

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В Петербурге торгуют РАЗБАВЛЕННЫМ МОЛОКОМ!

СТР. 4–5



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: семь из двенадцати (60%) образцов питьевого пастеризованного молока, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной аккредитованной испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург», не соответствуют ГОСТ 31450-2013 по содержанию белка и жира, причем пять образцов оказались разбавленными водой, в том числе образцы под частными марками торговых сетей «О'Кей» и «Лента». Таким образом, больше половины проверенного пастеризованного молока не соответствует ГОСТу. Любопытно, что нарушителями оказались те же изготовители, что и в прошлом году!



ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Потребители получают поддержку в муниципальных округах

Владимир Путин 18 марта 2019 г. подписал закон № 38-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" в части совершенствования государственной политики в сфере защиты прав потребителей». Законом внесены дополнения в главу IV «Государственная и общественная защита прав потребителей» закона «О защите прав потребителей». Согласно изменениям, в 2020 г. в Петербурге должна появиться городская программа по защите прав потребителей.

СТР. 2

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Встречайте Пасху с «Клевером»!

Творог – один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, витамины группы В, богат кальцием, фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Творог способствует формированию гемоглобина в крови и нормализации работы нервной системы. Какой творог украсит ваш пасхальный стол, узнаете на



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Какой творог соответствует ГОСТу?

Совсем скоро, 28 апреля, наступит долгожданное Светлое Христово Воскресение, на которое на Руси издавна принято готовить символ праздника – творожную пасху. Однако, как выяснилось в ходе экспертизы творога, которую провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург», 10 из 15 образцов (66%), приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга, не соответствуют требованиям ГОСТ 31453-2013 и Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Материалы проверки направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

324-25-80
324-27-98
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и залывов квартир!

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

«Карат Плюс» отмечает юбилей!



Одна из ведущих кондитерских компаний Петербурга АО «Карат Плюс» отмечает свое 25-летие. Продукция компании известна каждому питерскому сладкоежке. Она представлена во всех сетях и магазинах Северной столицы, продается в других городах Северо-Запада, а также в Москве. В прошлом году «Карат Плюс» получил сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах HACCP (ISO 22000:2005). Узнайте секрет успеха компании.

СТР. 3

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Потребители получают поддержку в муниципальных округах

Владимир Путин 18 марта 2019 г. подписал закон № 38-ФЗ «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" в части совершенствования государственной политики в сфере защиты прав потребителей».

Законом внесены дополнения в главу IV «Государственная и общественная защита прав потребителей» закона «О защите прав потребителей».

Так, появилась ст. 42.1, согласно которой органы исполнительной власти субъектов РФ обязаны разработать региональные программы по защите прав потребителей и оказывать содействие не только органам местного самоуправления, но и общественным объединениям потребителей (их ассоциациям, союзам) в осуществлении ими защиты прав потребителей.

В Петербурге до сих пор не было такой программы. Теперь, когда закон прямо обязывает городские власти ее принять, документ может быть утвержден уже в 2020 г. Предложения о ее подготовке будут внесены на ближайшем Координационном совете по вопросам защиты прав потребителей при губернаторе Санкт-Петербурга уже в июне этого года.

Если субъект Федерации обязан разработать такую программу, то му-

ниципальные образования теперь также вправе это делать (ст. 44 закона «О защите прав потребителей»). Правда пока у муниципальных образований нет на это средств, но они, скорее всего, появятся также в будущем году, когда начнет действовать новый закон Санкт-Петербурга, регулирующий деятельность муниципальных образований, который недавно был внесен в Законодательное Собрание Санкт-Петербурга.

Новеллой в законе «О защите прав потребителей» стала также ст. 42.3 «Подача и рассмотрение обращений потребителей», которая установила, что обращение потребителя может быть направлено в письменной форме на бумажном носителе или в электронной форме не только в Роспотребнадзор, но и в другие уполномоченные федеральные органы исполнительной власти, а также в органы исполнительной власти субъекта Федерации или в органы местного самоуправления.

При этом обращение потребителя может быть подано не только при личном приеме заявителя, но и направлено как по обычной почте, так и с использованием сети Интернет, в том числе официального сайта органа государственного надзора, иных уполномоченных федеральных органов исполнительной власти, органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации либо органа местного самоуправления, а также единого портала государственных и муниципальных услуг.

Ст. 42.3 также предусматривает прием обращений потребителей и их консультирование в МФЦ. Однако это будет возможно только в том случае, если между МФЦ и Роспотребнадзором или органами государственной власти субъектов Федерации (органами местного самоуправления) будут заключены соответствующие соглашения. Сегодня в Петербурге такие услуги оказывают только 2 МФЦ из 52 – органы власти просто не имеют в своих штатах столько специалистов, чтобы покрыть потребности города.

Как отметил недавно на заседании рабочей группы Координационного совета по вопросам защиты прав по-



требителей при губернаторе Санкт-Петербурга **председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**, систему государственной защиты прав потребителей необходимо строить не через МФЦ, которые, как правило, выполняют лишь роль посреднического звена между потребителем и Роспотребнадзором, а через развитие общественных при-

емных в муниципальных образованиях, поскольку именно муниципальные власти работают «на земле» и должны в том числе защищать права своих жителей. А в общественных приемных могут принимать граждан и представители общественных объединений потребителей, имеющие соответствующую подготовку и опыт в решении различных споров между продавцами и покупателями.

Кирилл ОРЛОВ

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



В рецептах творожной пасхи, которую принято готовить к Светлому Христову Воскресению, встречается важная оговорка: продукты должны быть свежими. Опытные хозяйки знают, что из творога «Пискаревский» с клевером на упаковке пасхальное блюдо всегда получится на славу!

Творог – один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, витамины группы В, богат кальцием, фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Этот продукт особенно актуален для детей и людей преклонного возраста. Творог способствует формированию гемоглобина в крови и нормализации работы нервной системы. Этими достоинствами в полной мере обладает продукция «Пискаревского молзавода», который многие годы производит творог по классической, проверенной временем технологии, используя только молоко и специально подобранную закваску.

