

Równanie w dół

19 kwietnia 2012

Branża mięsna chce się rozwijać głównie w oparciu o wędliny kiepskiej jakości. Zdaniem Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jest to droga donikąd – doraźne zyski zostaną okupione długofalowym spadkiem zaufania do całej branży i jej produktów.

Podczas konferencji „Jakość wyrobów mięsnych” ujawniono niepokojące informacje na temat niskiej jakości wyrobów mięsnych w polskich sklepach. O przebiegu konferencji informuje PAP. Najpoważniejszym problem branży mięsnej to brak norm na wyroby. Otwiera to drogę do nadużyć, pozwalając na produkcję wędlin o dowolnym składzie, a tym samym często o zaniżonej jakości. Jak podkreślił Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), konsekwencją tego jest podważenie zaufania do całej branży, która była kiedyś chlubą polskiego agrobiznesu.

Kowalczyk wskazał na konieczność podjęcia prób zmiany tej sytuacji i wypracowania norm gwarantujących dobrą jakość określonych typów wędlin, aby np. kiełbasa „śląska” czy „żywiecka” z każdego zakładu była taka sama. Zwrócił również uwagę na oszustwa rynkowe, zwłaszcza na dezinformowanie konsumentów. Jego zdaniem np. szynka nie powinna być nazywana „tradycyjną”, jeśli zawiera różne dodatkowe składniki, m.in. konserwujące. Niestety, firmy zamiast zwracać uwagę na technologię produkcji, więcej starań wkładają w jak najefektywniejszą sprzedaż produktu, stosując przy tym częstokroć nieetyczne metody. Jako przykład Kowalczyk podał parówki z kolorowymi nadrukami, które w jednym z lubelskich supermarketów znajdowały się dokładnie na wysokości oczu dzieci. Były to jednak parówki, które z uwagi na swój skład nie powinny być przeznaczone dla najmłodszych – zawierały bowiem tzw. mięso MOM (oddzielone mechanicznie od kości) z kurcząt, a także m.in. skórki kurcząt i kilkanaście składników

konserwujących.

Z kolei prezes Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy Janusz Rodziewicz zwrócił uwagę, że niska jakość produktów mięsnych wynika z warunków dyktowanych przez sklepy wielkopowierzchniowe, które określają limit ceny, po jakiej mogą przyjąć towar. – „Cena dobrego wyrobu będzie nie do zaakceptowania przez sklepy wielkopowierzchniowe” – powiedział. Dodał, że supermarkety sprzedają 60-70% wyrobów wędliniarskich.

Beata Majchrzak z IJHARS przytoczyła natomiast wyniki kontroli, jaką zostały objęte w 2011 r. 204 zakłady przetwórcze. Ponad 60% wyrobów miało nieprawidłowe parametry fizykochemiczne czy organoleptyczne lub było źle oznakowanych. W 16,9% przetworów mięsnych skład produktu nie zgadzał się z deklaracją na etykiecie – najczęściej zawierały one inne gatunki mięs, miały za dużo wody czy zaniżoną zawartość białka. Z kolei 35% przetworów było nieprawidłowo oznakowanych – dotyczyło to przede wszystkim pasztetów i kiełbas grubo rozdrobnionych.

Źródło: [Nowy Obywatel](#)