

6 marca 2014



Zbadają tradycyjne wędliny

Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zleci badania tradycyjnych wędlin na zawartość substancji smolistych. To reakcja na nowelizację rozporządzenia Komisji Europejskiej, które radykalnie obniża normy takich substancji w żywności. Może to uderzyć w producentów stosujących tradycyjne metody wędzenia.

Z dniem 1 września 2014 r. wejdzie w życie Rozporządzenie Komisji (UE) z sierpnia 2011 roku zmieniające rozporządzenie odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych. Rozporządzenie to określa dopuszczalną ilość substancji smolistych w żywności. Obecnie mięso i produkty mięsne wędzone mogą zawierać maksymalnie 5,0 µg/kg benzo(a)pirenu oraz 30 µg/kg sumy benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu. Od września będzie to 2,0 µg/kg benzo(a)pirenu oraz 12 µg/kg sumy benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu.

- Obecnie obowiązujące regulacje prawne umożliwiają sprzedaż produktów mięsnych wędzonych wytwarzanych tradycyjnymi metodami przez małych, lokalnych producentów - informuje marszałek **Adam Jarubas**. - Proces wędzenia, czyli suszenia w dymie, w polskiej kuchni jest tradycyjnym, kulturowym od wieków sposobem konserwacji pożywienia. Po wejściu w życie nowych przepisów niepewny los czeka wszystkich producentów wytwarzających mięso i produkty mięsne wędzone, w tym certyfikowane produkty regionalne uznane przez Unię Europejską, oraz te wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych. Wędzone mięsa i wędliny to element dziedzictwa kulinarnego i kulturowego Polski, przekazywany i pielęgnowany od wieków w polskiej kuchni, a mogący zniknąć z polskich stołów na skutek wprowadzenia zmian w unijnym prawie - podkreśla marszałek .

Podczas posiedzenia w Kielcach, w lutym tego roku Konwent Marszałków Województw RP podnosił, że w rozporządzeniu KE nie uwzględniono gwarancji dla określenia właściwych norm wynikających z tradycyjnych metod wędzenia. Marszałkowie wnosili o wykonanie przez Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną cyklu urzędowych badań na obecność dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w mięsie wędzonym i wędzonych produktach mięsnych oraz mięsie ryb wędzonych i wędzonych produktach rybołówstwa produkowanych przez zakłady stosujące tradycyjne metody

wędzenia, a w przypadku stwierdzenia przekroczenia norm - o podjęcie działań przez Rząd RP w Komisji Europejskiej mających na celu uzupełnienie rozporządzenia, o rozdział pozostawiający dotychczasowe normy wędzenia w zakładach stosujących tradycyjne metody wędzenia.

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zleciło przeprowadzenie badań urzędowych. Ponieważ ich liczba (ok. 200 prób) może nie być wystarczająco reprezentatywna, dlatego Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zamierza zlecić przeprowadzenie badań wędlin pochodzących od producentów z naszego regionu, którzy stosują tradycyjne metody wędzenia. Dotyczy to wytwórców będących członkami Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie, których produkty stały się w ostatnich latach wizytówką regionu, czy to poprzez uzyskanie wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych czy zdobywanie nagród w ogólnopolskich konkursach. Badanie to obejmie w sumie ok. 60 próbek wędzonych produktów mięsnych.

Otrzymane wyniki, wraz z wynikami badań przeprowadzonych na zlecenie innych samorządów województw, powiększą pulę badań urzędowych MRiRW i będą podstawą do dalszych działań w Komisji Europejskiej i Parlamencie Europejskim dotyczących ewentualnych zmian w rozporządzeniu odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych.