

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## БАТОН НАРЕЗНОЙ: ПОД ВИДОМ «КЛАССИКИ» ПРОДАЮТ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НЕИЗВЕСТНЫМ СОСТАВОМ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела рейд по пекарням и хлебным отделам супер- и гипермаркетов в поисках традиционных батончиков из пшеничной муки. Оказалось, все проверенные одиннадцать образцов содержат неполную или недостоверную маркировку, а в половине случаев покупателю предлагают приобрести и вовсе обезличенный батон под видом классического нарезного.

СТР. 6–8



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

### В Петербурге выбрали лучший батон

Накануне Всемирного дня хлеба, который ежегодно отмечается 16 октября, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» на базе Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий провела конкурс «Лучший батон Санкт-Петербурга», в рамках которого впервые была произведена органолептическая оценка тринадцати образцов батончиков из пшеничной муки, вырабатываемых как крупными хлебозаводами, так и небольшими пекарнями города и области.



На суд авторитетного жюри были представлены батончики АО «Каравай», ООО «Фацер», ИП Сугян Х. Л. (пекарня «Хлебная усадьба»), ООО «Группа компаний «Дарница», ООО «Лента», ТМ «О'КЕЙ», ООО «Сестрорецкий хлебозавод», АО «Хлебный завод «Арнаут», пекарни «Тесто-Хаус», «Пекарни Ф. Вольчека», пекарни «Свежий хлеб», пекарни «Пуд Хлеба» и пекарни «Цех 85».

СТР. 2

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

### Покупатель через суд вернул деньги за кухонный гарнитур

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» помогла петербурженке через суд вернуть деньги за кухонный гарнитур, который еще не был изготовлен. Компания «Мир мебели» не захотела в досудебном порядке удовлетворить законные требования потребителя. В результате по суду она была вынуждена выплатить сумму, превышающую изначальные требования в пять раз.

Если продавцы или исполнители отказываются возвращать вам деньги за некачественный товар или услугу, игнорируют ваши претензии, если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль», здесь вам постараются помочь.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Яйцо куриное: выбираем самое полезное!

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты. Но как выбрать самое полезное? На этот вопрос решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проведя накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 9 октября, независимую экспертизу куриных яиц десяти торговых марок.

О результатах лабораторных исследований читайте в этом номере газеты.



СТР. 4–5



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



[www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru)

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ  
БЕСПЛАТНО!**

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

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

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

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

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 ноября 2020 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцовпельменей и скумбрии холодного копчения разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

# В ПЕТЕРБУРГЕ ВЫБРАЛИ ЛУЧШИЙ БАТОН



Накануне Всемирного дня хлеба, который ежегодно отмечается 16 октября, ведущими экспертами по качеству пищевых продуктов в рамках конкурса «Лучший батон Санкт-Петербурга» впервые была проведена слепая дегустация тринадцати образцов батончиков из пшеничной муки, вырабатываемых как крупными хлебозаводами, так и небольшими пекарнями города и области.

## ТЕПЛЫЙ, СВЕЖИЙ, АРОМАТНЫЙ...

Дегустация была проведена по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» на базе Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий. Ее целью было определить образец батона, обладающий лучшими органолептическими свойствами, и довести полученную информацию до потребителей через СМИ.

Свежесть, аромат, вкус и, конечно, цена – по таким основным критериям большинство потребителей выбирает свой любимый батон. ГОСТ 27844–88 предъявляет к булочным изделиям, в том числе к батонам, более жесткие требования. Так, например, батон нарезной из пшеничной муки может быть массой только 400 или 500 г, его форма должна быть продолговато-овальной, не расплывчатой, без притисков (дефект хлебобулочных изделий в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок), поверхность батона – с косыми надрезами, цвет батона – от светло-желтого до коричневого, мякиш – хорошо пропеченный, эластичный, не липкий и не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, пористость – равномерная, хорошо развитая, без пустот и уплотнений. После легкого надавливания пальцами мякиш качественного ба-

тона принимает первоначальную форму. Вкус и запах батона должен быть приятным, свойственным данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха, без привкуса горечи, соли и т. д.

На суд авторитетного жюри были представлены батончики следующих изготовителей: АО «Каравай», ООО «Фацер», ИП Сугян Х. Л. (пекарня «Хлебная усадьба»), ООО «Группа компаний «Дарница», пекарня ТМ «О'КЕЙ», пекарня «Тесто-Хаус», «Пекарня Ф. Вольчека», пекарня «Свежий хлеб», пекарня «Пуд хлеба», ООО «Сестрорецкий хлебозавод», пекарня «Цех 85», ООО «Лента», АО «Хлебный завод «Арнаут».

Все тринадцать образцов, заявленных на дегустацию, были изготовлены 30 сентября 2020 г. и в этот же день приобретены в городской розничной торговой сети.

## А СУДЬИ КТО?

В состав дегустационной комиссии вошли специалисты, представляющие ведущие научные, экспертные и надзорные учреждения Северо-Западного федерального округа: Ирина Апанасова, заместитель руководителя Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям (в 2005–2006 гг. возглавляла Государственную хлебную инспекцию по Санкт-Петербургу и Ленинградской области); Ольга Парахина, ди-



ректор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»; Людмила Гамова, начальник испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» СПбГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»; Виктор Закревский, заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор; Людмила Нилова, кандидат технических наук, доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого; Александр Ишевский, про-

фессор Санкт-Петербургского института холода и биотехнологий университета ИТМО; Дарья Гусева, специалист испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С. - Петербург».

Дегустаторы оценивали батончики в обезличенном виде, без маркировки, что заранее исключало предвзятость в исследовании. Эксперты определяли соответствие батончиков по таким показателям, как форма, внешний вид, поверхность, цвет, состояние мякиша, пропеченность, промес, пористость, вкус и запах. Дегустаторы работали два часа, соблюдая социальную дистанцию между собой; перед на-



чалом исследования всем его участникам была измерена температура.

## ЛИДЕРЫ И АУТСАЙДЕРЫ

Согласно заключению Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, наивысший балл (78 из 80 возможных) получил батон нарезной «Наше солнышко» от АО «Каравай» по цене 48 руб. за 400 г. На 2-м месте – батон домашний нарезной по цене 40 руб. за 400 г от ООО «Фацер» (77,250 балла). Тройку лидеров замыкает батон нарезной от «Пекарни Ф. Вольчека» по цене 36 руб. за 350 г (77,125 балла). На 4-м месте оказался батон нарезной ТМ «То, что надо!» от ООО «Группа компаний «Дарница» по цене 13,87 руб. за 350 г (75,625 балла). Однако надо отметить, что, в отличие от трех предыдущих образцов, батон ТМ «То, что надо!» был изготовлен из муки первого сорта и стоил в среднем почти в три раза дешевле своих конкурентов, сделанных из муки высшего сорта. Более того, по своим органолептическим свойствам он обогнал два других образца,

выработанных из муки высшего сорта на АО «Хлебный завод «Арнаут» (75,250 балла, 5-е место) и ООО «Сестрорецкий хлебозавод» (74,875 балла, 6-е место).

