

Ryba jak gąbka nasączona wodą

22 grudnia 2019

Święta tuż tuż, większość z nas właśnie wybiera się na wielkie zakupy. Na wigilijnych stołach rządzi ryba, której przyjrzał się Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Wyniki nie cieszą.



Czego się nie robi dla pieniędzy? Można na przykład sprzedawać zamiast ryby wodę. Po te praktyki od lat nagminnie sięgają producenci mrożonej ryby, pomimo toczonej przez różne instytucje i samych klientów walki z procederem.

Glazurowanie to bardzo skuteczna metoda zabezpieczenia ryby przed zepsuciem, ale bez przesady – wystarczy 3-5% glazury, a nie np. połowa wagi, za którą przecież płacimy. Producenci znaleźli tu żyłę złota i chcą zarobić na wodzie, sprzedając ją w cenie ryby. W dodatku oszukują na etykietach – kontrola wykazała, że glazury jest więcej niż deklarują. Ale jest dobra wiadomość – negatywną ocenę dostało 8 produktów z 21, więc jednak większość „ma sumienie”. Rekordowy „grzesznik” napakował aż 44,4% glazury do ryby!

Pod lupę wzięto też ryby w puszkach, np. popularnego tuńczyka. Jak wybrać dobry produkt? Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i

Konsumentów Marek Niechciał obstaje przy tym, by opierać się na zaprezentowanym na opakowaniu zdjęciu produktu. „Powinno być widać, że ta ryba jest w jednym kawałku nie zaś, że jest to produkt rozdrobniony, zmieszany łącznie z ośćmi” – mówi. W jednej z puszek tuńczyka „odkryto” zmielone z ośćmi i skórą mięso ryby o niejednolitej barwie i z dziwnym zbożowym zapachem... Sałatka z takim rybnym pasztetem zamiast tuńczyka raczej gościom nie posmakuje.

Niedawno opublikowane wyniki kontroli produktów spożywczych sprzedawanych luzem w polskich sklepach budzą niepokój. W 60% przypadków wykryto nieprawidłowości. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę w 164 sklepach branżowych, m.in. piekarniach, sklepach rybnych, cukierniach, supermarketach, i jej wyniki nie są bynajmniej powodem do dumy. Nieprawidłowości wykryto w 132 placówkach. Z 1384 skontrolowanych produktów spożywczych różnej kategorii „wady” wykryto w 60% ciastek i ciast, 70% ryb i 25% pieczywa. Chodzi zarówno o oznaczenia, jak i skład. Wiele z przebadanych w laboratorium słodkich wypieków zawierało np. strzępy pleśni i składniki, których nie było na etykiecie, np. barwniki, różniła się też rzeczywista wartość odżywcza od tej, którą podano na opakowaniu.

Zdjęcie: [TJFREE](#) (CC0)

Źródło: pl.SputnikNews.com