

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ: каждая вторая пачка – БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выяснила, что из 18 образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и исследованных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», только 6 полностью соответствовали требованиям ГОСТа. Среди забракованных 12 образцов 9 оказались фальсифицированы растительными жирами, а 3 имели существенные отклонения от ГОСТа по физико-химическим показателям. Материалы проверки для принятия мер направлены в прокуратуру и Роспотребнадзор.

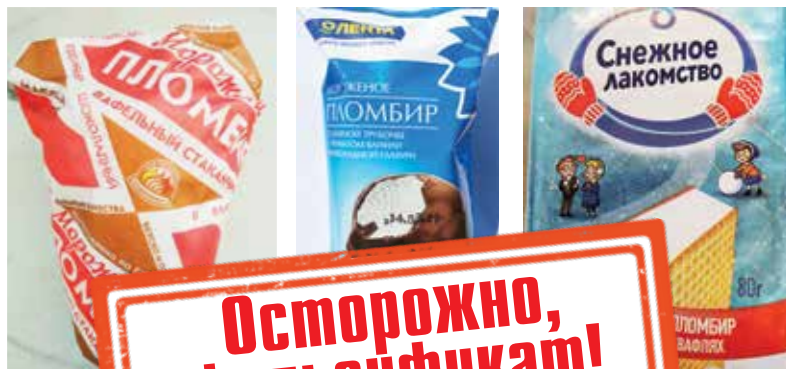
**Осторожно,
фальсификат!**

СТР. 2, 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ЛЕНТА» И «МАГНИТ» ПРОДАЮТ ФАЛЬШИВЫЙ ПЛОМБИР

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 3 образца пломбира из 10, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались фальсифицированы растительными жирами. Причем 2 из них были изготовлены по заказу торговых сетей «Лента» и «Магнит» и продавались под их собственными марками – «Лента» и «Снежное лакомство». Третий под-



**Осторожно,
фальсификат!**

дельный образец под торговой маркой «Новгородский хладокомбинат» был приобретен в универсаме «Полушка». Материалы проверки для принятия мер направлены в Россельхознадзор и Роспотребнадзор.

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»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В следующем номере газеты «Петербургское качество» будут опубликованы результаты экспертизы рыбных консервов и мягкого сыра, которые Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».



– 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!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Масло сливочное: каждая вторая пачка – без молочного жира!

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что сливочное масло по-прежнему прочно удерживает лидерство в списке самых подделываемых молочных продуктов на прилавках торговых сетей и небольших магазинов Санкт-Петербурга. При этом чиновники не спешат бороться с жуликами.

Результаты экспертизы таковы: двенадцать из восемнадцати образцов сливочного масла (66%) разных торговых марок, приобретенных в петербургских супермаркетах, не соответствовали требованиям государственного стандарта, а девять оказались фальсификатами – специалисты испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили в них растительные жиры, причем в восьми пачках поддельного масла молочный жир не был обнаружен совсем!

Сливочное масло – продукт, который получают путем взбивания сливок и молока. В большинстве стран мира он входит в базовую продуктовую корзину. Полезные свойства сливочного масла во многом объясняются его составом. В нем содержится большое количество витаминов – А, Е, С, D, PP, К и группы В, а еще минералов – кальция, фосфора, магния, натрия, железа, калия, фтора, цинка, меди и селена. Не зря на Руси существовала поговорка «Кашу маслом не испортишь». Только вот сегодня защитники прав потребителей советуют внимательнее относиться к выбору этого продукта, чтобы не нарваться на подделку. Иначе можно испортить не только кашу, но и свое здоровье.

БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Ситуация с качеством сливочного масла ухудшается с каждым годом, – рассказывает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**.

– Так, если в 2017 году из четырнадцати проверенных образцов семь оказались фальсифицированы растительными жирами, в 2018 году из десяти образцов – пять, то в этом году побиты все рекорды: девять фальсификатов из восемнадцати образцов, исследованных в лаборатории! Производители сознательно идут на обман с целью снижения издержек и конечной стоимости продукта. Потому что самое дорогое в масле – это молочный жир. Экономика проста: для изготовления одного килограмма масла требуется примерно 20 литров молока. Сегодня литр молока на ферме в среднем продают за 30 рублей. То есть стоимость самого сырья для производства килограмма сливочного масла не может быть ниже 600 рублей. Но чтобы сделать продукт более привлекательным для покупателя по цене, производители сознательно идут на замещение молочного жира растительным и продают нам под видом сливочного масла в лучшем случае спред, а в худшем – обычный маргарин. Фальсификация сливочного масла позволяет жуликам успешно конкурировать на рынке с добросовестными производителями, которые, не вы-



держивая нечестного демпинга, терпят убытки или перестают выпускать масло совсем.

ПОДДЕЛКИ С «МОСКОВСКОЙ ПРОПИСКОЙ»

Согласно результатам экспертизы, больше всего поддельного сливочного масла с маркировкой «ГОСТ» поступает в Петербург из московского региона. Только по итогам проведенной экспертизы таких образцов оказалось семь!

Так, в масле сливочном «Традиционном», произведенном ООО «Инфо-Сервис», не был обнаружен молочный жир. Массовая доля влаги зашкаливала и составила 24,3% вместо 16%, а массовая доля жира – всего 74% вместо 82,5%. Да и имеет ли значение, сколько жира в продукте, если он все равно не молочный, а растительный, в основном пальмовый? Неудивительно, что, как отмечено в протоколе испытаний, продукт от ООО «Инфо-Сервис» не имел сливочного вкуса и запаха.

Кстати, по органолептическим свойствам грамотный потребитель иногда все же может отличить настоящее сливочное масло от подделки, правда, если в продукт не добавлен ароматизатор, который способен замаскировать пустой, невыраженный запах спреда или маргарина.