В тройку аутсайдеров дегустации попал батон нарезной от ИП Сугян Х. Л. (пекарня «Хлебная усадьба») по цене 66 руб. за 400 г (68,875 балла, 11-е место), батон нарезной без какой-либо маркировки от пекарни «Цех 85» по цене 60 руб. за 280 г (68,625 балла, 12-е место) и батон нарезной от пекарни гипермаркета ТМ «О'КЕЙ», по цене 27 руб. за 350 г (64,375 балла, 13-е место). По мнению специалистов, батон ТМ «О'КЕЙ», оказавшийся на последнем месте, имел неправильную, приплюснутую форму, загрязненную поверхность. Баллы были также снижены за подгорелую нижнюю корку, темно-коричневый цвет, пресный вкус и посторонний кислотный запах. Более подробно с результатами дегустации батончиков и расшифровкой оценок экспертов можно ознакомиться на сайте газеты «Петербургское качество» [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru).  
**Алиса САВЕЛЬЕВА**

## СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Яйцо – настоящий кладезь незаменимых витаминов, микроэлементов и аминокислот, необходимых организму человека. В условиях экономической нестабильности и роста цен на продукты питания всё большая часть населения понимает, что яйцо – самый дешевый источник полноценного белка, наиболее питательный и сбалансированный продукт.



# «Роскар»: больше пользы в каждом яйце!

Птицефабрика «Роскар» – первая в России компания, которая стала производить продукцию с дополнительными полезными свойствами: яйцо с ярким, насыщенным желтком, богатым каротиноидами (торговые марки «Экстра», «Ярково»), а также яйца с повышенным содержанием полезных веществ – с добавлением йода, селена и Омега-3 (торговые марки «Пользика», «Активита», «Омега-3»).

Для получения качественного обогащенного яйца с требуемыми функционально-техно-

логическими характеристиками «Роскар» одним из первых построил собственный комбикормовый завод, что позволило контролировать рацион несушек. В конце этого года будет запущен новый комбикормовый завод, собравший в себе лучшие мировые технологические и инженерные решения. Акцент компании на комбикормовом производстве не случаен, поскольку специальные корма, произведенные по собственной рецептуре, кормовые добавки, вводимые в рацион птицы, – гарант высо-

чайшего качества. Такой подход позволяет производить продукт, закрывающий в большой степени суточную потребность человека в важных питательных веществах.

Руководство «Роскар» инвестирует значительные средства в поддержание самых высоких международных стандартов на производстве, технологии и оборудовании, санитарную чистоту и безопасность. Обеспечивается жесткая система контроля бизнес-процессов и регулярное обучение сотрудников.

На предприятии в 2004 г. внедрена международная система анализа рисков и критических контрольных точек HACCP, а в 2012 г. была сертифицирована система менеджмента безопасности пищевой продукции по схеме FSSC 22000, признаваемой во всем мире Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI). Птицефабрика прошла также систему сертификации продукции по критериям экологичности, получив маркировку «ЭКО тест плюс».

На птицефабрике «Роскар» уверены, что выбранная стратегия, направленная на производство яиц с добавленными потребительскими свойствами, отвечает ожиданиям покупателей, уделяющих внимание своему здоровью и активному долголетию.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

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.

E-mail: [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)

[WWW.PETKACH.SPB.RU](http://WWW.PETKACH.SPB.RU)

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ  
БЕСПЛАТНО

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 фактически 12.10.2020 г. в 12.00. Выход в свет 16.10.2020 г.

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

Номер заказа ТД-7473/9

Тираж номера 30 000 экз.

12+

# «МИР МЕБЕЛИ» НЕ ПОШЕЛ НА МИРОВУЮ И ПРОИГРАЛ СУД

Спор с продавцом далеко не всегда удается решить мирным путем, в досудебном порядке. Чаще всего это можно сделать, когда стоимость покупки не превышает тысячу рублей. Но если цена товара или услуги измеряется десятками тысяч, редкий продавец не будет отчаянно цепляться за пункты договора, позволяющие ему как можно дольше оттянуть час возврата товара и расплаты с потребителем. В таких случаях покупателям может потребоваться помощь юристов. И лучше, если это будут юристы из общественной организации потребителей, профессионально разбирающиеся в тонкостях потребительского права. Потому что только тогда покупатель сможет получить максимальное возмещение вреда и обойтись минимальными потерями в споре с продавцом.

В этом смысле петербурженке Ольге С. повезло: не найдя понимания у мебельной компании, она обратилась за помощью в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» и получила возмещение, в шесть раз превосходящее сумму требований, указанную в претензии. Но обо всем по порядку...

Так бывает, что жизнь неожиданно вносит коррективы в наши планы, которые неожиданно рушатся и требуют срочной перезагрузки. Точно так произошло и с нашей героиней.

Ольга долго мечтала о новом кухонном гарнитуре, накопила необходимую сумму, выбрала модель и оформила договор. Но вдруг на следующий день семейные обстоятельства перечеркнули радужные планы на новую кухню, и Ольга была вынуждена отказать от заказа. Стоимость

по договору с ООО «Мир мебели», расположенным по адресу 193168, Санкт-Петербург, Дальневосточный пр., д. 14, лит. «А», помещение 4Н, секция 323, составила 182 806 руб. 80 коп., но Ольга успела внести только предоплату в сумме 78 064 руб., которую на следующий день и попросила вернуть, сославшись на непредвиденные семейные обстоятельства.

Прошли две недели, в ответ – тишина. Тогда Ольга направила продавцу вторую претензию с требованием вернуть денежные средства. По закону у компании было 10 дней на урегулирование спора с потребителем. Но в очередной раз ООО «Мир мебели» предпочло отмолчаться, и тогда Ольга за защитой своих прав обратилась в «Общественный контроль».

– В связи с тем, что установленный ст. 22 Закона РФ

«О защите прав потребителей» десятидневный срок на возврат денежных средств закончился, мы были вынуждены подать иск в Калининский районный суд Санкт-Петербурга с требованием возврата денежных средств в размере 78 064 руб., возмещения морального вреда в размере 50 000 руб., а также неустойки за нарушение сроков соблюдения требований потребителя в размере 400 346 руб., – рассказывает юрист «Общественного контроля» Михаил Филиппов.

30 июля 2020 г. суд удовлетворил иски требования Ольги и взыскал в ее пользу 432 064 руб., включая штраф с ответчика в размере 50% от суммы, присужденной судом потребителю, за отказ продавца урегулировать спор в досудебном порядке.

– Суд согласился с нашими доводами, которые основывались на п. 22 Поста-



новления Правительства РФ № 918 «Об утверждении Правил продажи товаров по образцам», согласно которому покупатель до передачи ему товара вправе отказаться от исполнения договора при условии возмещения продавцу расходов, понесенных в связи с совершением действий по выполнению договора. Поскольку

продавец за сутки не понес никаких расходов, суд взыскал с ответчика полностью внесенную покупателем предоплату.

История Ольги лишней раз подчеркивает, что закон «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если продавцы или исполнители отказываются возвращать вам деньги за некачественный товар

или услуги, игнорируют ваши претензии, если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль», здесь вам постараются помочь.

СПб ООП «Общественный контроль»: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-88, (812) 324-27-98.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## 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

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Куриное яйцо – сегодня один из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. В основном потребитель выбирает яйца по цене и размеру, покупая, как правило, те, что покрупнее. Но специалисты утверждают: смотреть надо не только на эти параметры.

На какие еще? На этот вопрос и попыталась ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 9 октября.



