

Trend wege na półkach sklepowych

Branża mięsna coraz mocniej interesuje się kwestią produktów dla wegetarian, wegan i ich właściwego oznakowania. Trend ten staje się widoczny, a na rynku pojawia się coraz więcej nowych produktów, które są dedykowane dla tej grupy konsumentów, ale nie tylko.



Foto. Rośliny Qurczak.

W tym miejscu warto pochylić się nad celowością tworzenia tego rodzaju produktów.

Weganie i wegetarianie to przecież tak naprawdę niewielka grupa, według statystyk stanowiąca zaledwie od 6 do 8 proc. ogółu społeczeństwa. Niemniej jednak, badania rynkowe pokazują, że ograniczaniem spożywania mięsa jest zainteresowanych coraz więcej osób. Wynika to w głównej mierze ze względów zdrowotnych. Oczywiście, mięso samo w sobie, i nie ma co do tego żadnych wątpliwości, jest bardzo cennym produktem. Natomiast usmażone, czy przetworzone w inny sposób, może być w pewnym stopniu odpowiedzialne za choroby cywilizacyjne. Warto zauważyć, że **wiele osób ograniczających spożycie mięsa nie do końca utożsamia się z dietą wegan i wegetarian.** Coraz liczniejszą grupą konsumentów są **flexitarianie**.

Czy mięsożercy niszczą świat?

W mediach pojawia się wiele doniesień utrzymanych właśnie w tym dość sensacyjnym i niepokojącym tonie. Coraz częściej mówi się o tym, że hodowla zwierzęca posiada **bardzo wysoki ślad węglowy**. Jest on wyrażoną w ekwiwalencie CO₂ sumą emisji gazów cieplarnianych, wywołanych bezpośrednio albo pośrednio przez dany produkt. Nie dotyczy on wyłącznie produktów spożywczych. Z wykorzystywaniem zasobów naszej planety wiąże się wyprodukowanie każdego produktu, a jego miarą jest właśnie wspomniany **ślad węglowy**.

Podsumowując - im produkt ma niższy ślad węglowy, tym jego wpływ na niekorzystne zmiany klimatyczne jest mniejszy. Z badań wynika, że produkcja żywności odpowiada aż za 25 proc. całej globalnej emisji gazów cieplarnianych. Dla wielu z nas może być to nieco zaskakujące, ponieważ gazy cieplarniane kojarzą się przede wszystkim z transportem. Emisja całego sektora transportowego wynosi jednak „zaledwie” 15 proc. całkowitej globalnej emisji – czyli dokładnie tyle, ile przypisuje się hodowli zwierząt. Wszystkie dane pokazują więc wyraźnie, że produkcja zwierzęca pochłania stosunkowo dużo zasobów, a stosunkowo mało daje nam kalorii i białka. Wymaga ogromnych ilości energii i wody oraz terenów uprawnych, których dostępność staje się coraz większym problemem. Wiele mówi się o wypalaniu lasów deszczowych. Najczęściej słyszymy o tym w kontekście oleju palmowego, ale tak naprawdę ogromne połacie lasów są wypalane również po to, aby zasiać soję, wykorzystywaną na paszę dla zwierząt. Produkcji zwierzęcej jest dedykowane aż 80 proc. terenów uprawnych! Dane pokazują więc wyraźnie - hodowla zwierząt jest mało efektywna. Biorąc pod uwagę prognozy mówiące o tym, że za 30 lat liczba ludności sięgnie aż 10 miliardów, może stać się to dużym problemem. Ekspert ostrzegają, że jeżeli nie zmienimy sposobu odżywiania, nasza planeta nie będzie w stanie nas żywić. **Dieta flexitarianska** może stać więc po prostu koniecznością.



Katarzyna Szatkowska
- technolog żywności i specjalista ds. prawa żywnościowego w Centrum Znakowania Żywności

Obowiązek znakowania żywności śladem węglowym

20 maja bieżącego roku, na stronach Komisji Europejskiej, opublikowana została strategia mówiąca o kierunkach zmian legislacyjnych planowanych na najbliższe lata. Zawiera ona między innymi deklarację, że do 2024 roku przygotowany zostanie projekt aktu regulującego kwestię **obowiązkowego znakowania żywności śladem węglowym**. **Dla branży mięsnej nie jest to dobra informacja, ponieważ produkty odzwierzęce mają zdecydowanie wyższy ślad węglowy niż produkty roślinne.** Te propozycje legislacyjne mają pobudzić konsumentów do dokonywania świadomych wyborów i to nie tylko pod kątem wartości odżywczych, czy składu produktu, ale także wpływu produkcji danego asortymentu na kondycję naszej planety.