– Несвойственные вкус и запах зачастую выдают фальсификацию продукта, – утверждает **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**. – Настоящее масло должно иметь сливочные вкус и запах. А вот сальную привкус с кислинкой говорит о том, что в масле идет окисление жиров, что представляет угрозу для организма.

Не было обнаружено молочного жира и в образце «Традиционное» от ООО «ЭРИДАН». Его жирность также не соответствовала значению, указанному на упаковке, – 72,5% вместо 82,5%, а массовая доля влаги оказалась в 1,5 раза больше нормы – 25,6% вместо 16%. Не было молочного жира и в масле «Традиционное» с пустым вкусом от ООО «Меркурий». А вот компания «Молочный дом», как выяснилось, поставляет на петербургский рынок два вида поддельного сливочного масла без молочного жира: с жирностью 72,5% и 82,5%, как следует из этикетки. На самом деле в обеих пачках оказался один и тот же растительно-жировой продукт жирностью 60,4% и 62,2% соответственно. Да и по остальным показателям образцы не отвечали требованиям ГОСТа. Повышенная влажность (37,8% и 36,6% соответственно), а также пустые, невыраженные вкус и запах делают продукцию «Молочного дома» совсем несъедобной.



По сути, спредом растительно-сливочным оказался и образец масла «Традиционное» от ООО «Масловита». Хотя в образце специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» и нашли следы молочного жира, его было в несколько раз меньше нормы, а жировая фаза в основном оказалась представлена растительными жирами. Консистенция продукта также вызвала нарекания – она была недостаточно плотной с наличием мелких пустот.

Плотность зависит от того, какие жиры содержатся в масле, – комментирует **Анатолий Брусенцев**. – Если в масле содержится только молочный жир, то оно в холодильнике будет твердым, а если в составе продукта – растительные жиры, особенно жидкие масла – кукурузное или кокосовое, то это масло даже при нулевой температуре будет оставаться мягким.

Седьмой подделкой с «московской пропиской» оказалось масло «Традиционное» одного из ветеранов фальсификации сливочного масла Российской Федерации – ООО «Милагро М». На рынке Петербурга эта компания известна с 2013 года. Уже в 2014 году доля молочного жира в продукции, именуемой «масло сливочное», не превышала 10%, остальные 90% составляли растительные жиры. В 2016 и 2017 годах доля молочного жира в жировой фазе продукции от ООО «Милагро М» уже не поднималась выше 5%, а с прошлого года вообще опустилась до нуля! В этом году испытания подтвердили «стабильность качества» масляной

московской подделки: молочный жир опять не был обнаружен! Кроме того, как и у других «московских собратьев», массовая доля влаги в образце была превышена и составила 23,6% вместо 16%, а жирность, наоборот, занижена: 73,6% вместо 82,5%, как было указано на этикетке.

Еще два фальшивых масла стоилицы из Курска и Ульяновской области. Масло «Вологодские традиции» от ООО «Курский молочный завод» с пустым, сальным вкусом не соответствовало ГОСТу не только по жирнокислотному составу, но и по массовой доле жира и влаги, а такой же фальсификат масло «Крестьянское» от ООО «Молочный комбинат «ВИТА» имел пустые невыраженные сливочные вкус и запах, неоднородный цвет, а также значительно отличался по массовой доле жира и влаги от значений, указанных на упаковке.

– Все эти образцы не соответствуют требованиям, предъявляемым к классическому или традиционному сливочному маслу, – уверен **преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевой технологии Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж**. – В образцах, где нет молочного жира, содержится гидрогенизированный растительный жир, в составе которого могут находиться транс-изомеры жирных кислот, представляющие опасность для человека. Трансжиры запускают в организме окислительные процессы, что повышает риск появления сердечно-сосудистых заболеваний. Производители масложировых продуктов сейчас настолько обнаглели, что если еще несколько лет назад они фальсифицировали масло растительными жирами на 50–60%, то сегодня предлагают потребителю масло вообще без молочного жира!

(Окончание на стр. 4-5)



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Несмотря на неопровержимые факты реализации в Санкт-Петербурге, да и в других регионах России, поддельного питьевого молока, предоставленные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», Роспотребнадзор не спешит проводить проверки крупных торговых сетей.

Еще в марте этого года «Общественный контроль» обнаружил в торговых сетях «О'Кей», «Лента», «Перекресток» и «Семишагофф» поддельное питьевого пастеризованное молоко, разбавленное водой, четырех российских изготовителей: ООО «Кривское» (ТМ «365 дней»), ООО «Ивмолоко-продукт» (ТМ «Экономная хозяйка»), ОАО «Бологовский молочный завод» (ТМ «Бологовский молочный завод») и АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (ТМ «Молочное царство»). Массовые доли белка и жира в напитках под на-

Поддельное молоко до сих пор продают в магазинах Петербурга

званием «молоко» существенно отличались от требований ГОСТ 31450-2013 и данных маркировки. Таким образом, эта продукция является фальсифицированной.

Однако выводы Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу относительно качества указанных марок пастеризованного молока были прямо противоположными: все образцы, забракованные ФБУ «Тест-С.-Петербург», согласно протоколам испытаний лаборатории Роспотребнадзора оказались просто превосходящими, полностью соответствующими ГОСТу.

Неужели изготовители действительно за пару месяцев, прошедших после экспертизы молока, исправились, а торговые сети перестали им заказывать под своими торговыми марками поддельное молоко? Так, наверное, подумали многие, кто прочел на сайте Управления Роспотребнадзора

успокаивающий отчет о результатах внеплановой проверки молока, проведенной на основании обращения «Общественного контроля».

