

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## КАКОЙ ХЛЕБ ПЕКУТ В ПЕТЕРБУРГЕ?



«Общественный контроль» проверил качество батончиков разных хлебопекарных предприятий города и области

СТР. 3–5

Экспертиза одиннадцати образцов батончиков и хлеба из пшеничной муки показала, что ведущие хлебопекарные предприятия Санкт-Петербурга в основном соблюдают требования ГОСТов, в то время как продукция ряда пекарен из Ленинградской области не всегда отвечает требованиям законодательства в части маркировки изделий. Но больше всех нареканий получил батон нарезной от ООО «Бонум Групп» (г. Красное Село), который продавался в автолавке вообще без какой-либо информации на упаковке. В то же время этот «обезличенный» батон соответствовал государственному стандарту.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

### Супермаркет «Перекресток» продавал некачественное питьевое молоко

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в рамках внеплановой проверки, проведенной на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», привлекло к административной ответственности супермаркет «Перекресток» за реализацию некачественного питьевого молока ТМ «Молочное царство», изготовленного на АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», г. Торжок.



СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



### Опасный спред остался на прилавке

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не приняло мер к магазину «Семишагофф», продавцу спреда растительно-жирового ТМ «Крестьянское» и ТМ «Халыль» (изготовитель – ООО «Альконд», Московская обл.), поскольку не установило факта нарушений требований Технических регламентов при его производстве. В то же время, согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, в спреде ТМ «Крестьянское» количество трансизомеров превысило допустимую норму более чем в 7 раз (14,8% вместо допустимых 2%), а в спреде ТМ «Халыль» – более чем в 3 раза (7,1%).

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Сколько нитратов в зелени и огурцах?

Нитраты – это соли азотной кислоты, которые используются для удобрения почвы с целью ускорения созревания овощей и фруктов, получения большего урожая. С другой стороны, нитраты имеют свойство накапливаться в сельскохозяйственной продукции и вместе с пищей попадать в организм человека, превращаясь в процессе пищеварения в нитриты. По данным Всемирной организации здравоохранения, суточная норма потребления нитратов для взрослого человека – 5 мг на килограмм веса. То есть человек весом 70 кг может без риска для здоровья употреблять не более 350 мг нитратов в день. Сколько же нитратов оказалось в зелени и огурцах, проверенных СПБ ООП «Общественный контроль»?



СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Для новогоднего стола!

В следующем номере газеты «Петербургское качество» будут опубликованы результаты экспертизы продуктов, предназначенных для новогоднего стола: рыбных пресервов и салата оливье, которые Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



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 затоплений квартир!

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в рамках внеплановой проверки, проведенной на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», привлекло к административной ответственности супермаркет «Перекресток» за реализацию некачественного питьевого молока.

# СУПЕРМАРКЕТ «ПЕРЕКРЕСТОК» ЗАПЛАТИЛ ШТРАФ ЗА «МОЛОЧНОЕ ЦАРСТВО»

Напомним, что весной этого года «Общественный контроль» провел проверку качества 12 образцов пастеризованного молока разных торговых марок, приобретенных в петербургских магазинах. В ходе экспертизы выяснилось, что семь образцов не соответствуют требованиям ГОСТ 31450–2013 по физико-химическим показателям, а пять образцов и вовсе оказались разбавлены водой, то есть фальсифицированы.

Среди поддельных образцов молока были и два образца, изготовленные на АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», г. Торжок. Причем если один образец был изготовлен под частной маркой торговой сети «О'Кей» (бренд «То, что надо!»), то второй – под брендом самого завода – «Молочное царство». Оба образца не соответствовали ГОСТу сразу по трем показателям: массовой доле белка, массовой доле жира и массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). Несмотря на выявленные «Общественным контролем» нарушения, Управление Рос-



потребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проведя свое административное расследование, не подтвердило несответствия государственному стандарту ни в одном из образцов. Тогда «Общественный контроль» провел повторную экспертизу, полностью подтвердившую выводы первой. В ходе этой проверки образец молока ТМ «Молочное царство» опять был при-

знан не соответствующим требованиям ГОСТа по тем же трем показателям качества.

И вот наконец Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу подтвердило, что молоко питьевого пастеризованное ТМ «Молочное царство» (изготовитель – АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», г. Торжок) не соответствует требованиям ГОСТ 31450–2013 и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» № 033/2013 по показателю «массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка».

Как следует из официального ответа, за выявленное нарушение супермаркет «Перекресток» (Санкт-Петербург, пр. Стачек, д. 99) подвергся административному наказанию в виде штрафа в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (от 100 000 до 300 000 руб.). Однако были ли приняты меры в отношении изготовителя некачественного молока, осталось неизвестно: Управление Роспотребнадзора по Тверской обл. до сих пор хранит молчание.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ОПАСНЫЙ СПРЕД ОСТАЛСЯ НА ПРИЛАВКЕ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не приняло мер к магазину «Семишагофф», распространителю спреда ТМ «Крестьянское» и ТМ «Халыль» (ООО «Аль-конд», Московская обл.), поскольку не установило факта нарушений требований Технических регламентов при его производстве.



Обращение с просьбой о проведении внеплановой проверки в отношении магазина «Семишагофф», реализующего небезопасную жировую продукцию, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» направляет в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу уже второй год подряд. Но пока надзорный орган не подтверждает, что спреды подмосковного производителя содержат трансизомеры в количествах, значительно превышающих нормы Технического регламента Таможенного союза на масложировую продукцию.

Так, согласно результатам исследований «Общественного контроля» прошлого года, в спреде ТМ «Крестьянское» количество трансизомеров превысило допустимую норму в пять раз (10% вместо допустимых 2%), а по итогам экспертизы этого года их число в том же образце

оказалось еще больше – 14,8%, а в спреде ТМ «Халыль» – 7,1%. Испытания проводила аккредитованная лаборатория Росстандарта в Санкт-Петербурге. В то же время проверка Роспотребнадзора этого года показала, что содержание трансизомеров в спреде ТМ «Крестьянское» в норме. Такие противоположные результаты исследований спреда ТМ «Крестьянское» не могут не удивлять, поскольку оба они, судя по отчетам обоих ведомств, относятся к одной и той же партии от 15.05.2019.

В то же время Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что приняло меры административного воздействия к другому «фигуранту» экспертизы «Общественного контроля»: универсаму «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, в котором продавался маргарин ТМ «Солнечный» (ООО «Старникс», Московская обл.), также не соответствующий требованиям ГОСТа. Массовая доля жира в этом маргарине оказалась слишком занижена (32,9% вместо 40%), что и повлекло за собой санкции в виде штрафа в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (от 100 000 до 300 000 руб.).

