**Informacja prasowa
czerwiec 2020, Wrocław**

**Spożywcze mistyfikacje- czyli najczęściej fałszowane produkty żywnościowe.**

**Aż 70% naszych decyzji zakupowych zapada przed półką, a opakowanie produktu i pośpiech w dużym stopniu się do tego przyczyniają. Efekt? Zwracamy mniejszą uwagę na to, co bierzemy do ręki i kupujemy podróbki, płacąc za nie niejednokrotnie jak za oryginał. A jakie produkty najczęściej są fałszowane? O tym poniżej.**

****

Materiały prasowe MSM MOŃKI

**Oliwa z oliwek**

Oliwa z oliwek może być modyfikowana na wiele sposobów. Najbardziej popularnym jest rozcieńczanie jej tańszymi olejami (takimi jak soja lub słonecznik), innym - rozcieńczanie wysokiej jakości oliwy z oliwą o niskiej jakości. Jednym z powodów, dla których jest fałszowana, jest fakt, że butelkuje się ją przed użyciem i trudno jest ustalić jej faktyczne pochodzenie. Na przykład, jeśli na opakowaniu jest etykietka „butelkowana we Włoszech” lub „pakowana we Włoszech”, może to oznaczać, że była tam tylko butelkowana - nie wyprodukowana. Szukając prawdziwej oliwy, warto zatem upewnić się, że na etykiecie widnieje napis „wyprodukowano we Włoszech”.

**Wanilia**

To jedna z najczęściej podrabianych przypraw. Ekstrakt waniliowy jest dojrzałym roztworem ziaren wanilii macerowanym w alkoholu i wodzie (jest najczęstszą formą wanilii w porównaniu do droższych pełnych ziaren). Wiele imitacji wanilii powstaje z waniliny - związku organicznego, który występuje naturalnie w ziarnach wanilii, ale jest syntetyzowany w laboratorium. Prawdziwa wanilia zawiera składniki, których nie ma w sztucznych wyrobach. Dlatego przy półce sklepowej warto sprawdzić, czy trzymamy w ręku „wanilię”, a nie „wanilinę”, oraz czy nie dodano do niej syropu kukurydzianego albo cukru.

**Wino**

Oszustwa związane z winem najczęściej polegają na butelkowaniu przeciętnego wina pod prestiżową marką lub przekazywaniu gorszego rocznika, mimo że klient prosił np. o starsze wino. Według ekspertów ponoć 5% sprzedawanych win jest podrobionych, dlatego warto korzystać ze sprawdzonych winiarni.

**Kawa**

Niektórzy sprzedawcy do kawy mielonej dodają zmielone gałązki, czy łuski kukurydzy, które mają na celu zwiększyć masę produktu, jednocześnie zmniejszając masę kawy. Najlepszym rozwiązaniem jest zakup całych ziaren kawy i samodzielne mielenie jej przed gotowaniem i podawaniem.

**Miód**

W jaki sposób można sfałszować miód? Dodając do niego dodatki, takie jak syrop kukurydziany o wysokiej zawartości fruktozy, czy cukier buraczany. Innym przykładem oszustwa jest niepoprawne oznaczenie np. średniej jakości miodu jako egzotyczną i droższą odmianę. Jak rozpoznać fałszywkę? Wystarczy przyjrzeć się etykiecie. Miód powinien zawierać tylko… miód. Jeśli na liście znajduje się coś jeszcze, nie otrzymujesz autentycznego produktu. Możesz również znaleźć lokalnego pszczelarza i poprosić go, aby był twoim dostawcą. Większość drobnych producentów chętnie zaprezentuje także swoją pasiekę lub dokładnie opowie o procesie produkcji.

**Ser**

– Oficjalne dyrektywy przedstawione przez Unię Europejską jasno wskazują, czym jest ser. Zgodnie z definicją, to spożywczy produkt mleczny otrzymywany z mleka, przez wydzielenie z niego białka i tłuszczu – tłumaczy Ewa Polińska ze Spółdzielni Mleczarskiej MSM MOŃKI.



Ser żółty – materiały prasowe MSM MOŃKI

Co istotne - w serzę znajdują się jeszcze składniki, które pełnią funkcje technologiczną i nie powinny wzbudzać naszych obaw. Jednym z nich jest stabilizator - chlorek wapnia (E509), który poprawia konsystencję sera i zapewnia szybsze wchłanianie wapnia. Nie ma jednak negatywnego wpływu na nasze zdrowie. Kolejnym jest podpuszczka ( niezbędny składnik w produkcji serów podpuszczkowych). Jej działanie polega na rozszczepieniu kazeiny – białka znajdującego się w mleku, na skrzep lub inaczej parakazeinę oraz serwatkę. Oba te składniki mają późniejszy wpływ na szlachetność i smak sera.

Oznacza to, że w składzie sera nie powinno być niczego, poza ww. dodatkami, mlekiem i jego komponentami (z wyjątkiem specjalnych dodatków - przypraw, specjalnej pleśni czy kwasów omega). Prawo zabrania również stosowania etykiet i reklam wprowadzających konsumenta w błąd. Uwaga - w praktyce jednak produkty seropodobne są pakowane tak samo, jak prawdziwe sery, i często niestety leżą obok nich na sklepowej półce. Jak więcej nie dać się zwieść? To proste – czytając etykiety. Jeśli na opakowaniu znajdziemy napis „ser typu Gouda”, możemy mieć pewność, że z prawdziwą Goudą ma niewiele wspólnego.

- W przypadku, gdy na etykiecie dostrzeżemy tłuszcze roślinne, mleko w proszku, łój, karagen, bądź soję mamy do czynienia z wyrobem seropodobnym – dodaje ekspert z MSM Mońki.

**Najczęstsze metody fałszowania żywności:**

* zastąpienie składnika produktu innym, najczęściej tańszym składnikiem,
* brak deklaracji sposobu produkcji, np. żywność genetycznie modyfikowana,
* nieprawidłowa deklaracja składu ilościowego produktu,
* nieprawidłowa deklaracja pochodzenia produktu,
* nieprawidłowe oznakowanie produktu,
* umieszczanie napisów w języku obcym i szaty graficznej sugerujących pochodzenie wyrobów z importu,
* podawanie nazwy niezgodnej ze stanem rzeczywistym,
* niewyszczególnianie w składzie produktu zastosowanych dozwolonych substancji dodatkowych,
* nadmierny dodatek wody.

**Informacje o firmie:**

### Moniecka Spółdzielnia Mleczarska w Mońkach należy do grona najnowocześniejszych zakładów mleczarskich w Polsce. Powstała 1 maja 1972 roku z połączenia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Dolistowie i Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Krypnie. MSM specjalizuje się w produkcji serów dojrzewających typu holenderskiego i szwajcarskiego, masła extra oraz wyrobów proszkowanych: serwatki w proszku i okresowo odtłuszczonego mleka w proszku.

Produkcja w MSM w Mońkach odbywa się przy pomocy najnowszych technologii. Kontrola na każdym etapie wytwarzania sprawia, iż produkty są najwyższej jakości, czego gwarancją jest Zakładowy Kodeks Dobrej Praktyki Produkcyjnej/Dobrej Praktyki Higienicznej GMP/GHP oraz System HACCP.