

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЙ БЛИН МАСЛЕНИЦУ НЕ ИСПОРТИТ?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Масленицы в очередной раз проверила качество замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой, представленных в магазинах города. Оказалось, что в девяти образцах из десяти, проверенных в испытательной лаборатории, изготовители наряду с мясом использовали соевый белок, пищевые волокна, клетчатку и крахмал. Причем в блинах стоимостью около 300 руб. за кг начинка будет составлять не более 25% от общей массы продукта. И то, если повезет! А если сэкономите, не удивляйтесь, если начинки окажется всего от 10% до 15%...

СТР. 6–7

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



«Пятерочка» заплатит потребителю за просроченный йогурт

Суд обязал магазин «Пятерочка» выплатить потребителю компенсацию морального вреда в сумме 500 руб. за продажу ему просроченного на два дня био йогурта стоимостью 27,80 руб. Решение суда – отличный сигнал для других граждан, которые теперь, вооружившись этим примером, могут самостоятельно защищать свои права и «воспитывать» нерадивых продавцов.

СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Что делать, если вы отравились в ресторане?

Отравления в предприятиях общественного питания встречаются достаточно часто, особенно в последние годы, поскольку сегодня за ними практически нет эффективного государственного контроля. Поэтому сегодня потребители должны быть особенно бдительными, когда переступают порог столовой, кафе или ресторана.



СТР. 2

ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ



Возврат, обмен, замена товара в аптеке

Товары, приобретенные в аптеке надлежащего качества, – лекарства, средства гигиены, медицинские приборы – согласно законодательству, возврату или обмену не подлежат. Но если потребителю продан товар ненадлежащего качества, то как действовать в этом случае?

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В Петербурге автомобилистам продают опасные и поддельные «незамерзайки»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в результате экспертизы 11 образцов автостеклоомывателей, приобретенных в торговых предприятиях города, установила, что абсолютно все проверенные образцы являются фальсифицированными, причем 6 из них представляют реальную опасность для здоровья автомобилиста, поскольку изготовлены с использованием запрещенного ядовитого метилового спирта. Попадание в организм даже небольшой его дозы – 5 мл – вызывает паралич сосудов, а также поражение зрительного нерва и сетчатки глаза, что приводит к слепоте. При заглаживании летальный исход могут вызвать 30–100 мл метанола – все зависит от индивидуальных особенностей человека.



СТР. 10–11

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»

Какой сметаной на Масленицу блин не испортишь?

Блины со сметаной – традиционное масленичное угощение. Но выбор сметаны, как показала очередная экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», дело непростое: из десяти проверенных в лаборатории образцов, приобретенных в городских супермаркетах, три получили различные замечания, а один, из Воронежской области, и вовсе был признан не соответствующим требованиям ГОСТа.



СТР. 4–5

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Суд обязал магазин «Пятерочка» выплатить потребителю компенсацию морального вреда в сумме 500 руб. за продажу ему просроченного био-йогурта стоимостью 27,80 руб.

С просроченным товаром в магазине сталкивался едва ли не каждый из нас. Если заметил перед покупкой, можно с полки взять другой товар, в пределах срока годности, а если уже прозрение наступило дома, то варианта два: либо выбросить и забыть, либо вернуться в магазин и защитить свои права. Первый сценарий – самый распространенный, ведь мало кто желает тратить свое время и нервы на выяснение отношений с продавцами. По второму пути идут единицы, но именно они воспитывают предпринимателей и формируют судебную практику, расчищая путь к справедливости другим покупателям.



«ПЯТЕРОЧКА» ЗАПЛАТИТ ЗА ПРОСРОЧЕННЫЙ ЙОГУРТ

Уже придя домой, Михаил Ф. обнаружил, что йогурт «Био Макс», который он часто покупает, оказался просроченным на два дня. Петербуржец сохранил чек после покупки и решил обменять некачественный продукт. Обратившись к продавцу, он попросил Книгу отзывов и предложений. Требование покупателя, изложенное им письменно, осталось проигнорированным. Магазин «Пятерочка» в 10-дневный срок, который отводится законом «О защите прав потребителей», не урегулировал в досудебном порядке спор с потребителем.

Тогда Михаил Ф. обратился за помощью в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». У покупателя была цель не только восстановить

справедливость, но и научить торговую сеть соблюдать законодательство.

В суде представители «Пятерочки» сначала решили не признавать факта продажи просроченного йогурта именно магазином их торговой сети. Дескать, товар мог быть куплен в другом магазине. Однако, когда истец заявил ходатайство о представлении магазином в суд товарно-транспортных документов на поставку партии товара, юристы стороны ответчика признали, что продали Михаилу Ф. просроченный йогурт.

Очередная победа в суде «Общественного контроля» дает надежду всем потребителям, не желающим мириться с произволом торговых сетей, что рядовой гражданин без всякого Роспотребнадзора, опираясь на закон «О защите прав потребителей», способен восстановить свои права и привлечь к ответственности торгующие организации, нарушающие правила торговли.

Наш адрес: пер. Лодыгина, д. 1/28. Тел. горячей линии: (812) 324-25-80, 324-27-98.

Кирилл ОРЛОВ

ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Товары, приобретенные в аптеке надлежащего качества, – лекарства, средства гигиены, медицинские приборы – согласно законодательству, возврату или обмену не подлежат. Но если потребителю продан товар ненадлежащего качества, то как действовать в этом случае?

ВОЗВРАТ, ОБМЕН, ЗАМЕНА ТОВАРА В АПТЕКЕ

Недостатками лекарственных препаратов и медицинских изделий являются:

- истекший на момент продажи срок годности;
- отсутствие обязательной информации о товаре, в том числе информации на русском языке;
- несовпадение серии и сроков годности на упаковке и препарате;
- отсутствие инструкции по применению препарата;
- несоответствие описания препарата в инструкции фактическому цвету, запаху, форме, размеру, консистенции и иным показателям;
- наличие в упаковке брака – сколы, негерметичность, нечитаемая полиграфия.

Вернуть лекарство также возможно, если рецептурный препарат продан без рецепта (основание п. 76 Правил продажи отдельных видов товаров). Ведь у рецептурных препаратов могут быть серьезные побочные эффекты, которые способны ухудшить течение заболевания покупателя. Такой препарат должен быть принят фармацевтом назад.

Вам также обязаны обменять товар в случае, если фармацевт перепутал его наименование, ошибся в дозировке или форме лекарственного средства. Будьте внимательны при покупке лекарственных препаратов: проверяйте правильность расчета, наименование товара, целостность упаковки, срок годности, не отходя от кассы; требуйте проверки приборов в вашем присутствии, если это технически возможно.

Если у товара, приобретенного в аптеке, выявлен недостаток, то, согласно ст. 18 Закона № 2300-1 «О защите прав потребителей», в течение 14 дней, не считая дня покупки, вы можете:

- заменить его на товар этой же марки / этих же модели и (или) артикула;
- заменить на такой же товар другой марки (модели, артикула) 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;

• отказаться от товара и потребовать возврата уплаченной за него суммы, при этом возвратив товар с недостатками продавцу.

Также вы можете предъявить эти требования продавцу в течение гарантийного срока, который установлен на медицинский бытовой прибор.

Если продавец отказывается принять товар ненадлежащего качества или заменить на новый, то в этом случае необходимо составить претензию в свободной форме, в двух экземплярах, с просьбой вернуть или заменить товар. К претензии приложить само лекарство или медицинское изделие, кассовый или товарный чек, рецепт врача, если товар был приобретен по рецепту, показания свидетелей (если имеются), гарантийный талон (при его наличии).

На одном из экземпляров претензии продавец обязан поставить дату, свою подпись с указанием Ф.И.О. и должности, а также печать организации (при наличии). Один экземпляр претензии остается у покупателя в подтверждение обращения к продавцу.

При отказе продавца принять претензию необходимо направить ее почтой с уведомлением и описью вложения, что позволит в случае обращения в Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу или суд подтвердить соблюдение претензионного порядка.

При оформлении претензии к продавцу обратите внимание на смысловую разницу слов «замена» и «обмен». Слово «замена» используется при требовании в отношении некачественного товара, слово «обмен» при требовании в отношении качественного товара.

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,
- 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 декла-

рацию 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

Предложение от АО «Диета 18»



АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

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

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Если вы отравились в ресторане

Отравления в предприятиях общественного питания встречаются достаточно часто, особенно в последние годы, поскольку сегодня за ними практически нет эффективного государственного контроля. Поэтому сегодня потребители должны быть особенно бдительными, когда переступают порог столовой, кафе или ресторана.

Наиболее опасными с точки зрения возникновения инфекции являются многокомпонентные салаты (в первую очередь с майонезом и сметаной), пирожные и торты с кремом, шаверма, изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень. С едой, приготовленной с нарушением санитарных правил и норм, могут передаваться возбудители сальмонеллез, кампилобактериозов, иерсиниозов, дизентерии, норовирусной и ротавирусной инфекций, вирусного гепатита А.

В соответствии со ст. 7 Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 услуга должна быть безопасна для жизни и здоровья потребителя.

Если после принятия пищи в заведении вы почувствовали недомогание или у вас появились симптомы отравления, следуйте этой инструкции:

1. Срочно обратитесь за врачебной помощью. Это необходимо как для оказания вам квалифицированного лечения, так и в целях сбора доказательств, поскольку вам надо будет доказать, что вред здоровью был причинен именно в результате приема пищи именно в этом предприятии общепита. Получите у врача медицинское заключение, в котором будет отражена причинно-следственная связь между приемом пищи и отравлением.

2. Обязательно сохраняйте чек, полученный в заведении. Если счет оплачен банковской картой, вам потребуются выписка с вашего банков-

ского счета. Ваша позиция будет крепче, если свидетели подтвердят ваши доводы.

3. Собрав указанные документы, напишите претензию владельцу заведения (индивидуальному предпринимателю или руководителю юридического лица). К претензии приложите копию чека и медицинского заключения.

В претензии вы можете заявить свои требования о возврате стоимости услуги, о компенсации стоимости лечения. В случае длительного больничного потребуйте компенсацию утраченного заработка. Претензию надо направлять заказным письмом с уведомлением о вручении.

При отказе заведения принять претензию отправьте ее почтой заказным письмом с уведомлением и описью вложения. С даты вручения претензии или отправки ее по почте у заведения есть 10 дней, чтобы урегулировать спор с вами в досудебном порядке.

