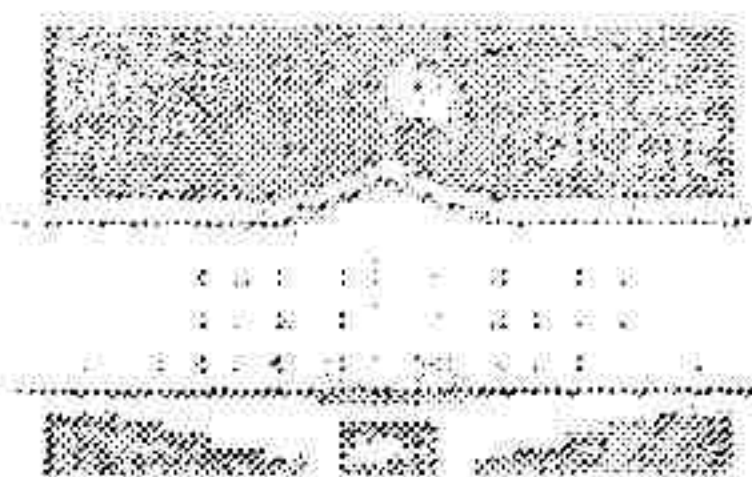




ΒΟΥΛΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

ΠΑΒ 3166
21 ΜΑΡ. 2014

ΝΙΚΟΛΑΟΣ Ι. ΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΣ

ΒΟΥΛΕΥΤΗΣ Ν. ΑΧΑΙΑΣ

Κ.Ο. ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΙ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΚΟΙ ΒΟΥΛΕΥΤΕΣ

9-3-14

ΑΝΑΦΟΡΑ

ΠΡΟΣ ΤΟΥΣ

ΥΠΟΥΡΓΟΥΣ

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ

Θέμα: «Απαξιώνουν το φρέσκο, προωθούν το κατεψυγμένο...»

Σχετικά με το δημοσίευμα της εφημερίδας «ΠΡΩΤΗ ΤΗΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ» (21 Ιανουαρίου 2014) που αφορά τον τρόπο παρασκευής και διάθεσης ψωμιού και αρτοπονημάτων.

Ο αναφέρων Βουλευτής

Νίκος Ι. Νικολόπουλος

“Απαξιώνουν το φρέσκο, προωθούν το κατεψυγμένο...”

ΣΕ ΑΝΑΤΑΡΑΧΗ ΟΙ 59 ΑΡΤΟΠΟΙΟΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΩΘΟΥΜΕΝΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ ΣΤΟ ΨΩΜΙ

Της Αθηνάς Μπόκολα

Ανάστατοι είναι οι αρτοποιοί της περιοχής από τις ανατροπές που φέρνει στον τρόπο παραγωγής, παρασκευής και διάθεσης ψωμιού και αρτοποιημάτων η πρόταση του ΟΟΣΑ με την αιτιολόγηση της ενίσχυσης του ανταγωνισμού. Οι αρτοποιοί της Αιγιάλειας ξεκαθαρίζουν πως το ψωμί δεν θα φθηνώνει με τις εισαγωγές αλλά με την ελάφρυνση των επαγγελματιών από τους φόρους και το υψηλό κόστος των πρώτων υλών.

Ο υπουργός Ανάπτυξης, Κωστής Χατζηδάκης, αναμένεται να θέσει σε δημόσια διαβούλευση τις προτάσεις και επιθυμεί να προχωρήσει σε αυτές τις διαρθρωτικές αλλαγές, επισημαίνοντας πως με τον τρόπο αυτό θα πέσουν και οι τιμές, ανακουφίζοντας έτσι οικονομικά τα νοικοκυριά. Οι μεγαλύτερες ανατροπές αφορούν στο φρέσκο γάλα με την κατάργηση της υποχρεωτικής διάρκειας ζωής και στην πώληση ψωμιού όπου θα μπορούν πλέον να το πωλούν και άλλα καταστήματα τροφίμων, ενώ σημαντικές είναι και οι αλλαγές στα μη συνταγογραφούμενα φάρμακα τα οποία θα πωλούνται σε σούπερ μάρκετ.

Αίρονται περιορισμοί για την πώληση ψωμιού

Σε ό,τι αφορά το καθεστώς πώλησης, παραγωγής και διακίνησης ψωμιού, αίρονται περιορισμοί για την πώληση ψωμιού και από άλλα σημεία πώλησης. Δεν αποκλείεται να επιτραπεί η διάθεσή του από κρεοπωλεία και ιχθυοπωλεία. Επίσης αναθεωρούνται οι ορισμοί για το τι είναι αρτοποιός ή αρτοποιείο. Ορίζεται ότι αρτοποιός είναι μόνο αυτός που επιμελείται άμεσα το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την επιλογή πρώτων υλών, το



Ο πρόεδρος των Αρτοποιών της περιοχής, μετέφερε την αγωνία των ανθρώπων της Συντεχνίας για το μέλλον του κλάδου.



ζύμωμα και τη μορφοποίηση της ζύμης μέχρι το ψήσιμο στο σημείο πώλησης. Για τα εργαστήρια άρτου μπορεί να υπάρξει ειδικό σήμα, που να ενημερώνει τον καταναλωτή ότι τόσο το ζύμωμα όσο και το ψήσιμο γίνονται επιτόπου. Θα διατηρηθεί, ωστόσο, ο περιορισμός να μη χρησιμοποιείται ο όρος «αρτοποιείο» από πρατήρια τα οποία λειτουργούν μόνο ως σημεία πώλησης. Καταργείται, εξάλλου, ο περιορισμός για την πώληση ψωμιού με προκαθορισμένο βάρος.

Αντιδράσεις...

Όπως είναι φυσικό, οι προτεινόμενες αλλαγές έχουν προκαλέσει σωρεία αντιδράσεων και σε τοπικό επίπεδο, με τον πρόεδρο της Συντεχνίας Αρτοποιών Αιγιάλειας και Καλαβρύτων Αρίστο Τηλιγάδη, να επισημαίνει στην «Π» ότι «... ήδη έχουν σταλεί στο υπουργείο δείγματα προϊόντων με βάρη και τιμές προκειμένου να διαπιστώσουν ότι τα βάρη που διαθέτουμε εμείς είναι με βάση την αγορανομική διάταξη που έχει θεσπίσει το ελληνικό κράτος...». Είναι εμφανές ότι θέλουν να προωθήσουν το κατεψυγμένο ψωμί και γι' αυτό, ό,τι παράγεται στην Ελλάδα να το απαξιώνουν για να το εκμηδενίσουν, καταδικάζοντας έτσι 14.000 αρτοποιούς σε όλη τη χώρα, μεταξύ των οποίων και 59 σε Αιγιάλεια και Καλάβρυτα...», σχολίασε ο πρόεδρος των Αρτοποιών της περιοχής, μεταφέροντας την αγωνία των ανθρώπων της Συντεχνίας για το μέλλον του κλάδου.

Παράλληλα, ξεκαθάρισε πως η μείωση του ψωμιού δεν θα επέλθει με την είσοδο του κατεψυγμένου και την απελευθέρωση της πώλησής του, αλλά με την ελάφρυνση των αρτοποιών που, ενώ επί δεκαετίες εξασφαλίζουν καθαρό και φρέσκο ψωμί για εκατομμύρια Ελλήνων, δέχονται ανελέητη επίθεση, όταν καλούνται να πληρώσουν πανάκριβα τις πρώτες ύλες και ταυτόχρονα να αντεπεξέλθουν στις παράλογες απαιτήσεις του κράτους, την υπερβολική φορολόγηση και τα χαράτσια...