

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 4–5

НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ!

Все девять образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали государственному стандарту, а четыре образца и вовсе оказались фальсифицированы растительными жирами. Подделками торгуют сети «Семишагофф», «Сезон» и «БРИЗ».



Осторожно, фальсификат!

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Творог «Молочное царство» признали фальсификатом

Управление Роспотребнадзора по Тверской области выявило признаки фальсификации в твороге 9% «Молочное царство» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», г. Торжок). Оказалось, что продукт не соответствует сразу трем техническим регламентам: «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности молока и молочной продукции». Внеплановая проверка была проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬШИВОЕ МОЛОКО!

В продуктовые наборы для школьников включают поддельные продукты

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» обратились жители Санкт-Петербурга и Ленинградской области с жалобами на качество ультрапастеризованного молока, которое их дети получали в составе продуктовых наборов в связи с переводом на дистанционное обучение. Расследование показало, что молоко ультрапастеризованное под торговыми марками «Южное» и «Станичное» из Ростовской области, входящее в состав таких наборов, оказалось фальсифицировано растительными жирами.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сахарно морожено на блюдечки положено, густо и сладко, ешь без остатка!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции перед началом летнего сезона проверила качество мороженого, представленного в магазинах города. Результаты экспертизы приятно удивили. Впервые за 20 лет исследований этого популярного десерта, которые проводит «Общественный контроль», не было выявлено ни одной фальсификации, причем даже в продукции тех изготовителей, кто неоднократно «попадался» в прошлые годы.

СТР. 6–7

ДОСТУПНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ



Десерт фигуру не испортит

Подсчитано, что в жаркие летние дни петербуржцы в сутки съедают до 100 тонн мороженого. И чаще всего они отдают предпочтение продукции петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая вот уже больше 25 лет предлагает жителям Северной столицы десерты самого высокого качества. Какие новинки компания приготовила в этом сезоне, узнаете на

СТР. 8



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

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

— 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!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Готовится к публикации

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 августа 2020 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов рыбных консервов и мягких сыров разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»



в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

В продуктовые наборы для школьников Петербурга и Ленобласти включают поддельные продукты

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» поступают жалобы от жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области на качество ультрапастеризованного молока, которое школьники обоих регионов получают в составе продуктовых наборов в связи с переводом на дистанционное обучение.

Так, родители, ставшие обладателями подобных наборов, указывают на неудовлетворительные органолептические свойства (невывраженные вкус и запах, пустой вкус, не характерный для питьевого коровьего молока) продукции ООО «Кагальнический молочный завод» (Ростовская обл.) и просят «Общественный контроль» провести ее проверку. В частности, чаще всего называется молоко ультрапастеризованное под торговыми марками «Южное» и «Станичное».

В связи с этим СПб ООП «Общественный контроль» сообщает, что в рамках мониторинга 2019 и 2020 гг. на прилавках торговых сетей Санкт-Петербурга, в частности «Семишагофф», регулярно выявлялось фальсифицированное ультрапастеризованное молоко производства ООО «Кагальнический молочный завод» (Ростовская обл.).

Так, по итогам экспертизы 2019 г. в образце молока «Южное» молочный жир вообще не был обнаружен, а такие важные показатели, как массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка и массовая доля белка, были существенно ниже, чем уста-

новлено требованиями ГОСТ 31450-2013.

В рамках проверки этого года, проведенной в январе-феврале, оказалось, что в образце «Южное», приобретенном в той же торговой сети «Семишагофф», молочный жир содержался «в следовых количествах», то есть практически отсутствовал. При этом массовая доля белка также была существенно ниже значения, предусмотренного ГОСТом.

«Общественный контроль» в обоих случаях оперативно информировал Роспотребнадзор о наличии на прилавках Санкт-Петербурга поддельного ультрапастеризованного молока, однако ведомство ни в прошлом, ни в этом году не приняло необходимых мер по прекращению противоправных действий изготовителя и продавца: фальсифицированная продукция не изымалась, в отношении юридических и должностных лиц не применялись меры административной ответственности.

— Бездействие надзорных органов привело к тому, что поддельное молоко, представляющее с точки зрения Федерального закона № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» опасность для здоровья населения, помимо



прилавков магазинов проникло в социальную сферу и сегодня даже включается в продуктовые наборы для школьников, находясь на самоизоляции, — комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». — Причем этот фальсификат пьют не только дети Петербурга и Ленинградской

области, но и многих других регионов, откуда нам поступает информация: Москвы, Воркуты, Калмыкии... Удивляет и то, что Петербург и Ленинградская область располагают своими крупными, известными молокозаводами, в качестве продукции которых сомневаться не приходится, а детей власти этих регионов снабжают под-

дельным молоком других изготовителей, расположенных за тысячи километров. Где логика? И еще один неутешительный вывод: в городе и области отсутствует надлежащая система контроля качества пищевых продуктов, предназначенных как для социальной сферы, так и для всего населения в целом. Так, например, в струк-

туре городской администрации более двадцати лет работают «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и Управление социального питания, на содержание которых ежегодно расходуется не одна сотня миллионов рублей. А в результате наши дети вместо молока пьют суррогат. В зоне риска находятся и другие социально уязвимые группы: инвалиды, пенсионеры, едва сводящие концы с концами. Даже система электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», которую нам преподнесли как надежный инструмент государственного контроля качества и безопасности продукции животного происхождения, как видим, легко пропускает в оборот десятки тысяч тонн поддельной, фальсифицированной продукции. Таким образом, недобросовестный бизнес при наличии слабой и неэффективной системы контроля и надзора извлекает сегодня немалую прибыль за счет здоровья граждан. Изменить ситуацию может только комплексная реформа контрольно-надзорной деятельности, которая должна быть направлена в первую очередь на защиту интересов всего общества, а не только предпринимателей. Но в нынешних условиях такое невозможно, поэтому поддельное молоко и дальше будет нередко встречаться на прилавках торговых сетей, кухнях детских садов и школьных столовых.