Управление Роспотребнадзора по Московской обл. получило информацию от своих коллег из Санкт-Петербурга по поводу нарушения ООО «Старникс» требований ГОСТа, однако о том, были ли приняты меры в отношении изготовителя некачественного маргарина, информация из органов государственного надзора не поступала.

Кирилл ОРЛОВ

## 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,
- приобрели 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 форме 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

## СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

# «Общественный контроль» защитил права потребителя в суде

Продавец отказался возвращать деньги за неисправный смартфон, но по решению суда должен покупателю его двойную цену

Покупка смартфона – дело непростое. Часто недобросовестные продавцы под видом оригинальных моделей сбывают образцы, бывшие в употреблении, нерусифицированные, да и просто неисправные. То, что смартфон имеет явные или скрытые дефекты, не всегда можно определить в момент покупки. Часто недостатки вскрываются спустя некоторое время, в течение которого потребитель уже успевает проверить все многочисленные функции нового мобильного помощника. Но что делать, если 14-дневный срок, предусмотренный законом «О защите прав потребителей» на проверку качества, прошел? Не отчаивайтесь: при обнаружении недостатка в пределах гарантийного срока, будучи грамотным потребителем, вы всегда сможете отстоять свои права.

Хотя, как показывает судебная практика Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», продавцы крайне неохотно исполняют законодательство, даже если с обоснованной претензией потребитель обращается и на следующий день после покупки.

Именно так и произошло с петербуржцем Артемом К., который в начале этого года приобрел у индивидуального предпринимателя Баурдинова В.Д. смартфон «Xiaomi Redmi Note 5» стоимостью 12 990 руб. Радость от покупки была недолгой. На следующий день потребитель по-

нял, что не может использовать смартфон из-за ряда обнаруженных недостатков: аппарат зависал, глючил, самопроизвольно выключался, плохо держал заряд.

Раздосадованный покупатель незамедлительно обратился в адрес продавца с письменной претензией, в которой содержалась требование о возврате денежных средств за товар ненадлежащего качества. Однако по истечении 10 дней, которые закон «О защите прав потребителей» отводит продавцу на ответ потребителю, индивидуальный предприниматель законные требования Артема К.



не выполнил и денежные средства не вернул. Тогда за помощью молодой человек обратился в СПб ООП «Общественный контроль».

– Продавцом были нарушены сразу несколько положений закона «О защите прав потребителей», – рассказывает юрист общественной организации Михаил Филиппов. – Во-первых, продавец не выполнил требования статьи 18, согласно которой потребитель в случае обнаружения в технически сложном товаре недо-

статков, если они не были оговорены продавцом, в течение 14 дней (не считая дня покупки) по своему выбору вправе: потребовать замены на товар этой же марки; потребовать замены на такой же товар другой марки с соответствующим перерасчетом покупной цены; потребовать соразмерного уменьшения покупной цены; потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом; потребовать расторжения договора купли-продажи. Во-вторых, продавец нарушил требования статьи 22 Закона «Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя», согласно которой требования, заявленные Артемом К., должны были быть удовлетворены в 10-дневный срок. Поскольку индивидуальный предприниматель проигнорировал претензию покупателя, последний имеет право, кроме возврата стоимости смартфона, потребовать неустойку в размере 1%

от стоимости товара за каждый день просрочки удовлетворения требований потребителя. Это предусмотрено статьей 23 того же Закона.

Спор, когда продавец наотрез отказывается от переговоров с потребителем, может разрешиться только в суде. Руководствуясь своим правом, «Общественный контроль» был вынужден обратиться с иском заявлением в мировой суд в защиту интересов Артема К.

В результате суд вынес решение, согласно которому индивидуальный предприниматель оказался должен выплатить Артему К. сумму в размере 26 784 руб., из которой: 12 990 руб. – стоимость смартфона, 2000 руб. – неустойка за нарушение сроков удовлетворения требований потребителя, 5000 руб. – убытки, 437 руб. – почтовые расходы, 1000 руб. – компенсация морального вреда и штраф 5357 руб. – за отказ предпринимателя в добровольном удовлетворении законных требований потребителя.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Актенев  
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова  
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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) 251-04-46

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 11.11.2019 г. в 18.00, фактически 11.11.2019 г. в 18.00

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

Номер заказа ТД-7905/10  
Тираж номера 50 000 экз.

12+

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

К такому выводу пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в результате экспертизы одиннадцати образцов белого хлеба, которые были приобретены в сетевых магазинах и в одной автолавке.

Специалисты Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий (СПИУПТ) и аккредитованной лаборатории Росстандарта протестировали булочные изделия не только на соответствие ГОСТу, но и Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Четыре образца из проверенных одиннадцати были признаны не соответствующими обязательным требованиям.

## ОБЕЗЛИЧЕННЫЕ БАТОНЫ ИЗ АВТОЛАВКИ

Срок хранения упакованных батонов, согласно ГОСТ 27844–88 «Изделия булочные. Технические условия», всего трое суток. Поэтому почти все образцы, которые были приобретены для экспертизы, изготовлены предприятиями Санкт-Петербурга и Ленинградской области. И только один образец батона нарезного, приобретенный в супермаркете «Перекресток», оказался из Москвы, от ЗАО БКК «Коломенский».

Десять из одиннадцати образцов белого хлеба были приобретены в стационарных объектах розничной торговли и имели упаковку с маркировкой, из которой можно было понять, кем, когда и на основании какого нормативного документа продукция была изготовлена. И только один образец из автолавки с надписью «Булочная», которая располагается у дома 14 по ул. Маршала Говорова (Кировский район), продавался в обезличенном целлофановом пакете без какой-либо информации для потребителя.

Дополнительные вопросы членов комиссии к продавцу автолавки позволили выяснить, что батоны без маркировки пекут в г. Красное Село, на Киевской ул., д. 2, где расположен их изготовитель – ООО «Бонум Групп». Накануне закупки батонов продавец автолавки не смогла предоставить документы на продукцию, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность, но пообещала, что на следующий день все документы «подвезут». Действительно, в день закупки, 25.09.2019, продавец предоставила комиссии копии качествен-

# Батон нарезной и его «братья»: много сахара и путаница в маркировке

ного удостоверения и декларации о соответствии, из которых следовало, что продукция изготовлена по ГОСТ 27844–88. Однако копии этих документов так и не пролили свет на главное: дату изготовления, срок годности, пищевую ценность и даже наименование продукта. А ведь эта информация является обязательной!

– Полное отсутствие маркировки на упаковке является нарушением действующего законодательства, – комментирует ректор СПИУПТ Ольга Пономарева. – А предоставленная ООО «Бонум Групп» декларация о соответствии оформлена не по правилам Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», поскольку, согласно этому документу, срок годности продукта должен быть указан в сутках, а не в часах, как было в декларации.

