

ΕΠΙΚΑΙΡΗ ΕΡΩΤΗΣΗ

ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
κ. Αθανάσιο Τσαυτάρη

БОГДАН
СЕРГЕЙ СЕМЕНОВИЧ
1900-1970
БОЛШОЙ ДИКИЙ КОВЫЛЬ

ΘΕΜΑ: Ο χρόνος ζωής του φρέσκου γάλακτος πρέπει να παραμείνει στις 4 ημέρες.

Κύριε Υπουργέ το ελληνικό γάλα είναι άλλο ένα ελληνικό προϊόν το οποίο έχει συγκριτικά πλεονεκτήματα από αυτό του εισαγόμενου και αυτό διότι: πρώτον, το ελληνικό γάλα παστεριώνεται κατεξοχήν στους 70 βαθμούς Κελσίου σε αντίθεση με το εισαγόμενο το οποίο παστεριώνεται στους 120 βαθμούς και δεύτερον, διότι το ελληνικό φρέσκο γάλα παράγεται στο μεγαλύτερο του ποσοστό από ελληνικές οικογενειακές φάρμες σε ενδεδειγμένες συνθήκες.

Το φρέσκο γάλα το οποίο διατίθεται στην ελληνική αγορά έχει διατηρησιμότητα στα ράφια έως και τέσσερις ημέρες λόγω της παστερίωσης που υφίσταται (70°C) και αυτό του προσδίδει μεγαλύτερη διατροφική αξία.

Αν όμως αυξηθεί το όριο διατηρησιμότητας τότε θα χάσει το συγκριτικό του πλεονέκτημα αφού τα ράφια θα γεμίσουν από εισαγόμενα γάλατα που θα θεωρούνται φρέσκα με μικρή διατροφική αξία λόγω της υψηλής πταστερίωσης που θα υφίστανται.

Ενδεχόμενη λοιπόν επιμήκυνση της διάρκειας ζωής του φρέσκου γάλακτος θα σημαίνει ταυτόχρονη μείωση της διατροφικής αξίας του προϊόντος το οποίο είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη των παιδιών και την πρόληψη παθήσεων στις μεγαλύτερες ηλικίες και δεύτερον οικονομικό πλήγμα για τους Έλληνες γαλακτοπαραγωγούς οι οποίοι διατηρούν οικογενειακές παραγωγικές μονάδες και δεν θα μπορέσουν να ανταγωνιστούν τις μεγάλες ποσότητες φθηνού εισαγόμενου γάλακτος αφού το κόστος παραγωγής είναι πολύ φθηνότερο από αυτό του αγνού ελληνικού φρέσκου γάλακτος.

Ερωτάται ο κ. Υπουργός:

Θα προχωρήσετε σε επιμήκυνση του χρόνου διατηρησιμότητας του φρέσκου γάλακτος παρά το γεγονός ότι αυτό θα έχει και οικονομικές επιπτώσεις για τους Έλληνες γαλακτοπαραγωγούς και μειωμένη διατροφική αξία για τους καταναλωτές.

Αθήνα 23.10.2012

Ο Βουλευτής

Ανδρέας ΣΠ. Μαοίνος