



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

EDA komentuje projekt propozycji Maltańskiej Prezydencji i Komisji UE pt. "Zamówienia publiczne dotyczące żywności w aspekcie zdrowia: raport techniczny programów szkolnych"

Jakkolwiek Europejskie Stowarzyszenie Mleczarstwa (EDA) popiera inicjatywę Maltańskiej Prezydencji i Komisji w walce z otyłością u dzieci i w zapewnieniu ogólnego stanu zdrowia najmłodszych członków naszych społeczności, to musi być to robione w sposób całościowy, który odzwierciedla ostatnie rekomendacje żywieniowe i dowody naukowe. Mleko i przetwory mleczne są ważnym źródłem wielu istotnych składników odżywczych, włączając białka, witaminy oraz minerały i dlatego w znacznym stopniu wnoszą wkład dla zdrowia dzieci i młodzieży. W kontekście aktualnego projektu propozycji powinno być szczególnie rozważane znaczenie mleka i żywności pochodzenia mlecznego w diecie dzieci, zwłaszcza w krytycznym okresie wzrostu i rozwoju, jak również pozytywna rola w kształtowaniu zwyczajów żywieniowych przyszłych pokoleń.

Mając na uwadze odżywcze i zdrowotne korzyści mleka i przetworów mlecznych dla dzieci i młodzieży, nakłaniamy Maltańską Prezydencję i Komisję do ponownego rozważenia swoich przedłożonych propozycji dotyczących zamówień publicznych w odniesieniu do mleka i przetworów mlecznych. Nie tylko bowiem limitują one dostęp mlecznych składników w dietach tym, którzy najbardziej ich potrzebują, ale także podważają dobrze udokumentowane naukowe dowody o wartości odżywczej mleka i przetworów mlecznych.



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

- **Oferowanie szkolnego mleka i czynienie z przetworów mlecznych kluczowych komponentów posiłków szkolnych pomaga dzieciom konsumować zdrową i bogatą w wartości odżywcze dietę.**

Konsumpcja mleczarskiej żywności daje wkład do ogólnej diety i pomaga realizować rekomendacje żywieniowe. Dzień szkolny może być długim dniem, a ilość szkolnych posiłków odgrywa kluczową rolę w dostarczeniu zalecanych ilości składników odżywczych. Jak to jest stwierdzone, wiele dzieci w Europie nie spożywa zalecanych dziennych ilości składników odżywczych, co może prowadzić do niezbilansowanego i ilościowo niewystarczającego spożywania, co z kolei może hamować wzrost i rozwój.

- **Produkty mleczne dostarczają mnóstwa istotnych składników odżywczych, które mają żywotne znaczenie dla naszego zdrowia podczas całego cyklu życia, ale szczególnie podczas wzrostu i w fazach rozwoju w okresie dzieciństwa i wieku młodzieźowego (Fiorito et al., 2008), na przykład:**
- **Produkty mleczne są podstawowym źródłem w wysokim stopniu bio - dostępnego wapnia i dostarczają 50% całkowitego zapotrzebowania na wapń (Vissers P et al. 2011; Coudray B. et al., 2011).**

Wapń zawarty w mleku i przetworach mlecznych wywiera dogłębnie korzystne efekty. Nie tylko jest wapniem niezbędnym dla zdrowych zębów, ale w kombinacji z aminokwasami i bioaktywnymi peptydami, które także są zawarte w mleku, ma znaczący udział we wzroście zdrowych kości u dzieci/młodzieży, a nawet optymalizuje u nich maksymalny przyrost masy kości. Te procesy są krytyczne, gdy rozważamy rosnące poziomy osteoporozy i złamania kości u starszej populacji (Reginster and Burlet, 2006). W rzeczywistości, dowody naukowe sugerują, że **spożycie wapnia i białka w czasie dzieciństwa i okresu dojrzewania znacząco minimalizuje ryzyko przyszłej osteoporozy** (Rizzoli et al., 2014).

EDA (European Dairy Association)
Av. d'Auderghem 22-28
1040 Brussels
Belgium

+32 2 549 50 40
www.euromilk.org/eda
eda@euromilk.org
@EDA_Dairy



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

- **Mleczne produkty są także źródłem fosforu, potasu, jodu, a także witaminy B2 i B12.**

Ponadto produkty mleczne dostarczają dzieciom **energii, wysokiej jakości białka, a także niezbędnych oraz nadmiarowych¹ kwasów tłuszczowych** (Dror and Allen, 2014), które wszystkie są potrzebne ze względu na ich odżywcze oddziaływanie.

- **Prace badawcze wykazały korzystny wpływ konsumpcji jogurtu na szereg konsekwencji kardiometabolicznych włączając redukcję ryzyka cukrzycy typu 2, nadciśnienia i zawału** (Gao et al. 2013; Aune et al. 2013) oraz brak niekorzystnych efektów na choroby układu krążenia (Soedamah Mathu et al. 2012).

