

Parówki z MOM nie znikną ze sklepów

29 lipca 2012

Zmielone kości, świńska skóra, tłuszcz i chrząstki czyli MOM – producenci nadal bezkarnie mogą wytwarzać z tego wędliny. Dlatego jakość przetworów mięsnych gwałtownie się pogarsza, a resort rolnictwa rozkłada ręce i radzi konsumentom, by ci uważnie czytali etykiety – informuje „Gazeta Wyborcza”.

Wędliny z „dolnej półki” to już połowa naszego rynku. Jak informuje „Gazeta Wyborcza” w roku 2004 roku, po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej, krajowe normy dotyczące produkcji wędlin zostały zniesione. Czego skutkiem jest znaczący spadek jakości tych wyrobów w naszych sklepach. W zeszłym roku aż 16 proc. wyrobów mięsnych na rynku była produkowana bez zachowania parametrów składu, jak wynika z danych Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Przy czym jeszcze w 2006 r. zakwestionowano 10 proc. partii przetworów mięsnych.

Za taki stan rzeczy winę ponoszą m. in. sklepy wielkopowierzchniowe, które naciskają na producentów, by ci nie podnosili cen. Co oczywiście odbija się na jakości produktów. Bo niższe ceny uzyskuje się m.in. przez stosowanie MOM, czyli mechanicznie oddzielonego mięsa.

Co składa się na MOM? Są to między innymi: kurze grzbiety, skrzydła, szyje, skórki wieprzowe, tłuszcz i maski. Taka mięsna masa jest szczególnie podatna na psucie się. Dlatego producenci, by przedłużyć trwałość wyrobów, konserwują je środkami chemicznymi. MOM znajdziemy m.in. w parówkach, pasztetach, pulpetach czy kiełbasach.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych postuluje, by w Polsce wprowadzić normy dotyczące produkcji niektórych wędlin. Przedstawiciele rzeźników i wędliniarzy

proponują natomiast, by pójść w ślady innych krajów Unii Europejskiej w tym Niemiec i w wyrobach wędliniarskich zakazać stosowania MOM-u.

Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi Bogdan Dombrowski uważa, iż taki zakaz nie miałby racji bytu, ponieważ nie obejmowałby innych państw członkowskich UE. Te mogłyby wprowadzać na teren Polski w ramach swobodnego przepływu towarów swoje konkurencyjne, bo tańsze wyroby, które wykorzystują MOM jako składnik.

Zatem jak walczyć z pogarszającą się jakością wędlin? Zdaniem resortu rolnictwa najlepszym orężem w walce z producentami wędlin jest nawyk czytania etykiet. Bogdan Dombrowski twierdzi, iż konsument może sam dokonywać świadomego wyboru przy zakupie środków spożywczych i w swoich wyborach pomijać wędliny zawierające dodatek MOM.

Na podstawie: Gazeta Wyborcza

Źródło: Ekologia.pl