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 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 телефону 8-911-121-00-66

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

ТВОРОГ «МОЛОЧНОЕ ЦАРСТВО» ПРИЗНАЛИ ФАЛЬСИФИКАТОМ

Управление Роспотребнадзора по Тверской области сообщило, что выявило признаки фальсификации в твороге «Молочное царство» (г. Торжок)

Внеплановая проверка проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», направленного в надзорный орган по итогам экспертизы образцов творога еще в марте 2020 г.

Согласно результатам исследования «Общественного контроля», шесть образцов творога из десяти, приобретенных в супермаркетах Санкт-Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали обязательным требованиям. Среди нарушителей оказались сразу два изготовителя из Тверской области: ОАО «Бологовский молочный завод» и АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца». Так, творог 5% из г. Болого не соответствовал ГОСТ 31453-2013 по массовой доле белка и массовой доле жира. Кроме того, состав жировой фазы отличался от со-

става молочного жира по величине массовой доли линолевой кислоты, а вкус и запах образца был признан нечистым, с наличием посторонних привкуса и запаха. Образец творога «Торжок. Молочное царство» из г. Торжка не соответствовал ГОСТ 31453-2013 по массовой доле белка и массовой доле жира: они оказались существенно ниже требований нормативных документов.

Несмотря на то что нарушения были выявлены в обоих образцах творога из Тверской области, внеплановой проверке подверглась только продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца». Как сообщил «Обще-



ственному контролю» заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Тверской области Олег Федорин, образец творога 9% «Торжок. Молочное

царство» не соответствует сразу трем техническим регламентам: «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности молока и молочной продукции» по физико-химическим показателям, «характеризующим фальсификацию».

По результатам административного расследования в отношении изготовителя будут приняты меры процессуального реагирования, добавили в Роспотребнадзоре.

Отметим при этом, что Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проведя в рамках внеплановой проверки лабораторные исследования творога 9%, произведенного на АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», не выявило никаких нарушений.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты — Елена Максимова, Алина Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

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

Отдел распространения: Тел./факс (812) 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 10.06.2020 г. в 14.00, фактически 10.06.2020 г. в 14.00

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

Номер заказа ТД-7473/6

Тираж номера 25 000 экз.

12+

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«Органик» на упаковке:
верить или нет?

Роспотребнадзор посчитал, что изготовитель растительных масел ООО «Специалист» из Алтайского края вводит потребителей в заблуждение, указывая на упаковке информацию об органическом происхождении продукции.

Расследование Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» началось с результатов экспертизы качества редких растительных масел. Согласно результатам лабораторных исследований, полученных в ВНИИ Жиров, три образца масел, в частности одно кунжутное и два тыквенных, оказались разбавлены более дешевым подсолнечным маслом. Причем две подделки были изготовлены ООО «Специалист» (Алтайский край). Это образцы масла из семян тыквы сорта «Штирийская» нерафинированные первого холодного отжима торговых марок «Наша Ферма» (частная марка продуктовой сети «Азбука вкуса») и «Organic Altay».

Торговая марка «Organic Altay» обратила на себя внимание еще и включением в название продукта слова «Organic». Несмотря на вступление с 01.01.2020 закона № 280-ФЗ от 03.08.2018 «Об органической продукции», не допускающего возможности указывать в маркировке товара «органический» без подтверждающей информации о наличии специального сертификата, фантазийные обозначения, имеющие маркетинговое значение, типа «organic», «bio» или «eko» формально новым документом не запрещены. Однако «Общественный контроль» все же направил запрос в Роспотребнадзор, чтобы понять, нарушает ли ООО «Специалист» закон в данном случае или нет.

Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю провело экспертизу приложенных к обращению фото упаковок и сообщило, что выявило признаки нарушений обязательных требований федерального закона № 280-ФЗ от 03.08.2018 «Об органической продукции»,



а также двух технических регламентов: «Пищевая продукция в части ее маркировки» и «Технический регламент на масложировую продукцию». Как сообщил «Общественному контролю» **Игорь Яковлев**, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, ООО «Специалист» выдано предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

— Рядовой потребитель не владеет тонкостями законодательства, и подобные товарные знаки и обозначения производят на него нужное впечатление, — говорит **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль». — В то же время при выращивании сырья для производства органической продукции запрещено применять агрохимикаты и пестициды, которые активно используются сегодня для выращивания подсолнечника в промышленных масштабах, а реестр изготовителей, сертифицированных для производства органической продукции, с этого года должен размещаться на сайте Министерства сельского хозяйства. Если изготовителя в перечне нет, верить его рекламным заявлениям на упаковке нельзя.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает всем гурманам оценить вкус копченой ставриды и кильки, выловленных в южных морях России.

Копченая ставрида
приплыла в Петербург

СТАВРИДА ЧЕРНОМОРСКАЯ

Ставрида – наиболее распространенная в мире рыба, ареал ее обитания – весь мировой океан. Ставрида просто красавица: аккуратная, ладная форма тушки и нежная консистенция мяса (нежнее, чем у мойвы). Плотная и тонкая кожа ставриды препятствует механическим повреждениям, рыба после копчения плотная на ощупь.