Приготовить традиционное пасхальное угощение несложно. Возьмите 500 г творога «Пискаревский», 150 г сливок 35% жирности (их под торговой маркой «Клевер» также производят на «Пискаревском молзаводе»), 150 г сливочного масла, 3 желтка, 200 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара и 50 г изюма.

Сахар, желтки и размягченное сливочное масло взбить миксером, затем тщательно сме-

шать творог со сливками, в полученную массу добавить изюм, после чего еще раз всё перемешать. Полученный полуфабрикат варить на водяной бане 15–20 минут, постоянно помешивая. Затем остудить, поставить в холодильник на 2 часа. Форму для пасхи выстелить марлей, плотно уложить в нее творожную массу, сверху положить груз. Поставить форму в миску и отправить в холодильник на 2 дня. В процессе созревания пасхи необходимо периодически сливать стекающую в миску сыворотку.

Можно и вовсе упростить рецепт, взяв творожную массу с изюмом 4,5% жирности от «Пискаревского». Останется только дождаться «созревания» праздничного блюда и перед подачей на стол освободить его от формы. Вы и не заметите, как от угощения ничего не останется!

Счастливей Светлой Пасхи желают всем читателям «ПК» сотрудники завода «Пискаревский», долгие годы бережно сохраняющие лучшие традиции производства натуральных молочных продуктов с таким родным клевером на упаковке!

Мила ДЕМЬЯНОВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по фор-

ме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

Предложение от АО «Диета 18» **Диета 18**

АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»



Адрес:
Выборгская набережная, д. 29
Тел. (812) 309-45-45.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г.,
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи,

информационных технологий и
массовых коммуникаций по Санкт-
Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский
пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции:
(812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 324-25-88

Схема распространения:
– подписка: индекс — 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпа-
дают с мнением редакции. Ответственность
за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются
рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги — лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с
письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
по графику 11.04.2019 г. в 19.00,
фактически 11.04.2019 г. в 19.00

Газета отпечатана
в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,
корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7905/4
Тираж номера 50 000 экз.

12+

РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

Светлой Пасхи!

От кого: РОСКАР

Новая марка

10 штук

Кому: Дорогому Покупателю

Новая марка

Присоединяйтесь к нам в соцсетях:

YouTube Готовьте с Роскар!

Instagram **VK** #roskarspb

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

натуральные молочные продукты по доступной цене!

Многие петербуржцы уже сейчас начинают готовиться к Светлой Пасхе: кто жилью приводит в порядок, кто готовит подарки близким, а кто просто планирует праздничное застолье. Но чтобы трапеза удалась, продукты должны быть по-настоящему натуральными. Именно такие вот уже не один десяток лет выпускает в Ленинградской области «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ».

Сегодня далеко не все производители и торговые сети предлагают покупателям качественные молочные продукты. Однако на рынке всегда были и есть компании, которые не идут по пути обмана потребителей с целью извлечения большей прибыли, изготавливают по-настоящему натуральную и вкусную молочную продукцию. Одно из них – ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», ведущее свою историю с 1931 года.

Сегодня в ассортименте завода – продукты переработки коровьего и козьего молока: пастеризованное молоко, ряженка, сметана, кефир, творог, сыр, йогурты, айран, которые изготавливаются из собственного сырья. Племенной завод имеет 915 дойных коров, дающих свыше 23 тонн молока в сутки, и 800 дойных коз, от которых получают до 2,5 тонн молока в день.

– Вся продукция изготавливается из своего сырья. Молоко только пастеризуем, для производства йогуртов используем плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, творог изготавливаем традиционным способом – сквашиваем его в творожных ваннах, – рассказывает **начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер.** – Поэтому наши продукты получают полностью натуральными и действительно очень вкусными, но в связи с этим имеют короткие сроки годности. Например, наш творог хранится 72 часа, молоко – 5 суток, сметана – до 10 суток.

Максимальный срок хранения сыра – 20 суток.

На предприятии внедрена система управления критическими точками ХАССП, регламентирующая контроль санитарного состояния оборудования, сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Молочная продукция торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно становилась призером различных конкурсов качества продовольственных товаров, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится «Общественным контролем». Кроме того, предприятием получен сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Приобрести молочные изделия торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» можно в небольших магазинах, а также на рынках Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Елена МАКСИМОВА

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Нам 25! «КАРАТ ПЛЮС» отметил юбилей

Продукция АО «КАРАТ ПЛЮС» известна практически каждому питерскому сладкоежке. Она представлена во всех сетях и магазинах Северной столицы, продается в других городах Северо-Запада, а также в Москве. И уже трудно представить, что четверть века назад создатели «КАРАТ ПЛЮС» братья Андрей и Игорь Теребины свои первые торты делали в бывшей столовой завода «Навигатор» на Петроградской стороне. Это были одни из первых тортов-суфле в России, сделанные по традиционной рецептуре. Тогда в компании работало всего 20 сотрудников, а производство занимало 150 квадратных метров.

Спустя четыре года своей деятельности, к концу 90-х, руководство «КАРАТ ПЛЮС» задумалось о расширении производства и ассортимента. И это несмотря на то, что на петербургском рынке уже давно работали серьезные конкуренты с именем и куда более долгой историей.

Выверенный бизнес-план, оптимизация ресурсов в рамках семейного предприятия позволили «КАРАТ ПЛЮС» довольно быстро стать одним из крупнейших производителей кондитерской продукции в Санкт-Петербурге. Производственные площади компании разрослись до 5 тысяч квадратных метров, а в штате сегодня трудится около 500 сотрудников.

