

UCHWAŁA NR/14

SEJMIKU WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO

z dnia stycznia 2014 r.

**w sprawie przyjęcia stanowiska Sejmiku Województwa Podkarpackiego
dotyczącego zawartości substancji smolistych w wędzonkach
wytwarzanych tradycyjnie**

Na podstawie art. 18 pkt 20 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz.U. z 2013 r., poz.596 z późn.zm.) oraz § 19 ust. 2 Statutu Województwa Podkarpackiego stanowiącego załącznik do Uchwały Nr X/103/99 Sejmiku Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie z dnia 29 września 1999 r. w sprawie uchwalenia Statutu Województwa Podkarpackiego (Dz.Urz.Woj.Podk. z 1999r. Nr 28, poz.1247 z późn. zm.);

**Sejmik Województwa Podkarpackiego
uchwala, co następuje:**

§ 1

Przyjmuje się stanowisko dotyczące zawartości substancji smolistych w wędzonkach wytwarzanych tradycyjnie, stanowiące załącznik do niniejszej uchwały.

§ 2

Uchwała podlega przekazaniu Prezesowi Rady Ministrów, Ministrowi Zdrowia, Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wojewodzie Podkarpackiemu, Głównemu Lekarzowi Weterynarii, Podkarpackiemu Wojewódzkiemu Lekarzowi Weterynarii, Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu, Podkarpackiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu, Posłom do Parlamentu Europejskiego z terenu województwa podkarpackiego, Parlamentarzystom z terenu województwa podkarpackiego.

§ 3

Wykonanie uchwały powierza się Przewodniczącemu Sejmiku Województwa Podkarpackiego.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Stanowisko Sejmiku Województwa Podkarpackiego dotyczące zawartości substancji smolistych w wędzonkach wytwarzanych tradycyjnie.

Zapisy Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 roku zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych ustanawiające nowe, znacznie obniżone dotychczas obowiązujące normy zawartości benzo(a)pirenu w produktach mięsnych budzą zaniepokojenie Samorządu Województwa o dalszy byt zakładów mięsnych średniej i małej wielkości, których konkurencyjność na rynku opiera się przede wszystkim na wysokiej jakości wyrobów wytwarzanych według tradycyjnych receptur.

Wejście w życie przepisów przedmiotowego Rozporządzenia Komisji może zniweczyć wielowiekową tradycję konserwacji wędzonek przy pomocy dymu z drewna drzew liściastych, nadających im specyficzny rozpoznawalny w całej Europie smak i wygląd.

Należy również podkreślić, iż brak spójności zapisów w/w Rozporządzenia z przepisami odnoszącymi się do wspierania producentów wyrobów wysokiej jakości, przede wszystkim tradycyjnych i regionalnych, m.in. poprzez europejskie systemy jakości: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz zwłaszcza – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Na obecną chwilę z terenu naszego województwa, przodującego w liczbie zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zarejestrowanych jest 21 produktów wymagających wędzenia.

Budowany z ogromnym wysiłkiem polski rynek produktów regionalnych i tradycyjnych w świetle nowych norm może ulec załamaniu, co może skutkować brakiem dostępu do cenionych tradycyjnych wędzonek przez konsumentów zarówno polskich jak i europejskich.

Sejmik Województwa Podkarpackiego wzywa Rząd Rzeczypospolitej Polskiej do podjęcia zdecydowanych kroków mających na celu ochronę producentów polskiej żywności tradycyjnej, której technologia opiera się o tradycyjny sposób wędzenia drewnem drzew liściastych poprzez działania zmierzające do przedłużenie okresu przejściowego dla obowiązywania dotychczasowego poziomu 5,0 mikrogramów benzo(a)pirenu dla mięsa wędzonego i produktów mięsnych, (zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006) oraz utrzymanie dotychczasowego poziomu 5,0 mikrogramów benzo(a)pirenu dla produktów mięsnych lub wprowadzenie odstępstwa wyłącznie dla produktów mięsnych tradycyjnie wędzonych dopuszczającego zawartość benzopirenu do 5,0 mikrogramów/kg

Uzasadnienie

W województwie podkarpackim istnieje wiele tradycyjnych produktów, wytwarzanych przez naszych rodzimych producentów, które w procesie produkcji wymagana wędzenia dymem. Zapisy *Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 roku zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych* ustanawiające nowe, znacznie obniżone normy zawartości tych substancji dopuszczalne przez wiele lat funkcjonowania w strukturach Unii Europejskiej, mogą zniweczyć wielowiekową tradycję konserwacji wędzonek przy pomocy dymu z drewna drzew liściastych, a także zagrozić przede wszystkim dużym i średnim firmom rodzinnym, położonym w dużej części na obszarach wiejskich, których konkurencyjność na rynku opiera się przede wszystkim na wysokiej jakości wyrobów wytwarzanych według tradycyjnych receptur. Wielu małych producentów żywności produkowanej w oparciu o tradycyjne wędzenie, pomimo okresu przejściowego nie będzie w stanie sprostać wymaganiom nałożonym przepisami w/w Rozporządzenia.

Mając na uwadze niebezpieczeństwo likwidacji wielu miejsc pracy przyjęcie stanowiska stanowiącego załącznik do niniejszej uchwały Sejmiku uważa się za zasadne.