А еще в ставриде на 33% выше содержание белка, чем в мойве! Это важно, поскольку белок является одним из основных элементов, участвующих в процессах метаболизма. Белок выполняет множество функций, обеспечивающих жизнедеятельность организма: является структурным элементом волос, костей и кожи; запускает биохимические реакции; обеспечивает выработку ферментов и гормонов; способствует усвоению витаминов, жиров, углеводов и минеральных веществ; формирует защитную реакцию организма к инфекциям. Источником полноценных белков являются продукты животного происхождения, в том числе рыба.

КИЛЬКА
КАСПИЙСКАЯ

Не менее полезна и другая рыба – каспийская килька. Она на 45% превосходит свою сестру, балтийскую кильку, по количеству белка! В мясе каспийской кильки содержится большой запас макро- и микроэлементов: калий, фтор, никель, железо, фосфор, сера, витамины группы



В, РР, А, Е, С. Также килька богата полиненасыщенными жирными кислотами Омега-3.

Именно такую кильку, выловленную в водах Каспийского моря, предлагает сегодня «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Только что добытая килька сразу же направляется на переработку. Между выловом и производством готового продукта проходит всего несколько дней.

И ставрида, и каспийская килька не только проходят строгий отбор в момент заготовки сырья, но и копятся по классической технологии: в огромных печах, на ольховой щепе, без добавлений красителей и искусственного дыма.

Вкусную рыбную продукцию сегодня легко найти в супермаркетах города: выбирайте прозрачный контейнер со знакомым кораблем на этикетке и, конечно же, синим логотипом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Девять образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали ГОСТу, а четыре образца и вовсе оказались суррогатами с растительными жирами.

НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ



МАСЛЯНАЯ РУЛЕТКА

Сливочное масло остается самым подделываемым молочным продуктом в России. По данным Россельхознадзора, доля фальсифицированного сливочного масла на российском рынке достигает не менее 25%, а в социальной сфере может доходить и до 50%. С помощью системы электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», введенной для всех групп молочной продукции с 1 ноября прошлого года, ведомству удается выявлять отдельных поставщиков подделок, но полностью блокировать производство и реализацию молочного фальсификата даже «Меркурий» не в состоянии, чем и пользуются сегодня мошенники от пищевой промышленности.

Только в прошлом году Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям выявило 73 партии сливочного масла, не отвечающего обязательным требованиям. Большая часть этого объема была фальсифицирована жирами немолочного происхождения.

Результаты проверок, проводимых Санкт-Петербургской общественной

организацией потребителей «Общественный контроль», также ежегодно свидетельствуют о массовых нарушениях при изготовлении и реализации сливочного масла.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. каждая вторая проверенная пачка, приобретенная в рознице, содержала растительные жиры. Всего было исследовано десять образцов разных торговых марок. Год спустя результат повторился: семь образцов из четырнадцати, проверенных в государственной лаборатории, были признаны фальсификатами. В 2018 г. уже семь образцов из десяти (70%) не соответствовали требованиям ГОСТа, причем в пяти образцах молочный жир попросту отсутствовал. Самым «урожайным» по количеству выявленных подделок оказался прошлый год, когда в ходе экспертизы из восемнадцати исследованных образцов двенадцать не соответствовали обязательным требованиям, причем в девяти образцах (в половине от числа проверенных) вообще не оказалось молочного жира.

НЕВЫРАЖЕННЫЙ ВКУС, РЫХЛАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ

Проверка этого года, хотя и показала в целом удручающие результаты, все же вселяет определенный оптимизм, поскольку количество откровенных фальсификатов впервые составило менее 50% образцов от числа проверенных.

Радует и то, что крупные торговые сети значительно сократили реализацию молочной продукции сомнительного происхождения и качества. Все-таки «Меркурий» работает. Подделки сегодня можно найти только в основном в небольших сетевых супермаркетах, на рынках и в мелких магазинах шаговой доступности.

Лабораторные исследования показали, что пять образцов сливочного масла из девяти были сделаны из молока, однако не соответствовали ГОСТу по таким показателям, как массовая доля влаги, массовая доля жира и органолептика.

Согласно требованиям государственного стандарта 52253-2004, массовая доля влаги в масле сливочном не может превышать 18,5%,

а в соответствии с более новым ГОСТ 32261-2013 – 16%. Семь изготовителей пренебрегли этим ограничением и добавили воды в продукт больше, чем положено по рецептуре.

Так, в масле «**Бутербродов**», 82% (ООО «Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.) массовая доля влаги составила 21,0%. При этом массовая доля жира оказалась ниже, чем указано на этикетке: 76% вместо 82%. Вкус и запах такого масла специалисты лаборатории признали «невыраженными», а консистенцию «слегка рыхлой». При этом в магазине «**БРИЗ**» такое некачественное масло продавалось с хорошей наценкой: 722 руб. за кг.

– Несвойственные вкус и запах зачастую выдают фальсификацию продукта, – утверждает доцент кафедры приклад-

ной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Настоящее масло должно иметь сливочные вкус и запах. А вот салынный привкус с кислинкой говорит о том, что в масле идет окисление жиров, что представляет угрозу для организма.

