

Buchta z červa. Nepoznáte rozdíl, leda by ho bylo moc. Varování, co se chystá v EU

- CZ24 News | 10. května 2023

Některé řetězce už experimentují se zařazením hmyzích produktů. S různými výsledky. Předseda SPD Tomio Okamura už žádá, aby u produktů bylo velkým a červeným písmem uvedeno, pokud obsahuje „brouky“. Možná má proč. Před třemi lety belgičtí vědci upekli buchtu za použití tuku vylisovaného z rozmixovaných larev. Když se jím nahradí čtvrtina másla, spotřebitel si prý nevšimne, když se nahradí polovina, už se to pozná. S hmyzem v jídelníčku už počítá EU. A že nikdo nebude nucen? Europoslanec Ivan David připomíná, že takhle to začalo u solárů a větrníků.

Téma pojídání hmyzu dále rezonuje v české mediální sféře. Jak **informovaly minulý měsíc SeznamZprávy**, čas od času s ním experimentují i obchodní řetězce, s různou mírou úspěchu. Kaufland například měl 20 až 40 potravin původem z hmyzu a vyčlenil jim zvláštní regál. Jednalo se o mouku, tyčinky, kreky nebo i pražené červy. „Již druhým rokem zaznamenáváme zvýšený prodej. Obliba u zákazníků roste,“ sdělila SeznamZprávám mluvčí Kauflandu Renata Maierl.



Foto: Repro Youtube Popisek: Tuk získaný z hmyzích larev, použitelný k pečení

Penny Market naopak s výrobky z cvrččí mouky neuspěl, proto ve stálé nabídce nejsou. Hmyzí potraviny nabízí také Albert, a to tyčinky, čipsy a těstoviny. Zájem o ně prý roste. Globus zase zkouší sušené cvrčky a larvičky, které se neochucené přidávají do různých pokrmů. „Trendy v této oblasti nadále sledujeme a věříme, že do budoucna budeme zákazníkům umět nabídnout další zajímavé novinky s obsahem hmyzu,“ řekla SeznamZprávám mluvčí Globusu Aneta Turnovská. Bez nabídky hmyzu zatím zůstává Lidl a ujišťuje zákazníky, že jakékoliv produkty s hmyzem budou řádně označené.

Za výrazné označení hmyzu v potravinách **už začala bojovat SPD**. „Budeme navrhovat novelu zákona o potravinách. V ní by bylo povinné označení červeným tučným písmem o minimální velikosti 18 u výrobků, kde je přidán hmyz,“ oznámil Tomio Okamura a dodal, že například Maďarsko už

povinnost informovat spotřebitele zavedlo a v Itálii se jedná o zákazu používání hmyzu v tradičních jídlech, jako jsou pizza či těstoviny.

Z larev se však dá vyrábět také máslo. Jak informoval deník The Straits Times v roce 2020, belgičtí vědci z univerzity v Ghentu upekli buchtu za použití tuku extrahovaného z hmyzu. A tvrdí, že hmyzí tuk je „zelenější“ než mléčné výrobky, protože nevyžadují takový prostor, při vývinu spotřebují méně vody a jejich těla obsahují tuku více. A navíc se dají „vyrábět“ v Evropě. „To sníží uhlíkovou stopu, protože nahradí potraviny, které se musejí dovážet zdaleka,“ řekla tehdy vědkyně.

Larvy před rozmixováním



„Hmyz namočíme ve vodě a pak ho rozmixujeme mixérem, následně z něj v centrifúze oddělíme máslo připomínající látku, kterou vědecký tým na pečení použil,“ uvedl pak reportér k přípravě buchty, kterou tým následně nabídl v místním supermarketu. „Pokusní králíci“ měli různé názory, někteří by si buchtu z larev dali klidně znovu, jiní odmítli už ochutnat. „Vědecký tým uvádí, že spotřebitel nepozná rozdíl, když čtvrtina másla z mléka je nahrazena tukem z hmyzu. Ale když se nahrazení blíží polovině, začnou si všimnout. Takže kdo ví, možná si jednou budete na cestě do kanceláře pochutnávat na švábím croissantu nebo svým blízkým na narozeniny upečete broučí dort,“ uzavřel moderátor.

S hmyzem jakožto součástí jídelníčku zvířat, ale i lidí už [**počítá Evropská unie ve své strategii Farm to Fork, tj. Od zemědělce ke spotřebiteli**](#). Prvně je hmyz zmíněn u krmiva, kde se píše, že zemědělství produkuje 10,3 procenta unijních skleníkových plynů, přičemž 70 % je z živočišné výroby. A 68 % zemědělské plochy pak slouží k pastvě pro zvířata.