- **Ponadto, naukowe dowody pokazują, że konsumpcja produktów mleczarskich nie powoduje otyłości u dzieci i młodzieży.** Wręcz przeciwnie, ostatnie naukowe badania pokazały, że istnieje **odwrotny związek pomiędzy konsumpcją mleka i przetworów mlecznych a wskaźnikami masy ciała i otyłością.** Portugalskie badania wykazały, że zwiększona konsumpcja mleka przez młodzież prowadzi do obniżenia ryzyka otyłości brzusznej (Abreu et al., 2013).

EDA (European Dairy Association)
Av. d'Auderghem 22-28
1040 Brussels
Belgium

+32 2 549 50 40
www.euromilk.org/eda
eda@euromilk.org
@EDA_Dairy

¹ Komentarz KSM – nadmiarowe kwasy tłuszczowe (w oryginalnym brzmieniu - non-essential fatty acids) – kwasy tłuszczowe, których ciało nie potrzebuje aby funkcjonować. Również nazywane excess body fat ó tłuszczu nadmiarowe - tłuszczu magazynuj ce energii , która mo e by u ywana podczas niedoboru po ywienia. T tłuszczu nadmiarowe ogrywaj te rol ochronn dla ywotnych organów ciaa i ocieplaj c ciaa.



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

- **Konsumowanie mleka i przetworów mlecznych pomaga dzieciom rozwijać smakowe odczucia wobec mleka oraz adoptować zdrowe zwyczaje jedzeniowe w późniejszych okresach życia.**

Badania pokazują, że rodzice wpływają na zachowania swoich dzieci wobec mleczarstwa i spożywania produktów mleczarskich. Kiedy rodzice regularnie piją mleko, ich dzieci także spożywają większe ilości mleka i przetworów mlecznych (Reicks et al., 2011). Takie zachowania są nie tylko korzystne dla zdrowia całej populacji, ale także wzmocnieniem żywotności europejskiego rynku mleka w jego przyszłych dążeniach.

- **Mleka i jogurty smakowe są nie tylko doskonałym sposobem na wzrost konsumpcji mleka przez dzieci i poprzez to zwiększenie wartości odżywczej ich diet, ale także mają znaczące korzyści w odniesieniu do ich wpływu na zdrowie.** Badania wykazały, że włączenie mleka smakowego, drastycznie przyczynia się do ogólnej konsumpcji mleka i dlatego poprawia ogólną jakość odżywczą bez jakiegokolwiek odwrotnego wpływu na masę ciała (Nicklas TA et al. 2013, Murphy et al. 2008).

- **Wraz ze zmniejszaniem ilości mleka konsumowanego w szkołach, stwarzamy ryzyko większej liczby dzieci optujących za mniej wartościowymi żywieniowo i ogólnie mniej zdrowymi opcjami.**

W praktyce, gdy mleko jest usunięte z diety, często jest zastępowane przez potencjalnie ubogie w wartości odżywcze, wysokoenergetyczne opcje (Keller et al., 2009; Yen, 2002). Zastąpienie mleka słodzonymi napojami prowadzi do wzrostu ilości pobranej energii i obniżenia pobrania wapnia (Bray et al., 2004). Badania pokazują, że szybki wzrost otyłości u dzieci, jest powiązany z obniżaniem konsumpcji mleka oraz ze wzrostem konsumpcji napojów słodzonych o niskiej wartości odżywczej (Malik et al., 2005).



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

▪ **Całkiem ostatnio, znaczenie tłuszczu mlecznego zostało rozpoznane zarówno w pełnotłustych jak i niskotłuszczowych jogurtach i serach, będąc stawiane jako priorytet diety** (Mozaffarian, 2016). Ostatnie doniesienia naukowe wydają się wspierać konsumpcję jogurtów i sera, przy jednoczesnym wyborze pomiędzy niskotłuszczowymi i pełnotłustymi, w zależności od potrzeb indywidualnej diety.

▪ **Ponieważ projekt wytycznych dla “Zamówień publicznych dotyczących żywności w aspekcie zdrowia” jest akcją mającą na celu poprawę ogólnego stanu zdrowia i dobrego samopoczucia dzieci, uważamy, że pojęcie pochodzenia i metod produkcji są nieco niesłuszne.**

Nie tylko nie ma powiązania pomiędzy nimi a jakością wartości odżywczych mleka i przetworów mlecznych, ale co więcej uważamy, że te wskazówki nie powinny promować dyskryminacji produktów w zależności od miejsca pochodzenia czy metod produkcji.

▪ Widząc potrzebę zabezpieczania dobrostanu zwierząt na wszystkich etapach, nie podzielamy jednak potrzeby ujęcia tego zagadnienia w tych wytycznych. Dobrostan zwierząt jest w wysokim stopniu już objęty prawem UE i stosowany poprzez prywatne inicjatywy w różnych sektorach.

▪ Chcielibyśmy odnotować, że dobrostan zwierząt, jak również metody produkcji ekologicznej są także ujęte w przewodnikach publicznych aspektów dot. środowiska Generalnej Dyrekcji Komisji ENVI. Uważamy, że byłoby to bardziej odpowiednie miejsce do adresowania tych zagadnień, a tym samym pozwoliłoby adresować efektywniej obecne propozycje do zagadnień zdrowia i wartości odżywczej.

