

НЕОБХОДИМОСТ ОТ ПРОМЕНИ В ЗАКОНОДАТЕЛСТВОТО ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ПОДХОДЯЩИ ЗА ВЕГЕТАРИАНЦИ ИЛИ ВЕГАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Гл. ас. д-р Мариета Стефанова
Висше военноморско училище „Никола Йонков Вапцаров“

NECESSARY CHANGES IN LEGISLATION TO DEFINE FOOD PRODUCTS SUITABLE FOR VEGETARIANS AND VEGANS

Chief assistant professor, PhD, Marieta Stefanova
Nikola Vaptsarov Naval Academy

Резюме: През последното десетилетие търсенето и предлагането на храни, които не съдържат съставки от животински произход непрекъснато нараства. В същото време са приети няколко законодателни инициативи, свързани с етикетирането, които целяха по-ясни дефиниции относно етикетирането на хранителните продукти. Тези промени не включват пропуска в законодателството относно по-ясното дефиниране на определенията „вегетариански“ или „веган“ продукт. Целта на настоящото проучване е да се обсъдят някои аспекти от приложимото към момента законодателство и стандарти на международно ниво, свързани с точното дефиниране на „подходящи за вегетарианци и вегани“ хранителни продукти.

Ключови думи: *веган, вегетариански, етикетиране*

Abstract: Over the past decade, the demand and supply of foods that do not contain ingredients of animal origin have been steadily increasing. At the same time, several legislative initiatives related to labeling have been adopted, aiming at clearer definitions of food labeling. However, these changes do not include a clearer definition of „vegetarian“ or „vegan“ product, which represents a loophole in the legislation. The purpose of this study is to discuss some aspects of the current legislation and standards at international level related to the precise definition of foods „suitable for vegetarians and vegans“.

Key words: *vegans, vegetarians, labeling*

Doi: <https://doi.org/10.36997/LBCS2021.212>

Въведение

Регламент 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите изисква от Европейската комисия да установи правила за доброволното етикетирание на храни като „подходящи за вегетарианци и вегани“. Към настоящия момент обаче Комисията не е приела хармонизирано законодателство, приложимо за европейските страни дори за понятията „вегетарианска храна“ и „веган храна“. При липсата на такива хармонизирани правила на ниво Европейски съюз производителите на хранителни продукти са твърде уязвими да пуснат на пазара стоки и да ги етикетират като подходящи за вегетарианци и вегани дори когато не съдържат съставки от животински произход. Прилагането на различни маркетингови стратегии за стимулиране на продажбите изискват правилното етикетирание на такива стоки (Jürkenbeck, Schleicher, Meyerding 2019), за да могат да се привлекат потребителите (Beacom, Repar, Bogue 2021), които прилагат вегетарианска или веган диета (Gerke, Janssen 2017; Tso, Forde 2021). Има публикувани различни становища за претендираните ползи за това потребителите да са вегетарианци (да не консумират месо) или вегани (да не консумират всякакви храни и техните съставки с животински произход и придържане към хранителен режим на растителна основа) (Pechey, Hollands, Marteau 2021). Пазарът на стоки, предназначен за такива потребители, непрекъснато се разраства (Yücel et al. 2021) едновременно с нарастването на пазара на стоки, заместители на храни от животински произход (Pashova et al. 2018; Boukid, Castellari 2021) и екологичните изисквания за техните опаковки (Bailey 2019; Jürkenbeck, Schleicher, Meyerding 2019; Marinova et al. 2020; Marinova, Stoyanova, Kirechev, Sustainable Use of Wooden Packaging as Part of the Circular Economy of Bulgaria, 2021). Въпреки многобройните регламенти, определящи изискванията за етикетирание на храните в световен план (Stoyanova, Regulatory Requirements for Integrated Management of Agro-Food Chain Activities: Advantages and Disadvantages, 2020; Stoyanova, Unified Approach to Integrated Food Quality and Safety Management, 2020; Stoykova, Zlateva, Pashova, 2020; Pauliková et al. 2021), все още няма ясна дефиниция на тези понятия, което затруднява постигането на по-добра информираност на тези потребители. Целта на настоящото проучване е да се обсъдят някои аспекти от приложимото към момента законодателство и

стандарти на международно ниво, свързани с точното дефиниране на „подходящи за вегетарианци и вегани“ хранителни продукти.

