

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СОСИСКИ: ВКУСНО, НО ДАЛЕКО НЕ ПОЛЕЗНО!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Коллагеновый животный белок, камедь, ДНК курицы – этих ингредиентов не должно быть в сосисках, на упаковках которых стоит маркировка «ГОСТ 23670-2019». Однако в трех образцах колбасных изделий популярных торговых марок из десяти, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в лаборатории Росстандарта, недопустимые сырьевые компоненты все-таки были обнаружены. О том, кто из изготовителей грубо нарушает требования законодательства и обманывает потребителей, читайте на

СТР. 6–7

ОДЕЖДА

Встречай по маркировке!



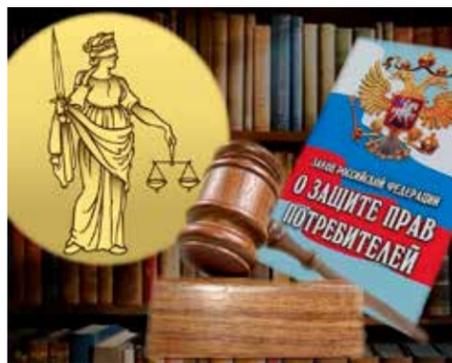
С 1 января 2021 года в России запрещен оборот товаров легкой промышленности без специального цифрового кода DataMatrix. Его наличие на этикетке говорит о легальности происхождения товара. Если этого кода нет, покупать вещь не стоит, поскольку она может быть контрафактной. Позвоните на горячую линию Роспотребнадзора и сообщите о торговой точке, нарушающей закон.

СТР. 2

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Покупатель отсудил у продавца двойную стоимость дорогой фотокамеры

Всё чаще мы покупаем технически сложные товары через интернет и нередко сталкиваемся с тем, что за их более низкой ценой кроются «сюрпризы» – например, различные сбои отдельных функций при эксплуатации. Если вы знаете Закон РФ «О защите прав потребителей» и умеете применять его на практике, вы не только вернете свои деньги, но и сможете также наказать нерадивого продавца рублем.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В колбасе «Докторская» нашли посторонние ДНК



Проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что мясопереработчики всё чаще стали подмешивать в вареные колбасные изделия с маркировкой ГОСТ мясо кур, а некоторые идут еще дальше: включают в рецептуру более дешевое сырье, не предусмотренное государственным стандартом. О том, какую вареную колбасу покупать можно, а какую все-таки не стоит, читайте на

СТР. 4–5



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

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

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

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

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 февраля 2021 года,



будут опубликованы результаты экспертизы образцов сметаны и блинчиков с мясной начинкой разных торговых марок, спрос на которые возрастает на Масленицу. Исследования этих товаров Санкт-



Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

РЫБЕ ВТОРОЙ СВЕЖЕСТИ НЕ МЕСТО НА ПОЛКЕ!

Результаты экспертизы образцов пресервов из рыбы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в конце прошлого года, стали основанием для внеплановых проверок в отношении ряда изготовителей.

Напомним, что в результате лабораторных испытаний некоторые образцы рыбной продукции разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга, были признаны не соответствующими обязательным требованиям, в том числе микробиологическим (подробнее читайте об этом в предыдущем номере газеты «Петербургское качество»). В частности, в шести образцах было обнаружено превышение допустимых норм по количеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ), а также дрожжей и плесеней.

Один из небезопасных образцов прибыл в Петербург из Смоленска: в сельди ТМ «Смоленская коллекция», приобретенной в магазине «Магнит» на пр. Стачек, д. 105, корп. 2, допустимое количество дрожжей было превышено в пять раз, а масса нетто оказалась ниже значения, указанного на этикетке.

В соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), в 1 г сельди не должно быть дрожжей более 100 КОЕ/г (КОЕ – колониеобразующая единица). Если в 1 г количество дрожжей достигает 500 КОЕ/г, то увеличивается вероятность порчи продукта до истечения его срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться. Так что продукция с такими показателями по обсемененности дрожжами требует

повышенного внимания к условиям хранения, срокам реализации и употребления в пищу.

– Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано грязью на производстве, использованием некачественного сырья, а также неоднократным циклом его заморозки и дефростации. В этом случае его конси-



рыбоперерабатывающему предприятию грозит крупный штраф. Согласно ст. 14.43 ч. 2 КоАП РФ, он может составить от 300 000 до 600 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой. Также изготовителю выдано предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению вреда. Об этом в адрес «Общественного контроля» сообщила руководитель Управления Роспотребнадзора по Смоленской области Лариса Сидоренкова.

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните упаковку несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит, – предупреждает председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Прежде чем приобретать пресервы, надавите пальцем на пластиковую крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет», значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукцию стоит брать только из холодильной витрины, причем желательнее не ту, которая стоит на виду, а ту, что в глубине: она, как правило, свежее. Помните: пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6 градусов.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело административные расследования по факту реализации торговыми сетями скумбрии холодного копчения, не отвечающей требованиям безопасности.

Скумбрия с душиком и консервантами

Официальные проверки были назначены после обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», в котором содержалась информация о нарушениях, выявленных в ходе экспертизы качества и безопасности разных торговых марок, приобретенных в магазинах города. Так, согласно результатам лабораторных исследований, проведенных «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта, образцы скумбрии х/к восьми торговых марок не соответствовали обязательным требованиям.

Так, во всех восьми образцах массовая доля жира не соответствовала заявленной на упаковке, в трех образцах были выявлены консерванты сорбат калия и бензоат натрия, не указанные на этикетке, а в двух образцах более чем в два раза было превышено количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАНМ), что говорит о микробиологическом неблагополучии образцов и нарушении требований безопасности. Результаты экспертизы были опубликованы в газете «Петербургское качество» № 10 за 2020 год.

Согласно результатам проверки Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, девять партий скумбрии х/к в восьми крупных торговых сетях города признаны не соответствующими обязательным требованиям, причем два образца оказались потенциально опасными для здоровья человека, поскольку в них были выделены листерии.

Эти патогенные микроорганизмы были обнаружены в скумбрии х/к, произведенной ООО «Океан Трейдинг Компани» (гипер-

маркет «Лента») и ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат» № 1» (магазин «Пятерочка»). В последнем образце, кроме листерии, было обнаружено и превышение КМАФАНМ.

Скумбрия х/к от ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат» № 1», обсемененная МАФАНМ в количествах, превышающих допустимую норму, была выявлена Роспотребнадзором еще в четырех торговых сетях: «Ашан», «Дикси», «Магнит» и «Семишагофф», а в супермаркете «Перекресток» скумбрия х/к от ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат» № 1» не соответствовала значению по массовой доле жира, вынесенному на этикетку.

Еще в одном образце скумбрии х/к ТМ «FISH FABRIK», «Русский буфет» производства ООО «СРК» (Санкт-Петербург) были обнаружены консерванты – сорбиновая и бензойные кислоты, не указанные на этикетке. Согласно требованиям Технического регламента 040/2016 «О безопасности рыбной продукции», в скумбрии копченой использование консервантов не допускается.