Żywność dla wegetarian i wegan a wymogi prawne

Prawo unijne, a konkretnie **art. 36. Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011** zakłada, że Unia Europejska powinna przyjąć odpowiednie akty prawne regulujące kwestię przekazywania informacji, czy żywność jest odpowiednia dla wegetarian i wegan (**rys. 1**). Do dzisiaj, mimo zapowiedzi, nie zostały one wydane. Istnieje natomiast rozporządzenie krajowe Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (**rys. 2**). Rozporządzenie to w sposób ogólny i lakoniczny definiuje, czym jest żywność dla wegetarian i wegan. Dla wegetarian jest to po prostu żywność, niezawierająca składników pozyskanych od nieżywych zwierząt. Należy także zapewnić nieobecność składników pochodzących od zwierząt w procesie produkcji. W przypadku żywności dla wegan definicja jest analogiczna, ale uwzględnia wszelkie produkty odzwierzęce, czyli pochodzące zarówno z żywych, jak i nieżywych zwierząt.

Wspomniane definicje są źródłem problemów praktycznych, właśnie poprzez swoją lakoniczność. Nie wyjaśniają one bowiem ważnej kwestii np. **zanieczyszczeń krzyżowych produktami odzwierzęcymi**. Europejska Unia Wegetarian przygotowała w związku z tym bardziej rozbudowaną definicję produktu wegetariańskiego i wegańskiego, która porusza te kwestie i ta właśnie definicja jest stosowana w praktyce (rys. 3, 4). Nie zawiera ona zbyt wielu nowości, ale jest bardziej szczegółowa. W przypadku wegan nie stosujemy w produkcie i produkcji składników odzwierzęcych. W przypadku wegetarian mogą być stosowane składniki i surowce pochodzące z żywych zwierząt, nie mogą jednak pochodzić od zwierząt nieżywych. Bardzo istotną kwestią są zanieczyszczenia (rys. 5). W przypadku firmy mięsnej, produkującej produkty roślinne, zanieczyszczenia krzyżowe mogą się pojawić, o ile jednak jest to niezamierzone i nieuniknione technicznie. Aby im zapobiegać, powinniśmy podjąć wszelkie dostępne środki ostrożności.

Pytania o **zanieczyszczenia** pojawiają się bardzo często. Należy zwrócić uwagę, i z tą kwestią nie dyskutujemy, że w produkcie czy to wegańskim, czy wegetariańskim **składniki, odpowiednio od zwierząt i pochodzące z nieżywych zwierząt, nie mogą być wprowadzane / stosowane celowo**. Bardzo ważna sprawa – **istnieje wiele składników środków spożywczych, których pochodzenie nie jest oczywiste**. Mam tu na myśli, między innymi tak zwane E-dodatki, czyli dodatki funkcjonalne. Nie zawsze pamiętamy o tym, że na przykład karmin, szelak, czy L-cysteina są składnikami pochodzącymi od zwierząt. Trzeba więc bardzo dobrze sprawdzić, czy używane przez nas dodatki technologiczne nie mają pochodzenia zwierzęcego.

Dobra praktyka produkcyjna

Aby móc oznakować produkt jako odpowiedni dla wegetarian i wegan musimy zastosować **Dobrą Praktykę Produkcyjną**. Niezwykle istotne jest, aby prawidłowo identyfikować stosowane surowce. I o ile doskonale wiemy o tym, czym dysponujemy w zakładzie, o tyle zapanowanie nad tym, co otrzymujemy od naszych dostawców, jest już trochę trudniejsze. Mam tutaj na myśli odpowiednie deklaracje na temat składników, które mogą być nieodpowiednie dla wegan. Dobrym przykładem jest cukier - nie zawsze spodziewany się, że może on mieć coś wspólnego ze zwierzęciem, a tymczasem może być bielony węglem kostnym. **Należy więc bezwzględnie zadbać o odpowiednie deklaracje w specyfikacji surowców. Najlepiej poprosić dostawców o zapis, że dany surowiec jest odpowiedni do produkcji wegańskiej i wegetariańskiej**. Dodatkowo, w obrębie naszego zakładu powinniśmy opracować

ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

Art. 36(3)(b) rozporządzenia 1169/2011 nakłada obowiązek przyjęcia aktów wykonawczych:

3. Komisja przyjmuje akty wykonawcze dotyczące stosowania wymogów, o których mowa w ust. 2 niniejszego artykułu, w odniesieniu do następujących dobrowolnych informacji na temat żywności:
- a) informacji dotyczących możliwej i niezamierzonej obecności w żywności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
 - b) informacji o tym, czy dana żywność jest odpowiednia dla wegetarian lub wegan;
 - c) wskazania referencyjnych wartości spożycia dla szczególnych grup ludności oprócz referencyjnych wartości spożycia określonych w załączniku XIII; [...]