„Aby napomohla snižovat dopady na životní prostředí a klima, zabránila úniku uhlíku přes dovoz a podpořila probíhající přechod k udržitelnější a k životnímu prostředí šetrnější živočišné výrobě, komise usnadní uvádění na trh udržitelných a inovativních doplňků stravy. Přehodnotí pravidla EU, aby snížela závislost na kritických krmných surovinách (např. sóji pěstované na odlesněné půdě) tím,

že se budou rostlinné bílkoviny pěstovat na území EU a taktéž se budou používat alternativní krmiva, jako hmyz, mořské potraviny, např. řasy a vedlejší produkty rybářského průmyslu, např. zbytky ryb,“ píše se konkrétně ve strategii z roku 2020.

Další zmínka o hmyzu je pak v oblasti výzkumu, inovací, technologií a investic. Evropská komise navrhuje na výzkum dát celkem 10 miliard eur. „Klíčové oblasti výzkumu budou mikrobiomy, potrava z moře, městské zemědělství, stejně jako zvyšování dostupnosti alternativních zdrojů bílkovin, jako jsou rostliny, mikroby, mořské a hmyzí proteiny a náhražky masa,“ uvádí Evropská komise.

Proti broukům v potravě a laboratorně pěstovanému masu už vystoupil europoslanec SPD Ivan David. Zároveň informoval, že na výboru pro zemědělství se projednává Evropská proteinová strategie, nicméně projednáváný text prý ignoruje klasické zdroje živočišných bílkovin jako maso, mléko nebo vejce, které jsou přitom pro člověka klíčové, zvláště když je ještě ve vývinu.

„Jako lékař však důrazně nedoporučuji spoléhat se při výživě jen na rostlinnou stravu. V Bruselu je momentálně módním trendem nutit občany EU ke konzumaci ‚rostlinnější stravy‘. Eurokraté přitom neberou ohled nejen na zdravotní rizika omezování spotřeby živočišných produktů v členských státech, ale ani na přírodní zákony,“ varuje europoslanec.

A dodává: „Bez hospodářských zvířat chovaných na maso by nebylo dost zeleniny ani obilnin. Vedlejší produkt chovu zvířat jsou statková hnojiva, která těmi chemickými nelze nikdy zcela nahradit. Je paradoxní, že právě tento aspekt přírodního koloběhu živin zcela ignoruje návrh dokumentu, který nám byl předložen ke schválení, a který se soustředí výhradně na snahy o zvýšení produkce a konzumace rostlinných bílkovin.“

Nejskandálnější jsou však dle europoslance části projednáváné strategie o laboratorně pěstovaném masu a hmyzu, které mají být „budoucností“. „Případným oponentům, kteří budou namítat, že strategie není obecně závazným předpisem a neukládá občanům členských států povinnost je jíst, rovnou odpovím, že jejím schválením se k tomu otevírá cesta. V současné době europarlament a rada ministrů jak na běžící pásu schvalují směrnice a nařízení o povinném zvyšování podílu energií z obnovitelných zdrojů a postupném zákazu fosilních paliv. I tahle šaškárna kdysi před lety začínala jakousi evropskou energetickou strategií,“ připomíná. Chápal by, že by EU sponzorovala alternativní zdroje, kdyby těch klasických byl nedostatek.

Podle Ivana Davida nebyla dodržena zásada předběžné opatrnosti, protože Evropský úřad pro bezpečnost potravin povolení přimíchávání hmyzu do lidské stravy výslovně nedoporučil kvůli zdravotním rizikům souvisejícím s řadou látek jako chitin, který tvoří exoskelet hmyzu a lidé nejsou na jeho trávení uzpůsobeni. Nicméně Evropská komise stejně umožnila přidávání celých i rozemletých brouků.

„V případě laboratorně pěstovaného ‚masa‘, které jsem spolu s brouky ve svých pozměňovacích návrzích z dokumentu navrhl vyškrtnout, jde podle mého názoru o ještě nebezpečnější experiment než se ‚soláry‘ a ‚větrníky‘. Chápu, že nadnárodní korporace do jejich vývoje investovaly a investují miliardy eur. Což je zřejmě důvod, proč se ho komise snaží občanům vnutit,“ usuzuje Ivan David.

„Moje námitky pramení z toho, že nic takového nepotřebujeme. Pro zajištění dobré výživy obyvatelstva by stačilo, pokud by EU v rámci Společné zemědělské politiky (CAP) přestala omezovat rostlinnou i živočišnou zemědělskou prvovýrobu. Při nasazení již dnes existujících technologií jsou zemědělci v unii schopni vyrobit nejen dostatek potravin, ale ještě může zbýt na vývoz. Komise se naopak snaží produkční kapacity zemědělství v EU co nejvíce omezit a otevřít co největší prostor pro dovozy ze třetích zemí,“ namítá.

ZDROJ