

Wędzone mięso i sery nie znikną ze stołów

17 stycznia 2014

W prasie szeroko ostatnio omawiano informację o tym, że od września bieżącego roku zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej pożegnamy się z wędzonym mięsem i serem, których tradycje przyrządzania sięga mają głębokie korzenie.

„Bardzo się zdziwiłam, że Unia Europejska zakazuje wędzone mięso, ponieważ sama lubię te produkty, a większość kolegów z zagranicy zawsze prosi o przywiezienie im tradycyjnych litewskich wyrobów. To byłoby nie do pomyślenia i dla konsumentów, i dla małego biznesu, który może pochwalić się wzrostem popytu” – powiedziała MyEP Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė, członek Komitetu Ochrony Środowiska Europarlamentu.

Morkūnaitė-Mikulėnienė zaznaczyła, że kwestie jakości i bezpieczeństwa produkcji artykułów spożywczych są bardzo często wciągane na porządek dzienny komitetu. Właśnie z tego Komitetu wyszedł pomysł o zakazie wędzonego mięsa, jednak rozmówczyni zapewniła, że nie trzeba obawiać się, że ulubione wędliny znikną z naszego stołu.

„Komisja Europejska wprowadza zmiany o „charakterze technicznym”. Zmiany dotyczą substancji chemicznych, które mogą być wykorzystywane do wędzenia mięsa i serów, tzn. zezwala się na używanie tylko sprawdzonych i bezpiecznych substancji chemicznych. Zakaz w żadnym stopniu nie dotyczy naturalnego mięsa wędzonego na chemicznie nieobrobionym drewnie” – tłumaczyła Morkūnaitė-Mikulėnienė.

Mięso może być wędzone w dymie z drewna nieobrobionego substancjami chemicznymi. Razem z takim drewnem można wykorzystywać trawy lecznicze, przyprawy, korzenie, szyszki i igliwie jałowca. Natomiast substancje chemiczne stosowane do

nadania zapachu dymu można używać tylko, jeśli są one bezpieczne dla zdrowia.

Obecnie została zatwierdzona lista bezpiecznych dla zdrowia chemicznych zamienników zapachu dymu.

„Dlaczego powstało takie zamieszanie. Przyczyn może być kilka. Najbardziej ten temat był eskalowany w polskiej prasie, więc być może polskim wytwórcom wędlin bezpieczne substancje są za drogie? Może komuś jest na rękę rozprzestrzenianie antyeuropejskich nastrojów? Źródło zamieszania może być różnorodne i nawet ciekawe, lecz obecnie ta kwestia nie jest najważniejszą. Najważniejsze, że wędzone mięso i sery nie znikną z naszych stołów, a do tego staną się bezpieczniejsze dla zdrowia” – powiedziała Morkūnaitė-Mikulėnienė.

Autor: MyEP

Źródło: [PL Delfi](#)