Поверили многие, но не «Общественный контроль». Именно поэтому образцы молока трех торговых марок – «Экономная хозяйка», «365 дней» и «Молочное царство» – в очередной раз были приобретены 23 мая в тех же самых магазинах и отправлены на исследования в ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Повторная проверка, проведенная спустя три месяца после первой закупки, дала те же самые результаты: торговые сети «Лента», «Перекресток» и «Семишагофф» продолжают торговать фальсифицированным пастеризованным молоком, которое по-прежнему выпускают ООО «Кривское» (Калужская обл.), ООО «Ивмолокопродукт» (Ивановская обл.) и АО «Торжокский молочный комби-



нат «Тверца» (Тверская обл.). Так и хочется сказать «спасибо» нашим надзорным органам, которые «усердно защищают» права потребителей, «принципиально» отстаивая их интересы.

Материалы повторной проверки пастеризованного молока теперь направлены не только в Роспотребнадзор, но и в Генеральную прокуратуру. Поддельное молоко должно исчезнуть с прилавков, а действия лиц, причастных к обороту молочного фальсификата, должны получить соответствующую оценку компетентных органов. Бездействие, кстати, тоже.

Кирилл ОРЛОВ

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 10.06.2019 г. в 19.00,
фактически 10.06.2019 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-7905/6
Тираж номера 50 000 экз.

12+



BURENKA CLUB
ВЫБИРАЕМ ЛУЧШЕЕ!

- Экологически чистое сырье
- Проверенная временем рецептура
- Строгий контроль качества (ЗОСТ)

Масло BURENKA CLUB сладко-сливочное традиционное ГОСТ 82,5% — это сливочное масло премиум-класса, изготовленное из свежих отборных сливок строго в соответствии с ГОСТ.



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

АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

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

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

НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов для петербуржцев, участвовавших в апреле в традиционной акции «Тотальный диктант», стало слово «мороженое». Некоторые норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая вот уже почти 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» - наслаждение вкусом!

«НИКАКОГО МОЛОЧНОГО СУРРОГАТА!»

Именно так охарактеризовал мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» на популярном интернет-форуме о качестве пищевых продуктов один из потребителей. «Главное, что приличный состав: молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких молочных суррогатов!» — написала Мария, рассказывая о своем опыте дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании **Юрий Седых**, именно натуральное молочное сырье в составе, без примеси растительных масел, является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого. Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко — коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Мороженое — универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой (иначе она растает в руках до того, как ее съешь), но и не маленькой. Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант — рожок «Гигантер» 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу 120 граммов — в самый раз», — оценила преимущества лакомства другой народный дегустатор Катерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется), у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего мороженого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» — вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка «Гигантер» содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста — более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), лецитин, понижающий уровень «плохого» холесте-

рина и помогающий сжигать лишние калории, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер», благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть наступающее лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ:



ровой смеси, – говорит профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Эти продукты имеют право на существование, но только под другим названием и по другой цене.

– Фальсифицированные продукты представляют опасность, так как насыщенные жиры, содержащиеся в них, оказывают негативное влияние на метаболические процессы в организме человека, – говорит главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.

НЕ ХВАТИЛО ЖИРА

Среди двенадцати образцов сливочного масла, не соответствовавших ГОСТу, оказались три, в составе которых был только молочный жир, однако это их не спасло от занесения в черный список.

Так, масло «Традиционное» торговой марки «Масло из России» производства ООО «Версия» (г. Санкт-Петербург) было выпущено с нарушением сразу двух параметров: влажность образца оказалась почти

в 1,5 раза выше допустимой нормы (23,5% вместо 16%), а жирность, наоборот, значительно ниже заявленной на упаковке: 73% вместо 82,5%. Очевидно, изготовитель предлагает покупателю более дешевое масло в упаковке более дорогого, классического и тем самым экономит, вводя при этом в заблуждение покупателей. Напомним, что точно такие же нарушения ГОСТа были обнаружены в продукции ООО «Версия» и в прошлом году. Тогда «подкачала» и органолептика: вкус и запах образца оказались невыраженными, с привкусом пастеризации, а консистенция была пастообразной.

Таким же образом схитрил и ООО «Производственный комбинат «Волотовский» (Новгородская обл.), предложив сети гипермаркетов «О'Кей» торговать некачественным маслом сливочным «Баба Валя». Образец имел повышенную влажность – 23,6%, а указанная на этикетке жирность 82,5% по факту составила всего 73,6%. Консистенция масла оказалась недостаточно плотной и пластичной, а умеренно выраженный сливочный вкус – с наличием легкого кисловатого привкуса.

Последним образцом сливочного масла, не прошедшим экспертизу, стал продукт от ООО «Череповецкий молочный комбинат» (Вологодская обл.), что удивительно, поскольку Вологодская область всегда раньше славилась высоким качеством молочной продукции. Масло «Крестьянское» торговой марки «Вологодское удолье» чуть-чуть недотянуло до норм ГОСТ 32261-

2013 по влаге, которая оказалась незначительно превышена (26,3% вместо 25%), и массовой доле жира, составившей 71,6% вместо 72,5%.

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПОД ОХРАНОЙ ЗАКОНА

Материалы проверки качества образцов сливочного масла «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор, прокуратуру Санкт-Петербурга и Государственную Думу еще 19 апреля 2019 года для принятия мер административного реагирования. Однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

По итогам аналогичной проверки прошлого года ответ поступил, но из него следовало, что Роспотребнадзору в ходе внеплановых проверок так и не удалось изъять из реализации партии поддельного сливочного масла пяти отечественных изготовителей, о наличии которых сообщал «Общественный контроль». Почему? Вопрос – к нашему законодательству, которое сегодня обслуживает в первую очередь интересы бизнеса, а уже потом – граждан.

