

UE nie zakazuje tradycyjnego wędzenia

18 lipca 2014

Od 1 września będą obowiązywać ostrzejsze normy dotyczące substancji smolistych w żywności. Część drobnych producentów w Polsce obawiała się, że rozporządzenie unijne de facto zakaze wędzenia wędlin i mięs. Komisja Europejska zdecydowała się jednak pozostawić obecne, 2,5 razy wyższe normy dla wyrobów wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Nie będą one mogły jednak trafiać na zagraniczne rynki.

Od 1 września w wędzonych produktach dopuszczalny poziom benzopirenu (jeden ze związków WWA – wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych) w 1 kg wędliny będzie wynosić nie 5 mikrogramów, tylko 2 mikrogramy. Natomiast dopuszczalny poziom sumy wszystkich związków WWA spadnie z 30 do 12 mikrogramów w 1 kg wędliny.

Na początku lipca Komisja Europejska poparła wniosek Polski i zdecydowała, że do nowych, bardziej restrykcyjnych wymogów ws. wędzenia nie będą musieli dostosowywać się producenci wędlin wpisanych na listę wyrobów tradycyjnych.

Według danych Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP zdecydowana większość zakładów nie będzie miała problemu ze spełnieniem nowych wymagań. Jedynie 2-3 proc. z nich będzie musiało wystąpić o wpisanie swoich produktów na listę, by móc dalej produkować wędliny z zawartością benzopirenów do 5 mikrogramów.

„To dotyczy również innych substancji WWA, czyli węglowodorów nasyconych, ale przy odpowiednim podejściu do produkcji można tę normę utrzymać. Jedynie specjalne wędzenie, dosyć intensywne, co jest praktykowane w Małopolsce i Podkarpaciu, może przekraczać te normy” – mówi agencji informacyjnej Newseria Biznes Janusz Rodziewicz, prezes Stowarzyszenia

Rzeźników i Wędliniarzy RP.

Inna sprawa, że nawet jeśli uda się miejscowym przedsiębiorcom trafić ze swoją szynką czy kiełbasą na listę produktów tradycyjnych, to nie będą mogli ich eksportować na rynki UE. Korzyścią jest jednak to, że miejscowi konsumenci – zwłaszcza z Małopolski i Podkarpacia – będą mieć wybór i nie stracą możliwości kupowania tradycyjnie wędzonych wędlin.

Przedstawiciele KE i część organizacji reprezentujących branżę mięsną wskazywało, że celem rozporządzenia z 2011 r. jest ochrona konsumentów. Zdaniem zwolenników tej regulacji w procesie tradycyjnego wędzenia powstają rakotwórcze substancje, które w dłuższym okresie (przy regularnym spożywaniu tych wyrobów) mogą spowodować rozwój nowotworów.

Rozporządzenie unijne z 2011 r. reguluje również wędzenie innych produktów, takich jak ryby i sery. Przeciw nowemu prawu najsilniej protestowali jednak producenci mięs i wędlin, którzy obawiali się, że obniżenie norm zawartości benzopirenów z 5 do 2 mikrogramów zmusi ich do zamknięcia działalności. To dlatego, że ich zdaniem koszty związane ze zmianą sposobu produkcji są zbyt duże, a ponadto – klienci cenią wyroby wędzone w sposób naturalny.

Alternatywny sposób produkcji, który powoduje przenikanie do wędlin mniejszej ilości niebezpiecznych dla zdrowia substancji, polega na moczeniu wędlin w syntetycznym ekstrakcie o smaku dymu. Dzięki złagodzeniu stanowiska KE producenci nie będą jednak musieli rezygnować z tradycyjnych komór opalanych drewnem.

„Na szczęście interwencja Polski, co prawda za późna, ale mimo wszystko skuteczna, spowodowała, że jeżeli dany wyrób znajduje się na liście produktów tradycyjnych, dopuszczalny poziom substancji się nie zmniejsza” – wyjaśnia Rodziewicz.

Przedsiębiorcy chcący kontynuować tradycyjny sposób produkcji, który wymaga wyższych norm zawartości substancji smolistych,

muszą złożyć wniosek w urzędzie marszałkowskim. Po jego zaopiniowaniu, decyzję będzie podejmował minister rolnictwa.

„Po przejściu weryfikacji w urzędzie marszałkowskim wniosek trafia do resortu rolnictwa, który musi sprawdzić, czy ten wyrób może być wyrobem tradycyjnym i czy sposób jego produkcji kwalifikuje się do tej kategorii. Jeśli jest wyrobem tradycyjnym, może podlegać niezmnieszonej normie, czyli do 5 mikrogramów na kilogram” – mówi prezes Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP.

Źródło: [Newseria](#)