

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

16.12.2024 - | Solidis

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.

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

„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.

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 mělněného 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.

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.

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

možeček," 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.

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.

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>

<https://tiskovky.allnews.cz/post/97865-burgery-i-parky-musi-byt-z-masa-veganske-varianty-jsou-v-ohrozeni>