Отметим, что продукция ООО «Производственный комбинат «Волотовский» нередко получает различные замечания по качеству от общественных и государственных организаций. Так, в прошлом году сливочное масло этого производителя под торговой маркой «**Баба Валя**» 82,5% было забраковано по всем тем же трем физико-химическим показателям: массовая доля влаги составила 23,6%, массовая доля жира 73,6%, а консистенция была признана недостаточно плотной и пластичной. А согласно исследованиям Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям, проведенным в том же 2019 г., масло «**Баба Валя**» оказалось еще и небезопасным: в сентябрьской партии были обнаружены бактерии группы кишечных палочек.

Другой образец сливочного масла 82,5% с невыраженным и пустым вкусом, слегка рыхлой консистенцией и наличием пустот прибыл в Северную столицу из Липецкой области от ООО «**ЧаплыгинМолоко**» под одноименным брендом. Кроме неудовлетворительной органолептики, образец имел повышенную влажность – 22,3% и пониженное содержание жира – 75,5%. В универсаме «**Сезон**» низкокачественный продукт продавали по 595 руб. за кг.

Не «отстают» от своих региональных коллег и петербургские



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ



Наименование продукта	Масло сладко-сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «Смоленское»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт, торговая марка «Burenkaclub»	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «Масло из России»	Масло сладко-сливочное несоленое классическое, массовая доля жира 82%, высший сорт, ТМ «Бутербродов»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое из коровьего молока, массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «ЧаплыгинМолоко»	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «Пущенские Луга»
Производитель	ООО «МОЛОКОЗАВОД», Смоленская обл.	ООО «Гермес», г. Санкт-Петербург	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.	ООО «ЧаплыгинМолоко», Липецкая обл.	ООО «СИГМАХОЛОД», Московская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	12.04.2020	06.04.2020	06.04.2020	06.03.2020	13.04.2020	31.03.2020
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 185 г	3 x 180 г
Цена за 1 кг, руб.	500	778	583	722	595	555,50
Место закупки	ООО «Ностра» (магазин «БРИЗ»), ул. Новостроек, д. 21/16, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка» № 306), пр. Стачек, д. 105	ООО «Аврора» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Аврора» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А
Органолептика	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Сливочные вкус и запах умеренно выраженные. Цвет неоднородный, консистенция недостаточно плотная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус невыраженный сливочный (пустой). Консистенция слегка рыхлая с наличием пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные, не сливочные, вкус пустой. Консистенция слегка рыхлая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные (не сливочные), вкус пустой. Цвет неоднородный на поверхности. Консистенция слегка рыхлая с наличием пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные (не сливочные), вкус пустой. Цвет неоднородный на поверхности. Консистенция тестообразная
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 / 82,5±0,7	Не менее 82,5 / 83,1±0,7	Не менее 82,5 / 73,8±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 76,0±0,7	Не менее 82,5 / 75,5±0,7	Не менее 82,5 / 72,9±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0 / 15,9±0,3	Не более 16,0 / 14,8±0,3	Не более 16,0 / 23,6±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 21,0±0,3	Не более 16,0 / 22,3±0,3	Не более 16,0 / 24,0±0,3
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир (18,9±2,8%)
Соответствие ГОСТу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира и м. д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира и м. д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира и м. д. влаги	ФАЛЬСИФИКАТ

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

фасовщики масла – сразу две местные компании продемонстрировали скудность и неуважение к потребителю, выпустив сливочное масло, не отвечающее обязательным требованиям.

Так, «Масло из России» 82,5% от ООО «Версия» (г. Санкт-Петербург) содержало 23,6% влаги и 73,8% жира, а консистенция оказалась недостаточно плотной. При этом магазин «Пятерочка» продавал некачественный продукт по цене 583 руб. за кг. Отметим, что такие низкие результаты бренд «Масло из России» от ООО «Версия» демонстрирует уже третий год подряд. И на протяжении всех этих лет масло сомнительного качества стабильно лежит на прилавках сети «Пятерочка», которая работает, видимо, под девизом «Продавали, продаем и будем продавать, даже если товар не соответствует ГОСТу!».

Так, в 2018 г. «Масло из России» 82,5%, приобретенное в «Пятерочке», отличалось невыраженными вкусом и запахом, привкусом пастеризации и тестобразной консистенцией. При этом массовая доля вла-

ги составила 24,4%, а массовая доля жира – 73,2%. В прошлом году массовая доля влаги у образца «Масло из России» 82,5% составила 23,5%, а массовая доля жира – 73,0%. При этом ООО «Версия» на упаковке продукта этой торговой марки указывает более высокую жирность, соответствующую наименованию «Традиционное», то есть 82,5%, и, конечно, маркирует этикетку обозначением ГОСТ 32261–2013, вводя потребителей в заблуждение.

Пустой, невыраженный сливочный вкус, привкус пастеризации и слегка рыхлая консистенция с наличием пустот были выявлены и в образце «Burënklaclub» от питерского фасовщика ООО «Гермес». При этом продается такое неаппетитное масло в гипермаркете «О'Кей» по премиальной цене – 778 руб. за кг.

Подвели умеренно выраженные сливочные вкус и запах и недостаточно плотная консистенция образец масла 82,5% «Смоленское» от ООО «МОЛОКОЗАВОД» (Смоленская обл.). Если бы не этот недостаток, то «Смоленское» с вполне демократичной

ценой 500 руб. за кг могло бы стать лидером данной экспертизы по соотношению «цена/качество».

