АКТИВНИ ПОТРЕБИТЕЛИ

КАКВО КОНСУМИРАМЕ

Тестовете на Активни потребители информират и предпазват при пазаруване

София
2020

Въведение

Понятието „тест” (от англ. Test) означава изпитване или изпробване (на стока/услуга), за да се определи неговото качество, стойност, състав, основни характеристики и др. С това понятие може да се обозначи широк кръг изследователски дейности - проверка, изпитване, проба, изследване, сравнение и др.

БНААП от дълги години извършва различни изпитвания и сравнителни тестове, като по този начин осигурява актуална информация за българските потребители относно качеството на еднородни хранителни стоки и други важни продукти или услуги, предлагани на българския пазар.

Тестът е важен инструмент за измерване, сравняване и оценка.
Нашите тестове се отличават няколко особености. Те са:

- **независими** *- не приемаме заплащане от търговци под никаква форма;*
- **обективни** *- измерват ясно дефинирани резултати и съдържат тестови критерии, които са най-подходящи за измерване и анализ на съответния резултат;*
- **надеждни** *- използват точни и проверени измервателни инструменти (напр. точни лабораторни изследвания);*
- **служат на справедлива кауза** *- независими са и винаги в полза на потребителския интерес.*

БНААП провежда ежегодно по няколко сравнителни теста, като резултатите задължително публично се оповестяват. Това е гаранция, че потребителите ще бъдат обективно и достоверно информирани за основните характеристики, за качествата, за състава, за полезността или вредността на дадени продукти.

Познаването на резултатите от тестовете възпитава българския потребител, помага му да прави обективно сравняване на качествата на различни продукти, учи го да чете правилно етикетите, осигурява му вземането на информирано решение да закупи или не даден продукт.
С информиран избор потребителите въздействат на търговците като ги подтикват да подобряват качеството и предлагат все по-надеждни продукти на позара.

Активни потребители

ТЕСТ на препарати за дезинфекция на ръце (2020)

От изпитаните 21 проби само 3 съответстват нъпълно на препоръките на СЗО за концентрацията на алкохол. В същото време цената им варира от 15 до 259 лева за литър!

Основен критерий за качеството е концентрацията на активната база, т.е. спирта. Съгласно препоръките на СЗО и ЕС в препаратите за дезинфекция на ръце трябва да има 70 тегловни или 80 обемни процента етилов или пропилов/изопропилов алкохол. Само при 3 от 21 препарата се установява концентрация на алкохола от 70% (маса/маса). При 16 препарата измереното количество е в диапазона от 50 до 69,9%. Това означава, че способността им да убиват микроорганизмите е по-малка в сравнение с оригиналната рецепта на СЗО. При 2 препарата, стойностите измерени за етанол са под 50% и те не би трябвало да се използват за дезинфекция.

В поднесеното на етикетите също са установени редица пропуски. При един продукт не е изписан производителя и активното вещество. При други 6 препарата отсъства информация за концентрацията на активното вещество (% алкохол). Липси има и при описанието на помощните съединения. В 6 продукта те отсъстват. При 2 търговски марки не са поставени задължителните надписи и пиктограми за опасност (риск от запалимост). Ако обобщим, само при 8 от 21 продукта етикетите поднасят достатъчно информация на потребителите.

ТЕСТ Мокрите кърпички (2020)

Мокрите кърпички почистват и освежават кожата, но не убиват микроорганизмите, особено вирусите!

Проучването установи, че само 5 от 20 изследвани марки имат претенции за антибактериално действие. При останалите 14 не са установени твърдения за антимикробно действие. Следователно преобладаващите марки на пазара не могат да се използват за дезинфекция, но и нямат заблуждаващи претенции.

Във всички мокри кърпички се влагат вещества имащи антибактериално действие – най-вече консерванти, например бензоената киселина. Консервантите подтискат развитието на някои бактерии, но не ги убиват ефикасно. Освен това, те нямат антивирусно действие.