Таким образом, действенные и эффективные меры по пресечению противоправных действий изготовителей и продавцов так и не были приняты. Стоит ли удивляться, что на следующий год поддельное сливочное масло еще в больших объемах хлынуло на рынок Санкт-Петербурга?

ХИМИЯ ФАЛЬСИФИКАТА

– В сливочном масле должен быть только молочный жир – 100%, – комментирует начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» Екатерина Полиектова. – Если в продукте содержатся заменители молочного жира, об этом должно быть указано на этикетке. И называться продукт должен иначе – в зависимости от количества

молочного жира. Если его не менее 50%, то это спред сливочно-растительный. Если молочного жира от 15% до 50%, то это уже спред растительно-сливочный. А если вообще нет молочного жира или его менее 15%, то перед нами спред растительно-жировой. И стоит такие продукты должны значительно дешевле сливочного масла.

– Судя по результатам исследования жирнокислотного состава фальсифицированных образцов сливочного масла, производители делают смесь уже не из чистой «пальмы», а из специально созданной масложи-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ



Наименование продукта	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», ТМ «Нежинская», массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, ТМ «BURENKA CLUB», массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, ТМ «Андроновская лавка», массовая доля жира 82,5%	Масло сладко-сливочное, ТМ «Умное решение», массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, ТМ «Крестьянские узоры» массовая доля жира 82,5%	Масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое, ТМ «Сударыня», массовая доля жира 72,5%	Масло сладко-сливочное классическое, ТМ «Баба Валя», массовая доля жира 82,0%	Масло сливочное «Крестьянское», ТМ «Вологодское удолье», массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное», ТМ «Масло из России», массовая доля жира 82,5%
Производитель	ООО «Гусевмолоко», Калининградская обл., г. Гусев	ООО «Голландия Плюс», г. Санкт-Петербург	ООО «Голландия Плюс», г. Санкт-Петербург	ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Республика Мордовия	ООО «Воронеж-росагро», Воронежская обл.	ООО «Галактика Вятка», Кировская обл.	ООО «Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.	ООО «Череповецкий молочный комбинат», Вологодская обл.	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	18.02.2019	19.03.2019	18.03.2019	12.03.2019	29.03.2019	21.03.2019	25.02.2019	14.03.2019	01.04.2019
Срок годности	120 суток	120 суток	120 суток	120 суток	90 суток	120 суток	120 суток	60 суток	120 суток
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	2 x 400 г = 800 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г
Цена за 1 кг, руб.	438,88	638,88	611,06	605,50	674,97	438,88	618,88	694,44	634,94
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Ностра» (магазин «Бриз»), ул. Новостроек, д. 21/16, лит. А, пом. 6Н	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 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (магазин «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. С наличием легкого кисловатого привкуса	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5 / 72,6±0,7	Не менее 82,5 / 83,9±0,7	Не менее 82,5 / 82,8±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 81,5±0,7	Не менее 82,5 / 83,9±0,7	Не менее 72,5 / 73,1±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 73,6±0,7	Не менее 72,5 / 71,6±0,7	Не менее 82,5 / 73,0±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 25,0 / 24,5±0,3	Не более 16,0 / 14,7±0,3	Не более 16,0 / 15,2±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 16,8±0,3	Не более 16,0 / 14,1±0,3	Не более 25,0 / 23,2±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 23,6±0,3	Не более 25,0 / 26,3±0,3	Не более 16,0 / 23,5±0,3
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира и м. д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. жира и м. д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. жира и м. д. влаги

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

КАЖДАЯ ВТОРАЯ ПАЧКА – БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!

Анализ результатов экспертизы сливочного масла в очередной раз свидетельствует о том, что чиновники, отвечающие за качество и безопасность питания населения страны, больше любят рассуждать о необходимости усиления борьбы с фальсификатом, чем реально противостоять этому злу, от которого терпят убытки не только потребители, добросовестные изготовители, но и само государство в целом. По данным Роспотребнадзора, фальсификация пищевых продуктов в объеме 3% оборачивается потерями для потребителей в размере 400 млрд рублей. А если

это не 3%, а все 50–60%, то о какой сумме убытков может тогда идти речь? И кто должен их компенсировать?

Видимо, все убытки потребителей (в том числе вред здоровью, причиняемый фальсификаторами, торговыми сетями, а также чиновниками, бездействие которых играет на руку мошенникам от пищевой промышленности) должны нести сами потребители. Что они смиренно и делают уже который год.

Выходит, что защита от фальсификата – дело рук самих потребителей. И противостоять жуликам сегодня можно только одним способом: не покупать их поддельные товары.

Отличить натуральное сливочное масло от подделки можно по нескольким параметрам. Первый – цена. Она

не должна быть ниже 100 рублей за стандартную пачку массой 180 г. Второй – наименование изготовителя. Если оно вам ни о чем не говорит или по смыслу не связано с производством молочных продуктов (например, ООО «Инфо-Сервис» – такое название компании больше подходит для рекламной-информационной деятельности, чем для производства пищевых продуктов), знайте: перед вами продукция не изготовителя, а фасовщика, который только упаковывает чужой продукт в фольгу или пергамент. Третий – упаковка. Если она безликая, похожая как две капли воды на остальные образцы масла на полке магазина, не имеет ярко выраженного зарегистрированного бренда (что подтверждается значком «R»), информация для потребителя напечатана мелким, нечитаемым темным шрифтом на цветном темном фоне, перед вами – стопроцентная подделка. Помните, что добросовестный изготовитель уважает своего покупателя и всегда предоставит ему информацию о своем товаре в надлежащем, доступном виде.