Главный санитарный врач по Санкт-Петербургу Наталья Башкетова сообщила «Общественному контролю», что за выявленные нарушения торговые сети «Семишагофф», «Ашан», «Лента», «Пятерочка», «Дикси», «Перекресток», «Магнит» и «О'Кей» привлечены к административной ответственности в соответствии с КоАП. В отношении ООО «СРК», ООО «Океан Трейдинг Компани» и ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1» Управлением проводятся контрольно-назорные мероприятия.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОДЕЖДА

С 1 января 2021 года в России запрещен оборот товаров легкой промышленности без специального цифрового кода DataMatrix.

ВСТРЕЧАЙ ПО МАРКИРОВКЕ!

Теперь проверить, легально ли в Россию ввезены пуховики из Китая, или джинсы, которые вам предлагает продавец, действительно изготовлены владельцем бренда, станет намного проще. Достаточно просканировать на смартфоне специальный код DataMatrix – с 1 января он должен быть на каждой единице товара легкой промышленности. Если этого кода нет, значит продавец нарушает закон и у потребителя есть все основания не только усомниться в легальности происхождения товара, но и обратиться с жалобой в Роспотребнадзор (тел. горячей линии 8–800–555–49–43), который будет обязан провести внеплановую проверку торговой точки. В частности, за счет введения обязательной маркировки товаров легкой промышленности у надзорных органов появится законная возможность пресекать деятельность так называемых «финских ярмарок», где под видом финских товаров реализуется низкопробный ширпотреб.

Маркировка товаров потребительского спроса в последние годы в России набирает обороты. Ее главная задача – обеспечение прозрачности цепочки поступления товаров от изготовителя к покупателю. Это позволит снизить присут-

ствие на рынке контрафактной и нелегальной продукции, а также увеличить поступление налоговых сборов с предпринимателей, которые будут вынуждены выйти из тени.

Сегодня обязательной маркировкой уже охвачены шубы, обувь, автомобильные шины, фототовары, лекарства, табак и сигареты, туалетная вода и духи, на очереди – молочная продукция, пиво и пивные напитки, бутилированная вода, велосипеды и кресла-коляски.

До 2020 года, пока маркировка была тестовой, производители не платили штраф за отсутствие кода DataMatrix на упаковках товаров. Сегодня же за игнорирование необходимости маркировки производителю грозит административная ответственность. А в некоторых случаях – даже уголовная.

Согласно ст. 15.12 КоАП, продажа, перевозка и производство табачной продукции, лекарств и обуви без маркировки влечет штраф от 5000 до 10 000 рублей (для индивидуального предпринимателя). Для юридического лица эти суммы будут выше – от 50 000 до 300 000 рублей. Также все немаркированные изделия будут конфискованы.

Административная ответственность может перерасти в уголовную, если стоимость обуви, табачных товаров и лекарств без маркировки превысит 1,5 млн рублей. Согласно ст. 171.1 ч. 1 УК, виновному грозит лишение свободы до 3 лет со штрафом 80 000 рублей.

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

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.

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

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 14.01.2021 г. в 18.00. Выход в свет 15.01.2021 г.

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

Номер заказа № ТД-6837/1

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ХОТЕЛ СНИМАТЬ КИНО, А ВЫНУЖДЕН БЫЛ СУДИТЬСЯ

Иногда, особенно накануне особых праздничных дат, мы любим делать себе дорогие подарки. Долго выбираем, прицениваемся и наконец принимаем решение, рассчитывая, что долгожданная вещь принесет нам радость на многие годы. И каково же бывает грустное разочарование от обманутых надежд, когда нам продают некачественный товар, а после предъявления обоснованной претензии отказываются возвращать за него деньги. Но если помнить про Закон РФ «О защите прав потребителей», а главное, уметь применять на практике элементарные приемы самозащиты, то вполне можно отстоять свои нарушенные права и даже наказать нерадивого продавца рублем. Так, как это сделал пенсионер Юрий К. с помощью Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

МЕЧТА СБЫЛАСЬ, НО НЕНАДОЛГО

Петербуржец Юрий К. давно мечтал о профессиональной видеокамере по разумной цене, так чтобы снимала с высоким разрешением, а качество видео было не хуже, чем в голливудском кино. И наконец в середине ноября прошлого года на сайте «Фотосклад.ру» нашел то, что давно искал, – видеокамеру Blackmagic Design Pocket Cinema Camera 6K. Цена кусается, около 200 000 рублей, но изготовитель в описании товара обещает чудеса: мощная современная матрица позволяет использовать более крупные фотообъективы для получения высокохудожественных изображений с малой глубиной резкости и размытым фоном. В общем, как у любого профессионала, мечтавшего о хорошей технике, голова у Юрия К. слегка закружилась, и он отправился за покупкой в розничный магазин «Фотосклад.ру» (ИП Иванов С. А.) по адресу: ул. Савушкина, дом 28.

Однако радость Юрия К. от покупки стоимостью 210 360 рублей была недолгой. Вот как он описывает свои впечатления от нее и последующие мытарства в отзыве о продавце, который можно найти на том же сайте интернет-магазина.

– «Фотосклад.ру» – не склад, а настоящая фотопомойка! – пишет Юрий К. – Продаст брак под лозунгом «Авось не заметят!». Решил приобрести дорогую видеокамеру Blackmagic 6K, по описанию – очень качественная модель. И фирма достойная. Но... внутри корпуса перекатывалась какая-то незакрепленная деталь. Сдал в отдел гарантии, где выслушивали, как она перекатывается... 22 дня (!!!), после чего обменяли на другую камеру. При получении новой камеры в магазине на вопрос, почему снята упаковочная пленка, продавец заявил, что «у нас все пленки сняты». Инструкции на русском языке не предоставили. Меню только англоязычное – ни одного европейского или азиатского языка, что вызывает естественный вопрос о сертификации и происхождении модели, поскольку, согласно рекламе производителя, должно

