

Burgery i párky musí být z masa. Veganské varianty jsou v ohrožení

16.12.2024 - Filip Horáček | Seznam.cz

V připomínkovém řízení na vládě se projednává vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, ryby a vejce. Dokument vyostřuje letitý spor mezi masnou lobby a výrobci rostlinné stravy o názvosloví potravin.

Na trhu je celá řada produktů čistě rostlinného původu, které v názvu používají známé výrobky z masa jako špekáčky, párky, klobásy, karbanátky, řízky, burgery i steaky. Není v nich ani gram masa. Prodeje těchto rostlinných alternativ v posledních letech celosvětově silně rostly.

Řízek i klobása jen z masa

Nová vyhláška sice přímo nemluví o zákazu používání názvů masných výrobků u rostlinných alternativ, ale nepřímě k vymýcení těchto názvů míří.

Upřesňuje totiž definici masných produktů, jejichž názvy se používají i u „nemasa“. Třeba burger je definován jako „Masný polotovar nebo masný výrobek tepelně opracovaný k přímé spotřebě ze sekaného, mletého nebo mēlněného masa“. Definován je vzhled (na řezu růžová až tmavě růžová barva) i další senzorické vlastnosti, jako je výrazná vůně po čerstvém mase.

„Vyhláška pouze vymezuje parametry stanovených výrobků. Jako taková nestanovuje žádný výslovný zákaz,“ tvrdí Ministerstvo zemědělství, které je předkladatelem normy. Dodává, že pravidla zaručují spotřebiteli základní kvalitu výrobků a ze stejných důvodů byly zákonem definovány i další potraviny jako džus, džem, čaj, čokoláda, chléb či mléčné výrobky.

Blíží se doba bezmasá? Místo hovězího mají lidé jíst zeleninu, plánuje EU

Výrobci alternativní stravy, ale i obchodníci, nicméně tvrdí, že připravuje půdu pro omezení názvosloví. Samo ministerstvo zároveň připouští, že Státní zemědělská a potravinářská inspekce bude hlídat, zda spotřebitel není názvem výrobků klamán.

Pokud totiž bude burger definován jako „masný polotovar nebo masný výrobek tepelně opracovaný k přímé spotřebě ze sekaného, mletého nebo mēlněného masa,“ bude asi problém nazvat takto i potravinu například se sóji.

„Používání veškerých legislativně ukotvených názvů posuzuje a bude posuzovat Státní zemědělská a potravinářská inspekce případ od případu, a podle toho, zda spotřebitel je, nebo není názvem klamán,“ uvedl resort.

Některé potravinářské firmy se obávají toho, že kontrolorům začnou vadit jejich názvy, budou padat pokuty a situace může dojít tak daleko, že by své výrobky přejmenovaly. Přesně toho chtějí

dosáhnout tradiční výrobci masa a uzenin.

Burgery nebo kolečka?

Proti vyhlášce se ohradil mezinárodní koncern Nestlé, který je díky své řadě Garden Gourmet jedním z největších výrobců rostlinných alternativ v Evropě. Prodává výrobky pod názvy, jako je veganský řízek, burger a karbanátky, založené na sójovém a pšeničném proteinu. Firma naznačuje, že má jednotné obaly pro celou Evropu a přejmenování by byl problém.

„Pokud bychom museli přejmenovat veganské burgery třeba na kolečka, bude to velký zásah do obalů na celém evropském trhu. Velké množství objemu výroby z ČR exportujeme a mohlo by to tedy znamenat omezení nabídky pro českého spotřebitele,“ reagoval pro SZ Byznys Zbyněk Haindl, manažer kategorie potravin společnosti Nestlé pro ČR a Slovensko.

Máme tady další názvy a ty nikomu nevadí. Čokoládové vajíčko, kapustový karbanátek, květákový mozeček.

Zbyněk Haindl, manažer Nestlé

Nestlé má v České republice v Krupce druhý největší závod v Evropě na rostlinné alternativy k masovým výrobkům.

Zastánci omezení názvů rostlinných potravin často mluví o klamání spotřebitele. V průzkumu organizace ProVeg 80 procent dotázaných uvedlo, že je názvy jako sójový burger nijak nepletou.

„Máme tady další názvy a ty nikomu nevadí. Čokoládové vajíčko, kapustový karbanátek, květákový mozeček,“ namítá Haindl. Nestlé bude vyhlášku připomínkovat přes Český svaz zpracovatelů masa, Potravinářskou komoru a Hospodářskou komoru.

S vyhláškou nesouhlasí také významný moravský výrobce rostlinné stravy Semix Pluso, která nabízí veganský karbanátek, prejt, mleté maso a burger. Jedná se o sypké směsi na rostlinné bázi, které si zákazník zpracuje do těsta a následně tepelně zpracuje.

„Aktuálně to řešíme s vedením firmy. Naše názvy nejsou klamáním spotřebitele, protože jasně uvádějí, že potraviny jsou rostlinného původu, a tedy bez masa,“ tvrdí Barbora Bortlová ze Semix.

Tuňák bude z hrachu, obaly bez barev. Nestlé líčí budoucnost

Vyhlášku kritizuje Svaz obchodu a cestovního ruchu. „Legislativa i rozsudky Soudního dvora EU říkají, že stát nemůže zakázat kapustový karbanátek, pokud nemá v národní legislativě definováno, co to je. To je důvod, proč vyhláška vznikla. Připravila tak půdu pro to, aby mohla inspekce konat,“ říká prezident Tomáš Prouza. Dodal, že v dokumentu jsou zásadní rozpory s legislativou EU a domnívá se, že byla napsána na míru pro zpracovatele masa.

Ať má „nemaso“ stejné živiny

Ač ministerstvo opatrně říká, že vyhláška nemíří k zákazu názvů, jako je řízek a burger u rostlinných produktů, Český svaz zpracovatelů masa ve své zprávě právě úpravu názvosloví vítá. „Pokud bude převažovat názor, že v anglosaských zemích je již dostatečně vžitý název vegan burger nebo vegan steak, pochopíme tuto situaci. Bylo by pak ale zároveň vhodné pro tyto výrobky stanovit alespoň rámcově kvalitativní znaky,“ tvrdí svaz. Myslí tím skladbu základních živin. Zákazníci si podle svazu tyto výrobky mohou plést s náhradou masa.

Podle docenta Veterinární univerzity Brno Josefa Kameníka výzkum univerzity ukázal, že takzvané analogy, tedy náhražky masa rostlinného původu, často obsahují bakterie, způsobující kažení. „Zatímco maso, které se kazí, nejíte, protože začíná páchnout, u analogů senzorické změny nevidíte,“ upozornil na jedno z možných rizik. Další riziko je podle něj například v nízkém množství aminokyselin lysin a methionin, které se musejí přidávat do rostlinné stravy chemickou cestou.

<https://www.seznamzpravy.cz/clanek/ekonomika-burgery-i-parky-musi-byt-z-masa-veganske-varianty-jsou-v-ohrozeni-266436?noredirect=1>