

Pomyłone etykiety czy nowy skandal żywniowy?

5 kwietnia 2013

Wybuchł kolejny skandal na europejskim rynku, tym razem rybnym. Jedna trzecia towarów w sklepach i restauracjach nie jest zgodna z informacją znajdującą się na opakowaniach. Droga ryba zamieniana jest na taną, niższej jakości. Na przykład zamiast dorsza lub płamiaka w opakowaniu znajduje się czarniak lub panga. Tylko cena pozostaje niezmieniona.

Popyt na ryby znacznie wzrósł po skandalu mięsnym, kiedy niemal w całej Europie w produktach z wołowiny odkryto koninę. Sprzedaż ryb w ostatnim miesiącu wzrosła o 20%. Skorzystali z tego nieuczciwi producenci. Niemal cała produkcja rybna kupowana jest w państwach azjatyckich dla oszczędności, wyjaśnia dyrektor Narodowego Stowarzyszenia Bezpieczeństwa Genetycznego Jelena Szarojkina: „Sprzedawcy starają się kupować jak najtaniej. Kupują w państwach mniej cywilizowanych pod względem kultury biznesowej. Bardzo wiele ryb pochodzi z Azji. A tam prowadzenie biznesu jest mniej sztywne. Aby sprzedać droższy produkt, sprzedaje się go pod inną etykietą.”

Zamrożone ryby trafiają na lotnisko we Frankfurcie, skąd potem rozwożone są po supermarketach. Często trafiają tam produkty niskiej jakości. Aby uniknąć takiej zamiany, należy zamówić oddzielną dostawę. Jednak nie wszyscy mogą sobie pozwolić na tego typu usługę, mówi prezydent Narodowego Stowarzyszenia Bezpieczeństwa Genetycznego Aleksandr Baranow: „Transport jest drogi. Przewóz ryb w chłodziarkach jest trudny i kosztowny, tym bardziej transport lotniczy. Tylko duże restauracje mogą sobie pozwolić na dostawę drogich gatunków ryb. A te restauracje zorientowane są na klasę średnią i wyższą.”

Najwyraźniej dlatego „podrobione” dorsze i okonie odkrywane są w bardzo lubianych przez Brytyjczyków restauracjach fast food

„Fish and Chips”. Proces obróbki produktów jest rozwinięty tak dalece, że odróżnić prawdziwą rybę od jej podróbki może tylko znawca lub specjalista, opowiada przewodniczący zarządu Międzynarodowej Konfederacji Stowarzyszeń Konsumentów Dmitrij Janin:

Na przykład, skumbria może być obrabiana w taki sposób, że będzie podobna do filetu węgorza, czyli do droższego gatunku ryby. Wszystko jest możliwe: aromaty i barwniki robią swoje. Najwyraźniej, ten proceder będzie trwał. Dlatego, że produkcja staje się coraz droższa i pojawia się coraz więcej motywacji, aby drogie produkty zastępować tanimi.

Jednocześnie, dodaje ekspert, niemożliwe jest zorganizowanie podmiany gatunków ryb w ciągu miesiąca. Ta historia trwa najprawdopodobniej już od kilku lat, ale odkryto ją dopiero teraz. W przemyśle rybnym dochodzi do wielkich afer, których główny cel to pomnożenie dochodów producentów. W tej chwili główny problem stoi przed Europejczykami, zauważa Jelena Szarojkina: „Europa zetknęła się z tym, że system kontroli produkcji importowanej jest niewystarczający. Ponieważ skandale żywieniowe w ostatnim czasie wybuchają regularnie, to prawdopodobnie komisja europejska ponownie rozpatrzy daną kwestię i na pewno będzie opracowywać nowy system kontroli na swoim rynku.”

Europejczycy powinni pospieszyć się z decyzjami. Przykładów sprzedaży niskiej jakości produktów jest coraz więcej, a konsumenci coraz mniej ufają dostawcom. Historia z mięsnymi pierogami bez nadzienia w Islandii, trujące mleko w Serbii, toksyny w hiszpańskim serze i ostatni skandal z koniną w Europie przywodzą na myśl, że jest jakaś prawidłowość w pojawianiu się żywieniowych afer w Europie. Specjaliści proponują różne sposoby rozwiązania problemu, począwszy od starannego zbadania całej produkcji znajdującej się w sklepach po nowy system etykietowania produktów. Należy uczynić i jedno, i drugie, ale nie mniej ważną kwestią jest przywrócenie zaufania konsumentów.

Źródło: [Głos Rosji](#)