

# Šokující lži o potravinách! Rozhovor s člověkem z branže, který odhaluje jaký hnus jíme.

Publikováno 14.1.2014



Platí u potravin, že čím jsou dražší, tím kvalitnější? Člověk z branže hovoří, že od všech dostáváme to stejné.

*Miroslav Spišiak (66) byl oblastní ředitel pro východní Evropu ve firmě dodávající pomocné suroviny výrobcům potravin se sídlem v Rakousku. Později přešel na druhou stranu barikády, angažuje se ve spotřebitelské oblasti, publikuje a přednáší.*

## Dělají výrobci potravin záměrně svinstva a prodávají horší kvalitu?

Samozřejmě! Přečtěte si tuto etiketu na párkách, které byly kdysi lidové a daly se jíst.

## Hm, 55 procent vepřového masa, 1 procento hovězího, kuřecí kůže.....

...a kolik éček?

## Jeden, dva, tři... čtrnáct. Tři druhy zahušťovadel, sója, výrobek může obsahovat stopy mléka, vaječ, hořčice.

To je šok. Kuřecí kůže a samé éčka. To nesežere ani pes a oni to prodávají lidem. Evropská unie totiž schválila po splnění stanovených podmínek výrobcům červeného masa i užívání masa drůbežího a nikdo nikdy nekontroluje, kolik drůbežího separátu nacpou do párků či salámů. Do takových výrobků je třeba přimíchat hromadu aditivních látek, aby držely pohromadě. Optimální párky jsou podle vzoru 40 – 30 – 30, tudíž 40 procent libového vepřového, 30 procent tučné a 30 procent voda. Není to zdaleka to co nám prodávají.



## Jsou tam i fosfáty. Na co dávají do potravin fosfáty?

Když se kdysi porážela zvířata a maso se za tepla zpracovávalo, tak v něm byl přirozený fosfát, který vázal vodu a nebylo třeba nic přidávat. Dnes se v průmyslové velkovýrobě maso zpracuje nejdříve za 48 hodin po porážce, fosfát se mezitím odbourá a do výrobků ho musí přidat uměle. Vyrábí se v chemické továrně, stejně jako fosfáty, které se dávají do pracích prášků.

## Jsou tyto párky nebezpečné?

Jsou především nechutné a informace na etiketách nečitelné. Mně jako zákazníka uráží, že údaje o složení výrobku jsou napsané tři-čtvrtě milimetrovým písmem, když doporučení k dávkování zabírá třetinu obalu.

### **Co nám říká informace, že je v párcích například čtrnáct druhů éček?**

Že výrobce tam dal velmi málo masa, nahradil je sójou a éčka přidal, aby vytvořil barvu, chuť, konzistenci a trvanlivost.

### **Jsou éčka nebezpečná?**

Jsou to v EU schválené potravinářské přísady. Já se raději vyhýbám potravinám, v kterých je jich více než pět. Sice nejsou přímo nebezpečné, ale Evropská unie neřeší možné následky dlouhodobým přijímáním potravin v takovém množství. Osmnáct let jsem pracoval na manažerském postu, ve firmě, která dodávala firmám pomocné suroviny a koření. Tolik let jsem dokonce musel jíst výrobky na degustacích, nebo jsem je předváděl po celé východní Evropě. **Ke konci jsme se již naučili losovat kdo z nás bude ochutnávat.** Nikdo to nechtěl, protože jsme po konzumaci mívali „běhavku“. A to jsem pracoval pro rakouskou firmu, která měla určitou kvalitativní hranici, která „nepodlízala“.

### **Přímo jste se podíleli na zhoršování kvality potravin, když jste takové pomocné suroviny prodávali.**

Z počátku ne, protože jsme přinášeli nové technologie. Později jsem i já těžko odolával tlakům našich zákazníků. Proto jsem přešel na druhou stranu a o problému začal hovořit. Když jsem skončil, tak jsem měl o 20 kilogramů více, než teď. Také jsem mněl vředy na žaludku, dvanácterníku a cukrovku.