– У нас по-прежнему небольшая семейная компания, – говорит **директор по развитию «КАРАТ ПЛЮС» Михаил Лучиновский.** – Финансовых результатов мы достигаем за счет внутренних резервов и прежде всего оптимизации бизнеса, начиная от закупок, автоматизации трудоемких процессов изготовления тортов и заканчивая транспортной логистикой. Все это позволяет при высоком качестве нашей продукции сохранить на нее доступную цену для наших покупателей.

Контроль качества кондитерских изделий на предприятии осуществляет собственная лаборатория. В 2016 году «КАРАТ ПЛЮС» получил сертификат системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанных на принципах ХАССП (ИСО 22000:2005). За счет этого контроль качества и безопасности в компании отслеживается на всех этапах производства – от сырья до последнего завитка на торте или пирожном.

Высокая конкуренция на рынке подстегивает компанию к постоянному обновлению ассортимента. Так, одним из первых в Санкт-Петербурге «КАРАТ ПЛЮС» стал выпускать популярные йогуртовые торты, чем сразу же привлек к себе симпатии тех, кто любит сладкое, но все же считает калории.

– Несмотря на популярность наших традиционных десертов у петербуржцев, наши кондитеры постоянно придумывают что-то новое. Новинки тестируем в наших фирменных кондитерских – их у компании сегодня 13 в разных районах города. И многие горожане знают, что в этих магазинах всегда можно побаловать себя самой свежей продукцией, чем-то вкусным и необычным, – говорит **Михаил Лучиновский.**

Одной из таких новинок стали чизкейки. Сделанные по фирменному рецепту из натурального сырья, они продаются только в фирменных магазинах компании или на заказ. Технологи компании разработали также новую рецептуру торта «Наполеон» – теперь он получился еще вкуснее и за счет этого обрел новых почитателей.

Петербургжцы сегодня все чаще заказывают десерты от «КАРАТ ПЛЮС», не выходя из дома. Интернет-магазин компании удобен и прост. На сайте www.karatplus.ru можно быстро подобрать рецептуру, дизайн и оформление изделия, оплатить его и заказать доставку в любую точку города.

За 25 лет своей славной истории продукция «КАРАТ ПЛЮС» завоевала множество наград и дипломов. Так, серия тортов «Йогуртовый» еще в начале нулевых годов получила знак «Петербургское качество», затем знак «Сделано в Санкт-Петербурге» был присвоен тортам «Творожник» и «Мадрид», а в прошлом году торт бисквитный «Райский сад» был удостоен знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно присуждается Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» за высокое качество продукции.

– Торты и десерты – это атрибуты любого торжества. И мы хотим, чтобы с нашей продукцией праздник смог себе позволить каждый петербуржец, независимо от уровня его доходов, – подчеркивает **Михаил Лучиновский.**

Ирина ГОЛУБЕНКО

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО НАЙТИ ЛЕГКО

На прилавках сетей «Лента», «О'Кей», «Перекресток» и «Семишагофф»



«Пейте, дети, молоко – будете здоровы!» – фраза, которой заканчивается известная детская песенка. И действительно, молоко, по словам диетологов, очень полезный продукт, который должен быть в рационе едва ли не каждого здорового человека. Однако, как в очередной раз убедилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», на прилавках магазинов далеко не все питьевое пастеризованное молоко является таковым.

Согласно результатам экспертизы, проведенной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», семь из двенадцати (почти 60%) образцов питьевого пастеризованного молока, подвергнутых испытаниям, не соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013 по физико-химическим показателям, а пять образцов и вовсе оказались разбавлены водой, то есть фальсифицированы.

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 80 градусов. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Такое молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке.

С целью проверки качества образцы пастеризованного молока разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ 31450-2013» были приобретены «Общественным контролем» в сетевых магазинах города и доставлены на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург». Лаборатории было поручено

исследовать образцы на жирнокислотный состав, а также замерить в них содержание белка, жира и сухого обезжиренного молочного остатка, сравнив полученные данные с требованиями государственного стандарта.

– Сухой обезжиренный молочный остаток (СОМО) получают путем удаления из продукта влаги и жира. Согласно ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия», его должно быть в молоке не менее 8,2%, – объясняет профес-



сор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Еще пять лет назад этого показателя в ГОСТе не было, а появился он из-за того, что в молоко с целью удешевления себестоимости и увеличения сроков годности стали добавлять различные стабилизаторы.

– Корова дает молоко с содержанием жира от 3,5% до 4,5%, а готовое к употреблению питьевое молоко должно иметь ту массовую долю жира, которая заявлена на упаковке. Для этого молоко нормализуется по жиру, то есть лишний жир удаляется из жировой фазы. При этом массовая доля белка остается той же, что была

изначально в сыром молоке, – 3%. У нас в регионе самое востребованное молоко с содержанием жира 2,5%, – рассказывает заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молзавод» Георгий Житмарев. – После нормализации молоко пастеризуется, чтобы количество микроорганизмов уменьшить до безопасного уровня, фасуется и отправляется в магазины.

Это путь, по которому обычно идут добросовестные изготовители. Однако, как показали



