

Nowe zasady dotyczące ostrzeżeń o cukrach dodanych: o czym restauracje sieciowe muszą wiedzieć

Rada NYC wymaga obecnie, aby restauracje sieciowe umieszczały ikonę ostrzeżenia obok niektórych pozycji menu, które zawierają wysoki poziom dodanych cukrów oraz ostrzeżenie wyjaśniające zagrożenia dla zdrowia wynikające ze spożywania dużych ilości dodanych cukrów. Wydział Zdrowia miasta Nowy Jork edukuje restauracje sieciowe w zakresie przestrzegania przepisów i może wystawiać wezwania do zapłaty za naruszenia, podlegające grzywnie w wysokości 200 USD, począwszy od 4 października 2025 r.

Jakie są nowe wymagania?

Nowa zasada wymaga, aby restauracje sieciowe:

- Umieszczały **ikony ostrzeżenia** obok paczkowanych artykułów spożywczych – tych z etykietą wartości odżywczych – które mają 50 gramów (g) lub więcej dodanych cukrów oraz artykułów spożywczych identycznych z paczkowanymi artykułami spożywczymi, które mają 50 g lub więcej dodanych cukrów w menu (w tym w menu drukowanym, elektronicznym i internetowym), tablicach menu i etykietach pozycji. Pozycje menu obejmują posiłki łączone.
- Umieszczały **ostrzeżenia** o zawartości cukrów dodanych w punkcie zakupu oraz w menu, na tablicach menu i w samoobsługowych punktach gastronomicznych. Ostrzeżenie to wyjaśnia, że produkty z tą ikoną zawierają tyle samo lub więcej niż dzienny zalecany limit dodanych cukrów na dzień oraz że spożywanie zbyt dużej ilości dodanego cukru stanowi zagrożenie dla zdrowia.

Dlaczego nowojorczyki muszą być ostrzegani przed produktami o wysokiej zawartości dodanego cukru?

Przeciętna osoba dorosła w Stanach Zjednoczonych spożywa ponad 13% całkowitej dziennej ilości kalorii pochodzących z cukrów dodanych (około 68 g lub 270 kalorii). [Wytyczne żywieniowe dla Amerykanów na lata 2020-2025](https://www.dietaryguidelines.gov/sites/default/files/2020-12/Dietary_Guidelines_for_Americans_2020-2025.pdf)¹ („2020-2025 Dietary Guidelines for Americans”) zalecają spożywanie mniej niż 50 g dodanych cukrów dziennie (lub 10% całkowitej dziennej ilości kalorii, w oparciu o dietę 2000 kalorii). Spożywanie zbyt dużej ilości dodanych cukrów wiąże się ze zwiększonym ryzykiem cukrzycy typu 2, przyrostu masy ciała i próchnicy zębów.

¹ https://www.dietaryguidelines.gov/sites/default/files/2020-12/Dietary_Guidelines_for_Americans_2020-2025.pdf

Czy ta zasada dotyczy mojej firmy?

Zasada ta ma zastosowanie do lokali gastronomicznych, które są częścią programu klasyfikacji restauracji, wymagają zezwolenia Wydziału Zdrowia NYC i są częścią sieci. „Sieć” odnosi się do każdego lokalu z co najmniej 15 lokalizacjami prowadzącego działalność w Stanach Zjednoczonych pod tą samą nazwą i oferującego te same lub prawie te same pozycje menu. Nie dotyczy to mobilnych automatów z żywnością.

Czym jest artykuł spożywczy, który jest identyczny z opakowanym artykułem spożywczym?

Niektóre artykuły spożywcze oferowane przez restauracje sieciowe są dostępne zarówno w formie paczkowanej z etykietą wartości odżywczych, np. napoje gazowane w puszkach, jak i w formie niepaczkowanej, np. samoobsługowe napoje gazowane. Wersja paczkowana może być dostępna tylko w sprzedaży detalicznej lub zarówno w sprzedaży detalicznej, jak i w punkcie gastronomicznym.

Jeśli produkt spożywczy jest oferowany w formie paczkowanej i niepaczkowanej pod tą samą marką i jest promowany, reklamowany lub prezentowany jako zasadniczo taki sam w obu formach, obie formy uznaje się za identyczne.

Co zrobić, jeśli restauracja sieciowa oferuje identyczny niepaczkowany produkt spożywczy w innym rozmiarze niż wersja paczkowana oferowana gdzie indziej? Skąd mam wiedzieć, czy produkt oferowany w restauracji zawiera 50 g lub więcej dodanych cukrów?

Skorzystaj z etykiety wartości odżywczych, aby określić zawartość cukrów dodanych w niepaczkowanym produkcie spożywczym sprzedawanym w restauracji sieciowej.

Przykład: butelka napoju gazowanego o pojemności 20 uncji zawiera 65 g cukrów dodanych, a Ty podajesz szklanekę tego napoju o pojemności 16 uncji.

