

Oświadczenie dotyczące najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP uznaje, że jest to kolejna prowokacja ze strony przeciwników spożywania mięsa wywołana świadomym przekazywaniem nieprawdziwych faktów, wybranym mediom zwykle szukających sensacji. Powielanie przez kolejnych dziennikarzy tych informacji bez sprawdzenia dokumentu unijnego, wywołały ogólnopolską aferę, wymagającą interwencji premiera. Każdy, z wykształceniem 2 klasy szkoły podstawowej po przeczytaniu dokumentu UE powinien zdawać sobie sprawę, że obniżenie poziomu zawartości benzopirenu z 5 do 2 ug/kg jest zmianą 2,5 krotną a nie jak podano w szeregu informacjach 25 krotną!

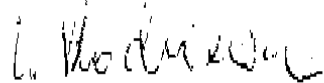
Decyzja o obniżeniu dozwolonego poziomu benzopirenu i WWA (wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne) podjęta została po kilkuletnim monitorowaniu zawartości tych rakotwórczych związków w żywności w państwach członkowskich. Przy zastosowaniu poprawnej technologii wytwarzania dymu tzn. zżarzania (niepełnego spalania drewna w dymogeneratorach żarowych, ciemnych itp.) w temp. poniżej 400°C, zawartość benzopirenu w wędzonych produktach nie przekraczała ustanowionych obecnie limitów. Jedynie sporadycznie stwierdzano przekroczenia, prawdopodobnie związane ze stosowaniem nieprawidłowych procesów wędzenia (rodzajów drewna, temperatury i wilgotności dymu) lub nie poprawnym pobieraniem prób do analizy. Dym wędzarniczy jest skoncentrowany na powierzchni batonu (produktu), w przypadku wędlin na osłonce naturalnej a coraz częściej sztucznej (zdejmowanej przed spożyciem).

O szkodliwości WWA dla zdrowia konsumenta wiemy od dziesiątków lat. Było to podstawą opracowania w Polsce w latach 70-tych ubiegłego wieku preparatów dymu wędzarniczego, pozbawionych frakcji smolistej a więc tej zawierającej WWA. Wędliny z zakładów „przemysłowych” w dużej części są produkowane poprzez dodatek do farszu lub zanurzenie/spryskanie batonu roztworem preparatów wędzarniczych.

W technicznych warunkach małych zakładów przetwórczych (tradycyjne wędzarnie) jest możliwym spełnienie wymagań unijnych przez prawidłowe prowadzenie procesu wędzenia (sposób wytwarzania dymu, rodzaju użytego drewna, jego wilgotności i dostępu powietrza).

Jedynym pozytywnym aspektem tej kolejnej „afery mięsnej” jest uświadomienie znacznej części konsumentów niebezpieczeństwa spożywania produktów nieprawidłowo wędzonych, często utożsamianych z produktami tradycyjnymi o wyjątkowej jakości. Duża część konsumentów, tak jak w przypadku palenia papierosów, będzie jeszcze przez pewien czas uważała, że niebezpieczeństwo zdrowia nie dotyczy jego.

Janusz Ródziewicz



Prezes Zarządu Głównego SRW RP

Prof. dr hab. Andrzej Piśula

