

Na początku zacytuję notatkę, która ukazała się w tygodniku „ludzi myślących inaczej” „Najwyższy CZAS!” w numerze z 22 lutego 2003 r.

„Hurra! Sejm odrzucił poprawki senatu do ustawy o zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt - będzie można nadal ubijać świnie, owce, kozy, bydło na terenie gospodarstwa na własne potrzeby, a mięso sprzedawać sąsiadom czy rodzinie po tzw. poubojowym badaniu weterynaryjnym.”

Jak się okazuje postowie potrafią czasem zrobić coś rozsądnego. Obawiam się jednak, że decyzja o takim, a nie innym głosowaniu posłów wyniknęła nie z nagłego przyływu rozsądku, ale ze zwyczajnego strachu przed utratą swoich stołków w przypadku ewentualnej chłopskiej „ruchawki”, której przedsmaku można się było dopatrzeć w niedawnych blokadach dróg. Najprawdopodobniej, gdy sytuacja się uspokoi wszystko wróci do „normy” - europejskiej oczywiście... To byłby koniec informacji optymistycznych i dalszy ciąg tego tekstu powinien spowrotem nosić tytuł: Horror! (MADE IN EU)

Obecnie mamy w Polsce następującą sytuację: 70% mięsa na polskim rynku zostało wyprodukowane w sposób przemysłowy w tuczarniach o mniej lub bardziej intensywnym sposobie tuczenia. Z importu z UE (około 50 tys. ton) pochodzi 30% masy mięsnej zjadanej w Polsce. Jednocześnie skupioną za pieniądze podatników (czyli nasze) 30%-tą nadwyżką mięsa wyprodukowaną w gospodarstwach chłopskich planuje się wysłać w dumpingowych cenach do Rosji, na Białoruś i na Ukrainę. Ta nadspodziewana nadwyżka została spowodowana wejściem w życie w Polsce unijnych przepisów zezwalających na „pompowanie” mięsa wodą z konserwantami i chemikaliami o czym pisałem w poprzednim numerze OPTY. I to wszystko dzieje się w czasie, w którym 30% Polaków nie dojada, a coraz więcej ziemi leży odłogiem. W ciągu ostatnich kilku lat spożycie mięsa w Polsce spadło z 50 kg do 38 kg „na głowę” czyli o 25%. Rząd żeby coś z tym fantem zrobić planuje nieuprawianą ziemię obsiać rzepakiem na biopaliwa. I tu konieczna byłaby dygresja: 4,5% dodatek oleju, bądź alkoholu do paliwa powoduje zwiększenie zużycia paliwa o 4,5% (w tym temacie różni eksperci są zgodni). W takim razie po cholere dodajemy do paliwa 4,5% czegoś co następnie wypuszczamy bezproduktywnie w powietrze nie osiągając tym sposobem nic poza ewentualnym psuciem (w tym punkcie opinie ekspertów już nie są zgodne) silników? Wygląda na to, że wszystko to jest robione po to, aby dać rolnikom jałmużnę, na którą przymusowo mają się rzucić właściciele pojazdów, ich pasażerowie itd. - czyli praktycznie całe społeczeństwo. Ale wróćmy do wątku zapoczątkowanego przed miesiącem w poprzednim numerze OPTY.

Do czego jeszcze może doprowadzić w Polsce to wspaniałe ustawodawstwo unijne?

Urzednicy unijni chwala się, że dzięki ich pracy i ujednoliconym przepisom prawnym i standardom zwiększa się bezpieczeństwo i poprawia „zdrowotność społeczeństwa”. Nadmienię tutaj, że moje próby pozyskania informacji na temat zdrowotności w krajach UE spełzyły na niczym. Zostałem „spławiony” zarówno w Regionalnym Ośrodku Informacji Europejskiej w Krakowie jak również w Centrum Informacji Europejskiej w Warszawie. Tak wygląda reklamowana w TV „informacja” o UE. Z tego co mogłem sam wywnioskować z publikacji prasowych jakości w UE przeszła w ilość. Zwłaszcza w ilość zagrożeń o dużej skali. Pamiętają Państwo zapewne afery związane z BSE, pryszczycą, belgijskimi kurczakami karmionymi paszą z dodatkiem zużytego oleju silnikowego z dioksynami? To były afery ogólcuropejskie, ale są też afery o mniejszej skali, o których mniej się mówi. W Barcelonie i okolicach kilkaset osób zatrulo się salmonellą znajdującą się w ciastkach produkowanych przez jedną wielką