Изложение

Повечето потребители на месни продукти по целия свят нямат никакви угризения, свързани с религиозни или морални разбирания за тяхната консумация, и са преобладаващо мнозинство от пазара на храни (Niva, Mäkelä 2021). Останалата част от пазара на храни са потребители, поели по пътя на вегетарианството или веганството като свой морален протест (Greenebaum 2012; Hoffman et al. 2013; Janssen et al. 2016). Познато от древността в Индия и Китай и прието като основно убеждение на няколко религиозни течения, вегетарианството едва през последните десетилетия започна да печели бързо привърженици в европейската общност. Вегетарианство или веганството, прието по морални и религиозни убеждения, трябва да бъде разграничено от това, мотивирано по здравословни или икономически причини. Веганството често е определяно като начин и разбирания за света, изключващо, където е практически възможно и приложимо, всички форми на жестокост към животните, включващо консумирането им като храна, използването на кожата за облекло както за всякакви други цели, в това число и за тестване на различни медицински изделия и продукти. Познатите определения в научната литература са по-малко или повече обобщаващи понятието „подходящи за вегетарианци и вегани храни“. Поради факта, установяващ бързото разрастване на този пазар, е наложително приемането на точни и еднозначни дефиниции на горното понятие. Вероятно водена от тези предпоставки, през 2019 г. Международната организация по стандартизация (ISO) започна инициативата за разработване на доброволен стандарт, който има за цел по-ясното им дефиниране. През март 2021 година е публикуван одобреният стандарт ISO 23662:2021, в който са включени някои определения и технически критерии за храни и хранителни съставки, подходящи за вегетарианци или вегани и за етикетиране на хранителни претенции¹. Според международната организация, която стартира и реализира процеса на одобрение на

¹ ISO 23662:2021 Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims (<https://www.iso.org/standard/76574.html>).

стандарта, той трябва да се прилага както при комуникацията между производителите и организациите, търгуващи с хранителни продукти, така и при дефинирането на вегетариански и веган претенции при етикетирването на храни, които отговарят на изискванията, включени в пояснените дефиниции. Въпреки доброволния характер на всеки стандарта на ISO, този международен стандарт има потенциала да бъде взет под внимание при законодателни промени и инициативи на ЕС, свързани с хранителни претенции.

Стандартът определя, че понятието „подходящ за вегани“ може да бъде отнесено към хранителен продукт, който „не съдържа никакви съставки от животински произход (включително в хранителни добавки, носители, ароматизанти, ензими), нито каквито и да било добавки от животински произход, които са били добавени или използвани по време на производствения процес, подготовката, обработката или пускането на пазара на храни, включително и да бъде свързано с тестване върху животни“. Повечето определения на понятието „вегетарианство“ са свързани с въздържание от месо, млечни продукти, яйца или мед. Добре проучени в научната литература са и различните видове вегетарианци – лакто-вегетарианци, които избягват консумацията на млечни продукти, и ово-вегетарианци, които избягват консумацията на яйца и лакто-ово-вегетарианци, които консумират млечни продукти и яйца. Стандартът потвърждава горната дефиниция.

Регламент 1169/2011 налага правилото, според което всички съставки, използвани при производството на хранителни продукти, следва да бъдат включени и изброени в списък при етикетирването на продукта. Това изискване обхваща потребителите, които спазват веган или вегетарианска диета, защото няма въведено задължително правило за посочването на произхода на хранителните оцветители и добавки, които могат да бъдат както от животински, така и от растителен произход.

Нещо повече, някои от компонентите на храните не принадлежат съгласно изискванията на член 20 от Регламент 1169/2011 към съставките, въпреки че са използвани при тяхното производство и са вложени в хранителните продукти. Такива са някои помощни вещества, носители, ензими и добавки в храните, които имат предимно технологичен ефект по време на обработка на продукта. Тези разпоредби, за съжаление, не засягат и непреднамереното и невол-

но кръстосано замърсяване от технологичните линии, оборудване и инвентар от предшестващо производство и което невинаги може да бъде избегнато дори когато има въведени добри производствени практики (Miguel 2021). Проблемът се задълбочава при пускането на имитиращи продукти на пазара (веган сирене, вегетарианска наденница, различни соеви продукти, многосъставни пици и други), които често се произвеждат в едно и също производствено съоръжение, където се произвеждат и неимитиращите продукти и сложни съставки. Все още не е регламентиран в законодателството и допустимият праг на откриване и разграничаване на непреднамерено присъствие като количество в даден съставен компонент и пределно допустимо съдържание. Разбира се, трябва да се има предвид, че повечето методи за анализ на храни и напитки също имат точност и прецизност за измерване, както и получените резултати, съответно допустима грешка, определена допустима граница на откриване или най-ниското ниво на концентрация. Тези условия не могат да гарантират нееднозначно отсъствието на животински съставки, които биха компрометирали етикетиранието на продукта като веган или вегетариански.

Законодателният орган, за съжаление, няма своевременна реакция на бързата промяна в търсенето на пазара на храни за вегани и вегетарианци. Очаква се след приемането на ISO 23662:2021 да последват и необходимите промени в регламентите, касаещи етикетиранието на храните, за да има адекватен отговор на възникналата необходимост от изясняване на всички критични въпроси, свързани с етикетиранието на тези продукти.

Заклучение

Въпреки многобройните регламенти, определящи изискванията за етикетиранието на храните в световен план, все още няма ясна дефиниция на тези понятия, което затруднява постигането на по-добра информираност на тези потребители. Стандартът ISO 23662:2021 включва някои определения и технически критерии за храни и хранителни съставки, подходящи за вегетарианци или вегани и за етикетиранието на претенции. Стандартът може да бъде предпоставка за въвеждане на необходимите промени в законодателството, касаещо етикетиранието на храните, които са „подходящи за вегетарианци и вегани“.

