

W Polsce marnowane są warzywa i owoce

3 marca 2014

Niektóre owoce i warzywa, które trafiają na sklepowe półki, muszą spełniać normy handlowe, takie jak odpowiedni kształt czy kolor. Z tego względu wiele z nich jest odrzucanych i chociaż nadają się do spożycia, w efekcie marnują się.

W 2009 roku weszło rozporządzenie Komisji Europejskiej, które uchyliło względem wielu owoców i warzyw szczegółową normę handlową. Na sklepowe półki mogły więc trafić niekształtne ogórki czy marchew. Drobiazgowe standardy zostały zachowane jednak dla dziesięciu rodzajów owoców i warzyw – jabłek, cytrusów, kiwi, sałaty, brzoskwiń, nektarynek, gruszek, truskawek, papryki, winogron i pomidorów, które stanowią aż 75 proc. rynku.

Rozporządzenie z 2011 roku podtrzymuje szczegółowe normy handlowe dla tych owoców i warzyw. Z tego względu produkty, które ich nie spełniają, zwyczajnie się marnują.

„Rolnicy podpisują kontrakty np. na 100 ton warzyw czy owoców, ale zawsze muszą myśleć o tym, żeby produkcja była na 120 ton. Wiedzą bowiem, że część tych produktów nie będzie spełniała norm i będą je musieli oddać np. dla zwierząt, ale i tak im się tych 20 ton nie uda oddać, więc one po prostu zalegają” – mówi agencji informacyjnej Newseria Piotr Wieleżyński ze sklepu internetowego Skrzynka z Poła.

Piotr Wieleżyński zauważa również, że gdyby nie szczegółowe normy, produkty te mogłyby trafiać na stoły konsumentów.

„Jedzenie po prostu się psuje, a są to świetne, jadalne warzywa i owoce. Widziałem ostatnio pomidor na targu, który był w kształcie serca. W supermarkecie nigdy tego nie zobaczymy, bo ma nieodpowiedni kształt” – stwierdza

Wieleżyński.

Drobiazgowe normy, które muszą spełnić np. jabłka, to m.in.: określona minimalna powierzchnia wybarwienia charakterystycznego dla danej odmiany.

Źródło: Newseria