



Mai-marii Europei vor sa ne lase fara... mici

Micii, asa cum ii stim, risca sa nu mai fie la fel incepand cu 1 iunie. De vina pare sa fie un regulament al Uniunii Europene care va intra in vigoare in prima luna de vara si care interzice, potrivit Ziarului Financiar, folosirea in compozitia micilor a carbonatilor de sodiu, dar si a unui conservant si a unui antioxidant. Micul, recunoscut ca fiind unul dintre cele mai raspandite produse din carne proaspata procesata din Romania cu vanzari de 50 milioane de euro anual, risca astfel sa dispara de pe piata din cauza interzicerii celor trei aditivi alimentari, care sunt, de altfel, esentiali in reteta de preparare a mult iubitului produs.

Procesatorii de carne romani care se simt vizati de directiva UE nu stau cu mainile in san si au inaintat Comisiei Europene o cerere prin care solicita introducerea produsului pe lista preparatelor considerate traditionale pentru ca astfel sa poata fi folositi aditivii interzisi in cazul produselor "de serie". Aceasta solutie a fost aplicata in Spania si Franta in cazul Chorizo si al carnatilor pentru micul dejun.

1,1 kilograme de mici pe cap de locuitor

Dovada ca micul este un produs iubit de romani sta in sumele vanzarilor, numai in 2012 pe piata locala fiind vandute, in medie, 22.000 de tone de carne de mici, consumul pe cap de locuitor ridicandu-se, astfel, la 1,1 kilograme pe an, in conditiile in care consumul mediu total de carne este, pe piata romaneasca, de aproximativ 60 kilograme pe cap de locuitor anual.

Riscul disparitiei micilor si-a facut simtita prezenta pentru prima data la sfarsitul lui 2011, cand Uniunea Europeana a publicat un regulament privind folosirea aditivilor alimentari. Situatia a intrat abia recent in lumina reflectoarelor in contextul in care acest regulament va intra in vigoare incepand cu luna iunie.

Comisia Europeana a primit pana acum doua cereri pentru a reintroduce "in legalitate" micii, a spus Ștefan Padure, directorul executiv al Asociatiei Romane a Carnii, care estimeaza, totodata, ca in sase-opt luni se va obtine unda verde de la Comisia Europeana. Ștefan Padure a mai precizat ca introducerea micilor pe lista produselor traditionale ar putea salva produsul de la disparitie. "Vom arata ca in spatele produsului se afla o poveste, a aratat Ștefan Padure. Mai ales ca micii par sa aiba, la noi, o vechime de aproape o suta de ani, cel mai vechi document care face referire la micii Romaⁿesti datand din 1920.

Lacrimi nu doar printre romanii din Romania

Posibila disparitie a micilor nu i-ar afecta doar pe romanii din Romania, ci si pe cei din Italia si Spania, principalele tari in care ajung, la export, indragitele produse. Livrarile de mici in strainatate s-au ridicat anul trecut la aproximativ 7-10 milioane de euro, ceea ce inseamna aproximativ jumatate din exporturile de carnati si carnaciori de anul trecut, potrivit datelor din piata. Principalele piete pe care ajung micii romanesti sunt cele din Italia si Spania, acolo unde sunt marile comunitati de romani.

Cuvinte cheie: [romania](#) [romanesti](#) [franta](#) [ioan](#) [comisia europeana](#) [spania](#) [italia](#) [ispa](#) [uniunea europeana](#) [ion](#) [cazul](#) [pal](#) [prima](#) [livrari](#) [uta](#) [aliment](#) [2012](#) [vand](#) [ref](#) [time](#) [vechi](#)