Если в добровольном порядке уладить ситуацию не удалось, следует обратиться с исковым заявлением в суд. В суде, помимо названных выше требований, вы вправе потребовать компенсацию морального вреда.

При возникновении вопросов вы всегда можете обратиться за консультацией в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль»: 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

Кирилл ОРЛОВ



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Елена Максимова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Отдел рекламы: Людмила Боярнцева, Валентина Орлова
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ 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 11.02.2020 г. в 21.00, фактически 11.02.2020 г. в 21.00

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

Номер заказа ТД-7473/2

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ИСТОРИЯ МАСЛЕНИЦЫ

В этом году Масленица отмечается с 24 февраля по 1 марта. Этот древний языческий праздник в первую очередь ассоциируется с блинами и расклеенными яркими афишами, зазывающими горожан на народные гулянья, главным действием которых является сожжение соломенного чучела. Кому-то может показаться, что других традиций проводов зимы больше не было. Но на самом деле каждый век вносил в этот древний народный праздник свои коррективы, всё больше и больше предавая забвению истинные традиции.

МАСЛЕНИЦА ПО-ЦАРСКИ

В Петербурге считалось, что Масленица приходит со стороны Охты, и праздновали этот праздник абсолютно все от простых людей до царских особ. И только один раз в 1724 году в Петербурге Масленица не удалась из-за сильных морозов.

В XVIII–XIX веках главными масленичными развлечениями были так называемые катальные забавы, подразумевающие лихие гонки по городу в расписных конных санях и экстремальные скатывания с ледяных гор.

Для этого все доступные в округе спуски и овраги заливали водой, а на центральных городских площадях (на Охте, на Крестовском острове и на Неве перед императорским дворцом) возводили деревянные горки с резными бортиками и скульптурами, которые были самыми настоящими произведениями искусства высотой 15–25 метров. Как правило, их строительство происходило на деньги из казны или на благотворительные

пожертвования состоятельных и уважаемых людей Петербурга, так как это было очень почетной миссией.

К примеру, в Петербурге в начале XIX века славились горы купца Подозникова. Они строились на Неве против Сената и достигали 26 метров в высоту. Но если катание с простых ледяных горок было бесплатным, то вход на рукотворные аттракционы стоил денег.

Сначала катались на рогожках, в корзинах и просто так «на пятой точке», что провоцировало травмы и порчу одежды. Позже появились специальные санки на полозьях, на которых очень любил съезжать Петр I. Елизавета Петровна каталась на собственных, специально для нее сделанных расписных санях.

— Если говорить о традициях, то скатывались не только ради забавы, но и со смыслом, — говорит научный сотрудник отдела этнографии русского народа Российского этнографического музея Станислав Петряшин. — К примеру, в Архангельской губернии заставляли целоваться молодоженов, а потом скатывали их с горы, при этом считалось, что чем дальше прокатятся сани, тем длиннее уродится в этом году лен. Девушки, катаясь, обычно гадали по длине пробега, как далеко от дома они выйдут замуж.

Основные праздничные гулянья проходили как раз у этих горок, они так и назывались — «под горами». Здесь устанавливались карусели и качели, в городах строились балаганы, в которых показывали цирковые и театральные представления и даже дрессированных заморских живот-

«У них на Масленице жирной водились русские блины»



ных. Проводились различные конкурсы и игры, знаменитые кулачные бои.

НАРОДНЫЕ ЗАБАВЫ

Еще одна популярная забава того времени — штурм снежной крепости. В Петербурге, как правило, снежные городки строили на Неве. Самые зрелищные штурмы осуществлялись на конях. В некоторых случаях в центре снежного городка делали прорубь и первый ворвавшийся в городок лихач должен был в нее окунуться.

Повсеместно торговали горячим чаем, сладостями, оладьями, пирогами, хворостом и, конечно, блинами.

Современное слово «блин» происходит от древнего «млин» (молоть), так как раньше, прежде чем замесить

тесто, нужно было намолоть ржаную муку, в которую иногда добавляли солод. Пекли блины (именно пекли, а не жарили) на специальных чугунных сковородках, которые ставили в русскую печь. Но если изначально блины употреблялись только как ритуальное поминальное блюдо, в основном на Масленицу и исключительно простыми людьми, то уже в XVI–XVII веках блины попали на стол к знати.

Сначала блины были без начинок. Потом их стали подавать со сметаной, медом и с различными начинками. Особенно престижными считались блины с творогом — их очень любили русские князья. Почетных заморских гостей угощали блинами с черной или красной икрой. При

Петре I наиболее популярными были блины с картофелем, блины с капустой и блины с мясом. Кстати, сам Петр I очень любил блины, а вот Екатерина II с царского стола их изгнала, заявив, что на столах первых лиц европейской державы деревенских блюд быть не должно.

Масленица, как традиционный народный праздник, не раз упоминалась в русской литературе. Достаточно вспомнить поэму «Евгений Онегин», в которой Александр Пушкин так описывал уклад дворянской семьи:

Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины

БЛИНЫ И ГУЛЯНЬЯ

Во времена советской власти Масленицу запрещали как элемент религии и пережиток старого. Но в деревнях люди умудрялись устраивать полноценные праздники, а горожане продолжали печь блины.

Сегодня это — один из самых веселых народных праздников россиян, атрибутами которого являются традиционные семейные застолья с блинами и уличные гулянья с непременным сжиганием чучела Масленицы.

О том, как правильно выбирать замороженные блинчики с мясной начинкой промышленного производства и сметану, вы узнаете в этом номере «ПК» на страницах 4–5 и 6–7. Под рубрикой «Скажи фальсификату «НЕТ!» вашему вниманию предложены результаты экспертиз этих популярных масленичных продуктов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Гуляй, Масленица!

Морозко
Встречаем весну!

Добрая традиция печь блины уже давно стала поводом собраться за одним столом с друзьями и близкими. С первого дня Масленицы румяные, аппетитные блинчики появляются в каждом доме во всем своем великолепии: простые и с начинками, с разными припеками, домашним вареньем или сметаной. Блинчики «Морозко» изо дня в день радуют уже не одно поколение россиян. Мы с нетерпением ждем масленичной недели, чтобы удивить вас, как принято у самых радушных хозяек!

Тонкие и румяные...

Всем известно с детства: только те блины вкусные, что обжарены с двух сторон. Компания «Морозко» выпекает блины именно так. Еще в 1999 году по проекту наших инженеров был изготовлен особый барабан для двусторонней обжарки блинчиков. Наши блинчики необязательно жарить на сковороде — их достаточно разогреть в микроволновой печи и подать к столу.

Блинчики на любой вкус!

Какие блины у вас самые любимые? Со свежим деревенским творогом, а может, блинчики с сочной мясной начинкой? Мы предлагаем богатое разнообразие вкусов в сериях блинчиков «Морозко» и «Масленица»: угостите детей блинчиками с вишней, позавтракайте блинчиками с ветчиной и сыром или же припасите на время поста блины с картофелем и грибами. Вы также можете приготовить блинчики с начинкой самостоятельно: возьмите за основу блинчики «Масленица» Ярмарочные, добавьте к ним ингредиенты по вкусу, заверните и разогрейте.

Приятного аппетита!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Блины со сметаной – традиционное маслянистое угощение. Но выбор сметаны, как показала очередная экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», дело непростое: из десяти проверенных в лаборатории образцов, приобретенных в городских супермаркетах, три получили различные замечания, а один и вовсе был признан не соответствующим требованиям ГОСТа.



кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев отмечает, что белок является стабилизатором, а значит, чем его больше, тем сметана гуще и плотнее.



Следующие два образца содержали 2,6% белка, однако при более низкой пищевой ценности стоили гораздо дороже своих конкурентов. Так, сметана «Бологовский молочный завод», 5% (ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.) стоила 246,67 руб./кг, а сметана «Снежок» 20% (АО «Лактис», г. Великий Новгород) оказалась самым дорогим из всех приобретенных образцов: 302,48 руб./кг.

Цена на сметану складывается из множества факторов. Один из них – стоимость молока в регионе. Согласно данным Росстата, в Северо-Западном регионе в прошлом году было произведено молока меньше, чем в других округах страны, за исключением Дальнего Востока. И это неудивительно: чем севернее регион, тем выработка молока меньше. Однако, как уже не раз показывали результаты экспертизы «Общественного контроля», местным производителям даже в таких условиях удается изготавливать качественную продукцию по доступной цене.

ЧЕМ БОЛЬШЕ БЕЛКА, ТЕМ ГУЩЕ

Согласно ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», массовая доля белка в сметане жирностью от 10% до 17% должна составлять не менее 2,6%, а в сметане жирностью от 19% до 22% – не менее 2,5%.

Среди участвовавших в экспертизе образцов больше всего белка – 3% – оказалось в сметане «Пискаревская» 15% (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург) и «Брест-Литовск» 15% (ОАО «Савушкин продукт», г. Брест). Однако сметана от петербургского молокозавода стоила немного дешевле белорусского: 178,69 руб. и 187,3 руб. за килограмм соответственно.

Чуть меньше белка – 2,78% – содержалось в сметане «Лукоморье» с массовой долей жира 15% от ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская обл.). Стоила она в пересчете на килограмм 171,14 руб. Третье место по количеству белка – 2,74% – заняла сметана «Домик в деревне» жирностью в 20% от АО «ВБД» (г. Санкт-Петербург). Стоила она 166,63 руб./кг.

По словам профессора Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяны Пилипенко, чем больше в продукте белка, тем более качественное молоко использовалось для его производства. **Доцент**



«ЖИРНЫЙ» БОНУС: СБОЙ ИЛИ МАРКЕТИНГОВАЯ УЛОВКА?

Сметана с заявленной производителем массовой долей жира 15% от ООО «Агросила-Молоко» из Республики Татарстан содержала по факту жира на четверть больше – 20,5%. Удивительно и то, что этот образец оказался самым доступным по цене из числа проверенных – всего 138,52 руб./кг. Производитель сработал себе в убыток?