И последний совет: запомните марки и наименования нечестных на руку изготовителей, информацию о которых публикует «Общественный контроль». Только не забывайте: через полгода-год жулики опять поменяют на упаковках свои имена и адреса – ведь никто им сегодня

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Внимательно осмотрите упаковку масла: ее деформация и повреждение не допускаются. Маркировка должна быть четкой: в наименовании продукта обязательно должно быть или слово «сливочное», или одно из следующих наименований: «Традиционное», «Крестьянское», «Любительское». В зависимости от вида сливок, из которых производится масло, оно делится на сладко-сливочное, кисло-сливочное, несоленое и соленое, бывает высшего или первого сорта.

Обязательно прочитайте состав продукта: основа сливочного масла – пастеризованные сливки коровьего молока, в нем может также содержаться соль, концентраты молочнокислых бактерий, но никак не заменители молочного жира. Необходимо посмотреть на срок годности продукта и обратить внимание на условия его реализации в торговом предприятии. Масло относится к скоропортящимся продуктам и хранится исключительно в холодильном оборудовании, даже качественный продукт может быть испорчен при неправильном его хранении и стать небезопасным при употреблении в пищу.

При употреблении мы можем оценить органолептические характеристики продукта. У сладко-сливочного масла должен быть выраженный сливочный вкус и запах с привкусом пастеризации. У кисло-сливочного масла – вкус и запах выраженные сливочный и кисло-молочный. Для соленого масла характерен умеренно соленый вкус. Наличие посторонних привкусов и запахов: горького, плесневелого, кислого, дрожжевого и прочих – говорит о порче продукта и непригодности для еды. Обязательно смотрите на дату производства и срок годности: не покупайте масло, которое лежит на прилавке больше месяца со дня его изготовления.



не запрещает «менять вывеску» после того, как их недобросовестная деятельность благодаря общественному контролю становится достоянием гласности. Таковы российские законы...

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С. - Петербург», полностью соответствовали требованиям ГОСТа только шесть образцов сливочного масла. Это продукция ТМ

«BURËNKA CLUB» и ТМ «Андроновская лавка» (ООО «Голландия Плюс», г. Санкт-Петербург), ТМ «Сударыня» (ООО «Галактика Вятка», Кировская обл.), ТМ «Нежинская» (ООО «Гусевмолоко», Калининградская обл.), ТМ «Крестьянские узоры» (ООО «Воронежросагр», Воронежская обл.) и ТМ «Умное решение» (ООО «Сыроваренный завод «Сармич», Республика Мордовия).

Светлана СМЕРНОВА

Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, ТМ «Вологодские традиции», массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%
ООО «Масловита», Московская обл.	ООО «Курский молочный завод», г. Курск	ООО «Молочный дом», г. Москва	ООО «ЭРИДАН», Московская обл.	ООО «Меркурий», Московская обл.	ООО «Молочный дом», г. Москва	ООО «Милагро М», г. Москва	ООО «Молочный комбинат «ВИТА», Ульяновская обл.,	ООО «Инфо-Сервис», г. Москва
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
26.03.2019	26.03.2019	26.03.2019	07.04.2019	20.03.2019	26.03.2019	01.04.2019	01.04.2019	24.03.2019
не указано	120 суток	120 суток	180 суток	120 суток	120 суток	120 суток	120 суток	120 суток
3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	2 x 500 г = 1000 г	3 x 200 г = 600 г
361,05	299,95	164,95	361,05	277,72	361,11	225,00	210,00	240,00
ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В. Ч, пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В. Ч, пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В. Ч, пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В. Ч, пом. 2Н	ООО «Ностра» (магазин «Бриз»), ул. Новостроек, д. 21/16, лит. А, пом. 6Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная, с наличием мелких пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Привкус пустой, салыный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные, привкус пустой. Консистенция недостаточно плотная и пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные сливочные (пустые). Консистенция недостаточно плотная и пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные сливочные (пустые)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные сливочные (пустые). Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Цвет неоднородный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах, не свойственные сливочному маслу, с посторонним привкусом. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Цвет неоднородный по всей массе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные сливочные (пустые). Цвет неоднородный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные сливочные (пустые). Консистенция недостаточно плотная и пластичная
Не менее 82,5 / 82,5±0,7	Не менее 82,5 / 80,3±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 62,2±0,7	Не менее 82,5 / 72,5±0,7	Не менее 82,5 / 82,5±0,7	Не менее 72,5 / 60,4±0,7	Не менее 82,5 / 73,6±0,7	Не менее 72,5 / 68,0±0,7	Не менее 82,5 / 74,0±0,7
Не более 16,0 / 15,2±0,3	Не более 16,0 / 16,7±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 36,6±0,3	Не более 16,0 / 25,6±0,3	Не более 16,0 / 15,3±0,3	Не более 25,0 / 37,8±0,3	Не более 16,0 / 23,6±0,3	Не более 25,0 / 28,1±0,3	Не более 16,0 / 24,3±0,3
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«МАГНИТ» И «ЛЕНТА» ПРОДОЛЖАЮТ ТОРГОВАТЬ ФАЛЬШИВЫМ ПЛОМБИРОМ

Исследование, проведенное Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показало, что в трех образцах пломбира из десяти, проверенных на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», содержатся растительные жиры, не заявленные в составе на этикетке. Причем в мороженом «Снежное лакомство» – частная марка крупнейшей в России торговой сети «Магнит» – их доля в жировой фазе превышает 80%, а в пломбире «Лента» молочный жир замещен растительным почти на 70%.

КАК РАСПОЗНАТЬ ПОДДЕЛКУ?