# ЯЙЦО КУРИНОЕ:



## БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ

Куриное яйцо – один из немногих пищевых продуктов, которое Россия не только не импортирует, а даже экспортирует за рубеж. По яйцу наша страна уже давно достигла необходимых показателей, обеспечивающих ее продовольственную безопасность. Достаточно сказать, что на каждого россиянина, включая младенцев, в год приходится около 300 яиц отечественного производства. Это отличная новость для потребителей, которые вправе испытывать настоящую гордость за российское птицеводство, выстоявшее в непростые 90-е годы прошлого века и затем увеличившее производственные мощности в «нулевые» годы века нынешнего.

Несмотря на сегодняшнюю сложную экономическую ситуацию, яичные птицефабрики продолжают наращивать производство. По данным Росстата, по итогам первых пяти месяцев было выпущено 18,4 млрд яиц, что на 0,4% больше, чем за аналогичный период прошлого года. При этом все птицефабрики столкнулись с девальвацией рубля.

– Валютная составляющая в производстве яйца превышает 40%. В первую очередь речь идет об удорожании импортных витаминов, вакцин, племенной продукции, запчастей, оборудования, – рассказала генеральный директор Росптицесоюза Галина Бобылева. – Кроме того, увеличились цены на зерно и соевый шрот. В итоге себестоимость производства яиц выросла примерно на 20%.

Но, как показала экспертиза качества десяти образцов куриного яйца разных изготовителей, проведенная «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта, розничные цены на куриное яйцо остались практически на уровне прошлого года. Специалисты объясняют это снижением покупательной способности населения.

Одним из лидеров российско-го рынка яйца традиционно являет-

ся Ленинградская область, которая производит почти 9% всего объема отечественного яйца – это более 3 млрд шт. в год. От каждой несушки в среднем получают по 320 яиц.

**Регион по итогам 2019 г. занял 1-е место по производству яиц, 2-е место по поголовью птицы и 5-е место по производству мяса птицы.**

Птицеводство в Ленинградской области представлено птицеводческими хозяйствами яичного и мясного направлений. Три птицефабрики яичного направления – АО «Агрокомплекс Оредеж», АО «ПФ Снявинская», АО «ПФ Роскар» – специализируются на производстве как товарного яйца, так и мяса бройлеров. Производители мяса бройлеров – АО «ППФ Войсковицы» и АО «ПФ Северная». Кроме того, птицефабрики АО «ПФ Роскар», АО «ПФ Снявинская», АО «ППФ Войсковицы» имеют свои родительские стада.

По данным Федеральной таможенной службы, Ленинградская область является также лидером по экспорту яйца и яичной продукции (сухой меланж, белок и желток). Рынки сбыта – Беларусь, Армения, ОАЭ, Катар, Германия, Бахрейн, Бенин.

## СОЗДАНО САМОЙ ПРИРОДОЙ

«Общественный контроль» ежегодно тестирует куриные яйца разных торговых марок, представленные в торговых сетях города и области, по показателям безопасности и качества. И каждый раз убеждается в том, что куриные яйца – самый безопасный пищевой продукт на прилавке. И дело здесь не только в строгом соблюдении птицефабриками санитарных норм или добросовестности продавцов. Яйцо – само по себе уникальный продукт, оно защищено от внешних факторов не только скорлупой, но и тонкой пленкой, выпол-

няющей дополнительную бактерицидную функцию. При надлежащих условиях хранения оно практически стерильно в течение семи суток после появления на свет. Именно поэтому исследования «Общественного контроля» последних лет показывают абсолютную микробиологическую чистоту образцов куриных яиц, приобретаемых в магазинах города: ни в одном образце до сих пор не было обнаружено ни сальмонелл, ни превышения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ).

А полуфабрикаты из мяса птицы, в отличие от куриного яйца, наоборот, в последнее время часто не соответствуют требованиям безопасности. В частности, недавняя проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что в 80% исследованных образцов куриных полуфабрикатов обнаружено превышение КМАФАМ от 3 до 30 раз, в двух образцах были выявлены сальмонеллы, а половина из числа проверенных образцов и вовсе была заражена листерией – опасным патогенным микроорганизмом, вызывающим поражение нервной системы человека.

Почему же куриное яйцо безопаснее мяса птицы? Оказывается, всё дело в технологии производства мяса птицы.

– Цыплят-бройлеров, в отличие от кур-несушек, не вакцинируют от сальмонеллеза и других инфекций, – объясняет Эдуард Джавадов, профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук. – Родители бройлеров подлежат вакцинации, а их потомство, которое идет на мясо и выращивается всего 35–38 дней, – нет. Организм цыпленка какое-то время благодаря материнскому иммунитету успешно сопротивляется инфекциям, однако затем становится к ним беззащитен. Вакцинировать бройлера все равно нет смысла, ведь собственный иммунитет после введения вакцины у него будет вырабатываться до трех недель. В итоге мясные цыплята в иммунологическом плане некоторое время не защищены от сальмонеллеза. В то же время при соблюдении пти-



цефабрикой санитарных норм риск заражения птицы сальмонеллезом и другими болезнями сводится к минимуму. Несушки живут дольше, чем бройлеры, – около полутора лет, поэтому птицефабрики вакцинируют их от сальмонеллеза, и к моменту, когда курица начинает нести первые яйца – примерно на пятом месяце жизни, – у нее вырабатывается иммунитет к этой инфекции. После введения вакцины иммунитет у птицы держится около года, что позволяет ей в течение всего продуктивного периода нести яйца, не зараженные сальмонеллезом.

## В ПОИСКАХ «ЗОЛОТОГО ЯЙЧКА»

Если показатели безопасности предусмотрены действующими техническими регламентами и являются обязательными, то качественные параметры, о которых порой заявляют изготовители на своих упаковках, не нормируются ни одним государственным стандартом и соблюдению заявленных на этикетке характеристик остается на совести изготовителя.

Одним из основных показателей качества яиц является количество в желтке каротиноидов. Несмотря

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО ГОСТ 31654-2012



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые, категория С0, ТМ «Роскар»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С1, ТМ «Хороший выбор»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С0, ТМ «Сметанино»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С0	Яйца куриные пищевые столовые, категория С1, ТМ «Просто яйцо»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С1, ТМ «Оредеж»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С0
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Удмуртская Республика. Расфасовано: ООО «ПКП «Адмирал», г. Санкт-Петербург	ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл.	ООО «Птицефабрика «Атемарская», Республика Мордовия. Расфасовано: АО «Продтрейд+», г. Санкт-Петербург	ООО «РАО», Вологодская обл.	ЗАО «Агрокомплекс Оредеж», Ленинградская обл.	АО «Птицефабрика Снявинская», Ленинградская обл.
Дата изготовления (срок годности – 25 суток)	18.08.2020	20.08.2020	15.08.2020	26.08.2020	22.08.2020	14.08.2020	23.08.2020
Масса, количество образцов	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.
Цена за 1 уп.	49,99	56,99	47,99	70,00	41,99	44,99	49,99
Место закупки	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок	ООО «Агроторг», магазин «Петерочка», пр. Стачек, д. 105	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинградская обл., Ломоносовский район, дер. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинградская обл., Ломоносовский район, дер. Низино, производственная зона «Марьино»	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Засахаренный»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок
Масса одного яйца, г (Норма/Результат)	От 65 до 74,9 / 65,8	От 55 до 64,9 / 55,9	От 65 до 74,9 / 68,5	От 65 до 74,9 / 72,2	От 55 до 64,9 / 58,4	От 55 до 64,9 / 56,0	От 65 до 74,9 / 68,2
Бета-каротин, мг/кг (не нормируется)	24,04	12,87	11,04	9,19	4,21	4,05	3,96
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

# ВЫБИРАЕМ САМОЕ ПОЛЕЗНОЕ!



на то что их содержание ГОСТ 31654–2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» не регламентирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– Витамин А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на зрение, сохранность слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает **Эдуард Джавадов**.

– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболеваний, – отмечает **Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов**. – Бета-каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организме



в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 30 мг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мг.

Согласно протоколам испытаний, абсолютным чемпионом среди проверенных образцов куриного яйца по содержанию каротиноидов стала продукция **АО «ПФ Роскар»** с показателем 24,04 мг/кг. А самым бедным каротиноидами яйцом признана продукция торговой марки **«Красная цена»** (частная марка сети «Пятерочка»), произведенная на **ОАО «Гомельская птицефабрика»** (Республика Беларусь). В белорусском яйце каротиноидов оказалось всего 1,94 мг/кг – в 12 раз меньше, чем в продукции **АО «ПФ Роскар»**. При этом стоимость «золотого яйца» была не намного выше, чем «красная цена» белорусского яйца: 50 и 42 руб. соответственно за десяток.

На втором месте по содержанию каротиноидов оказалось яйцо **«Хороший выбор»** от **ООО «Птицефабрика «Вараксино»** (Удмуртская Республика) – 12,87 мг/кг, а на третьем месте яйцо **«Сметанино»** (**ООО «Птицефабрика «Сметанино»**,

Смоленская обл.) – 11,04 мг/кг.

**Эдуард Джавадов** отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки.

– Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

## ОТБОРНОЕ ИЛИ ДИЕТИЧЕСКОЕ?

Многие потребители считают: чем крупнее яйцо, тем лучше. На самом деле крупное яйцо несет старая курица, а мелкое – молодая. Наиболее полезным специалисты считают яйцо третьей или второй категории массой от 35 до 54,9 г. И лучше, если оно будет еще диетическим, то есть возрастом не более недели после появления на свет.

Немалую роль играет и цена. А на прилавках она разная. И не только из-за веса, категории или дополнительных преимуществ в виде каротиноидов или витаминов, добавляемых в корма. Стоимость зависит от удаленности птицефабрики до магазина и величины торговой наценки. Проверка показала, что наиболее оптимальное соотношение «цена/качество» – у продукции птицефабрик Ленинградской области. А привозное яйцо обычно дороже местного, да и по качественным характеристикам заметно ему уступает.

Взять хотя бы яйцо **«Пошехонское»** отборной категории (**ООО «Птицефабрика Пошехонская»**, Ярославская обл.). Мало того что его масса находится на нижней границе для отборной категории – 66,7 г (норма 65–74,9 г), а содержание каротиноидов 2,73 мг/кг, стоил такой десяток 62 руб. Для сравнения: яйцо **«Сметанино»** той же категории массой 68,5 г можно купить по цене 48 руб. за десяток. А яйцо отборной категории **«Утро Волжское»** (**ОАО «Волжанин»**, Ярославская обл.) при массе 67,8 г стоило и вовсе 70 руб. за десяток. В такую же цену закупочной комиссии «Общественного контроля» обошлось и яйцо от **ООО «Птицефабрика Атемарская»** (Республика Мордовия) массой 72,2 г. Отметим, что, согласно выво-

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

**Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.**



**Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.**

**Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества.**

**По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (не превышает 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток). При температуре от -2°C до 0°C яйца можно хранить не более 90 суток.**

**На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.**

**В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.**

дам лаборатории Росстандарта, все проверенные образцы по массе нетто одного яйца соответствовали заявленной категории.

## ПОЛЕЗНО И ДЕТЯМ, И ПОЖИЛЫМ

Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов.

– Яичный белок – идеальный продукт, так как усваивается организмом практически полностью. Желток куриного яйца обладает повышенной пищевой ценностью и содержит достаточное количество жирорастворимых биологически активных веществ, одними из них являются как раз каротиноиды, – отмечает **Ольга Рулева**.

– В любом возрасте можно употреблять два куриных яйца в день, при этом не стоит бояться получить избыток холестерина при условии, что у человека на данный продукт нет аллергии, – подчеркивает **Ольга Моденова, гастроэнтеролог высшей категории**. – Даже люди в возрасте 80 и 90 лет, съедающие два яйца в день, имеют нормальный уровень холестерина. Тем, у кого сильно повышен холестерин, рекомендуется чередовать употребление в пищу яиц: целиком с желтком и без него. Именно желток, а не белок, содержит все необходимые микроэлементы – каль-



ций, магний, натрий, цинк, а также аминокислоты – глицин и аланин, причем полезные микроэлементы сохраняются в яйце даже после его термической обработки.

## ВЫБИРАЕМ И ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО

Сегодня стало модным покупать фермерскую продукцию, в том числе яйца от деревенских кур, которые находятся на вольном выгуле. Рацион такой птицы более разнообразен, чем той, которую держат на птицефабриках и кормят только комбикормом. Поэтому яйца от «домашних» кур будут содержать больше микроэлементов, чем те, что производят птицефабрики, утверждает **Эдуард Джавадов**. Однако в то же время «фермерское» яйцо, в отличие от продукции, полученной промышленным способом, не проходит жесткий производственный и ветеринарный контроль, поэтому необходимость в его тщательной термической обработке возрастает.

**Ольга Моденова** рекомендует обращать внимание и на степень чистоты яиц: яйца, загрязненные пометом, к продаже не допускаются. Мыть яйца нужно только перед употреблением их в пищу, а не заранее перед укладкой в холодильник. Вода смывает с яйца защитную пленку, что не только укорачивает его срок хранения, но и увеличивает риск попадания в продукт патогенной микрофлоры.

**Кирилл ОРЛОВ**



Яйца куриные пищевые столовые, категория С0, ТМ «Утро Волжское»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С0 «Пошехонское», ТМ «Омлетово»	Яйца куриные пищевые столовые, категория С2, ТМ «Красная цена»
ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	ООО «Птицефабрика Пошехонская», Ярославская обл.	ОАО «Гомельская птицефабрика», Республика Беларусь. Расфасовано: ООО «ПКП «Адмирал», г. Санкт-Петербург
24.08.2020	27.08.2020	25.08.2020
2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.
69,99	62,00	41,99
ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», пр. Стачек, д. 105	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», пр. Стачек, д. 105
От 65 до 74,9 / 67,8	От 65 до 74,9 / 66,7	От 45 до 54,9 / 50,0
<b>3,02</b>	<b>2,73</b>	<b>1,94</b>
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.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# БАТОН НАРЕЗНОЙ: ПОД ВИДОМ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Батоны из пшеничной муки являются сегодня самыми доступными по цене среди широкого ассортимента хлебобулочных изделий, вырабатываемых пекарнями и хлебозаводами. Этим они и привлекают к себе внимание потребителей, особенно с невысоким достатком. Однако все ли хлебопеки сегодня соблюдают обязательные требования при выпуске продукции? Насколько достоверно они информируют потребителей о составе своих изделий? Это и решила выяснить в ходе экспертизы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

## ПОТРЕБИТЕЛИ ВЫБИРАЮТ ДЕШЕВЫЙ ХЛЕБ

Спрос на хлебобулочные изделия бюджетного сегмента, куда входят и батоны, в этом году заметно увеличился. По данным исследования банка

«Русский стандарт», только в апреле рост продаж вырос на 36%. В Российской гильдии пекарей и кондитеров отмечают: эта тенденция обусловлена снижением доходов населения, что подталкивает граждан к переходу