При производстве сметаны сливки, получаемые из молока, нормализуются до необходимой жирности, но иногда в процессе нормализации может произойти сбой, – объясняет **Анатолий Брусенцев**. – В итоге, например, вместо сметаны с жирностью 15%

может получиться продукт с показателем 16–17% или менее 15%. Однако в данном случае значение для погрешности слишком велико. К тому же оно достаточно точное – 20,5%. Возможно, это говорит о том, что на производстве были перепутаны емкости и продукт, который должны были разлить в упаковку с маркировкой 20%, ошибочно расфасовали в тару для сметаны другой жирности. Опытный потребитель по вкусу определит подмену, так как чем жирнее сметана, тем плотнее ее консистенция и более ярко выражен вкус.

В нормативных документах нет предельно допустимого верхнего значения по жиру – указано лишь, что в сметане с заявленной жирностью в 15% показа-

тель должен быть не менее 15%, а значит, более высокая жирность относительно заявленной нарушена, – отмечает **начальник лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова**.



ВКУС СЛАБОВЫРАЖЕННЫЙ

Образец торговой марки «Рост-агроэкспорт» 10% от ООО «Рост-АгроКомплекс» (Московская обл.), согласно выводам лаборатории, был недостаточным густым, а вкус и запах были оценены как слабовыраженные. При этом

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ГОСТ 31452-2012



Наименование продукта	Сметана ТМ «Пискаревская», массовая доля жира 15%	Сметана ТМ «Бологовский молочный завод», массовая доля жира 15%	Сметана, ТМ «Лукоморье», массовая доля жира 15%	Сметана ТМ «Брест-Литовск», массовая доля жира 15%	Сметана, массовая доля жира 15%	Сметана ТМ «Снежок», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «Домик в деревне», массовая доля жира 20%
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.	ОАО «Савушкин продукт», г. Брест, Республика Беларусь	ООО «Агросила-Молоко», Республика Татарстан	АО «Лактис», г. Великий Новгород	АО «ВБД», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	14.01.2020	09.01.2020	27.12.2019	10.01.2020	11.01.2020	02.01.2020	08.01.2020
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	СТБ 1888, ТИ ВУ 200030514.152	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
Масса, количество образцов	3 x 450 г	3 x 300 г	3 x 350 г	3 x 315 г	3 x 400 г	3 x 400 г	3 x 300 г
Цена за 1 кг, руб.	178,69	246,67	171,14	187,30	138,52	302,48	166,63
Место закупки	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц. 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц. 1Н	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., д. 13, лит. Ц. 1Н	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,6 / 3,00±0,14	не менее 2,6 / 2,60±0,14	не менее 2,6 / 2,78±0,14	не менее 2,6 / 3,00±0,14	не менее 2,6 / 2,69±0,14	не менее 2,5 / 2,60±0,14	не менее 2,5 / 2,74±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15 / 15,00±0,30	не менее 15 / 20,50±0,30	не менее 20 / 20,00±0,30	не менее 20 / 20,00±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

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

МАСЛЕНИЦУ БЛИН НЕ ИСПОРТИШЬ?



стоимость продукта была достаточно высокой – 193,72 руб./кг.

Екатерина Полиектова отмечает, что, согласно нормативным документам, недостаточно густая, слегка вязкая консистенция сметаны допускается, требования к интенсивности запаха отсутствуют, а значит, качество продукта соответствует ГОСТу.

По словам специалистов, сметану жирностью 10% сделать густой не просто даже при высокой массовой доле белка – в данном образце она составляла 3%.

– Интенсивность запаха продукта зависит от двух факторов, – объясняет **Анатолий Брусенцев**. – Первый – корма: чем натуральнее рацион коровы, тем более выражен будет аромат молока, который переходит в сметану. Второй – закваска. Чем больше она содержит активных ароматообразующих микроорганизмов, тем интенсивнее будет запах конечного продукта. Для того чтобы сметана с жирностью 10% получилась густой, сливки гомогенизируют – под высоким давлением дробят жировые и белковые молекулы. Если гомогенизация проведена на высокоэффективном оборудовании с соблюдением технологических режимов, то сметана получится густой, в противном случае ее консистенция будет жидкой.

– После розлива в тару сметана должна созревать 6–8 часов, чтобы приобрести густую консистенцию и выраженный аромат, – рассказывает **профессор факультета Пищевых биотехнологий и инже-**

нерии Университета ИТМО Людмила Забодалова.

– Для сметаны низкой жирности существуют специальные закваски, способствующие приданию конечному продукту более вязкой консистенции. Подбор закваски – процесс достаточно трудоемкий и не все производители готовы им заниматься, предпочитая использовать ту закваску, которую применяют для производства более жирной сметаны. В результате возможна недостаточно густая консистенция продукта с пониженной жирностью.

ДОРОГО, А БЕЛКА МАЛОВАТО

В сметане с массовой долей жира 20%, изготовленной под собственным брендом торговой сети «Лента» (ОАО «Минский молочный завод № 1», г. Минск), содержалось меньше всего белка – 2,36% – это на 0,14% меньше, чем нижний предел, установленный ГОСТом. Однако метод исследований предполагает погрешность именно в эти 0,14%.

– С учетом этого лаборатория не может заявлять о нарушении требований к массовой доле белка в данном образце, – подчеркивает **Екатерина Полиектова**.

Отметим, что сметана 20% ТМ «Лента» содержит белка меньше, чем другие образцы, участвовавшие в экспертизе, а значит,

и пищевая ценность ее ниже, при этом цена заметно выше (207,5 руб./кг) стоимости продукции других конкурентов, предлагающих потребителям сметану с более высокими потребительскими свойствами.

С НАЛИЧИЕМ ПОСТОРОННЕГО ПРИВКУСА

Сметана «Крестьянские Узоры» 20% от ООО «7 Утра» (Воронежская обл.) была признана не соответствующей ГОСТу по органолептическим показателям: специалисты обнаружили в ней нечистый запах и наличие постороннего привкуса. При этом стоил продукт недешево: 249,75 руб./кг.

– Это явное нарушение, ведь, согласно ГОСТу, в сметане не допускаются посторонние привкусы и запахи, – подчеркивает **Татьяна Пилипенко**. – Иногда в продукте может присутствовать так называемый «стойловый» запах, что говорит о плохой уборке мест, где содержатся коровы.

– В зимний период коров кормят силосом, и если он был заготовлен неправильно или в рационе животных его было избыточное количество, то сметана может иметь специфический кормовой запах, который переходит в сливки и, соответственно, в сметану, – отмечает **Анатолий Брусенцев**.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер к продавцам и изготовителям, допустившим нарушения при изготовлении и реализации сметаны.

ОБРАЗЦЫ-ДОЛГОЖИТЕЛИ

Проверенные образцы сметаны отличались не только массовой долей жира, белка, стоимостью, но и сроками годности. Особое внимание «Общественного контроля» привлекли те образцы, срок годности которых составлял около 30 суток. Это «Брест-Литовск», «Снежок», «Лукоморье» и «Лента».

Однако, по мнению **Людмилы Забодаловой**, дело тут не в консервантах. Оказывается, существует целый ряд факторов, способствующих увеличению сроков годности продукта. Во-первых, это качественный отбор сырого молока. Во-вторых, ряд предприятий для продления сроков годности продукции проводит процедуру бифидогенерации сырья, при которой оно очищается от бактерий.

Данный способ позволяет удалить из молока посторонние микроорганизмы и максимально сохранить его полезные свойства.

И УМУ, И СЕРДЦУ

Диетологи и эксперты в один голос утверждают, что сметану есть не только можно, но и нужно.

По словам **главного специалиста-диетолога Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доктора медицинских наук, доцента кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова Ларисы Мосийчук**, сметана богата фосфолипидами, снижающими уровень холестерина в крови. Таким образом, ее употребление в пищу полезно для сердечно-сосудистой системы. Кроме того, фосфолипиды необходимы для работы головного мозга и памяти. Здоровому человеку, в зависимости от интенсивности труда, рекомендуется в сутки съедать 30–45 г сметаны.

Для заправки салатов лучше выбирать менее жирную сметану, чем для приготовления выпечки. Сметана с высокой жирностью не рекомендуется людям с заболеваниями поджелудочной железы или печени: чем меньше жира в продукте, тем он легче усваивается. А вот здоровому человеку не стоит отказываться от сметаны с высоким содержанием жира.

– Сметану с высокой жирностью бояться не нужно: чем она жирнее, тем больше питательных веществ, витаминов и ферментов в ней содержится, – говорит **Анатолий Брусенцев**. – Сметана с низким содержанием жира – не более чем уловка производителя, которому выгоднее при меньших затратах сырья изготавливать больший объем продукта.



Например, из тонны молока можно изготовить сметаны с жирностью 10% вдвое больше, чем сметаны с массовой долей жира 20%. При этом цена на эти два вида сметаны не будет отличаться в два раза.

ПОДДЕЛОК НЕ ОБНАРУЖЕНО

Если в предыдущие годы ни одна экспертиза не обходилась без выявления фальсифицированной продукции, то в этом году впервые поддельной сметаны, в составе которой были бы выявлены жиры немолочного происхождения, на прилавках магазинов обнаружено не было. И это хорошая новость для потребителей.

Однако, как подчеркивают специалисты, есть и другие способы снижения издержек при выпуске популярного кисломолочного продукта. Например, использование сухого молока или сухих сливок. ГОСТ это не запрещает, но изготовитель обязан указать такое сырье в составе на упаковке.

– Белок, содержащийся в сухом молоке, позволяет сделать консистенцию сметаны более плотной, – поясняет **Татьяна Пилипенко**. – Однако если молоко имеет высокое содержание белка, то в добавлении сухого молока нет никакой необходимости: сметана и без него будет густой.

Как показала экспертиза, лучшие результаты по качеству у образцов двух изготовителей: ООО «Пискаревский молзавод» (сметана «Пискаревская») и ОАО «Савушкин продукт» (сметана «Брест-Литовск»). Оба образца имели содержание белка 3% – больше, чем предусмотрено нормативными документами, и при этом по другим показателям полностью соответствовали требованиям ГОСТ 31452–2012.

