

Jak „niewidzialna ręka rynku” fałszuje żywność

21 sierpnia 2012

Mleko z tłuszczem roślinnym, pasztet drobiowy bez mięsa albo ser zamiast wędzenia potraktowany aromatem – takie sztuczki stosują niektórzy producenci. Dlatego trzeba dokładnie czytać etykiety – radzi „Dziennik Polski”.

Gazeta podaje liczne przykłady takich nadużyć. Np. w „Galaretce mocno owocowej” w ogóle nie było owoców. „Pasztet drobiowy z pomidorami” z Dębicy nie zawierał drobiu, tylko „tłuszcz wieprzowy” i „tkankę łączną wieprzową” oraz susz... marchwiowy. „Organiczny sok z aronii” powstał z 63 proc. soku z jabłek i 5 proc. koncentratu jabłkowego. „Naturalny” filec śledziowy miał w składzie (nieujawnione na etykiecie) stabilizator, konserwanty, aromaty i alergen: dwutlenek siarki. Takie działania producentów można wyliczać bez końca – czytamy w gazecie.

Walczy z nimi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która nadużycia ogłasza na swojej stronie internetowej. Inspektorzy radzą zachować czujność i dobrze czytać to, co producenci piszą na opakowaniach. Zwłaszcza, gdy z etykiet stosunkowo niedrogich produktów krzyczą takie hasła, jak „świeży”, „tradycyjny”, „domowy”, „wiejski”...

Opracowanie: XaViER

Źródło: [CIA](#)