

Więcej soku w soku!

11 lutego 2012

Rozwija się rynek polskiej ekożywności. Skutkuje to nie tylko dostępem do wysokiej jakości produktów spożywczych, ale także nowymi miejscami pracy na wsi. Niestety, polscy drobni producenci często czerpią z niego dużo mniejsze korzyści, niż duże zagraniczne firmy.

Jak informuje „Nasz Dziennik”, sytuacja ta wynika przede wszystkim z nadzbyt sztywnych przepisów. Obowiązujące w Polsce normy sanitarne powodują bowiem, że żywność ekologiczna, poddana wymaganej obróbce, stałaby się żywnością „plastikową”. Dobrym przykładem jest tutaj mleko, które traci większość składników odżywczych po obróbce w zakładach przetwórczych. Podobnie rzecz ma się z sokami – większość z nich to koncentraty zmieszane z wodą, a nie zdrowy sok wyciśnięty z owoców. Paradoksalnie jednak to właśnie takie zubożone produkty spełniają polskie normy fitosanitarne.

Innym problemem producentów zdrowej żywności jest fakt, że ich wytwory trafiają głównie zagranicę jako prosty surowiec zagranicę. „Surowiec jest wciąż 'wysysany' z polskiego rynku, przetwarzany za granicą, a potem trafia do nas jako wysokiej jakości produkt w bardzo wysokiej cenie. W efekcie na przetwórstwie zdrowej polskiej żywności zarabiają duże firmy przetwórcze za granicą” – wyjaśnia Danuta Zarzycka, właścicielka sklepu Rolnik Ekologiczny w Warszawie i gospodarstwa Eko-owoc. Powoduje to, że sytuacja rolników, którzy zdecydowali się na prowadzenie gospodarstw ekologicznych, nie jest wcale rewelacyjna.

W większości państw Unii Europejskiej istnieją odrębne regulacje prawne dla producentów ekożywności. Skutkują one choćby powstawaniem przy gospodarstwach małych przetwórni żywności, które w Polsce byłyby zamykane przez Sanepid. W naszym kraju podejmowano już co prawda próby wprowadzania

przepisów o tzw. małym przetwórstwie w gospodarstwach rolnych, w praktyce jednak nie zmieniły one sytuacji i rolnicy wciąż natrafiają na biurokratyczny mur.

Opracowanie: Piotr Kuligowski

Źródło: [Nowy Obywatel](#)