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



Наименование продукта	Хлеб горчичный подовый в упаковке	Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта, ТМ «Сестрорецкий хлебозавод»	Батон нарезной, ТМ «О'Кей»	Батон нарезной, ТМ «Цех 85»	Батон нарезной, ТМ «Пекарня Ф. Вольчека»	Хлеб «Балтийский», ТМ «Лента»	Батон нарезной (в упаковке), изделие хлебобулочное	
Производитель	ООО «Волосовский хлебокомбинат», Ленинградская обл.	ООО «Сестрорецкий хлебозавод», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	ИП Бронников П. Л., г. Санкт-Петербург	ИП Чуксева Т. А., г. Санкт-Петербург	ООО «Лента», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Ржевка-хлеб», г. Санкт-Петербург	
Нормативный документ	ГОСТ Р 58233–2018	ГОСТ 27844–88	ТУ 9114–016–56255261	не указан	СТО 36909708–002–2019	СТО 71385386–011–2017	ГОСТ 31806–2012	
Дата изготовления	31.08.2020	02.09.2020	02.09.2020	02.05.2020	02.09.2020	02.09.2020	01.09.2020	
Срок годности	3 суток	24 часа	3 суток	не указан	24 часа	упакованного – 72 часа; неупакованного – 24 часа	3 суток	
Масса, количество образцов	0,4 кг x 4 шт.	0,4 кг x 5 шт.	0,35 кг x 5 шт.	0,28 кг x 4 шт.	0,35 кг x 5 шт.	0,4 кг x 5 шт.	0,3 кг x 5 шт.	
Цена за 1 уп.	16,49	49,99	26,99	60,00	36,00	26,81	19,98	
Место закупки	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Бронников П. Л., ул. Партизана Германа, д. 14/117, лит. А, пом. 60-Н (Пекарня «Цех 85»)	ИП Чуксева Т. А., Автовская ул., д. 4А, пом. 12-Н (Булочная № 34)	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	
Влажность, % (Норма/Результат)	не более 42,5 / 31,0 – в целом изделии; 34,5 – в мякише	не более 42,0 / 29,0 – в целом изделии; 39,5 – в мякише	не нормируется / 34,0 – в целом изделии; 38,5 – в мякише	не нормируется / 33,0 – в целом изделии; 38,5 – в мякише	не нормируется / 33,0 – в целом изделии; 38,5 – в мякише	не нормируется / 36,0 – в целом изделии; 40,5 – в мякише	19,0–52,0 / 30,5 – в целом изделии; 35,5 – в мякише	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	5,0 / 5,5	2,9 / 3,1	0,8 / 1,1	2,8 / 3,1	0,95 / 1,1	1,8 / 1,3	3,0 / 1,2	
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	5,9±0,5 / 5,4	4,2±1,0 / 3,4	не нормируется / 6,0	не нормируется / 6,5	не нормируется / 6,3	не нормируется / 4,4	не нормируется / 7,1	
Требования к маркировке	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – В наименовании изделия пропущено слово «штучный». – Неверно указана калорийность – 253 ккал, должно быть 283 ккал (ГОСТ 31752–2012), масса нетто не соответствует ГОСТу (должна быть в диапазоне от 0,51 до 0,8 кг).	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – В маркировке даты изготовления год должен быть указан четырьмя цифрами. – Использование пакета с надписями «ЭКО» «БИО» может ввести в заблуждение потребителя, так как эту информацию можно отнести к самому продукту.	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Наименование «Батон нарезной» использовано неправомерно. – Отсутствует слово «состав». – Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава и в тексте маркировки. – Отсутствует фраза «адрес производителя», информация о подтверждении соответствия пищевого продукта и символы, относящиеся к упаковочным материалам. – Отсутствует фраза «масса нетто изделия».	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Отсутствуют надписи «пищевая ценность», «калорийность». – Отсутствует информация о подтверждении соответствия пищевого продукта. – Не указаны сроки годности продукта, изготовитель и производитель. – Неверно указан состав: не указано наличие воды и полное наименование дрожжей. Ингредиенты в составе приведены не в порядке их убывания.	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Наименование «Батон нарезной» использовано неправомерно. – Показатели пищевой ценности, приведенные в информационном листке, ниже, чем для батона нарезного, выпускаемого по ГОСТу: белки 7,32 г (должно быть 7,5 г), жиры 0,95 г (должно быть 2,9 г). – Отсутствует информация о подтверждении соответствия пищевого продукта.	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Изделие не может называться хлебом, так как в соответствии с ГОСТ 32677–2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлебом называется хлебобулочное изделие массой более 500 г. – Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава и далее по тексту маркировки. – Не допускается указывать на этикетке несколько сроков годности (72 часа – упак., 24 часа – неупак.). – Должны наноситься символы, относящиеся к упаковочным материалам.	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Недостоверно указан нормативный документ, так как ГОСТ 31806–2012 относится к замороженным и охлажденным хлебобулочным полуфабрикатам. – Батон нарезной должен вырабатываться массой 400 г или 500 г в соответствии с ГОСТ 27844–88. – После указания даты изготовления и упаковывания отсутствует расшифровка цифровой информации на клипсе. – Единый знак соответствия «ЕАС» рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам.	
Пищевая ценность на 100 г	Белки, г	8,3	9,2	7,9	7,6	7,8	8,0	8,3
	Жиры, г	3,8	2,2	0,7	2,1	0,7	0,8	0,9
	Углеводы, г	55,7	58,1	56,0	55,7	57,1	53,5	58,9
Энергетическая и пищевая ценность (Норма/Результат)	253 ккал (1207 кДж) / 290 ккал (1229 кДж)	265 ккал (1109 кДж) / 289 ккал (1226 кДж)	263 ккал (1099 кДж) / 262 ккал (1112 кДж)	257,2 ккал (1076,3 кДж) / 272 ккал (1154 кДж)	248 ккал (1055 кДж) / 266 ккал (1129 кДж)	233,2 ккал (977,9 кДж) / 253 ккал (1075 кДж)	265 ккал (1110 кДж) / 277 ккал (1176 кДж)	
Содержание белка, % (Норма/Результат)	7,5 – информация на этикетке / 8,31	8,5 – информация на этикетке / 9,15	7,5 – информация на этикетке / 7,92	7,9 – информация на этикетке / 7,60	7,32 – информация на этикетке / 7,81	6,9 – информация на этикетке / 7,99	7,5 – информация на этикетке / 8,33	
Соответствие требованиям нормативных документов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м. д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м. д. жира	

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

# «КЛАССИКИ» ПРОДАЮТ С НЕИЗВЕСТНЫМ СОСТАВОМ

на более дешевые продукты, в том числе хлеб.

На фоне роста объемов реализации в отрасли резко обострилась конкуренция: небольшие пекарни, появившиеся в последние годы в Санкт-Петербурге как грибы после дождя, всё активнее теснят на рынке крупные хлебозаводы. Теплый, ароматный хлеб из пекарни «у дома» уже гораздо чаще можно увидеть на столе у петербуржцев, чем продукцию промышленного производства.