быть 11 языков, включая русский. Проверка состоялась только в том, что продавец вставил аккумулятор и убедился, что включается. В том же магазине я заказал к ней объектив с байонетом EF («Сапон»), как было рекомендовано на сайте. Выяснилось, что через 10–15 минут работы с объективом автофокус отказывается – выставляет объектив в крайнее положение. При перезагрузке камеры неисправность проходила, но ненадолго. Вновь обратился в магазин. Камеру не приняли, ссылаясь на закон, по которому «товар повышенной сложности обмена и возврату не подлежит». Затем продавец намекнул, что может быть, камеру берут для проката, а потом возвращают. Когда я показал чек, в котором четко было написано: возможен возврат в течение 7 дней, получил ответ: «На заборе тоже много что написано». Такая наглость от молокососа-продавца по отношению к пенсионеру возмутительна! Пришлось опять обратиться в сервисный центр. Принес с собой объектив, с которым камера не хотела работать. Объектив взять отказались. Теперь уже не было доверия ни к камере, ни к магазину. Попросил вернуть деньги. Камеру продавали еще 10 дней, потом позвонили, что неисправности не нашли. Наученный горьким опытом, я пришел в сервисный центр со свидетелем и с тем объективом, что купил в этом же магазине. При проверке в присутствии сотрудника центра камера опять дала сбой. Сотрудник начал длинную дискуссию с советами по выбору объектива, но на вопрос, подтвердит ли он в суде то, что видел своими глазами, замялся и стал ссылаться на свою некомпетентность. На вопрос, почему не хотят вернуть деньги, ответил, что камера «со следами пользования». «С какими?» – спросил я. «Упаковочная пленка снята», – ответил продавец. «Но ее же не было при покупке!» – «А Вы докажите!» В результате камеру взяли на повторную проверку вместе с объективом. Вернули с прежним заключением, что исправна, а причину нашли в объективе и «устранили». В офисе действительно в течение 20 минут камера работала. Однако при про-



верке дома примерно через 40 минут работы ситуация повторилась. Резюме: в течение двух месяцев у меня не было ни денег, ни камеры. Сотрудники фирмы наотрез отказывались вернуть деньги за откровенный брак, вели себя некорректно, явно нарушая правила торговли и этики. Впечатление, что «Фотосклад.ру» скупает за бесценок бракованные изделия и, выдавая их за качественные, продает по соответствующей цене. Обратно вы своих денег уже не получите. Все сотрудники стоят насмерть – боже упаси вернуть хоть копейку! А на сайте магазина унизительная просьба написать положительный отзыв за скидку в 100 рублей!

НА СТРАЖЕ ЗАКОНА

Получив в очередной раз отказ продавца вернуть деньги за бракованный товар, Юрий К. не отчаивался и решил идти до победного конца. В интернете он узнал, что защитой прав потребителей в городе на Неве занимается Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», куда и обратился за помощью.

– Потребитель поступил грамотно, что сразу же после выявления недостатка в товаре обратился с письменной претензией к продавцу, – комментирует Михаил Филиппов, юрист СПб ООП «Общественный контроль». – На основании ст. 18 п. 1 Закона РФ «О защите прав потребителей» покупатель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

В отношении технически сложных товаров (перечень которых утверждается Правительством РФ), потребитель в случае обнаружения недостатков вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы либо предъявить требование о его замене на товар этой же марки или на такой же товар другой марки с соответствующим перерасчетом покупной цены в течение 15 дней со дня передачи потребителю такого товара.

В случае спора о причинах возникновения недостатков товара продавец (изготовитель), уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер обязаны провести экспертизу товара за свой счет. Экспертиза товара проводится в сроки, установленные статьями 20, 21 и 22 Закона РФ «О защите прав потребителей», для удовлетворения соответствующих требований потребителя. Потребитель вправе присутствовать при проведении экспертизы товара и в случае несогласия с ее результатами оспорить заключение такой экспертизы в судебном порядке.

ТОЧКУ В СПОРЕ ПОСТАВИЛ СУД

– Учитывая обстоятельства дела, «Общественный контроль» обратился с иском заявлением в суд, чтобы доказать существование недостатка товара, – продолжает Михаил Филиппов. – В рамках судебного процесса была назначена судебная экспертиза, которая подтвердила, что в видеокамере присутствует производственный дефект: в определенных условиях не реализуется автоматическая фокусировка. Для про-

явления дефекта необходимо предварительное переключение работающей камеры из режима «ProRes» в режим «Blackmagic Raw» и запуск процесса «фокусировки в автоматическом режиме». Данный дефект является «плавающим» и проявляется чаще после 10 минут работы камеры.

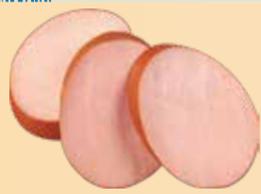
Калининский районный суд Санкт-Петербурга на основании заключения судебной экспертизы и других доказательств 11 ноября 2020 г. принял судебное решение о взыскании в пользу Юрия К. денежной суммы в размере 451 360 рублей. Эта сумма более чем в два раза превышает первоначальные требования потребителя. Но, поскольку «Фотосклад.ру» (ИП Иванов С. А.) в добровольном порядке отказался удовлетворить законные требования Юрия К., то в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» с ответчика, кроме стоимости товара, была взыскана неустойка в размере 120 000 рублей за нарушение требований потребителя о возврате денежных средств, денежная компенсация морального вреда в размере 30 000 рублей и штраф 91 000 рублей за отказ в досудебном порядке урегулировать спор с потребителем. Не зря говорят, что скупой платит дважды!

Уважаемые читатели, если продавец товара или исполнитель услуги нарушил ваши права, никогда не сдавайтесь! Помните: Закон РФ «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. 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.

Кирилл ОРЛОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В КОЛБАСЕ «ДОКТОРСКАЯ» НАШЛИ ПОСТОРОННИЕ ДНК

Последствия пандемии, западные санкции, замедление роста экономики и связанная с этими процессами девальвация рубля напрямую влияют на качество питания россиян, и далеко не в лучшую сторону. Так, очередная проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что мясопереработчики всё чаще стали подмешивать в вареные колбасные изделия с маркировкой ГОСТ более дешевое сырье – мясо кур. Согласно результатам экспертизы, проведенной в лаборатории Росстандарта, ДНК курицы была обнаружена в четырех образцах вареных колбас разных торговых марок из десяти проверенных. Однако определить точное количество мяса птицы в продукции не удалось.

ГОВЯДИНА НЕ ПО КАРМАНУ

В этом году цены на говядину установили новый рекорд. Согласно данным Национального союза мясопереработчиков, цены на мясо крупного рогатого скота за девять месяцев 2020 г. выросли на 17,5%. Таким образом, сегодня 1 кг говядины стоит в 3,6 раза дороже курицы. Можно ли удивляться, что изготовители колбасных изделий, стремясь удержать цены на свою готовую продукцию, замещают говядину более дешевым куриным мясом. Тем более что торговые сети крайне неохотно идут на изменение отпускных цен в большую сторону.

Изготовителей, «редактирующих» в одностороннем порядке, без предупреждения потребителей, классическую рецептуру ГОСТа, которым в составе вареной колбасы предусмотрено исключительно мясо говядины и свинины, понять можно. Но вот простить... Ведь если в колбасный фарш добавлено постороннее сырье, значит это уже другой продукт и называться он должен по-иному, а вместо маркировки ГОСТ на обложке должны быть указаны технические условия (ТУ).

НЕАППЕТИТНАЯ КОЛБАСА

Определение видовой принадлежности тканей животных в мясных изделиях – удовольствие, скажем

прямо, не из дешевых. Один такой анализ стоит около 4000 руб. Поэтому «Общественный контроль» проверил по этому показателю не все десять образцов вареных колбас, приобретенных в магазинах Петербурга, а только пять, то есть каждый второй экземпляр.

