

Wyśrubowane normy unijne. Modernizacja nieopłacalna. W mleczarniach nie tak źle

Data publikacji: 23.01.2004 0:00



brak zdjęcia

14 stycznia w Starostwie Powiatowym zebrali się właściciele ubojni oraz producenci żywności z Cieszyńskiego.

Podwyższone wymogi sanitarne, które będą obowiązywać od 1 maja tego roku, przypomniał im Bogusław Kubica, powiatowy lekarz weterynarii. - Normy unijne są zawarte w blisko 20 rozporządzeniach. Określają bardzo szczegółowo, w jakich warunkach należy prowadzić produkcję żywności. Takie zakłady powinny być między innymi wyposażone w odpowiedni ciąg technologiczny i śluzy dezynfekcyjne, zaś ściany wewnętrzne muszą być gładkie, zmywalne i nienasiąkliwe - wyjaśnia B. Kubica.

Przypomina również, że pierwsze zmiany w polskim prawie weterynaryjnym, uwzględniające wymogi Unii Europejskiej, weszły w życie w styczniu 1999 roku. Teraz okazuje się, że nasi producenci żywności nie są w stanie spełnić zaostzonych norm, chociaż na wprowadzenie zmian niektórzy m z zakładów powiatowy lekarz weterynarii wyznaczył aż czteroletni okres dostosowawczy.

Obecnie w powiecie cieszyńskim działa dziesięć ubojni, trzynaście zakładów przetwórstwa mięsnego oraz dwie spółdzielnie mleczarskie. Spośród nich tylko zakład przetwórstwa mięsnego w Chybiu może już eksportować swoje wyroby do krajów unijnych. Pozostałe z dniem 30 kwietnia powinny wstrzymać produkcję, do chwili spełnienia weterynaryjnych warunków produkcji żywności.

- Do końca kwietnia uda nam się dostosować do norm europejskich zakład przetwórczy oraz rozbiór mięsa. Nie zdążymy jednak z ubojnią którą należy przebudować. Ogranicza nas krótki termin dostosowawczy oraz znaczne koszty tego przedsięwzięcia. Ze zmianami uporamy się do końca lata - zapewnia Franciszek Juroszek, prezes spółki Jurgast z Wisły.

W cieszyńskich Zakładach Przemysłu Mięsnego Józefa i Piotra Gawłowskich trzeba będzie zamknąć ubojnię. - Nowe wymagania sanitarne do końca kwietnia spełnimy tylko w zakresie przetwórstwa i rozbioru. Jeśli idzie o naszą ubojnię, w której dziennie bije się od 50 do 70 sztuk zwierząt, poprzeczka została postawiona przez Unię Europejską zbyt wysoko i nie stać nas na poniesienie kosztów zmian. Mogą sobie pozwolić na to jedynie duże zakłady, które przerabiają dziennie ponad tysiąc sztuk. Ubojnie nie opłaca się nam modernizować, dlatego zostanie zamknięta - przyznaje J. Gawłowski, współwłaściciel firmy. Lepiej przedstawia się sytuacja w branży mlecznej. Około 70-80 proc. dostawców tego produktu dla dwóch naszych spółdzielni mleczarskich spełnia normy najwyższej klasy extra.

Zakład w Bażanowicach pracuje nad spełnieniem unijnych wymogów. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Skoczowie wynegocjowała okres dostosowawczy do 2006 roku. Do tego czasu nie będzie mogła eksportować swoich wyrobów na rynki krajów UE.