Материалы проверки качества образцов хлеба из пшеничной муки были оперативно направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер. Однако, судя по продолжающейся реализации обезличенных булочных изделий в автолавке на ул. Маршала Говорова, д. 14, надзорный орган не принял должных мер к продавцу и изготовителю.

## «ПЕТРОХЛЕБ» ПЕРЕПУТАЛ ХЛЕБ ПОДОВОГО С ФОРМОВЫМ

Остальные десять образцов белого хлеба имели маркировку, однако на упаковках трех из них информация для потребителя не соответствовала требованиям Технического регламента. Так, на этикетке хлеба белого подового из муки высшего сорта в нарезке торговой марки «Петрохлеб», изготовленного ООО «Комбинат «Волховхлеб» (Ленинградская обл.) и приобретенного в гипермаркете «Ашан» (Боровая ул., д. 47, лит. Б), был указан ГОСТ 26987–86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия», который не предусматривает нарезку и упаковку продукта. При этом, как указали специалисты

СПИУПТ, заявленная пищевая и энергетическая ценность этого хлеба соответствовала расчетным значениям, предусмотренным совсем другим ГОСТ 31752–2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия», который предусмотрен для выпечки хлеба формового, а не подового. Кроме того, на этикетке подового хлеба было указано содержание жира 0,8%, что не соответствует требованиям ГОСТ 26987–86 (0,9%). Массовая доля жира в 0,8% соответствует требованиям к формовому хлебу (ГОСТ 31752–2012).

Но и это еще не все нарушения в маркировке образца, выявленные специалистами СПИУПТ.

– На упаковке имелись недопустимые сокращения в наименовании продукта: «в/с» вместо «высший сорт». Кроме того, после даты изготовления и упаковывания отсутствовала расшиф-

ровка информации на клипсе, срок годности был указан в часах, а не в сутках, как того требуют нормативные документы, – рассказывает начальница лаборатории стандартизации СПИУПТ, эксперт по стандартизации Елена Елякина.

Маркировка другого образца от ООО «Комбинат «Волховхлеб», приобретенного в «Ашане», – хлеб горчичный целый, изготовленный по ГОСТ 27842–88, – также содержала ряд нарушений: срок годности был указан в часах, а не в сутках, отсутствовала дата упаковывания, в адресе изготовителя были допущены сокращения слов, что также противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011.

Продолжение на стр. 4–5



Предложение от АО «Диета 18»



## АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

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

## ПОПРОБУЙ!



# Fazer – энергия здоровья в каждом ломтике



Компания Fazer – один из лидеров хлебопекарной отрасли Санкт-Петербурга, – не забывая о традиционных сортах хлеба, постоянно разрабатывает новые рецептуры, отвечая запросам своих покупателей на здоровый образ жизни.

## ИННОВАЦИИ ОТ FAZER

Петербуржцам, предпочитающим здоровый образ жизни, уже хорошо известна уникальная линейка функциональных хлебов и выпечки «Энергия здоровья», которую разработала компания Fazer. В рецептурах линейки уделяется пристальное внимание вкладу каждого ингредиента в здоровье и тонус организма.

Вот уже несколько лет настоящим хитом в линейке «Энергия здоровья» является хлеб «Стройный рецепт». В его составе нет хлебопекарных дрожжей, зато присутствует ржаная мука, которая содержит много клетчатки. Нерастворимая клетчатка важна для здоровья и хорошего функционирования кишечника, поскольку она поглощает воду, облегчая работу пищеварительной системы. Рожь также является отличным источником витаминов и минералов, в которых нуждается организм человека, – железа, кальция, калия и цинка.



А недавно линейка пополнилась новинкой: хлебом VEGAN. Он создан специально для тех, кто придерживается растительной диеты или предпочитает есть больше продуктов растительного происхождения, получая из них максимум пользы для организма. Хлеб VEGAN выпекается с добавлением осолоданных пророщенных зерен ржи. Польза пророщенных зерен заключается в их богатом составе: клетчатка, витамины группы В, микроэлементы, а также аминокислоты, которые образуются из растительных белков в процессе проращивания зерна.

Этот хлеб прекрасно подойдет для тех, кто придерживается веганства и вегетарианства. В хлебе VEGAN нет хлебопекарных дрожжей, он обладает приятным сладковатым вкусом и ароматом. Однако он понравится не только веганам и вегетарианцам, но и тем, кто выбирает здоровые и вкусные продукты, ведь удовольствие от вкуса и без чувства вины – важный «ингредиент» правильного рациона, который помогает всегда быть в хорошем настроении.



## ОВОЩИ ВМЕСТО МУКИ

Другая уникальная разработка Fazer, которая уже успела удивить любителей вкусных и необычных сэндвичей, – тостовые овощные хлебы «ЯРКИЙ МИКС» линейки «ОВОЩИ-МИКС»!

Fazer выпустил на рынок овощные хлебы еще в 2016 году. Тогда новинки произвели фурор в Финляндии, Швеции и России. Инновационность линейки «ОВОЩИ-МИКС» заключается в рецептуре, в которой часть муки заменена на овощи, фрукты, злаки и семена.

Сегодня «ЯРКИЙ МИКС» ломает традиционные представления о тостовом хлебе и понравится тем, кто не боится экспериментировать и пробовать новое. «ЯРКИЙ МИКС» – это невероятно яркие от природы цвета, неповторимые вкусы и уникальные ингредиенты для неугомонных экспериментаторов домашней кухни.

Тостовый хлеб «ЯРКИЙ МИКС» представлен сегодня пока двумя видами: со свеклой и куркумой.

Тостовый хлеб «ЯРКИЙ МИКС» со свеклой на 11,1%\* состоит из свеклы.



Именно она придает ему насыщенный розовый цвет и особенный вкус, а также наделяет природной пользой. Свекла – популярный в северных странах корнеплод, настоящий суперфуд, богатый витаминами, железом и цинком.

Тостовый хлеб «ЯРКИЙ МИКС» с куркумой порадует солнечным желтым цветом и тонким ароматом куркумы. Он на 10%\* состоит из куркумы и цельнозерновой муки, благодаря которой этот хлеб содержит 12%\*\* пищевых волокон.

Если о свекле знают, пожалуй, все, то о куркуме гораздо меньше. А зря! Куркума – это растение родом из Индии, полезные свойства которого известны уже более 4000 лет. Это – природный антибиотик и антиоксидант, обладающий антисептическими и бактерицидными свойствами.

Хлеб от Fazer – это инновации с богатой историей. В нынешнем году Fazer отметит 85-летие своей старейшей производственной площадки в России, расположенной на Смоленской ул., д. 18. Запущенный в 1934 году как хлебозавод Московского района, он не прекращал работу даже в блокаду. Сегодня это – современное производство со славными традициями, дарящее энергию здоровья в каждом ломтике хлеба.

Алиса САВЕЛЬЕВА

\* Расчетное значение содержания сухих веществ в сухих веществах готового продукта.

