

## „Świeże pieczywo” z supermarketu

Piekarze alarmują, że wraz z żywiolowym rozwojem „nowoczesnych” form handlu i mnożeniem się marketów, już nie tylko w wielkich miastach ale także w małych miejscowościach, konkurowanie z nimi staje się dla firm piekarskich wyniszczające. I nie chodzi tu wcale – na co zwraca uwagę Jarosław Gajda, przewodniczący Krajowej Rady Piekarstwa i Cukiernictwa – o konkurowanie jakością. Jego zdaniem, konkurencja na tym polu nie jest dla firm piekarskich groźna. Rzeczą w tym, że sieci marketów dysponują bogatym arsenałem instrumentów, takich jak możliwości manipulowania cenami, agresywna reklama, kampanie reklamowe, promocje itp.

Nie tylko dlatego że sieci przeznaczają na ten cel coraz poważniejsze środki, zapewniając sobie obecność we wszystkich niemal mediach. Chodzi przede wszystkim o zawarte w tych reklamach treści, które często nierzetelnie informują konsumentów o właściwościach oferowanego przez markety pieczywa. Promowane jest: *Pieczywo prosto z pieca*. Sieci przekonują konsumentów o jakości i różnorodności asortymentu: *od pieczywa tradycyjnego, po wspaniałe francuskie, pieczywo fitness – idealne*



*w zdrowej diecie czy pyszne przekąski.*

Tak, ale nigdzie nie ma informacji, że jest to pieczywo mrożone.

Konsumenci nie muszą wiedzieć, czym różnią się technologie stosowane w piekarniach rzemieślniczych od stosowanych w fabrykach mrożonego ciasta odpiekanego następnie w marketach. A ma to konsekwencje dla jakości pieczywa, o czym świadczy fakt, że w wielu krajach – również w Polsce (p. inf. poniżej) – wymagane jest informowanie konsumentów o tym, że pieczywo było odpiekane z mrożonego ciasta. Według zgodnej opinii wielu ekspertów pieczywo z mrożonego ciasta nadaje się do konsumpcji w czasie 3-6 godz. po wypieku (w zależności od technologii).

W swoim własnym, a także konsumentów interesie, piekarze nie mogą i nie powinni patrzeć bezradnie i beczynnie na poczynania konkurentów. Kampanie marketów muszą spotkać się z ripostą. Rzeczą jest na tyle ważna, że warto pomyśleć o wspólnym działaniu.

### Przepis obowiązujący mówi: Konieczna informacja

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 137, poz. 966) § 31 brzmi: w punktach sprzedaży pieczywa bez opakowań przy określonym rodzaju pieczywa należy podać następujące informacje:

1. nazwę pieczywa,
2. dane identyfikujące osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną, która produkuje lub paczkuje środek spożywczy lub wprowadza środek spożywczy do obrotu,
3. masę jednostkową,
4. informację „Pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego”, w przypadku użycia takiego ciasta do produkcji pieczywa,

5. wykaz składników oraz datę minimalnej trwałości, w przypadku użycia dozwolonych substancji dodatkowych przedłużających świeżość pieczywa.

Informacje, o których mowa, podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego rodzaju pieczywa lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentom.

W nowym projekcie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych, § 17 dotyczy m.in. pieczywa bez opakowań. Wg tego projektu (jest przesłany do ratyfikacji do Brukseli) obowiązkowe będzie informowanie nabywcy, że **pieczywo jest wyprodukowane z ciasta głęboko mrożonego albo z ciasta mrożonego**, jeżeli takiego ciasta użyto do produkcji pieczywa.