napoje energetyczne	2023				0	0		
	2015				(Niedozwolone)			
Inne napoje	2023				0	0		
	2015				0	0		
Lody spożywcze	2023	3			0	0	0.1	
	2015				(Niedozwolone)			
Płatki śniadaniowe	2023	17		12.5			0.5	
	2015	10		15			0.64	
Jogurt, kwaśne mleko i śmietana	2023	3	1	12.5			0.1	
	2015	2.5	2	10			0.08	
Ser	2023	17					0.5	
	2015	20					0.52	
Gotowe i wygodne potrawy	2023	17	6	12.5			0.5	225
	2015	10	4	10			0.4	225
Masło, inne tłuszcze i oleje	2023		21				0.5	
	2015		20				0.52	
Chleb, produkty chlebowe i pieczywo chrupkie	2023	17		12.5			0.5	
	2015	10		10			0.48	
Świeży lub suszony makaron, ryż i zboża	2023	17		12.5			0.5	
	2015	10		10			0.48	

Świeże i mrożone mięso, drób, ryby i podobne	2023	17						
	2015				(Dozwolone)			
Przetworzone mięso, drób, ryby i podobne produkty	2023	17					0.5	
	2015	20					0.68	
Świeże i mrożone owoce i warzywa	2023				(Dozwolone)			
	2015				(Dozwolone)			
Przetworzone owoce i warzywa	2023	3		12.5	0		0.5	
	2015	5		10	0		0.4	
Roślinne produkty wytrawne / zamienniki mięsa	2023	17			0	0	0.5	
	2015				(Brak oddzielnej kategorii)			
Sosy, dipy i dressingi	2023	17			0	0	0.5	
	2015	10			0		0.4	

Biuro Regionalne WHO dla Europy

Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) jest wyspecjalizowaną agencją Organizacji Narodów Zjednoczonych utworzoną w 1948 r. i odpowiedzialną przede wszystkim za międzynarodowe sprawy zdrowotne i zdrowie publiczne. Biuro Regionalne WHO dla Europy jest jednym z sześciu biur regionalnych na całym świecie, z których każde ma własny program dostosowany do szczególnych warunków zdrowotnych krajów, którym służy.

Państwa Członkowskie

Albania
Andora
Armenia
Austria
Azerbejdżan
Białoruś
Belgia
Bośnia i Hercegowina
Bułgaria
Chorwacja
Cypr
Czarnogóra
Czechy
Dania
Estonia
Finlandia
Francja
Gruzja
Grecja
Hiszpania
Holandia
Islandia
Irlandia
Izrael
Kazachstan
Kirgistan
Litwa
Luksemburg
Łotwa
Malta
Mołdawia
Monako
Niemcy
Macedonia Północna
Norwegia

Polska
Portugalia
Rosja
Rumunia
San Marino
Serbia
Słowacja
Słowenia
Szwajcaria
Szwecja
Tadżykistan
Turkmenistan
Turcja
Ukraina
Uzbekistan
Węgry
Wielka Brytania
Włochy

Numer dokumentu:

WHO/EURO:2023-6894-46660-68492

Europejskie Biuro WHO ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób Niezakaźnych

9, Leontiewskij pierieułok

125009 Moskwa, Federacja Rosyjska

Tel: +7 (495) 787 21 17

Email: NCDoffice@who.int

Strona internetowa: www.euro.who.int/pl/NCDoffice

To tłumaczenie nie zostało stworzone przez Światową Organizację Zdrowia (WHO). WHO nie ponosi odpowiedzialności za treść ani dokładność tego tłumaczenia. Wiążącym i autentycznym wydaniem jest oryginalne wydanie angielskie: WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Kopenhaga: Biuro Regionalne WHO dla Europy; 2023