### **Šéfové velkých potravinářských firem tedy asi nejedí vše co vyrobí...**

O tom nepochybuje. Ani si nedokážete představit, co někteří požadují od dodavatelů. Například se ptali – kolik koniny můžou dát do výrobku namísto hovězí, aby to nebylo cítit? Dostali odpověď, že 5 procent. Ptali se: Když dáme více, máte něco, čím by se to dalo přebít? Dostali odpověď: Máme. Takto to opravdu funguje. Několikrát ročně připluje do Hamburku veliká loď naložená mraženým koňským masem z Kanady, Čile, nebo Argentiny.



Miroslav Spišiak v ruce drží slovenskou Fitness šunku, která obsahuje 14 éček. Na talíři je v pravo rakouská Vital šunka se šesti éčky, ale s 89 procenty masa. Slovenskou raději nejlí.

### **Nedávný skandál s přidáváním koňského masa do hovězí není nic nového?**

Skandál ano, přidávání ne. Když jsem do firmy v roce 1992 nastoupil, tak to již výrobci dobře znali. Svinstvo není ani to, že koňské maso přidávají, ale to, že tuto informaci na etiketě neuvedou. Podvádějí. Prodávají výrobek, jako by byl vyroben z hovězího masa, ale je v něm i laciné koňské.

### **Můžeme takto paušálně hovořit o všech výrobcích?**

Nejsem již v byznysu 5 let, ale neznal jsem nikoho, kdo by to nezkoušel. Jestli se nakonec všechny takové pokusy dostaly na pulty nevím. Nelhalo se jen s koninou. Dával se například hovězí lůj do vepřového sádla. Hovězí játra, která se jinak zpracovávají jen jako krmivo pro psy přidávali do nejjemnějších francouzských paštik. Jediným cílem bylo zlevnit výrobu.

### **Při letošním skandálu s koninou zjistili koňské maso ve výrobcích podle DNA testů, tudíž jsou potraviny pod stále větší kontrolou. Nebo ne?**

Nezjistili to kontrolou DNA. Testy prováděli až dodatečně, aby potvrdili informace, které dostali. Většinu potravinových skandálů neobjeví kontroly, ale vždy jde o informaci zevnitř. Výroba potravin je řetězec jednotlivých článků, které začínají někde na poli a končí na vašem talíři. Každý z těchto článků musí profitovat a jestli je některý nenažraný, tak si vezme více. Potom se skandál někdy provalí. Testy DNA se na primární zjišťování obsahu nikdy nevyužívaly a dle mého názoru tomu tak nikdy nebude, protože jeden test stojí 400 eur a trvá týden. Dokážete si to představit, když jedna továrna produkuje denně 25 druhů výrobků a z každého 3 várky. Kdo by to zaplatil, kdyby brali z každé várky vzorky?

### **Takže koninu jíme v masových výrobcích stále?**

Nevím. Pravděpodobně ano. Větší svinstvo je ale drůbeží separát. Po zabití kuřete se odstraní prsa, stehna, křidélka. Zbytek včetně kostry jde do separátora a vymačkají z něho bílkovinou břečku. Dnes ji nazývají MDM, zní to vznešeněji. Na Slovensku, v Maďarsku, Česku a dalších zemích najdete málo drůbežích výrobků, které by skutečně byly vyrobené z drůbežního masa. Většina je ze separátu. Někdy jej přidávají i do jiných výrobků.

### **Do jakých ?**

Například do výrobků z červeného masa. Pokud se výrobce trochu krotí a nepřidává separátu příliš, tak to nikdo nezjistí. Ale například rakouští, němečtí a pravděpodobně ještě někteří výrobci se dobrovolně vzdali používání drůbežního separátu. Tudíž rakouské drůbeží párky jsou převážně vyrobeny z masa. I oni chtějí vydělat, ale existují určité hranice, které mají asi někde jinde.

### **Může se stát, že stejný výrobek od stejného výrobce má jiné složení např. v Rakousku, než na Slovensku?**

Dokáží si to představit. Znal jsem rakouské a německé výrobce, kteří pro východní trhy vyráběli jiné masové výrobky.

