



POMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
W LUBANIU

Fałszowanie żywności



Opracowała Agnieszka Rojewska

Stare Pole, grudzień 2022 r.

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, w szczególności jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

Środek spożywczy zafałszowany – to środek spożywczy, którego skład lub inne właściwości zostały zmienione, a konsument nie został o tym poinformowany w sposób określony w przepisach rozporządzenia nr 1169/2011, albo środek spożywczy, w którym zostały wprowadzone zmiany mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości. Środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, w szczególności jeżeli:

- a) dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą,
- b) odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego,
- c) dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego o należytej jakości,
- d) niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano, wpływając przez te działania na bezpieczeństwo środka spożywczego.



TERMINOLOGIA OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH (FOOD FRAUD) – PRZYKŁADY

Szara strefa - kradzież i przekierowanie produktów poprzez nieautoryzowane kanały sprzedaży, produkt rybny pochodzący z nielegalnych, nieraportowanych i nieuregulowanych połowów.

Niewłaściwe oznakowanie - błędnie podany: skład, kraj pochodzenia, termin lub data minimalnej trwałości.

Podróbka - proces kopiowania nazwy marki, koncepcji opakowania lub metody przetwarzania.

Substytucja - zastępowanie białka mleka hydrolizowanym białkiem skóry lub oleju słonecznikowego, częściowo zastępowanego olejem mineralnym.

Niezatwierdzone - melamina dodawana do podnoszenia zawartości białka, barwnik sudan w przyprawach.

Ukrywanie - wstrzykiwanie do mięsa hormonów w celu ukrycia choroby, jak również mięso poddane działaniu tlenku węgla.

Rozcieńczanie - dodatek wody do wina, soku, mleka.

10 PRODUKTÓW O NAJWIĘKSZYM RYZYKU ZAFALSZOWANIA

1. OLIWA Z OLIWEK (pochodzenie, mieszanie z innymi olejami) 	2. RYBY (gatunek, jakość, świeżość vs rozmrożone, dzikie vs hodowane) 	3. ŻYWNOŚĆ EKOLOGICZNA 	4. MLEKO (pochodzenie, typ, rozcieńczenie, melamina) 	5. ZBOŻA (ryż basmati, pszenica durum vs twarda makaronowa, GMO) 
6. MIÓD & SYROP KLONOWY (pochodzenie, dodatek cukrów) 	7. KAWA & HERBATA (arabika/robusta, pochodzenie i odmiany, cięcie liści) 	8. PRZYPRAWY (pochodzenie szafranu, barwienie chili niedozwolonymi barwnikami) 	9. WINA (pochodzenie - PGI) 	10. CZĘŚĆ SOKÓW OWOCOWYCH (rozcieńczenie, 100% deklarowanych owoców) 

MIĘSO - ZAFALSZOWANIE

Identyfikacja gatunku

Falszowane mięso: wołowina, wieprzowina, kurczak, indyk, konina, kaczka itd.

Wraz ze wzrostem cen mięsa zaczęto wykrywać coraz więcej przypadków fałszowania jego składu. Na przestrzeni ostatnich lat odnotowano na terenie Europy kilkanaście takich incydentów, głównie były to przypadki zafalszowania wołowiny – koniną.

Najczęściej tego typu zjawisko obserwuje się w przypadku mięsa mielonego oraz w gotowych półproduktach, takich jak: kotlety, hamburgery czy kabanosy, ponieważ na tym etapie przeróbki konsument nie jest w stanie określić, czy sugerowany przez producenta skład jest zgodny z rzeczywistością.

Dodawanie zabronionych dodatków

Siarczyny i dwutlenek siarki zabronione w surowym mięsie

Dodanie tych związków do surowego mięsa może spowolnić jego psucie się, wydłużyć okres przydatności do spożycia i zachować świeży wygląd mięsa (czerwoną barwę). Praktyka ta uznawana jest za fał-

szowanie. Ponadto związki te są alergenami i ich nieautoryzowane stosowanie może stanowić niebezpieczeństwo dla osób wrażliwych.

PRZYPRAWY – ZAFALSZOWANIE

Przyprawy znajdują się wśród produktów spożywczych najbardziej podatnych na fałszowanie. Dotyczy to w szczególności oregano, do którego dodaje się suszone liście drzew oliwnych. Na uwagę zasługuje fakt, że każdego roku Turcja eksportuje o 40% więcej oregano, niż jest w stanie wyprodukować.

