



Ljubljana, 29.1.2016

SPOROČILO ZA JAVNOST

Slovenski proizvajalci živil znova dokazali, da lahko po inovativnosti konkurirajo velikim tujim podjetjem
Rezultati izbora najbolj inovativnih živil leta 2016

Inštitut za nutricionistiko je danes predstavil najbolj inovativna živila, proizvedena v Sloveniji in uvedena na tržišče v zadnjem letu. Projekt poteka v okviru programov varovanja in krepitev zdravja, ki jih finančno podpira Ministrstvo za zdravje RS. Nagrade so prejeli Spar Slovenija za pirin kruh s kostanjem, Jata Emona za Enemon pšenični otrobi z ajdo, Ljubljanske mlekarne za linijo MU Smoothie, Pekarna Pečjak za sušene testenine Pure in Engrotuš ter Sastela za slovensko potico iz linije Slovenske dobrote. Posebna nagrada za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil je bila podeljena Eti Kamnik za linijo predpakiranih svežih vrtnin Grunt. Izbor najbolj inovativnih živil spodbuja kreativnost slovenskih proizvajalcev živil pri razvoju novih ali preoblikovanju obstoječih živil, da bi dosegli ugodnejšo prehransko sestavo in večjo prijaznost potrošniku, s čimer proizvajalci prispevajo k pestrejšemu izboru kakovostnih živil na slovenskem tržišču.



Slika: Najbolj inovativna živila leta 2016, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko

Proizvodnja živil je polna izzivov in številni proizvajalci vlagajo zelo veliko truda v inovativen razvoj živil, ki imajo bodisi boljšo prehransko sestavo, vsebujejo manj aditivov, podpirajo zdravje, ali pa imajo druge lastnosti, ki prispevajo k prijaznosti potrošnikom ali okolju, vendar pa informacije o takšnih proizvodih pogosto težko pridejo do potrošnika. Tudi domači proizvajalci na tržišče lansirajo vrsto novih inovativnih živil, ki pa v hudi mednarodni konkurenci včasih težko uspejo obstati na tržišču. Domači proizvajalci pogosto nimajo zadostnih oglaševalskih sredstev, da bi takšna inovativna živila in njihove prednosti uspešno predstavili potrošnikom ter da bi prodaja omogočila rentabilno proizvodnjo. Da bi po eni strani potrošnikom predstavili izstopajoča na novo lansirana živila, po drugi strani pa podprli inovativnost živilske industrije, je Inštitut za nutricionistiko tudi letos pripravil izbor najbolj inovativnih živil. Na razpis je prispelo 43 predlogov, med katerimi smo izbrali najboljša živila v posameznih kategorijah.

Potek izbora živil

K sodelovanju na razpisu za najbolj inovativna živila, ki ga je Inštitut za nutricionistiko izvedel v drugi polovici lanskega leta, so bili povabljeni tako potrošniki kot proizvajalci živil v Sloveniji. Proizvajalci so na razpis lahko posredovali po en predlog. Podobno kot lani je bila tudi letos približno polovica vseh prispelih predlogov podana s strani potrošnikov, druga polovica pa s strani proizvajalcev, tako večjih kot manjših. **Doc. dr. Igor Pravst:** *»Namen projekta je spodbujati inovativnost pri razvoju živil med domačimi proizvajalci in na ta način potrošnikom zagotoviti pestrejši izbor kakovostnih živil z več vidikov: ugodnejša prehranska sestava in prijaznost potrošniku ter okolju. Temu je bilo prilagojeno tudi ocenjevanje živil. V prvi vrsti smo upoštevali prehransko sestavo živil, saj s projektom želimo spodbuditi ponudbo živil, ki so še posebej koristna za zdravje. V nadaljevanju so bili pri izboru upoštevani še drugi vidiki inovativnosti, med drugim prijaznost potrošniku, posebnosti pri proizvodnji in pakiranju. Presenetil nas je nekoliko manjši odziv podjetij v primerjavi z našim lanskoletnim razpisom, še posebej pa pomanjkanje živil z izboljšano prehransko sestavo v nekaterih skupinah živil z zelo velikim tržnim potencialom, tudi na področju pijač, zato v tej skupini letos nagrade nismo podelili. Sicer pa rezultati našega razpisa kažejo na to, da se slovenski proizvajalci živil trudijo potrošniku ponuditi izboljšana, kakovostna in zdravju koristna živila.«*