\*\* % от рекомендуемого уровня суточного потребления (ТР/ТС 022/2011) в 100 г продукта.

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## Окончание. Начало на стр. 3

К тому же изготовитель случайно или умышленно занизил информацию о калорийности продукта: указал 253 ккал на 100 г, тогда как фактически она составила, по данным лаборатории Росстандарта, 277 ккал, а по расчетам специалистов СПИУПТ – все 283 ккал.

Не соответствующим требованиям к маркировке специалистами СПИУПТ был признан еще один образец – хлеб «Французский» торговой марки «Пекарня Карусель», изготовленный по ГОСТ 31805–2012 и приобретенный в гипермаркете «Карусель» на Ленинском пр., д. 100, где и был изготовлен.

– При перечислении компонентов состава и далее по тексту маркировки были использованы сокращения, а это недопустимо, – отмечает **начальник испытательной лаборатории СПИУПТ Ольга Подплетенная**. – Кроме того, энергетическая ценность продукта рассчитана неверно: при указанном содержании жира 0,8% она должна быть значительно меньше, чем 1352 кДж. Если исходить из значения калорийности в килокалориях на 100 г, кото-



рое производитель указал на упаковке (258 ккал), то при переводе в килоджоули (кДж) этот показатель будет находиться на уровне 1080 кДж (1 килокалория равна 4,1868 кДж). С учетом того, что, согласно протоколу испытаний, жира в продукте по факту было больше, чем указал производитель, – 0,9%, реальная калорийность его оказалась выше и составила 276 ккал (1155 кДж). Таким образом, гипермаркет «Карусель» энергетическую ценность своего хлеба в килокалориях сильно занизил, а в килоджоулях, наоборот, завысил. Также в маркировке не была указана рецептура, по которой изготовлен хлеб, а массовая доля белка оказалась намного ниже, чем было заявлено на этикетке: 8,18% вместо 9,1%.

В целом содержание белка во всех образцах белого хлеба было достаточно высоким и соответствовало данным, указанным на этикетке. Исключение составили два образца: уже упомянутый хлеб «Французский» от «Карусели» и хлеб горчичный от ООО «Комбинат «Волховхлеб» (7,23% вместо 7,4%).

– Чем выше качество муки, тем выше массовая доля белка в конечном продукте, – подчеркивает **Ольга Пономарева**.

## БАТОН НАРЕЗНОЙ



## СТРОГАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Остальные семь образцов булочных изделий полностью соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, однако некоторые из них все же получили незначительные замечания по маркировке.

Так, например, приведенные расчетные значения пищевой и энергетической ценности на упаковке батона нарезного нарезанного торговой марки «Коломенский» от ЗАО БКК

«Коломенский», по мнению специалистов СПИУПТ, не соответствовали фразе «средние значения». Кроме того, было отмечено, что единый знак обращения на рынке «ЕАС», подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов Евразийского союза, рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам.

Такая же рекомендация была адресована изготовителям еще

трех образцов: батона подмосковного нарезанного в упаковке от АО «Хлебный завод «Арнаут» (г. Санкт-Петербург), батона нарезного, первый сорт, торговой марки «V» (частная марка торговой сети «О'Кей») и батона нарезного из пшеничной муки высшего сорта торговой марки «Свежая идея» от ООО «Группа компаний «Дарница» (г. Санкт-Петербург). В отношении последнего образца

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Наименование продукта	Изделия булочные. Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта нарезанный в упаковке, ТМ «Д»	Изделия булочные «Любимые». Батон нарезной классический из пшеничной муки первого сорта нарезанный в упаковке, ТМ «Первым делом»	Изделия булочные. Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта нарезанный в упаковке, торговая марка «Хлебный Дом»	Изделия булочные. Батон подмосковный нарезанный в упаковке, ТМ «Хлебный завод «Арнаут»	Изделия булочное «Батон Первый сорт». Нарезанное, упакованное, ТМ «V»	Изделия булочные. Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта нарезанный, упакованный, ТМ «Свежая идея»	Изделия булочные. Батон нарезной нарезанный в упаковке, ТМ «Коломенское»	
Производитель	ОАО «КАРАВАЙ», г. Санкт-Петербург	ОАО «КАРАВАЙ», г. Санкт-Петербург	ООО «Фациер», г. Санкт-Петербург	АО «Хлебный завод «Арнаут», г. Санкт-Петербург	ООО «Группа компаний «Дарница», г. Санкт-Петербург	ООО «Группа компаний «Дарница», г. Санкт-Петербург	ЗАО БКК «Коломенский», г. Москва	
Нормативный документ	ГОСТ 27844–88	ТУ 9115–023–03559955	ГОСТ 27844–88	ГОСТ 27844–88	ТУ 10.71.11–065–92033898–2019	ГОСТ 27844–88	ГОСТ 27844–88	
Дата изготовления	25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019	24.09.2019	
Срок годности	3 суток	3 суток	3 суток	3 суток	3 суток	3 суток	3 суток	
Масса, количество образцов	0,4 кг x 5 шт.	0,3 кг x 5 шт.	0,4 кг x 5 шт.	0,4 кг x 4 шт.	0,35 кг x 5 шт.	0,4 кг x 5 шт.	0,4 кг x 5 шт.	
Цена за 1 уп.	24,99	13,69	63,99	41,91	16,32	44,90	41,90	
Место закупки	АО «Дикси-Юг» («Дикси» № 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси-Юг» («Дикси» № 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Рижский пр., д. 30/7, лит. А	ООО «Развитие Малых Форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, стр. 1, лит. А	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	2,9±0,5 / 3,1	3,5 / 4,2	2,9±0,5 / 2,9	2,9±0,5 / 3,1	3,0 / 3,2	2,9±0,5 / 3,0	2,9±0,5 / 3,0	
Массовая доля сахара* в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	4,2±1,0 / 6,2	испытания не проводились	4,2±1,0 / 6,8	4,0±1,0 / 6,4	испытания не проводились	4,2±1,0 / 5,8	4,2±1,0 / 7,7	
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	После указания даты изготовления и упаковки далее отсутствует расшифровка цифровой информации на клипсе	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> Единый знак соответствия «ЕАС» рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> Единый знак соответствия «ЕАС» рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> Приведенные расчетные значения пищевой и энергетической ценности в соответствии с ГОСТ 31752–2012 не соответствуют фразе «средние значения»; единый знак соответствия «ЕАС» рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> Приведенные расчетные значения пищевой и энергетической ценности в соответствии с ГОСТ 31752–2012 не соответствуют фразе «средние значения»; единый знак соответствия «ЕАС» рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам	
Содержание белка, % (Норма/Результат)	7,5 – информация на этикетке / 7,54	8,0 – информация на этикетке / 8,35	7,5 – информация на этикетке / 7,58	7,5 – информация на этикетке / 8,31	7,5 – информация на этикетке / 8,51	7,5 – информация на этикетке / 8,56	7,5 – информация на этикетке / 7,98	
Пищевая ценность на 100 г (на этикетке/Результат)	Белки, г	7,5	8,4	7,6	8,3	8,5	8,0	
	Жиры, г	2,0	2,8	1,9	2,0	2,1	2,0	
	Углеводы, г	55,0 / 54,1	55,0 / 54,9	51,4 / 54,1	50,6 / 53,9	52,0 / 54,0	51,4 / 54,5	51,4 / 54,2
	Энергетическая ценность	280 ккал (1170 кДж) / 264 ккал (1105 кДж)	280 ккал (1200 кДж) / 278 ккал (1164 кДж)	265 ккал (1110 кДж) / 264 ккал (1105 кДж)	265 ккал (1073 кДж) / 267 ккал (1118 кДж)	265 ккал (1110 кДж) / 269 ккал (1126 кДж)	265 ккал (1110 кДж) / 270 ккал (1130 кДж)	265 ккал (1110 кДж) / 267 ккал (1118 кДж)
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	

\* Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара.

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

# И ЕГО «БРАТЯ»: МНОГО САХАРА И ПУТАНИЦА В МАРКИРОВКЕ

специалисты СПИУПТ также указали, что приведенные на упаковке расчетные значения пищевой и энергетической ценности не соответствуют фразе «средние значения».

— Конечно, потребитель не может знать все нюансы маркировки, однако для хлебопеков даже незначительные нарушения могут быть чреваты. Случаи, когда они из-за невнимательности к информации для потребителя получили серьезные штрафы от Роспотребнадзора, — не редкость, — говорит **Ольга Пономарева**.

## ПОЧЕМУ В БАТОНАХ МНОГО САХАРА?

Подчеркнем, что все одиннадцать исследованных образцов булочных изделий были признаны специалистами обоими испытательными центрами соответствующими требованиям по физико-химическим показателям и органолептическим свойствам (внешний вид, форма, поверхность, цвет, состояние

мякиша, пропеченность, промес, пористость, вкус и запах).

Однако массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество во всех белых хлебах оказалась выше нормы, установленной ГОСТ 27844–88 (4,2%). Причем ГОСТ на этот счет имеет интересную оговорку: «Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира». Это означает, что верхнего предела по содержанию сахара в батонах сегодня просто не существует.

Согласно протоколам испытаний, самым «сладким» булочным изделием (с массовой долей сахара 7,7%) оказался батон нарезной ТМ «Коломенское». Неудивительно, что он понравится сладкоежкам, которые будут покупать его снова и снова. Минимальное содержание сахара (4,4%) было зафиксировано в хлебе «Французский» ТМ «Пекарня Карусель».

— В соответствии с требованиями ГОСТ 27844–88, в ряде хлебобулоч-



ных изделий, в том числе в нарезных батонах, допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жиров. Поэтому, если в изделиях сахара больше, чем 4,2%, нарушения нет, — отмечает **главный технолог компании «КАРАВАЙ» Ирина Васильева**.

**Доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова** отмечает, что превышение массовой доли сахара в батонах никак не отражается на качестве, хотя и может немного изменить их вкус. Кроме того, производителю просто невыгодно намеренно увеличивать количество сахара в рецептуре, так как он всегда дороже муки.

— Количество сахара в конечном продукте может зависеть также от активности и количества амилолитических ферментов, содержащихся в муке, — отмечает **главный технолог ООО «Группа компаний «Дарница» Инга Еникеева**. — Дело в том, что активные ферменты, содержащиеся в муке, разлагают крахмал, особенно при длительном брожении, которое предусматривает традиционный, не ускоренный, способ приготовления хлеба. В результате этой реакции образуются сахара, которые при проведении лабораторных испытаний суммируются с добавленным сахаром. В итоге получаются достаточно высокие значения по общему показателю. При этом хлебозавод не может снизить количество добавленного сахара, предусмотренного рецептурой, поскольку это приведет к нарушению требований ГОСТа.

То, что россияне потребляют много сахара, а значительная часть населения страдает ожирением, в последние годы не устают повторять специалисты Минздрава и Роспотребнадзора. Но вот парадокс: само государство через свои стандарты обязывает изготовителей выпускать такую не совсем полезную продукцию. Понимая, что зажаты избыточными требованиями государственных стандартов, хлебопеки недавно обратились в научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности с просьбой установить причины превышения содержания сахара в хлебобулочных изделиях, вырабатываемых по ГОСТам. И вот в сентябре этого года вышли наконец долгожданные изменения: после их внедрения производитель получит возможность варьировать количество сахара в зависимости от качества муки и способа приготовления теста. — Нашим институтом были выявлены объективные причины превышения массовой доли сахара в изделиях булочных, связанные с ферментативной активностью муки и технологиями приготовления теста. На основании полученных результа-

тов разработаны изменения к сборнику рецептур на хлебобулочные изделия, которые вырабатываются по ГОСТу. Они допускают снижение рецептурного количества сахара для батонов нарезного и подмосковного, булки городской в определенных случаях, — подтверждает **главный научный сотрудник Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности Лина Кузнецова**.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», обязательным требованиям нормативных документов соответствуют батоны следующих хлебозаводов: **ОАО «КАРАВАЙ», ООО «Фацер», АО «Хлебный завод «Арнаут», ООО «Группа компаний «Дарница»** (все из г. Санкт-Петербурга) и **ЗАО БКК «Коломенский»** (г. Москва).

## КОМУ БАТОНЫ ПОЙДУТ НА ПОЛЬЗУ?

Несмотря на то что у большинства потребителей батоны ассоциируются с меньшей пользой, чем, например, ржаной хлеб или хлеб с цельным зерном, было бы неправильно занести батоны в условный черный список.

**Доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Моисейчук** под-

черкивает, что из всех хлебобулочных изделий именно батоны являются наиболее щадящими для желудочно-кишечного тракта. Поэтому людям с заболеваниями органов пищеварительной системы стоит отдавать предпочтение именно продукции из пшеничной муки, а не ржаному хлебу, который обладает повышенной кислотностью. — Хлеб из пшеничной муки можно включать в рацион людям, страдающим язвенной болезнью, заболеваниями кишечника, — добавляет **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. — При этом он должен быть полностью натуральным и не содержать добавок, в частности отрубей и консервантов. Но помните, что свежая выпечка из пшеничной муки плохо пропитывается желудочным соком, поэтому отдавайте предпочтение подсушенному белому хлебу — или естественным путем, или с помощью тостера. В то же время время пациентам, страдающим сахарным диабетом, категорически не рекомендую употреблять в пищу белый хлеб.