EDA (European Dairy Association)
Av. d'Auderghem 22-28
1040 Brussels
Belgium

+32 2 549 50 40
www.euromilk.org/eda
eda@euromilk.org
@EDA_Dairy



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

Dalsze informacje

Dodatkowe informacje można znaleźć na następujących stronach EDA Factsheets, na naszej stronie internetowej:

http://eda.euromilk.org/fileadmin/user_upload/Public_Documents/Nutrition_Factsheets/EDA_Fact_Sheet_New_European_School_Food_Scheme_.pdf

http://eda.euromilk.org/fileadmin/user_upload/Public_Documents/Nutrition_Factsheets/EDA_Nutrition_Fact_Sheet_-_Dairy_and_children_-_A_healthy.pdf

EDA (European Dairy Association)
Av. d'Auderghem 22-28
1040 Brussels
Belgium

+32 2 549 50 40
www.euromilk.org/eda
eda@euromilk.org
 @EDA_Dairy



2017 2 lutego

Stanowisko związane ze światowym mleczarstwem

Literatura

Abreu S, Santos R, Moreira C, Santos PC, Vale S, Soares-Miranda L, Autran R, Mota J, Moreira P. Relationship of milk intake and physical activity to abdominal obesity among adolescents. *Pediatr Obes.* 2013 Jan 16.

Bray GA, Nielsen SJ, Popkin BM. Consumption of high-fructose corn syrup in beverages may play a role in the epidemic of obesity. *Am J Clin Nutr* 2004; 79: 537-543.

Coudray B. The contribution of dairy products to micronutrient intakes in France. *J Am Coll Nutr.* 2011 Oct;30(5 Suppl 1): 410 S-4S.

Dror D., Allen L. Dairy product intake in children and adolescents in develop countries: trends, nutritional contribution and a review of association with health outcomes. *Nutr. Rev.* 72 (2):68-81

Fiorito F., Pagnini U., De Martino L., et al., 2008. 2,3,7,8-tetrachlorodibenzo-p-dioxin increases bovine herpes-virus type-1 (BHV-1) replication in madin-darby bovine kidney (MDBK) cells in vitro. *J. Cell Biochem.* 103:221-233

Gao J, Aksoy BA, Dogrusoz U, Dresdner G, Gross B, Sumer SO, Sun Y, Jacobsen A, Sinha R, Larsson E, Cerami E, Sander C, Schultz N. Integrative analysis of complex cancer genomics and clinical profiles using the cBioPortal. *Sci Signal.* 2013 Apr 2;6(269)

Keller KL, Kirzner J, Pietrobelli A, St-Onge MP, Faith MS. Increased sweetened beverage intake is associated with reduced milk and calcium intake in 3- to 7-year-old children at multi-item laboratory lunches. *J Am Diet Assoc.* 2009;109: 497-501

Malik VS, Schulze MB, Hu FB. Intake of sugar-sweetened beverages and weight gain: a systematic review. *Am J Clin Nutr.* 2006; 84: 274-288.

Mozaffarian D. Dietary and Policy Priorities for Cardiovascular Disease, Diabetes, and Obesity: A Comprehensive Review. *Circulation.* 2016 Jan 12;133(2):187-225.

Murphy MM, Douglass JS, Johnson RK, Spence LA. Drinking flavoured or plain milk is positively associated with nutrient intake and is not associated with adverse effects on weight status in US children and adolescents. *J Am Diet Assoc.* 2008; 10 8:631-639.

Nicklas TA, Jahns L, Bogle ML, Chester DN, Giovanni M, Klurfeld DM, Laugero K, Liu Y, Lopez S, Tucker KL. Barriers and facilitators for consumer adherence to the dietary guidelines for Americans: the HEALTH study. *J Acad Nutr Diet.* 2013 Oct;113(10):1317-31.

Reginster JY, Burlet N. Osteoporosis: a still increasing prevalence. *Bone.* 2006 Feb;38(2 Suppl 1):S4-9

Reicks M, Degeneffe D, Ghosh K, et al. Parent calcium-rich-food practices/perceptions are associated with calcium intake among parents and their early adolescent children. *Public Health Nutr.* 2011 (1):1-10.

Rizzoli R, Branco J, Brandi ML, Boonen S, Bruyère O, Cacoub P, Cooper C, Diez-Perez A, Duder J, Fielding RA, Harvey NC, Hilgsmann M, Kanis JA, Petermans J, Ringe JD, Tsouderos Y, Weinman J, Reginster JY. Management of osteoporosis of the oldest old. *Osteoporos Int.* 2014 Nov;25(11):2507-29.

Sabita S. Soedamah-Muthu, Lisa D.M. Verberne, Eric L. Ding

EDA (European Dairy Association)
Av. d'Auderghem 22-28
1040 Brussels
Belgium

+32 2 549 50 40
www.euromilk.org/eda
eda@euromilk.org
@EDA_Dairy