Rys.1.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 23 grudnia 2014 r.

w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych²⁾

§ 1 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych:

- 2) „**produkt może być spożywany przez wegetarian**” albo „**odpowiedni dla wegetarian**” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera składników **pozyskanych ze zwierząt** lub że produkty pozyskane ze zwierząt **nie były używane w procesie jego produkcji**;
- 3) „**produkt może być spożywany przez wegan**” albo „**odpowiedni dla wegan**” – pod warunkiem że środek ten nie zawiera żadnych **składników pochodzenia zwierzęcego** lub że produkty pochodzenia zwierzęcego **nie były używane w procesie jego produkcji**.

Rys.2.

Proponowane definicje (EVU) – żywność wegańska

(1) Żywność odpowiednia dla wegan

Żywność, która nie jest produktem pochodzenia zwierzęcego i w której na żadnym etapie produkcji i przetwarzania **nie użyto ani nie dodano**:

- **składników** (w tym dodatków, nośników, środków aromatyzujących i enzymów), lub
 - **substancji pomocniczych w przetwórstwie**, lub
 - **substancji, które nie są dodatkami do żywności, ale są stosowane w ten sam sposób i do tego samego celu co substancje pomocnicze,**
- które są pochodzenia zwierzęcego.



Rys.3.

Proponowane definicje (EVU) – żywność wegetariańska

(2) Żywność odpowiednia dla wegetarian

Żywność, która spełnia wymagania ust. 1, z tą różnicą, że w ich produkcji i przetwarzaniu

1. Mleko i produkty mleczne,
2. Siara,
3. Jajka (pkt 5 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004),
4. Miód (załącznik I do dyrektywy 2001/110 / WE),
5. Wosk pszczoły,
6. Propolis lub
7. Tłuszcz z wełny, w tym lanolina pochodząca z wełny żywych owiec

lub ich składniki lub pochodne **mogą być dodawane lub stosowane**.



Rys.4.

odpowiednie zasady postępowania z produktami dla wegan i wegetarian, szczególnie jeśli jesteśmy zakładem mięsnym. Zasady przyjęcia, magazynowania i przepływu surowców - zarówno gotowych,

jaki i półproduktów, przeznaczonych dla wegan i wegetarian muszą zostać bardzo dokładnie określone. Należy też zrobić wszystko, co w naszej mocy, aby ustanowić procedury zapobiegające

zanieczyszczeniom krzyżowym i krzyżowaniu się dróg. Powinniśmy utworzyć też odpowiedni system monitorowania i wyrywkowo sprawdzać, czy nasze działania są skuteczne. Produkcja powinna natomiast być ustawiona w taki sposób, żeby po zwalidowanym czyszczeniu odbywała się produkcja dla wegan, potem ewentualnie wegetarian, a później dopiero zwierzęca. Ważną kwestią jest także pilnowanie, aby wszystkie surowce i półprodukty były właściwie oznakowane tak, abyśmy mogli je zidentyfikować na każdym etapie produkcji. Te wszystkie wymienione działania są typowe i dobrze znane z zarządzania alergenami. Warto tutaj ocenić także ewentualny poziom ryzyka, np. podatność surowca na zafałszowania. Może zdarzyć się przecież, że możemy otrzymać produkt, który będzie zafałszowany pod kątem właśnie adekwatności do diety wegańskiej i wegetariańskiej.

Znakowanie produktów wegetariańskich i wegańskich

Dla wielu konsumentów jest bardzo istotne, aby na etykiecie produktu znalazło się odpowiednie oznakowanie, czy jest on wegański, czy wegetariański. Oznakowanie żywności w ten sposób nie musi mieć określonej formy. Nie istnieją wytyczne prawne regulujące tę kwestię, każdy komunikat, w tym komunikat graficzny będąc więc odpowiednim. Chodzi bowiem ogólnie - o przekazanie informacji. W tej chwili funkcjonuje kilka organizacji, sprzedających licencje na swoje znaki nie ma natomiast obowiązku ich stosowania. Równie dobrze można zaprojektować swój własny, indywidualny symbol.