**Елена МАКСИМОВА**



Изделия булочные. Хлеб горчичный целый, ТМ «Петрохлеб»	Изделия булочные. Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта подовый в нарезке, ТМ «Петрохлеб»	Изделия булочные. Хлеб «Французский», ТМ «Пекарня Карусель»	Изделия булочные. Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта целый, ТМ «Хлебная душа»
000 «Комбинат Волховхлеб» (АО «Холдинг «Петрохлеб»), Ленинградская обл.	000 «Комбинат Волховхлеб» (АО «Холдинг «Петрохлеб»), Ленинградская обл.	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель») Ленинский пр., д. 100, стр. 1, лит. А	000 «Бонум Групп», г. Санкт-Петербург, г. Красное Село
ГОСТ 27842–88	ГОСТ 26987–86	ГОСТ 31805–2012	ГОСТ 27844–88
25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019	25.09.2019
72 часа	72 часа	72 часа	72 часа
0,4 кг x 5 шт.	0,45 кг x 4 шт.	0,35 кг x 5 шт.	0,4 кг x 5 шт.
32,63	38,91	29,99	25,00
000 «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	000 «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, стр. 1, лит. А	000 «Бонум Групп», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А (автотолка)
5,9±0,5 / 5,8	0,8 / 0,8	0,8 / 0,9	2,9±0,5 / 2,8
5,9±1,0 / 6,6	– / 5,6	рецептура не предоставлена / 4,4	4,2±1,0 / 5,8
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
<b>МАРКИРОВКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Не допускаются сокращения в наименовании продукта – «в/с». Пищевая и энергетическая ценность соответствуют расчетным значениям (ГОСТ 31752–2012) для хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта формового. ГОСТ 26987–86 не предусматривает нарезку и упаковку. После указания даты изготовления и упаковывания далее отсутствует расшифровка цифровой информации на клипсе. Срок годности должен быть указан в сутках, а не в часах.	<b>МАРКИРОВКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава и далее по тексту маркировки. Не указана рецептура (РЦ), по которой изготовлен хлеб, указана только технологическая инструкция (ТИ). Недостоверно приведена энергетическая ценность продукта: при указании количества жира – 0,8 г – энергетическая ценность не может составлять 1352 кДж	<b>МАРКИРОВКА ПОЛНОСТЬЮ ОТСУТСТВУЕТ.</b> В декларации о соответствии срок годности указан не в сутках, а в часах, что противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011	
7,4 – информация на этикетке / 7,23	7,7 – информация на этикетке / 7,93	9,1 – информация на этикетке / 8,18	информация на этикетке отсутствует / 7,60
7,2	7,9	8,2	7,6
3,8	0,5	0,6	1,9
52,7 / 53,6	49,5 / 52,3 г	53,3 / 59,4	56,1
253 ккал (1185 кДж) / 277 ккал (1160 кДж)	241 ккал (1010 кДж) / 245 ккал (1026 кДж)	258 ккал (1352 кДж) / 276 ккал (1155 кДж)	272 ккал (1138 кДж)
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Термин «нитраты» давно превратился в одну из самых распространенных «страшилок», которой пугают покупателей диетологи, журналисты и... продавцы бытовых нитратометров. Однако так ли высока сегодня угроза приобрести в супермаркете овощи, зелень, фрукты и ягоды, напичканные нитратами? Решив ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела лабораторную проверку овощей: шести образцов тепличных огурцов – и трех видов зелени: кинзы, салата и сельдерея.

## ЧЕМ ОПАСНЫ НИТРАТЫ?

Широко о нитратах стали говорить в 1960-е годы, когда произошла так называемая зеленая революция. Ученые, применяя азотные и фосфатные удобрения, стали получать урожаи втрое больше, чем при использовании только органических удобрений. Однако 15 лет спустя выяснилось, что растения накапливают нитраты и бесконтрольное использование минеральных удобрений может принести вред, а не пользу.

Вскоре Всемирная организация здравоохранения установила предельно допустимое суточное количество нитратов, которое человек может получать с пищей: 5 мг на 1 кг массы тела. Соответственно, для взрослого человека весом 60–80 кг максимальная доза будет колебаться от 300 до 400 мг. Для детей ограничения еще жестче: 0,2 мг на килограмм веса.

– Опасность нитратов в том, что, попав в организм человека, они превращаются в нитрозамины, которые могут спровоцировать раковые заболевания, – рассказывает **главный научный сотрудник Агрофизического научно-исследовательского института, д. с.-х. н., Анатолий Осипов.**

Содержание нитратов в России нормируется Техническим



# ОГУРЦЫ И ЗЕЛЕНЬ: СКОЛЬКО В НИХ НИТРАТОВ?



регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Согласно этому документу, самая низкая допустимая концентрация нитратов у арбузов – всего 60 мг/кг, самая высокая – в салате латук свежем – до 4500 мг/кг. Специалисты отмечают, что употребление нитратов в больших количествах, помимо раковых заболеваний, может привести и к нарушениям кровообращения в организме человека.

– Нитрит, в который в процессе метаболизма преобразуется нитрат, вступает в реакцию с гемоглобином и превращает его в метгемоглобин – соединение, затрудняющее перенос кислоро-

да по крови, – комментирует **заведующий кафедрой агрохимии биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета Николай Битюцкий.** – В результате может развиться метгемоглобинемия – заболевание крови, страдающей от недостатка кислорода.

Нитраты для многих людей являются сильнейшими аллергенами. Кроме того, употребление нитратов в больших дозах чревато заболеваниями мочевыделительной системы, почек, сердечно-сосудистой и опорно-двигательной систем.

– Нитраты отрицательно влияют на печень. Чем больше в организме накапливается нитратов,

тем слабее наш иммунитет, а значит, человек становится более восприимчивым к различным заболеваниям, – предупреждает **доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук.**



## КИНЗА – ЧЕМПИОН ПО НИТРАТАМ!

Лабораторные исследования показали, что ни в одном из проверенных образцов нитраты не пре-

высили допустимые значения. Однако нам, потребителям, все-таки есть над чем задуматься, поскольку содержание нитратов в некоторых из проверенных овощей отличается в 38 раз!

Оказалось, что больше всех накапливает нитраты зелень. Так, в кинзе (ООО «Зеленый сад», г. Санкт-Петербург) их оказалось 1200 мг/кг (допускается не более 2000 мг/кг), в салате латук «Кантри» (АО «Агрокомбинат «Московский», г. Москва) – 782 мг/кг (допускается не более 4500 мг/кг), а в сельдерее стеблевом сорта «Малахит» (ООО «Агрофирма «Лето», г. Краснодар) – всего 34 мг/кг.

