

# Не бросают соль на ветер?

К селедке с костромских прилавков у экспертов есть претензии

И, судя по истории «СП-Экспертизы», всегда были. Сколько не кори и не объясняй - из года в год к нарушителям одни и те же претензии. Но эксперты городской службы контроля качества не отчаиваются. С толком и расстановкой объясняют, чем отличается хорошая селедка от плохой, и рассказывают, какую соленую рыбу можно «выловить» в костромских магазинах.

## Ориентация - ГОСТ

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили такой улов:

сельдь атлантическую слабосоленую весовую, ОАО РОК-1, Санкт-Петербург, Угольная гавань. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

сельдь слабосоленую весовую. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома; сельдь классику атлантическую соленую неразделанную «Капитан». Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

сельдь слабосоленую атлантическую, ИП Лукашев Д.В., Владимир. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома.

Селедку мы брали неразделанную, поэтому и проверяли, как говорится, с головы до пят. Вернее, до хвоста. При этом специалисты оценили не только внешний вид, обоняние и вкус тоже подключили. Но к органолептике претензий так и не появилось: поверхность рыбы чистая и без повреждений, консистенция нежная и сочная, вкус и запах тоже свойственный соленой сельди.



А вот с маркировкой один из магазинов (или производителей) все-таки подвел. Речь идет про «классическую», как ее назвали маркетологи, сельдь из торговой сети «Магнит». На этикетке рыбы указано «соленая», хотя такую разновидность продукта ГОСТ не предусматривает. Только малосоленая, слабосоленая, среднесоленая и крепосоленая. И это не просто придирка. От наименования способа приготовления рыбы зависит количество соли, которой ее приправляют. А кому-то слишком соленые продукты есть вообще не рекомендуется. Поэтому написал «соленая» - и снял с себя часть ответственности. Так не честно, товарищи продавцы.

## И в чем же соль?

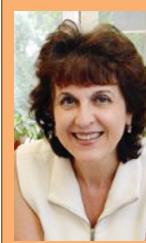
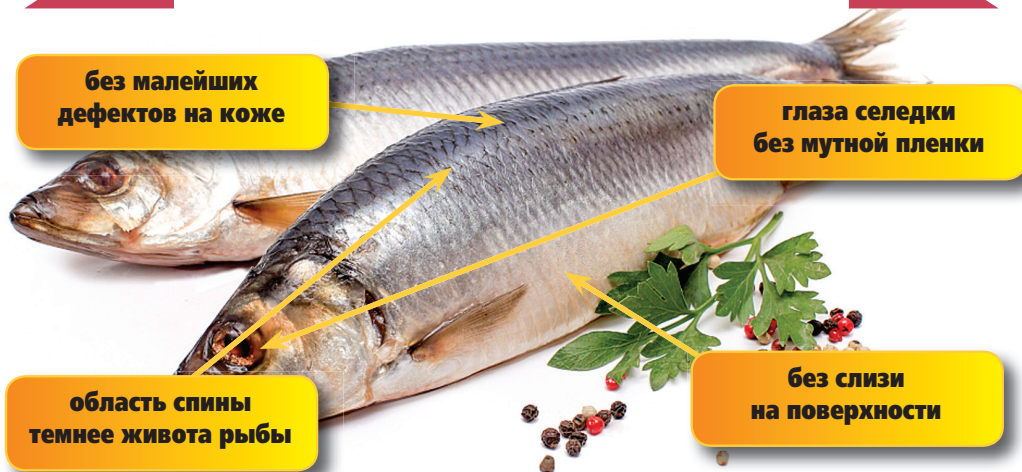
Из-за таких ошибок проблемы и недопонимания на физико-химическом этапе неизбежны. Ведь здесь главный критерий качества - массовая доля поваренной соли. Для трех образцов из четырех, которые заявлены как слабосоленые, этот показатель должен соответствовать норме от 6 до 8 процентов. Сельдь из торговой сети «Магнит», не вошедшую в список, и с такой нормой тоже соотнести нельзя: ее результат 4,2 процента говорит о том, что продукт малосоленый. А так как неизвестно, что именно имел в виду продавец, говоря, что сельдь «соленая», второй раз ГОСТ штраф не прописывает. Малосоленая так малосоленая.

А вот к селедке из «Лидера» претензии уже существеннее. Соли ей явно не хватило: всего 4,5 процента при необходимом от 6 до 8 процентов для приличной слабосоленой рыбы. Поэтому здесь стопроцентное нарушение.

Как итог - сразу два «проштафившихся» образца. У сельди из «Магнита» эксперты выявили проблемы с маркировкой, у рыбы из «Лидера» - налицо нехватка соли. Остальные образцы требованиям ГОСТ 815-2004 соответствуют.

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

## ВЫБИРАЕМ СЕЛЕДКУ ГРАМОТНО



**Маргарита БАРАНОВА,** директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Выбирая охлажденную селедку, обязательно проверьте ее упругость. Для этого нажмите пальцем на кожу. Если вмятины не остаются, то рыба свежая. Кроме того, не забывайте, что желтый налет всегда указывает на несвежесть рыбы. Более того - такая селедка уже начала портиться.

## ВКУС НАРОДА

Рыбный день для «СП-Экспертизы» завершился неоднозначно. Поэтому мы решили спросить у самих костромичей, какая рыба в магазинах города попадает чаще - качественная или нет? А заодно узнали, чем они больше всегда недовольны.



**Игорь:**

- Селедку иногда покупаю или копченую скумбрию. По внешнему виду, хороша ли она, не всегда угадаешь. Поэтому выбираю по производителю или прихожу в магазин, которому доверяю. А вот на рынке не покупаю, качество раз на раз не приходится.

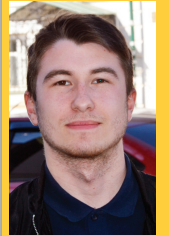
**Марина:**

- Знаете, я рыбу ни в каком виде не люблю, поэтому и не покупаю. А вообще у продуктов в Костроме качество неплохое. Ни разу не попалось ничего испорченного, чему я очень рада.



**Дмитрий:**

- Рыбу, конечно, покупаю. Главная претензия - часто на прилавке лежат просроченные продукты. Может быть и перемороженная рыба, беда в том, что узнаешь об этом уже дома.



**Марина Юрьевна:**

- Качество рыбы оставляет желать лучшего. Бывает, продают несвежую или перемороженную, даже дорогая рыба не всегда оказывается качественной. А так как я очень люблю этот продукт, то для меня большая проблема выбрать его.



**Олег Львович:**

- Вкуснее чухломских карасей я никогда ничего не пробовал. Сравниться с ними могут разве что караси из нашей Волги. Считаю, что качественную рыбу сейчас сложно купить. Только в специализированных магазинах, и то не всегда.



**Фото**  
Андрея Вилашкина

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, 6-8 процентов	Соответствие требованиям ГОСТ 815-2004, ГОСТ Р 51074
сельдь атлантическая слабосоленая весовая, ОАО РОК-1, Санкт-Петербург, Угольная гавань	гипермаркет «Ашан», Кострома	В норме	6	Соответствует требованиям
сельдь слабосоленая весовая	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	4,5	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли для сельди слабосоленой
сельдь классика атлантическая соленая неразделанная «Капитан»	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	4,2	Не соответствует по информации, указанной на маркировочном ярлыке магазина
сельдь слабосоленая атлантическая, ИП Лукашев Д.В., Владимир	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	6	Соответствует требованиям