

Producenci serków oszukują konsumentów

Fundacja Pro-Test, 07.10.2009

Co trzeci z 12 przetestowanych serków wiejskich różnych marek zawierał konserwanty chemiczne. Producenci nie informowali o tym konsumentów.

Fundacja Pro-Test zleciła akredytowanemu laboratorium w Niemczech wykonanie badań próbek 12 marek serków wiejskich zakupionych na polskim rynku. Badania wykazały, że w czterech próbkach marek: Mlekovita, Pilos, OSM Garwolin i Páturages znajdują się konserwanty chemiczne. Tymczasem informacji o ich zawartości producenci nie umieszczają na opakowaniach, co jest niezgodne z obowiązującym prawem.

Serki wiejskie są naturalną, mało przetworzoną i zdrową żywnością, o czym przypominają sami producenci często umieszczając na etykiecie informację: "produkt naturalny" lub "bez konserwantów".

Samo dodawanie konserwantów chemicznych do serków jest dozwolone przepisami, które określają limity i warunki ich wykorzystania. Nakłada to jednak na producentów obowiązek uczciwego poinformowania konsumentów o stosowanych dodatkach. Dzięki tej informacji konsumenci mogą świadomie wybierać żywność bardziej naturalną, co zresztą - wraz ze wzrastającą świadomością zasad zdrowego odżywiania - staje się modne. Niedopuszczalna jest jednak sytuacja, w której nieuczciwi producenci wykorzystują tę modę, przedstawiając swoje produkty jako naturalne, podczas gdy w rzeczywistości dodają do nich konserwanty chemiczne. Tymczasem na opakowaniach badanych serków, w których w teście Fundacji Pro-Test wykryto kwas sorbowy, znajdowały się następujące informacje: "bez konserwantów" (Pilos), "tylko z naturalnych składników" (OSM Garwolin) czy "naturalny" (Páturages i Mlekovita).

Co zbadano?

W teście wzięło udział 12 naturalnych serków wiejskich następujących marek: Garwolin, Krasnystaw, Mlekovita, Páturages (wyprodukowany przez Starco ZM Sp. z o.o.), Piątница, Pilos (wyprodukowany przez OSM w Kole), Real Quality (wyprodukowany przez SM Mlekoł ZPM Rolmlecz w Radomiu), Rolmlecz, Serek Wiejski z Łowicza, Sokołów Podlaski, TIP (wyprodukowany przez OSM Włoszczowa) i Włoszczowa.

Najlepszy w teście okazał się Serek Wiejski Piątница.

W ramach testu oceniono następujące parametry serków wiejskich:

- oznakowanie etykiety;
- zgodność deklarowanej wartości odżywczej z oznaczoną przez laboratorium (zawartość tłuszczu, białka i soli);
- naturalność składu (ocena obecności substancji dodatkowych - zagęstników: E407, E410 i E440, a także konserwantów chemicznych);
- czystość mikrobiologiczną (obecność bakterii chorobotwórczych: *Listeria monocytogenes* oraz *Staphylococcus aureus*);
- cechy sensoryczne (wygląd, konsystencja, zapach i smak).

Wyniki testu dotyczą badanych próbek serków.

Pełne wyniki i dodatkowe informacje:

Redakcja Pro-Test

tel. 0-609-125-137

e-mail: redakcja@Pro-Test.pl

www.Pro-Test.pl

Fundacja Pro-Test jest wydawcą magazynu Pro-Test (dawniej "Świat Konsumenta") i należy do międzynarodowej organizacji testującej produkty, ICRT (International Consumer Research & Testing), zrzeszającej 41 instytucji konsumenckich z 37 państw.