### **Na jedné lince změní poměry a určí, že toto jde na Východ a toto na Západ?**

Je to jen otázka receptury. Když si řeknou, že například třetí várka bude taková a taková, dají do ní emulzi vyrobenou z kůží, přidají něco jiného a hotovo. Je to zcela legální, nejde o podvod, vše je „orazítované“ Evropskou unií. To je na tom to hrozné, že hodně špatných věcí se dělá zákonným způsobem a zabalí to jen do věty, že chtějí vyhovět jiným zvyklostem spotřebitelů. Netvrdím, že jsou paušálně všechny potraviny takové, ale je jich velké množství.

### **Může být pravda, že kuřatům dovážených na Slovensko z Asie dávali růstové hormony a antibiotika, aby rychleji rostla?**

Nejen těm, ale nemůžu vám to dokázat. Co si ale máte myslet, když za 38 dní vyrostete z čtvrt-gramového kuřete dvou-kilový kousek. Máme věřit, že nedostávalo hormony a vyrostlo přirozeně? Antibiotika jíme i v rybách z chovu. Musíte dávat velký pozor na to, co si kupujete. Například lososa z chovu, anebo lovu. Ne etiketě je to uvedené. Kupujte si raději z lovu, protože ryby z chovu mohou krmit malými sardinkami smíchanými s antibiotiky.



### **Teď je celkem populární ryba pangasius z Vietnamu, ale o ní se kdeco taky psalo. Je špatná?**

Ja pangasius raději nejím. Viděl jsem německý dokument o tom, jak se pangasius pěstuje. Nevím, nakolik byl pravdivý, ale bylo mi špatně i u obrazovky. Jenže v globálním světě není nikdo čistý.

### **Takže co jíme? Je to co si kupujeme v obchodech tak nekvalitní?**

Kvalita je subjektivní. Jestli vám to chutná, je to pro vás kvalitní. Mně nechutná. Vše obsahuje velké množství tuku a velmi mnoho cukru, které jsou obsaženy i u masných výrobků. A samozřejmě není pravda, že čím dražší, tím kvalitnější. Dostáváme to stejné.

### **Proč jsou potom tak výrazně rozdílné ceny?**

Rozdílné ceny jsou důsledkem obchodní politiky výrobců, způsobu balení, anebo drahé reklamy. Například většina výrobců masných výrobků nenakupuje u domácích chovatelů. Prasata pocházejí z velkochovů v Dánsku, Holandsku, nebo Německu. Průmyslový způsob výroby je i tady. Prasata se poráží na velkých jatkách.

### **Jakých?**

S tisícovými kapacitami. Potom je velkoobchodníci prodávají dále. Do výroben je prodávají čím dál méně v půlkách, ale čím dál více jako nasekané na kousky. Velkoobchodníci to nabízí po celé Evropě velkovýrobcům a pokud někdo hovoří, že původ potravin se dá těžko vysledovat, je pro ně k smíchu. V té vaně plné vepřových kousků nevysledujete nic. Můžete se spolehnout jen na to, co vám řekne dodavatel. A já bych rozhodně na to nespolehal.



### **Jíme tedy horší kvalitu, než například sousední Rakušané?**

Z mého pohledu co se kvality týče ano. Já nakupuji hodně v Rakousku. Na Slovensku kupuji jen pivo a minerálku. Proč? Protože jsem v potravinářství pracoval 18 let. Jedna ze spotřebitelských organizací učinila testy složení značkových produktů a přišla na to, že například jeden nejmenovaný populární nápoj obsahuje v dvoulitrové láhvi tolik cukru, jako by v ní bylo 84 kostek. Jenže Slovákům, Čechům, Bulharům a dalším nedopřejí ani ten cukr.

### **Čím tedy cukr nahrazují?**

Značnou část cukru nahrazují izoglukózovým sirupem, který má stejnou sladící schopnost, jen jej třeba užít méně a o to více můžou přidat do nápoje vody. Dokonce káva dovážená pro některé východní státy obsahuje až pět procent obilnin.