Затраты оказались не напрасными, поскольку в четырех образцах из пяти проверенных было обнаружено присутствие ДНК курицы, в то время как куриное мясо не было указано в составе колбас на этикетках. Специалисты лаборатории Росстандарта объяснили, что наличие ДНК курицы в вареной колбасе говорит именно о наличии в составе ДНК курицы, а не яичных продуктов, которые допускаются государственным стандартом в качестве ингредиента, связывающего между собой в фарше мясо говядины и свинины. Справедливости ради надо отметить, что еще более дорогой анализ на количественное содержание в колбасе мяса курицы не проводился, поэтому невозможно сказать точно, сколько именно куриного фарша изготовители подмешивают в свою продукцию. Да и добавляю ли вообще? Ведь наличие ДНК курицы также может свидетельствовать о загрязнении технологического оборудования другим видом мясного сырья.



Тем не менее ДНК курицы была обнаружена в продукции четырех изготовителей. Один из них – ООО «МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия). Отметим, что при этом образец в магазине «Семишагофф» стоил 460 руб. за кг – за такую цену сегодня можно купить столько же говядины, причем без многочисленных, далеко не очень полезных добавок: фиксатора окраски, стабилизаторов (пищевых фосфатов), регуляторов кислотности, усилителей вкуса и аромата, антиокислителей и т. д.

Вареные колбасы ТМ «Атяшево» не первый раз попадают в список колбас с замечаниями по итогам

проверок «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2017 г. колбаса «Докторская» не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка: 10,9% вместо 12%. В 2019 г. консистенция колбасы «Докторская» оказалась недостаточно упругой, с наличием мелкой пористости и влаги на разрезе, а по итогам исследования прошлого года в той же колбасе было обнаружено значительное превышение массовой доли жира: 24% вместо «не более 20%», как требует ГОСТ.

Обнаружена ДНК курицы и в колбасе «Докторская» ТМ «ВЕЛКОМ» от ООО «Мясокомбинат «Павловская слобода» (Московская обл.). Эта торговая марка также нередко

получает замечания от специалистов. Так, по итогам проверки 2018 г. колбаса «Докторская» этого изготовителя не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка и жира. В ходе экспертизы 2019 г. в колбасе под этим названием был обнаружен не заявленный на этикетке влагоудерживающий агент каррагинан, а также массовая доля белка оказалась ниже нормы.

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕННОЙ ГОСТ 23670-2019

| Наименование продукции | Колбаса вареная «Докторская» без оболочки. Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие вареное. ТМ «Мясной дом Бородина» | Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская». ТМ «Великолукский мясокомбинат» | Мясное изделие колбасное вареное категории «А». Колбаса «Докторская». ТМ «Иней» | Мясной продукт. Изделие колбасное вареное категории «А». Колбаса «Докторская». ТМ «Останкино» | Колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная». Мясной продукт категории «Б». ТМ «Клинский» | Колбаса вареная Докторская. Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории «А». ТМ «Окраина» | Мясное колбасное изделие вареное категории «А». Колбаса «Докторская». ТМ «Атяшево» |
|---|--|--|---|---|--|---|--|
| Изготовитель | ООО «МДБ», Московская обл. | ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл. | ООО «Иней», г. Санкт-Петербург | АО «ОМПК», Московская обл. | АО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл. | ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск | ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия |
| Цена за 1 кг, руб. | 383 руб. 39 коп. | 262 руб. 80 коп. | 324 руб. 00 коп. | 310 руб. 80 коп. | 346 руб. 80 коп. | 358 руб. 50 коп. | 460 руб. 00 коп. |
| Количество образцов | 0,5 кг+0,5 кг+0,512 кг | 3 x 0,5 кг | 3 x 0,350 кг | 3 x 0,5 кг | 3 x 0,5 кг | 3 x 0,4 кг | 3 x 0,5 кг |
| Дата изготовления | 17.11.2020 | 19.11.2020 | 15.11.2020 | 18.11.2020 | 22.10.2020 | 18.11.2020 | 24.10.2020 |
| Срок годности | 17.12.2020 | 24.12.2020 | 30.12.2020 | 17.01.2021 | 45 суток | 02.01.2021 | 60 суток |
| Место приобретения | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В |
| Массовая доля белка, % (Норма/Результат) | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,00±1,80 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,00±1,80 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,00±1,80 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 13,34±2,00 | не менее 11,0 – ГОСТ, 13 – этикетка / 11,81 ±1,77 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,14±1,82 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,00±1,80 |
| Массовая доля жира, % (Норма/Результат) | не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 20,0±1,8 | не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 18,0±1,4 | не более 20,0 – ГОСТ, 19 – этикетка / 16,5±1,8 | не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 15,0±2,3 | не более 22,0 – ГОСТ, 15 – этикетка / 14,5±2,2 | не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 12,0±1,8 | не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 20,0±1,6 |
| Определение ДНК курицы | Исследования на ДНК курицы не проводились | ДНК курицы не обнаружена | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились | Обнаружена ДНК курицы |
| Гистологическая идентификация состава фарша | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке |
| Соответствие ГОСТ 23670-2019 | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира | Обнаружена ДНК курицы |

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

из красных морских водорослей и испльзуется в колбасах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в колбасе «Докторская» однозначно является нарушением требований ГОСТа, так как этот компонент не указан в составе продукта на этикетке, – говорит **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО.**



Специалисты АНО «Роскачество», также исследовавшие в этом году «Докторскую» **ТМ «ВЕЛКОМ»**, отметили, что в отдельных случаях были обнаружены субпродукты, а именно фрагменты слизистых желез. Кроме того, замечания были и по органолептике: запах колбасы оказался кисловатым, вкус выраженным кислым, а на разрезе были обнаружены множественные точечные вкрапления бледно-розового цвета.

ДНК курицы была обнаружена и в «Докторской» колбасе **ТМ «Ближние Горки»** от **ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод»** (Тверская обл.). В предыдущие годы замечаний к качеству продукции этого изготовителя у «Общественного контроля» не было.

Самым низкокачественным продуктом из всех проверенных «Общественным контролем» в этот раз оказалась колбаса «Молочная» **ТМ «Рублевский»**

от **ООО «МПЗ «Москворецкий»** (г. Москва), в составе которой, кроме ДНК курицы, был обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке.

– Коллагеновый животный белок получают из соединительной ткани, сухожилий, шкурки, – объясняет **Александр Ишевский.** – Он обладает влагоудерживающими свойствами и заменяет дорогостоящее мясное сырье.

«Общественный контроль» находит коллагеновый животный белок в вареной колбасе **ТМ «Рублевский»** уже второй год подряд, и, несмотря на информирование Роспотребнадзора, изготовитель по-прежнему продолжает вводить в заблуждение потребителей.