Използвана литература

1. Bailey, P. M. (2019). *Packaging Law Europe* (1st Edition ed.). London: Routledge.
2. Beacom, E., Repar, L., Bogue, J. (2021). Market-oriented Development of Plant-based Food and Beverage Products: A Usage Segmentation Approach. // *Journal of Food Products Marketing*, Vol. 27(4), pp. 204-222.
3. Boukid, F., Castellari, M. (2021). Veggie burgers in the EU market: a nutritional challenge? // *European Food Research and Technology*, 27 June 2021, pp. 1-9. (<https://doi.org/10.1007/s00217-021-03808-9>).
4. Gerke, M., Janssen, M. (2017). Vegan foods: Labelling practice. // *Ernährungs Umschau*, Vol. 64(3), pp. 54-57.
5. Greenebaum, J. (2012). Veganism, identity and the quest for authenticity. // *Food, Culture & Society*, Vol. 15(1), pp. 129-144.
6. Hoffman, S. et al. (2013). Differences between health and ethical vegetarians. Strength of conviction, nutrition knowledge, dietary restriction, and duration of adherence. // *Appetite*, Vol. 65(1), pp. 139-144.
7. Janssen, M. et al. (2016). Motives of consumers following a vegan diet and their attitudes towards animal agriculture. // *Appetite*, Vol. 105(1), pp. 643-651.
8. Jürkenbeck, K., Schleicher, L., Meyerding, S. (2019). Marketing potential for biocyclic-vegan products? A qualitative, explorative study with experts and consumers. // *German Journal of Agricultural Economics*, Vol. 68(4), pp. 289-298.
9. Marinova, V., Stoyanova, A., Damyan, K. (2021). Sustainable Use of Wooden Packaging as Part of the Circular Economy of Bulgaria. // 14th International Scientific Conference WoodEMA 2021 THE RESPONSE OF THE FOREST-BASED SECTOR TO CHANGES IN THE GLOBAL ECONOMY, pp. 57-64. WoodEMA.
10. Marinova, V. et al. (2020). Quality Of Goods And Digital Consumption-Prospects And Disadvantages. // *Economic Science, education and the real economy: Development and interactions in the digital age*, Vol. 1(1), pp. 693-706.
11. Miguel, R. (2021). Vegan with Traces of Animal-Derived Ingredients? Improving the Vegan Society's Labelling. // *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, Vol. 34(1), pp. 1-14.
12. Niva, M., Mäkelä, J. (2021). Citizen views on welfare and rights

of farmed animals in food production. // Wallimann-Helmer, H. S., Hanna Schübel, I. W.-H. (Ed.) Justice and food security in a changing climate. Section 4. Animal ethics, veterinary ethics, and food security, pp. 289-294. Fribourg, Switzerland: Wageningen Academic Publishers.

13. Pashova, S. et al. (2018). Edible Coatings in Food Industry related to Circular Economy. // Calitatea, Vol. 19(166), pp. 111-117.

14. Pauliková, A. et al. (2021). Innovative Approaches to Model Visualization for Integrated Management Systems. // Sustainability, Vol. 13(6), pp. 8812.

15. Pechey, R., Hollands, G., Marteau, T. (2021). Are meat options preferred to comparable vegetarian options? An experimental study. // BMC research notes, Vol. 14(1), pp. 1-5.

16. Stoyanova, A. (2020). Regulatory Requirements for Integrated Management of Agro-Food Chain Activities: Advantages and Disadvantages. // Izvestia – Journal of the Union of Scientists-Varna. Economic Sciences Series, Vol. 9(1), pp. 54-62.

17. Stoyanova, A. (2020). Unified Approach to Integrated Food Quality and Safety Management. // Handbook of Research on Sustainable Supply Chain Management for the Global Economy, pp. 238-259.

18. Stoykova, T., Zlateva, D., Pashova, S. (2020). Commodity Science In Modern Market Conditions. // Economic Science, education and the real economy: Development and interactions in the digital age, Vol. 1, pp. 427-439. Varna: Science and Economics.

19. Tso, R., Forde, C. (2021). Unintended Consequences: Nutritional Impact and Potential Pitfalls of Switching from Animal-to Plant-Based Foods. // Nutrients, Vol. 13(8), pp. 1-16.

20. Yücel, Ü. Ö. Et al. (2021). Changes in Diet, Lifestyle and Orthorexia Nervosa Attitudes of Vegetarian, Vegan and Omnivorous Individuals in COVID-19 Pandemic. // International Journal of Nutrition Sciences, Vol. 6(2), pp. 74-80.

За контакти: гл. ас. д-р Мариета Стефанова
Висше военноморско училище „Н. Й. Вапцаров“
m.stefanova@nvna.eu