Результаты сравнительных исследований колбасы

(информация предоставлена с сайта [www.zppdon.ru](http://www.zppdon.ru/))

В результате исследований, проведенных департаментом потребительского рынка Ростовской области в 10 образцах «Докторской» колбасы было выявлено следующее.

Колбаса «Докторская», разработанная НИИ Мясной Промышленности в 30-х годах прошлого века как диетический продукт, и в настоящее время является одним из лидеров потребительского спроса на рынке колбасных изделий.

Как отмечает директор департамента потребительского рынка Ирина Теларова: «По оригинальному рецепту в составе «Докторской» колбасы была только говядина, свинина, яйца, молоко, соль и пряности, вместе с тем, именно этот товар вызывает у потребителей наибольшее количество разочарований и нареканий по его качеству».

В результате исследований, проведенных департаментом потребительского рынка Ростовской области в 10 образцах «Докторской» колбасы было выявлено следующее.

**По присвоенному изготовителем наименованию не соответствуют 5 из 10 исследуемых образцов, в т.ч.**:

- колбаса вареная «Докторская сливочная», (ЗАО Мясокомбинат «Тихорецкий»);

- колбаса вареная «Докторская» традиционная, (ЗАО «Микояновский мясокомбинат»);

- колбаса вареная «Докторская» экстра, охлажденная, (ИП Павлов А.С., Россия, Республика Башкортостан);

- колбаса вареная «Докторская Черкизовская», (ОАО ЧМПЗ);

- колбаса вареная «Докторская Дубковская», (ООО Мясокомбинат «Дубки»).

Согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, раздел XI, п.107), не допускается использование в маркировке мясной продукции придуманных названий, тождественных или сходных до степени смешения с названиями мясной продукции, установленными межгосударственными стандартами.

В составе колбасы вареной «Докторская», категория «А», (ООО «Мит Хаус») был обнаружен крахмал, что является нарушением требований к составу продукции по ГОСТ Р 52196-2011.

**По органолептическим показателям не соответствуют 5 из 10 исследуемых образцов.**

Наибольшие нарекания экспертов вызвала колбаса вареная «Докторская» экстра, охлажденная, ИП Павлов А.С., Россия, Республика Башкортостан. Она не соответствовала сразу по трем показателям: консистенция; цвет и вид в разрезе; запах и вкус.

По запаху и вкусу также не соответствовали:

- колбаса вареная «Докторская» традиционная, ЗАО «Микояновский мясокомбинат»;

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ООО «Мит Хаус»).

**По физико-химическим показателям были забракованы 9 из 10 исследуемых образцов.**

В 2 образцах не соответствовала массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), что сказывается на вкусовых качествах колбасы:

- колбаса вареная «Докторская» традиционная, ЗАО «Микояновский мясокомбинат»;

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ООО «Мит Хаус».

В 4 исследуемых образцах массовая доля белка была ниже, указанной на маркировке, что свидетельствует о недостаточном контроле и использовании сырья низкого качества в процессе производства колбасной продукции:

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ОАО «Царицыно», массовая доля белка 12%, а по факту 10,50%;

- колбаса вареная «Докторская Черкизовская», ОАО ЧМПЗ, массовая доля белка 12,5%, а по факту 11,25%;

- колбаса вареная «Докторская Дубковская», ООО Мясокомбинат «Дубки», массовая доля белка 11,7%, а по факту 10,69%;

- колбаса вареная «Докторская» экстра, охлажденная, ИП Павлов А.С., Россия, Республика Башкортостан, массовая доля белка 8%, а по факту 7,69%.

В 2 образцах массовая доля белка была выше, указанной в маркировке:

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», охлажденная, АО фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева, массовая доля белка 12,0%, а по факту 14%;

- колбаса вареная «Докторская сливочная», ЗАО Мясокомбинат «Тихорецкий», массовая доля белка 9,9%, а по факту 10,69%.

Превышение данного показателя не является нарушением, так как норма в ГОСТ 52196-2011 указана с приставкой «не менее». Однако, превышение значения массовой доли белка приводят к недостоверной информации о пищевой и энергетической ценности и вводит потребителей в заблуждение.

**В 9 из 10 исследуемых образцов было выявлено несоответствие по показателю массовая доля жира:**

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ОАО «Великолукский мясокомбинат», массовая доля жира 20%, а по факту 13,14%;

- колбаса вареная «Докторская» традиционная, ЗАО «Микояновский мясокомбинат», массовая доля жира 19%, а по факту 18%;

- колбаса вареная «Докторская» экстра, охлажденная, ИП Павлов А.С., Россия, Республика Башкортостан, массовая доля жира 20%, а по факту 7,9%;

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ООО «Мит Хаус», массовая доля жира 20%, а по факту 14,3%;

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ООО «Малаховский мясокомбинат», массовая доля жира 20%, а по факту 10,4%;

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», охлажденная, АО фирма «Агрокомплекс» им. Н.И. Ткачева, массовая доля жира 20%, а по факту 10,4%;

- колбаса вареная «Докторская Черкизовская», ОАО ЧМПЗ, массовая доля жира 22,8%, а по факту 14,4%;

- колбаса вареная «Докторская Дубковская», ООО Мясокомбинат «Дубки», массовая доля жира 20%, а по факту 21,3%;

- колбаса вареная «Докторская сливочная», ЗАО Мясокомбинат «Тихорецкий», массовая доля жира 20%, а по факту 11,6%.

Существенные отличия **значений пищевой ценности** от информации, содержащейся на этикетке (введение потребителей в заблуждение) было выявлено в следующих образцах:

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ОАО «Царицыно» (в маркировке указано 228,0 ккал, а по факту 219,3 ккал);

- колбаса вареная «Докторская», категория «А», ОАО «Великолукский мясокомбинат» (в маркировке указано 228,0 ккал, а по факту 169,0 ккал);

- колбаса вареная «Докторская» традиционная, ЗАО «Микояновский мясокомбинат» (в маркировке указано 240,0 ккал, а по факту 228,2 ккал);

- колбаса вареная «Докторская сливочная», ЗАО Мясокомбинат «Тихорецкий» (в маркировке указано 219,6 ккал, а по факту 147,2 ккал).

**По микробиологическим показателям** по итогам испытаний эксперты пришли к выводу, что все образцы соответствуют требованиям показателей безопасности согласно техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Таким образом, чтобы приобрести настоящий мясной продукт без растительных добавок, необходимо выбирать вареную колбасу высшего сорта, изготовленную в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011. Также нужно обращать внимание на наименование продукта. По ГОСТу название вареной колбасы должно состоять из одного слова – например, «Докторская». Если рядом с традиционным названием стоит уточнение «по-особому» или наименование бренда, это колбаса, изготовленная по техническим условиям (ТУ), - прокомментировала директор департамента потребительского рынка Ирина Теларова.

Для получения консультации по защите прав потребителей можно обращаться по телефону горячей линии Департамента потребительского рынка: 8 (863)301-0-103. В разделе «Задать вопрос» сайта [www.zppdon.ru](http://www.zppdon.ru/) можно получить письменный ответ на обращения по вопросам потребительского законодательства.