

Warszawa, 5.08.2022 r.

LABORATORIUM J.S. HAMILTON POLAND DEMENTUJE MIT NA TEMAT OBECNOŚCI AZOTANÓW W PRODUKTACH DROBIOWYCH. TESTER SOEKS WPROWADZA KONSUMENTÓW W BŁĄD

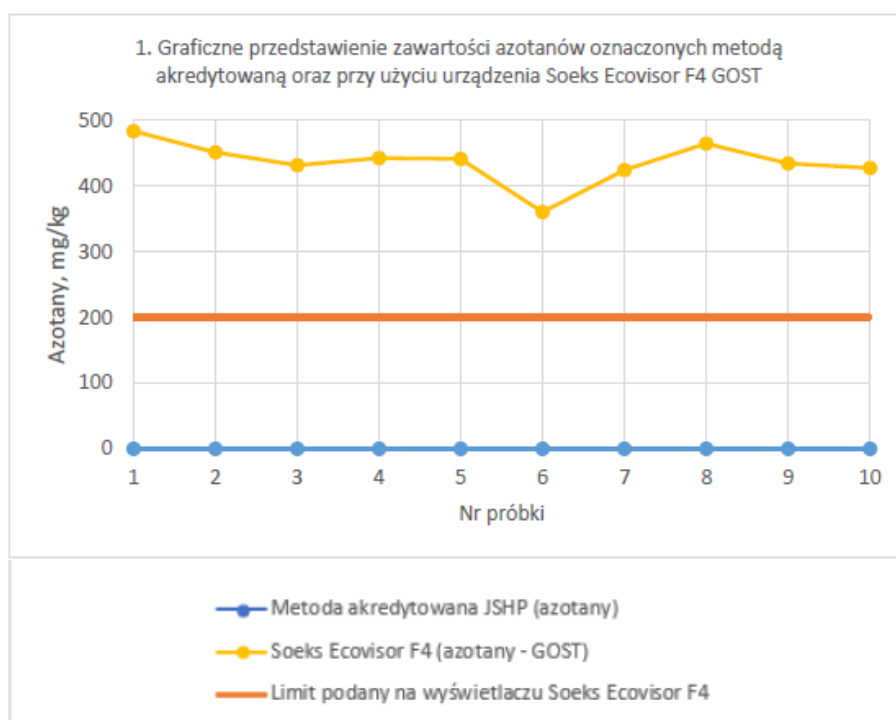
5 sierpnia 2022 r. w Warszawie odbyła się konferencja prasowa KRD-IG z prezentacją wyników badań przeprowadzonych przez Laboratorium J.S. Hamilton Poland. Celem analizy była ocena przydatności urządzenia Soeks Ecovisor F4 do pomiaru zawartości azotanów w mięsie drobiowym i produktach drobiowych przetworzonych. Raport wykazał, że są one sprzeczne z wynikami akredytowanej metody badawczej. Tym samym urządzenie nie jest przydatne do pomiaru azotanów w mięsie drobiowym i produktach drobiowych przetworzonych.

- Wyniki pomiaru urządzeniem Soeks Ecovisor F4 próbek produktów drobiowych przetworzonych obarczone są dużym błędem pomiarowym wynoszącym powyżej 1900 % w trybie EU oraz powyżej 3800 % w trybie GOST
- Pomiary testerem Soeks Ecovisor F4 wprowadzają konsumenta w błąd. Wskazują, że nie należy spożywać produktów, które w świetle wyników otrzymanych metodą akredytowaną spełniają normy UE
- Wyniki pomiarów testerem Soeks próbek produktów drobiowych przetworzonych zarówno w trybie EU jak i GOST są niemiernodajne i niewiarygodne
- Wyniki pomiarów testerem Soeks Ecovisor F4 w trybie GOST próbek świeżego mięsa drobiowego są inne niż pomiary wykonane tym samym urządzeniem w trybie EU. Przede wszystkim są jednak sprzeczne z wynikami badań metodą akredytowaną
- Ponadto, zgodnie z instrukcją - urządzenie Soeks Ecovisor F4 nie jest przeznaczone do badania produktów przetworzonych np. przetworów mięsnych. W dołączonych do urządzenia dokumentach podana jest następująca informacja: „...producent testował urządzenie dla następujących grup produktów – owoce, warzywa, mięso i ryby (owoce morza). Urządzenie testuje tylko produkty z grupy i żadnych innych (należy się trzymać ścisłej definicji – kiełbasa to nie mięso z definicji więc urządzenie jej nie testuje...)”.

Wokół mięsa drobiowego narosło wiele mitów i stereotypów na temat rzekomej zawartości różnego rodzaju niedozwolonych substancji. Nie jest to jednak prawdą. Stosowanie hormonów czy antybiotykowych stymulatorów wzrostu w produkcji drobiu jest zabronione przez prawo. Ponadto wszystkie etapy produkcji są ściśle monitorowane. A unijne normy bezpieczeństwa, które są najbardziej rygorystyczne na świecie, gwarantują, że finalny produkt jest zdrowy, nie zawiera azotanów i odznacza się wysoką jakością – powiedział na początku konferencji prasowej Dyrektor Generalny KRD-IG Dariusz Goszczyński.

W trakcie konferencji prasowej Ewelina Ciunel, Ekspert ds. Badań Chemicznych Laboratorium J.S. Hamilton Poland przedstawiła wyniki badań porównawczych dotyczących rzekomej zawartości azotanów w próbkach mięsa drobiowego i produktów drobiowych przetworzonych. Zbadane zostało podudzie z kurczaka, sznycle z fileta z piersi kurczaka, parówki z kurczaka oraz szynka delikatesowa z fileta drobiowego. Przeprowadzona analiza wykazała, że urządzenie Soeks Ecovisor F4 nie jest wiarygodnym źródłem danych dotyczących zawartości azotanów w mięsie drobiowym i produktach drobiowych przetworzonych. Pomiaru wykonane za pomocą testera znacząco różniły się od wyników badań przeprowadzonych za pomocą akredytowanej metody laboratoryjnej.

Graficzne przedstawienie zawartości azotanów oznaczonych metodą akredytowaną oraz przy użyciu urządzenia Soeks Ecovisor F4 GOST w próbce mięsa drobiowego



W trakcie konferencji poruszony również został bardzo istotny dla branży drobiarskiej oraz całego sektora rolno-spożywczego temat braku zabezpieczenia przed niedoborami energii elektrycznej, gazu oraz węgla. Oznacza to, że zbliżający się okres jesienno-zimowy będzie kolejnym wyzwaniem dla branży. Obiekty produkcyjne wymagają utrzymania właściwej temperatury w chowie drobiu, co wiąże się z koniecznością zabezpieczenia np. węgla lub gazu celem ogrzania budynków. Podmioty ubojowe i przetwórcze wymagają zabezpieczenia w gaz i energię elektryczną. Utrzymanie produkcji w okresie jesienno-zimowym wymaga zapewnienia dostępu do powyższych źródeł całemu łańcuchowi produkcyjnemu. Mając na względzie zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego oraz utrzymanie w trakcie produkcji właściwego dobrostanu zwierząt, konieczne jest zakwalifikowanie sektora rolno-spożywczego jako strategicznej gałęzi gospodarki, umożliwiając jej zachowanie ciągłości produkcji.

Kontakt dla mediów:**Biuro Prasowe KRD-IG**biuroprasowe@krd-ig.pl

tel: 22 858 74 58 wew. 108

**KRAJOWA RADA DROBIARSTWA – IZBA GOSPODARCZA
WIODĄCA ORGANIZACJA SEKTORA DROBIARSKIEGO W POLSCE**

Działa nieprzerwanie od ponad 30 lat i zrzesza ponad 110 członków reprezentujących hodowlę, reprodukcję i wylęgi, produkcję towarową drobiu i jaj, a także produkcję i sprzedaż mięsa drobiowego oraz jego przetworów i jaj konsumpcyjnych, produkcję pasz dla drobiu, produkcję towarzyszącą. Podmioty zrzeszone w KRD-IG posiadają łącznie blisko 70% udziału w rynku krajowym oraz około 90% udziału w eksporcie. KRD-IG prowadzi szeroką działalność dydaktyczną i naukową związaną z sektorem drobiarskim.

Celem działalności KRD-IG jest m.in. stały rozwój i unowocześnianie polskiego drobiarstwa, ochrona interesów hodowców i producentów drobiu oraz przetwórców mięsa drobiowego, ich integracja, reprezentowanie krajowego drobiarstwa wobec władz państwowych i organizacji pozarządowych.

Ponadto na podstawie upoważnienia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi KRD-IG podejmuje zadania z zakresu konstrukcji i realizacji programów hodowlanych, wykonywania oceny wartości użytkowej i hodowlanej drobiu, prowadzenia ksiąg hodowlanych i rejestrów mieszkańców drobiu.