Kroki:

1. Oblicz ilość dodanych cukrów na uncję w pakowanym produkcie spożywczym, dzieląc gramy dodanych cukrów przez liczbę uncji w produkcie, aby znaleźć liczbę gramów dodanych cukrów na uncję.

Przykład: 65 g dodanych cukrów podzielone przez 20 uncji równa się 3,25 g dodanych cukrów na uncję.

2. Pomnóż gramy dodanych cukrów na uncję przez liczbę uncji identycznego produktu niepaczkowego.

Przykład: 3,25 g dodanych cukrów na uncję pomnożone przez 16 uncji równa się 52 g dodanych cukrów.

Wniosek: ten produkt wymaga umieszczenia ikony ostrzeżenia.

Jeśli nie jesteś w stanie obliczyć zawartości cukrów dodanych w produkcie spożywczym, który jest potencjalnie identyczny z produktem paczkowym, wyślij wiadomość na adres sugar@health.nyc.gov w celu uzyskania pomocy.

Gdzie mogę uzyskać ikonę ostrzeżenia o dodanych cukrach?

Ikona po prawej stronie to ikona, która musi być umieszczana w menu, na tablicach menu i na etykietach produktów. Aby pobrać ikonę, odwiedź stronę nyc.gov/health/added-sugar.



Czy mogę zaprojektować własną ikonę ostrzeżenia o dodanych cukrach?

Nie, nie można zaprojektować własnej ikony. Należy użyć ikony dostarczonej przez Wydział Zdrowia NYC.

Jaki rozmiar powinna mieć ikona ostrzeżenia?



Ikona ostrzeżenia musi być zawsze tak szeroka, jak wysoka. **Nie należy rozciągać ani zmniejszać kształtu ikony.** Wysokość ikony musi być równa największej literze nazwy produktu spożywczego wyświetlanej w menu, na tablicy menu lub na etykiecie produktu.

Gdzie należy umieścić ikonę ostrzeżenia?

Ikona ostrzeżenia musi być umieszczona **bezpośrednio obok** każdego artykułu spożywczego, który jest paczkowany lub identyczny z paczkowanym artykułem spożywczym i zawiera 50 g lub więcej dodanych cukrów w menu, tablicy menu lub etykiecie artykułu, w tym w posiłkach łączonych, tymczasowych pozycjach menu i zmiennych pozycjach menu.


„Menu” i „tablica menu”:

- Obejmują menu online używane do samodzielnego zamawiania lub składania zamówień za pośrednictwem menu online lokalu.
- Są zdefiniowane w taki sam sposób, jak w przepisie dotyczącym ostrzeżenia o zawartości sodu – zapoznaj się z sekcją 81.49 Kodeksu Zdrowia NYC na stronie on.nyc.gov/article-81-health-code

W przypadku trudności ze spełnieniem tego wymogu Wydział Zdrowia NYC może rozpatrzyć indywidualne wnioski o wprowadzenie zmian. Aby złożyć wniosek o wprowadzenie zmian, należy wysłać wiadomość e-mail na adres sugar@health.nyc.gov.

Czym jest ostrzeżenie?

Treść tego ostrzeżenia to:

Uwaga:  wskazuje, że zawartość cukrów dodanych w tym produkcie jest równa lub wyższa niż całkowity dzienny zalecany limit cukrów dodanych dla diety 2000 kalorii (50 g). Spożywanie lub picie dużych ilości dodanych cukrów przez dłuższy czas może zwiększać ryzyko cukrzycy typu 2, przyrostu masy ciała i próchnicy zębów.

Gdzie należy umieścić ostrzeżenie?

Ostrzeżenie należy umieścić w dobrze widocznym miejscu w punkcie zakupu oraz na menu, tablicach menu i w samoobsługowych punktach gastronomicznych.

Czy ostrzeżenie należy umieścić na każdej stronie menu?

Nie, ale ostrzeżenie należy umieścić w dobrze widocznym miejscu menu. Jednym ze sposobów spełnienia tego wymogu jest umieszczenie ostrzeżenia na tych samych stronach menu, na których pojawia się ikona ostrzeżenia o dodanym cukrze.

Czy muszę umieścić ikonę ostrzeżenia obok posiłków zawierających wiele produktów spożywczych (takich jak posiłki łączone)?

Jeśli posiłek łączony zawiera paczkowane lub identyczne artykuły spożywcze, które łącznie zawierają 50 g lub więcej cukrów dodanych, należy umieścić ikonę ostrzeżenia obok posiłku łączonego w menu, na tablicy menu lub w lokalu samoobsługowym. Na przykład, jeśli posiłek łączony zawiera napój gazowany, który ma 20 g dodanych cukrów i wstępnie zapakowany deser, który ma 35 g dodanych cukrów, to posiłek ma łącznie 55 g dodanych cukrów i musi mieć obok niego ikonę ostrzeżenia.

