**ЧУЖИЕ СРЕДИ СВОИХ: КАК РАСПОЗНАТЬ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ПРИТВОРЯЮТЯ НАСТОЯЩИМИ.**

Вероятно, почти каждый сталкивался с ситуацией, когда купленный в магазине продукт на поверку оказывался совсем не тем, за который себя выдавал. При этом его упаковка и даже название могли быть точь-в-точь как у оригинала, за исключением нескольких небольших, но важных деталей. Напомним о наиболее часто встречающихся уловках производителей, которые пытаются продать свой товар, маскируя его под другой, и, конечно, о том, как не дать им ввести себя в заблуждение.

Многие потребители не знают о том, что между тушёной говядиной и тушёнкой есть большая разница. Так, если первый продукт представляет собой мясные консервы, то тушёнка – мясорастительные, в составе которых преобладают соевый белок и вода, а не мясо.

Наличие слова «тушёнка» в наименовании продукции однозначно указывает на то, что она изготавливалась не по ГОСТу (ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушёное. Технические условия»), а по ТУ или собственному стандарту.

«В быту название “тушёное мясо” люди упростили и сократили до “тушёнки”. Используя это представление потребителей о тушёнке, некоторые производители разработали и выпустили на рынок мясные консервы, производимые в соответствии с собственными техническими условиями или стандартами, но не по ГОСТу. В их название включили слово “тушёнка”. Непосвящённых потребителей, привыкших к употребляемому в обиходе слову “тушёнка” для обозначения “ГОСТовских” консервов, это вводит в заблуждение», – пояснила начальник сектора стандартизации ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области» Зинаида Осташева.

В тушёной говядине высшего сорта, изготовленной по ГОСТу:

* массовая доля мяса и жира должна составлять не менее 58% (если сорт первый, то не менее 56%);
* массовая доля белка – не менее 15%;
* массовая доля жира – не более 17%;
* массовая доля соли – от 1 до 1,5%.

При производстве тушёной говядины, согласно действующему стандарту, разрешено использовать следующие ингредиенты:

* лук репчатый свежий;
* лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
* перец черный по ГОСТ 29050;
* лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
* соль поваренную.

Никаких других ингредиентов в тушёной говядине, если она изготовлена по ГОСТу, быть не должно.

На мясосодержащие консервы, к которым относится «тушенка», также разработан свой ГОСТ (32245-2013 «Консервы мясосодержащие. Общие технические условия»). Согласно ему, такие консервы изготавливаются «с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов составляет от 5 до 60%».

Вывод: Только в отношении тушёной говядины, изготовленной по ГОСТу, можно сказать, что продукт изготовлен из мяса, а не из растительных компонентов. Мясосодержащие консервы, такие как продукт под названием «Тушёнка», могут лишь на 1/20 состоять из мяса. Обращайте внимание на состав такого продукта: мясо в нём может быть указано лишь ближе к концу списка.

С 11 января 2019 года в России были введены правила маркировки молокосодержащих продуктов с заменителями молочного жира, которые установили запрет на использование в их наименованиях «молочных» терминов. Через полгода (с 1 июля) продавцов обязали визуально выделять стопроцентную «молочку», размещая её на полках отдельно от других продуктов и нанося на ценники соответствующую надпись – «БЗМЖ» (без заменителей молочного жира).

Все эти меры были призваны помочь потребителю отличить стопроцентную «молочку» от продуктов, полностью или частично состоящих из растительных жиров.

Таким образом, путаницы на молочных полках действительно стало меньше, но риски купить совсем не то, что рассчитывали, есть до сих пор. Бывает, что под видом молочной продукции без заменителей молочного жира участники рынка продают масложировые продукты или продукты с иными немолочными названиями. Молочного жира в составе таких продуктов – менее 50%, растительных жиров – от 50 до 100%. Регулирующие документы – ТР ТС 024/2011 (Технический регламент на масложировую продукцию), ТР ТС 021/2011 (Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»).

В число таких продуктов входят спреды, маргарин, топлёные смеси, десерты, суфле, пасты и прочее.

Зачастую на полках магазинов можно встретить молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, продающийся под наименованием «Сгущёнка» и в упаковке, дизайн которой всем хорошо знаком. Но настоящим сгущённым молоком, к которому мы привыкли, такой продукт при этом не является. Напомним, по ГОСТу ни в сгущённом, ни в варёном сгущённом молоке заменителей молочного жира быть не должно. Согласно ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия», сгущённое молоко с сахаром – это продукт, получаемый частичным удалением воды из коровьего молока (цельного, нормализованного или обезжиренного) и консервированием сахаром. В сгущённом молоке, изготовленном по ГОСТу, заменителей молочного жира вы точно не найдёте. Однако продукт под названием «Сгущёнка» в лучшем случае лишь наполовину состоит из натурального коровьего молока.

Ещё одним популярным продуктом, под который недобросовестные производители любят маскировать свою продукцию, является колбаса. Чтобы не разочароваться при покупке «не той» «Докторской» или «Брауншвейгской», важно знать, каким должен быть их состав по действующим стандартам.

«Требование, запрещающее производителям использовать названия колбас из ГОСТа или ГОСТа Р, если они не были изготовлены по соответствующим стандартам, ещё не вступило в силу. Поэтому на сегодняшний день, например, какой-нибудь “Докторской по-боярски” может называться даже колбаса с содержанием мяса птицы, изготовленная по ТУ», – пояснил начальник Отдела по взаимодействию с организациями и гражданами Роскачества Виктор Ковалёв.

Таким образом, ориентироваться при покупке колбасы, если речь идёт о «Докторской», нужно на введённый с 1 июля 2017 года ГОСТ 33673-2015, который предписывает ей иметь следующий состав:

* свинина,
* говядина,
* вода,
* яйца куриные или меланж яичный,
* молоко коровье сухое цельное или обезжиренное,
* соль поваренная пищевая,
* сахар-песок,
* пряности (орех мускатный или кардамон).

Одновременно с этим в «Докторской» не должно быть:

* мяса курицы,
* растительных (соевых, пшеничных и прочих) белков,
* клетчатки и крахмала.

Состав правильной «Брауншвейгской», как и других сырокопчёных колбас, регламентируется ГОСТ Р 55456-2013 и должен включать в себя перечисленные ниже продукты:

* говядину,
* шпик,
* свинину,
* посолочную смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия Е250),
* сахар,
* пряности.

 Вывод: Если хотите купить настоящую «Докторскую», ищите на упаковке указание на ГОСТ 33673-2015. Надпись «изготовлено по ТУ» и приписки в названии обычно говорят о том, что продукт изготовлен с добавлением ингредиентов, запрещённых национальным стандартом.