

Agrokomplex: Okrúhly stôl a dvojaká kvalita

Ochutnávkou mohli návštevníci počas tretieho výstavného dňa zistiť, či bol ponúkaný nápoj v rámci Okrúhleho stola k dvojakej kvalite potravín kúpený v Rakúsku alebo na Slovensku. Žiaľ, spotrebitelia bez zaváhania za chuťovo horší výrobok označili ten zo Slovenska.



Výsledok hostí diskusie - generálneho riaditeľa Sekcie potravinárstva a obchodu Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Milana Lapšanského, podpredsedu Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory Mariána Šoltyho, riaditeľku Potravinárskej komory Slovenska Janu Venhartovú a odborníka na kvalitu potravín zo Slovenskej poľnohospodárskej univerzity prof. Jozefa Goliana - nijako neprekvapil.

Podľa Jany Venhartovej by mali byť výrobky kvalitné bez ohľadu na to, kde sa spotrebiteľ nachádza a nemali by sa robiť kompromisy.

Argumenty západoeurópskych krajín o rozdielnosti chudí spotrebiteľov naprieč Európou u hostí diskusného stola neobstoja. „Zmenili sa za tie roky naše chute tak, že si žiadame v mäsových výrobkoch sóju? Pýtajú si zákazníci, aby sa v nápojoch nachádzala izoglukóza? 900ml zmrzlina v zahraničí obsahujúca za rovnakú cenu smotanu, no u nás rastlinnú zložku. A navyše, v detskej strave maslo, vo východnej Európe palmový tuk. Chcú naše bábätká palmový tuk?“, pýtal sa Milan Lapšanský prítomných spotrebiteľov.

Podpredseda SPPK Marián Šolty zašiel v argumentoch proti dvojakej kvalite potravín ešte ďalej. Podľa neho si totiž spotrebitelia príliš neuvedomujú, že s dvojakou kvalitou môžu byť oveľa ľahšie konfrontovaní v rámci nemocničného, školského či reštauračného stravovania.



„Je tu obrovské množstvo porcií, do ktorých vchádzajú jednotlivé suroviny, ktoré sa zdajú, že by mali mať rovnakú kvalitu. V rámci gastronómie je oveľa ťažšie identifikovať, čo spotrebiteľ zjedol. Takmer polovica syrov, ktoré sa na Slovensku spotrebujú, sa k zákazníkovi nedostane cez obchod, ale cez gastronómiu, reštaurácie alebo nemocnice“, upozornil spotrebiteľov M. Šolty.

Profesor Golian vidí ako jedno z východísk lepšiu osvetu medzi spotrebiteľmi a zároveň aj vzdelanie budúcich potravinárskych odborníkov na vysokých školách.

Slovenskí potravinári dokážu vo veľkej miere zásobiť základnými potravinami našich zákazníkov. *„Zmena musím nastať aj v myslení zákazníkov, že potravinu má byť zadarmo. Je to nemysliteľné a je to aj neúcta k tým, čo ich vyrábajú. Za mliečne výrobky dá priemerný Slovák za rok 100 eur. Kto z nás má mobil, za ktorý dá mesačne 20euro? Je to pomýlené. Kedysi boli za bývalého režimu výdavky za potraviny 50%, dnes je to 17%. Je legenda, že sú potraviny drahé. Nemôžeme byť v ošiali zo zliav a hnať sa za lacnými potravinami“, zakončil diskusiu podpredseda SPPK Marián Šolty.*