– Наличие коллагена свидетельствует о том, что в качестве сырья использовали обрезь и сухожилия, полученные в результате обвалки и жиловки мяса. При изготовлении колбасы компания использовала более дешевое сырье, чем предписано ГОСТом: и сухожилия, и кровеносные сосуды, – говорит **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.**



| Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории А. ТМ «ВЕЛКОМ» | Вареная колбаса «Докторская». Колбасное изделие. Мясной продукт категории «А». ТМ «Ближние Горки» | Колбасное изделие вареное «Молочная» охлажденная. Мясной продукт категории «Б». ТМ «Рублевский» |
|--|---|--|
| ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл. | ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл. | ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва |
| 386 руб. 13 коп. | 349 руб. 20 коп. | 357 руб. 86 коп. |
| 3 x 0,620 кг | 3 x 0,5 кг | 3 x 0,560 кг |
| 18.11.2020 | 12.11.2020 | 21.11.2020 |
| 18.12.2020 | 11.01.2021 | 11.12.2020 |
| ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| не менее 12,0 – ГОСТ, 12,5 – этикетка / 12,00±1,80 | не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,26±1,84 | не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,71±1,76 |
| не более 20,0 – ГОСТ, 19,5 – этикетка / 15,5±1,2 | не более 20,0 – ГОСТ, 14 – этикетка / 14,0±1,3 | не более 22,0 – ГОСТ, 22 – этикетка / 12,0±2,2 |
| Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы |
| Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок |
| Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. Обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке |

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.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен. При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6 °С.



Субпродукты, которые были использованы **ООО «МПЗ «Москворецкий»**, в отличие от мясного сырья, имеют низкую пищевую ценность. Поэтому неудивительно, что массовая доля жира в колбасе **ТМ «Рублевский»** составила всего 12% вместо 22%, указанных на этикетке.

Низкое значение по жиру – 12% вместо 20%, указанных в маркировке, – было выявлено и в образце «Докторская» от **ООО «МПЗ «Окраина»** (г. Мурманск).

Материалы проверки, свидетельствующие о нарушениях при изготовлении и реализации вареных колбас, «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

С 1 июня 2020 г. колбасным и мясным изделиям, выпущенным по техническим условиям, запрещено давать названия, сходные до степени смешения с традиционными наименованиями колбас, которые изготавливаются в соответствии с государственными стандартами. Такое решение 19 ноября 2019 г. приняла Коллегия Евразийской экономической комиссии за № 198.

«Охранную грамоту» получили следующие наименования: «Львовский», «Эстонский», «Любительский», «Особенный», «Браншвейгский», «Майкопский», «Московский», «Деликатесный», «Воронежский», «Ростовский», «Тамбовский», «Белорусский», «Люкс», «Докторский», «Диабетический», «Заказной», «Закусочный», «Калорийный», «Обыкновенный», «Особый», «Отдельный», «Столовый», «Чайный», «Краснодарский», «Русский», «Гематогеновый», «Украинский», «Городской», «Закусочный», «Пикантный», «Венгерский», «Польский», «Таллинский», «Алтайский», «Армавирский», «Краснодарский», «Одесский», «Российский», «Бурятский», «Татарский», «Для завтрака», «Традиционный».

Это означает, что с 1 июня 2020 г. на прилавках супермаркетов не должно быть колбасных и мяс-



ных изделий, выпущенных по ТУ (технические условия) или СТО (стандарт организации), с наименованиями типа «Колбаса вареная „Докторская премиум“», «Колбаса „Диабетическая по-стародворски“» или «Колбаса сырокопченая „Браншвейгская замоскворецкая“» и так далее и тому подобное.

Однако под «охрану» попали далеко не все известные гостовские наименования: в частности, названия «Молочный» и «Сливочный» оставили на «растерзанье» рынка. В связи с этим потребителям надо быть более внимательными при покупке колбас и сосисок с названиями, производными от наименований «Молочный» и «Сливочный», поскольку на оборотной стороне этикеток этих продуктов могут скрываться вместо обозначения «ГОСТ» номера технических условий или стандартов организации. Таким образом, ваши ожидания от таких колбасных изделий могут не оправдаться.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Обычно при выборе колбасы потребители ориентируются либо на свой горький опыт, либо на цену. Но, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», высокая цена далеко не всегда гарантирует высокое качество продукции.

Так, например, «Докторская» **ТМ «Атяшево»** с наличием ДНК курицы за 1 кг стоит 460 руб. В то же время аналогичную продукцию от **ОАО «Великолукский мясокомбинат»** (Псковская обл.), успешно прошедшую испытания, можно приобрести всего за 263 руб. за кг.

Согласно протоколам испытаний, без замечаний прошли экспертизу также вареные колбасы еще четырех изготовителей. Это **ООО «МДБ»** (Московская обл.), **ООО «Иней»** (г. Санкт-Петербург), **АО «ОМПК»** (Московская обл.) и **АО «Мясокомбинат «Клинский»** (Московская обл.).

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КОЛБАС

ВАРЕНАЯ КОЛБАСА. Самая популярная и массовая разновидность. Имеет недолгий срок хранения. Содержит 10–15% белка и 20–30% жира. Калорийность – 220–300 ккал. Вареные колбасы считаются диетическими за счет меньшего содержания мяса, большого количества воды, соевого белка и других добавок. Колбасный фарш имеет однородную структуру и розовый цвет. Батоны колбасы пастеризуются при температуре 80 °С и охлаждаются в два этапа. Срок хранения в полиамидной оболочке – до 60 суток.

ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ. Содержит 10–17% белка, 30–40% жира. Калорийность – 350–420 ккал. Срок хранения – до 25 суток. Фарш содержит большое количество добавок: крахмал, шпиг, мука, молоко, сливки и вода. Отличие от вареной в том, что ее сначала пастеризуют (варят), а затем коптят.

ПОЛУКОПЧЕНАЯ. Содержит 13–17% белка, 20–40% жира. Калорийность – 270–400 ккал. Срок хранения – до 25 суток. Особенность категории – в дополнительной обработке холодом. В готовый фарш добавляют воду и лед. Колбасные батоны выдерживаются при нулевой температуре около 6 часов, только после этого колбасу коптят.

СЫРОКОПЧЕНАЯ ИЛИ ТВЕРДОКОПЧЕНАЯ. Содержит 13–30% белка, 28–55% жира. Калорийность – 350–550 ккал. Срок хранения – около 30 суток. В производстве этого вида колбас применяют коньяк и большое количество пряностей. Фарш для колбас проходит вызревание 10 дней, а готовые колбасы зреют дополнительно 30–40 суток. Коптят колбасы при температуре дыма 20–25 °С. Срок хранения – до 120 суток.

СЫРОВЯЛЕНАЯ. Содержит 25–35% белка, 30–40% жира. Калорийность – 400–470 ккал. Имеет долгий срок хранения. В производстве применяют большое количество специй, мед, коньяк, чеснок, тмин. Для фарша подбирается мясо высшего сорта. Сушится колбаса естественным образом, без применения тепла и копчения. Срок хранения – до 120 суток.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В СОСИСКАХ НАШЛИ ДНК



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила по показателям качества сосиски популярных торговых марок, на маркировке которых указан ГОСТ. Оказалось, что большинство образцов соответствует требованиям государственного стандарта, однако в ходе экспертизы выяснилось, что три изготовителя грубо нарушают требования законодательства и обманывают потребителей.