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

ОЧАГ ФАЛЬСИФИКАЦИИ – МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Четыре образца, оказавшиеся фальсификатами, маслом, конечно же, не являются. Хотя на их этикетках написано все красиво: масло 82,5%, ГОСТ 32261–2013, изготовлено из сливок и т. д. Как показал лабораторный анализ, в лучшем случае это растительно-жировые спреды, поскольку, как следует из протоколов испытаний, в двух образцах молочный жир вовсе не обнаружен, а еще в двух он колеблется от 19% до 24%. Согласно нормативным документам на спреды, молочного жира по рецептуре в них быть не должно, и стоят они в рознице в среднем 20–25 руб. за 180 г.

А какова розничная цена того же спреда, но в «овечьей шкуре», под видом сливочного масла? От 54 руб. до 100 руб. за стандартную пачку 180–200 г, то есть в 2–4 раза дороже! Легко можно представить себе размер рентабельности, который имеет такой «бизнес». Как видим, это от 100% до 500% прибыли – все зависит от пределов жадности изготовителей и продавцов.

Обращает на себя внимание не только космическая прибыль «масляных» дельцов, но и их, как сейчас модно говорить, геолокация. Согласно информации на упаковках, три «площадки» по выпуску фальсификата базируются в Московской области.

Потребитель, запомни эту информацию и, чтобы снизить риски, при наличии на продуктовой полке минимального ассортимента сливочного масла возьми то, которое сделано в другом регионе. А руководству Московской области после снятия ограничительных мер, связанных с пандемией, надо задуматься об улучшении репутации региона как производителя пищевых и непивочных продуктов. И не только на молочную промышленность надо обратить внимание – последняя проверка качества автомобильных стеклоомывающих жидкостей, проведенная в конце прошлого года СПб ООП «Общественный контроль», показала, что в основном весь фальсификат, в том числе изготовленный на основе запрещенного метилового спирта, разлит именно в Московской области.

МАСЛО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Верхом наглости можно назвать образец «масла» 82,5% под торговой маркой «Пущенские луга», изготовленного ООО «СИГМАХОЛОД» (Московская обл.) из универсама «БРИЗ». Согласно протоколу испытаний, образец более чем на 80% состоит из растительных жиров. При этом стоит такой спред 555,50 руб. за кг – даже дороже, чем натуральное, пусть и с недостатками, масло «Смоленское»! Кроме подмены сырья, образец не соответствовал и другим параметрам ГОСТа. В частности, массовая доля влаги составила 24% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира – 72,9%. Вкусовые качества продукта также оказались низкими: вкус и запах невыраженные, консистенция тестобразная.

Другое «масло» 82,5%, на три четверти состоящее из растительных жиров, изготовленное в той же Московской области, отличилось еще и тем, что вошло в заблуждение своим брендом: «Масло белорусское». Расфасовало этот, по сути, растительно-жировой спред некое ООО «АМК». Фальсификат имел те же пороки: массовая доля влаги составила 24% вместо нормы «не более 16%», массовая доля жира – 72,9%, вкус и запах невыраженные, консистенция тестобразная. Цена этого растительно-жирового спреда также зашкаливала – 495 руб. за кг в универсаме «Сезон».

Замыкает «московскую» тройку образец «масла сливочного» 82,5%, изготовленный ООО «Модус». Молочного жира в продукте не оказалось совсем, он на 100% изготовлен из растительных жиров. Вкус и запах образца невыраженные, влажность составила 17,6% вместо нормы «не более 16%», массовая доля жира – 80,5%, что, впрочем, уже не важно, поскольку жир-то растительный!

– Все эти образцы не соответствуют требованиям, предъявляемым к классическому или традиционному сливочному маслу, – говорит преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевой технологии Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – В образцах, где нет молочного жира, содержится гидрогенизированный растительный жир, в составе которого могут находиться трансизомеры жирных кислот, представляющие опасность для человека. Трансжиры запускают в организме окислительные процессы, что повышает риск появления сердечно-сосудистых заболеваний. Производители масложировых продуктов сейчас настолько обнаглели, что если еще несколько лет назад они фальсифицировали масло рас-

тительными жирами на 50–60%, то сегодня предлагают потребителю масло вообще без молочного жира!

«А МОИ-ТО КУРЯНЕ...»

Когда-то в «Слове о полку Игореве» жителям курской земли была пропета настоящая ода: опытные, храбрые, отважные... Но сегодня скажем о тех, кто срамит прославленный курский край, причем второй год подряд. И имя ему – ООО «Курский молочный завод». Как и в прошлом году, в образце масла 82,5% (год назад это было масло «Вологодские традиции» – опять-таки введение в заблуждение, в этом – «Масленица») молочный жир обнаружен не был. То есть этот продукт, как и три предыдущих фальсификата, должен именоваться растительно-жировым спредом, но никак не маслом, и стоит не 300 руб. за кг, как его продает сеть «Семишагофф», а в два раза меньше. Влажность образца составила 24,7% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира – 73%.

ООО «Курский молочный завод» в прошлом году сумело «прославиться» и в ходе контрольно-надзорных мероприятий Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям. Так, из 73 изъятых партий некачественного сливочного масла 10 принадлежали именно курскому предприятию. Но, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», подделанная продукция курского комбината не торопится покидать гостеприимные полки Северной столицы и, в частности, торговой сети «Семишагофф» – проверки проверяками, а при отсутствии надлежащего государственного контроля, жадности фальсификаторов и торговых сетей, а также невзыскательности потребителя растительно-жировой спред, оказывается, вполне может сойти и за сливочное масло...

– Фальсифицированные продукты представляют опасность, так как насыщенные жиры, содержащиеся в них, оказывают негативное влияние на метаболические процессы в организме человека, – говорит доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.