@

ТЕСТ на дезинфектанти за ръце:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/177/ТЕСТ-на-препарати-за-дезинфекция-на-ръце

Тест на Мокри кърпички:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/180/ТЕСТ-Мокрите-кърпички-не-заместват-дезинфектантите

ТЕСТ за безопасност на детски играчки тип slime (2019)

През 2019 година в ЕС са забранени около 40 играчки желета с опасно съдържание на елемента Бор.

Играчките от типа „slime" са популярни, а поради ниската цена, и достъпни за децата. Масовото производство на тези продукти се извършва в Китай. Както показва нашето проучване и списъка със забранени продукти в Европа в голям процент от тези играчки се съдържат наднормени количества метали, най-вече Бор. В 2/3 от изследваните от нас продукти лабораторните анализи потвърждават наднормени нива на Бор. Тези продукти не съответстват на изискванията на единното европейско законодателство (Директива 48/2009).

Фактите са красноречиви и водят до извода, че играчките от типа „slime", наричани още слуз, лепкава каша или желе, могат да бъдат опасни за здравето на децата! Особено висок е рискът да попаднете на замърсена играчка при покупка в Интернет. Активни потребители ви съветва да не купувате и употребявате във вашето семейство подобни играчки.

Резултатите от проучването са подадени като сигнал към националния контролен орган - Държавната агенция за метрологичен и технически надзор.

ПРОУЧВАНЕ Продукти с метанол (2017)

Най-масовият потребителски продукт, в който се използва метанол е течността за чистачки.

В рамките на нашето проучване се установи, че във веригите супермаркети близо 80% от продуктовата гама течности за чистачки се състои от продукти съдържащи опасния метанол. Прави впечатление също и че наличните промоции обхващат само метанолови продукти, поради по-ниската им цена. Също така трябва да отбележим, че продуктите съдържащи метанол са средно с около 30% по-евтини, което ги прави по-привлекателни за потребителите, които рядко са информирани за наличните рискове за здравето.

@ ***Научете повече:***

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/169/ТЕСТ-за-безопасност-на-детски-играчки-тип-slime

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/157/ПРОУЧВАНЕ-Продукти-с-метанол-(2017)

ТЕСТ маслиново масло (зехтин) (2018)

Съгласно информацията на етикетите почти половината (13 от 28) от продаваните в големите супермаркети марки зехтин са от евтините категории, така наречените pomace или салатни миксове. Използват се технологии за производство, които се различават от класическата (студено пресоване на маслините). Потребителите трябва да са наясно, че купувайки по-евтините категории зехтин те получават продукт с по-ниско качество, намалени здравословни свойства (например по-малко витамини), и повишен риск за безопасността.

Има производители, които слагат подвеждащи етикети, под формата на снимки с маслини на „зехтин“, в който маслиновото масло реално е 20%. При други марки е спестена информация, например отсъства надписът за по-ниска категория зехтин (pomace) - при 5 продукта. Това показва, че има опити да бъдат заблудени потребителите и затова, когато етикетите не съдържат достатъчно информация, и/или тя е представена по нечетлив или манипулативен начин ние препоръчваме да не купувате тези зехтини!

В общо 3 (23%) от лабораторно изследваните 13 търговски марки зехтин се установяват несъответствия в компонентния състав на маслата. Две от тези ментета, могат да бъдат опасни за здравето на потребителите, защото в тях са останали химикалите хлороформ и тетрахлорметан в количество около 11 пъти над разрешения лимит.

В 2 (от трите) установени от лабораторните анализи несъответствия причината е умишлено фалшифициране на марките от страна на производителите.

Проучването на „Активни потребители“ е първото доказателство за присъствието на българския пазар на зехтини менте. Потребителите трябва да знаят, че маслиновото масло, независимо къде е произведено, може да не бъде полезно за тяхното здраве и да подхождат информирано при избора в търговската мрежа.

