



Autor: farmer.pl
Data: 20-01-2014, 18:44

Spór o wędzenie elementem branżowych rozgrywek?

wydrukuj artykuł prześlij dalej komentarze (3)

Pomorska Izba Rolnicza sprzeciwia się nowym regulacjom, które zaostrzają poziomy substancji szkodliwych w środkach spożywczych. Jednocześnie mogą prowadzić do wyeliminowania z rynku producentów wędzonek.



Powiązane tematy:

Minister Kalemba: Nie ma zakazu wędzenia mięsa i wędlin
Ministerstwo rolnictwa zorganizuje szkolenia dotyczące wędzenia wędlin
Powstał Komitet Obrony Wędlin Tradycyjnie Wędzonych
KE gotowa rozmawiać z krajami członkowskimi ws. wędzonych wędlin

Zarząd Pomorskiej Izby Rolniczej wyraża swój kategoryczny sprzeciw wobec mających wejść w życie regulacji w tym zakresie. Od tysięcy bowiem lat, wędzenie, oprócz solenia i suszenia - było najbardziej skutecznym sposobem konserwowania żywności, pomijając jego walory smakowe i aromatyczne.

W liście otwartym Pomorskiej Izby Rolniczej czytamy, że - w ramach troski o zdrowie konsumentów, Unia Europejska decyduje się ograniczyć w pewnej mierze podaż rarytasów, którymi delektują się miliony konsumentów w Europie. Jednocześnie nie brakuje głosów, że ta sformułowana w 2011 roku regulacja, jest elementem rynkowych zmagania pomiędzy kolosami rynku spożywczego, a garstką producentów wędzonek, z których kilkudziesięciu (na przykładzie Polski) zarejestrowało swoje produkty na ministerialnej liście produktów regionalnych i tradycyjnych.

Zarząd Izby jednoznacznie krytykuje, ten przepis jednocześnie doszukując się w nim jakiegokolwiek sensu - I tu właśnie, czego normalnie myślący człowiek pojąć nie może, wylaniają się granice absurdu i bezmyślności. Co teraz zatem ze wspomnianymi produktami na liście ministerstwa? Wykreślmy je? Uznamy, że nie są już smakowitymi, chlubnymi rarytasami i dopiszemy do listy niezdrowej żywności?

- Niestety, nie podzielamy zdania Pana Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który twierdzi że większość producentów nie będzie miała problemów z dostosowaniem się do nowych wymogów. Mówiąc to, Pan Minister oparł się na "pewnych", a szczerkowych w naszym przekonaniu, badaniach puławskiego instytutu. Niemal każdy smakosz wie bowiem, że intensywność aromatu, smaku i koloru wędzonki jest różna, gdy używamy drewna klonowego, bukowego, lipowego, dębowego czy olchowego i co za tym idzie, zawartość w wędzonkach, organicznych związków chemicznych: wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, czyli benzopirenów, jest także różna - pisze w liście Zarząd PIR.

Zarząd Izby zwraca uwagę na to, że równie szkodliwe, a może nawet i bardziej niż wędzenie produktów jest np. grillowanie. Dlatego nie ma przeciwskażać, aby wprowadzić obostrzenia prawne również w tym zakresie. - Spożycie zatem mięsa po takiej obróbce, może prowadzić do powstawania nowotworów, miażdżycy i wielu innych chorób! Wobec powyższego, spróbujmy zatem na forum europejskim zainicjować powstanie dyrektywy, która zakaze Europejczykom grillowania w sobotnie popołudnia, gdzie taki sposób konsumpcji i spędzania wolnego czasu - jest już wręcz przedmiotem kultu! Propozycja wdaje się być absurdem, jednak ma solidne podwaliny i zamiary prozdrowotne! Wracając do sedna rzeczy: czemu zatem nam, którzy smak dobrze uwędzonej szynki czują w ustach od dziesiątek lat i przy każdym niemal Świętach - zabrania się hołdować tradycji we własny sposób i skazuje na zakupy w marketach: topionej w chemikaliach, "wędzonej" szynki "Dziadziusia i/lub Babuni", o zawartości mięsa na poziomie 60 proc.? - czytamy w liście.

• Strony