

EU obviněna z vedení „potravinové války“

 infokuryr.cz/n/2023/03/05/eu-obvinena-z-vedeni-potravinove-valky

kurýr

5. března 2023



Brusel se snaží změnit západní „stravovací hodnoty“ tím, že prohlašuje hmyz za vhodný k lidské spotřebě, řekl polský úředník.

Podle náměstka polského ministra zemědělství Krzysztofa Cieciora EU vede „*potravinovou válku*“ s cílem podkopat tradiční západní stravovací návyky. Tyto poznámky přišly poté, co Evropská komise v lednu schválila používání cvrčků domácích v potravinách.

Cieciora, který v pátek vystoupil v polském rádiu Lodž, tvrdil, že představitelé EU „*se snaží změnit trendy*“ a tvrdil, že jejich nedávné rozhodnutí představuje „*bitvu*“ a „*potravinovou válku*“. “

„*Převrácení stravovacích hodnot na Západě se stává vážným prvkem diskuse,*“ trval na svém Cieciora, který také předpověděl agresivní kampaň na podporu nově zaváděných přísad v celém bloku.

Varšava podle ministra nesouhlasí „ *s těmito alternativami* “ ani s tím, aby nám EU říkala, „ *co a kolik máme jíst.* “

I když polská vláda neplánuje zakázat potraviny vyrobené z hmyzu, je odhodlána „*chránit tradiční hodnoty potravin a svobodu volby,*“ vysvětlil Cieciora.

Výkonný orgán EU v lednu oficiálně povolil potravinářským společnostem používat částečně odtučněné a práškované cvrčky domácí a také larvy moučného červa *Alphitobius diaperinus* k lidské spotřebě.

Komise citovala vědecké stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin, který v srpnu 2021 dospěl k závěru, že „*zmrazené a sušené přípravky z celých cvrčků*“ jsou „*bezpečné při navrhovaných použitíh a úrovních použití.*“

Úřady EU také zavedly postup pro přípravu hmyzu, přičemž dospělí cvrčci musí nejprve podstoupit 24hodinový půst, aby „*vyhodili obsah střev.*“ Poté se zmrazí, promyjí, tepelně zpracují, nechá se extrahovat olej a rozemele na prášek.

Po dokončení těchto fází lze výsledný prášek použít v cereálních tyčinkách, sušenkách, pizze, výrobcích na bázi těstovin a v prášku ze syrovátky za předpokladu, že jsou náležitě označeny.

Minulý měsíc majitel řetězce restaurací v italském městě Turín řekl tisku, že plánuje prodávat bochníky chleba obohacené kriketovým práškem. Jiná italská společnost již vyrábí krekry vyrobené ze stejné přísady.

Zatímco hmyz tvoří součást tradiční kuchyně v některých asijských zemích, jeho použití jako potraviny je v Evropě stále relativně nové.

Zastánci propagují hmyz jako cenově dostupný zdroj živočišných bílkovin, jejichž produkce znamená mnohem nižší úroveň emisí skleníkových plynů ve srovnání s tradičním chovem dobytka.

PRO

PRÁVO RESPEKT ODBORNOST

celonárodní setkání

přijďte podpořit

ČESKO PROTI BÍDĚ



11. 3. 2023 / 14.00 hod.

VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ

vystupující

JINDŘICH RAJCHL - předseda PRO / **JANA ZWYRTER NÁMPLOVÁ** - senátorka
VIBLÁK - blogger / a mnozí další

Sdílet:

