

Trg sira, predelanih sirov, imitacij in ponaredkov sira

Ni sira brez mleka

Ali mlečna kriza poganja sirarski trg? Absurdno je, da ob viških mleka sirarska industrija na enoto vsega proizvedenega sira porabi vse manj mleka

V letu 2015 je bilo na svetovnem trgu sirov ustvarjenih za 80,5 milijarde dolarjev prometa in analitiki v letu 2021 pričakujejo za od 110 do 120 milijard dolarjev prometa, ustvarjenega s sirom. Največje proizvajalke sirov v letu 2013 so bile ZDA (5,4 mio ton), Nemčija (2,2 mio ton), Francija (1,9 mio ton) in Italija (1,2 mio ton). Te države skupaj proizvedejo več kot polovico vse svetovne proizvodnje sirov. Najpogostejši vrsti sira pa sta čedar in mocarela. Če so bile ZDA v letu 2013 največji proizvajalec, pa je bila Nemčija največji izvoznik sirov. Izvozila je več kot polovico svoje proizvodnje in od tega kar dobrih 23 odstotkov v Italijo, kar predstavlja dobrih 19 odstotkov italijanske porabe sira. Evropske države (članice in nečlanice EU skupaj) so v letu 2014 proizvedle dobrih 10 milijonov ton sira. Od tega Slovenija dobrih 16 tisoč ton, kar jo uvršča popolnoma na rep proizvajalk sira, saj nam proizvodnja že nekaj let zapored upada. Še v letu 2003 smo proizvedli 24 tisoč ton. Zmanjšuje se predvsem proizvodnja zorjenih sirov (drastično), narašča pa proizvodnja svežih – vendar nam v povprečju kljub temu proizvodnja pada.

Svetovni trg sira raste

Nemčija, Italija in Nizozemska v obdobju od leta 2007 do 2013 beležijo več kot enoodstotno letno rast proizvodnje, največjo letno rast pa z 7,8 % beleži Poljska ter ZDA z 2,1-odstotno rastjo. V obdobju 2016–2021 analitiki napovedujejo 6,2-odstotno letno rast tega trga. Glede na obete rasti proizvodnje sirov in na še posebej rastoče povpraševanje po sirih v Indiji in na Kitajskem analitiki napovedujejo, da bo po letu 2021 azijski trg po velikosti prevzel primat evropskemu (s 35,2 % danes največji) in severnoameriškemu trgu (okoli 30,5 %). Pomembno rast pa bodo po pričakovanjih doživeli tudi trgi Južne Amerike,

Srednjega vzhoda in Afrike. Glavna ovira pri tem bo predvsem pri potrošnikih, ki bodo izbirali produkte glede na kalorično vrednost. A tudi tu ima industrija že nekaj desetletij ustrezen odgovor, odkar so se pojavili t. i. veganski siri (nadamestki sira iz mleka), in danes se globalni trg sira deli na dva segmenta, na naravne in predelane sire (t. i. *unprocessed cheese* in t. i. *processed cheese*).

Popularnost sira pri potrošnikih raste zaradi različnosti okusov ter trenda rasti zdravega prehranjevanja. Siri v veliko vsebnostjo kalcija, vitaminov, mineralov in proteinov zmanjšujejo riziko osteoporoze, krepijo kosti in so tudi sestavni

deli diet za regulacijo telesne teže. Ključno za rastoči trg sira pa je tudi veliko povpraševanje po sirih in predelanih sirih, še zlasti tistih v industriji hitre prehrane (t. i. *fast food*). Kar se tiče nepredelanih, naravnih sirov, pa se njihov trg povečuje ne le zaradi večjega povpraševanja pri potrošnikih, temveč tudi po zaslugi mlekarske industrije zaradi viškov mleka.

Predelan sir in imitiran sir – sir brez mleka

Predelan sir je mešanica dveh ali več tipov sira z dodatnimi emulgatorji, rastlinskimi olji, soljo, živilskimi barvili in

Imitiran (ponarejen) sir je idealen produkt, ki proizvajalcu omogoča, da ga za pol cene od naravnega sira z dobičkom prodaja industriji hitre prehrane in z ogromnim dobičkom industriji veganske prehrane.

sirotko. V isto kategorijo sodijo tudi siri, izdelani popolnoma brez mleka (kravjega, ovčjega, kozjega ...). Kakšen delež na svetovnem trgu zavzemajo predelani siri, niti ni natančno znano. Znano je le, da gre za velik del, ki je iz leta v leto vse večji, še posebej v kategoriji

sira v lističih, ribanega sira in sira v blokkih po teži od 2,5 do 10 kilogramov. Še najmanj pa je znano, koliko sira je izdelanega popolnoma brez mleka, t. i. imitiranega sira (t. i. *analogue cheese* ali tudi *imitation cheese*). Za ilustracijo navajamo podatek ene od agencij za raziskavo trgov, ki navaja, da je bilo v letu 2015 v ZDA proizvedenih za 432 milijonov dolarjev procesiranega sira, od tega dve tretjini v lističih, in da je bilo v letu 2015 iz Belgije v Italijo izvoženih 22 tisoč ton imitiranega sira. Proizvodnja imitacij sira je še posebej dobrodošla za industrijo hitre prehrane (pice, nadevani in ocvrti zrezki, pecivo ...), saj omogoča pripravo pri višjih temperaturah, celo do skoraj 400 stopinj, kar krajša čas priprave.

