

Eurokraci producentów żywności

wykańczają tradycyjnej

2 stycznia 2014

Pod koniec minionego roku ogłoszono, że brukselscy urzędnicy zabronią od września 2014 roku wytwarzania tradycyjnie wędzonych wędlin. Ich zdaniem wyroby zawierają za dużo substancji smolistych i w trosce o dobro konsumentów, nie mogą być wprowadzane na rynek unijny.

Producenci protestują, bo nowe przepisy są zbyt restrykcyjne. Wielu ludzi prawdopodobnie straci pracę, bo wędzenie przy użyciu drewna stanie się praktycznie niemożliwe. Jak donosi Gazeta Prawna mowe obostrzenia dotyczą ok. 100–150 firm, działających w Polsce.

Tymczasem nowe wymysły biurokratów z Brukseli uderzają także w producentów tradycyjnych, bożonarodzeniowych bułek z cynamonem w Skandynawii. Urzędnicy europejscy planują ograniczyć ilość przypraw, które mogą być dodawane do ciasta dla tradycyjnych duńskich wypieków. Według The Daily Telegraph, piekarnia używają za dużo drogiego cynamonu, a ten zawiera kumarynę. Jej nadmierne stosowanie jest szkodliwe dla wątroby.

Początkowo władze duńskie ignorowały zalecenia Unii Europejskiej, ale teraz ma to się zmienić. Dopuszczalna ilość przypraw w tradycyjnych bułkach w postaci „ślimaków” będzie w Danii ograniczona do 15 mg cynamonu na kilogram ciasta. Oznacza to, że Duńczycy żegnają się ze swoimi ulubionymi bułeczkami świątecznymi, bo „nie można ryzykować swojego zdrowia podczas jedzenia ciasta z trującymi przyprawami”.

Zdaniem Hardy Christensena, szefa Stowarzyszenia Piekarzy, duńskie kanelsneglery z cynamonem są uważana za część kulinarnej tradycji kraju i sposób ich pieczenia nie zmieniał

się od 200 lat. Innowacja wywołała gniew i oburzenie lokalnych cukierników.

W sąsiedniej Szwecji, gdzie świąteczne tzw. kanelbullary są również popularne, pozwolono piekarzom używać do 50 mg spornej przyprawy na kilogram ciasta pod pretekstem, że to produkt tradycyjny i sezonowy. Norwegowie także stanęli w obronie swojej tradycji, ale podczas sprzedaży muszą za każdym razem informować konsumentów o zagrożeniu, wynikającym z konsumpcji cynamonu.

Utrudniające ludziom życie przepisy są wprowadzone, choć w przypadku toksyczności kumaryny naturalnie występującej w cynamonie, europejscy naukowcy wciąż nie są do końca pewni i zgodni. Tak naprawdę nie wiadomo, jakie ilości kumaryny mogą być stosowane bez ryzyka dla zdrowia. Zdaniem jednego z ekspertów, aby przekroczyć niebezpieczną granicę, zwykły człowiek musiałby zjeść tyle bułek, iż jest bardzo prawdopodobne, że umarłby z przejedzenia.

Autor: talinn

Źródło: [Zmiany na Ziemi](#)