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Пискаревское», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Лужский молочный комбинат», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Домик в деревне», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Выборгское», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое топленое, ТМ «Свитлогорье», массовая доля жира 4,0%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Экомилк», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «О'Кей», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Экономная хозяйка», массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лужский молочный комбинат», Ленинградская обл.	АО «ВБД», г. Москва. Адрес производства: г. Санкт-Петербург	ООО «Выборгское», Ленинградская обл.	ОАО «Ядринмолоко», Чувашская республика, г. Ядрин	ООО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Ивмолоко-продукт», г. Иваново
Дата изготовления	26.02.2019	23.02.2019	23.02.2019	26.02.2019	22.02.2019	22.02.2019	24.02.2019	22.02.2019
Срок годности	до 02.03.2019	до 01.03.2019	до 10.03.2019	7 суток	до 08.03.2019	до 15.03.2019	до 06.03.2019	11 суток
Объем, кол-во	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 930 мл = 1860 мл	2 x 1000 мл = 2000 мл	2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 1500 мл = 3000 мл	2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 900 мл = 1800 мл
Цена за 1 литр, руб.	54-99	64-43	59-13	81-99	76-66	61-27	49-99	37-77
Место закупки	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «ТД «Перекресток», супермаркет «Казачок», пр. Стачек, д. 99А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом 2-Н
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,16±0,06	Не менее 3,0 / 3,05±0,06	Не менее 3,0 / 3,19±0,06	Не менее 3,0 / 3,17±0,06	Не менее 3,0 / 3,17±0,06	Не менее 3,0 / 2,73±0,06	Не менее 3,0 / 3,00±0,06	Не менее 3,0 / 1,98±0,06
Массовая доля влаги, %	89,2±0,2	89,2±0,2	88,9±0,2	89,1±0,2	87,7±0,2	89,6±0,2	89,2±0,2	90,7±0,2
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 4,0 / 4,000±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,900±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % (Норма – не менее 8,2)	8,3±0,4	8,4±0,4	8,6±0,4	8,4±0,4	8,4±0,4	7,9±0,4	8,0±0,4	7,8±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и СОМО

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

результаты экспертизы, есть и такие, кто сегодня ради наживы не брезгает свернуть на тропу обмана и фальсификации.

МОЛОЧНИКИ ТЕРЯЮТ СОВЕСТЬ

Так, уже не первый год по этой «скользкой дорожке», которая тем не менее приносит, видимо, неплохую прибыль, уверенно маршируют поставщики торговых сетей «О'Кей», «Лента», «Перекресток» и «Семишагофф»: ООО «Кривское» (Калужская обл.), АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.) и ООО «Ивмолокопродукт» (г. Иваново). Как показывают многолетние результаты проверок, проведенных «Общественным контролем», изготовители из этого списка регулярно поставляют на рынок Петербурга разбавленное водой молоко, которое в лучшем случае может называться молочным напитком. О грубейших нарушениях рецептуры ГОСТа в первую очередь говорит низкий уровень белка и сухого обезжиренного молочного остатка.

Например, в образце молока под собственной маркой торговой сети «Лента» «365 дней» (ООО «Кривское») массовая доля белка при норме 3% составила 1,76%, а СОМО при норме 8,2% – 7,9%. К слову, стоит такое разбавленное молоко в мягкой пленочной упаковке всего 36,88 руб. за литр и благодаря доступной цене пользуется спросом в основном у малообеспеченной категории потребителей, куда входят пенсионеры и люди с ограниченными возможностями. Получается, что именно социально незащищенные слои населения, как правило, становятся жертвами обмана предприимчивых жадных молочников и торговых сетей.

Другой образец молока от ООО «Кривское», приобретенный в гипермаркете «О'Кей» под одноименной собственной торговой маркой, также не соответствовал ГОСТу по массовой доле СОМО, которая составила 8,0%.

По данным «Общественного контроля», ООО «Кривское» поставляет некачественное молоко в торговые сети Петербурга с 2014 г. В 2015 г. молоко из Калужской области стало появляться на прилавках города также под марками самих торговых сетей. Так, в том же году калужское молоко под собственной маркой сети «Дикси» (ТМ «Первым делом») было забраковано испытательной лабораторией сразу по трем основным показателям: белок, жир и СОМО, которых оказалось значительно меньше нормы, предусмотренной ГОСТом. В 2016 г. по итогам лабораторных исследований молоко этого изготовителя под частной маркой торговой сети «Магнит» («Торговый дом Сметанин») также не соответствовало ГОСТу: массовая доля белка составила 0,82% вместо 3%, массовая доля жира – 2,3% вместо 2,5%, СОМО – 8% вместо 8,2%.

В 2017 г. молоко калужского производителя, приобретенное в Петербурге под собственными



марками торговых сетей «Лента» («365 дней») и «Пятерочка» («Красная цена»), опять не соответствовало по массовой доле белка и СОМО: в частности, содержание белка в образце «Красная цена» не превышало 0,94%.

Не менее «ярким» выглядит досье и на продукцию АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца». Так, по итогам проверки этого года в образце молока «V» (собственная марка торговой сети «О'Кей») массовая доля белка составила 1,83%, а СОМО – 7,0%. Кроме того, массовая доля жира этого разбавленного молока оказалась в 2,5 раза меньше заявленной на упаковке: 1,3% вместо 3,2%! Другой образец пастеризованного молока от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» под маркой «Молочное царство», приобретенный в этом году в супермаркете «Перекресток», содержал белка не более 2,02%, а СОМО – 7,7%. Также жирность образца оказалась в два раза ниже «номинала»: 1,5% вместо 3,2%.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает Татьяна Пилипенко.

Молочный комбинат из Тверской области, как и ООО «Кривское», привлек к себе внимание «Общественного контроля» низким качеством продукции также в 2014 г. А потом напомнил о себе и в 2015–2016 гг., когда продукция компании под собственными торговыми марками сетей «Дикси» и «Карусель» (соответственно «Первым делом» и «Аппетитно круглый год») регулярно браковалась лабораторией сразу по трем показателям: белок, жир и СОМО.

В 2018 г. АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» продолжил свою политику взаимовыгодного сотрудничества с торговыми сетями

Санкт-Петербурга. На этот раз разбавленное водой пастеризованное молоко уже с размахом продавалось в сетях «О'Кей» и «Перекресток». Массовая доля белка в обоих проверенных образцах составила 1,8% вместо 3%, указанных на упаковке.

Закрывает «тройку» заядлых нарушителей ГОСТа, из года в год снабжающих Петербург разбавленным молоком, компания «Ивмолокопродукт» со своим брендом «Экономная хозяйка», который всегда можно найти на полках сети «Семишагофф». Согласно протоколам испытаний этого года, молоко по-прежнему не соответствует требованиям ГОСТа: массовая доля белка не превышает 1,98%, уровень СОМО составил 7,8%, а массовая доля жира занижена в два раза – 1,5% вместо 3,2%.