Материалы проверки качества образцов сливочного масла «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к недобросовестным изготовителям и продавцам.

Кирилл ОРЛОВ



Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «АМК. Масло белорусское»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт, ТМ «Масленица»	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт
ООО «АМК», Московская обл.	ООО «Курский молочный завод», г. Курск	ООО «Модус», Московская обл.
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
07.04.2020	23.03.2020	11.04.2020
3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 180 г
495	300	439
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч, пом. 2Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные (не сливочные). Цвет неоднородный на поверхности. Консистенция тестобразная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные, не сливочные, вкус пустой. Цвет неоднородный. Консистенция слегка рыхлая с наличием пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные (не сливочные). Цвет неоднородный
Не менее 82,5 / 72,9±0,7	Не менее 82,5 / 73,0±0,7	Не менее 82,5 / 80,5±0,7
Не более 16,0 / 24,0±0,3	Не более 16,0 / 24,7±0,3	Не более 16,0 / 17,6±0,3
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир (23,6±3,5%)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Внимательно осмотрите упаковку масла: ее деформация и повреждение не допускаются. Маркировка должна быть читаемой. В зависимости от вида сливочного, несоленого и соленого, бывает высшего или первого сорта.

Выбирайте масло хорошо известных вам изготовителей и торговых марок. Не соблазняйте низкой ценой: согласно исследованиям «Общественного контроля», цена за пачку масла массой 180 г. ниже 110 руб. при наличии в маркировке неизвестного вам изготовителя уже должна насторожить. Вполне вероятно, что в красивую фольгу под видом сливочного масла расфасовали растительно-жировой спред.

Обязательно прочитайте состав продукта: основа сливочного масла – пастеризованные сливки коровьего молока, в нем может также содержаться соль, концентраты молочнокислых бактерий, но никак не заменители молочного жира. Необходимо посмотреть на срок годности продукта и обратить внимание на условия его реализации в торговом предприятии. Масло относится к скоропортящимся продуктам и хранится исключительно в холодильном оборудовании, даже качественный продукт может быть испорчен при неправильном его хранении и стать небезопасным при употреблении в пищу. Температура хранения на прилавке не должна превышать +4°C.

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



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»

САХАРНО МОРОЖЕНО НА БЛЮДЕЧКИ ПОЛОЖЕНО, ГУСТО И СЛАДКО, ЕШЬ БЕЗ ОСТАТКА!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции перед началом летнего сезона проверила качество мороженого, представленного в магазинах города. Результаты экспертизы приятно удивили.

В период вынужденной самоизоляции каждый из нас скрашивал серые будни как мог, но будем откровенны: многие, даже те, кто контролирует массу своего тела, делали исключения и баловали себя различными сладостями, в том числе мороженым. Это и понятно: без сладостей заточение в четырех стенах для немалого количества людей и вовсе могло стать настоящей пыткой. А если учесть, что вместе с взрослыми прикованными к своим квартирам оказались их дети и внуки, то наличие в морозильнике нескольких порций пломбира приобретало дополнительный смысл: мороженое было не только успокоительным средством, но и служило гарантом мира в семье в условиях, приближенных порой к «боевым».

ОТ ГИППОКРАТА ДО НАШИХ ДНЕЙ

Это сегодня мороженое – продукт, доступный каждому, и на территории только нашей страны ежедневно вырабатываются миллионы порций этого лакомства разных видов и сортов. Но несколько тысяч лет назад оно было редким и изысканным деликатесом, которое подавали только по особым праздникам правителям и вельможам. Да и по рецептуре и способу приготовления оно было совсем другим, чем сейчас, и, скорее, напоминало современные десерты из замороженных ягод и кусочков фруктов.

Считается, что история мороженого насчитывает более 4000 лет и уходит корнями во времена древнейших цивилизаций Азии – Китая и Междуречья.

Еще в 3000 году до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдаленно напоминающие мороженое, – богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсина, лимонов и зерныш-

ками гранатов. Рекомендовал мороженое для укрепления здоровья и знаменитый античный врач Гиппократ. Мороженым угощали величайшего полководца древности Александра Македонского – во время его походов в Индию и Персию. Именно тогда придумали замораживать в снегу ягоды. За снегом в горы посылали рабов, а чтобы он не таял, устраивали специальные эстафеты.

Рецепт мороженого, наиболее приближенный к современному, родился в XVI веке в Италии, а если еще точнее – на Сицилии, где выращивали сахарный тростник.

Новое лакомство быстро завоевало популярность в королевских дворах Европы, а в XIX веке при Наполеоне III в Париже впервые стали вырабатывать мороженое пломбир. Своему названию десерт обязан месту изобретения – французскому городу Пломьер-Ле-Бем.

Почти сорок веков мороженое делали вручную с использованием природного льда и снега, пока в 1844 г. англичанин Томас Мастерс



не изобрел первую машину для производства мороженого, а в 1851 г. в Балтиморе (США) не открылся первый завод, на котором была выпущена первая промышленная партия сладкого десерта. Спустя 70 лет те же американцы придумали рецепт и технологию производства нового вида мороженого, облитого шоколадом, которое сегодня всем известно как эскимо – глазированное мороженое на палочке. Новинка сначала получила название «эскиммо-пай» («пирожок эскимоса»), но это слово очень быстро сократили просто до «эскиммо».