По подсчетам экспертов рынка, в Санкт-Петербурге в жаркие летние дни потребление мороженого резко возрастает и составляет около 100 тонн в сутки. Тем более обидно, что несколько десятков тонн этого обожаемого многими лакомства – до 30%, как показала экспертиза «Общественного контроля», – не соответствует обязательным требованиям по качеству, а то и вовсе является подделкой.

Увы, фальшивый пломбир, в котором молочный жир замещен растительным, сегодня нередко можно встретить на прилавках супермаркетов и гипермаркетов точно так же, как и поддельное молоко, сметану, творог. Ежегодно «Общественный контроль» в ходе своих исследований выявляет в магазинах Санкт-Петербурга от 10% до 40% фальшивого мороженого. Рекорд был поставлен в 2014 г., когда после введения западных санкций качество российских пищевых продуктов резко упало и из десяти проверенных в лаборатории образцов пломбира сразу четыре оказались с растительными жирами, хотя в мороженом по ГОСТу их быть не должно совсем.

В прошлом году поддельными оказались два образца пломбира, а в этом году уже три.

Обращает на себя внимание тот факт, что фальсифицированное мороженое чаще всего выпускается и продается под частными марками торговых сетей. Так, по итогам экспертизы 2016 г. и 2019 г. поддельные пломбирсы были выявлены сразу под двумя частными марками торговых сетей «Лента» (марка «Лента») и «Магнит» (марка «Снежное лакомство»). Стоимость этих подделок невысокая и в этом году не превышает 24 руб. за упаковку массой 80 г. Именно низкая цена, как правило, для грамотного потребителя должна являться «маячком», по которому нередко можно на прилавке вычислить подделку.

И еще одно наблюдение: часто фальшивое мороженое из года в год выпускают одни и те же изготовители. И ничто их не останавливает: ни гнев потребителей и общественных организаций, ни острые выступления в средствах массовой информации, а главное – ни Роспотребнадзор и прокуратура, делающие всё возможное для снижения «административной нагрузки» на бизнес. Именно



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИРА ГОСТ 31457-2012



Наименование продукта	Мороженое сливочное ванильное в вафельном стаканчике «Невский стаканчик»	Мороженое эскимо пломбир с наполнителем фруктовым с ванилью в молочном шоколадной глазури «Советские традиции»	Мороженое эскимо пломбир ванильный в глазури жировой какао содержащей «Гостовский»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Русский холод»	Мороженое пломбир в плоском вафельном стаканчике	Мороженое пломбир ванильный «Как раньше»	Мороженое пломбир в вафлях «КубАрус»
Производитель	ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл.	ООО «РАМОЗ», Ярославская обл. по заказу ООО «Рост-АгроКомплекс», Московская обл.	ООО «Хладокомбинат № 3», г. Екатеринбург	ООО «Лагуна Койл», Московская обл.	ИП Шибаланская А.А., Нижегородская обл.	ООО «Петрохолод», г. Санкт-Петербург	ООО «КубаньРус-Молоко», Краснодарский край
Дата изготовления	02.04.2019	27.07.2018	19.12.2018	04.08.2018	14.02.2018	17.03.2019	02.08.2018
Срок годности	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Масса, количество образцов	3 x 70 г = 210 г	3 x 80 г = 240 г	3 x 70 г = 210 г	3 x 80 г = 240 г	3 x 90 г = 270 г	3 x 220 г = 660 г	3 x 90 г = 270 г
Цена за упаковку	24,90	44,99	25,41	37,99	39,90	128,52	54,00
Место закупки	ООО «Невафуд» (универсам «Щедрый»), Ленинский пр., д. 136, лит. А	ООО «Новь» (универсам «Бриз»), Новоизмайловский пр., д. 4, лит. А, пом. 14-Н	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А	ООО «Невафуд» (универсам «Щедрый»), Ленинский пр., д. 136, лит. А	ООО «Лента» (супермаркет «Лента»), пл. Конституции, д. 2, лит. А	ООО «ТК «Лэнд», пр. Народного ополчения, д. 6, лит. А
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
КМАФАМ, КОЕ/г (не более 1x10 ³)	1x10 ³	1x10 ¹	3x10 ¹	3x10 ¹	1,3x10 ³	менее 10	2,4x10 ³
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 31457-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

поэтому сегодня торговые сети и изготовители так легко договариваются друг с другом о взаимовыгодном сотрудничестве, делая ставку на реализацию фальсифицированных пищевых продуктов.

– Согласно ГОСТ 31457-2012, мороженое пломбир должно содержать только молочный жир, а жирность продукта должна быть не менее 12%, – говорит **начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтева.** – Кроме того, стандарт жестко определяет сырье, из которого производится мороженое, и допускает использование немолочного жира только при производстве глазури. Даже так называемые шербеты и замороженные десерты не могут иметь в своем составе растительных жиров.



«СНЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО» ОТ ЛУКАВОГО «МАГНИТА»

Один из самых ярких примеров такого «взаимовыгодного сотрудничества» – пломбир «Снежное лакомство», визитная карточка торговой сети «Магнит». На петербургском рынке оно появилось в 2016 г. и с тех пор является символом смеси наглости, жадности и цинизма – всех тех качеств, которые присущи изготовителям и продавцам фальсификата. Если в 2016 г. и 2017 г. молочный жир в этом мороженом был на уровне погрешности, то в прошлом году лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» его вообще не смогла обнаружить ввиду его полного отсутствия. Все эти годы подделку выпускало предприятие из Московской области ООО «Лагуна Койл».

После очередного скандала с пломбиром «Снежное лакомство» владелец этой торговой марки – сеть «Магнит» – в прошлом году решил поменять поставщика на ООО «Вологодское мороженое» (г. Вологда). Рокировка показала, что от перемены слагаемых результат не изменился: молочного жира в жировой фазе образца по итогам проверки этого года ока-

залось в пять раз меньше нормы: более чем на 80% жировая фаза была представлена жирами немолочного происхождения, в том числе пальмовым.

