

# Поймали нарушителей за хвост

## Выгодно ли покупать рыбку в костромских гипермаркетах?

Наудачу рыбу из магазинного холодильника не удят. Об этом эксперты твердят покупателям снова и снова. Уж кто-кто, а они в рыбной ловле толк знают. Поэтому и провели для нас свой мастер-класс - как выбрать свежую и вкусную рыбку и при этом не переплачивать лишнюю копейку за то, что к ней «примерзло» по пути на прилавок.

### Ледовая рыбка

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- пангасиус. Морской язык. Филе без кожи мороженое, ТМ «Фландерр», Московская область, г. Щелково. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;

- рыба свежемороженая пангасиус. Филе порционное весовое, «Гринтраст». Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- рыба мороженая, пангасиус, филе, ТМ «Созвездие», ОАО «Пермский хладокомбинат» «Созвездие», Пермь. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- рыба мороженая, филе пангасиуса. Фасовщик - ООО «Карго», Кострома. Поставщик - ЗАО «Русская рыбная компания», Подольск. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

И на этот раз опытный взгляд экспертов не подвел. Нарушение они обнаружили сразу, как только «пробежались» по одному немаловажному пункту в любой экспертизе: этикеткам, а точнее - маркировке.

Ведь даже самый непритязательный покупатель знает: хочешь выбрать качественный товар - внимательно читай состав и другие данные от производителя. И если откровенного обмана там может и не оказаться, то указать важные для потребителя данные он может просто забыть. Или не просто?

Продукт от такого «забывчивого» производителя сегодня оказался и в нашей корзине. На этикетке филе, купленного в «100Метровке», не была указана информация о массе без глазури, то есть без того самого льда, которым покрыта рыба. Казалось бы, чего тако-



го? Ан нет, нарушение действительно серьезное. Рассказываем по порядку.

Как указано в маркировке, масса нетто рыбы составляет 422 грамма. Сколько же из них - глазури? Этот вопрос тревожил и экспертов. Как оказалось, не зря: по подсчетам экспертов, глазури весила... около 40 процентов! То есть, купив такую рыбу, обычный покупатель принес бы домой только часть покупки, а треть цены заплатил бы за обычный лед. Невыгодное вложение, не правда ли? Да и ГОСТ такое не приветствует и бракует образец. За «умалчивание» важных сведений.

### На вкус и цвет

Не менее серьезный этап исследования - проверка «рыбных» внешних данных. Рассмотрев внимательно образцы, эксперты констатировали: как и положено, филе во всех случаях заморожено поштучно, чистое и целое, без серьезной деформации. Кожный покров на филе удален, а подкожных пожелтений, которые могли бы выдать просроченность продукта, эксперты не обнаружили.

Не было претензий к продуктам и после разморозки. Филе было нежным и мягким, при этом его цвет и запах свойственны данному виду свежей рыбы, без посторонних привкусов. Чтобы окончательно убедиться в качестве, экспер-

### В поисках свежей рыбы

❑ Замороженная рыба не любит резких перепадов температуры. Выбирая ее - напрягите обоняние. Даже самый слабый запах говорит о том, что рыба несвежая.

❑ Если филе неестественно легкое и поблекшее, значит, в морозилке оно провело дольше положенного срока хранения.

❑ Мясо сильно залежавшихся в морозилке рыбных отличается повышенной ломкостью по краям брюшного среза.

❑ Если рыба правильно заморожена - мясо полупрозрачное и на срезе блестит. При неправильном или длительном хранении рыба становится непрозрачной, и мясо приобретает сероватый оттенок.

ты даже отварили образцы, но никаких существенных нарушений так и не нашли.

Несмотря на то, что качество рыбы во всех четырех случаях было неплохим, нарушитель у нас сегодня все-таки есть. Им стал продукт, купленный в торговом центре «100Метровка». Его эксперты забракова-

ли из-за отсутствия важной для потребителя информации. Остальные три образца требованиям ГОСТ 3948-90 полностью соответствуют.

**Напоминаем:** результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по маркировке	Масса нетто в упаковке	Масса рыбы без глазури	Соответствие требованиям ГОСТ 3948-90
пангасиус. Морской язык. Филе без кожи мороженое, ТМ «Фландерр», Московская область, г. Щелково	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	500	475	Соответствует
рыба свежемороженая пангасиус. Филе порционное весовое, «Гринтраст».	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	514	514	Соответствует
рыба мороженая, пангасиус, филе, ТМ «Созвездие», ОАО «Пермский хладокомбинат» «Созвездие», Пермь	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	500	475	Соответствует
рыба мороженая, филе пангасиуса. Фасовщик - ООО «Карго», Кострома. Поставщик - ЗАО «Русская рыбная компания», Подольск	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует	422	255	Не соответствует по маркировке (не указана масса нетто рыбы без глазури)

### ВКУС НАРОДА

Как качество рыбы с костромских прилавков оценивают сами костромичи? Оказалось, что далеко не всегда положительно.

**Анна:**

- Не скажу, что любительница рыбы. Покупаю очень редко и стараюсь брать уже готовую, копченую или пресервы, консервы. Плохого, сколько помню, ни разу не попадалось.



**Наталья Иосифовна:**

- Обычно беру в магазине замороженную скумбрию и сама ее солю. Но иногда приходится и подумать - а брать ли такую рыбу? Перемороженной очень много, такую вкусно не приготовишь.



**Людмила Сергеевна:**

- К рыбе мы относимся очень хорошо. Покупаем чаще всего треску или пикшу. И «лакомку» делаем, и тушим, и запекаем. Рыбы плохого качества не попадалось, наверно, потому, что выбираю всегда очень внимательно, подозрительную не куплю.



**Тамара Константиновна:**

- Покупаю самую «народную» рыбу - путассу. Правда, в последнее время недовольна ею - стала слишком мелкой, совсем как килька. Другая беда - неправильно рыбу в магазинах сейчас замораживают, она портиться начинает.



**Николай:**

- Я сам рыбу ловлю, поэтому часто у нас на столе появляется свежая рыба. А когда приходится покупать, тоже проблем не возникает, ведь главное - правильно ее выбрать, не брать что попало с прилавка.



Фото  
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ  
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ  
«РУСЬ»

Информационную поддержку  
акции осуществляет  
областная телерадио-  
компания «Русь»