

Warszawa, 7 lutego 2014 r.

## Nowe normy w produkcji wędzonych wędlin

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Ministerstwo/Biuro-Prasowe/Informacje-Prasowe/Nowe-normy-w-produkcji-wedzonych-wedlin-lista-laboratoriow>

– Wędzenie będzie nadal dozwolone. Będzie prowadzone jak dotychczas, jako normalna technologia w przetwórstwie żywności – przypomniał minister rolnictwa podczas konferencji prasowej w dniu 5 lutego br., zorganizowanej po rozmowach z przedstawicielami producentów w sprawie nowych norm dotyczących wędzenia.

W spotkaniu uczestniczyli również podsekretarz stanu w ministerstwie zdrowia Aleksander Sopiński oraz dyrektor Państwowego Instytutu w Puławach Krzysztof Niemczuk. Zarówno wiceminister zdrowia jak i minister Kalemba podkreślili, że polska żywność jest zdrowa i bezpieczna. Spotkanie było wyrazem troski o zachowanie tego stanu i dostosowanie polskiej produkcji do zmieniających się we wrześniu br. unijnych norm dotyczących zmniejszenia dopuszczalnej zawartości benzo(α)pirenu z 5 µg/kg do 2 µg/kg gotowego produktu.

W trakcie spotkania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Zdrowia z przedstawicielami producentów w sprawie nowych norm dotyczących wędzenia, które odbyła się w dniu 5 lutego br. i w którym uczestniczyli również podsekretarz stanu w ministerstwie zdrowia Aleksander Sopiński oraz dyrektor Państwowego Instytutu w Puławach Krzysztof Niemczuk, zarówno wiceminister zdrowia jak i minister Kalemba podkreślili, że polska żywność jest zdrowa i bezpieczna. Spotkanie było wyrazem troski o zachowanie tego stanu i dostosowanie polskiej produkcji do zmieniających się we wrześniu br. unijnych norm dotyczących zmniejszenia dopuszczalnej zawartości benzo(α)pirenu z 5 µg/kg do 2 µg/kg gotowego produktu.

Pojawiające się wątpliwości wynikają z tego, iż na etapie rozpoczęcia konsultacji dotyczących rozporządzenia, czyli od 2005 zabrakło merytorycznej dyskusji – powiedział minister Stanisław Kalemba i dodał, że dzisiejsze rozmowy pokazały dobrą wolę rozwiązania problemu.

- Polska kielbasa, szynki i inne produkty wędzone nie mają sobie równych. Są doceniane na całym świecie. Z dotychczasowej oceny wynika, iż już dziś około 90% zakładów spełnia podwyższone normy – powiedział minister rolnictwa i poinformował, że w marcu zostanie przeprowadzonych około 200 badań monitoringowych przez Inspekcję Weterynaryjną. Zakłady produkcyjne zlecą badania wędzonek zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pozwoli to ocenić skalę problemu i określić w ilu zakładach procesy produkcji wymagają zmian.

Profesor Niemczuk podkreślił, że stosowanie przez producentów prawidłowej technologii wędzenia pozwoli na spełnianie nowych, unijnych norm i zapewni bezpieczeństwo konsumentom.

Ważnym elementem, który pomoże w rozwiązaniu problemów związanych z wędzeniem będą szkolenia prowadzone przez radomski oddział Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie. Uczestniczący w spotkaniu producenci wyrazili zainteresowanie szkoleniami, które dotyczyć będą prawidłowej technologii wędzenia i nowych wymagań. Pozwoli to na maksymalne dostosowanie się do wprowadzanych we wrześniu norm.

Minister poinformował, że wszyscy uczestnicy spotkania zgodzili się, iż konieczne jest przyspieszenie niezbędnych badań. W tym celu zostanie również zwiększona liczba laboratoriów upoważnionych do ich przeprowadzania.

Poniżej lista laboratoriów, które przedłożono na powyższym spotkaniu, a w których można wykonywać badania w kierunku pozostałości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych jako badania właścicielskie:

**1. Państwowy Instytut Weterynaryjny – PIB w Puławach**

Al. Partyzantów 57

24-100 Puławy

Tel. 81 889 30 00

**2. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny**

ul. Chocimska 24

00-791 Warszawa

Tel. 22 54 21 200; 22 54 21 400

**3. Zakład Higieny Weterynaryjnej w Szczecinie, Oddział w Koszalinie**

ul. Połczyńska 70

75-816 Koszalin

Tel. 94 34 26 284; 94 34 39 045

**4. Wojewódzka Stacja Sanitarно Epidemiologiczna w Rzeszowie**

ul. Wierzbowa 16

35-959 Rzeszów

Tel. 17 852 21 11

**5. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Krakowie**

ul. Prądnicza 76

31-202 Kraków

Tel. 12 25 49 555

**6. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Lublinie**

ul. Pielęgniarek 6

20 - 708 Lublin

Tel. 81 743 42 72-73; 81 533 41 00

**7. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Białymstoku**

ul. Legionowa 8

15-099 Białystok

Tel. 85 732 70 22; 85 740 85 40

**8. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Warszawie**

ul. Żelazna 79

00-875 Warszawa

Tel. 22 620 90 01-06

**9. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Gdańsku**

ul. Dębinki 4

80-211 Gdańsk

Tel. 58 344 73 00

**10. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Łodzi**

ul. Wodna 40

90-046 Łódź

Tel. 42 25 36 200

**11. Wojewódzka Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Kielcach**

ul. Jagiellońska 68

25-734 Kielce

Tel. 41 365 54 00; 41 345 67 81

**12. Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Bydgoszczy**

ul. Kujawska 4

85-031 Bydgoszcz

Tel. 52 376 18 00

**13. Instytut Biotechnologii Przemysłu Rolno - Spożywczego im. Prof. Wacława Dąbrowskiego**

Oddział Technologii Mięsa i Tłuszczu

ul. Jubilerska 4

04-190 Warszawa

Tel. 22 509 70 00