ЕДА НА СКОРУЮ РУКУ

Сосиски часто называют едой для холостяков и ленивых. И те и другие дружно должны быть благодарны венскому мяснику Иоганну Ланеру, который в 1805 г. впервые придумал и приготовил длинную колбаску, назвав ее «венской». Секрет нового продукта был в том, что он был сделан из фарша говядины и свинины. Эта рецептура дошла и до наших времен. Правда, как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», некоторые российские мясопереработчики, стремясь извлечь максимальную выгоду из своего бизнеса, не чтут память великого Ланера и используют подчас такие ингредиенты, которые венский повар XIX века и не мог себе даже вообразить.

Два столетия подряд сосиски и вареные колбасы были очень популярны у населения многих стран мира, поскольку их состав представлен легкоусвояемыми белками и жирами, способствующими повышению питательности и калорийности рациона, что вело к увеличению продолжительности жизни.

В Советском Союзе в 1930-е гг. вареные мясные изделия одни из первых получили государственный стандарт, поскольку на тот момент основными проблемами строителей коммунизма было недоедание, вследствие чего у населения наблюдались низкий иммунитет

и рахит, – рассказывает диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский. – Однако в последние десятилетия ситуация существенно изменилась. Россияне, да и жители многих других стран, сегодня страдают от совершенно других недугов: заболеваний сердечно-сосудистой системы, онкологии и ожирения. Для решения этих проблем сосиски не только не полезны, но вредны. Эта продукция, даже с самым традиционным составом, содержит много жира, соли, а также вкусовых добавок, которые делают их настолько привлекательными, что появляется опасное желание съесть их все больше и больше. Гораздо полезнее заменить сосиски куриной грудкой, в которой белка содержится почти вдвое больше, а жира – в несколько раз меньше. Сосиски – это пищевой атавизм, сегодня их вполне безболезненно можно исключить из рациона.

ИЗБЫТОК ЖИРА И СОЛИ

Ознакомившись с ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», который уже больше года действует в России и в ближайшее время будет определять состав вареных колбас и сосисок отечественного производства, невольно соглашаешься с мнением диетологов. Действительно, в соответствии с этим документом в рецептуре сосисок «Мо-



лочных» содержится 28% жира, а в «Любительских» – 30% жира. На фоне этих двух образцов диетическими могут показаться сосиски «Говяжьи» с содержанием жира 16%, но, если учесть, что в куриной грудке жира всего 5–6%, ни один из сортов сосисок не сможет приблизиться к мясу птицы в рейтинге продуктов, рекомендованных для здорового питания.

Помимо высокого содержания жира и соли, в колбасных изделиях, в том числе сосисках, как показывают многолетние исследования «Общественного контроля», нередко можно встретить и другое сырье, которое не предусмотрено рецептурой ГОСТа. Например,

соевый изолят, загуститель камедь, влагоудерживающие добавки каррагинан и крахмал, растительные волокна и даже... целлюлозу. И потребители, предпочитающие в своем рационе мясосодержащие продукты, прошедшие промышленную переработку, должны быть всегда готовы к тому, что наряду с мясными ингредиентами они в большом количестве рискуют получить дополнительные, не очень полезные для организма.

И даже если на упаковке сосисок указано, что они сделаны в соответствии с ГОСТом, слепо верить сегодня этому тоже не стоит. Так, согласно исследованиям, проведенным «Общественным контролем»

в 2015 г., государственному стандарту не отвечало 40% проверенных образцов сосисок, в 2016 г. – 50%, в 2017 г. – 30%, в 2018 г. – 60%, а в 2019 г. – 20%.

НИЗКОЕ КАЧЕСТВО ПО ЗАВЫШЕННОЙ ЦЕНЕ

Результаты экспертизы качества сосисок, которую «Общественный контроль» провел в декабре 2020 г., показали, что доля образцов, не соответствующих обязательным требованиям, в этом сегменте возросла до 30%. Причина лежит на поверхности: Россия за годы контрсанкций так и не смогла увеличить производство говядины, четверть потребляемого объема

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019

| Наименование продукции | Сосиски «Сливочные» (охлажденные). Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. ТМ «Великолукский мясокомбинат» | Мясное изделие колбасное вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Лента» | Сосиски вареные «Молочные». Мясной продукт категории «Б», охлажденный. ТМ «Ладоград» | Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Сливочные». ТМ «Pit product» | Мясной продукт категории «Б». Изделие колбасное вареное сосиски «Молочные» пастеризованные. ТМ «Дымов» | Мясное колбасное изделие категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Мираторг» | Мясной продукт категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Клинский» |
|---|---|--|--|---|--|---|---|
| Изготовитель | ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл. | ООО «Иней», г. Санкт-Петербург | ООО «Невский Трест», г. Санкт-Петербург | ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл. | ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва | ООО «Мираторг-Курск», Курская обл. | АО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл. |
| Цена за 1 кг, руб. | 312 руб. 10 коп. | 424 руб. 98 коп. | 509 руб. 00 коп. | 651 руб. 79 коп. | 379 руб. 31 коп. | 573 руб. 13 коп. | 545 руб. 28 коп. |
| Количество образцов | 3 x 0,330 кг | 3 x 0,4 кг | 0,440 кг + 0,44 кг + 0,446 кг | 3 x 0,336 кг | 3 x 0,290 кг | 3 x 0,4 кг | 3 x 0,530 кг |
| Дата изготовления | 14.11.2020 | 20.11.2020 | 21.11.2020 | 15.11.2020 | 14.11.2020 | 09.11.2020 | 19.11.2020 |
| Срок годности | до 19.12.2020 | до 20.12.2020 | до 16.12.2020 | до 15.12.2020 | до 03.01.2021 | до 09.12.2020 | до 19.12.2020 |
| Место приобретения | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| Массовая доля белка, % (Норма/Результат) | не менее 10,0 – информация на этикетке / 11,91 ± 1,79 | не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,18 ± 1,83 | не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,65 ± 1,90 | не менее 10,0 – информация на этикетке / 12,94 ± 1,94 | не менее 11,0 – информация на этикетке / 11,29 ± 1,69 | не менее 11,0 – информация на этикетке / 14,28 ± 2,14 | не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,04 ± 1,81 |
| Массовая доля жира, % (Норма/Результат) | не более 19,0 – информация на этикетке / 19,0 ± 1,5 | не более 20,0 – информация на этикетке / 19,0 ± 1,5 | не более 28,0 – информация на этикетке / 25,0 ± 2,0 | не более 19,0 – информация на этикетке / 14,0 ± 2,1 | не более 28,0 – информация на этикетке / 24,0 ± 1,9 | не более 28,0 – информация на этикетке / 22,0 ± 1,1 | не более 28,0 – информация на этикетке / 19,0 ± 1,5 |
| Определение ДНК курицы | Исследования на ДНК курицы не проводились | ДНК курицы не обнаружена | ДНК курицы не обнаружена | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились | Исследования на ДНК курицы не проводились |
| Гистологическая идентификация состава фарша | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке | Состав фарша образца соответствует заявленному на этикетке |
| Соответствие ГОСТ 23670-2019 | 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.