Елена МАКСИМОВА



Сметана ТМ «Лента», массовая доля жира 20%	Сметана ТМ «РостАгроКомплекс», массовая доля жира 10%	Сметана ТМ «Крестьянские Узоры», массовая доля жира 20%
ОАО «Минский молочный завод № 1», г. Минск, Республика Беларусь	ООО «РостАгроКомплекс», Московская обл.	ООО «7 Утра», Воронежская обл.
11.01.2020	08.01.2020	06.01.2020
СТБ 1988, ТИ ВУ 100058367.066-2011	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
3 x 380 г	3 x 320 г	3 x 400 г
207,50	193,72	249,75
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД «Перекресток», (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	Супермаркет «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А
соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Недостаточно густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах слабовыраженные	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса
не менее 2,5/2,36±0,14	не менее 2,6/3,00±0,14	не менее 2,5/2,50±0,14
не менее 20/20,00±0,30	не менее 10/10,00 ±0,30	не менее 20/20,00±0,30
соответствует	соответствует	соответствует
Товар с замечаниями	Товар с замечаниями	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Сметана – это кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков).

В настоящее время для производства сметаны используют не только свежие сливки и молоко, но и сухие сливки, сухое цельное и обезжиренное молоко, замороженные и пластиковые (высокожирные) сливки.

Доброкачественная сметана имеет чистый кисломолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта белый с кремовым оттенком, равномерный. Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений. Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности. Сметана должна храниться в торговом предприятии в холодильной витрине при температуре от +2 до +6 °С. При транспортировке сметаны нельзя допускать замерзания, сильного встряхивания, так как это может привести к выделению сыворотки, появлению крупитчатой консистенции.



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»

ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЛИНЧИКИ

«Масленица идет, блин да мед несет!» – говорили в старину, радуясь этому празднику, насчитывающему не одну тысячу лет. Сохранившись с языческих времен, он до сих пор дарит нам радость общения с близкими и шумное, обильное застолье. А какой пир на Масленицу без блинов, сытных и сладких, с начинками и без! В этом году масленичная неделя начинается 24 февраля и заканчивается 1 марта. И традиционно накануне Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила качество десяти образцов замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой разных торговых марок, в изобилии представленных в супермаркетах города.



Так можно ли доверить свой желудок полуфабрикатам промышленного производства или все-таки лучше рассчитывать на собственные силы и провести на кухне у плиты час-другой, чтобы приготовить настоящие домашние блинчики с пылу с жару? На этот вопрос и попытались ответить специалисты в ходе исследования.

ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

В отличие отпельменей, на замороженные полуфабрикаты с начинками, в том числе блинчики с мясом, государственного стандарта никогда не было и вряд ли он когда-нибудь появится. Эта продукция выпускается исключительно по техническим условиям самих предприятий, рецептура которых остается «тайной за семью печатями» для потребителей. Также не существует документа, обязывающего изготовителей сообщать в маркировке весьма важный показатель: процентное соотношение теста и начинки. Правда, состав и пищевая ценность должны быть указаны. Но делается это таким мелким шрифтом, что прочесть важную информацию удается далеко не всегда.

Пробелами в законодательстве умело пользуются изготовители, привлекая потребителей яркой упаковкой и низкой ценой. При этом количество начинки – самой важной части готового продукта, – как показывали неоднократно экспертизы «Общественного контроля», оставляет желать лучшего. Чаще всего она не превышает 15% от массы нетто продукта и порой ее с трудом можно отыскать между слоями теста. Максимальное количество начинки, установленное в ходе исследования этого года, оказалось на уровне 25–28%. И это – потолок!

ЧАСТНАЯ МАРКА С ПОВЫШЕННЫМ РИСКОМ

Из десяти образцов блинчиков только три соответствовали информации, указанной на упаковке. А факти-



ческие показатели пищевой ценности и заявленная масса нетто у остальных образцов не соответствовали или отличались от указанных значений.

Так, ЗАО «Производственная компания «Корона» (Новгородская обл.), выпускающая продукцию под собственными торговыми марками федерального ретейлера X5 Retail Group, почти вдвое занизило массовую долю жира в блинчиках с мясом собственной торговой марки «Просто», принадлежащей сети «Перекресток»: 3,6% вместо обещанных 7%. Начинки при этом было только 22%, а теста – 78%. При этом цена бюджетных блинчиков, в начинку которых также входил растительный белок, оказалась достаточно справедливой – 123,57 руб./кг.

В другом издании ЗАО «Производственная компания «Корона», но уже под собственной торговой маркой «Аппетитно круглый год» (бренд сети «Карусель») массовой доли жира также оказалось вдвое меньше, чем было заявлено на этикетке: 3,4% вместо 7%. Кроме того, массовая доля белка не соответствовала заявленной: 6,5% вместо 6,9%.

– Незначительные отклонения фактических значений пищевой ценности и заявленных изготовите-

лем допустимы и предусмотрены нормативными документами, – подчеркивает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова. – Но если отклонения значительные, то это нарушение действующего законодательства.

Массовая доля начинки блинчиков «Аппетитно круглый год», в составе которой был заявлен соевый белок, была всего 15%, а теста – 85%. Продукт оказался самым дешевым из всех, протестированных «Общественным контролем» в рамках экспертизы, – всего 90,45 руб./кг. Однако вряд ли продукт с такой скудной начинкой будет выглядеть аппетитным, как уверяет торговая сеть «Карусель», тем более на масленичную неделю.

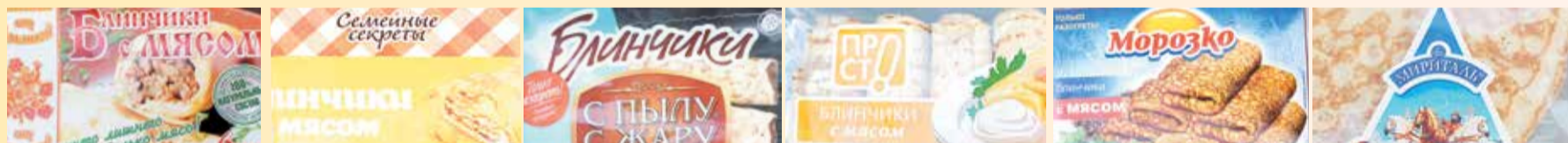
По данным «Общественного контроля», блинчики с мясом, выпущенные ЗАО «Производственная компания «Корона», получают различные замечания уже не первый год. В прошлом году блины «Аппетитно круглый год» содержали в составе мальтодекстрин

и декстрозу. Мальтодекстрин – концентрированный углевод, который получают из крахмала. Применение его разнообразно. Он используется в качестве загустителя, наполнителя или консерванта во многих готовых продуктах. При этом создает однородную текстуру ингредиентам продукта. По утверждению врачей, вреден для диабетиков и страдающих ожирением. Декстроза – быстроусвояемый углевод, получаемый из кукурузы, который используют для придания более приятного вкуса пищевому продукту.

Показатели пищевой ценности блинчиков «Аппетитно круглый год» также из года в год не соответствуют значениям, указанным на упаковке. А в 2017 году в составе этих блинчиков была обнаружена не заявленная в составе свинина; годом раньше – не заявленные в составе свинина и мясо курицы.

Столько же мало – 15% – оказалось начинки и в полуфабрикатах «Французские блинчик с мясом» ТМ «Мириталь» (ООО «Планета Мириталь», Московская обл.). Несмотря на столь скромное количество начинки и наличие в составе растительного белка, цена продукта была внушительной – 265,63 руб./кг. Вряд ли эти блинчики по такой

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Полуфабрикат замороженный. Блинчики с начинками. Блинчики с мясом ТМ «От Ильиной»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом ТМ «Семейные секреты»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом ТМ «С пылу с жару»	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом ТМ «Просто»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. Блинчики с мясом ТМ «Морозко»	Изделия хлебобулочные быстрозамороженные «Французские блинчики с мясом». ТМ «Мириталь»
Производитель	ООО «Айс-Продукт», г. Брянск	ООО «ЛИНА», Рязанская обл.	ООО «ЛИНА», Рязанская обл.	ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Планета Мириталь», Московская обл.
Нормативный документ	СТО 57337570-005-2014	СТО 57397431-001-2008	СТО 57397431-001-2008	ТУ 9214-012-45259283-07	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998	ТУ 10.72.19-002-15514472-2018
Дата изготовления	04.11.2019	15.12.2019	19.11.2019	05.12.2019	18.12.2019	28.11.2019
Масса, количество образцов	2 x 450 г	3 x 420 г	3 x 360 г	3 x 420 г	3 x 420 г	3 x 320 г
Цена за 1 кг, руб.	279,13	104,83	305,28	123,57	169,02	265,63
Место закупки	ООО «Торговый дом «РЕАЛ», Ленинский пр., д. 87, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» «Дудергофский») Ленинский пр., д. 82, корп. 1	Супермаркет «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	Супермаркет «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Масса нетто, г (На этикетке/результат)*	420 / 452,4	420 / 435,1	360 / 372,1	420 / 417,0	420 / 434,2	320 / 317,7
Массовая доля белка, г (На этикетке/результат)	9,5 / 8,2±0,5	6,5 / 8,61 ±1,29	6,5 / 6,86±1,03	6,9 / 7,18±1,08	8,6 / 6,92±1,04	4,0 / 6,69±1,00
Массовая доля жира, г (На этикетке/результат)	6,0 / 8,99±1,35	2,0 / 2,8±0,5	3,5 / 5,0±0,5	7 / 3,6±0,5	10 / 7,7±0,5	4,0 / 6,3±0,5
Состав начинки	свинина, говядина	говядина, мясо кур механической обвалки, кожа куриная, соевый белок	говядина, мясо птицы, соевый белок, клетчатка	говядина, мясо птицы, растительный белок	говядина, фарш куриный, соевый белок, крахмал, пищевое волокно	говядина, растительный белок
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	25,0±2,5	28,0±2,8	24,0±2,4	22,0±2,2	20,0±2,0	15,0±1,5
Соответствие информации на упаковке	Отличается по м.д. жира, м.д. белка	Отличается по м.д. жира	Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	Отличается по м.д. жира, м.д. белка	Отличается по м.д. жира, м.д. белка

*Предел допускаемых отрицательных отклонений содержания нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 8.579-2002 – 3%.

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

С МЯСОМ: КАКИЕ ВЫБРАТЬ НА МАСЛЕНИЦУ?

завышенной цене доставят удовольствие гурманам на Масленицу.

