

# Pracovná skupina pre kvalitu, 24. júna 2021

## **Aktuálne informácie o revízii systému chránených zemepisných označení (ZO)**

Zemepisné označenia sú aktuálne predmetom debát trialógu k novej SPP, sekretariát ich všeobecne hodnotí ako pozitívne. Týkajú sa konkrétne článku 105 o zmenách špecifikácie výrobku a novonavrhaného článku 166a, týkajúceho sa dobrovoľnej regulácie ponuky poľnohospodárskych produktov s chráneným označením pôvodu (CHOP) alebo chráneným zemepisným označením (CHZO) okrem syra, vína a šunky (sú už predmetom článkov 150, 167 a 172).

Komisia zahájila aj revíziu systému ZO, legislatívne návrhy by mali byť predložené v septembri/októbri 2021, v roku 2022 bude prebiehať riadny legislatívny postup. Sekretariát upozornil, že pozícia C-C odmietajúca doplnenie ďalších kritérií udržateľnosti do ZO nebude dlhodobo obhájitelná, preto budú potrebné silné argumenty, príp. sa bude treba pripraviť na prijatie niektorých kritérií.

## **Aktuálne informácie o revízii obchodných noriem**

Komisia k revízii vyhlásila verejnú konzultáciu, ktorá je otvorená do 31. 8. 2021. Prijatie nových obchodných noriem je naplánované na tretí štvrtrok 2022. Návrh odpovede C-C bude vypracovaný do polovice júla a bude schvaľovaný písomnou procedúrou v skupine POCC/CCC.

## **Aktuálne informácie týkajúce sa revízie nariadenia 1169/2011: označovanie krajiny pôvodu a nutričného označenia na prednej strane obalu**

Témy označovania sú súčasťou iniciatívy Komisie na lepšie poskytovanie informácií spotrebiteľom a sú aj súčasťou stratégie F2F. Parlament ešte stále neprijal k stratégii pozíciu. Dňa 23. 12. 2020 zverejnila Komisia plán revízie pravidiel EÚ týkajúcich sa informácií poskytovaných spotrebiteľom, aktuálne pripravuje verejnú konzultáciu, ktorá by mala byť zverejnená na konci roka.

Označovanie krajiny pôvodu: Komisia zvažuje zavedenie povinného harmonizovaného označovania krajiny pôvodu pre mlieko a mlieko použité ako zložku v mliečnych výrobkoch, mäso použité ako zložku, králičie a zverinové mäso, ryžu, tvrdú pšenicu použitú v cestovinách, zemiaky a paradajky použité v niektorých paradajkových výrobkoch. C-C zatiaľ podporuje zavedenie povinného označovania na úrovni EÚ/mimo EÚ, pričom jednotlivé odvetvové pracovné skupiny môžu rozhodnúť o vyššej úrovni pre svoje relevantné produkty.

Nutričné označovanie: C-C aktívne prispieva do debát o označovaní nutričných hodnôt, Komisia v počiatočnom posúdení dopadov zvažuje 4 existujúce typy štítkov: numerický, farebne rozlíšený, potvrdzujúce logo kľúčovej dierky a stupnicu hodnôt NutriScore. C-C intenzívne vystupuje proti NutriScore, ale práve tento systém podporilo listom viac než 270 vedcov, preto je otázkou, či by C-C nemali urobiť to isté.

## **Prezentácia a výmena názorov na prijatie pozície týkajúcej sa vývoja nových druhov potravín, ako je „laboratórne pestované mäso“ a „rastlinná náhrada“**

Tento bod prezentoval FR (INRAE) zástupca. (Prezentácia je priložená k zápisu v českom jazyku.)

Zástupca INRAE na úvod referoval o aktuálnych výzvach živočíšnej výroby, preto sa do vývoja laboratórne pestovaného mäsa investujú miliardy eur. Prvá krajina, ktorá predaj takéhoto mäsa umožnila, je Singapur. Zástupca ďalej prezentoval spôsob výroby laboratórneho mäsa - začína sa odberom vzoriek 2 rôznych svalových buniek zvieratá, ktoré sú následne množené v Petriho miskách až do vzniku svalových vlákien alebo zmesi svalových buniek, ku ktorým sa pridávajú chýbajúce zlúčeniny. Na produkciu laboratórneho mäsa treba používať hormóny (vrátane syntetických), výroba ktorých je v EÚ zatiaľ zakázaná. Ako médium na laboratórny rast buniek mäsa sa v Singapure používa fetálne hovädzie sérum (FBS), ktorého odber z plodu porazenej kravy vyvoláva etické otázky. Otázkou je aj ochota spotrebiteľov konzumovať umelo vyrobené mäso. Podľa prieskumu INREA viac než polovica opýtaných nemá záujem toto mäso konzumovať pravidelne, tretina uviedla, že s jeho konzumáciou v mäsových výrobkoch nemá problém, tretina je ochotná si ho pripravovať doma alebo ho konzumovať v reštauráciách. Čo sa týka cien, iba 8,9 % opýtaných by bolo ochotných zaplatiť vyššiu cenu, 36,2 % by požadovalo cenu nižšiu ako u klasického mäsa, 25,3 % dokonca oveľa nižšiu cenu. Za problém označil zástupca INRAE nedostatok vedeckých štúdií a veľmi komplikované porovnávanie uhlíkovej stopy alebo iné porovnanie základných dôležitých aspektov s klasickým mäsom.

V diskusii zástupca INRAE potvrdil, že laboratórne je možné pestovať všetky druhy mäsa a hoci sa niektorí zástupcovia (napr. PL) bránia názvu „mäso“, pojem „laboratórne mäso“ je už vžitý, hoci diskutabilné.

Sekretariát C-C ďalej prezentoval svoju pozíciu k laboratórne pestovanému mäsu a k rastlinným náhradám: Náhrady mäsa vyvolávajú mnoho problémov, napr. mätenie spotrebiteľov alebo ohrozenie kultúrneho dedičstva EÚ. Produkcia rastlinných náhrad môže pre poľnohospodárov predstavovať zaujímavú príležitosť, rizikom je však nízky výnos a benefity. V tomto smere je potrebný ďalší technologický vývoj a problém s označovaním takýchto výrobkov. Laboratórne pestované mäso predstavuje pre poľnohospodárov úplne nevyužitelnú kategóriu, ktorá naopak, zvyšuje riziko monopolizácie trhu veľkými spoločnosťami. Hoci proces schválenia takéhoto mäsa pre trh EÚ bude ešte dlhý, podľa sekretariátu C-C je potrebný veľmi intenzívny lobbying poľnohospodárskych organizácií, aby sa podarilo zabrániť schváleniu použitia laboratórneho mäsa ako novej potraviny. Je nevyhnutné nájsť správne názvy na označovanie mäsa pochádzajúceho z laboratória a rastlinných náhrad, aby bolo možné zreteľne oddeliť laboratórne bielkoviny/rastlinné bielkoviny/živočíšne bielkoviny. C-C k tomu pripraví vlastné stanovisko, ktoré bude musieť zohľadniť budúci vývoj v oblasti alternatívnych bielkovín. Treba zahájiť aj komunikačnú kampaň, keďže počas debát v Európskom parlamente pri rokovaniach o SPP 2020+ boli, bohužiaľ, návrhy o odmietnutí používania rovnakých termínov pre mäso a ich rastlinné náhrady, odmietnuté.