

Rumänien will traditionelle Grillspezialität vor EU-Verbot retten

Eine Einstufung von „Mici“ als traditionelles Gericht würde eine Ausnahme vom Zusatzstoffverbot ermöglichen



Die rumänische Regierung hat in einem offiziellen Antrag an die EU die Aufnahme der rumänischen Mici (sprich: mitsch , die Kleinen), einer Cevapcici-ähnlichen Grillspezialität aus Faschiertem, auf die Liste der geschützten traditionellen Produkte gefordert. Gemäß einer EU-Verordnung hätte ab dem 1. Juni die Mici-Produktion nach dem aktuellen Rezept eingestellt werden müssen. Jedoch sind Produkte, die nach traditionellen Rezepturen hergestellt werden wie beispielsweise die spanischen Chorizo-Würste von bestimmten Lebensmittelregelungen ausgenommen. Die rumänische

Regierung wird alles unternehmen, damit die Mici nicht verboten werden , heißt es in einer Pressemitteilung der Regierung.

Die neue Richtlinie verbietet bei der Fleischverarbeitung die Verwendung von kohlensaurem Natron als sogenanntem Fleischzartmacher sowie eines Konservierungs-, beziehungsweise Antioxidationsmittels, die für die Herstellung der Mici wesentlich sind. Laut dem Vorsitzenden des Verbandes der Lebensmittelhersteller, Sorin Minea, hat bereits das erste Mici-Rezept aus dem Jahr 1902 zwei bis drei Gramm kohlensaures Natron, das auch als Backpulver verwendet wird, pro Kilo Fleisch vorgeschrieben. Ohne den Zusatz schmecke das Gericht eher nach Fleischbällchen. Laut Minea hat die EU das Backpulver in Fleischprodukten verboten, weil man es auch dazu verwenden kann, schlechte Gerüche zu überdecken.

Unterstützt wird die Initiative der Regierung von der Innung der rumänischen Fleischproduzenten. Im Vorjahr wurden in Rumänien 22.000 Tonnen Mici-Fleisch verkauft. Die Umsätze belaufen sich dabei auf rund 50 Mio. Euro jährlich. (APA)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at