

# Produkt oznaczony jako „masło” może nie być masłem

12 kwietnia 2016

Masło zawiera minimum 80 proc. tłuszczu mlecznego i ani grama roślinnego, a dozwolone dodatki to jedynie beta-karoten oraz sól. W sklepach są również dostępne masła roślinne, które w rzeczywistości są margaryną, a także produkty o innych podobnych nazwach, które mogą wprowadzać w błąd. Dlatego konsumenci powinni uważnie czytać etykiety, szczególnie wtedy, gdy cena towaru jest niska.

Na sklepowych półkach można znaleźć wiele produktów różniących się zawartością tłuszczu. Jest to zgodne z prawem, o ile na etykiecie umieszczone są stosowne informacje i klient nie jest celowo wprowadzany w błąd.

„Masło w 80 do 90 proc. składa się z tłuszczu mlecznego, do 16 proc. wody i do 2 proc. z tzw. suchej masy beztłuszczowej. To, czy masło jest masłem, można stwierdzić w zasadzie wyłącznie w drodze badań laboratoryjnych. Natomiast konsumenci podczas zakupów powinni uważnie czytać etykiety i sprawdzać, czy faktycznie pojawia się tam słowo „masło”, czy jest to miks tłuszczowy. Druga sprawa, czy te produkty są od siebie w sklepie wyraźnie oddzielone” – mówi agencji informacyjnej Newseria Dariusz Łomowski z Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Na sklepowych półkach można też znaleźć masła o zawartości  $\frac{3}{4}$  tłuszczu (w rzeczywistości zawierające 60–62 proc. tłuszczu mlecznego i ani grama roślinnego) oraz margaryny, które mogą zawierać nie więcej niż 3 proc. tłuszczu mlecznego, a reszta to tłuszcz roślinny. Podobny skład mają masła roślinne. Ekspert podkreśla, że produkty mogą być także nazwane w taki sposób, by mylnie sugerować klientom, że jest to masło. Uwagę konsumentów powinny zwrócić takie nazwy jak „osełka”,

„miksełko”, „extra do smarowania”

„Jeżeli coś jest oznakowane jako „masło”, a faktycznie w środku jest tłuszcz roślinny, to taki produkt jest zdecydowanie tańszy niż tłuszcz mleczny. Z punktu widzenia przedsiębiorców sprzedanie tłuszczu roślinnego jako masła jest dobrym interesem i na to powinniśmy uważać” – podkreśla Dariusz Łomowski. „Kilka lat temu proceder fałszowania masła był dość niepokojący. To było kilkanaście procent różnego rodzaju przypadków.”

Teraz ten proceder nie przybiera aż takich rozmiarów, natomiast nie zwalnia to konsumentów z ostrożności. Nie należy się sugerować atrakcyjną szatą graficzną opakowania ani fantazyjną nazwą. Miksy tłuszczowe można odróżnić od tradycyjnego masła domowym sposobem. Taki test nie jest jednak 100-proc. wyznacznikiem jakości.

„Najprostszą metodą jest po prostu włożenie takich produktów do lodówki. Jeżeli coś się rozsmarowuje łatwiej, zasadniczo powinien być to właśnie miks tłuszczowy z dodatkiem tłuszczów roślinnych. Jeżeli coś się rozsmarowuje trudniej, wówczas mamy do czynienia z masłem. Choć to są oczywiście takie domowe sposoby i tu zalecana jest ostrożność” – mówi Dariusz Łomowski.

Ekspert przypomina, że na opakowaniu warto też sprawdzić datę minimalnej trwałości produktu i temperaturę przechowywania. Przeterminowane masło może mieć nieprzyjemny, zjełczały zapach i smak.

Źródło: [Newseria.pl](http://Newseria.pl)