По данным «Общественного контроля», молоко «Экономная хозяйка» демонстрирует стабильно низкое качество с 2016 г., когда впервые появилось на петербургском рынке. С тех пор результаты испытаний одни и те же: неприлично низкие показатели по белку, жиру и СОМО.

Шестой образец молока, разбавленный водой, оказался также изготовлен в Тверской области, но уже другим производителем – ОАО «Бологовский молочный завод». Молоко, не имеющее торговой марки и приобретенное в магазине «Семишагофф», имело те же пороки, что и предыдущие образцы, – не соответствовало ГОСТу по трем показателям: белок 2,65% вместо 3,0%, жир 2,5% вместо 3,2%, а СОМО 7,0% вместо 8,2%. К слову, стоило это «неполноценное» молоко по цене высококачественного – 61 руб. 10 коп. за литр.

Седьмым образцом, который в ходе исследований был признан не соответствующим ГОСТу, оказалось молоко «Экомилк» от ООО «Озерский молочный комбинат» (Московская обл.), приобретенное в супермаркете «Перекресток»: массовая доля белка в нем составила 2,73%, а СОМО – 7,9%.

Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.



Татьяна Пилипенко отмечает, что некоторые производители молока используют также сухую молочную сыворотку, которая, по сути, является отходом производства и стоит очень дешево. Этот относительно новый способ фальсификации появился около трех лет назад. Однако доказать факт применения сухой молочной сыворотки в готовой молочной продукции сегодня очень сложно, поскольку далеко не все лаборатории аккредитованы на ее определение.

– Фальсификаторы, предлагая потребителю подделку по низкой цене, создают условия для недобросовестной конкуренции, и добросовестные производители при всем желании не могут предложить цену на молоко ниже 55 руб. за литр, – рассказывает Георгий Житмарев. – В эту стоимость входят затраты на закупку сырья – не менее 27 руб. за литр, технологические операции по нормализации и пастеризации молока, упаковку, стоимость которой составляет от 5 до 8 руб. за штуку, транспортировку до магазина охлаждаемым транспортом. За счет более длинной логистики молоко из других регионов по всем законам экономики должно стоить дороже, чем местное, а оно, наоборот, стоит дешевле – и часто существенно дешевле.

За счет чего происходят такие чудеса, объясняют результаты проверок «Общественного контроля».

НАРОД ПЬЕТ И НЕ РОПЩЕТ

Результаты проверок качества пастеризованного молока, проведенные «Общественным контролем» за последние шесть лет, показывают, что циничное надувательство потребителей происходит с молчаливого согласия государства, которое в лице своих надзорных органов не предпринимает адекватных мер по защите граждан от молочных жуликов.

Ежегодно «Общественный контроль» оперативно направляет в Роспотребнадзор материалы лабораторных исследований, а разбавленное молоко, как, впрочем, и многие другие продовольственные товары, не соответствующие обязательным требованиям, по-прежнему продолжают оставаться на прилавках супермаркетов. Изготовители и торговые сети продолжают получать прибыль, государство – налоги, а потребители вынуждены употреблять в пищу неполноценные пищевые продукты, ежедневно рискуя своим здоровьем и кошелем.

– Молоко – это источник легко усваиваемого белка. Если его доля занижена, молоко утрачивает свою биологическую и пищевую ценность, – отмечает главный диетолог



МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С. - Петербург», успешно прошли проверку только пять из двенадцати образцов. Это пастеризованное молоко торговых марок «Домик в деревне» (АО «ВБД») и «Пискаревское» (ООО «Пискаревский молзавод») – оба из Санкт-Петербурга, «Свитлогорье» (ОАО «Ядринмолоко») из Чувашии, а также «Лужский молочный комбинат» (АО «Лужский молочный комбинат») и «Выборгское» (ООО «Выборгское») – оба из Ленинградской области.

– Молоко относят к продуктам, которые должны потреблять все группы населения, особенно дети, – поясняет Владимир Доценко. – В нем содержатся белки, жиры и лактоза. Оно сбалансировано по всем этим компонентам. Кроме того, в молоке много кальция, необходимого растущему организму. Бояться молочных продуктов не стоит: они очень полезны, поскольку содержат витамины А и D, а также каротиноиды, выполняющие роль антиоксидантов в организме человека.

Елена МАКСИМОВА

Молоко пастеризованное, ТМ «V», массовая доля жира 3,2%	Молоко пастеризованное, ТМ «Торжок. Молочное царство», массовая доля жира 3,2%	Молоко пастеризованное, массовая доля жира 3,2%	Молоко пастеризованное, ТМ «365 дней», массовая доля жира 1,5%
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.
24.02.2019 до 03.03.2019	23.02.2019 до 02.03.2019	19.02.2019 14 суток	24.02.2019 7 суток
2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 900 мл = 1800 мл	2 x 800 мл = 1600 мл
39-24	41-44	61-10	36-88
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», супермаркет «Казачок», пр. Стачек, д. 99А	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом 2-Н	ООО «Лента» (магазин «Лента»), Автовская ул., д. 15, лит. А
Не менее 3,0 / 1,83±0,06	Не менее 3,0 / 2,02±0,06	Не менее 3,0 / 2,65±0,06	Не менее 3,0 / 1,76±0,06
91,7±0,2	90,8±0,2	90,5±0,2	90,1±0,2
Не менее 3,2 / 1,300±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065	Не менее 3,2 / 2,500±0,065	Не менее 1,5 / 2,100±0,065
7,0±0,4	7,7±0,4	7,0±0,4	7,9±0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и СОМО	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и СОМО	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и СОМО	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В первую очередь при покупке молока надо обращать внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т. д.

Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от 0 до +6 градусов, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения. Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ: МАЛО БЕЛКА,



Совсем скоро, 28 апреля, наступит долгожданное Светлое Христово Воскресение, на которое на Руси издавна принято готовить символ праздника – творожную пасху. Однако, как выяснилось в ходе экспертизы творога, которую провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург», 10 из 15 образцов (66%), приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга, не соответствуют требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» и Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».