В России народ издавна употреблял свои виды «мороженого», благо в студеные зимы не было недостатка в «хладагентах» для заморозки лакомств. Еще в Киевской Руси у нас подавали мелко наструганное замороженное молоко. В сибирских деревнях и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках. Во многих деревнях на Масленицу изготавливалась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара.

В «европейском» варианте мороженое появилось в России в середине XVIII века и сразу за-

воевало большую популярность. Мороженое любил не только простой люд, оно было широко представлено в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Сама технология приготовления мороженого в те времена была довольно примитивна и позволяла получать незначительное количество продукта.

Только в XIX веке в России появилась первая машина для приготовления мороженого. А в промышленных масштабах производство десерта началось лишь в СССР в начале 1930-х гг.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИР И СЛИВЧНОЕ, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Мороженое пломбир шоколадное в вафельном стаканчике «ГОСТ» ТМ «О'Кей», массовая доля жира 12%	Мороженое пломбир ванильный в сахарной трубочке в шоколадной глазури ТМ «О'Кей», массовая доля жира 12%	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике ТМ «Лента», массовая доля жира 15%	Мороженое пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке в глазури ТМ «Лента», массовая доля жира 15%	Мороженое пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке с растительным жиром ТМ «Ленинградский хладокомбинат № 1»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике ТМ «Маркет Перекресток», массовая доля жира 15%	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Невский стаканчик» ТМ «Питерское мороженое», массовая доля жира 12%
Производитель	ОАО «Новосибхолод», г. Новосибирск	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл.	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл.	ООО «Петрохолод», г. Санкт-Петербург	СООО «Ингман мороженое», Республика Беларусь, г. Гомель	ООО «Калинов мост», Нижегородская обл.	ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл.
	ГОСТ 31457-2012	ТУ 10.52.10-125-00419762-2017	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
Дата изготовления	08.07.2019	27.02.2020	10.10.2019	17.07.2019	15.03.2020	04.02.2020	01.04.2020
Масса, количество образцов	4 x 70 г	4 x 70 г	4 x 70 г	4 x 70 г	4 x 70 г	4 x 80 г	4 x 90 г
Цена за упаковку	24,99	24,99	29,69	24,99	41,99	27,90	29,00
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
КМАФАН, КОЕ/г (не более 1x10 ³)	1x10 ²	1x10 ²	1x10 ²	1x10 ²	1x10 ²	1x10 ²	5,0x10 ²
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 31457-2012, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

*Технический регламент «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.

**ЛЕНИНГРАДСКОЕ
МОРОЖЕНОЕ**

В Северной столице первой фабрикой, специально спроектированной в 1934 г. для выпуска мороженого, стал Ленхлагокомбинат № 1 на Черниговской ул., д. 15.

На январь 1935 г. план по мороженому на «ленинградском холодильнике» составил уже три тонны. Мороженое продавалось в киосках, павильонах, развозилось велосипедистами в мини-фургонах. Выпускалось мороженое сливочное, шоколадное, кофейное (высшего сорта и обычное). К маю 1935 г. был открыт цех для производства эскимо. Среди распространенных сортов были и наиболее интересные – «мокко», фисташковое, крем-брюле и ромовое.

В конце 1935 г. на Ленхлагокомбинате № 1 уже производили молочное, сливочное мороженое, пломбир, ореховое, молочное-фруктовое леденцы. Наладили производство фасованного мороженого, запустили производство тортов, а также фруктового мороженого.

Во время Великой Отечественной войны некоторые здания были частично разрушены. Фабрика выпускала мороженое до декабря 1941 г., а в октябре 1943 г. вновь была введена в эксплуатацию. Цеха-холодильники работали по своему прямому назначению – хранению продуктов питания. Сам же Ленхлагокомбинат № 1 не прекращал работы всю войну, а с 15 декабря 1944 г. предприятие приступило к выпуску фасованного мороженого в бумажных стаканчиках.

В 2008 г. комбинат был приобретен одной из международных компаний, которой прославленное предприятие было интересно лишь как одно из звеньев логистики замороженных пищевых продуктов на постсоветском пространстве. С приходом зарубежного инвестора производство мороженого на этой площадке стало резко сокращаться, а вскоре и совсем прекратилось. Поэтому, если вы, уважаемые читатели, видите на прилавках мороженое со знакомым логотипом «Ленинградский хладокомбинат № 1», знайте, оно уже давно не производится

на некогда знаменитом комбинате, а выпускается уже по совершенно другим рецептурам, в том числе с использованием растительных добавок, в других регионах, даже в Беларуси.

Второй по значимости площадкой для выработки мороженого в городе на Неве стал Ленхлагокомбинат № 6, заложенный в 1936 г. у железнодорожной станции Кушелевка. В 1940 г. производство было введено в эксплуатацию. Сегодня это предприятие, даже в самые тяжелые дни войны не прекращавшее работу, больше известно петербуржцам как «Петрохолод». Это предприятие является единственным и старейшим действующим производством мороженого в Петербурге.

**ПОД СЛОЕМ
ШОКОЛАДНЫМ...**

Ностальгия по советскому мороженому живет до сих пор в памяти наших родителей и бабушек с дедушками. Действительно, в те не столь далекие времена хладокомбинаты делали мороженое из молочного сырья, без использования растительных жиров. Но отступления от классической технологии тоже случались. Например, когда были перебои с цельным молоком, использовали сгущенное, поступающее со складов госрезерва. При этом вкус пломбира, приготовленного из такого сырья, конечно, отличался. Но подобные случаи были, скорее, исключением из правил, чем нормой.