Свежесть – это важное преимущество пекарен перед хлебозаводами. Последние, впрочем, пока опережают своих конкурентов в борьбе за рынки сбыта, в том числе за счет низкой рентабельности и широкого ассортимента, который не может себе позволить небольшая пекарня. Но свои

позиции удерживают уже с трудом, неся значительные потери. Так, например, один из лидеров рынка АО «Каравай» завершил 2019 г. с чистым убытком 114,3 млн руб. по сравнению с прибылью 172,6 млн в 2018 г. Еще один крупный участник рынка – холдинг «Петрохлеб» – закончил 2019 г. практически с нулевой прибылью, в то время как по итогам 2018 г. она составила 9,2 млн руб. Тяжелые времена для хлебопеков наступили еще в прошлом году, когда резко повысилась стоимость зерна с доставкой в Санкт-Петербург. В этом году тревожная динамика сохранилась. Так, в январе–мае совокупный рыночный рост цен на пшеницу составил 12–15%, на рожь – 20%. При этом розничные цены на готовую хлебопекарную продукцию также увеличились.

## БЕЗЛИКИЕ БАТОНЫ

Если хлебозаводы сегодня вынуждены «затягивать пояса», снижая рентабельность, то пекарням удается держаться на плаву за счет экономии на различных производственных операциях, в том числе связанных с упаковкой и маркировкой продукции. В этом убедилась закупочная комиссия Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», объехав ряд пекарен, расположенных как в Санкт-Петербурге, так и в Ленинградской области. Всего было приобретено 11 образцов батонных разных изготовителей, которые были направлены на исследования сразу в две экспертные организации: испытательную лабораторию

Росстандарта для проведения исследований по физико-химическим показателям и Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий для оценки соответствия маркировке.

Первой по маршруту закупочной комиссии оказалась пекарня «Круасаныч» (ИП Поташ В.Л.) в универсаме «Верный» на пересечении развязки КАД и Ропшинского шоссе, возле деревни Низино. Здесь наряду с круассанами и слойками посетителям предлагают и батон нарезной, причем без упаковки и какой-либо маркировки. Продавцом был лишь предъявлен прайс-лист пекарни, где в описании продукта значилось: «Батон из муки в/с». Хотя, согласно обязательным требованиям, до потребителя должна быть доведена информация об изготовителе, его адресе, полном составе продукта, дате его производства, сроке годности, а также пищевой и энергетической ценности.

– В соответствии с требованиями Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты без маркировки или с неполной маркировкой признаются опасными, подлежат снятию с реализации и утилизации, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Однако, как видим, в сети пекарен «Круасаныч», которые распола-

гаются на юге города и в Ломоносовском районе Ленинградской области, об этом не знают.

– Если батон изготовлен не по ГОСТ 27844–88 «Изделия булочные. Технические условия», изготовитель не имеет права называть его нарезным, – объясняет Ольга Пономарева, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.

– Таким батонам необходимо присваивать наименование, отличное от тех, которые содержатся в перечне ГОСТа. В соответствии с требованиями ГОСТ Р 51740–2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» не допускается разработка технических условий с наименованием или ассортиментом, полностью совпадающим с наименованием стандарта или ассортиментом продукции, включенной в стандарт, если требования к конкретному пищевому продукту установлены национальным или межгосударственным стандартом.

Таким же «безликим» оказался и батон нарезной от пекарни «Цех 85», расположенной на ул. Партизана Германа, д. 14/117. Информацию о продукте девушка-продавец предоставила на своем смартфоне, открыв приложение компании. Однако закупочная комиссия так и не получила сведения о нормативном документе, по которому выработан батон, дате его изготовления и сроке годности, наименовании и адресе изготовителя.

Окончание см. на стр. 8



Батон нарезной	Хлеб горчичный, ТМ «Хлебная мастерская»	Батон нарезной, ТМ «Круасаныч»	Батон
ИП Сугян Х.Л., Ленинградская обл.	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), г. Санкт-Петербург	ИП Поташ В.Л. Пекарня «Круасаныч», Ленинградская обл.	ООО «ХЛЕБНЫЙ МИР», г. Санкт-Петербург
СТО 88133878–001–2018	ТИ 9115–079–34589240–2016 к ГОСТ 31805–2012	не указан	не указан
02.09.2020	02.09.2020	02.09.2020	01.09.2020
3 суток	упакованного – 72 часа; неупакованного – 24 часа	не указан	3 суток
0,4 кг x 5 шт.	0,35 кг x 5 шт.	0,35 кг x 4 шт.	0,25 кг x 5 шт.
66,00	28,99	56,00	23,00
ИП Бобков В.Ю., ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А, пом.1Н (магазин «Румяный хлеб»)	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ИП Поташ В.Л. Пекарня «Круасаныч», Ленинградская обл., Ломоносовский район, производственная зона «Марьино 1»	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
не нормируется / 30,0 – в целом изделии; 37,0 – в мякише	19,0–52,0 / 27,0 – в целом изделии; 37,5 – в мякише	не нормируется / 34,5 – в целом изделии; 40,0 – в мякише	не нормируется / 39,5 – в целом изделии; 43,5 – в мякише
3,5 / 1,6	4,8 / 2,9	- / 1,8	0,9 / 0,7
не нормируется / 5,7	не нормируется / 6,5	не нормируется / 5,6	не нормируется / 1,2
<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Наименование «Батон нарезной» использовано неправомерно. – Указанная пищевая ценность не соответствует показателям пищевой ценности традиционного батона нарезного. – Должен быть указан материал, из которого изготовлена упаковка	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Наименование «Хлеб горчичный» использовано неправомерно. – Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава. – Недопустимо указывать одновременно несколько сроков годности (72 часа – упак., 24 часа – неупак.). – Должны наноситься символы, относящиеся к упаковочным материалам	<b>МАРКИРОВКА ОТСУТСТВУЕТ</b>	<b>ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ:</b> – Отсутствует обозначение документа, по которому производят батон. – В перечислении компонентов состава не полностью указаны наименования муки пшеничной в/с, дрожжей. – Указанный адрес производителя не позволяет судить об официально зарегистрированном наименовании изготовителя и его месте нахождения. – Взамен веса должна быть указана масса нетто изделия в граммах или килограммах. – Отсутствуют символы, относящиеся к упаковочным материалам
8,1	8,8	7,5	7,5
1,1	2,1	1,2	0,4
59,0	60,7	55,5	51,0
283 ккал (1185 кДж) / 278 ккал (1182 кДж)	264,4 ккал (1105 кДж) / 297 ккал (1259 кДж)	263 ккал (1115 кДж)	215 ккал (899 кДж) / 238 ккал (1010 кДж)
7,9 – информация на этикетке / 8,07	7,0 – информация на этикетке / 8,83	информация на этикетке отсутствует / 7,49	7,0 – информация на этикетке / 7,45
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке, по м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке, по м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке

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

## ЗНАКИ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ НА УПАКОВКАХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

### ПЕТЛЯ МЕБИУСА

Треугольник на упаковке, состоящий из трех стрелок, говорит, что посуда изготовлена из материала вторичной переработки сырья. Внутри треугольника, как правило, находятся цифры. Они рассказывают о типе переработки. Цифра указывает на код переработки, а буквы внизу треугольника обозначают тип материала (бумага, стекло, металл, пластик).

### Так, если вы увидите

- 1–19 – это пластик,
- 20–39 – бумага и картон,
- 40–49 – металл,
- 50–59 – древесина,
- 60–69 – ткань и текстиль,
- 70–79 – стекло.
- 81–84 (С/РАР) – композиционные материалы: многослойная упаковка из бумаги и пластика



### ЧТО ЭТО ЗА ЦИФРЫ?

#### 1 – PET (ПЭТ)

Такой пластик используется в основном при производстве одноразовой тары для напитков. Типичной упаковкой ПЭТ являются бутылки минеральной воды. Такая упаковка даже после тщательной очистки может выделять токсичные химические вещества при повторном использовании. Никогда не используйте повторно этот вид материала.