«БОЯРИН БЛИН» С «ХОЛОПСКОЙ» НАЧИНКОЙ

Антирекорд по содержанию начинки на этот раз поставила компания ООО «Белый Край» (г. Белгород): в блинах «Боярин блин» ее оказалось... лишь 10%. В маркировке указано мясо куриное механической обвалки, а также говядина и соевый белок. При этом изготовитель заявил значения пищевой ценности, как будто в начинке – только говядина и свинина: белок 14%, а жир 12%. На самом деле, пищевая ценность продукта по цене 125 руб./кг соответствовала второсортному составу начинки. Белка и жира оказалось в два раза меньше, чем было заявлено: 7,8% и 5,57% соответственно.

– В данном случае можно говорить о намеренном введении в заблуждение потребителя, которому предложен низкокачественный продукт с недостоверной информацией о пищевой ценности. С подобным составом сырья и массовой долей мясного компонента таких показателей белка и жира просто не может быть, – объясняет доктор технических наук, профессор университета ИТМО Александр Ишевский.



ОБТЕКАЕМЫЕ ФОРМУЛИРОВКИ

Некоторые изготовители блинчиков, пытаясь утаить от потребителя полный состав сырья, в маркировке используют обтекаемые формулировки. Например, в составе в качестве вида мяса указывается говядина, а дальше – не «мясо птицы», как должно быть, а «куриный фарш» и еще «пищевое волокно» вместо конкретно использованного сырья.

Почему же один вид мяса указан на упаковке как говядина, а другой – как готовый фарш? Александр Ишевский

предполагает, что, возможно, производитель таким способом уходит от обозначения «мясо механической обвалки», представляющее собой тот же фарш, однако изготовленный, по сути, из остатков мясного сырья, которые соскребаются с кости после отделения от нее филе вместе с соединительной тканью. Сочетание «куриный фарш» звучит более презентабельно, чем «мясо механической обвалки», и с учетом того, что все больше покупателей отказываются покупать продукты с сомнительным составом, производителям приходится прибегать к уловкам, которые стабилизируют объемы их продаж.

– Изготовители обязаны указывать в маркировке содержание пищевых волокон, – отмечает Ирина Асфондьярова.

НЕЧЕСТНАЯ ЦЕНА

Самыми дорогими блинчиками с мясом из числа проверенных оказались «С пылу С жару» от ООО «ЛИНА» (Рязанская обл.) – 305,28 руб./кг. Действительно, по сравнению с остальными образцами начинки в этих полуфабрикатах было аж 24%, но в составе, кроме говядины, оказались и мясо птицы, и соевый белок, и клетчатка. Низкий белок (6,86%) говорит о том, что мяса птицы в процентном отношении все-таки больше, чем говядины. Тогда почему рязанские блины стоят так дорого?

– Для продукта, содержащего в своем составе растительный белок и мясо птицы, которое, кстати, в четыре раза дешевле говядины, 305 руб. за килограмм – совершенно несправедливая цена. В магазине такие блины должны стоить в районе 130 руб. за килограмм, – считает Александр Ишевский.

Профессор абсолютно прав! Примерно столько, даже меньше (в три раза дешевле – 104,83 руб./кг), стоят блины той же рязанской компании, но изготовленные по заказу торговой сети «Магнит» (ТМ «Семейные секреты»). Даже несмотря на то, что количество начинки в них просто за-

шкаливало и составило 28%!.. Разница между этими образцами, кроме цены, в том, что вместо мяса птицы в составе использовано мясо механической обвалки и кожа куриная. Выходит, незачем переплачивать за марку самого производителя в тридцатую, когда состав примерно одинаков.

Блинчики «Семейные секреты» оказались и самыми постными с содержанием жира 2,8%. И это при наличии в составе начинки куриной кожи! Оказывается, чем больше растительных текстуратов содержится в фарше, тем ниже будет показатель жира.

– Как правило, производители берут для изготовления фарша блинчиков жирное мясо, так как оно дешевле постного. Однако растительный белок связывает жир, поэтому его показатели в готовом продукте получаются низкими, – поясняет Александр Ишевский. – Таким образом, если на упаковке мясосодержащего продукта указан очень низкий процент жира, значит в начинке, возможно, высока доля растительного сырья. Однако и цена на полуфабрикат с таким составом должна быть невысокой.

НЕДОВЕС С АРОМАТИЗАТОРОМ

Другой образец замороженных блинчиков под собственной маркой «То, что надо!» торговой сети «О'Кей» также «отличился». При минимальном количестве начинки в 13% масса нетто образца не соответствовала заявленной: 411,7 г вместо 420 г.

В составе начинки этих блинчиков, помимо говядины, куриного фарша, соевого белка, крахмала и пищевых волокон, оказался еще и ароматизатор говядины, что вызвало бурную реакцию специалистов.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле соевого белка, чтобы улучшить вкус продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же цену купить полуфа-



брикат с более традиционным составом, – отмечает Ирина Асфондьярова.

Отметим, что «блины с ароматизаторами» «О'Кей» продает по цене 140,45 руб./кг. Вряд ли такое «ароматное» блюдо украсит праздничный стол на Масленицу!

Диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский вообще советует по возможности отказаться от употребления в пищу продуктов с ароматизаторами, несмотря на то что они разрыхлены к использованию в пищевой промышленности.



ОПТИМАЛЬНЫЙ БАЛАНС ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

Несмотря на рекомендации диетологов не включать в свой постоянный рацион полуфабрикаты, тем более замороженные из теста, все же нельзя не отметить один образец, который по соотношению «цена-качество» можно признать лидером проведенного исследования.

Им стали блинчики с мясом ТМ «От Ильиной» (ООО «Айс-Продукт», г. Брянск). Это единственный из проверенных полуфабрикатов, в составе начинки которого не было растительных компонентов – только свинина и говядина. При этом доля фарша в блинчиках составила 25% от общей массы продукта. Массовая доля белка была тоже самой высокой – 8,2%. При этом стоимость продукта оказалась 279,13 руб./кг – значительно ниже, чем цена блинчиков «С пылу С жару», в составе которых, кроме мяса птицы, входят соевый белок и клетчатка.

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИИ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фаст-фуда, – рассказывает Андрей Бобровский. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова предупреждает, что при приготовлении фарша для блинчиков используется большое количество жира, поэтому людям с проблемами пищеварительного тракта, особенно с заболеваниями желчного пузыря,



печени, поджелудочной железы, не рекомендуется часто включать в свой рацион замороженные полуфабрикаты в тесте.

КАК ВЫБИРАТЬ БЛИНЧИКИ

Ирина Асфондьярова не рекомендует приобретать продукцию под собственными марками торговых сетей, так как основная цель сетевых брендов – сделать продукт максимально доступным по цене, а в погоне за низкой стоимостью производитель часто использует дешевое сырье плохого качества. Также при выборе следует обращать внимание на состав. Предпочтительно, чтобы он был максимально простым и коротким.

Андрей Бобровский рекомендует с осторожностью относиться к покупке готовых блинчиков в киосках, так как для их жарки часто применяют неоднократно использованное растительное масло, в котором присутствуют канцерогены и трансжиры. – Технология приготовления блинчиков в фаст-фуде подразумевает, что фарш хранится какое-то время перед закладкой в блин. И если температура его хранения от +10 градусов и выше, есть риск получить токсикологическую инфекцию, так как фарш после укладки в блин недостаточно долго подвергается тепловой обработке, что не позволяет полностью уничтожить патогенную микрофлору, – подчеркивает врач.

– Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше -18 градусов, – предупреждает председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Нарушение температурного режима хранения сокращает срок годности полуфабрикатов, указанный на упаковке. Нередко бывает, что в течение нескольких месяцев срока хранения замороженных продуктов морозильник неоднократно выключают и включают заново. При этом нельзя исключать, что полуфабрикаты неоднократно подвергались дефростации, а затем повторной заморозке. Нарушения условий хранения приводят к росту микроорганизмов в продукте. Поэтому, прежде чем выбрать «кота в мешке», каким, собственно, и являются замороженные полуфабрикаты, обращайтесь внимание на цену, состав, условия хранения и рейтинг независимой экспертизы «Общественного контроля».

Елена МАКСИМОВА



Блинчики с мясом. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. ТМ «Царское подворье»	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом ТМ «Аппетитно круглый год»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. Блинчики с мясом ТМ «То, что надо!»	Блинчики «Боярин блин» с мясом. Полуфабрикаты высокой степени готовности, быстрозамороженные. ТМ «Белый край»
ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «Морозко», Московская обл.	ООО «Белый Край», г. Белгород
TU 10.12.14-005-47955901-1998	TU 9214-012-45259283-07	TU 10.13.14-005-47955901-1998	TU 9119-001-99969386-08
14.12.2019	07.11.2019	12.11.2019	19.12.2019
3 x 420 г	3 x 420 г	3 x 420 г	3 x 360 г
285,48	90,45	140,45	125,00
АО «Дикси Юг», Дикси-78683, Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	Супермаркет «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
420 / 441,5	420 / 440,0	420 / 411,7	360 / 371,5
7,4 / 6,50±0,98	6,9 / 6,50±0,98	7,4 / 6,19±0,93	14 / 7,8±0,5
6,8 / 8,8±0,5	7,0 / 3,4±0,5	6,8 / 6,7±0,5	12 / 5,57±0,84
говядина, мясо куриное, мука соевая, крахмал	говядина, мясо кур, соевый белок	говядина, фарш куриный, ароматизатор говядины, крахмал, пищевое волокно, мука соевая	мясо куриное механической обвалки, говядина, соевый белок
15,0±1,5	15,0±1,5	13,0±1,3	10,0+1,0
Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка

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.

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРИНЕВСКОЕ: делаем только из своего молока!

На календаре вторая половина февраля, а значит, дело близится к Масленице, к блинам. Как гласит пословица, «и самый хладнокровный человек любит горячие блины». А уж если они с «ПРИНЕВСКОЙ» сметаной, да с творогом, то тут уж точно никто не устоит.

И здесь нет ничего удивительного, поскольку молочный ассортимент одного из ведущих предприятий Ленинградской области неоднократно попадал в фокус внимания «Общественного контроля». И всегда независимые лабораторные испытания давали продукции высокие оценки.

ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» является производителем натурального молока и кисломолочной продукции, такой как ряженка, сметана, кефир, творог, сыр, йогурты и прочее, всего более 50 наименований по 18 направлениям



переработки. В 2019 году на предприятии проведена полная модернизация производства. Произведена замена физически устаревшего оборудования и инженерных коммуникаций, автоматизированы процессы температурной обработки сырья. Это дало возможность увеличить объем выпуска молочной продукции всей номенклатуры, а также более эффективно обеспечить контроль качества и безопасности готовой продукции.

«Только натуральность и только молоко – девиз и основное направление нашего молочного производства. Молоко пастеризуется, для производства йогуртов используются плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, тво-



рог изготавливается традиционным способом – сквашиванием в творожных ваннах, – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер. – В результате полученная молочная продукция – действительно вкусная, натуральная, полезная; как сейчас говорят: «ВКУС КАК РАНЬШЕ». Минусом конечно же является короткий срок годности, но, приобретая молочную продукцию «ПРИНЕВСКОГО», можно не сомневаться в ее свежести. Наши постоянные покупатели отдают предпочтение нашему бренду, именно за высокое качество и натуральность. Однако всё еще находятся недобросовестные посредники, которые, пользуясь заслуженной популярностью торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ», выдают за нее низкокачественную, а зачастую откровенно фальсифицированную продукцию других производителей, поэтому мы советуем приобретать нашу продукцию только в фирменной заводской упаковке.

«ПРИНЕВСКОЕ» желает всем читателям «ПК» сытной, вкусной и веселой масленичной недели!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



Добротная сметана к блинам всегда желанна

Как-то раз моя приятельница сказала: «Какой неудобный у вас район! Поблизости ни одного супермаркета. Выбор молочных продуктов совсем скудный». На что я ей ответила: «А зачем мне супермаркет, если, придя туда, я, так же как и в ближайшем магазине у дома, буду искать молочную продукцию с клевером в треугольнике на упаковке, которая продается повсюду. Потому что мой неизменный выбор – бренд «Пискаревский»».

Продукция «Пискаревского молзавода» действительно пользуется таким доверием потребителей, что ее берут, в прямом смысле не глядя на этикетку.

Эксперты советуют всегда внимательно читать маркировку и искать на ней название продукта, обозначение ГОСТа, состав, дату изготовления и срок годности. Все это без труда можно обнаружить на упаковке молочной продукции «Пискаревского молзавода». Например, натуральная сметана, предупреждают специалисты, не хранится больше 14 суток, а срок годности «Пискаревской» – всего 12 суток.

Цвет «правильной» сметаны – белый, с легким кремовым оттенком, равномерный

и гляцевый. Именно так выглядит «Пискаревская». И ложится она, как и положено натуральной сметане, горкой, от которой медленно отходят «волны». Это если вы купили сметану с жирностью 15%.

Продукт пожирнее вылить на тарелку не получится, ведь в нем, что называется, ложка стоит. Причем без всяких загустителей. Не верите? Размешайте ложку сметаны в стакане горячей воды: если растворяется сразу, то продукт качественный, а если выпадет в осадок – нет.

Впрочем, прodelывать все эти эксперименты с «Пискаревской» сметаной можно разве что из любопытства. Ее высокое качество неоднократно подтверждалось в ходе куда более серьезных лабораторных исследований, регулярно проводимых в том числе Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Вот и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», подтвердила: сметана «Пискаревского молзавода» не только соответствует требованиям ГОСТа, но даже по массовой доле белка превосходит его требования!

Блины на Масленицу с «Пискаревской» сметаной – правильный выбор!

Татьяна ЛАПТЕВА

СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС

Блинчики «От Ильиной»: из Брянска – с любовью!



ПОЛУФАБРИКАТЫ **Ильиной** ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

100% НАТУРАЛЬНО

«Блинцы, блинчики, блины, как колеса у весны», – говорили на Руси, встречая долгожданную Масленицу. А вы к встрече готовы? Муку, яйца – запасли? А какую начинку класть – решили? Если не успели – не беда! В супермаркетах города всегда можно найти отличные блины «От Ильиной», которые вас порадуют не только высоким качеством, но и доступной ценой.

Масленичная неделя начнется совсем скоро – 24 февраля. А блинчики «От Ильиной» уже ждут вас! В ассортименте не только сытные блинчики с мясом, блинчики с картофелем и грибами, блинчики с капустой и грибами, но и прекрасные десерты: блинчики с творогом, яблоком, вишней и клубникой – выбирай на любой вкус!

В компании отмечают, что более двадцати лет выпускают замороженные полуфабрикаты с использованием только натурального сырья без добавления химии, поскольку разделяют вместе со своими покупателями современный тренд на здоровый образ жизни. Также в ас-

сортименте «От Ильиной» есть продукты для людей, придерживающихся вегетарианства и соблюдающих пост. Большая часть продукции – ручного изготовления, что делает ее практически домашней.

Ежегодно компания, расположенная в Брянской области, выпускает свыше 50 тыс. тонн полуфабрикатов. Кроме блинов с различными начинками, можно попробовать вареники, за которые покупатели питают к продуктам компании особую привязанность, а также зразы, пельмени, манты, хинкали, сырники и постную продукцию.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

В 2019 году в России вступили в силу новые требования Технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции», согласно которым теперь в рыбе не должно быть гельминтов и прочих паразитов.

Сельдь избавили от гельминтов

До середины 2019 года, согласно нормативам, в рыбной продукции не допускалось наличие только жизнеспособных личинок гельминтов. А содержание личинок в нежизнеспособном состоянии законодательством вообще не нормировалось. Действовали лишь санитарно-эпидемиологические требования, которые предписывали перерабатывать морскую рыбу, которая должна была проходить обеззараживание путем глубокой заморозки.

Однако каждая вторая-третья сельдевая особь имеет признаки поражения гельминтами. Пораженные места – это брюшная полость, не употребляемая в пищу. Согласно новым требованиям, все внутренности рыбы подлежат удалению, а значит, в готовой продукции гельминтов быть больше не должно.

Теперь любимой многими соленой икры в сельди вы больше не найдете, но зато потребитель будет защищен от угрозы причинения вреда, который потенциально могли принести гельминты: аллергия и отравления.

Согласно Указу Президента РФ от 31 декабря 2015 года № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации», производство пресервов из сельди на 90% локализовано в России, а в качестве сырья используется сельдь тихоокеанская замороженная и сельдь атлантическая замороженная поставщиков из Камчатского и Приморского краев, а также Мурманской области. Импортная сельдь



поступает в Россию преимущественно с Фарерских островов.

Петербургские рыбопереработчики используют сырье, которое полностью соответствует требованиям законодательства РФ в части санитарно-гигиенических норм и норм паразитарной безопасности. Например, каждая партия сырья, поступающая на производство ведущей компании отрасли «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», проходит тщательную проверку в специальной лаборатории в отношении паразитарной чистоты.

В компании действуют строгие нормы по контролю сырья и готовой продукции. Оснащенное высокотехнологичными линиями, предприятие выпускает продукцию высокого качества, подтвержденного неоднократными проверками Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

При выборе пресервов из сельди необходимо обращать внимание на дату изготовления, температуру хранения на витрине, прозрачность заливки (не должна быть мутной) и на герметичность пластиковой банки. Если при осмотре банки из-под крышки течет масло или заливка, покупать такие пресервы не стоит – они могут не соответствовать обязательным микробиологическим требованиям.

Анна ШЕВЕЛОВА



www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Карат
ПЛЮС

ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ
ТОРТЫ НА
ЗАКАЗ



Адреса фирменных магазинов

АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Будапештская ул., д. 39
Гражданский пр., д. 78
г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88

Адреса новых отделов

АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Новоколомяжский пр., д. 16/8,
ТК «Фермер», тел. +7-911-235-64-80
Пр. Маршала Блюхера, д. 7, корп. 3,
тел. +7-911-234-93-80



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДАЮТ АВТОСТЕКЛООМЫВАТЕЛИ С МЕТАНОЛОМ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в результате экспертизы 11 образцов авто-стеклоомывателей, приобретенных в торговых предприятиях города, установила, что абсолютно все проверенные образцы являются фальсифицированными, причем 6 из них представляют реальную опасность для здоровья автомобилиста, поскольку изготовлены с использованием запрещенного ядовитого метилового спирта.

Поддельная и опасная автохимия приобреталась не вдоль трасс или из-под полы, а в стационарных объектах розничной торговли: на крупных авторынках и даже в супермаркетах. Образцы для оценки были направлены в испытательную лабораторию «Аналит Продактс» и проверены по трем основным показателям: содержание метилового спирта (показатель безопасности), температура кристаллизации (показатель качества) и соответствие информации для потребителя на упаковке обязательным требованиям.

ЯДОВИТЫЙ «УЛОВ» С УЛИЦЫ ФУЧИКА

Первым по маршруту закупочной комиссии оказался один из крупнейших авторынков юга Петербурга, расположенный во Фрунзенском районе между тремя магистралями: ул. Фучика, ул. Салова и Софийской ул. В день проведения рейда по закупке образцов еще не было 10 часов утра, поэтому большинство торговых точек были закрыты. Посетителей так рано в будний день на рынке тоже негусто. Однако торговцы стеклоомывающими жидкостями разных цветов – зеленого, синего, красного, желтого, голубого – первыми уже успели разложить свой товар и ждали покупателей, готовых приобрести автохимию, так подкупающую своей низкой ценой – 100–250 руб. за 5-литровую канистру.

В течение получаса закупочной комиссии, одиноко блуждавшей по рядам безлюдного авторынка, удалось



приобрести шесть образцов авто-стеклоомывателей. Продавцы, которые стояли первыми у входа на авторынок, довольно охотно отпустили свой товар, нахваливая его цену и давая общие рекомендации по использованию. Даже банковские карты принимали к оплате. Но когда предстатели «Общественного контроля»

в поисках другого товара начинали изучать ассортимент омываек на соседних витринах, их хозяева стали догадываться, что на рынке идет контрольная закупка. Наиболее опытные просто отказывались идти на контакт: дескать, товар не мой, я только «смотрящий», а продавец отошел. Другие, посмелее, готовы были продать свои

канистры, но без чеков и только за наличный расчет.