Po evropski zakonodaji je sirarjem prepuščena odločitev, ali bodo za sir uporabljali samo sveže mleko ali pa bodo dodajali tudi mleko v prahu ali koncentrirano mleko. Stroga nacionalna pravila na tem področju pa ima Italija, ki že od leta 1974 sirarjem izrecno prepoveduje izdelavo sirov iz mleka v prahu in koncentriranega mleka. EU sicer od Italije zahteva, da to prepoved izbriše. Italijani se temu upirajo, saj se bojijo, da bi trpel njihov sirarski ugled v svetu.

Glede na veljavno zakonodajo v EU in drugod po svetu ni s proizvodnjo predelanih ali popolnoma imitiranih sirov nič spornega. Še celo več, na trg so pospremljeni z množtvom certifikatov: od ekološke pridelave sestavin, brez GSO do GAP, HACCP, ISO, KOSHER, HALAL, BRC, Ceres, FDA ... Je pa sporno to, da potrošnik marsikdaj sploh ne ve, da je kupil predelan ali celo imitiran sir, še posebej ne, če je ta na pici, v sendviču, hamburgerju ...

Poneverbe?

»Dopustite nam, da vam pomagamo optimizirati vaše stroške z nadomeščanjem dragih sestavin z našim škrobom. Zamenjajte ali zmanjšajte drage mlekarske beljakovine s stroškovno učinkovitim specialnim škrobom 'CheeseMaker', s katerim dosežete optimalno teksturo v umetnem siru. Ob cenejših surovinah, manj porabljeni energiji in času lahko umetni sir z našimi sestavinami in našim znanjem, ki vam ga posredujemo, daje popoln videz naravnega, ne glede na to, ali je govora o čedarju, mocareli, gavdi, ementalerju, trapistu ... Naše sestavine so brez GSO, brez glutena, nealergene

Eden od največjih dostavljavcev pic na svetu dnevno dostavi okoli 1,5 milijona pic preko 12.600 prodajnih mest v več kot 80 državah po celem svetu (največ v ZDA, Indijo, Veliko Britanijo, Mehiko, Avstralijo, Turčijo, Japonsko in Južno Korejo). To pomeni, da v povprečju porabi več kot 125 ton sira dnevno. Kot pravijo na svoji spletni strani, za ameriško območje uporabljajo zgolj sire (mocarela, feta, provolone, čedar, parmezan ...) iz mleka od ameriških kmetov in temu dejstvu pripisujejo okusnost svojih pic ter prevlado na trgu dostave pic. Hkrati tudi navajajo, da 67 % kupcev želi več sira na pici.

... Tako se med drugimi vsebinami predstavlja dansko podjetje, ki je kot specialist za ekonomiko živilske industrije na trgu prisotno že od leta 1933 in ki svoje produkte (škrob in druge sestavine, izdelane na osnovi kmetijskih pridelkov) ter znanje za živil-

karsko in mesno) danes izvaža v več kot 80 držav po celem svetu.

To je pravzaprav eden redkih proizvajalcev na tem področju, ki se popolnoma odkrito promovira, tako je tudi redkokatero podjetje, ki se promovira kot izdelovalec imitiranega sira. Eno takšnih je AB technologies iz Francije, ki lahko letno proizvede okoli 30 tisoč ton imitiranega ali predelane sira, predvsem za pice in za sendviče, od najcenejšega do najvišje kvalitete. Kot pravijo v svojem nagovoru veletrgovcem, imajo rešitev za vsakega potrošnika, tako po kvaliteti kot po ceni, njihovi produkti pa so lahko 100 % veganski ali 0 % veganski. Ponujajo pa alternative za edamca, gavdo, ementalca, mocarelo, čedar, parmezan, trapist, kaškaval.

Na spletni strani največjega spletnega trgovca ponujajo te sire po 1,1 do 3,2 evra za kilogram (za ceno se pogajaš) ob minimalnem naročilu petih ton in roku dobave dveh tednov. To je pravzaprav eden redkih primerov, ko je proizvajalec popolnoma znan, nemalokrat pa ostane anonimen po celotni prehranski verigi. Kot je recimo anonimen proizvajalec predelane sira (*Cheese analogue 45 %* – 45 % mleka je nadomeščenega z rastlinskimi maščobami) po ceni od 1 do

1,20 evra za kilogram v pristanišču Amsterdam ob minimalnem naročilu 28 ton in z možnostjo proizvodnje 2,5 tisoč ton mesečno ter z nizozemskim poreklom izvora in seveda z množtvom certifikatov. Sir je na voljo v kolutih po 15 kg z rokom trajanja štiri mesece.