КУРИЦЫ, КОЛЛАГЕН И КАМЕДЬ

которой до сих пор вынуждена закупать за рубежом. Более того, цена на говядину в этом году резко выросла. Рост цен связан в том числе с подорожанием импортного мяса из-за девальвации рубля, указывают в Национальном союзе мясопереработчиков. При этом собственное производство говядины в России растет медленно: по оценке Национальной мясной ассоциации, в 2020 г. в стране будет произведено около 1,65 млн тонн говядины, в то время как потребности российского рынка – свыше 2 млн тонн.

Говядина, впрочем, как и свинина, – основное сырье для производства вареных колбас и сосисок, и если она недоступна для большинства потребителей, значит ее можно заменить более дешевым сырьем. Мясо птицы отлично подходит для этой цели, однако при замещении сырья изготовитель обязан сообщить об этом потребителям на этикетке и перейти на выпуск продукции по техническим условиям (ТУ), поскольку мясо птицы в качестве сырья для выпуска вареных колбасных изделий ГОСТ не предусматривает.

Но далеко не все изготовители соблюдают в этом вопросе российское законодательство: с одной стороны дают торговые сети, не разрешая поставщикам часто поднимать цены, с другой – мясопереработчики не готовы снижать свою прибыль и умышленно идут на обман потребителей, предлагая под видом говяжьей продукции колбасные изделия более низкого качества.

Яркий пример – сосиски «Молочные» ТМ «Торговая площадь» от ООО «Торговая площадь» (г. Новосибирск). В этом образце были обнаружены ДНК курицы и загуститель камедь, не предусмотренных рецептурой ГОСТа.

Специалисты лаборатории Росстандарта пояснили, что наличие ДНК курицы в сосисках говорит именно о наличии в составе ДНК

курицы, а не ДНК куриного яйца, которое допускается государственным стандартом в качестве ингредиента, связывающего между собой в фарше мясо говядины и свинины. Справедливости ради надо отметить, что еще более дорогой анализ на количественное содержание в сосисках мяса курицы не проводился, поэтому невозможно сказать точно, сколько именно куриного фарша изготовители подмешивают в свою продукцию. Да и добавляют ли вообще? Ведь наличие ДНК курицы также может свидетельствовать о загрязнении технологического оборудования другим видом мясного сырья.

Камедь, каррагинан, коллаген, соя, крахмал – все эти добавки сегодня заставляют многих отказываться от любимых с детства сосисок. Но, по мнению **заведующего кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, доктора медицинских наук, профессора Виктора Закревского**, сосиски, даже сделанные исключительно по классической рецептуре ГОСТа, не должны быть каждый день на нашем столе.

– Рецептура ГОСТа, – говорит диетолог, – предполагает в сосисках большое количество жира – до 28%! Вдумайтесь: треть продукта – это чистый жир! Именно поэтому сосиски, как и другие колбасные изделия, рекомендуется употреблять изредка.

В сосисках «Молочных» ТМ «ВЕЛКОМ» от ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (Московская обл.), кроме ДНК курицы, был обнаружен коллагеновый животный белок.

– Это влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий.



Помимо способности связывать влагу, коллагеновый белок увеличивает выход готовой продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта, – объясняет **специалист испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С. – Петербург» Пери Джамалова**. – Если продукция сделана по ГОСТу, то в ней не должно быть коллагенового белка, он может присутствовать в изделиях, произведенных только по техническим условиям с обязательным указанием на это в маркировке.

Сосиски ТМ «ВЕЛКОМ» далеко не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, коллагеновый животный белок был обнаружен в них в ходе исследований продукции этой торговой марки в 2016, 2017 и 2018 гг.

– Коллагеновый белок получают путем обезжиривания и измельчения свиной или говяжьей шкурки, – объясняет **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО**. – По свойствам это белок животного происхождения, что выгодно отличает его от крахмала, который легко обнаружить в колбасе с помощью йода буквально в домашних условиях, и от растительного белка, который выявит простейшая лабораторная проверка. Добавляют коллаген, чтобы заменить дорогое мясное сырье, к тому же он обладает



своими свойствами загустителя – связывает влагу и дает нужный производителю объем готового продукта.

Коллагеновый животный белок и ДНК курицы были обнаружены и в составе сосисок ТМ «Мясной дом Бородина» от ООО «МДБ» (Московская обл.). Отметим, что фальсификация сосисок этим загустителем, которого не должно быть в продукции, выпускаемой по ГОСТу, была выявлена в сосисках ТМ «Мясной дом Бородина» также в 2016, 2017 и 2018 гг.

– Раньше недобросовестные производители в целях экономии добавляли в колбасные изделия соевый белок, заменяя мясное сырье. С недавних пор они стали применять более дешевый коллагеновый белок, поскольку соевые добавки производятся за рубежом и стоят дороже, – говорит **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова**.

Материалы проверки, свидетельствующие о выявленных фактах нарушений при изготовлении и реализации сосисок, «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям ГОСТ 23670–2019 соответствуют сосиски семи изготовителей: «Сливочные» ТМ «Великолукский мясокомбинат» (ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.), «Сливочные» ТМ «Pit product» (ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.), «Молочные» ТМ

«Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва), «Молочные» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.), «Молочные» ТМ «Клинский» (АО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл.), «Молочные» ТМ «Лента» (ООО «Иней») и ТМ «Ладобрад» (ООО «Невский Трест») – оба из Санкт-Петербурга.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

– Сосиски – это продукт длительного хранения, до 30 суток, а значит, он содержит консерванты, которые не приносят пользы человеку, поэтому я бы рекомендовал ими не злоупотреблять, – предупреждает **Александр Ишевский**.

– Большое количество жира и крахмала при частом употреблении могут привести к ожирению. Конечно, людям с язвенной болезнью сосиски принесут вреда меньше, чем жареный кусок мяса, но каждый день ими питаться нельзя. Особенно детям – они очень быстро привыкают к сосискам из-за входящих в их состав вкусовых добавок, которые делают их вкус более привлекательным. В итоге метаболизм у растущего организма формируется неправильно, – уточняет **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моменова**.

– Если в упаковке сосисок или под их оболочкой скапливается влага, такую продукцию покупать не стоит, так как была нарушена либо целостность упаковки, либо условия хранения, – обращает внимание **Ирина Асфондырова**. – Потребителя должна насторожить влага розового цвета. Это значит, что производитель добавил в продукт слишком много нитрита натрия.

