

Nepravdivé informace o složení potravin



Lži v regálech

Papír prý snese všechno. Nejinak je tomu i s údaji o složení potravin na etiketách výrobků. Bleší písmo na obalech ani pod lupou někdy neukáže pravdu, skutečné složení potravin se mnohdy odhalí až v laboratoři. Zkušenosti Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI) ukazují, že každá šestá až sedmá potravina má jiné složení, než o ní výrobce tvrdí. **Inspektoři loni prověřili zhruba osm tisíc potravinářských výrobků a zjistili, že 15 % z nich uvádí na obalu údaje, které neodpovídají pravdě.** Ředění potravin lacinějšími náhražkami, z nichž k nejoblíbenějším patří voda, je evergreenem, který ani letos u výrobců neztratil na popularitě.

Vaječné těstoviny bez vajec

Když se těstoviny nazývají vaječné, čekáme, že v nich vejce budou, ale háček je v tom, že nikde není určeno, kolik vajec by to mělo být. Až do roku 2006 platila povinnost, že vaječné těstoviny musely mít aspoň dvě vejce na kilogram mouky. Pak **změna vyhlášky uložila výrobcům, že k výrobě vaječných těstovin mají kromě mouky použít také vejce nebo vaječné výrobky, ale bez blíže určeného množství**

Výsledky kontrol bývají občas kuriózní. Nejenže je množství vajec stopové, ale občas v těstovinách nelze najít žloutek, což se projevuje nepřítomností cholesterolu. V bílku žádný cholesterol není. Proč výrobci nedávají žloutek do těstovin? Není to proto, že by tím chtěli chránit naše tepny před cholesterolem, nýbrž proto, že žloutky jsou žádanou surovinou do cukrářských výrobků, a z vajec pak zůstávají jen bílky. SZPI například zachytila těstoviny značky Quadrucci, kde bylo deklarováno deset procent vajec ve výrobku, avšak

při analýzách se našlo pouhých devět miligramů cholesterolu na kilogram těstovin. Přitom jeden vaječný žloutek v průměru obsahuje 230 mg cholesterolu.

Když se deklarují vejce, měla by to být vejce kompletní i se žloutkem. Zvláště závažné na tom je, že dodavatelem sušených vajec pro inkriminované těstoviny byl hlavní aktér polské vaječné aféry firma Viga z Kaliszu, u níž se zjistilo, že tuny ještě neexpedované směsi obsahovaly toxické bakterie, těžké kovy (olovo a kadmium), ba i drcené rybí kosti.

Led za cenu masa

Zažil to každý z nás. Zmrazené rybí filé se po tepelné úpravě smršlo na poloviční velikost a přitom se z něj uvolnila voda. **Nadbytečnou vodu ve zmrazených rybích výrobcích odhalila SZPI v polovině zkoumaných vzorků.** Je-li do výrobku přidáno více než 5 % vody, musí být voda uvedena ve složení potraviny jako jedna ze složek. Kdyby to přistižení hříšníci učinili, nemohl by jim nikdo nic vytknout.

Filety z mořských ryb se zmrazují dvojím způsobem. Kvalitnější výrobek se zmrazuje pouze jednou, přímo na moři. Tento způsob se označuje zkratkou FAS (angl. frozen at sea). Při druhém způsobu se ulovené ryby také zmrazí na moři, jenže pak se na pevnině znovu rozmrazí a po zpracování zmrazí podruhé (double frozen).

To je příležitost, jak do masa ryby s pomocí přídatných látek (polyfosfáty, kyselina citronová, kuchyňská sůl) vpravit vodu, někdy až 60 %. Pak se rybí maso znovu zmrazí a na povrchu se tzv. glazuje, tedy jinak řečeno potáhne se vrstvou ledu. Když v takovém případě není na spotřebitelském balení uvedena voda jako složka, je to klamání spotřebitele.

Košer, ale falšovaná káva

Káva je oblíbená a je také drahá, proto se často falšuje. **SZPI zkontrolovala od roku 2000 až do současnosti 100 vzorků instantní i mleté kávy a 21 z nich, tedy pětina, obsahovala různý podíl náhražky.** Za úsměvnou perličku lze považovat fakt, že falšovaná byla i košer káva z Izraele, i když certifikát rabína byl pravý. **Falšované byly převážně kávy instantní, nejčastěji se mezi nimi vyskytovaly výrobky původem z Polska.** V některých případech činil **podíl náhražky až 82 %, což znamená, že samotné kávy ve výrobku bylo jen 18 %.** Čím se káva nastavuje? Nejčastěji škrobem, pak čekankou, fíky nebo obilným sladem. Kontrolorům to potvrzuje přítomnost polysacharidů a cukrů, ty se totiž v samotné kávě nevyskytují, naopak jsou typické pro již zmíněné náhražky.

www.dtest.cz

Potraviny s falší

Stojíte před regálem a váháte – je tenhle džem skutečně jahodový nebo borůvkový? Opravdu špekáček bude chutnat tak, jak má? Je sýr z mléka či rostlinných tuků? Džem si můžeme udělat doma, jogurt také, ale v drtivé většině případů jsme v oblasti potravin odkázáni na průmyslovou výrobu... Náš dříve uveřejněný článek na toto téma si přečtěte ZDE

Máme novou značku COOP Dobré jistoty

Až doteď jsme hovořili jen o klamání spotřebitele a nebezpečných potravinách. **Naše společnost se proto rozhodla, že na trh uvede novou privátní značku COOP Dobré jistoty.** Tyto výrobky, jež nyní najdete v prodejnách COOP, **v plném rozsahu splňují šest velmi přísných kritérií, které jsme si kvůli vám stanovili - bezpečný, český, ověřený, poctivý, ekologický a společensky odpovědný.**

Naše nová vlastní značka vám tedy **garantuje český původ, samozřejmá je pak i bezpečnost a poctivost obsahu u označeného produktu.** Výrobky nesoucích pečeť COOP DOBRÉ JISTOTY **neobsahují žádná nebezpečná či kontroverzní „éčka“**(dle klasifikace www.ceff.cz), **jež jsou sice v určitém množství v jiných potravinách povolena, v těch našich se však nevyskytují vůbec.** Kvalita všech těchto výrobků je před uvedením na trh testována velkým množstvím zákazníků a navíc požadujeme, aby jejich výrobci byli společensky bezúhonnými. Naše požadavky na kvalitu a jsou totiž opravdu velice přísné.

V současné době je udělena pečeť COOP DOBRÉ JISTOTY devadesáti výrobkům. I nadále vytváříme podmínky a předpoklady pro to, aby se tato nová a unikátní řada vlastních značek COOP rozšiřovala. **Výrobky pod značkou COOP DOBRÉ JISTOTY vám zkrátka přináší jistotu, že to, co je na výrobku a o výrobku psáno, je skutečně dodrženo.** A to po celou dobu jeho nabídky v prodejní síti obchodů COOP.