Nazewnictwo produktów roślinnych

Jeżeli dla produktów roślinnych dla wegan i wegetarian nie mamy nazwy przewidzianej w przepisach, stosujemy nazwę zwyczajową. Jeżeli taka nie istnieje, a to zdarza się najczęściej, wtedy korzystamy z nazwy opisowej. Z tym raczej nie ma problemu. Pojawia się on w sytuacji, kiedy chcemy użyć nazwy stosowanej zwykle dla produktów odzwierzęcych. Chodzi tu przede wszystkim o al-

Proponowane definicje (EVU) – kwestia zanieczyszczeń

(3) *Możliwości komunikowania, że żywność jest odpowiednia dla wegan lub dla wegetarian, nie wyklucza niezamierzonej obecności w żywności produktów, które nie spełniają wymogów ust. 1 lub 2, jeżeli i w zakresie, w jakim jest to nieuniknione, na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, podjęto odpowiednie środki ostrożności zgodnie z dobrymi praktykami produkcyjnymi.*

(4) *Ustęp 1–3 stosuje się odpowiednio, jeżeli podano informacje, które są synonimem komunikatów „żywność odpowiednia dla wegan” lub „żywność odpowiednia dla wegetarian” z perspektywy konsumenta.*

Rys.5.

ternatywne produkty mleczne - czyli popularne mleko sojowe, owsiane czy jogurty roślinne. **Od jakiegoś czasu stosowanie tych określeń jest zabronione.** Nazwy produktów mlecznych zostały uregulowane prawnie, co oznacza, że na przykład mleko czy śmietanka mogą być tylko i wyłącznie pochodzenia zwierzęcego. Wynika to ze szczególnych przepisów unijnych dotyczących wspólnej organizacji rynków rolnych. **Nazwy kojarzone z wyrobami mięsnymi, takie jak klopsiki, kielbaski czy burgery – nie są uregulowane prawnie i każdego burgera możemy nazwać burgerem wegańskim, wegetariańskim czy roślinnym.** Jakiś czas temu pojawiła się propozycja, aby określone nazwy były zarezerwowane wyłącznie dla produktów mięsnych. Nie powstał jednak żaden konkretny projekt legislacyjny i nie sądzę aby w najbliższej przyszłości miało się zmienić. Priorytety skupiają się aktualnie na promowaniu ograniczania spożywania mięsa i wydaje mi się, że rozwiązania legislacyjne będą szły raczej w tym kierunku.

Co podoba się konsumentom?

Badania konsumenckie zarówno polskie, jak i zagraniczne mówią o tym, że konsumentom znacznie **bardziej podobają się nazwy w rodzaju burger roślinny niż burger wegański czy wegetariański.** Wynika to z faktu, że wielu konsumentów tych produktów nie jest weganami ani wegetarianami i nie utożsamia się z tego rodzaju dietą. W związku z czym, nie czują oni potrzeby spożywania produktów dedykowanych weganom i wegetarianom. Interesują ich po prostu produkty

roślinne. Najlepszym więc podejściem, z marketingowego punktu widzenia, jest tworzenie produktów roślinnych, posiadających oznakowanie, że mogą być spożywane również przez wegetarian i wegan. Nie musi być ono szczególnie dobrze widoczne, ponieważ weganie czy wegetarianie i tak dotrą bez problemu do poszukiwanych informacji. Istotniejsze jest dotarcie do osób, które nie są do końca przekonane do tego rodzaju produktów. W tym miejscu warto przytoczyć ciekawy eksperyment przeprowadzony przez sieci brytyjskie. Kiedy sieć Sainsbury's zmieniła nazwę z „**Bezmięsna kielbaska z puree ziemniaczanym**” na „**Warzywna kielbaska po cumberlandzku z puree ziemniaczanym**” już samo to spowodowało, że jej sprzedaż wzrosła o ponad 70 proc.! Podobnie było w przypadku, kiedy sieć Panera Bread zmieniła nazwę „**Niskotłuszczowa wegetariańska zupa z czarnej fasoli**” na „**Kubańska zupa z czarnej fasoli**”. Tu również nastąpił wzrost sprzedaży, w tym przypadku o 13 proc. Z czego to wynika? **Konsumentom wolą nazwy swojskie, które pozwalają na wyobrażenie sobie smaku produktu, a nie takie, które wskazują na dietę, będącą często nie do zaakceptowania dla wielu osób.** Zarówno dieta wegańska, jak i wegetariańska to bowiem dieta eliminacyjna, wykluczająca składniki, które większość z nas bardzo lubi.

Opracowała Katarzyna Salomon
Zapis prezentacji „Produkcja i znakowanie żywności dla wegetarian i wegan.”, która odbyła się w dniu 24 czerwca br. podczas kongresu meat-ing-online.pl

REKLAMA



Wpisując się w coraz bardziej popularny trend wege, AVO proponuje przyprawy i dodatki oraz sprawdzone receptury na dania bez mięsa, takie jak:

- „mielone”
- hamburgery
- cevapcici
- zupa gulaszowa
- nuggetsy



www.avo.pl