Контролните органи трябва да са наясно с рисковете за качеството и безопасността на зехтина. Необходимо е да се разработи и изпълнява реалистична програма за мониторинг на търговските марки зехтин и да не се забравя, че този хранителен продукт е на едно от първите места по умишлено фалшифициране в Европа.

@ ***Научете повече:***

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/168/ТЕСТ-маслиново-масло-(зехтин)

Тестове на млечни продукти

Тест за водно съдържание на сирене (2020)

Какво всъщност купуваме - евтино сирене или скъпа вода?

Изследвахме 30 проби краве саламурено сирене с цена под 10 лв., за да проверим дали наистина се очертава нова мода при производството на имитиращи млечни продукти. Установихме, че в 16 водата е над 70%, а в 10 е между 62-70%. Това е шокиращо сравнено с максималните 54% в БДС. По всичко изглежда, че евтината вода е на път да измести скъпата палмова мазнина при изработката на имитации.

Печална тенденция

През годините многократно сме изследвали водното съдържание. През 2005 нито едно сирене не съдържаше вода над 62%. През 2008 година процентът е 4,8, през 2011 е 42%, през 2016 е 27,8%. Това е един печален рекорд за млекопреработващата индустрия, който едва ли има аналог в световната практика!

ТЕСТ Краве сирене (2016)

36 марки бяха изпитани по основните показатели за качество.

Основни констатации от изследването

- Непълно етикетиране – липсва напълно или част от задължителната според Регламент 1169 хранителна информация при повече от половината (23) продукти, най-вече при насипните сирена.
- Добавяне на немлечни мазнини при 6 марки.
- Ниска степен на зрялост под 12,6% (14% по БДС) се наблюдава при 26 марки.
- Високо водно съдържание над 59,4% (54% по БДС) имат 19 марки, а 3 са с много високо (над 65%).
- Мазнините са 44% от сухото вещество съгласно БДС. Под 39,6% мазнини от сухото вещество имат 4 марки. При 3 марки се наблюдава обратното – много високо съдържание на мазнини (над 60% от сухото вещество). И трите марки са с добавени немлечни мазнини.
- Ниско съдържание на протеин (белтък) – нормално трябва да е около 15-16%. 5 марки от които 4 са с влагане на немлечни заместители имат протеин под 12%.
- Количеството на солта трябва да е до 3,5% по БДС. Няма марки в които то да е надхвърлено.
- Съдържание на Калций – млечните продукти, в частност сиренета, са основен източник на калций за хората.
- Антибиотици – няма намерени.

Научете повече:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/178/ТЕСТ-Водата-превзема-сиренето-(2020)

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/151/ТЕСТ-Краве-сирене-(2016)

ТЕСТ на кашкавал (2017)

В този тест проверихме качеството на 10 марки кашкавал с по-ниски цени (9 до 12 лв/кг).

Основни констатации от изследването

- Неправилно етикетиране – при 6 от 10 марки отсъства напълно или част от задължителната според Регламент 1169 хранителна информация.
- Високо водно съдържание – при 7 от 10 марки сухото вещество е по-малко от 56 % (по БДС)
- Съдържанието на мазнини според БДС трябва да е не по-малко от 45% от сухото вещество. При 40% (4 от 10) търговски марки стойностите са по-ниски от изискваното в стандарта.
- Съдържанието на въглехидрати не е стандартизирано в БДС. Опитът показва, че в напълно зрял кашкавал не трябва да има повече от 1,5% въглехидрати. При половината (5 от 10) от изследваните търговски марки то е по-високо. Високите стойности са също индикация за възможно добавяне на нишесте или друг полизахарид.
- Степента на зрялост е ключов показател за качеството на кашкавала. Съгласно БДС тя не може да е по-малка от 20%. По този показател 8 от 10 марки не удовлетворяват изискването на стандарта!
- Влагането на немлечни мазнини в продукт наречен „кашкавал“ е строго забранено. В сегашният тест при 2 от 10 марки се установява, че млечните мазнини са заместени от хидрогенирани растителни такива.

