**Пресс-релиз**

**«Может пельмени и приличные…»**

**Оценка и сравнивание образцов пельменей, изготовленных как на предприятиях Республики Татарстан, так и завезенные из других регионов в торговые сети республики**

**Дата и время проведения мероприятия:** 15.03.2019., в 11.00.

**Место проведения мероприятия:** Госалкогольинспекция РТ, г. Казань, ул. Х. Такташа, д. 94.

**Участники мероприятия:** эксперты пищевых лабораторий, представители контрольно-надзорных органов, заинтересованных ведомств, торговых сетей, предприятий-производителей, СМИ.

Они сытные, простые в приготовлении, относительно недороги, поэтому являются популярными у потребителей. Речь идет о пельменях.

В День защиты прав потребителей специалисты Госалкогольинспекции Республики Татарстан проведут оценку качества и безопасности пельменей, реализуемых на рынке республики. Для начала проведен мониторинг данного рынка. По результатам мониторинга ассортимента продукции, проведенного специалистами Госалкогольинспекции РТ, установлено, что на рынке республики представлены порядка **600** наименований пельменей более чем **150** производителей, из них производства Республики Татарстан - около **60** наименований пельменей более чем **20** производителей.   Согласно результатам анкетирования населения, проведенного специалистами Госалкогольинспекции Республики Татарстан (опрошено более **1000** респондентов), в структуре потребления замороженных мясных полуфабрикатов на пельмени приходится 44%. Результаты опроса показали, что 82% населения республики потребляют покупные пельмени, 17% предпочитают сами их готовить, 1% из числа опрошенных вообще не едят пельмени.

Для проведения дегустации в торговых предприятиях отобраны только те пельмени, которые выработаны по ГОСТ – их оказалось немного, большинство выработано по всевозможным ТУ или СТО, позволяющим производителям самим разрабатывать рецептуру продукта, которая им наиболее выгодна. Несмотря на громкие названия продукта на этикетке - надписи, вроде «элитные», «отборные», «премиум», «из 100% мяса», «из мяса телятины» и т.п. на этикетке в составе продукта мелким шрифтом специалисты увидели присутствие в списке таких ингредиентов, как [«растительный белок»](http://www.foodtest.ru/what_is_soya.php), «ароматизатор», «манная крупа», «соя» и др.

Значительная доля потребителей при выборе полуфабрикатов особое внимание обращают на вкус продукта – 39% респондентов назвали именно этот фактор. Для 24% респондентов важна "натуральность" ингредиентов, 17% респондентов обращают внимание на цену продукта. Таким образом, вопросы качества и безопасности готовых пельменей являются наиболее актуальными для наших покупателей. Поэтому в День защиты прав потребителей проведение дегустации пельменей является актуальным мероприятием.

Для сравнительных потребительских испытаний в нескольких торговых предприятиях г.Казани было отобрано 30 наименований пельменей, выработанных по ГОСТ, категории «В» - то есть мышечного волокна в них должно быть от 40-60 %, классических наименований: «Русские», «Домашние», «Сибирские» и направлены для прохождения испытаний в аккредитованную лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ». Результаты оказались неутешительными: в большинстве пельменей выявлены отклонения, связанные с несоответствием указанному на этикетке и требованиям нормативной документации составу, органолептические, физико-химические пороки.

На потребительской дегустации коллегиально будут оцениваться и сравниваться 10 образцов пельменей, изготовленные как на предприятиях-изготовителях Республики Татарстан, так и завезенные из других регионов и реализуемые в торговой сети республики, в которых либо нет отклонений, либо эти отклонения являются минимальными, и не представляют опасности для здоровья.

Как выбирать пельмени, на что обращать внимание при покупке, всегда зависит ли качество от цены, можно ли употреблять «магазинные» пельмени – на эти и другие вопросы получат ответы на потребительской дегустации.

Пресс-секретарь Госалкогольинспекции РТ

Алсу Нуруллина

8-917-254-13-59