

## Potraviny s falší

---



Ano, žijeme ve světě, kde ekonomické zájmy stojí za snížením kvality některých potravin, a řada z nich se dokonce falšuje. Cílem falšování je totiž hlavně snaha výrobce spotřebitele ošidit na kvalitě, stát o příslušnou daň nebo clo a získat ekonomickou výhodu proti konkurenci.

**Nejčastěji se falšují drahé výrobky (lihoviny, víno, koření) a ty, které se prodávají nejvíc (masné a mléčné výrobky, tuky a oleje, ovocné šťávy).** Falšování potravin může mít při použití některých náhražkových surovin i zdravotní dopad na spotřebitele. Příkladem je **náhrada některých složek toxickými látkami, např. použití diethylenglykolu na zvýraznění chuti vína, naředění rostlinných olejů minerálním olejem nebo přidávání melaminu do mléčných výrobků**. Pro alergiky nebo malé děti je nebezpečná i nedeklarovaná přítomnost levného kravského mléka v sójovém nápoji, bílkovin burských ořechů ve zmrzlině a čokoládě.

### Ovocné džemy a tak dále...

Hlavní surovinou pro výrobu džemů, ovocných pomazánek, povidel, pyré je ovoce. Obvyklou a nejlevnější složkou těchto produktů jsou v našich podmínkách jablka, ale samozřejmě přidávají se i další druhy ovoce.

*„Při falšování džemů výrobce nejčastěji špatně uvádí použitý druh ovoce nebo nahrazuje dražší ovoce levnějším. Dalším způsobem falšování je užití nižšího ovocného podílu, než je v legislativě uváděné množství (všeobecně pro džemy platí 350 g/kg, ale existují výjimky podle druhu ovoce a deklarované kvality), a přitom ještě třeba maskuje nižší ovocný podíl přidávkem přírodních barviv,“* říká Ing. Helena Čížková z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze.

S tím těsně souvisí i použití džemů a ovocných produktů tohoto typu do dalších výrobků, zářným příkladem jsou ovocné jogurty. Před lety jedna spotřebitelská organizace v západní Evropě spočítala, že **deklarovaných jahod použitých v jahodových jogurtech za jeden rok je asi třikrát víc, než se jich na zeměkouli urodilo**. Spotřebitel, který si dnes přečte složení ovocného jogurtu, bývá mnohdy velice překvapen, kolik barviv, případně šťáv z červené řepy je v takovém jahodovém, borůvkovém či jiném jogurtu použito. Legislativa je v tomto směru poměrně benevolentní. Jsou-li uváděny také jahody, borůvky či džem z nich, nic nebrání, aby se jogurt jmenoval „borůvkový“.

## Masné výrobky

**Od podzimu roku 2001 platí u nás tzv. špekáčková vyhláška (č. 326/2001 Sb.), která měla za cíl zastavit propad kvality masných výrobků**, k němuž v průběhu let po zrušení povinných ČSN došlo.

Vyhláška definuje složení těchto výrobků: měkké uzeniny – špekáček, kabanos, vídeňský párek, debrecínský párek, jemný párek, lahůdkový párek, spišský párek, ostravská klobása, šunkový salám, gothajský salám, junior salám, český salám. Trvanlivé – vysočina, selský salám, turistický trvanlivý salám, poličan, hercules, dunajská klobása, lovecký salám, paprikáš.

I když už vášně mezi dozorovými orgány, spotřebiteli a výrobcí utichly, přeci jen se ještě můžeme na pultech obchodů setkat s výrobky, které – byť by měly mít podle vyhlášky konstantní kvalitu – jsou občas nedobré a nekvalitní. Nemluvíme teď o výrobcích z dovozu, jichž se vyhláška netýká, pokud se – zjednodušeně řečeno – v mateřských zemích prodávají pod stejným názvem. Bohužel se však často jedná o výrobky, u nichž vyhlášku nedodrží domácí výrobci.

**Výsledkem snahy výrobce ušetřit a nahradit maso levnějšími nebo dostupnějšími surovinami (kůže, mechanicky separované maso, mouka, škrob, sojové bílkoviny, bramborová vláknina atd.) je pak pro některé zákazníky velmi atraktivní cena špekáčků 30 - 40 Kč za kg (výkupní cena výsekového masa je až dvojnásobná) ovšem za podmínky poněkud zvláštní chuti, textury i výsledku po opékání.**

Dalšími způsoby falšování masných výrobků je **záměna živočišných druhů, nedostatečné vysušení trvanlivých salámů a zakrytí vad např. přidávkem koření a barvením výrobku**

### Co dělat, abychom se k nákupu takových výrobků nenechali svést?

Především **nenakupovat podle ceny, pamatovat, že při nákupu masných výrobků opravdu v drtivé většině případů platí, že za málo peněz málo muziky**. Pokud žijeme ve větší obci, **hledejme svého řezníka**, u něhož máme vyzkoušeno, že prodává kvalitní zboží.

**A ptejme se, jak u pultu, tak známých - v prvním případě můžeme zjistit, odkud výrobek pochází** (máme na to právo), v druhém se můžeme dozvědět, s jakým prodejcem mají naši přátelé dobré či špatné zkušenosti.

**A pokud kupujeme balené výrobky, čtěme jejich složení**. Pokud zjistíme např. obsah různých rostlinných vláknin, mějme na paměti, že v kvalitním výrobku nemají co dělat.

## Med

**Kupovat med v běžném obchodě se dá dnes srovnávat se záhadou hlavolamu.** Šance na jeho rozluštění jsou naprosto minimální. To se nikdo nedoví, ty můj kvítku medový – zemi původu nezjistíte. Buď med pochází z EU, nebo ze země mimo EU. **Zda je od českého včelaře, nemáte šanci se dozvědět.** Vzhledem k tomu, že například v čínském medu byly zjištěny stopy antibiotik, není pro spotřebitele tak nepodstatné vědět, odkud med pochází.

Další falšování se týká botanického původu medu jak z pohledu chuti a vůně, tak vzhledem k různým cenám medů. **Méně hodnotné nebo směsné medy jsou totiž vydávány za hodnotnější nebo za konzumenty vyhledávanější** (akátový, lipový med nebo medovicový pocházející ze snůšek z jehličnatých lesů).

*“Klasické falšování medu pak probíhá tak, že se do něj přidávají látky na bázi sacharózy (řepný či třtinový cukr, částečně či zcela hydrolyzované sacharózy nebo sirupy vyrobené hydrolýzou škrobu,”* upozorňuje opět Ing. Helena Čížková z VŠCHT Praha, **“zaměňuje se také medovicový a nektarový med a za pravý se vydává tzv. umělý med, což jsou aromatizované cukerné roztoky.”** K odhalení takových medů pomůže pouze laboratorní vybavení...

*Mgr. Iva Picková, odbornice na spotřebitelské právo*