ТЕСТ краве масло (2015)

Както и през 2014, установихме наличието на немлечна мазнина в 4 от 10 продукта, което представлява над 1/3 от изпитаните масла. При една проба то достига до изумителните 64%. В останалите проби, където е установено това нарушение, то варира между 10 и 48%. Маслата в които се откриват примеси са произведени от три компании. При две от тях, същото нарушение беше засечено при предишното ни изследване през 2014 и е очевидно, че тези фирми не са се повлияли нито от обществените негативни настроения, нито от надзора на БАБХ. Влаганите заместители на млечната мазнина могат да бъдат растителни масла (напр. палмово масло), но могат да бъдат и хидрогенирани отпадъчни мазнини, свинска мас и др. Същите 4 продукта се характеризират и със завишено съдържание на вода, което не е декларирано на етикета. При три от марките съдържанието на вода не беше декларирано на етикета.

@ **Научете повече:**

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/158/ТЕСТ-Кашкавал-(2017)
https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/144/ТЕСТ-краве-масло-(2015)

Тестове за наличие на замърсители

Тежки метали в рибата (2017)

В проучването са включени 12 марки замразена вносна риба.

- Тежки метали - от изследваните 12 търговски марки риба само при една са установява повишено съдържание на олово (0,331 mg/kg).
- Нередности с етикетите - две търговски марки са с изтекъл срок на годност, при това с повече от три месеца.
- При други четири търговски марки се установява добавяне на допълнителна вода и технологични добавки (фосфатни соли).
- Проблемът добавена вода и соли - дори визуално прави впечатление силното оводняване на опаковките. При някои марки, особено филетираните риби, на етикетите са отбелязани от 8% до 30% допълнително вложена вода, глазура и фосфати. Вкарването на вода и фосфатни соли освен начин за некоректна печалба, е риск за здравето на потребителите.

Колко чист сладолед купуваме? (2019)

При проверката на 11 обекта за продажба на насипен сладолед установявихме наличие на колиформи в 73% и Escherichia coli в 36% от насипните сладоледи! Освен това, ръкавици ползваха едва 27% от продавачите, в нито един обект нямаше отделни прибори за разсипване на различните сладоледи и не се съхраняват в хладилника при сладоледите, а в буркан с вода. Индивидуално пакетирани лъжички открихме само в 1 от 11 обекта.

Жива ли е туршията? (2020)

Въпреки че се среща все по-рядко, качествената туршия си остава една от най-полезните храни.

Изследвахме 12 проби туршия (7 кисело зеле и 5 кисели краставички) закупени от търговски обекти и пазари с цел да проверим хигиената и да определим вида и количеството на полезните пробиотични бактерии в тях.

Като цяло резултатите от това тестване на качеството на туршиите, посредством преброяване на полезните лактобактерии, са по-добри от обичайните ни тестове, въпреки че имаме поне 4 продукта където малкия брой бактерии сочи непротекла ферментация. От друга страна са налични две проби зеле, където числеността на бактериите надхвърля 100 милиона клетки/мл, стойности сравними с тези на пробиотиците в киселото мляко. Това показва, че някои производители се стремят да произвеждат качествена туршия, докато други са бързали да изкарат просто някакъв продукт на пазара.

Научете повече:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/159/Сравнително-изпитване-тежки-метали-в-рибата
https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/170/Колко-чист-сладолед-купуваме?
https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/176/Жива-ли-е-туршията?

ТЕСТ на питейна вода (2015)

Какво е качеството на водата в 29 града?

Проучване на качеството на водата извършено от Асоциация „Активни потребители“ показва, че в 39% (20 от 52) от пробите или в близо 50% (14 от 29) от градовете включени в проучването има един или повече замърсители в питейната вода. Допълнително в тези населени места се наблюдават потенциални проблеми с други показатели, чиито стойности са близки до максимално допустимите. Установеният от нас процент на отклонение от стандартите е изключително висок. За сравнение, в достъпните данни предоставени от ВиК дружествата и контролните органи, усреднено се докладват само около 1% отклонения.

