



Komunikat Prasowy:

Przez ostatnie 10 lat spożycie pieczywa w naszym kraju spadło o 1/3. Przeciętny Polak zjada około 50 kg pieczywa rocznie.

Bardziej niepokojący może być jednak wzrost konsumpcji pieczywa produkowanego z ciasta z głębokiego mrożenia. Wypiekane jest głównie w marketach na oczach klientów. Jest tańsze od tradycyjnego chleba ponieważ upraszcza się technologię wyrobu i zmienia tradycyjne składniki. Zawiera ono mniej minerałów, witamin i błonnika, a proces dojrzewania ciasta jest w takiej produkcji zaburzony.

Możemy zaobserwować niedostateczną wiedzę klientów na temat pieczywa mrożonego. Jest ono również produktem anonimowym, mimo tego, że istnieje nakaz jego znakowania.

Głównie to markety nie przestrzegają polskiego prawa. Zgodnie z nim powinny one oznaczać, iż wypiek powstał z ciasta mrożonego i podać składniki dodatkowe. Przy stoiskach możemy spotkać hasła reklamowe „prosto z pieca”, „świeże”, „gorące”, ale brakuje informacji technologicznych. Państwowa Inspekcja Handlowa (PIH) zobowiązana jest nakładać kary za brak takich oznaczeń. **Nie widać jednak tego efektów, więc kary powinny zostać zaostrzone, lub należałoby się przyrzeć ilości tego typu kontroli przeprowadzanych przez PIH.**

Klienci wprowadzani są w błąd przez brak odpowiednich informacji. W niektórych marketach dostępne są tylko bułki pochodzące z ciasta z głębokiego mrożenia. Przez niedostateczne kontrole nie wiemy jaka ilość tego typu pieczywa sprzedawanego w naszym kraju pochodzi z ciasta wyprodukowanego zagranicą. We Włoszech 1/4 pieczywa sprzedawanego w supermarketach pochodzi z zamrożonego ciasta, produkowanego w Rumunii, które ma dwa lata ważności.

Obecna sytuacja wpływa na stan branży piekarskiej w Polsce. W 2013 r. mogło zakończyć działalność ok. 500 firm, a 250 powstało nowych. Szacuje się, że w 2014 roku może zakończyć działalność kolejne 300 firm.

Marcin Wroński

- prezes Instytutu Rozwoju Rolnictwa
im. Władysława Grabskiego

tel. 600-05-88-30