Izbora najbolj inovativnih živil je opravila strokovna skupina na Inštitutu za nutricionistiko, ki je pripravila tudi strokovno utemeljitev izbora. Strokovno skupino so sestavljali strokovnjaki s področja prehrane, živilske tehnologije, živilske kemije in agronomije. **Doc. dr. Anita Kušar:** *»Izbora je v prvi vrsti temeljil na vrednotenju prehranske sestave živil. Da bi se izognili subjektivnim ocenam strokovnjakov, smo se tudi pri letošnjem izboru poslužili uporabe modelov za prehransko profiliranje. Gre za posebno znanstveno metodo, ki glede na sestavo posameznemu živilu pripiše oceno, na osnovi katere ga lahko razvrstimo med manj oz. bolj zdrava živila. Od skupaj prejetih 43 predlaganih živil jih približno tretjina ni presegla minimalnega praga za izbor, med preostalimi pa smo poleg dosežene ocene profiliranja upoštevali še druge vidike inovativnosti. Izbrali smo pet živil, ki so v svojih kategorijah*

izstopala, dodatno pa smo podelili tudi posebno nagrado za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil.«

Razpoložljivost kakovostnih živil spodbuja tudi država

Pomemben cilj projekta je spodbujati živilsko industrijo, da potrošnikom ponudi kakovostna živila z ugodno prehransko sestavo. Projekt je v okviru programov varovanja in krepitev zdravja finančno podprlo Ministrstvo za zdravje RS. **Milojka Kolar Celarc**, ministrica za zdravje: *»Izboljšanje prehranskih navad prebivalcev in s tem boljše zdravje je med pomembnimi prioritetami Ministrstva za zdravje. Boljša in bolj raznolika ponudba zdravju koristnih živil je tudi med cilji Resolucije o Nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015-2025. Veseli me, da naši proizvajalci znajo in zmorejo biti inovativni pri spreminjanju sestave živilskih izdelkov tako, da so zdravju bolj prijazni, z manj sladkorja, sladil, trans maščob, nasičenih maščob, soli ter več vlakninami. Takšno prilagajanje živil ima lahko velik vpliv in je trend tudi v širšem mednarodnem okolju. Že relativno majhno zmanjšanje vnosa soli se namreč odrazi v zmanjšanju vrednosti krvnega tlaka, ki je pomemben dejavnik tveganja za srčnožilne bolezni. Ministrstvo za zdravje bo zato, da bi še naprej povečevali ponudbo živil z izboljšano prehransko sestavo, tudi v prihodnje sodelovalo z živilsko industrijo in drugimi ponudniki živil. Zlasti pa si želimo, da bi se na ta način spreminjala tudi cenovno dostopna živila, po katerih ljudje pogosteje posegajo.«*

Kmetijstvo in živilstvo v Sloveniji predstavljata pomembni gospodarski panogi, zato država vse večjo težo daje tudi osveščanju potrošnikov o pomenu samooskrbe in lokalnih živil. Ko posegamo po lokalni hrani vemo, da hrana ni prepotovala na stotine kilometrov, da z nakupom lokalne hrane pomagamo slovenskim pridelovalcem in živilsko-predelovalni industriji ter da s tem ohranjamo domača delovna mesta, poseljenost podeželja in obdelana kmetijska zemljišča. V podporo projektu, ki spodbuja inovativnost slovenskih proizvajalcev živil, se je izbora najbolj inovativnih živil udeležil tudi **mag. Dejan Židan**, minister za kmetijstvo. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano že več let izvaja obsežne aktivnosti, s katerimi nagovarja in obvešča potrošnika o pomenu lokalne hrane. Za krepitev zaupanja slovenskega potrošnika v lokalno hrano so nadaljnje aktivnosti usmerjene predvsem v promocijo živil, ki presegajo običajne kakovostne standarde. Da bo potrošnik kakovostna lokalna živila lažje prepoznal, se uvaja tudi posebno shemo kakovosti.



UTEMELJITEV IZBORA

Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov



Pirin kruh s kostanjem (Spar Slovenija)

Pirin kruh s kostanjem predstavlja dobrodošlo novost, ki bo z odličnim okusom navduševala tako ljubitelje kostanja kot tudi vse druge. Ker je deloma pripravljen iz polnozrnate moke, predstavlja tudi vir prehranskih vlaknin.

Nagrada za inovativnost v skupini žit za zajtrk



Enemon pšenični otrobi z ajdo (Jata Emona)

Enemon pšenični otrobi z v Sloveniji pridelano ajdo predstavljajo posebnost med žiti za zajtrk. Odlikuje jih hranljivost in edinstven okus. Ugodna prehranska sestava se odraža v naravno visoki vsebnosti prehranskih vlaknin in beljakovin, izdelani pa so brez dodane soli in sladkorjev.



Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov



MU Smoothie (Ljubljanske mlekarne)

MU Smoothie je skrbno pripravljen napitek iz polmastnega jogurta in visokim deležem sadja. Vsebuje izključno naravne arome in navdušuje s polnim sadnim okusom in privlačno teksturo.

Nagrada za inovativnost v skupini visoko-beljakovinskih živil



Sušene testenine Pure (Pekarna Pečjak)

Testenine Pure odlikuje izjemno visoka vsebnost beljakovin, zaradi česar predstavljajo dobro alternativo drugim visoko-beljakovinskim obrokom. Dodane so jim kakovostne grahove beljakovine, uporablja pa se jih lahko bodisi samostojno ali kot prilogo drugim jedem. Še posebej zanimive so za športnike.



Nagrada za inovativnost v skupini finega pekovskega peciva

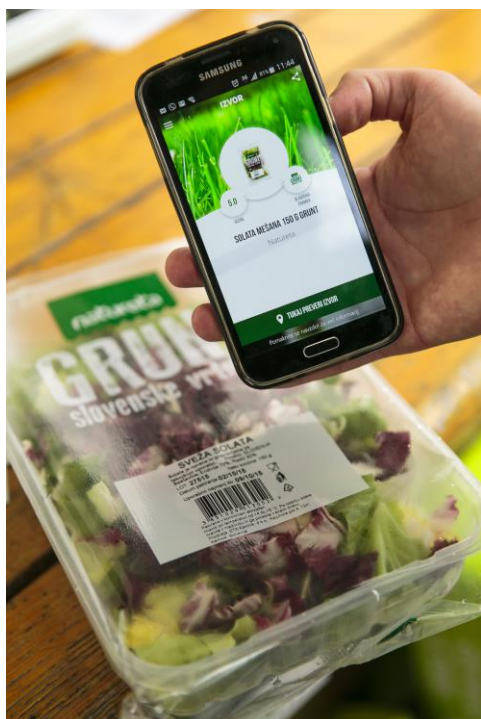


Slovenska potica

iz linije Slovenske dobrote Tuš
(Engrotuš / Sastela)

Slovenska potica iz linije Slovenske dobrote Tuš je kot prava slovenska orehova potica pečena v "potičnici", ki ji daje tradicionalno obliko. Odlikuje jo priročno majhno pakiranje, pa tudi manj sladek okus. Odlična izbira za praznične dni.

Posebna nagrada za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil



Linija Grunt

(Eta Kamnik)

Grunt je linija predpakiranih svežih vrtnin iz Slovenije. V liniji lahko najdemo različne vrste svežih vrtnin kot so solate, zelenjava za jušno osnovo in zelenjava za mineštro, ki so pridelane izključno lokalno. Potrošnik ima možnost preverjanja izvora živil z mobilno in spletno aplikacijo.

Inštitut je proizvajalcem nagrajenih živil omogočil uporabo posebnega znaka projekta, tako pri označevanju kot pri oglaševanju nagrajenih živil. Za razliko od nekaterih drugih nagrad in izborov, kjer si podjetja takšne znake lahko naročijo in jih plačujejo, je uporaba znaka tega projekta za podjetja povsem brezplačna, izbor pa je bil neodvisen in ni bil povezan s kakršnimi koli stroški za podjetja.

Poleg nagrajenih izdelkov je bilo na razpis prijavljenih tudi več drugih živil, ki kažejo na inovativnost v domači živilski industriji. V okviru letošnjega razpisa želimo še posebej izpostaviti podjetja *Actus, Droga Kolinska, Enegrotuš, Eta Kamnik, Fructal, Jata Emona, Ljubljanske mlekarne, Mlekarna Celeia, Mlinotest, Pekarna Pečjak, Pivka Perutninarstvo, Presad, Radenska, Sastela, Spar Slovenija, Valens Int. in Žito*. Verjamemo, da se bodo tako v teh kot drugih podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji. Inovativnost takšnih novih živil bo Inštitut za nutricionistiko ponovno preverjal konec leta 2016. Objava naslednjega razpisa za najbolj inovativna živila je načrtovana v oktobru 2016, izbor pa januarja 2017.

Fotografije

- **Fotografije izbranih živil v visoki kakovosti:**
http://www.nutris.org/images/datoteke/2016_NUTRIS_izbor_zivil.zip (ZIP, 8Mb)
- **Fotografije iz predstavitve v visoki resoluciji** bodo na voljo na portalu www.mediaspeed.net, lahko pa jih naročite tudi na e-naslov mediji@nutris.org.

Dodatne informacije o razpisu in poteku izbora (objava razpisa, september 2015):

- [Razpis za izbor najbolj inovativnih živil leta 2016](#)

Kontakt za medije:

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko
e-naslov: mediji@nutris.org, tel. 041 654 632