#### 2 – HDPE (ПЭВД)

Полиэтилен низкого давления используется для производства полужесткой тары, он – один из самых безопасных пластиков, может быть использован повторно.

#### 3 – PVC (ПВХ)

Поливинилхлорид очень часто используется, например, при производстве упаковочной пленки для пищевых продуктов. ПВХ может выделять токсины. При горении выделяет диоксины.

#### 4 – LDPE (ПЭНД)

Полиэтилен высокого давления используется для производства полиэтиленовых пакетов, может применяться повторно.

#### 5 – PP (ПП)

Полипропилен многократного использования часто встречается в качестве материала для пищевых контейнеров. Он относится к группе самых безопасных пластиков наряду с материалом 2 (HDPE).

#### 6 – PS (ПС)

Полистирол хорошо известен в виде пенопласта. PS выделяет токсины и не должен использоваться в качестве пищевой упаковки. Однако присутствует, например, в крышечках для одноразовых кофейных стаканчиков.

### ЗНАК «БОКАЛ И ВИЛКА»

Этот знак означает, что упаковка пригодна для контакта с пищевыми продуктами, она не содержит токсичных веществ, в ней можно хранить продукты.



# БАТОН НАРЕЗНОЙ: ПОД ВИДОМ «КЛАССИКИ» ПРОДАЮТ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НЕИЗВЕСТНЫМ СОСТАВОМ



**Окончание. Начало см. на стр. 6–7**

Из одиннадцати батончиков, представленных на исследовании, только у восьми указаны сведения о документе, в соответствии с которым изготовлено изделие. Однако с точки зрения технического регламента «Пищевая продукция в части ее маркировки» это не является нарушением, — объясняет **Ольга Парахина**, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности.



Приведенный в представленной информации состав не соответствует рецептуре батона нарезного по ГОСТ 27844–88, — комментирует **Ольга Пономарева**. — В нем не должно быть сухого молока, закваски и сливочного масла, и, наоборот, изготовитель обязан был указать полное наименование дрожжей и воду, которая входит в состав хлебобулочного изделия. В информации также отсутствуют надписи «пищевая ценность», «калорийность» и данные о подтверждении соответствия пищевого продукта. Кроме того, указанные в составе ингредиенты должны быть приведены в порядке убывания их массовой доли. Да и называть нарезным батон это изделие изготовитель права не имел, поскольку, согласно ГОСТ 27844–88, масса нарезных батончиков может быть только 400 г или 500 г, а «Цех 85» выпекает свои батончики массой 280 г.

Батон нарезной от «Цех 85» содержал 6,5% сахара, а указанная в информации пищевая ценность оказалась ниже значения ГОСТа: 257,2 ккал вместо 265 ккал. Не вполне добросовестно ведет себя и «Пекарня Ф. Вольчека», используя наименование «Батон нарезной» в нарушение обязательных требований. Масса образца, приобретенного в «Булочной № 34» на Автовской ул., д. 4А, составила 350 г, когда как, согласно ГОСТ 27844–88, нарезной батон может весить 400 г или 500 г. Более того, в информации, представленной по требованию закупочной комиссии, указано, что изделие изготовлено по СТО (стандарт организации), а не по ГОСТу, — значит, тем более батон не может именоваться нарезным, так как перечень изделий, включенный в СТО, не должен пересекаться со стандартным ассортиментом. Содержание сахара в образце оказалось достаточно высоким и составило 6,3%, что, предположительно, является следствием использования улучшителей.

Показатели пищевой ценности батона от «Пекарни Ф. Вольчека», приведенные в информационном листке, ниже, чем для батона нарезного, выпущенного по ГОСТу, — добавляет **Ольга Пономарева**. — Например, количество жира указано 0,95 г, а ГОСТ требует 2,9 г. Также

в информации нет сведений о подтверждении соответствия пищевого продукта.

## ГИПЕРМАРКЕТЫ ТОЖЕ ХИТРАТ

Крупные гипермаркеты давно обзавелись своими пекарнями и привлекают потребителей в первую очередь низкой ценой. Действительно, если батончики от «Цеха 85» или «Круасаны» стоят в среднем около 60 руб., то гипермаркеты продают их вдвое дешевле: цены на батончики в сетях «О'Кей», «Лента» и «Карусель» не превышают 30 руб. за единицу изделия.

Но, зарабатывая на обороте, пекарни торговых сетей тоже нарушают обязательные требования при маркировке хлебобулочных изделий. Так, маркировка батона нарезного торговой марки «О'Кей», изготовленного одноименной сетью гипермаркетов, получила от специалистов целый ворох замечаний.

«О'Кей» не имеет права использовать наименование «Батон нарезной», так как масса изделия составила 350 г, а должна быть 400 г или 500 г, — объясняет **Ольга Пономарева**. — Далее, батон, судя по этикетке, изготовлен по техническим условиям, а не по ГОСТу, — значит, должен был получить другое наименование. Кроме того, на этикетке отсутствуют фразы «адрес производства», «масса нетто изделия», слово «состав», информация о подтверждении соответствия пищевого продукта и символы, относящиеся к упаковочным материалам. Также «О'Кей» допустил сокращения в перечислении компонентов состава и далее по тексту маркировки, что также не допускается.

О том, что батон нарезной ТМ «О'Кей» не соответствует параметрам ГОСТа, говорит низкий показатель по массовой доле жира (0,7 г вместо 2,9 г). Массовая доля сахара в образце составила 6%, что, предположительно, является следствием использования улучшителей.

А гипермаркет «Лента» вводит в заблуждение потребителей, именуя свое изделие хлебом «Балтийский».

Это изделие не может называться хлебом, так как в соответствии с ГОСТ 32677–2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлебом может называться изделие массой более 500 г, — поясняет **Ольга Пономарева**. — Кроме того, «Лента» в нарушение требований указала на этикетке несколько сроков годности — 72 часа и 24 часа для неупакованной продукции, допустила сокращения в перечне компонентов состава, а также не нанесла символы, относящиеся к упаковочным материалам.

Неправомерно использует наименование «Хлеб горчичный» под торговой маркой «Хлебная мастерская» и пекарня гипермаркета «Карусель». Согласно требованиям государственных стандартов, «хлебом горчичным подовым штучным» может называться изделие массой 500–800 г, а хлеб из «Карусели» гораздо легче — всего 350 г. Далее, поскольку это изделие

изготовлено, судя по этикетке, по технологической инструкции изготовителя, а не по ГОСТу, «Карусель» не имела права именовать его горчичным. Кроме того, «Карусель» в нарушение обязательных требований указала на этикетке несколько сроков годности — 72 часа для упакованной и 24 часа для неупакованной продукции, допустила сокращения в перечне компонентов состава, а также не нанесла символы, относящиеся к упаковочным материалам.

Изделия с наименованием «Батон нарезной» и «Хлеб горчичный» могут выпускаться только в соответствии с требованиями ГОСТа, однако некоторые производители указывают СТО или ТУ, — удивляется **Ольга Парахина**.

