

Potravináři podporují zpřísnění označení vegetariánských potravin

18.12.2024 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

Potravinářská komora podporuje připravenou novelu vyhlášky, která upravuje používání názvosloví u masných výrobků. Producenti jsou přesvědčeni, že například jako řízek by se měl označovat výhradně výrobek z masa. Komora naopak vnímá snahy zastánců rostlinné stravy využívat výrazy z masného průmyslu jako zavádějící a klamavé.

Návrh nové vyhlášky přitom žádné názvy přímo nezakazuje, pouze definuje kvalitativní požadavky na masné výrobky. Potravinářská komora dlouhodobě zastává postoj, že názvy jako burger, párek, klobása či steak by měli výrobci používat u výrobků odpovídajících jasnému složení.

Stát definuje minimální požadavky na tradiční masné výrobky už od roku 1997. Tehdy došlo k právní úpravě v reakci na rychlý propad kvality masných výrobků na trhu po zrušení závaznosti norem. Navrátit kvalitu masných výrobků do přijatelného stavu pak trvalo téměř 20 let. Jde například o šunku, vysočinu, špekáček nebo kabanos. Například šunka nejvyšší jakosti musí obsahovat nejméně 16 % svalových bílkovin, což odpovídá kategorii 80 až 100 % masa.

Jak ukazuje zkušenost z devadesátých let, bez jasných definic a požadavků stanovených právním předpisem, bychom se jistě na trhu setkávali spíše s výrobky horší kvality. Komora tedy vnímá jako důležitý krok ve směru k uchování a zlepšování kvality tradičních výrobků legislativně zakotvit i jejich definice a požadavky na jejich kvalitu. Nevidíme žádný důvod k tomu, aby tradiční názvy masných výrobků byly využívány i pro potraviny zcela jiného charakteru. Pojmy jako veganská kachna, řízek nebo klobása považujeme za zbytečné.

„Reakce zastánců imitací potravin živočišného původu jsou úsměvné. Často argumentují „tradičními pokrmami“, ale vůbec si neuvědomují, že jde o výrazy, které se začaly používat právě pro masné výrobky. Musím se ptát, když nechtějí jíst masné výrobky, proč tak zatvrzele trvají na luštěninách v podobě párků, klobás či steaků?“ uvedla prezidentka Potravinářské komory ČR Dana Večeřová.

Rostlinné alternativy navíc mají nejen jiné složení, ale i výživovou hodnotu. To je další důvod, proč by se měly jmenovat jinak. Spotřebitel si tak může myslet, že příslušný výrobek plní stejnou roli ve výživě jako jeho vzor živočišného původu, přestože takové vlastnosti daná potravina vůbec nemá. Podle potravinářů by lidé měli vědět, co přesně mají na talíři.

Potravinářská komora upozorňuje, že obdobná pravidla již platí od roku 1987 u mléčných výrobků. Za mléčný výrobek se podle pravidel Evropské unie smí označovat jen takový výrobek, který je skutečně vyrobený z mléka. V opačném případě jde o klamání zákazníka.

"Pokud si zákazník koupí takový výrobek, předpokládá, že chutná jako originál a jeho výživová hodnota se blíží verzi živočišného původu. Což se ale neděje. Kvalita mnohých výrobků je navíc různá," dodává prezidentka Večeřová.

V této souvislosti je nutné dodat, že cílem je sjednocovat názvy správně. V minulosti se řešilo například označení tuzemský rum, který je z brambor. Skutečný rum však musí být vyroben ze třtiny. Evropský soudní dvůr také rozhodoval o pomazánkovém másle. Pojem „máslo“ lze totiž na společném evropském trhu označit jen takový výrobek, který obsahuje alespoň 80 % mléčného tuku. České pomazánkové máslo ho má jen mezi 31 a 36 %. Ani v tomto případě nebylo možné považovat

za dostačující specifikovat výrobky pomocí dovětek „tuzemský“ nebo „pomazánkové“.

Potravináři jsou přesvědčeni, že zástupcům výrobců alternativních potravin ani tak nevadí současná připravovaná novela vyhlášky, ale spíše nedávný rozsudek Evropského soudního dvora. Ten totiž upřesňuje pohled na zákonné názvy a způsob jejich používání. Například „veganské maso“ nebudou smět dodavatelé používat. Toto rozhodnutí již nebudou moci obcházet.

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/8768-potravinari-podporuji-zprisneni-oznaceni-vegetarianskych-potravin>