### **Napříč tomu je ten nápoj v Rakousku možná stejně drahý jako na Slovensku...**

Není, v Rakousku je levnější. Rakouští obchodníci nejsou až tak nenažraní. Mají nižší obchodní marže. Stejně supermarkety si tam dovolují méně, než u nás, protože u nás jim to dovolíme. My všichni. Jsme benevolentní.

### **Často se hovoří, že potraviny u nás jsou levné, protože jsme chudobní.**

Chiméra. Podívejte se na oficiální čísla ze stejné sítě supermarketů. 250-gramové máslo stálo včera na Slovensku 1,78 eura, v Rakousku 1,39 eura a v Německu 0,85 eura. Kdyby v Německu prodávali v supermarketu toto máslo za 1,78 eura, tak by se jim zákazníci vysmáli. Filozofie, že máme levné potraviny, protože jsme chudobní jednoduše neseďí. Němci by potom museli být o polovinu chudobnější. Zvykli jsme si přijímat filozofii obchodníků a hovořit o ni jako o pravdě. V médiích se objeví informace, že je špatná úroda a supermarkety hned ječí, že se budou zvedat ceny. Jejich výmluvy jsme si osvojily namísto toho, abychom hledaly jiné zdroje.

### **Zákazník ale nemá mnoho šancí. Kde si sežene jiné zdroje potravin?**

Já mám například své dodavatele masa, kteří jsou příliš malí na to, aby dodávali do supermarketů. Zeleninu mám v sezóně od sousedů. Diverzifikace nákupů potravin začíná být populární i na Západě.

### **Ale zeleninu a ovoce od sousedů máte jen v létě a na jaře a v supermarketech je vždy.**

Kdo potřebuje jahody uprostřed ledna? Jen zlá macecha v pohádce. Jenže nám natlačili do hlav, že mít jahody v zimě je fajn, i když jejich cesta k nám trvá i týden. Nemají chuť, nevoní, jsou jen pěkně barevné a drahé.

### **Problém levných potravin na Západě tkví možná i v tom, že tam mají zemědělství více dotované.**

Je více dotované, ale ne tolik, aby byly tak velké rozdíly v cenách. Problémy s potravinami nastaly počátkem dvacátého století, kdy se z výroby potravin stal průmysl. Ekonomické ukazatele dostaly přednost před zásady výživy. Dospěli jsme do stádia, kdy na evropských pultech dnes leží 170 tisíc druhů potravin a stále se spekuluje jak a kde je ještě inovovat. Výroba potravin je globalizovaná, musí se vyrábět jinak, jako kdyby je dělali doma. Upravovat, konzervovat, přidávat látky, aby to nějak vypadalo po celou dobu spotřeby a aby to přežilo transport. Jenomže prvotní suroviny se tím ničí.

### **Pokud je tedy na trhu 170-tisíc výrobků, tak si lidé můžou vybrat kvalitu a nemusí si kupovat špatný produkt.**

Když začal Henry Ford vyrábět průmyslově automobily, tak řekl : U mně dostanete automobil jakékoliv barvy, pokud bude černá. To samé platí i pro potraviny a je zbytečné zmiňovat, že na evropských pultech jsou tisíce výrobků a u nás dostanete jen to co vám obchodník nabídne.

### **Čím dál více populární a i dražší jsou biopotraviny. Jsou dobré?**

Geniální nápad, ale většinou podvod. Co jsou biopotraviny, když je oficiálně povolené používat v nich 50 druhů éček? I ty éčka jsou vyrobeny biotechnologií? Momentálně je na trhu 56-tisíc druhů potravin s nálepkou bio, což se již blíží ke třetině všech potravin na trhu. V Německu vypukl skandál s vejci, jakmile se zjistilo, že farmář dodával na trh milióny vajec deklarovaných jako bio a většina kuřat byla přitom chována v klecích. Představte si, že by měl dodávat vejce v bio kvalitě do velké sítě supermarketů.

Velmi těžko by dokázal zvládnout toto množství, kdyby jen sbíral vajíčka, které slepice poztráceli po farmě.