НА ЭТОТ РАЗ БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

Образцы творога исследовались по физико-химическим показателям (массовая доля белка и жира), определялась органолептика (вкус, запах, консистенция) и жирнокислотный состав. Именно последний показатель указывает на наличие или отсутствие в образце жиров немолочного происхождения.

Несмотря на немалое количество образцов творога с нарушениями, следов пальмового масла ни в одном образце обнаружено не было. И это, конечно, хорошая новость, поскольку в предыдущие годы такие образцы регулярно попадались. Так, по итогам проверки в 2016 г. на прилавках города был обнаружен

один образец «творога» без молочного жира, а в 2017 г. образцов «творога» с растительными жирами было уже два. В 2018 г. по итогам экспертизы также два образца «творога» содержали растительные жиры.

– Творог – белковый продукт, поэтому распознать в нем растительный жир не сложно: потребитель сразу почувствует салостый, не характерный для этого продукта, вкус, – объясняет профессор Санкт-Петербургского политехнического универси-



тета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Поэтому изготовители стали использовать другие, менее заметные, способы снижения себестоимости творога и введения потребителей в заблуждение.

ЖИР ВМЕСТО БЕЛКА

– Творог особенно ценен тем, что содержит полноценный, легко усвояемый белок, который отвечает за строительство тканей, гормональный фон, а также способствует длитель-



ному ощущению сытости, – говорит доцент кафедры гериатрии, геронтологии и сестринского дела Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут. – Причем содержание белка в продукте напрямую зависит от его жирности: чем она выше, тем меньше белка.

Однако в ходе экспертизы специалисты испытательной лаборатории выяснили, что в ряде образцов творога фактические значения белка и жира не соответствовали информации на этикетке.

Так, в твороге «Свитлогорье» от ОАО «Ядринмолоко» (Чувашия) белка оказалось меньше, чем положено: 17,26% вместо 18%, а жира, наоборот, больше – 3% вместо 2%. В твороге «Ростагроэкспорт» от ООО «Рост-АгроКомплекс» (Московская обл.) белка также оказалось меньше – всего 14% вместо 16%, как требует ГОСТ, а жира больше – 10% вместо 9%. Оба образца, судя по этикетке, изготовлены по ГОСТу, однако в данном документе четко написано, что творог с жирностью 2% должен содержать не менее 18% белка, а в твороге с массовой долей жира 9% его должно быть не менее 16%. Таким образом, оба эти образца ГОСТу не соответствуют.

Недостаточно белка оказалось и в твороге «Тысяча озер» 9% от ООО «Гусевмолоко» из Калининградской обл. (15,14% вместо 16%), а также в твороге «Моя Славита» 2% от ООО «Дельта» из Санкт-Петербурга (17,17% вместо 18%).

Однако специалистов лаборатории больше всех удивил творог «Де-

ревенский на марле» торговой марки «МилКо» от ООО «МилКо» (Санкт-Петербург), белок в котором был занижен на 1/3 и составил 12,07% вместо 18%. А вот жира в продукте оказалось в 7,5 раза больше, чем было заявлено на этикетке: 15% вместо 2%. Этот творог, который, кроме маркировки «ГОСТ», еще имел надпись «Себе любимому», – настоящий «сюрприз» для тех, кто привык считать калории и предпочитает кисломолочный продукт с низким содержанием жира.

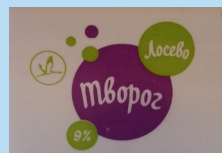
ДОКУМЕНТЫ – НЕ УКАЗ!

Производители ООО «Балтком Юни» из Москвы и ООО «Капелла» из Чувашии также ввели в заблуждение потребителей, указав ложную информацию о массовой доле белка и жира в продукте. Так, первый образец – творог «Балтком» – содержал 15,42% белка вместо 16% и 6% жира вместо 9%, указанных на этикетке; второй образец – ТМ «Благодаря» – имел жирность 7,5% вместо 5%, а белка, наоборот, больше, чем заявлено: 19,86% вместо 16%.

Кстати, качество творога «Балтком» ежегодно вызывает нарекания у специалистов. Так, в 2017 и 2018 гг., согласно протоколам лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», образцы не соответствовали ГОСТу по массовой доле белка – при норме 16% она составила 15,59% в 2017 г. и 13,34% в 2018 г. Причем в прошлом году образец творога от ООО «Балтком Юни» был представлен под маркой «То, что надо!» торговой сети «О'Кей».

– Согласно ГОСТу, массовая доля жира на упаковке должна соответствовать

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог «Пискаревский», массовая доля жира 5%	Творог ТМ «Снежок», массовая доля жира 9%	Творог ТМ «Экомилк», массовая доля жира 5%	Творог ТМ «Свитлогорье», массовая доля жира 9%	Творог ТМ «Лосево», массовая доля жира 9%	Творог ТМ «Моя Славита», массовая доля жира 2%	Творог «Сливочный» ТМ «Тысяча озер. Свежесть раннего утра», массовая доля жира 9%	Творог ТМ «Балтком», массовая доля жира 9%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь, г. Минск	ООО «Любимый город», Волгоградская обл.	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Гусевмолоко», Калининградская обл.	ООО «Балтком Юни», г. Москва. Адрес производства: Брянская обл.
Дата изготовления	18.02.2019	18.02.2019	30.01.2019	05.02.2019	19.02.2019	13.02.2019	07.02.2019	12.02.2019
Срок годности	5 суток	7 суток	до 01.03.2019	07.03.2019	5 суток	28.02.2019	07.03.2019	01.03.2019
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ТУ 9222-034-00441187-14	ТУ ЗБ 100027311.025-2005	СТО 93538525-019-2015	ТУ 9222-180-00419785-04	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 x 250 г = 750 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 335 г = 1050 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г
Цена за 1 кг, руб.	275-96	389,50	426,84	400,12	490,00	310,55	424,95	349,94
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток») Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТД «Лосево-Центр», Измайловский пр., д. 20, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (универсам «Казачок»), пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1
Массовая доля жира, % Норма / Результат	не менее 5,0 / 5,00±0,30	9,0 / 9,50±0,30	5,0 / 5,00±0,30	9,0 / 9,00±0,30	9,0 / 9,00±0,30	не менее 5,0 / 2,00±0,30	9,0 / 9,00±0,30	не менее 9,0 / 6,00±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	не менее 16,0 / 18,25±0,35	не менее 12,0 / 16,07±0,35	не менее 12,0 / 19,04±0,35	не менее 12,0 / 13,11 ±0,35	не менее 12,0 / 14,99±0,35	не менее 18,0 / 17,17±0,35	не менее 16,0 / 15,14±0,35	не менее 16,0 / 15,42±0,35
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СКРЫТЫЙ ЖИР И ВКУС ГОРЕЧИ