– В погоне за низкой ценой торговая сеть буквально выкручивает руки производителю: сделай нам «гостовский пломбир», но чтобы в продаже его цена была не выше 25 рублей. То есть на выходе с завода мороженое стоит еще дешевле, а это в принципе невозможно для качественного продукта с учетом стоимости сырья. Думаю, что в торговой сети хорошо понимают, что производитель не может сделать настоящий пломбир из молока по такой цене, – говорит **заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО профессор Александр Ишевский.**



Действительно, на фальсификацию изготовителей часто толкают именно торговые сети, обещая только в этом случае предоставить свои полки для сбыта продукции. Это подтверждают результаты исследования мороженого тех компаний, которые больше не сотрудничают с торговыми сетями и теперь выпускают продукцию под своими марками.

Так, пломбир «Русский холлод», изготовленный ООО «Лагуна Койл», в ходе проверки этого года показал полное соответствие ГОСТу по проверенным показателям. Правда, продукт стоит уже в полтора раза дороже, чем фальсификат «Снежное лакомство», – не 24 руб., а почти 38 руб., но зато это именно пломбир, а не его имитация.

«ЛЕНТА» – ПОДДЕЛКА ИЗ КАРЕЛИИ

Другой антигерой экспертизы – пломбир ТМ «Лента» от ЗАО «Холод Славмо» (г. Петрозаводск). Молочного жира в образце, изготовленном 14.03.2019, оказалось только треть от действующей нормы, остальные 70% – растительные жиры.



Карельский изготовитель обратил на себя внимание «Общественного контроля» еще в 2014 г., когда в составе ванильного пломбира растительный жир занял добрую половину жировой фазы. В 2015 г. история повторилась: 50% молочного жира, 50% растительного. В 2016 г. пломбир «Лента» карельского производства опять содержал в себе смесь растительного и молочного жира. В 2017 г. и 2018 г. в пломбуре «Лента» от ЗАО «Холод Славмо» был обнаружен только молочный жир. Но вот в этом году опять фальсификат!

– Судя по жирнокислотному составу пломбира «Лента», в жировую фазу мороженого введен пальмовый жир, – говорит **профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.** – Несмотря на то что это импортное сырье, стоит оно всё равно немало дешевле молочного жира, поэтому у производителя велик соблазн его использовать, чтобы снизить цену на свою продукцию.



А возможный штраф за фальсификацию много меньше получаемой прибыли от реализации более дешевого по цене мороженого с растительным жиром. Заставить изготовителей и торговые сети работать честно могут только более жесткие меры ответственности – например, уголовное наказание или запрет собственникам на определенный срок выпускать пищевые продукты. Тогда производитель точно подумает, нарушать ему ГОСТ или нет.

НОВГОРОДСКИЙ ПЛОМБИР СКРЫЛ РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР

Замыкает тройку поддельных пломбиров образец из г. Великий Новгород под торговой маркой «Новгородский хладокомбинат» (ООО «НБН-Пломбир»). Содержание молочного жира в образце оказалось в два раза больше, чем у его петрозаводского «коллеги», но всё же ниже нормы ГОСТ 31457-2012 на 40%.

Несоответствие жировой фазы образца новгородского «пломбира» жирнокислотному составу молочного жира может быть связано как с умышленной фальсификацией, так и с дефектом молочной сырьевой, вызванным использованием импортных кормовых добавок, которыми питаются коровы на ферме, предполагает **Татьяна Пилипенко.**

Материалы проверки качества образцов пломбира «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор еще 30 апреля 2019 г. для принятия мер административного реагирования. Однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Хорошей новостью экспертизы можно считать то, что все-таки семь образцов пломбира из десяти проверенных, согласно выводам ФБУ «Тест-С.-Петербург», являются соответствующими требованиям ГОСТ 31457-2012. Это продукция следующих предприятий: ООО «Хладокомбинат № 3» (г. Екатеринбург), ООО «Лагуна Койл» (Московская обл.), ИП Шибалинская А.А. (Нижегородская обл.), ООО «Богородский хладокомбинат» (Московская обл.), ООО «РАМОЗ» (Ярославская обл.), ООО «Петрохоллод» (г. Санкт-Петербург) и ООО «КубаньРус-Молоко» (Краснодарский край). Это значит, что на рынке сегодня работает немало добросовестных изготовителей и у потребителей всегда есть право выбора.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Мороженое пломбир шоколадный в вафельном стаканчике ТМ «Новгородский хладокомбинат»	Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью «Лента»	Мороженое пломбир «Снежное лакомство»
ООО «НБН-Пломбир», г. Великий Новгород	ЗАО «Холод Славмо», г. Петрозаводск	ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда для АО «Тандер»
10.03.2019	14.03.2019	08.04.2019
12 месяцев	10 месяцев	12 месяцев
4 x 70 г = 280 г	3 x 70 г = 210 г	3 x 80 г = 240 г
47,20	23,49	23,90
ООО «Сити-Ритейл», (универсам «Полушка»), ул. Костюшко, д. 68	ООО «Лента» (супермаркет «Лента»), пл. Конституции, д. 2, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Новоизмайловский пр., д. 4, корп. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
5x10 ²	2x10 ¹	2,6x10 ³
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе молочной части продукта находится в диапазоне (59,3 ± 16,2)%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе молочной части продукта находится в диапазоне (31,1 ± 8,5)%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе молочной части продукта находится в диапазоне (17,7 ± 4,8)%
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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

Упаковка мороженого должна быть герметичной, продукт должен «держать форму». Повторно замороженный продукт можно распознать, если он в прозрачной упаковке: мороженое будет расслоившимся, с кристаллами льда, объем его уменьшится. Деформация мороженого как минимум испортит его вкус. Кроме того, несоблюдение условий хранения может привести к размножению патогенных микроорганизмов: мороженое для них – прекрасная питательная среда. Помните, что в магазине мороженое должно храниться в морозильном прилавке при температуре не выше минус 18°C. Если температура на термометре выше, а срок изготовления подходит к концу, такое мороженое лучше не покупать.

