

## Tradycyjne wędzenie: na jakich zasadach jest możliwe?

**Autor:** mgr inż. Dorota Kolasińska

**Data:** 7 stycznia 2017

**Przez ostatnie 2 lata producenci wędlin wędzonych sposobem tradycyjnym martwili się o byt małych i średnich zakładów mięsnych, które nie spełniają restrykcyjnych norm stawianych przez Unię Europejską. Praktycznie żaden produkt nie kwalifikował się do sprzedaży. Co będzie dalej? W jaki sposób powinno się odbywać tradycyjne wędzenie, by produkty mogły trafić do konsumentów? Przystawiamy punkty krytyczne!**

Producenci postanowili działać wspólnie, dlatego zrzeszyli się w [Polskie Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Tradycyjnie Wędzonych](#), aby móc bronić polskiej tradycji i dziedzictwa kulinarnego danych regionów. Najważniejszym celem było przedłużenie okresu przejściowego dla przetwórci wyrobów wędzonych, aby normy w produkcji mogły przekraczać 5 mikrogramów/kg benzo(a)pirenu. **Udało się uzyskać odstępstwo do połowy 2017 r., ale tylko na rynku krajowym.** Większość zakładów, które w składzie wędzonki mają więcej benzopirenu, będą zmuszone do przebudowy linii technologicznych. Najmniejszy problem będą miały duże zakłady, ponieważ dysponują większymi środkami finansowymi na przebudowę linii technologicznych.



Kielbasa wiejska z Podstolic. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. (fot. gaworwedliny.pl)

Największe problemy z utrzymaniem się na rynku będą miały małe zakłady, których po prostu nie stać na duże inwestycje. Specjaliści z Małopolskiej Izby Rolniczej twierdzą, że **bez instytucjonalnej pomocy nie uda się utrzymać małym przetwórciom na rynku**. Producentów Wyrobów Tradycyjnie Wędzonych wspiera Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ale również europosłowie, którzy postulują o przedłużenie okresu przejściowego, aby zakłady miały więcej czasu na dostosowanie się do nowych wymogów, lub o całkowite zniesienie restrykcyjnych norm dla polskich produktów. Czas biegnie, a niewiele zakładów rozpoczęło **pracę nad modernizacją linii technologicznych i całej technologii wędzenia**.



Coraz więcej konsumentów ma świadomość tego, co kupuje. Dlaczego w takim razie nie oznaczać stężenia benzo(a)piernu, a konsument zdecyduje, czy kupi ten produkt, który zawiera 2 mikrogramy, a inny ten, który zawiera 5? (fot. gaworwedliny.pl)

## Jeżeli nie uda się przedłużyć terminu lub odroczyć na czas nieokreślony, będzie trzeba się dostosować do 2 mikrogramów benzo(a)pirenu/kg mięsa. A jak to zrobić?

5 września 2016 odbyła się Konferencja pt. „Wędzenie tradycyjne – punkty krytyczne”, na której zostały poruszone **wszelkie metody poprawy zawartości substancji smolistych w wyrobach mięsnych.**

– W ramach uzyskania derogacji dla produktów tradycyjnie wędzonych w latach 2014–2017, w firmach, które mają problem z tradycyjnym wędzeniem, czyli nie osiągają nowych restrykcyjnych norm, a na swoje produkty złożyły do powiatowych lekarzy weterynarii wnioski o odstępstwo, ma być prowadzony monitoring sądowy. Taki monitoring został przeprowadzony na **400 pobranych próbkach i są wyniki, które mówią o tym, że w całej Polsce jest problem w różnych asortymentach.** W jednych regionach większy, w innych mniejszy – tłumaczy Fryderyk Kapinos, prezes [Polskiego Stowarzyszenia Producentów Wyrobów Tradycyjnie Wędzonych](#).



Szynka podstolego z nogą. Produkt wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. (fot. gaworwedliny.pl)

Na szkoleniach dla producentów poruszane są **najważniejsze tematy związane z poprawą jakości polskich produktów.**

– Kolejnym celem było powiadomienie o prowadzonych szkoleniach. W ubiegłym roku przeprowadziliśmy takie szkolenie dla przedsiębiorców z Podkarpacia i Małopolski i uznaliśmy, że również powinno być przeprowadzone dla przedsiębiorców z całej Polski, na co otrzymaliśmy zgodę od ministerstwa rolnictwa i głównego wykładowcy Władysława Migdała – dodaje Kapinos.

Polskie Stowarzyszenie Producentów Wyrobów Tradycyjnie Wędzonych wydało również broszurę pt. „Wędzenie tradycyjne – punkty krytyczne”, które może odrobinę pomóc w **dostosowaniu się do nowych wymagań**. Okazuje się, że na efekt końcowy wędzenia, czyli **również na zawartość węglowodorów aromatycznych w produktach tradycyjnie wędzonych, wpływają:**

- surowiec, jego jakość i otłuszczenie,
- przyprawy, osłonki,
- temperatura, obsuszanie,
- konstrukcja wędzarni i wielkość paleniska,
- twardość, wilgotność oraz rodzaje drewna.



Kielbasa piaszczańska. (fot. gaworwedliny.pl)

Poruszono także różnice pomiędzy **produktem wędzonym tradycyjnie a tradycyjnym wędzonym**. Produkt tradycyjny to wyrób charakteryzujący się określoną jakością, przygotowany według tradycyjnych metod produkcji, **stosowanych od co najmniej 25 lat**. Ponadto takie produkty mogą otrzymać odstępstwo od spełniania określonych wymogów, jakie muszą spełniać duże zakłady produkcyjne. Natomiast produkty tradycyjne wędzone to wędliny o takich nazwach jak **kiełbasa swojska, tradycyjna, wiejska**, które są wędzone w wielkich komorach wędzalnicych dużych zakładów. **To nie są produkty wędzone tradycyjnie**. Ważna kwestia dotyczy również oszukiwania przez zakłady przetwórcze konsumentów, poprzez mycie, niedowędzanie, czy wycieranie produktów przed rutynową kontrolą próbek. Konsument jest wtedy po prostu oszukiwany, a nawet nie zdaje sobie sprawy z tego, co działo się wcześniej z jego wędliną.

Tradycyjne wędzenie jest konkretnym pojęciem. W związku z tym są różnice między produktem wędzonym tradycyjnie a tradycyjnym wędzonym.

*– Pan profesor Migdał wydał taką broszurę, która zawiera kilkadziesiąt stron, dlatego trudno jest w 2 zdaniach powiedzieć, co zmieni się w technologii. Są pokazane **punkty krytyczne, na które trzeba zwrócić szczególną uwagę, takie jak np. wilgotność drewna oraz inne czynniki, które decydują o jakości produktu**. Wykłady mają na celu pokazanie, w jaki sposób można ograniczyć zawartość benzopirenu i sumy czterech wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych – mówił Kapinos.*

Musimy nauczyć się czytać etykiety produktów i stać się świadomymi konsumentami, sięgającymi po dobre produkty. Należymy do państw członkowskich Unii Europejskiej, w związku z tym naszym obowiązkiem **jest trzymanie się określonych ram, które narzuca nam Bruksela**. Jednak trudno pogodzić się z tym, że za jakiś czas z półek mogą zniknąć prawdziwe produkty tradycyjnie wędzone, z których jesteśmy dumni jako Polacy i z których jesteśmy znani na świecie. **Będą one po prostu smakować inaczej niż dotychczas...**

Powiązane: [Czy Polacy będą stawiać na polskie mięso?](#)