«Улов» из шести образцов, собранный на авторынке, оказался весь «замешан» на метиловом спирте. Других омываек там просто не продают. Так было и пять лет назад, и десять, и пятнадцать, и даже двадцать, когда «Общественный контроль» проводил

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ АВТОСТЕКЛО- ОМЫВАТЕЛЕЙ



Наименование продукции	Жидкость стеклоомывающая низкозамерзающая «ОйлРайт», -30°С	Жидкость стеклоомывающая низкозамерзающая ТМ «ЧистоПлюс», -20°С	Жидкость стеклоомывающая низкозамерзающая «IceDrive», -20°С	Жидкость стеклоомывающая низкозамерзающая «HIGHWAY», -20°С	Незамерзающая жидкость ТМ «Честный градус», -30°С	Омыватель стекол автомобиля серии «Комфорт» ТМ «Windshield Washer», -30°С	Стеклоомывающая жидкость ТМ «Outline», -30°С	Жидкость стеклоомывающая низкозамерзающая «GLEID Supreme», -30°С
Изготовитель	ООО «ТЕКТРОН», г. Пушкино	ООО НПО «Органик-Прогресс», г. Дзержинск	ООО «ИНВЕНТА», г. Москва	ОО «ЕвроХимГрупп», г. Ульяновск	ООО «Честный градус», г. Москва	ООО «ИрбисМрамор», г. Тверь	ООО «Медстрой», г. Москва	ООО «Диомедия», г. Москва
Объем	4 л	4 л	4 л	4,6 л	5 л	5 л	5 л	5 л
Цена, руб.	300,00	250,00	219,00	99,99	99,99	100,00	150,00	150,00
Дата изготовления	10.10.2019	2019 г.	декабрь 2018 г.	не указан	не указан	октябрь 2019 г.	3-й квартал 2019 г.	октябрь 2019 г.
Срок годности	3 года	3 года	3 года	не указан	не указан	3 года	3 года	3 года
Место приобретения	Рынок «Юнона», ИП Власов Кирилл Викторович, ул. Маршала Казакова, д. 35, место 144 («Веломастер»)	Рынок «Юнона» ИП Бегак Е.Б., ул. Маршала Казакова, д. 35, место 310	ООО «Союз св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82/1	ООО «Аврора» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «Аврора» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	Авторынок, ул. Фучика, д. 17, место 146	Авторынок «СHE SERVICE» СТО, ул. Салова, д. 57, место 312	ИП Пустовойтов Дмитрий Васильевич, авторынок, ул. Фучика, д. 17, место 346
Температура кристаллизации, °С (заявлено на этикетке/фактически)	-30°С / -18,7°С	-20°С / -12,4°С	-20°С / -12,3°С	-20°С / -3,0°С	-30°С / -0,1°С	-30°С / -5,1°С	-30°С / -7,4°С	-30°С / -8,1°С
Содержание метанола в пробе, % (не допускается)	<0,10%	<0,10%	<0,10%	<0,10%	<0,10%	7,84	11,6	12,2
Соответствие информации на этикетке ГОСТ Р 51121-97	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На этикетке не указаны правила и условия безопасного хранения, транспортирования, безопасного и эффективного использования, основные потребительские свойства или характеристики	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие требованиям нормативных документов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации, содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации, содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации, содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ

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

там самые первые рейды. И все эти два десятилетия общественная организация оперативно информировала о результатах своих проверок Роспотребнадзор. А толку никакого – рынок как работал, так и работает, а торговцы по-прежнему не стесняются продавать автомобилистам опасную продукцию. Знает ли об этом Роспотребнадзор и другие надзорные органы? Конечно! На всякий случай в конце декабря прошлого года «Общественный контроль» в очередной раз направил по известному адресу (Стремянная ул., д. 19) материалы новой проверки.

Помимо того что омывайки с авто-рынка представляют реальную опасность для потребителя, все они, кроме одной, во время испытаний в лаборатории «замерзли» намного раньше, чем было предусмотрено на этикетках. Но вот парадокс: та жидкость, которая единственная соответствовала заявленной температуре кристаллизации (-30°C), оказалась больше других насыщенной метанолом (32,6%). То есть 5 литров омывайки содержали более 1,6 литра метилового спирта! И это притом, что попадание даже небольшой его дозы – 5 мл – в организм вызывает паралич сосудов, а также поражение зрительного нерва и сетчатки глаза, что приводит к слепоте. При заглатывании летальный исход могут вызвать 30–100 мл метанола – все зависит от индивидуальных особенностей человека.

– Само по себе использование стеклоомывающих жидкостей на основе метанола по назначению не оказывает вредного воздействия на здоровье человека, считает **руководитель испытательной лаборатории «Анализ Прокат» Владимир Тихомиров**. – Это подтверждается широкой практикой их применения за рубежом. Тем не менее метанол – это яд, который, попадая в организм, в определенных дозах может вызвать тяжелейшее отравление, а впоследствии – слепоту и смерть. Поэтому, в связи с низким уровнем культуры

и гигиенического образования части населения, пренебрежением к факторам, наносящим вред здоровью, и к соблюдению санитарных требований в области гигиены труда, Роспотребнадзором в 2000 г. был введен запрет на производство «незамерзайки» на основе метанола.

– В России нередко технические жидкости на спиртовой основе используются не по назначению, что порой приводит к трагическим последствиям, – рассказывает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Достаточно вспомнить пример Иркутской области, где три года назад погибло 76 человек после употребления во внутрь аналогичной жидкости – концентрата для принятия ванн «Боярышник», который продавался на каждом углу и даже в специальных автоматах. Как показала экспертиза Роспотребнадзора, в составе этих жидкостей в значительной концентрации содержался метанол. Кстати, если в бачок омывателя залита жидкость с метанолом, его пары все равно попадают в салон. Даже в небольшой концентрации они сильно раздражают слизистые оболочки дыхательных путей и глаз, а кроме того, накапливаются в организме человека.



ОСТОРОЖНО, ОПАСНЫЕ ПОДДЕЛКИ!

Потребителям нет смысла запоминать витиеватые названия фальсифицированных стеклоомывателей и даже наименования их изготовителей, поскольку, как показывает практика, предпочтительней, указанных на этикетках подобных омываек, просто не существует – зачастую вымышлены не только наименования изготовителей, но и их адреса. Каждый год этикетки и названия изготовителей на упаковках таких цветных омываек меняются, к следующему зимнему сезону появляются новые, и опасная автохимия опять занимает свое место на торговых прилавках и развалах. А Роспотребнадзор разводит руками, не скрывая своей беспомощности

в погоне за изготовителями-фантомами. Такая у нас сегодня система государственного надзора и контроля...

Во время автомобильных рейдов должны знать «в лицо» поддельные и опасные омывайки, с которыми они могут столкнуться в этом сезоне в торговой сети, причем не только на авто-рынках, но и в супермаркетах.

Итак, первый опасный образец: жидкость стеклоомывающая торговой марки «GLEIDSupreme», -30°C (ООО «Диомедия», г. Москва) содержит метанола около 12,2% и замерзает при температуре 8,1°C, хотя этикетка обещает, что стеклоомыватель выдержит и 30-градусный мороз.

Второй фальсификат – стеклоомывающая жидкость «Outline», -30°C (ООО «Медстрой», г. Москва) – содержит 11,6% метанола, а замерзает при температуре -7,4°C, хотя этикетка «обещает» все -30°C.

Третья подделка – автостеклоомыватель «Windshield Washer», -30°C (ООО «ИрбисМрамор», г. Тверь) с содержанием метанола 7,84%. Кристаллизуется при -5,1°C, а не при -30°C, как уверяет упаковка. Кроме того, канистра содержит лживую этикетку, на которой крупно указана фраза «Не содержит метанол».

Четвертый фальсификат **ТМ «Comfort», -30°C** под уже знакомой вывеской ООО «ИрбисМрамор» содержит 14,9% метанола, а замерзает при -10,2°C вместо обещанных тех же -30°C.

Пятый образец **ТМ «PolarExpress», -30°C** (ООО «ГлавОптТорг», г. Москва) содержит 17,6% метанола, а замерзает при -12,6°C вместо -30°C.

Самым опасным образцом, который соответствует заявленной температуре кристаллизации (-30°C), но содержит в составе ровно треть метилового спирта (32,6%), оказался «MasterICE», -30°C. Разливает его, как следует из этикетки, некое ООО «Нортвуд» (г. Москва).

– Недобросовестные производители, несмотря на запрет Роспотребнадзора на использование метилового спирта в составе автостеклоомываек, действующий с 2000 года, продолжают его применять, так как он дешевле других, менее токсичных спиртов, которые используют законопослушные компании, – например, этанола или изопропанола, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Для сравнения: стоимость метилового спирта за литр начинается от 30 руб., этилового – от 100 руб., изопропилового – от 150 руб. Именно поэтому «незамерзайки» с метанолом стоят так дешево.

– За рубежом метиловый спирт разрешен для производства автостеклоомывателей, – уточняет **Владимир Тихомиров**. – И связано это не только с более высокой культурой потребления и соблюдением норм безопасности, но еще и с тем, что метанол имеет более низкую кинематическую вязкость. При одной и той же отрицательной температуре метанол будет менее вязким, чем, например, тот же изопропанол. Поэтому на морозе, фактически не замерзая, стеклоомывающая жидкость на основе разрешенного в России изопропанола, загустев, скорее может забить форсунку стеклоомывателя, чем «незамерзайка»



на основе метанола. Чуть лучше, чем изопропанол, себя ведет этанол, но он стоит дороже из-за акциза.

ПОДКРАШЕННАЯ ВОДА ВМЕСТО АВТОХИМИИ

Бывавая во Фрунзенском районе, комиссия «Общественного контроля» отправилась в Красносельский, где приобрела остальные пять образцов автостеклоомываек. Все они оказались без метилового спирта, но указанной на этикетке температуры кристаллизации и близко не соответствовали.

В магазине «Верный» на Ленинском пр., д. 82/1 была приобретена «незамерзайка» «IceDrive», -20°C (ООО «ИНВЕНТА», г. Москва). Во время проведения испытаний она замерзла при температуре -12,3°C.