фактическому значению, а вот массовая доля белка может даже превышать установленную ГОСТом норму – государственный стандарт этого не запрещает, – поясняет **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.**

НЕСЪЕДОБНЫЙ ТВОРОГ: ГОРЬКИЙ ВКУС И ПОСТОРОННИЙ ЗАПАХ

Вкус и запах творога должен быть чистым, кисломолочным, без посторонних привкусов и запахов – таковы требования ГОСТ 31453-2013. Однако три образца из 15, проверенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», этой норме не соответствовали.

Так, вкус творога «Крестьянский» торговой марки «Благодата» (ООО «Молочное дело – Ивня», Москва) эксперты охарактеризовали как «горький, нечистый». Кроме того, образец вместо 12% жира, как было заявлено на упаковке, содержал всего 5%.

– Горечь в твороге может появиться из-за разложения белка, которое происходит в результате замораживания продукта, – рассказывает **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.** – После оттаивания в твороге происходит распад белка, и он становится горьким. Однако в целях экономии производители также берут такой творог в производство – добавляют в другие партии. Кроме того, горький вкус творогу может придать избыток в нем хлористого кальция или кальциевой соли, которая добавляется при производстве для придания продукту характерной зернистой структуры. Творог «Благодата» от ООО «Молочное дело – Ивня» также регулярно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2017 г. специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» признали вкус и запах образца «недостаточно чисти-



ми, с наличием слабого постороннего запаха и привкуса», а в 2018 г. творог «Благодата» оказался в 1,5 раза жирнее, чем было указано на упаковке: жир составил 12,5% вместо заявленных 7,5%.

Наличие постороннего привкуса было определено также в твороге «Фермерский», ТМ Бутербродов (ООО «Комбинат «Тярлевский», Санкт-Петербург). Образец также содержал жира почти в два раза больше, чем было указано на упаковке: 9% вместо 5%.

Но самым худшим по всем параметрам был признан творог 9% от ООО «Рос Агро» из Ленинградской обл. Массовая доля жира образца оказалась в 2,5 раза меньше заявленной – 4% вместо 9%, а массовая доля белка составила 11,61% вместо 16%.

– Посторонние привкус и запах в твороге могут возникать из-за использования некачественного сырья, – поясняет **Татьяна Пилипенко.** – Возможно, коров, молоко которых использовалось при производстве творога, кормили кормом ненадлежащего качества, а возможно, причиной плохой органолептики стало нарушение условий хранения сырья или готовой продукции.

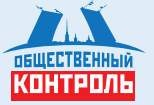
– Такие нарушения, как посторонний вкус и запах, недостаток белка,

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Творог – один из немногих продуктов, который подходит людям, страдающим хроническими заболеваниями органов пищеварения, так как не повышает кислотность и не раздражает поверхность желудка. При покупке продукта обращайте внимание на внешний вид упаковки, она не должна быть повреждена или вздута, так как это признаки вероятной порчи творога.

Творог должен иметь мягкую, мажущуюся или рассыпчатую консистенцию, допускается наличие ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного творога также допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус творога зависит прежде всего от жирности. Цвет творога белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Так как данный продукт относится к скоропортящимся, он должен храниться в торговом предприятии исключительно в холодильном оборудовании при соблюдении температурного режима.

Кислый, горький вкус, гниловатый, аммиачный и дрожжевой привкус творога свидетельствуют о нарушениях при его изготовлении либо о нарушениях температурных условий хранения и реализации продукта.



нехватка или избыток жира, могут возникать по двум причинам: либо производитель не осуществляет контроль сырья, либо намеренно вводит потребителя в заблуждение, – отмечает **Анатолий Брусенцев.** – В обоих случаях добросовестным такого изготовителя назвать нельзя.

Материалы экспертизы творога «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-

Петербургу для проведения внеплановых проверок и принятия мер к недобросовестным изготовителям и продавцам.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно выводам лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», только пять из 15 образцов творога прошли испытания успешно и полностью соответствуют ГОСТ 31453-2013 и Техническому регламенту Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Это творог «Пискаревский» 5% от ООО «Пискаревский молзавод» (Санкт-Петербург), «Светлогорье» 9% от ООО «Любимый город» (Волгоградская обл.), «Снежок» 9% от АО «Лактис» (г. Великий Новгород), «Экомилк» 5% от ОАО «Минский молочный завод № 1» (Беларусь) и «Лосево» 9% от ООО «Молочный завод «Лосево» (Ленинградская обл.).