### **Zastánci biopotravin ale hovoří, že přísná kontrola špatná vejce odhalila, tudíž trvat na bio kvalitě má význam...**

Víte jak ta „přísná“ kontrola odhalila skandál? Že jim to vyhradil bývalý zaměstnanec farmy, kterého vykopli. Pil jsem bio-vodku i bio-víno. Ať mi někdo vysvětlí, jak můžou zkontrolovat, že je vodka bio? Při její výrobě musí následovat stovky kroků. A nebo v Německu je velko-pekárna, která vyrábí bio-chléb. Kvašení ale podporují enzymy. Taky se zjistilo, že i suroviny si nechají dovážet. Firma chléb jen peče a chlubit se, že rozváží bio-chléb po celém Německu a i na sever Itálie. Jak to může být bio, když těsto předmíchají, stabilizují a týden s ním manipulují.

### **Před časem jste přeložil knihu německého autora Thila Bosého zvanou Falšovatelé jídla. Jeho údajně potravináři nenávidí.**

Právě tento případ o bio-chlebu je z jeho knížky. On například popisuje, jak s posvěcením Evropské unie začínají výrobci snižovat gramáž potravin s tím, že ceny nechají stejné. Thilo Bode založil a vede spotřebitelskou organizaci Foodwatch a je fakt, že jej většina potravinářů nenávidí. Často vystupuje v televizních pořadech, jezdí po zemi a momentálně vede i spoustu soudních sporů. Na příkladech uvádí, jak nás výrobci nachytávají hezkými obaly a nápisy wellness, bio a podobně. Připomíná, že výrobce jistého jogurtového nápoje, který je známý i u nás, musel v Americe zaplatit 35 miliónů eur jako mimosoudní vyrovnání, protože sliboval po vypití nápoje vše možné.

### **Patří dnes potravinářství mezi největší byznys?**

Ano, vždyť například v Německu jdou na reklamu potravin větší prostředky, než na reklamu automobilů, i když je Německo automobilová velmoc. Je to ohromný byznys, protože každý potřebuje jíst.

### **Bude to takto pokračovat?**

Věřím, že lidé jednou začnou přemýšlet o tom co jedí. Potom se vzpamatují i firmy, protože jsou velmi citlivé na svůj obrat. Důležité je také si zvolit politiky, kteří něco změní. Roky se hovoří o pastech na děti, které jsou u pokladen – vystavené cukrovinky. Tam začíná závislost. Jestliže budeme mít politiky, kteří neřídí společnosti, mohli by tento problém zlikvidovat. Samozřejmě se jedná o globální problém.

### **Slovenský ministr zemědělství Jahnátek začal po svém nástupu dost ostře jmenovat všechny nedostatky v supermarketech, na které přicházejí kontrolaři.**

Byl jsem šokovaný, jak ostře po nich šel, ale tehdy jsem se s jedním kolegou vsadil, že byl tak tvrdý naposled. Sázku jsem vyhrál. Až nedávno po dlouhé době připomněl nějaký supermarket, ale tam jedli potkani balené kuřata a to už říct musel.

### **Co polské potraviny? Jde o tak špatnou kvalitu, jak v médiích prezentují?**

Tam je problém od socialismu, protože v Polsku neexistovala zemědělská výroba. Měli jen malé rolníky a neměli ani příliš rozvinutou potravinářskou velkovýrobu. Když se později připravovali na vstup do EU, tak odpadlo mnoho výrobců, kteří nechtěli investovat a nesplnili evropská kritéria na vybavení výroben. Existuje ale podmínka, umožňující je prodávat na domácí půdě. Může se vyrábět i ve špatných podmínkách, ale jen pro domácí trh.

### **A oni je vyváží...**

Staré přísloví hovoří, že pokud fena nechce, pes neskočí. Myslíte si, že ty nákladní vozy naložili polským masem jen tak a jeli na Slovensko bez toho, aby měli kupce? Ne, měli u nás odběratele, kteří si u nich zboží objednali. Takže nejde o polský problém, ale o náš.

zdroj : [zivot.azet.sk](http://zivot.azet.sk) překlad : [svobodnenoviny.eu](http://svobodnenoviny.eu)