В 21 проби от 11 града, един или повече показатели се доближават до разрешените пределни стойности. С голяма вероятност можем да предположим, че при определени обстоятелства, например обилни дъждове съпроводени със замътване на водоизточниците или при намаление на дебитите по време на засушаване, стойностите на тези замърсители могат да превишат максимално допустимите и потенциалната опасност да се превърне в реална.

Само в 11 проби (21% от всичките 52) от 4 града (14%) няма абсолютно никакви замърсители. Населените места без проблеми с питейната вода са Етрополе, Враца, Монтана и Панагюрище. Трябва да отбележим, че за някои от тези градове, например Враца и Монтана, имаше многобройни сигнали за присъствие на тежки метали, които за щастие не се потвърдиха.

На другия полюс, с най-замърсена вода, са населени места като Ботевград (3 несъответстващи показателя), Димитровград (2), Костинброд (2), Златица (2) и др.

Как да сравним цените на перилните препарати (2015)

Проучването установява, че различните начини за обозначаване на цените на перилните препарати показват значителни различия. Примерите демонстрират, че различните начини на представяне, може значително да променят цените в рамките на всяка продуктова група - по-малко значими сред праховете за пране, но нарастващи сред течните перилни препарати и още по-значително сред омекотителите.

Научете повече:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/149/ТЕСТ-на-питейна-вода-(2015)

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/148/ПРОУЧВАНЕ-Как-да-сравним-цените-на-перилните-препарати те-салати?

Информация на етикетите

В поредица от тестове установяваме, как традиционни продукти драматично се отдалечават от оригиналите. В редица случаи анализирането на етикетите разкрива шокиращи факти. Крайно време е да решим дали всичко, което е разрешено е добро за нас!

Майонеза (2016)

В България под наименованието „майонеза“ се предлагат най-разнообразни рецепти, които си приличат само по това, че предлагат продукт с бледа на цвят кремообразна структура. Проучването установи, че 6 от 16 продукта (37.5%) изобщо не съдържат яйца. Вместо това откриваме съставки като емулгаторите гума гуар (Е412) и гума ксантан (Е415), консерванти и антиоксиданти – бензоат (Е211-213), пропил галат (Е310), калиев сорбат (Е203), нишесте (Е1420 – 1450), оцветители като бета каротен и анато (Е160б). Освен това в 9 от продуктите водното съдържание надхвърля 60%, а при половината марки измерихме по-ниско съдържание на мазнини от декларираните.

Готови салати (2017)

Руска салата. При руската салата освен традиционните съставки (колбас, зеленчуци и майонеза) индустриално произведените и пакетирани салата изобилстват от технологични добавки - добавени въглехидрати – (захар, нишесте и сгъстители – т.нар. гуми (карегенан, гума ксантан и/или гума гуар); нетрадиционни суровини - (нишесте, соев протеин, свински протеин и/или колаген)„ консерванти – (калиев метабисулфит/сорбинова киселина/калиев сорбат, натриев нитрит и/или натриев бензоат); други технологични добавки - глутамат, фосфатни соли и оцветители.

Снежанка. Една готова „снежанка“ съдържа средно 3 допълнителни източника на въглехидрати – захар, царевично нишесте, гума гуар и гума касантан; нетрадиционни суровини – липсата на кисело мляко е компенсирано с необичайни съставки - нишесте, сухо мляко, млечен протеин, хидрогенирана палмова или друга растителна мазнина, майонеза и дори желатин; консерванти - влагането на консерванти в готовите „снежанки“ е умерено – средно по 1 съединение, обикновено това е сорбинова к-на.

Козунаци (2018)

Индустриалните рецепти за козунаци въпреки претенциите са много далече от домашния оригинал. В тях се установяват средно по 2 нетрадиционни суровини/заместители и 6 технологични добавки (Е-номера) и оцветители. В повечето козунаци няма краве мляко, а в една дори и яйца.