В «хлебе горчичном» от «Карусели» также было выявлено высокое содержание сахара — 6,5%. Для горчичного хлеба, вырабатываемого по ГОСТ Р 58233–2018, оно выше, чем для батона нарезного, и составляет 5,9%, но хлеб из «Карусели» оказался слаще, что, предположительно, является следствием использования улучшителей.

## ХЛЕБ С ПЛЕСЕНЬЮ

Если еще не остывший после печи хлеб упаковать в герметичную полиэтиленовую пленку, то на поверхности изделия в конце срока годности может появиться плесень. Именно так и произошло с батончиком от ООО «ХЛЕБНЫЙ МИР» (Кантемировская ул., д. 11), который был приобретен в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30. На третий день срока годности батон в отдельных местах покрылся плесенью.

Несмотря на то что на полиэтилене все-таки была наклеена этикетка, она не соответствовала обязательным требованиям. Так, на ней отсутствовало обозначение документа, по которому производят батон. В перечислении компонентов состава не были полностью указаны наименования муки пшеничной и дрожжей. Не был указан юридический адрес изготовителя. Взвешивание изделия должна быть указана его масса нетто в граммах или килограммах без каких-либо допусков. Также на этикетке не было символов, относящихся к упаковочным материалам. Батон от ООО «ХЛЕБНЫЙ МИР» оказался единственным из всех проверенных образцов, на упаковке которого красовалась надпись «Без ГМО».

Следует учесть, что при указании такой надписи может потребоваться документальное подтверждение достоверности данной информации, — напоминает **Ольга Пономарева**.

Однако с учетом допущенных многочисленных нарушений при маркировке батона с трудом верится, что у ООО «ХЛЕБНЫЙ МИР» имеются документы, свидетельствующие об отсутствии в продукции генно-модифицированных организмов.

Получила замечания и маркировка батона нарезного от ИП Сугян Х.Л. (пекарня «Хлебная усадьба», Ленинградская обл.), приобретенного в магазине «Румяный хлеб» на ул. Маршала Говорова, д. 10.

Поскольку батон выработан не по ГОСТ 27844–88, а по стандарту организации, изготовитель не имел права использовать в названии слово «нарезной», — напоминает **Ольга Пономарева**. — Также пищевая ценность батона, указанная на упаковке, не соответствует пищевой ценности традиционного батона нарезного. Кроме того, изготовитель не указал материал, из которого сделана упаковка.

## «ЭКО» И «БИО» — ВВЕДЕНИЕ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Три образца изделий из пшеничной муки, исследованных «Общественным контролем», были изготовлены на крупных хлебозаводах, но даже у них были выявлены различные нарушения в маркировке.

Так, на этикетке батона нарезного от ЗАО «Ржевка-хлеб» неправомерно указан ГОСТ 31806–2012, который относится к замороженным и охлажденным хлебобулочным полуфабрикатам. Батон нарезной должен выработываться в соответствии с ГОСТ 27844–88 массой 400 г или 500 г, а батон от ЗАО «Ржевка-хлеб» — всего 300 г, — отмечает **Ольга Пономарева**. — Изготовитель для выпуска этого изделия должен был разработать свои технические условия.

Среди других замечаний: отсутствие расшифровки цифровой информации на клипсе после указания даты изготовления и упаковывания. Также, в соответствии с требованиями технических регламентов, единый знак обращения на рынке «ЕАЭС» (Евразийский экономический союз) рекомендуется наносить отдельно от символов, относящихся к упаковочным материалам.

Согласно протоколу испытаний Росстандарта, батон нарезной от ЗАО «Ржевка-хлеб» оказался самым «сладким» из всех проверенных образцов: массовая доля сахара составила 7,1%, что, предположительно, является следствием использования улучшителей.

А упаковка батона нарезного от ООО «Сестрорецкий хлебозавод» и вовсе может ввести в заблуждение потребителей, посчитали специалисты Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий: на ней крупно размещены обозначения «ВЛО», «Экопродукт» и «Экорайон», что может быть отнесено к самому продукту.

С 1 января этого года в России действует закон № 280-ФЗ от 03.08.2018 «Об органической продукции», запрещающий указывать в маркировке товаров слово «органический» без подтверждающей информации о наличии специального сертификата, — комментирует **Всеволод Вишневецкий**. — Уже есть прецеденты, в том числе в Санкт-Петербурге, когда Роспотребнадзор принимает меры в отношении изготовителей и продавцов, которые вводят потребителей в заблуждение такими маркетинговыми обозначениями, не подкрепленными документально.

Также в маркировке даты изготовления батона нарезного от ООО «Сестрорецкий хлебозавод» год был указан двумя цифрами вместо четырех, как предусмотрено нормативными документами.

Меньше всех замечаний получил хлеб горчичный подовый в упаковке от ООО «Волосовский хлебокомбинат» (Ленинградская обл.). Как отметили строгие специалисты Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, в наименовании изделия было пропущено слово «штучный», что предусмотрено ГОСТ Р 58233–2018, а также неверно указана калорийность изделия: 253 ккал вместо 283 ккал.

Кроме того, масса нетто хлеба горчичного подового 0,4 кг, указанная на упаковке, не соответствует ГОСТ Р 58233–2018, согласно которому изделие должно вырабатываться массой от 0,51 до 0,8 кг, — дополняет **Ольга Парахина**.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» 21 сентября

2020 г. направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения законодательства при изготовлении и реализации хлебобулочных изделий.

## КОМУ БАТОНЫ ПОЙДУТ НА ПОЛЬЗУ?

Как показали результаты экспертизы хлебобулочных изделий из пшеничной муки, несмотря на замечания ко всем образцам, хлебозаводы чаще придерживаются классической рецептуры, выпускают традиционные изделия в соответствии с требованиями государственных стандартов и наиболее полной маркировкой. Пекарни же, наоборот, экономят на упаковке, реализуют продукцию зачастую без всякой маркировки, что является грубым нарушением действующего законодательства. С целью повышения вкусовых качеств своих изделий пекарни также в большей степени используют улучшители, что приводит к увеличению массовой доли сахара в изделиях и не отвечает законам здорового питания.

Досадно, что многие хлебопеки, чья продукция приняла участие в экспертизе, не раскрыли в маркировке, из какого сорта муки пшеничной — высшего или первого — изготовлены батончики нарезные и хлеб горчичный, — говорит **Ольга Парахина**. — Только ООО «Сестрорецкий хлебозавод» указал, что использует пшеничную муку высшего сорта. Кроме того, батон этого предприятия оказался единственным из числа проверенных, который имеет право называться нарезным.

В то же время диетологи считают, что неправильно заносить батончики в условный черный список.

Доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук подчеркивает, что из всех хлебобулочных изделий именно батончики являются наиболее щадящими для желудочно-кишечного тракта. Поэтому людям с заболеваниями органов пищеварительной системы стоит отдавать предпочтение именно продукции из пшеничной муки.

Хлеб из пшеничной муки можно включать в рацион людям, страдающим язвенной болезнью, заболеваниями кишечника в стадии обострения, — добавляет гастроэнтеролог высшей категории **Ольга Моденова**. — При этом он должен быть полностью натуральным и не содержать добавок — в частности, отрубей и консервантов. Но помните, что свежая выпечка из пшеничной муки плохо пропитывается желудочным соком, поэтому отдавайте предпочтение подсушенному белому хлебу — или естественным путем, или с помощью тостера. В то же время своим пациентам, страдающим сахарным диабетом, я категорически не рекомендую употреблять в пищу белый хлеб.



Кирилл ОРЛОВ