В другом сетевом магазине «Бриз» на ул. Маршала Казакова, д. 52 были приобретены сразу два образца синего цвета: «Честный градус», -30°C (ООО «Честный градус», г. Москва) и «HIGHWAY», -20°C (ООО «ЕвроХимГрупп», г. Ульяновск). Судя по стоимости – 99 руб. за канистру, – изготовлены они были не в Москве и Ульяновске, а в каких-нибудь гаражах неподалеку, где есть доступ к водопроводной воде. На это указывает не только низкая стоимость «автохимии», но и температура кристаллизации, которая у образца «Честный градус», -30°C составила -0,1°C, а у «HIGHWAY», -20°C – не выше -3°C. По сути, магазин «Бриз» под видом «незамерзайки», якобы выдерживающей ударные для нашего региона зимние морозы, продает автомобилистам подкрашенную воду.

Завершила свою работу закупочная комиссия на рынке «Юнона» (ул. Маршала Казакова, д. 35). Там были приобретены еще два фальсификата: жидкость «ОйлРайт», -30°C (ООО «ТЕКТРОН», г. Пушкино) и «ЧистоПлюс», -20°C (ООО НПО «Органик-Прогресс», г. Дзержинск). Первый во время испытаний замерз при -18,7°C, а второй – при -12,4°C.

Некачественные автостеклоомыватели, не соответствующие заявленной на упаковке температуре кристаллизации, создают риски не только для оборудования автомобиля, но и под-

вергают опасности здоровье и жизнь автомобилистов.

– Замерзание жидкости в оборудовании автомобиля, как правило, приводит, во-первых, к ухудшению обзора через лобовое стекло, что может стать причиной дорожно-транспортного происшествия, а во-вторых, к поломке самой стеклоомывающей системы, – подчеркивает **Владимир Тихомиров**. – Вдвойне плохо, если это происходит совершенно неожиданно, когда водитель уверен, что предпринял все меры для безопасной и комфортной поездки.

– Автостеклоомыватели, несмотря на существенные риски, с которыми может столкнуться потребитель при их использовании, не подлежат сегодня обязательной сертификации, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Оценка соответствия этой продукции носит исключительно добровольный характер, то есть изготовитель сам заполняет декларацию о соответствии, регистрирует ее на сайте Росаккредитации и с этим документом направляет свой товар в торговую сеть. Дополнительно на незамерзающую жидкость должно быть оформлено свидетельство о государственной регистрации, копия которого должна храниться у продавца, а также предоставляться производителем с партией отпускаемой продукции. Информацию о выданных свидетельствах о государственной регистрации на стеклоомывающие жидкости также можно получить в Реестре свидетельств о государственной регистрации. Обезопасить себя от покупки опасных или поддельных автостеклоомывателей можно следующим способом: покупать их только в крупных сетевых магазинах и известных АЗС, причем адекватная цена за 5-литровую канистру качественной жидкости, выдерживающей температуру -25°C, не может быть ниже 400 руб. Не стоит экономить время и деньги на безопасности, поскольку поддельные товары могут причинить вред и убытки не только вам, но и окружающим.

Елена МАКСИМОВА



Омыватель стекол автомобиля ТМ «Comfort», -30°C	Жидкость стеклоомывающая низкотемпературная «PolarExpress», -30°C	Стеклоомыватель «MasterICE», -30°C
ООО «ИрбисМрамор», г. Тверь	ООО «ГлавОптТорг», г. Москва	ООО «Нортвуд», г. Москва
5 л	5 л	5 л
150,00	100,00	250,00
октябрь 2019 г.	сентябрь 2019 г.	октябрь 2019 г.
5 лет	3 года	3 года
ИП Пустовойтов Дмитрий Васильевич, авторынок, ул. Фучика, д. 17, место 346	Авторынок, ул. Фучика, д. 17, место 146	Авторынок «СHE SERVICE» СТО, ул. Салова, д. 57, место 312
-30°C / -10,2°C	-30°C / -12,6°C	-30°C / -29,7°C
14,9	17,6	32,6
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации, содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по температуре кристаллизации, содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию метанола. ФАЛЬСИФИКАТ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

При покупке стеклоомывающей жидкости следует обратить внимание на запах средства. Зимние стеклоомывающие жидкости производят из растворов спиртов с водой с добавлением моющих средств, то есть поверхностно-активных веществ (ПАВ), ароматизаторов и красителей.

В современных стеклоомывающих жидкостях используют изопропиловый спирт, пропиленгликоли, этиленгликоли. Изопропиловый спирт разрешен к использованию при производстве стеклоомывающих жидкостей. Он имеет неприятный, резкий запах, напоминающий уксус, который трудно перебить даже концентрированными отдушками, однако этот спирт не токсичен для человека.

Необходимо отметить, что стеклоомывающие жидкости на спиртовой основе содержат непищевые спирты и непригодны для пищевых целей. Однако, как показали результаты экспертизы, нелегальные производители используют в стеклоомывателях запрещенный для этих целей метиловый спирт.



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.



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»,
 Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28,
 тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43



ПРАВИЛА ВОЗВРАТА ТОВАРА ПРОДАВЦУ

ТОВАРЫ

НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

(согласно ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

Товары надлежащего качества, не подлежащие возврату и обмену согласно Постановлению Правительства РФ № 55 от 19.01.1998 (см. Приложение № 1*)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

только в течение 14 дней, не считая дня покупки, если указанный товар не подошел: по форме, габаритам, фасону, расцветке, размеру или комплектации, а также не был в употреблении, сохранен его товарный вид, маркировочные ярлыки, потребительские свойства. В случае отсутствия у продавца аналогичного, подходящего для обмена товара, потребитель может потребовать возврата денег – ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ОСТАЛЬНЫЕ

НЕНАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(не соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение срока годности товара в соответствии со ст. 19 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение гарантийного срока либо в разумный срок, но в пределах двух лет со дня передачи товара, если гарантийный срок не установлен

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ОСТАЛЬНЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

В течение 15 дней со дня передачи товара в случае обнаружения недостатка. В течение гарантийного срока или двух лет, если обнаружен существенный недостаток, нарушен срок гарантийного ремонта (который не должен превышать 45 дней) или товар невозможно использовать в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более 30 дней вследствие устранения его различных недостатков.

ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫЕ ТОВАРЫ**

согласно Постановлению Правительства РФ № 924 от 10.11.2011

* ПРИЛОЖЕНИЕ № 1: ПЕРЕЧЕНЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА, НЕ ПОДЛЕЖАЩИХ ВОЗВРАТУ ИЛИ ОБМЕНУ НА АНАЛОГИЧНЫЙ ТОВАР ДРУГОГО РАЗМЕРА, ФОРМЫ, ГАБАРИТА, ФАСОНА, РАСЦВЕТКИ ИЛИ КОМПЛЕКТАЦИИ

1. Товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях (предметы санитарии и гигиены из металла, резины, текстиля и других материалов, инструменты, приборы и аппаратура медицинские, средства гигиены полости рта, линзы очковые, предметы по уходу за детьми), лекарственные препараты.
2. Предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, заколки, бигуди для волос, парики, шиньоны и другие аналогичные товары).
3. Парфюмерно-косметические товары.
4. Текстильные товары (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные и синтетические ткани, товары из нетканых материалов типа тканей – ленты, тесьма, кружево и другие); кабельная продукция (провода, шнуры, кабели); строительные и отделочные материалы (линолеум, пленка, ковровые

покрытия и другие) и другие товары, отпускаемые на метраж.

5. Швейные и трикотажные изделия (изделия швейные и трикотажные бельевые, изделия чулочно-носочные).
6. Изделия и материалы, полностью или частично изготовленные из полимерных материалов и контактирующие с пищевыми продуктами (посуда и принадлежности столовые и кухонные, емкости и упаковочные материалы для хранения и транспортирования пищевых продуктов, в том числе для разового использования).
7. Товары бытовой химии, пестициды и агрохимикаты.
8. Мебель бытовая (мебельные гарнитуры и комплекты).
9. Ювелирные и другие изделия из драгоценных металлов и (или) драгоценных камней, ограненные драгоценные камни.
10. Автомобили и мототранспортные средства, прицепы и номерные агрегаты к ним; мобильные средства малой механизации сельскохозяйственных работ; прогулочные суда и иные плавсредства бытового назначения.

11. Технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки (станки металлорежущие и деревообрабатывающие бытовые; электробытовые машины и приборы; бытовая радиоэлектронная аппаратура; бытовая вычислительная и множительная техника; фото- и киноаппаратура; телефонные аппараты и факсимильная аппаратура; электромузыкальные инструменты; игрушки электронные, бытовое газовое оборудование и устройства; часы наручные и карманные механические, электронно-механические и электронные, с двумя и более функциями).

12. Гражданское оружие, основные части гражданского и служебного огнестрельного оружия, патроны к нему.

13. Животные и растения.
14. Непериодические издания (книги, брошюры, альбомы, картографические и нотные издания, листовые изоиздания, календари, буклеты, издания, воспроизведенные на технических носителях информации).

** ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫХ ТОВАРОВ

1. Легкие самолеты, вертолеты и летательные аппараты с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
2. Автомобили легковые, мотоциклы, мотороллеры и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), предназначенные для движения по дорогам общего пользования.
3. Тракторы, мотоблоки, мотокультиваторы, машины и оборудование для сельского хозяйства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
4. Снегоходы и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), специально предназначенные для передвижения по снегу.

5. Суда спортивные, туристские и прогулочные, катера, лодки, яхты и транспортные плавучие средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
6. Оборудование навигации и беспроводной связи для бытового использования, в том числе спутниковой связи, имеющее сенсорный экран и обладающее двумя и более функциями.
7. Системные блоки, компьютеры стационарные и портативные, включая ноутбуки, и персональные электронные вычислительные машины.
8. Лазерные или струйные многофункциональные устройства, мониторы с цифровым блоком управления.
9. Комплекты спутникового телевидения, игровые приставки с цифровым блоком управления.

10. Телевизоры, проекторы с цифровым блоком управления.

11. Цифровые фото- и видеокамеры, объективы к ним и оптическое фото- и кинооборудование с цифровым блоком управления.
12. Холодильники, морозильники, стиральные и посудомоечные машины, кофемашины, электрические и комбинированные плиты, электрические и комбинированные духовые шкафы, кондиционеры, электрические водонагреватели с электрическим двигателем и (или) микропроцессорной автоматикой.
13. Часы наручные и карманные механические, электронно-механические и электронные, с двумя и более функциями.
14. Инструмент электрифицированный (машины ручные и переносные электрические).