Czy muszę umieścić ikonę ostrzeżenia obok produktów spożywczych, które można dostosować lub które mają różne dodatki?

Jeśli jakakolwiek możliwa wersja danej potrawy zawiera 50 g lub więcej cukrów dodanych, należy umieścić obok niej ikonę ostrzeżenia w menu lub na tablicy menu.

Moja restauracja sieciowa nie oferuje żadnych paczkowanych produktów spożywczych ani produktów identycznych z paczkowanymi produktami spożywczymi, które zawierają 50 g lub więcej dodanych cukrów. Czy nadal muszę umieszczać ostrzeżenie?

Nie, w tym przypadku nie trzeba umieszczać ostrzeżenia.

Czy muszę umieścić ikonę ostrzeżenia obok paczkowanych lub identycznych artykułów spożywczych, które zawierają wiele porcji?

Niektóre paczkowane lub identyczne artykuły spożywcze zawierają wiele porcji i są przeznaczone do dzielenia się przez więcej niż jedną osobę. Na przykład pojemnik lodów, ciasto lub tort, który można podzielić na kawałki. Dla tych produktów:

- Jeśli porcja zawiera **mniej niż 50 g dodanych cukrów**, **nie musisz** umieszczać ikony ostrzeżenia obok pozycji żywnościowej w menu lub na tablicy menu, nawet jeśli wszystkie porcje łącznie zawierają 50 g lub więcej dodanych cukrów.
- Jeśli każda porcja zawiera **50 g lub więcej dodanych cukrów**, **musisz** umieścić ikonę ostrzeżenia obok pozycji żywnościowej w menu lub na tablicy menu.

Ikona może być umieszczona obok wykazu całej pozycji żywnościowej lub obok pojedynczej porcji (na przykład plasterka), w zależności od tego, jak pozycja jest wymieniona w menu lub na tablicy menu. Artykuły spożywcze podawane na talerzu jednej osoby nie są porcjami wielokrotnymi.

Czy ta zasada ma zastosowanie do artykułów spożywczych, które są promocyjne lub dostępne tylko tymczasowo?

Tak, ta zasada dotyczy wszystkich paczkowanych artykułów spożywczych i artykułów spożywczych identycznych z paczkowanymi artykułami spożywczymi, które zawierają 50 g lub więcej dodanych cukrów, nawet jeśli są one oferowane tylko przez krótki czas.

Jeśli dodam lub zmienię artykuł spożywczy i spełnia on kryteria ostrzeżenia o dodanych cukrach, jak szybko muszę zamieścić ikonę ostrzeżenia i ostrzeżenie?

Ikonę ostrzeżenia i ostrzeżenie należy zamieścić natychmiast po rozpoczęciu oferowania pakowanych produktów spożywczych lub produktów identycznych z pakowanymi produktami spożywczymi zawierającymi 50 g lub więcej dodanych cukrów.

Czy Wydział Zdrowia NYC może sprawdzić moje menu lub makietę tablicy menu?

Tak, Wydział Zdrowia NYC zaprasza do przesłania e-mailem prośby o sprawdzenie makiet menu lub tablicy menu lub innych obrazów na adres sugar@health.nyc.gov. Wydział Zdrowia NYC przekaże informacje zwrotne na temat proponowanego menu lub tablicy menu tak szybko, jak to możliwe.

Z jakimi innymi zasobami mogę się zapoznać?

Ustawa lokalna nr 33 z 2022 r. (dostępna pod adresem bit.ly/nyc-ll33-2022) wymaga umieszczenia ikony ostrzeżenia o dodanych cukrach i oświadczenia ostrzegawczego na paczkowanych produktach spożywczych w restauracjach sieciowych w NYC.

Ustawa lokalna nr 150 z 2023 r. (dostępna pod adresem bit.ly/nyc-ll150-2023) wymaga umieszczenia ikony ostrzeżenia o dodanych cukrach i oświadczenia ostrzegawczego również w przypadku niepaczkowanych artykułów spożywczych, które są identyczne z paczkowanymi artykułami spożywczymi w restauracjach sieciowych w NYC.

Przepisy Rozdziału 39 (dostępne na stronie nyc.gov/health/healthcode) to rozporządzenie Wydziału Zdrowia NYC wdrażające te lokalne przepisy.

Aby uzyskać więcej informacji i przeczytać te wytyczne w innych językach oraz nowe przepisy Kodeksu Zdrowia NYC dotyczące ostrzeżenia o dodatku cukru, odwiedź stronę nyc.gov/health/added-sugar. Aby zapytać o ostrzeżenie o cukrze dodanym, należy wysłać wiadomość e-mail na adres sugar@health.nyc.gov lub zadzwonić pod numer **311**.