Сегодня фальсификация молочных продуктов, к которым относится и мороженое, приобрела совершенно другие, поистине промышленные масштабы. Во многом это связано с тем, что за почти свою 30-летнюю историю новая Россия так и не сумела полностью восстановить объемы молочного производства до уровня 1990-х гг. Поэтому до сих пор четверть молока и молочной продукции мы импортируем из-за рубежа, главным образом из Беларуси.

Но импортировать пальмовый жир, из которого делают заменители молочного жира (ЗМЖ), намного выгоднее, чем цельное молоко. Поэтому некоторые недобросовестные молокопереработчики, в том числе мороженщики, нередко предпочитают именно

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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

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

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

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

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



его натуральному молочному сырью. С помощью ЗМЖ выпускать мороженое и дешевле, и технологически проще. Именно таких жуликов и выявляет регулярно Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Тем удивительнее оказались результаты очередной экспертизы десяти образцов мороженого разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, все девять образцов пломбира и один образец сливочного мороженого были признаны не только полностью безопасными по микробиологическим показателям, но и сделанными из молочного сырья! Впервые за двадцать лет исследований этого популярного десерта, которые проводит «Общественный контроль», не было выявлено ни одной фальсификации, причем даже в продукции тех изготовителей, кто неоднократно «попадался» в прошлые годы.

Достаточно вспомнить пломбир под частной маркой торговой сети «Магнит» – «Снежное лакомство». Много лет «Общественный контроль» пытался «достучаться» до торговой сети «Магнит», владельца скандальной торговой марки. И вот благодаря настойчивым общественным проверкам изготовители, заключавшие с «Магнитом» контракт на поставку десерта, были вынуждены от них отказываться, так как внеплановые проверки Роспотребнадзора и публикации в СМИ били по репутации хладокомбинатов. В результате «Магнит» сдался и изменил название своего продукта, убрал с этикетки обозначение «ГОСТ», а также честно стал писать о наличии в составе растительных жиров. В итоге проверять этот продукт на соответствие ГОСТу у «Общественного контроля» пока отпала необходимость.

По всей видимости, после прошлогодних проверок Роспотребнадзора, которые прошли с подачи «Общественного контроля», изменилась политика и ЗАО «Холод Славмо» (г. Петрозаводск), из года в год выпускавшего поддельный пломбир под разными торговыми мар-

ками, в том числе под частной маркой торговой сети «Лента». В прошлом году, например, в пломбире «Лента» карельского производителя массовая доля молочного жира в жировой фазе не превышала 31,1%, остальные почти 70% жировой фазы были представлены жирами немолочного происхождения – фальсификат чистой воды! За выявленные нарушения Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия привлекло изготовителя к административной ответственности, арестовало остатки партии поддельного мороженого на складах изготовителя. Результат принятых мер уже заметен в этом году: сливочное мороженое «Мороженое Карелии», согласно результатам очередной экспертизы «Общественного контроля», соответствует ГОСТу. Это лишний раз говорит о том, что общественные проверки в связке с государственным надзором достигают своей цели: воздействуют на рынок, защищая интересы потребителей.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, еще девять образцов пломбира следующих восьми изготовителей соответствовали требованиям по безопасности и жирнокислотному составу. Это ОАО «Новосибхолод» (г. Новосибирск), ООО «Талосто-3000» (Ленинградская обл.), ООО «Калинов мост» (Нижегородская обл.), ООО «Богородский хладокомбинат» (Московская обл.), ООО «Фабрика настоящего мороженого» (Краснодарский край), ООО «РАМОЗ» (Ярославская обл.), ООО «Петрохолод» (г. Санкт-Петербург) и ООО «Ингман мороженое» (Республика Беларусь, г. Гомель).

Хорошая новость для потребителей заключается еще и в том, что успешно прошли экспертизу образцы мороженого разных ценовых категорий: от 24,99 руб. до 65,82 руб. за порцию. Так что, как когда-то писал советский поэт Самуил Маршак, «сахарно морожено на блюдечки положено, густо и сладко, ешь без остатка!».



Мороженое сливочное с черной смородиной в вафельном стаканчике ТМ «Мороженое Карелии», массовая доля жира 10%	Мороженое пломбир ванильное в вафлях ТМ «Коровка из Кореновки», массовая доля жира 15%	Мороженое пломбир с наполнителем фруктовым с ванилью в вафельном стаканчике ТМ «Советские традиции», массовая доля жира 15%
ЗАО «Холод Славмо», Республика Карелия, г. Петрозаводск	ООО «Фабрика настоящего мороженого», Краснодарский край	ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.
ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
11.02.2020	08.02.2020	01.08.2019
4 x 70 г	4 x 80 г	4 x 80 г
29,00	55,90	65,82
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
1x10 ²	1x10 ²	1x10 ³
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ



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 ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта» по подсчетам его организаторов в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже более 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.



«Гигантер» - наслаждение вкусом!

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Именно так охарактеризовала мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» одна из участниц популярного интернет-форума о качестве пищевых продуктов: «Главное, что приличный состав. Молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких суррогатов!» – написала Мария о дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» Юрий Седых, именно натуральное молочное сырье в составе без примеси растительных масел является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого.

Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой, иначе она растает в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой.

Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант: рожок «Гигантер» весом 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой «народный дегустатор» Екатерина.

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



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого «Гигантер» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока витамины, аминокислоты, лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помо-

гающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

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

Мила ДЕМЬЯНОВА

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
 КОНСЕРВНЫЙ
 ЗАВОД



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