Огурцы менее «нитратоемкие»: содержание нитратов в этих

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
ЗЕЛЕНИ  
И ОГУРЦОВ

Наименование продукции	Сельдерей стеблевой, ботанический сорт «Малахит»	Салат латук «Кантри» в горшочке, ТМ «Агрохолдинг»	Кинза свежая	Огурцы короткоплодные тепличные, ботанический сорт «Кибрия», 1-й сорт, торговая марка «Долина овощей»	Огурцы длинноплодные, ботанический сорт «Лознгрин», 1-й сорт, торговая марка «МОЕ ЛЕТО»	Огурцы корншоны, ботанический сорт «Пируэт», 1-й сорт, торговая марка «Московский»
Изготовитель	ООО «Агрофирма «Лето», г. Краснодар; поставщик: ООО «Сити-фрут», г. Санкт-Петербург	АО «Агрокомбинат «Московский», г. Москва	ООО «Зеленый сад», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД «Долина овощей», Ленинградская обл.	ООО «Агро-Инвест», Калужская обл.	ООО «Весна», Ставропольский край, поставщик: ООО «ТК «Первый Московский», г. Москва
Цена за упаковку, руб.	89,99	89,99	14,99	59,99	24,99	79,99
Количество образцов	1 x 400 г	2 x 180 г	10 x 40 г	1 x 450 г	2 x 360 г	2 x 300 г
Дата изготовления	30.09.2019	04.10.2019	06.10.2019	30.09.2019	04.10.2019	05.10.2019
Срок годности	22 дня	12 суток	14 суток	14 суток	14 суток	14 суток
Нормативный документ	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	ТУ 9732-027-00560779-06	СТО 38139396-001-2017	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	ГОСТ 33932-2016	ГОСТ 33932-2016
Массовая доля нитратов, мг/кг (Норма/Результат)	не более 2000 / 34	не более 4500 / 782	не более 2000 / 1200	не более 400 / 31	не более 400 / 96	не более 400 / 254
Соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	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.



овошах, выращенных в тепличном грунте, не может превышать 400 мг/кг. Все проверенные образцы уложились в эту норму, однако фактическое содержание нитратов в образцах в зависимости от изготовителя оказалось разным, причем существенно!

Так, самое высокое содержание нитратов было зафиксировано в огурцах среднесплодных 1-го сорта, выращенных ООО «Овощевод», Волгоградская обл., – 379 мг/кг. Далее идут огурцы короткоплодные сорта «Компонист» ТМ «Fruit Star» (ООО «Тепличный комбинат «Майский», Республика Татарстан) – 319 мг/кг. За ними следуют огурцы среднесплодные гладкие, сорт МЕВА (ООО «Гринхаус-про», г. Краснодар) – 308 мг/кг. Корнишоны сорта «Пирут» ТМ «Московский» (ООО «Весна», Ставропольский край) содержали 254 мг/кг нитратов, в огурцах сорта «Лоэнгрин» ТМ «МОЕЛЕТО» (ООО «Агро-Инвест», Калужская обл.) их оказалось всего 96 мг/кг. А самыми экологически благополучными были признаны огурцы корот-

коплодные, сорт «Кибрия» (поставщик – ООО «ТД «Долина овощей», Ленинградская обл.). В них нитратов оказалось не более 31 мг/кг.

Почему же в зелени нитратов на порядок больше, чем в огурцах? Оказывается, зеленные культуры характеризуются интенсивным транспортом нитратов из корней в надземные органы, где и происходит ферментативное восстановление нитратов и включение их азота в состав органических соединений, объясняет **Николай Битюцкий**. – В плодах же – арбузах, огурцах, томатах – их содержится гораздо меньше. В стебле растения нитратов больше, чем в листовой пластинке, а в плодах их больше с того конца, которым плод крепится к растению.

Концентрация нитратов в растении зависит не только от его вида, но также от времени года и способа выращивания. Так, в продукции, выращенной в теплицах, допускается более высокое содержание нитратов, чем в той, что росла в открытом грунте. Предельно допустимые кон-

центрации (ПДК) нитратов для тепличных и грунтовых томатов – 300 и 150 мг/кг, соответственно. Это означает, что овощи, выращенные в открытом грунте, для питания предпочтительнее тепличных.

– Дело в том, что в теплице света значительно меньше, чем в открытом грунте, поэтому восстановление нитратов в растениях при таком способе их выращивания происходит со значительно меньшей скоростью. Соответственно, в теплице из-за недостатка света растениеводческая продукция может содержать нитраты в повышенной концентрации, – поясняет **Николай Битюцкий**.

Для салата латук, выращенного в закрытом грунте, максимально допустимое количество нитратов также зависит от сезона выращивания: с начала октября до конца марта данный показатель должен быть не более 4500 мг/кг, а с начала апреля до конца сентября – не более 3500 мг/кг.

– Это связано с тем, что весной и летом на теплицы попадает больше солнечного света, благодаря которому азот быстрее усваивается растениями, чем осенью и зимой, когда солнца мало, – поясняет **главный агроном тепличного комплекса из Ленинградской области Лилия Техова**.



– Некоторые производители для того, чтобы снизить количество нитратов в зелени, за несколько дней до сбора продукции переводят их на слабо концентрированный питательный раствор, содержащий мало азота.



**САМ СЕБЕ КОНТРОЛЕР**

Определить содержание нитратов в растениях достоверно можно только в аккредитованной испытательной лаборатории, однако разработчики бытовых нитратометров, подогревая через СМИ страхи потребителей, убеждают их самостоятельно делать контрольные замеры, используя «проверенные временем» устройства. Купить их можно как в крупных сетевых гипермаркетах, так и в специализированных магазинах по продаже электроприборов, стоимость варьируется от 4000 до 11 000 руб. Насколько можно доверять изготовителям, которые обещают возможность определить содержание нитратов в продуктах в бытовых условиях всего за несколько секунд?

– На определение массовой доли нитратов в лаборатории уходит более часа, при этом учитывается множество параметров, в том числе количество влаги в продукте, – комментирует **Максим Киселев**. – А в бытовом нитратометре применяется экспресс-метод, который дает погрешность до 10 мг/кг.

Скептически относятся к таким устройствам и сельхозпроизводители.

– Около двух лет назад нами был приобретен бытовой нитратометр, причем не самый дешевый, около 8000 рублей, – говорит **Лилия Техова**. – Проверив его в деле и сравнив результаты с теми, что получили в лаборатории, были вынуждены от него отказаться. Погрешность измерений была очень высокой. Причем количество нитратов в огурцах прибор показывал меньше, чем было выявлено химическим путем, а в томатах, наоборот, больше.

**ОВОЩИ С ОГОРОДА БЕЗОПАСНЕЕ?**

Есть распространенное мнение, что овощи, выращенные на собственном участке, более экологически чистые, чем полученные в промышленных масштабах. Однако специалисты считают это заблуждением.