Кирилл ОРЛОВ



| Изделие колбасное вареное категории «Б». Продукт мясной охлажденный. Сосиски «Молочные». ТМ «Торговая площадь» | Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «ВЕЛКОМ» | Сосиски вареные «Сливочные». Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие. ТМ «Мясной дом Бородина» |
|---|--|--|
| 000 «Торговая площадь», г. Новосибирск | 000 «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл. | 000 «МДБ», Московская обл. |
| 360 руб. 00 коп. | 583 руб. 02 коп. | 445 руб. 83 коп. |
| 1 x 1,220 кг | 3 x 0,530 кг | 3 x 0,480 кг |
| 27.10.2020 | 05.11.2020 | 17.11.2020 |
| до 26.11.2020 | 30 суток | до 17.12.2020 |
| 000 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | 000 «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | 000 «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| не менее 11,0 – информация на этикетке / 11,33±1,70 | не менее 12,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,80±1,77 | не менее 10,0 – ГОСТ, 10 – этикетка / 12,52±1,88 |
| не более 28,0 – информация на этикетке / 24,0±1,9 | не более 28,0 – ГОСТ, 21,0 – этикетка / 18,0±1,4 | не более 19,0 – ГОСТ, 19,0 – этикетка / 19,0±1,5 |
| Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы | Обнаружена ДНК курицы |
| Обнаружена ДНК курицы. Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (камедь) | Обнаружена ДНК курицы. Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок | Обнаружена ДНК курицы. Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, присутствует камедь, не заявленная в составе. Обнаружена ДНК курицы | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, присутствует коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. Обнаружена ДНК курицы | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, присутствует коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. Обнаружена ДНК курицы |

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.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные», в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия. ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьих», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°С. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

С 1 января в силу вступило постановление Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».

ПРОЩАЙ, КНИГА ЖАЛОБ!

Новый документ сменил предыдущие «Правила торговли», утвержденные Постановлением Правительства РФ № 55 от 19.01.1998 и действовавшие больше 20 лет.

В целом новые «Правила», составленные в духе «регуляторной гильотины», стали короче, из текста исчез ряд требований к продавцам и исполнителям услуг, обязывающих их соблюдать, – например, санитарные требования, в полном объеме передавать потребителю вместе с товаром информацию о его потребительских свойствах и его изготовителе. Также отсутствует обязанность продавца знакомить потребителя с товарно-сопроводительными документами по его требованию. Таким образом, новые «Правила» акцентируют внимание на праве потребителя искать и получать информацию, а не на обязанности продавцов предоставлять ее

В РОССИИ ВСТУПИЛИ В СИЛУ НОВЫЕ ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ

в установленном объеме и установленном способом. Следовательно, нет запроса потребителя – нет обязанности продавца предоставлять информацию.

Но самое главное, в «Правилах» больше не закреплена обязанность продавца вести книги отзывов и предложений! Таким образом, потребитель лишается возможности незамедлительно обратиться с претензией к продавцу. Теперь потребитель должен заранее ее составить и только потом вручить продавцу либо отправить по почте. Очевидно, что от этой новации больше всех пострадают пожилые люди и люди с ограниченными возможностями, которые будут вынуждены в целях защиты своих прав потребителя затрачивать больше времени и сил, что может сделать для них и вовсе невыполнимой задачей по самостоятельному восстановлению справедливости.

СМАРТФОН ВАМ В ПОМОЩЬ

Роспотребнадзор отмечает, что в обновленном документе сохранены ранее действующие нормы, закрепляющие ключевые права потребителей и обязанности продавцов относительно доведения информации о товаре, выдачи (направления в электронном виде) кассового или товарного чека, контрольного взвешивания или измерения товаров, отпускаемых за единицу измерения товара (вес (масса нетто), длина и др.), размещение текста «Правил» в наглядной и доступной форме по месту обслуживания потребителей.

При этом новые «Правила» содержат и ряд полезных новелл, про-

диктованных практикой применения ранее действующих правил, которые должны сократить количество жалоб потребителей на действия недобросовестных продавцов.

Так, в «Правилах» появилась прямая обязанность продавца в случае поступления претензии потребителя направить ему ответ в отношении заявленных требований (пункт 5 «Правил»).

Непосредственно на торговых объектах (за исключением мест, которые определяются продавцом и не предназначены для свободного доступа потребителей) не допускается ограничение прав покупателей на поиск и получение любой информации в любых формах из любых источников, в том числе путем фотографирования товара. Таким образом, любой потребитель, ссылаясь на данную норму (пункт 2 «Правил»), вправе зафиксировать, например, при помощи камеры мобильного телефона те нарушения, с которыми столкнулся в торговой точке.

ПОКУПКИ ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНЫ

При покупке товаров в интернет-магазинах теперь предусмотрено новое правило (пункт 14 «Правил»), согласно которому продавец предоставляет потребителю подтверждение заключения договора розничной купли-продажи после получения сообщения потребителя о намерении заключить договор розничной купли-продажи. Такое подтверждение должно содержать номер заказа, который позволяет потребителю получить информацию о заключенном

договоре розничной купли-продажи и его условиях.

При доставке товара, приобретенного дистанционно, он передается потребителю по указанному им адресу, а при отсутствии потребителя – любому лицу, предъявившему информацию о номере заказа. Таким образом, родственникам или совместно проживающим с потребителем лицам не требуется предъявление доверенности, паспорта или иных документов. Однако договором могут быть предусмотрены более строгие правила (например, при доставке дорогостоящих товаров).

ПРОДАЖА ТОВАРОВ ЧЕРЕЗ АВТОМАТЫ

Ряд новелл касается продажи товаров с применением автоматов. В частности, продавец при их использовании обязан довести до сведения потребителя следующую информацию:

- а) наименование (фирменное наименование) продавца, его основной государственный регистрационный номер, его местонахождение и адрес, режим работы, его номер телефона и адрес электронной почты;
- б) правила пользования автоматом для заключения договора розничной купли-продажи;
- в) порядок возврата суммы, уплаченной за товар, если товар не представлен потребителю.

ТРЕБУЙТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК!

Если кассовый чек, электронный или иной документ, подтверждающий оплату технически сложных товаров бытового назначения, текстильных,



трикотажных, швейных, меховых товаров и обуви, животных, растительных или мебели, не содержащих наименования товара, артикул (модель), необходимо требовать у продавца оформления товарного чека, в котором будет конкретизирована указанная информация.

ВНИМАНИЮ АВТОМОБИЛИСТОВ!

Всем автолюбителям, желающим уточнить происхождение топлива на АЗС, теперь можно сослаться на пункт 71 новых «Правил». В соответствии с ним продавец обязан по требованию потребителя представить заверенную собственником автозаправочной станции или лицом, эксплуатирующим автозаправочную станцию, копию документа о качестве (паспорт), в котором должно быть указано: объем партии топлива, дата отгрузки, наименования изготовителя и нефтебазы и фактический адрес, с которого произведена доставка топлива непосредственно на автозаправочную станцию.

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!



Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА