



Η Ελληνική Συνομοσπονδία Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας, όπως κάθε χρόνο, προέβη στην καθιερωμένη διερεύνηση του κόστους του φετινού πασχαλινού τραπέζιού. Με βάση τα αποτελέσματα που προκύπτουν, το κόστος αναμένεται να αυξηθεί σε σχέση με πέρυσι σε ποσοστό 5,23%.

Σύμφωνα με τα στοιχεία που προέκυψαν από την πραγματοποίηση δειγματοληπτικών ελέγχων σε Σούπερ Μάρκετ αλλά και στην Κεντρική Αγορά Αθηνών (Βαρβάκειος), τα κρεατικά εμφανίζονται ακριβότερα κατά 0,74% κατά μέσο όρο. Ωστόσο, η τιμή του ντόπιου αρνιού και κασικιού καταγράφει αξιοσημείωτη άνοδο κατά 20,37% και 4,41% αντίστοιχα.

Οι μεταβολές αυτές οφείλονται στο μειωμένο φετινό αριθμό των αμνοεριφίων, εξαιτίας των απωλειών από τον καταρροϊκό πυρετό, στις αντίξοες καιρικές συνθήκες που έπληξαν αρκετούς βοσκότοπους και στην προγενέστερη έναρξη της εξαγωγικής δραστηριότητας λόγω του καθολικού Πάσχα. Οι ανοδικές τάσεις που μόλις αναφέρθηκαν περιορίστηκαν σε σημαντικό βαθμό από την ετήσια υποχώρηση της τιμής του κοτόπουλου (-17,39%) και του χοιρινού κρέατος (-4,44%). Παράλληλα καταγράφεται εκτίναξη του κόστους των φρούτων και των λαχανικών (18,35%).

Ενδεικτικά αναφέρεται πως το σπανάκι (62,79%), το μαρούλι (54,76%) και το ραδίκι (42,68%) σημείωσαν μία κατακόρυφη και αναπάντεχη άνοδο της τιμής τους, ενώ στον αντίποδα τη μεγαλύτερη, εντός λογικών πλαισίων, πτωτική τάση κατέγραψαν τα μήλα (-13,93%) και τα κρεμμύδια (-8,54%). Όσον αφορά στα προϊόντα Σούπερ Μάρκετ, παρατηρείται μία μεσοσταθμική υποχώρηση των τιμών περίπου κατά 7% (6,96%), με την πλέον αξιοπρόσεκτη - μεταβολή να εντοπίζεται στο κόστος αγοράς αυγών (-18,47%) και βαφής (-17,97%) καθώς και του πασχαλινού τσουρεκιού (-14,04%).

Σύμφωνα, επομένως, με τα προαναφερθέντα στοιχεία, το μέσο κόστος του φετινού πασχαλινού τραπέζιού υπερβαίνει το αντίστοιχο περυσινό τουλάχιστον κατά 5,18 ευρώ. Για μία πενταμελή οικογένεια το συνολικό ύψος του φετινού τραπέζιού ανέρχεται στα 104,22 ευρώ, όντας αυξημένο σε σύγκριση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο (99,04 ευρώ) κατά 5,23%, με τις τιμές των βασικών ειδών διατροφής (λαχανικά – κρεατικά) να εμφανίζουν μία μεσοσταθμική ανοδική τάση η οποία προσεγγίζει το 8,04%.

Η τιμοληψία πραγματοποιήθηκε το χρονικό διάστημα 1 με 7 Απριλίου 2015 και

περιλαμβάνει προϊόντα που ανήκουν τόσο στην κατηγορία των λαχανικών - φρούτων όσο και σε αυτή των κρεάτων. (ακολουθεί ο Πίνακας 1 με τη μεταβολή της τιμής των προαναφερθέντων προϊόντων, για τα έτη 2015 και 2014).

Προϊόν (κilo)	2015	2014	Μεταβολή (%)	Προϊόν (κilo)	2015	2014	Μεταβολή (%)
Σπανάκι	1,4	0,86	62,79%	Πασχαλινό Τραπέζι (400 γρ.)	2,45	2,85	-14,04%
Αγγούρι (πράσινο)	0,41	0,34	20,59%	Βραστό αγγούρι	1,78	2,17	-17,97%
Καλαμάρια (κilo)	1,85	1,37	35,04%	Φέτα (400 γρ.)	4,74	5	-5,20%
Πρόσο (κilo)	1,31	0,97	35,05%	Αυρακιανάκι (1,5 κι)	1,33	1,37	-2,92%
Παπαρσάλα (πυρέας)	2,28	2,38	-4,20%	Μαύρο (500 γρ)	1,35	1,25	8,00%
Μήλο (κilo)	1,05	1,22	-13,93%	Ελαιόλαδο (1 κι)	4,43	5,07	-12,62%
Παραδοσιακά (κilo)	0,56	0,49	14,29%	M.O. μεταβολής σε ετήσιο Σούπερ Μάρκετ			4,96%
M.O. μεταβολής λαχανικών και φρούτων σε Σούπερ Μάρκετ			18,33%	Πηγή: Σούπερ Μάρκετ & Κεντρική Αγορά Αθηνών (Βραβάντορας)			

Παράλληλα, όμως, με το κόστος του πασχαλινού τραπέζιου, το ΙΝ.ΕΜ.Υ. διενήργησε έρευνα για το κόστος των νησιτίσιμων εδεσμάτων, τα οποία αποτελούν προϊόντα ευρείας κατανάλωσης κατά την περίοδο της Μεγάλης Εβδομάδας. Καταγράφεται έτσι μία αμελητέα ετήσια άνοδο σε σχέση με την περυσινή εορταστική περίοδο, της τάξεως του 0,40%. Ειδικότερα, τα θαλασσινά με πολύ μικρές αυξομειώσεις κινούνται στα ίδια επίπεδα με το 2014, ενώ όσον αφορά στις τιμές των λοιπών προϊόντων που πλαισιώνουν το τραπέζι της Μεγάλης Εβδομάδας, υποχώρηση καταγράφουν το τουρσί χύμα (-5,00%) και τα ντολμαδάκια σε κονσέρβα (-4,55%), ενώ οι φακές (12,61%) και η ταραμοσαλάτα (1,53%) σημειώνουν ανοδική πορεία. (ακολουθεί ο Πίνακας 2 με τη μεταβολή της τιμής των προαναφερθέντων προϊόντων, για τα έτη 2015 και 2014).