Мы не знаем, какое количество азота содержится в почве на нашем огороде. Кроме того, чтобы вырастить овощи, мы вносим в почву удобрения, в том числе, азотные, – рассказывает **Николай Битюцкий**. – Есть органические системы земледелия, но при их применении урожай будет значительно скромнее. Более того, при использовании органических удобрений опреде-

ленных видов в больших количествах в продукции также могут накапливаться нитраты.

– Вырастить плодовоовощные культуры без нитратов невозможно, поскольку без азотных удобрений растение просто погибнет, – соглашается **Максим Киселев**. – Для того чтобы реализовать весь заложенный в растениях генетический потенциал и получить максимальный урожай оптимального качества, необходимо обеспечить растению все элементы питания, в том числе азот.

**НИТРАТЫ ПОД НАДЗОРОМ**

Значительную часть плодовоовощной продукции Петербург получает из Ленинградской области. За 9 месяцев 2019 года Управление Роспотребнадзора по 47-му региону выявило всего 22 пробы плодовоовощной продукции с превышением содержания нитратов, из них 4 пробы были импортные. В основном превышение содержания нитратов определяют в бахчевых культурах и корнеплодах.

– При проверках выявлялись нарушения требований как санитарного законодательства, так и законодательства в сфере защиты прав потребителей: отсутствие маркировочных ярлычков, нарушение температурных условий хранения, нарушение правил складирования и товарного соседства, отсутствие личных медицинских книжек у продавцов, продажа бахчевых культур частями и с надрезами, отсутствие санитарной обработки передвижных средств мелкорозничной торговли, отсутствие у продавцов санитарной одежды, – рассказывает **руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Ольга Истрик**. – В этом году по фактам выявленных нарушений изъято из оборота 118 партий плодовоовощной продукции общим объемом 1673,8 кг, вынесено 340 постановлений по делам об административных правонарушениях на общую сумму 3933,8 тыс. руб.



**Елена МАКСИМОВА**



Огурцы среднесплодные гладкие, ботанический сорт «МЕВА», 1-й сорт	Огурцы короткоплодные тепличные, ботанический сорт «Компонист», 1-й сорт, торговая марка «Fruit Star»	Огурцы среднесплодные колючие, 1-й сорт
ООО «Гринхаус-про», г. Краснодар, поставщик: ООО «ТФ «Алга», г. Санкт-Петербург	ООО «Тепличный комбинат «Майский», Республика Татарстан; поставщик: ООО «Фрут-стар», г. Санкт-Петербург	ООО «Овощевод», Волгоградская обл.; поставщик: ООО «Араш», г. Санкт-Петербург
69,99	59,99	69,99
1 x 600 г	1 x 450 г	1 x 600 г
06.10.2019	02.10.2019	04.10.2019
30 суток	20 суток	30 суток
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011
не более 400 / 308	не более 400 / 319	не более 400 / 379
<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>

Таким образом, растение начинает использовать внутренние резервы, и снижая количество нитратов, – рассказывает **заведующий испытательной лабораторией экологического контроля объектов окружающей среды Аграрного университета, к. с.-х. н. Максим Киселев**. – Количество нитратов снижается также в процессе хранения продукции, поскольку растения на этом этапе расходуют свои внутренние резервы. При этом чем ниже температура хранения, тем медленнее идет потеря нитратов.

– Чтобы снизить потребление нитратов, можно замачивать овощи или зелень в содовом растворе, – говорит **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. – Нитраты скапливаются в разных частях плодов: в капусте, например, в центре, в кочерыжке, а во фруктах, напротив, ближе к кожуре.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

 НА ЗАМЕТКУ

## Как изменится жизнь россиян с 1 ноября?

### ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ МИКРОЗАЙМОВ

С 1 ноября микрофинансовым организациям (МФО) запрещено выдавать займы под залог квартиры (нежилая недвижимость не попала под запрет). Это предусмотрено пунктом 11 статьи 5 Федерального закона от 02.08.2019 № 271-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ».

Новое правило касается только частных МФО. Для микрофинансовых организаций, учредителями которых являются местные или федеральные власти, сделали исключение. Такие МФО смогут и дальше давать деньги до зарплаты под залог жилой недвижимости.

### БЕЗ УЧАСТИЯ ХОЗЯИНА КВАРТИРУ НЕ ПРОДАДУТ

С 1 ноября вступает в силу еще одна норма, которая должна защитить наше жилье от мошенников.

Речь идет о Федеральном законе от 02.08.2019 № 286-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон “О государственной регистрации недвижимости”». Вернее, об абзаце седьмом в пункте 3 его статьи 1. Сам закон начал действовать с 13 августа 2019 года. А эта новелла – только с 1 ноября.

Закон направлен на защиту интересов граждан в случае недобросовестных действий по отчуждению принадлежащего им на праве собственности недвижимого имущества с использованием незаконно полученного ключа электронной подписи. Теперь Росреестр (его региональные управления) должен сообщить собственнику квартиры, что поступило заявление о государственной регистрации прекращения его права собственности на недвижимость, подписанное усиленной квалифицированной электронной подписью. То есть квартира, например, подарена или продана.

Сообщение должно быть отправлено в день получения заявления. Тогда собственник сможет вовремя сообщить, что ничего не продавал, не дарил и не собирается это делать. И в Едином государственном реестре недвижимости ничего в отношении его квартиры, дома, гаража и прочего не изменится. Эксперты советуют через МФЦ «Мои документы» сообщить в Росреестр адрес своей электронной почты и следить за сообщениями.

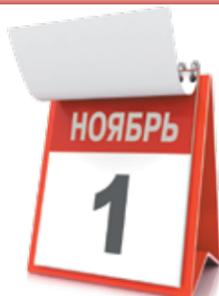
### «МЕРКУРИЙ» ПРОСЛЕДИТ ЗА МОЛОКОМ

С 1 ноября расширяется список товаров, которые будут сопровождаться электронными ветеринарными сертификатами в системе ФГИС «Меркурий». Под эту норму теперь подпадет вся готовая молочная продукция, упакованная в потребительскую тару.

Теперь изготовители, переработчики, импортеры и торговые сети будут оформлять необходимые документы не в бумажном виде, а в электронном. Это коснется питьевого молока, кисломолочных продуктов, а также мороженого. Исключение сделали для плодово-ягодного мороженого и фруктового льда.

ФГИС «Меркурий» – автоматизированная система для электронной сертификации товаров, за которыми установлен государственный ветеринарный контроль на территории РФ. Благодаря «Меркурию» можно проследить весь путь молочного продукта от фермы до прилавка. Однако поможет ли «Меркурий» избавить потребителей от фальсификата, большой вопрос. Объемы некачественной продукции станут сокращаться, но полностью победить фальсификат без должного государственного надзора за качеством пищевых продуктов в магазинах будет невозможно, считают эксперты рынка.

Алиса САВЕЛЬЕВА






# Вкусно, как дома!