cukiernię i rozsyłanych jako gotowy wyrób do pomniejszych cukierni. Wszystko to oczywiście zgodnie z normą - europejską. Gdyby nie było tych norm, to prawdopodobnie zatrąłoby się kilkadziesiąt razy mniej osób - klientów jednej cukierni. Zapewne doprowadziłoby to tą małą cukiernię do bankructwa i było przestrożą na długie lata dla wszystkich innych małych cukierni. Założę się, że ta duża cukiernia z Barcelony na pewno nie zbankrutowała (być może jest jedyną w okolicy) i co najwyżej będzie teraz pilniej przestrzegać przepisów produkując coraz mniej smaczne ciastka. Słyszałem też, że we Francji owszem są jeszcze małe tradycyjne piekarnie, ale gotowe surowe ciasto do wypieków jest im dostarczane z jednej wielkiej fabryki ciasta. Pewnie musi być ono nieźle zakonserwowane, aby wytrzymało czas i trudy transportu. A co będzie jak komuś przyjdzie do głowy dodać „coś extra” (oczywiście zgodnie z normą europejską) @ do tego gigantycznego ciasta? Niedawno mówiono w radiu o innej „spożywczej” aferze w Wielkiej Brytanii: Firma zaopatrująca stacje benzynowe i punkty drobnej sprzedaży w kanapki dokonywała swoistego „recyklingu”. Ze starych nie sprzedanych kanapek wyjmowano wędlinę wyrzucając na śmieci sałatę i bułkę, które do „przetworzenia” nie bardzo się nadawały. Świetnie zakonserwowana wędlina przechodziła pewnie kilka takich „recyklingów” zanim trafiła do żołądka jakiegoś zgłodniałego wyspiarza. Oczywiście taki proceder mógłby odbywać się wszędzie, nie tylko w dużej firmie brytyjskiej, ale także w najmniejszym sklepiku, o ile mogłyby dopuszczać to przepisy (obecnie nie dopuszczają), z tą różnicą, że w przypadku sklepiku nie działa „prawo skali”. Zadziwiający jest ten irracjonalny strach urzędników europejskich (i nie tylko) przed bakteryjnymi zagrożeniami i dążenie do ich zniszczenia wszelkimi sposobami. Jak uczą przykłady izolacja od bakterii, które towarzyszyły człowiekowi od zawsze, nie prowadzi do niczego dobrego. Około 10000 lat (wg niektórych 40000) izolacji Ameryki spowodowało to, że gdy pojawili się tam Europejczycy, to Indianie zaczęli masowo chorować i umierać na choroby dotąd im nieznanne jak np. grypa. Ocenia się, że na choroby przywleczone przez Europejczyków życie straciło więcej Indian niż od broni palnej. Można też przytoczyć przykład osób dorosłych ciężko i z powikłaniami przechodzących choroby wieku dziecięcego, spowodowane brakiem kontaktu z zarazkami tych chorób w młodości. Poprawianie natury niestety bardzo często mści się na człowieku. Bywa wyganianiem Diabła Belzebubem. Ostatnio w UE są problemy z listerią. Jest to bakteria antagonistyczna do bakterii Coli występujących w wyrobach mięsnych sporządzanych tradycyjnymi metodami. Trzeba tu zauważyć, że część bakterii Coli jest przyjazna dla człowieka, a ich usunięcie z wyrobów mięsnych powoduje, że ich miejsce zajmuje groźna listeria powodująca zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych. Bakteria ta dobrze się rozwija w warunkach „nie do wytrzymania” dla bakterii Coli powstałych w wyniku nasycania wyrobów mięsnych konserwantami. Przejście na produkcję wielkoprzemysłową - wielkie tuczarnie, w których świnie mogą tylko leżeć bo nie mają miejsca, żeby zrobić choć krok, wielkie rzeźnie, tworzą też niestety wielkie zagrożenie dla środowiska i wielkie zapotrzebowanie na antybiotyki. Trzeba tu dodać, że 80% światowej produkcji antybiotyków „zużywają” zwierzęta hodowlane, a nie ludzie! Wyganiana z USA za zatrucie środowiska amerykańska firma Smithfield Foods we współpracy z firmą Animex będzie mimo protestów budować swoje tuczarnie w Polsce.

Chłop, który nie będzie mógł nic wyhodować, a także nie będzie mógł uprawiać pola ze względu na nieopłacalność, będzie z czasem zmuszony sprzedać swoją ziemię i przestać być rolnikiem. Ilu takich będzie? Ocenia się, że 80% tj. około 3 milionów rolników w Polsce będzie musiało odejść z zawodu. Pytanie co stanie się w tym przypadku z małymi i średnimi rzeźniami i przetwórniami spożywczymi jest czysto retoryczne. W reportażach TV słuchałem wypowiedzi właściciela przetwórnicy mięsnej zatrudniającej 50 osób, który miał poważne obawy, czy sprostą