Προϊόντα	Ποσότητα	2015 (τιμή σε €)	2014 (τιμή σε €)	Μεταβολή 2015/2014 (%)
Καλαμάρια φρέσκα	Κilo	14	14,5	-3,45%
Χιπαδοί φρέσκο	Κilo	12,4	12,15	2,06%
Γαρίδες μεσαίες κατεψυγμένες	Κilo	12	12	0,00%
Ταραμοσαλάτα	Κilo	2,65	2,61	1,53%
Ελιές Καλαμών	Κilo	4,03	4,05	-0,49%
Τουρσί χύμα	Κilo	2,28	2,4	-5,00%
Φακές ψιλές	Μισό kilo	1,34	1,19	12,61%
Ντολμαδάκια κονσέρβα	Μισό kilo	2,1	2,2	-4,55%
M.O. μεταβολής νησιτίσιμων εδεσμάτων για την Μεγάλη Εβδομάδα				0,40%

Πηγή: Κεντρική Αγορά Αθηνών (για τα θαλασσινά) και Σούπερ Μάρκετ

Επισημάνσεις ΕΣΕΕ για την πασχαλινή περίοδο με σημείο αναφοράς τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και της προστασίας των καταναλωτών. Ιδιαίτερη έμφαση θα πρέπει να δίνεται στα εξής:

- Όλα τα σφάγια αμνοεριφίων πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σφαγής και να φέρουν ευανάγνωστη τη σήμανση καταλληλότητας (ωσειδή σφραγίδα).

- Τα ελληνικά σφάγια αμνοεριφίων να φέρουν ωσειδή σφραγίδα χρώματος τρκουάζ και

παραλληλόγραμμη σφραγίδα με την ένδειξη «ΕΛΛΑΣ».

- Τα σφάγια κοινοτικής προέλευσης να φέρουν επίσης ωοειδή σφραγίδα σήμανσης, χρώματος τρκουάζ, καθώς και σφραγίδα της χώρας προέλευσης π.χ. Ισπανία, Γαλλία, Βουλγαρία κ.λπ..

- Τα σφάγια που προέρχονται από τρίτες χώρες να φέρουν σφραγίδα σήμανσης χρώματος καφέ, να αναφέρεται η χώρα προέλευσης και ο κωδικός της εγκατάστασης.

- Γενικά, τα νωπά κρέατα πρέπει να διατίθενται σε θερμοκρασία 2-5οC και τα κατεψυγμένα σε -18 έως -20 C. Η έκθεση των σφάγιων αμνοεριφίων εκτός ψυκτικών θαλάμων απαγορεύεται ακόμη και αν βρίσκονται εντός του χώρου του καταστήματος πώλησης.

- Απαγορεύεται η πώληση συκωταριών και εντέρων που έχουν αποψυχθεί, ενώ οι νωπές συκωταριές και τα έντερα δεν πρέπει να είναι εκτεθειμένα στο περιβάλλον, στη σκόνη και στα έντομα. Από όλα τα σφάγια των αμνοεριφίων πρέπει υποχρεωτικά να έχει αφαιρεθεί ο σπλήνας.

- Η μεταφορά των κρεάτων επιτρέπεται μόνο με οχήματα-ψυγεία εφοδιασμένα με την απαραίτητη άδεια καταλληλότητας από τις αρμόδιες Διευθύνσεις Κτηνιατρικής των Περιφερειών.

- Η αγορά και η φόρτωση κρεάτων σε μη επιτρεπόμενα μέσα μεταφοράς (Ι.Χ. φορτηγά κ.λ.π.) από πελάτες των επιχειρήσεων είναι παράνομη και η ευθύνη βαρύνει και τους προμηθευτές, οι οποίοι οφείλουν να ελέγχουν την καταλληλότητα του μεταφορικού μέσου.

- Αναγραφή σε όλα τα εμπορικά έγγραφα (δελτία αποστολής - τιμολόγια) της χώρα προέλευσης των κρεάτων με ευθύνη του αγοραστή και του πωλητή.

- Οι κρεοπώλες πρέπει να διαθέτουν βιβλιάρια υγείας σε ισχύ και βεβαίωση κρεοπώλη από τη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος, αναρτημένη με την άδεια λειτουργίας του καταστήματος σε εμφανές σημείο.

- Τα αυγά πρέπει να πωλούνται με κέλυφος χωρίς ρωγμές, καθαρά, στεγνά, απαλλαγμένα από εξωτερικές δυσάρεστες οσμές και να μην διατίθενται εκτεθειμένα στην ηλιακή ακτινοβολία.

- Τα συσκευασμένα αυγά πρέπει να φέρουν τον αριθμό έγκρισης του ωοσκοπικού κέντρου και την ημερομηνία παραγωγής και λήξης, η οποία δε μπορεί να υπερβαίνει τις 21 ημέρες από την ημέρα της ωτοκίας.

- Επίσης, πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία η κατηγορία του αυγού (Α-Β κ.λπ.), τα πλήρη στοιχεία με τη διεύθυνση του παραγωγού ή το εμπορικό σήμα της επιχείρησης.