

Как пояснила помощник прокурора Екатерина Ковалева, на упаковке рыбного филе в соответствии с законом обязательно должны быть указаны порода рыбы, дата упаковки, производитель и место вылова. Однако такую информацию зачастую невозможно найти на рыбных тушках, в несколько слоев упакованных в целлофановую пленку. Поэтому зачастую вместо филе окуня и судака (рыбки, кстати, недешевой) может продаваться дешевая мерлуза, она же хек. Эта рыба дешевле в три-четыре раза. Однако заметить подмену в прессованном филе без кожи невозможно.

Что касается наледи, то допустимое ее количество может составлять пять процентов. Однако не все производители, равно как и продавцы соблюдают это требование. Так, филе окуня весом 750 грамм, производства Китай, что было приобретено в одном из супермаркетов Белогорска, стоило почти 400 рублей. После разморозки от него осталось менее 350 грамм(!). То есть, почти 200 рублей были отданы за стакан талой воды. Как говорят специалисты, это, скорее всего, свидетельствует о намеренном добавлении влагоудерживающих добавок - полифосфатов. Производитель может сделать так, чтобы мясо выглядело более привлекательно и весило побольше за счет закачанной в него воды. А при приготовлении такое филе будет расплываться на сковородке или иметь студнеобразную консистенцию.

Есть еще одна хитрость. Срок хранения замороженного рыбного филе - до полугода. Но это не предел. В первую половину этого срока филе нередко размораживают, выкладывают на лед и продают в супермаркетах как свежее - в три раза дороже. Если филе остается непроданным, из него делают рыбные котлеты или начинку для пирожков. Или просто снова подвергают заморозке, продлевая срок реализации... еще на шесть месяцев.

Но лед не столь страшен, как рыба неизвестного происхождения. В августе только в одну проверку у одного из продавцов замороженной рыбой было изъято более двадцати килограммов минтая, наваги, камбалы, мойвы, горбуши и сельди, реализующихся без соответствующих требованиям закона «О ветеринарии» документов. Продукция не была промаркирована, отсутствовали ветеринарно-сопроводительные документы. Соответственно, употреблять ее в пищу было опасно.