Evropska zakonodaja dovoljuje prodajo tovrstnih živil (ponaredkov), vendar pa morajo biti na deklaraciji izdelka jasno navedene sestavine brez zavajajočih informacij. V primerih imitacije živila oziroma nadomestka sestavine, ki se za ta izdelek običajno uporablja, mora biti na embalaži vidno navedena označba »imitacija« ali »proizvedeno z (navedba nadomestne sestavine) namesto z (navedba nadomeščene sestavine)«.

Zbornice živilskih in kmetijskih podjetij. »Naša mlekarja uporablja samo mleko, ki ga dobimo od naših kmetov. Za vsak liter mleka natanko vemo, čigav je. Po evropski zakonodaji ni na področju predelanih sirov nič spornega, sporno je predvsem, če potrošnik ni seznanjen s tem, kaj je kupil. Moralno sporno pa se mi zdi imenovati nek izdelek za sir, če njegova proizvodnja ne temelji na mleku,« nam je še povedala Miklavičeva.

Z Uprave za varno hrano so sporočili, da niso seznanjeni s pojavom analognega sira pri nas, poznan pa jim je izdelek, ki ne sme biti poimenovan kot sir, ker so v proizvodu poleg mlečnih beljakovin prisotne tudi rastlinske beljakovine. Poudarjajo, da je del nadzornih aktivnosti uprave ves čas usmerjen tudi na področje nepoštenih praks, pri čemer spremljajo tudi informacije, ki si jih države članice izmenjujejo o živilih, ki niso varna (RASFF), kot tistih, pri katerih so bile ugotovljene nepoštenne prakse (AAC-FF sistem).

In kako je v Sloveniji?

»V Sloveniji ni potvorb mleka niti proizvodnje ali prodaje potvorjenih izdelkov!« To nam je z veliko gotovostjo zatrdil Robert Serec, ki je od konca lanskega leta predsednik GIZ Mleko pri Gospodarski zbornici Slovenije, sicer pa že pol-

mlekarn iz Murske Sobote. Serec pravi, da tovrstnega početja ni v naših mlekarjih in pri zasebnih sirarjih kot tudi ne v trgovskih sistemih v Sloveniji. Trdi, da je naša inšpekcija zelo na preži za zaščito naših potrošnikov, zato se kaj takega sploh ne more zgoditi. Pa tudi noben od naših mlekarjev si kaj takešnega niti slučajno ne bi dovolil. »Slovenska predelava temelji na kakovostni domači surovini, preverjeni tehnologi-

»Če vsak dan želite vse cenejšo hrano, ne pričakujte, da boste vedno dobili nekaj posebnega,« pravi vodilni lobist (Matthias Horst) nemške prehranske industrije.

ji, zato so tudi mleko in izdelki naših mlekarjev izjemno kakovostni.«

Serec pravi, da je tovrstne ponudbe na nekaterih tujih trgih – omenil je italijanskega, saj je naša zahodna sosedka velika uvoznica mleka in izdelkov iz njega – v izobilju. Omenil je t. i. analogni sir. Znana praksa za pocenitev proizvodnje je tudi dodajanje pinjenca v procesu pridobivanja sterilnega mleka ali sirotke v surovo mleko za povečanje njenih količin. Nemalo primerov za pocenitev proizvodnje je tudi z nakupi koncentriranega (evaporiranega) mleka ter njegovega redčenja z vodo.

»Tisti, ki negujemo tradicijo sirarstva in skrbimo, da potrošniku ponudimo izdelke najvišje kakovosti, nimamo dileme. Brez mleka ni sira in sir brez mleka ne more biti sir,« pa pravi Anka Lipušček Miklavič, direktorica Mlekarne Planika Kobarid in predsednica UO

Zbornice živilskih in kmetijskih podjetij. »Naša mlekarja uporablja samo mleko, ki ga dobimo od naših kmetov. Za vsak liter mleka natanko vemo, čigav je. Po evropski zakonodaji ni na področju predelanih sirov nič spornega, sporno je predvsem, če potrošnik ni seznanjen s tem, kaj je kupil. Moralno sporno pa se mi zdi imenovati nek izdelek za sir, če njegova proizvodnja ne temelji na mleku,« nam je še povedala Miklavičeva.

Z Uprave za varno hrano so sporočili, da niso seznanjeni s pojavom analognega sira pri nas, poznan pa jim je izdelek, ki ne sme biti poimenovan kot sir, ker so v proizvodu poleg mlečnih beljakovin prisotne tudi rastlinske beljakovine. Poudarjajo, da je del nadzornih aktivnosti uprave ves čas usmerjen tudi na področje nepoštenih praks, pri čemer spremljajo tudi informacije, ki si jih države članice izmenjujejo o živilih, ki niso varna (RASFF), kot tistih, pri katerih so bile ugotovljene nepoštenne prakse (AAC-FF sistem).

Klara Nahtigal, Franc Fortuna,