Отметим, что разброс цен за килограмм творога составил почти 100% – от 274 руб. до 516 руб. за килограмм. Причем нередко дорогие марки творога не соответствовали требованиям ГОСТа. Так, творог ТМ «МилКо» 2%, в котором жир был завышен в 7,5 раза и составил 15%, стоил 516 руб./кг, а творог ТМ «Ростагроэкспорт» 9%, не соответствующий ГОСТу по массовой доле жира и белка, – 466 руб./кг. В то же время творог «Пискаревский» 5%, полностью соответствующий требованиям ГОСТа, обошелся почти в 276 руб./кг.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Лариса Лавут подчеркивает, что творог обязательно следует включать в рацион, однако она рекомендует употреблять его в первой половине дня:

– Пословица гласит: «Творог утром – золото, днем – серебро, вечером – камни». Это утверждение вполне справедливо, так как в продукте содержится кальций и после употребления творога на ужин у людей с нарушением солевого обмена на следующий день, утром, могут появиться отеки.

При покупке творога **Татьяна Пилипенко** рекомендует ориентироваться на имя производителя и покупать продукцию только под известными и хорошо себя зарекомендовавшими брендами.

Анатолий Брусенцев рекомендует покупать творог с массовой долей жира 9% и не поддаваться на уловки маркетологов, рассуждающих о пользе обезжиренных молочных продуктов:

– По сути, производство обезжиренного творога – это экономия на сырье. А за счет рекламы и введения потребителей в заблуждение изготовителям удается продать более дешевый по себестоимости обезжиренный продукт порой дороже, чем классический творог.

Елена МАКСИМОВА



Творог ТМ «Светлогорье», массовая доля жира 2%	Творог «Фермерский» ТМ «Бутербродов», массовая доля жира 5%	Творог «Деревенский на марле» ТМ «МилКо. Себе любимому», массовая доля жира 2%	Творог ТМ «Ростагроэкспорт», массовая доля жира 9%	Творог «Крестьянский» ТМ «Благодата», массовая доля жира 12%	Творог ТМ «Благодата», массовая доля жира 5%	Творог, массовая доля жира 9%
ОАО «Ядринмолоко», Чувашская республика, г. Ядрин	ООО «Комбинат «Тярлевский», г. Санкт-Петербург	ООО «МилКо», г. Санкт-Петербург	ООО «Ростагро-Комплекс», Московская обл.	ООО «Молочное дело – Ивня», г. Москва	ООО «Капелла», г. Москва. Адрес производства: Чувашская республика	ООО «Рос Агро», Ленинградская обл.
11.02.2019 25.02.2019	09.02.2019	15.02.2019	14.02.2019 26.02.2019	13.02.2019 02.03.2019	11.02.2019 08.03.2019	13.02.2019
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	СТО 52839095-001-2014	СТО 93538525-019-2015	СТО 52839095-001-2014
3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 250 г = 750 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 250 г = 750 г	2 x 400 г = 800 г	3 x 200 г = 600 г
274,95	295,00	516,00	466,11	377,22	324,98	274,95
ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (универсам «Казачок»), пр. Стачек, д. 99, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (универсам «Казачок»), пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1
2,0 / 3,00±0,30	5,0 / 9,00±0,30	2,0 / 15,00±0,30	9,0 / 10,00±0,30	12,0 / 5,00±0,30	5,0 / 7,50±0,30	9,0 / 4,00±0,30
не менее 18,0 / 17,26±0,35	не менее 16,0 / 16,80±0,35	не менее 18,0 / 12,07±0,35	не менее 16,0 / 14,00±0,35	не менее 12,0 / 17,57±0,35	16,0 / 19,86±0,35	не менее 16,0 / 11,61±0,35
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Кисломолочный запах с наличием постороннего привкуса	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах горькие, нечистые	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

Творожные лакомства для Святой Пасхи

Ежегодно многие россияне с радостью встречают главный православный праздник – Светлое Христово Воскресение. Каждый готовится к этому событию по-своему: одни наводят чистоту в доме, другие больше стремятся к духовному очищению. Кто-то накануне предпочитает готовить домашние куличи и творожную пасху, другие покупают в магазине готовые продукты для пасхального стола. В ассортименте Новгородского молочного комбината «Лактис» – большой выбор продукции для приготовления блюд Великого Праздника: творог различной жирности, творожные массы, сливочное масло, сметана, сливки и, конечно же, молоко.

Продукция «Лактис» производится только из натурального коровьего молока без использования растительных жиров и консервантов. В этом году «Лактис» подготовил к Празднику Пасхи новинки: «ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ» и «ТВОРОЖНУЮ МАССУ ДЛЯ ПАСХИ».



**ТВОРОЖНАЯ МАССА
ДЛЯ ПАСХИ**
с изюмом, курагой, орехами

500г



ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ
с шоколадной глазурью

350г



Лактис
Производство молочной продукции

Продукты для Пасхи можно купить в магазинах Санкт-Петербурга:

Универсам «Пулковский» Универсам «Рассвет»
Универсам «Альфа» Универсам «Сампо»
Универсам «Северный» Универсам «Сезон»

Представительство в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76
www.lactis.ru

Творожная масса с различными наполнителями – изюмом, курагой и орехами – отлично подойдет для приготовления одного из главных угощений Праздника Христова Воскресения – творожной пасхи.

- Творожная масса «Снежок» обладает плотной пастообразной консистенцией, что позволяет использовать ее без предварительного протирания через сито.
- Творожная масса для пасхи содержит сухофрукты и орехи, которые обычно добавляют в творожную пасху.
- Творожную массу «Снежок» можно использовать для приготовления пасхи без добавления дополнительных ингредиентов. Достаточно выложить ее в пасочницу, застеленную влажной марлей, и поставить под гнет на несколько часов.
- Для любителей более сливочного вкуса творожной пасхи предлагаем дополнительно добавить в творожную массу сметану «Снежок» (100 г), размягченное сливочное масло «Снежок» (70 г), ваниль и сахарную пудру (по вкусу).

В празднике Светлой Пасхи!


невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

www.cake-shop.spb.ru

Кекс «Элитный»

Сдобный пасхальный кулич с тёплым ванильным ароматом, сладким изюмом и сахарными украшениями в нарядной упаковке – лучший подарок в светлый праздник.



0,300 кг

0,065 кг

0,380 кг

0,850 кг