Срок годности мороженого за счет современных технологий пастеризации и шоковой заморозки сегодня может достигать 24 месяцев. При этом надо внимательно смотреть, соблюдает ли магазин условия хранения, указанные на упаковке мороженого. Учитывая, что морозильники часто выходят из строя, особенно в летний период, покупайте мороженое, изготовленное максимум 3–6 месяцев назад. Предпочтение отдавайте местным производителям, так как плечо доставки их продукции намного короче, чем конкурентов из других регионов страны. Помните, что нарушения температурных режимов при транспортировке мороженого автомобильным транспортом в пути, насчитывающим сотни и даже тысячи километров до вашего магазина, существенно увеличивают риски доставки в торговую точку уже небезопасного продукта.

Не следует покупать мороженое, если его состав нечитаем (напечатан мелким шрифтом). В случае использования растительного сырья при изготовлении мороженого (пальмовое, рапсовое или кокосовое масло) производитель обязан честно написать об этом на этикетке: «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». Если в состав продукта входит заменитель молочного жира, применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в наименовании продукта не допускается. Не покупайте мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет информации о дате его изготовления.

Для ребенка старайтесь выбирать мороженое с максимально коротким и простым составом, так как некоторые красители, стабилизаторы и наполнители могут вызвать аллергическую реакцию.

Помните, что 100 г пломбира – это около 300 ккал и высокое содержание сахара – до 15,5%. Самым калорийным является пломбир, в котором может оказаться 20% жира и даже более. Самым «диетическим» следует назвать молочное мороженое, где массовая доля жира не превышает 7,5%. Посередине находится сливочное мороженое с содержанием жира от 8% до 11,5%.



С НАШЕЙ
Купавушкой
 ВКУСНО
 КАК У БАБУШКИ!

www.lav-product.ru +7 (495) 787 - 44 - 76

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Слово «красный» в русском языке означало не только цвет, но и красоту, а также важность того или иного предмета или явления. Поэтому деликатесная рыба, называемая красной не только за свой цвет, но и благодаря ценным питательным свойствам и удивительным вкусовым качествам, может считаться важной составляющей нашего питания, а также занимать одно из главных мест на любом праздничном столе.

КРАСНАЯ РЫБА

и в будни,
и в праздники!

Сегодня красной называют рыбу, мясо которой имеет красный цвет. Прежде всего это дальневосточный лосось. Но есть и другие виды красных рыб, блюда из которых были любимы на Руси издавна, в те времена, когда Дальний Восток еще не был открыт. Самые известные из них – семга и форель.

Семгу чаще всего употребляют в пищу в слабосоленом и копченом виде. Считается, что именно в слабосоленой семге сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы и витамины: Омега-3, пиридоксин, витамины А, D, PP, B12 и другие. Форель, как и семга, является очень ценным продуктом питания, поскольку богата независимыми аминокислотами, витаминами и жирными кислотами.

Когда в нашей пище достаточно жирных кислот Омега-3, то уровень холестерина в крови будет нормальным, сосуды – крепкими и эластичными, а нервная система и мозг станут работать прекрасно. По результатам многочисленных исследований люди, часто включающие красную рыбу в свое питание, почти в три раза реже страдают онкологическими заболеваниями, гипертонией, у них хорошая память, практически не бывает депрессии.

Красную рыбу, как и другие соленые рыбные продукты, продают в вакуумной упаковке. Это очень удобно, но многим людям кажется, что срок годности такой рыбы практически не ограничен, то есть в холодильнике ее можно хранить очень долго. Разумеется, вакуумная упаковка обеспечивает отсутствие воздуха, и поэтому продукты сохраняют свои свой-

ства и пищевую ценность. Кроме того, в упаковке продукт защищен от попадания микробов. Вакуумная упаковка должна быть полностью герметичной, без пузырьков воздуха, в ней не должно быть сока, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе.

Несмотря на герметичность упаковки, срок хранения рыбных продуктов строго определен, и он обязательно указывается на упаковке. Держать рыбу нужно на верхней полке холодильника. Открытую упаковку нельзя хранить больше двух дней. Помните: если рыба неправильно хранилась или ее срок годности истек, она может вызвать тяжелое отравление.

Покупая в магазине расфасованную тонкими ломтиками рыбу или колбасу, вы наверняка удивились: как удается достичь такой идеальной ровности кусочков? Мастерски нарезанный продукт – не человеческих рук дело, а результат работы слайсера, специальной машины. С английского слово slice переводится как «кусочек». Отсюда и непривычное для русского уха название. Слайсер позволяет не только нарезать рыбу тонко и красиво, но также снижает долю ручной работы, что обеспечивает более надежное соблюдение норм санитарной безопасности при производстве продукта.

Петербургская рыбоперерабатывающая компания ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» с радостью предлагает всем побаловать себя в будни и в праздники вкусной красной рыбкой! Продукция предприятия представлена во многих крупных магазинах города.

Анна ШЕВЕЛЕВА

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
 КОНСЕРВНЫЙ
 ЗАВОД



ПО "Лужский консервный завод"
 Ленинградская область, г. Луга,
 Ленинградское шоссе, дом 18а
 www.lkz.su; info@lkz.su
 (812) 385-92-40