



Szanowny Pan Donald Tusk

Prezes Rady Ministrów

Członkowie i Zarząd Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie wyrażają stanowczy sprzeciw wprowadzeniu Rozporządzenia Komisji (UE) NR 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych.

Wprowadzenie tak restrykcyjnych norm dla wyrobów otrzymywanych w procesie tradycyjnego wędzenia to przejaw ignorancji, złej woli oraz braku wiedzy polskich urzędników, którzy mając możliwość szerokiego zaopiniowania stanowiska Komisji Europejskiej dotyczącego zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności, skonsultowali je jedynie z organizacjami branżowymi, które w swoich szeregach nie posiadają ani jednego producenta wędzącego metodą tradycyjną – czyli **nieobiektywnie i stroniczo!**

Jeżeli weźmiemy pod uwagę fakt, że takie europejskie kraje jak: Portugalia, Hiszpania, Włochy, Francja, Chorwacja, czy Grecja ze względu na charakterystyczny klimat i tradycje kulinarne nie wędzą lecz suszą swoje najznakomitsze wyroby, a w pozostałych krajach „starej Unii” nowoczesne technologie przetwórstwa spożywczego wyparły tradycyjne, natomiast w Polsce badania zawartości WWA obejmowały jedynie produkty nowoczesnych zakładów przemysłu spożywczego, to nie możemy się dziwić, że „przekrojowe” wyniki badań przeprowadzonych w Europie wykazały niskie zawartości WWA w żywności.

Ze względu na właściwości wielopierścieniowych węglowodorów



aromatycznych, które nigdy nie występują pojedynczo lecz zawsze w mieszaninie w bardzo różnych proporcjach, nie może ująć naszej uwadze, że zmiana rozporządzenia określającego dopuszczalną zawartość WWA w żywności nie obejmuje jedynie benzo[a]pirenu z 5,0 µg/kg na 2,0 µg/kg, ale co nawet bardziej istotne mieszaninę czterech WWA oznaczaną jako suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, chryzenu i benzo(b)fluorantenu z **30,0 µg/kg na 12,0 µg/kg!**

Według obecnego stanu wiedzy wiele produktów wędzonych tradycyjnie, szczególnie tych wędzonych długo i intensywnie oraz posiadających dużą powierzchnię kontaktu z dymem i małą masę (kabanosy, sielawa) nie spełni nowych zastrzonych norm zawartości WWA.

Dlaczego Łotysze „obronili” swoją dumę narodową - wędzonego szprota? A co z naszą polską sielawą!

Tradycją polskiego przetwórstwa spożywczego, mięsnego w szczególności, jest produkcja charakterystycznych tylko dla naszej części świata wędzonek. Nasze polskie wędzone i pieczone produkty (mięso, ryby, sery, produkty zbożowe) swoją wyjątkowość zawdzięczają wielowiekowym przekazom metod, jak je przyrządzać wytwarzając temperaturę i dym jedynie podczas procesu spalania drewna. Oczywistym jest, że nie można w bardzo wąskim zakresie kontrolować zawartości WWA w produktach wytwarzanych tradycyjnie, gdyż spalanie drewna ze względu na swoją specyfikę nie jest do końca przewidywalne i kontrolowalne z różnych powodów m.in.: rodzaj i wiek drewna, wilgotność, wiatr, temperatura i ciśnienie atmosferyczne, jak również wielkość i rodzaj produktu jaki chcemy otrzymać – mocno wywędzoną szynkę czy soczystą sielawę.

Trzeba jednak jasno stwierdzić, że Polacy wędzą tradycyjnie zarówno dla niepowtarzalnych walorów smakowych, z których słyną na całym świecie, jak też dla zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego produktu w dłuższym okresie czasu. Nowoczesne metody przetwórcze imitują jedynie tradycyjny proces wędzenia ponieważ końcowy efekt organoleptyczny (kolor, smak, zapach)



uzyskuje się poprzez zastosowanie sztucznych, chemicznych barwników i aromatów, a bezpieczeństwo zdrowotne takiego produktu zapewniają konserwanty.

Należy się również zastanowić, czy stosowane od kilkudziesięciu lat sztuczne chemiczne dodatki do żywności są z całą pewnością mniej szkodliwe niż naturalne przyprawy i dym - nikt tak naprawdę nigdy nie przebadał tych substancji w długim, kilkudziesięcioletnim okresie spożywania, a wiele negatywnych informacji o nowych technologiach w przemyśle spożywczym okazuje się dopiero po latach stosowania.

A przecież wystarczy kiełbasę obrać z osłonki, z szynki skroić zewnętrzną odymioną warstwę, rybę obrać ze skóry, aby kilkukrotnie zmniejszyć ilość spożywanych wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, więc może zamiast zakazywać edukujmy!

Podsumowując, bez przeprowadzenia szeroko zakrojonych badań coraz bardziej popularnej żywności wędzonej tradycyjnie nie jest możliwe określenie maksymalnego poziomu zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Jednak bez względu na ich wyniki, nie możemy odrzucać naszego dziedzictwa kulinarnego, gdyż jest ono częścią naszej tożsamości i daje przyjemność z jedzenia żywności innej niż przemysłowa, a rozwiązaniem powinno stać się edukowanie i obowiązek rzetelnej informacji o metodzie produkcji, czy podwyższonej zawartości WWA.

Prezes RIGŻNiT w Olsztynie – Tadeusz Kawa

Wiceprezes RIGŻNiT w Olsztynie – Jarosław Parol