Съвременните индустриални козунаци определено са много по-евтини от домашните. Всички „иновации“, като влагането на нетрадиционни съставки и химикали, имат за цел да намалят себестойността и да удължат трайността на това което се е получило.

Продаваните индустриални козунаци са нискокачествен заместител на оригинала. Вложените суровини/заместители/добавки и технология на производство са тотално различни от траниционната рецепта.

Научете повече:

https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/154/ТЕСТ-Майонеза-(2016)
https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/162/Какво-съдържат-готовите-салати?
https://aktivnipotrebiteli.bg/тест/164/ПРОУЧВАНЕ-Козунаците-по-Великден

ВАЖНО!

Обективните и достоверни резултати от тестването са основа за предлагане на промени в нормативната уредба, за информиране на обществеността и компетентните органи за вземане на съответни мерки и за извършване на навременни проверки. По този начин тестването се превръща в съществено условие и стимул за непрекъснато подобряване качеството на различни видове продукти, което е в полза на потребителите.

- В поредица от тестове установяваме, как традиционни продукти драматично се отдалечават от оригиналите.

Какво може да се направи

Очевидно е, че отдалечаването от класическите рецепти се превръща в лавинообразна тенденция (виж. нашите тестове на майонеза, готови салати, краве масло, кашкавал, сирене и др.). Време е да се потърсят механизми за ограничаване на тази епидемия.

Възможните решения са поне няколко:

1. **Създаване и стимулиране на използването на знаци за качество** и/или незадължителни стандартни (от типа „Стара планина“, „България“, БДС за кисело мляко, сирене, кашкавал и т.н.)

2. Законова **защита на популярни наименования** само за продукти, които се придържат към традиционни съставки или не използват индустриални заместители (например наименованието „ОЦЕТ“ може да се използва само при натуралните продукти)

3. Стимулиране провеждането на **повече и по широкомащабни тестове** на качеството и осветляване реалното качество на конкуриращите се продукти.

За тази цел е необходимо българските политици да вложат не повече от половината енергия, която отделиха по темата с двойния стандарт при храните и да не търсят причините за негативните тенденции само навън от България. Никой и никога няма да измете собствения ни двор!

Българските потребители също трябва да преодолеят схващането, че когато една стока е достигнала пазара, то тя е гарантирано сигурна и качествена. Крайно време е да решим дали всичко, което е разрешено е добро за нас! И да не забравяме, че никой контролен орган не може да бъде по-добър инспектор от самите потребители!

ПОЛЕЗНИ КОНТАКТИ

Комисия за защита на потребителите
гр. София 1000, ул. „Врабча” № 1, ет.3, 4 и 5
Горещ телефон: **0700 111 22**
E:mail: info@kzp.bg
https://kzp.bg/

Българска агенция по безопасност на храните
София, бул. „Пенчо Славейков” № 15А
Телефон на потребителя: **0700 122 99**
E:mail: bfsa@bfsa.bg
http://www.babh.government.bg/

Държавна агенция за метрологичен и технически надзор
София 1797, бул. „Г.М.Димитров” № 52А
Горещ телефон: **0700 111 88**
E:mail: damtn@damtn.government.bg
https://www.damtn.government.bg/

Център за оценка на риска по хранителната верига (към МЗХГ)
София 1618, бул. „Цар Борис III” № 136
Тел. 02 427 3056
https://corhv.government.bg/

ПОЛЕЗНИ ВРЪЗКИ

Сравнителни тестове и проучвания на Асоциация Активни потребители:
https://aktivnipotrebiteli.bg/p/tests/c/view_all/

Прессъобщения на Асоциация Активни потребители:
https://aktivnipotrebiteli.bg/страница/195/Съобщения-за-пресата

Българска национална асоциация Активни потребители
София 1527
ул. “Врабча” № 26
тел. 02/989 01 06
тел./факс 02/989 01 07
E-mail: info@aktivnipotrebiteli.bg
www.aktivnipotrebiteli.bg