

KE zadecyduje o przyszłości tradycyjnej wędzonej kiełbasy

25 kwietnia 2024

Decyzja Komisji Europejskiej zakazująca stosowania, jak się okazuje szkodliwych dla zdrowia aromatów dymu wędzarniczego, może oznaczać koniec kultowej holenderskiej kiełbasy. Jaki los urzędnicy unijni zgotują rookworstowi?



Specjalna komisja UE zadecyduje o losie soczystej, wędzonej kiełbasy, będącej częścią tradycyjnej kuchni holenderskiej. Pochodząca z prowincji Geldria kiełbasa rookworst zaczęła zyskiwać popularność od XVIII wieku i po dziś dzień niezmiennie pojawia się na stołach Holendrów. Dość powiedzieć każdego roku – zwłaszcza zimą i w okolicach jesieni – zjadają oni około 50–60 milionów takich wędzonych kiełbasek. Już dziś, w środę 24 kwietnia 2024 roku ma zostać podjęta decyzja co do ewentualnej przyszłości tego przysmaku, jak czytamy na łamach serwisu informacyjnego „Dutch News”.

Organ wykonawczy Unii Europejskiej, odpowiedzialny za bieżącą politykę UE podejmie decyzję w sprawie stosowania aromatów dymu wędzarniczego nie tylko przy wyrobie rookworstu, ale także i innych produktów. Efektem tych działań są badania,

które wykazały, iż w ramach wytwarzania takiego aromatu powstają szkodliwe substancje chemiczne, które są powiązane z większym prawdopodobieństwem zachorowania na raka oraz niepłodnością.

Zasadniczym problemem jest współczesny proces wytwarzania rookworsta na masową skalę. W związku, z czym naturalna otoczka z jelit została zastąpiona jelitem sztucznym, a mięso wieprzowe... nie jest nawet wędzona w dymie wędzarniczym! Zamiast tego do ugotowanego wcześniej mięsa dodaje się sztuczny aromat imitujący zapach wędzenia. W Holandii taki prawdziwy, tradycyjny rookworst kupić coraz trudniej, choć bywa dostępny w niektórych sklepach rzeźniczych.

Jak podaje „Dutch News”, w tradycyjny sposób rookworst był wytwarzany aż do lat 70. XX wieku, przez dwie główne holenderskie marki, Hema i Unox. Z tych metod również zrezygnowano ze względu na szkodliwy wpływ dymu drzewnego na zdrowie ludzkie i środowisko. Co dalej z rookworstem? „Jeśli wprowadzony zostanie zakaz stosowania obecnych aromatów, prawdopodobnie nastąpi okres przejściowy, w którym będziemy mogli szukać innych rozwiązań pozwalających zachować smak” – komentował rzecznik Unilever na łamach „Algemeen Dagblad”.

Autorstwo: Remigiusz Wiśniewski

Zdjęcie: [Alexas_Fotos](#) (CC0)

Źródło: [PolishExpress.co.uk](#)