wymaganiom unijnym, więc co mają powiedzieć mniejsze firmy? W tej sytuacji apelowanie przez ZG OSBO do optymalnych, aby brali w swoje ręce produkcję żywności na własne potrzeby i innych optymalnych traci sens. Możliwe byłoby jedynie założenie wielkiego „kolchozu” z własną przetwórnią mięsa, według własnych receptur na potrzeby optymalnych. Pytanie tylko czy optymalnych stać by było jeszcze na zakup mięsa i jego wyrobów z takiego „kibucu”, czy byłoby to raczej zaopatrzenie stołów nieoptymalnych (optymalnych?) VIP-ów. To, że VIP-y będą chciały zostawić sobie możliwość skonsumowania czegoś (mimo wysokiej ceny) lepszego świadczy poniższy tekst zamieszczony w „Gazecie Świątecznej”(Wyborczej) pt. „Wolno-amerykanka mięsna” z dn. 26-27 października 2002 r. Z analizy wzmiankowanego tekstu można wyciągnąć wniosek, że VIP-y zostawiają dla siebie furtkę do zaopatrywania w niektóre lepsze wyroby mięsne, a „bydło robocze” będzie mogło jeść zgodnie z prawem g\*\*\*o!

Nowy wspaniały świat!

Na razie podziwiamy przemysł i technikę w UE nie zdając sobie sprawy, że unijne przepisy niosą ze sobą stopniową likwidację innowacyjności. Czy wiedzą Państwo, że homologacja europejska (takie świadectwo, że wyrób jest bezpieczny) na urządzenia elektromedyczne kosztuje 100 000€? Może to spowodować, że ani doktora Kwaśniewskiego, ani żadnego zakładu produkującego dotychczas aparaturę elektromedyczną nie będzie stać na zapłacenie takiej sumy za homologację pojedynczego wyrobu, w wyniku czego nikt w Polsce nie będzie mógł oficjalnie wyprodukować żadnej aparatury elektromedycznej i będziemy zmuszeni sprowadzać ten sprzęt z zagranicy. A nieoficjalnie? Wystarczy puścić w telewizji program o strasznych skutkach zastosowania aparatu prądów selektywnych bez homologacji i już! Sprawa załatwiona. Jakże daleko odeszliśmy od normalności. Dawniej wystarczyło, że inżynier konstruujący cokolwiek robił to zgodnie z przepisami. Dziś mu się nie wierzy (trudno zresztą się temu dziwić patrząc na obniżający się poziom szkolnictwa w Polsce i na świecie) i trzeba do uwiarygodnienia wyrobu zatrudnić setki urzędników, którzy zbadają, zatwierdzą i uwiarygodnią. W takich warunkach ani Edison, ani Hewlett z Packardem, ani Honda, ani Ferrari nie mogliby nic stworzyć, a przede wszystkim sprzedać! Dlatego znaczące wynalazki powstają jeszcze (choć - tam też dotarła biurokracja i jej nieodłączny brat socjalizm) w USA i państwach ASEAN-u, a nie w UE. Ale jeszcze gorsza od przepisów ograniczających swobodę tworzenia jest blokada umysłów ludzkich starannie i systematycznie realizowana przez środki „musowego przykazu”. Zmienia się pojęcia, znaczenie słów, wtłacza się do głowy „zbitki myślowe”, które potem funkcjonują u większości Polaków jako ich „własne myśli”. Jeśli na razie w Unii Europejskiej jest lepiej i zasobniej niż w Polsce, to trzeba pamiętać, że żywiołowo rozwijająca się biurokracja („Im bardziej chore państwo - tym więcej w nim praw” - Tacyt) wykończyła nie jedną cywilizację. I jeszcze jedno: w UE przypada 2-3 razy więcej urzędników (w zależności od kraju) na obywatela niż w Polsce. Co potrafi jeszcze europejska biurokracja? Przypomnę tylko niektóre bardziej znane rzeczy. Ogórki w UE muszą mieć odpowiednie wymiary i krzywiznę, ziemniaki i jabłka kształt zbliżony do kuli. Marchewka została zakwalifikowana do owoców. Instrukcja obsługi drabiny liczy kilka stron i trzeba przejść kosztowne szkolenie, aby móc się posługiwać drabiną. Do istnienia „wolnego” handlu w UE oprócz setek tysięcy kupców potrzebne są też setki tysięcy urzędników i podobne ilości stron przepisów. Można wymieniać i wymieniać... Rodzi się nowa klasa ludzi - ludzi chorych na umyśle.

Written by Janusz Żurek

Saturday, 01 March 2003 00:00 - Last Updated Monday, 19 July 2004 19:25

---

Na zakończenie obiecuję się poprawić, nie pisać w najbliższych numerach już nic o polityce, a jedynie o żywieniu.