

OD POLA DO STOŁU TRZYMAMY RĘKĘ NA PULSIE



EKOLOGICZNA

alternatywa na talerzu

Nowa żywność to produkty, które nie były spożywane w UE na szeroką skalę przed 15 maja 1997 r.

Obejmuje ona m.in. owady, grzyby, różnego rodzaju oleje czy ekstrakty roślinne otrzymywane w innowacyjny sposób.

W obliczu rosnącej populacji Ziemi poszukiwanie bezpiecznych, wydajnych i ekologicznych źródeł białka staje się priorytetem.

Żywność wpisana do unijnego rozporządzenia oceniana jest jako bezpieczna do spożycia.



CHRONIMY ZDROWIE
Z MYŚLIĄ O PRZYSZŁOŚCI



Definicja nowej żywności obejmuje tradycyjną żywność z krajów trzecich, nowe składniki żywności i żywność z nowych źródeł, takich jak np. algi i mikroorganizmy.

Nowa żywność to również żywność nowoopracowana lub innowacyjna bądź też wyprodukowana przy użyciu nowych technologii i procesów produkcyjnych, np. nanotechnologii, hodowli komórkowej i obróbki UV.

Nowa żywność to na przykład:

- nasiona szalwii hiszpańskiej (chia);
- menachinon (nowe źródło witaminy K);
- białko z fasoli mung;
- olej z kryla antarktycznego (bogaty w kwasy tłuszczowe omega-3);

- sok z owoców noni;
- mleko i pieczywo poddane działaniu promieniowania UV
- mącznik młynarek (larwy *Tenebrio molitor*)
- szarańcza wędrowna (*Locusta migratoria*)
- świerszcz domowy (*Acheta domestica*)

Nowa żywność to nie tylko ciekawostka, to konieczność. W obliczu rosnącej populacji Ziemi, poszukiwanie bezpiecznych, wydajnych i ekologicznych źródeł białka staje się priorytetem. Dzięki unijnym certyfikatom i badaniom urzędowym, wprowadzanie owadów czy alg do diety jest tak samo bezpieczne, jak tradycyjne rolnictwo.

Dlaczego to przyszłość?

Efektywność: Produkcja białka z owadów zużywa do 90% mniej wody i emituje znacznie mniej gazów cieplarnianych niż tradycyjna hodowla.

Bogactwo składników: Owady (np. mącznik młynarek) to skarbnica wysokiej jakości białka, zdrowych tłuszczów, cynku i żelaza.

Bezpieczeństwo pod lupą: Każdy produkt typu Novel Food przechodzi przez najbardziej rygorystyczną procedurę oceny ryzyka przez EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności). Jedynie taka nowa żywność, która uzyskała zezwolenie i jest wpisana do unijnego wykazu, może być wprowadzana na rynek w Unii i stosowana w żywności lub na żywności zgodnie z ustalonymi dla niej warunkami stosowania i wymogami w zakresie etykietowania określonymi w tym wykazie.

<https://www.gov.pl/web/gis/nowa-zywnosc--novel-food2>

Pomorski Wojewódzki Lekarz Weterynarii oraz Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny - razem na straży bezpieczeństwa żywności.