

W Kanadzie też oszukują konsumentów na mięsie ryb

30 sierpnia 2018

Klienci sklepów spożywczych w Kanadzie, którzy wybierają błyszczyka (butterfish) lub białego tuńczyka niekoniecznie dostają to, za co płacą.

Prawie połowa ryb i owoców morza sprzedawanych w kanadyjskich sklepach i restauracjach nie jest tym, co widnieje na etykietach lub w menu, mówi Julia Levin z Oceana Canada. Członkowie grupy zebrali 382 próbki mięsa takich ryb jak lucjan czerwony (ang. snapper), okoń morski (sea bass) czy sola, które najczęściej są zastępowane innymi, w 177 sklepach i restauracjach w pięciu miastach. Następnie naukowcy z Tru-ID, laboratorium z Guelph, sprawdzili DNA próbek i określili gatunki. Na koniec wyniki porównano z listą ryb kanadyjskiej agencji kontroli żywności, na której znajdują się dopuszczalne nazwy gatunków trafiających na rynek.

Okazało się, że 44 proc. mięsa było sprzedawane jako inny gatunek niż w rzeczywistości. Do naciągania klientów częściej dochodziło w restauracjach, gdzie udowodniono 52 proc. błędów. Dla porównania 22 proc. próbek pobranych w sklepach było źle oznaczonych. Lucjan czerwony, yellowtail i błyszczyk (butterfish) były źle oznaczone w 100 proc. przypadków. W przypadku okonia morskiego błędy występowały w połowie próbek, a dorsza, halibuta, tuńczyka i soli – w ponad 30 proc. Najczęściej szlachetniejsze gatunki udawały eskolar, tilapia i seriola quinquerediata (Japanese amberjack).

Agencja inspekcji żywności (CFIA) tłumaczy, że jest w trakcie wprowadzania zmian w etykietowaniu żywności. Podkreśla, że ludzie muszą wiedzieć, co jedzą, bo jednak narażają swoje zdrowie (np. osoby z alergiami). CFIA prowadzi badania mięsa ryb i od kwietnia 2014 roku z 304 pobranych próbek 13 proc.

było źle opisanych.

Ryby i owoce morza stosunkowo często są błędnie etykietowane. Jest to też związane ze sposobem dostawy, gdzie występuje wielu pośredników i na każdym etapie może dojść do oszustwa lub pomyłki. Pomyłki są jednak rzadsze, mówi Julia Levin. Częściej mamy do czynienia z celowym wprowadzaniem klienta w błąd, po prostu dla zysku. Nierzadko same restauracje są wprowadzane w błąd przez dostawców. Czasem proceder ma ukryć nielegalne pochodzenie ryb.

Autorstwo: Katarzyna Nowosielska-Augustyniak

Źródło: [Goniec.net](http://goniec.net)