

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

«О'КЕЙ» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Результаты экспертизы сметаны разных торговых марок, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показали, что два образца из десяти не соответствуют ГОСТу по массовой доле жира. Так, например, в сметане из гипермаркета «О'Кей» жира оказалось в два раза меньше, чем было заявлено на упаковке: 10% вместо 20%.



СТР. 6–7

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Жалоб стало больше, а проверок почти нет!



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что по итогам 2020 г. рост числа жалоб от граждан по сравнению с предыдущим годом составил 36%. Всего в Управление в прошлом году поступило 66 178 заявлений от петербуржцев, однако внеплановые проверки проведены только в отношении 2,7% обращений! Почему так мало, читайте на

СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

За «Докторскую» с ДНК курицы выпишут штраф

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия привлечет к административной ответственности ООО «МПК «Атяшевский», допустившего выпуск вареной колбасы ТМ «Атяшево» с нарушением ГОСТа. Изготовителю грозит штраф в размере от 20 000 до 30 000 руб. Колбаса сомнительного качества была обнаружена «Общественным контролем» в конце прошлого года в магазине «Семишагофф».



СТР. 2

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

«Тесто Хаус» скрывает состав хлеба

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло пекарню «Тесто Хаус» (ул. Маршала Захарова, д. 48, корп. 1) к административной ответственности за то, что она не предоставляла потребителям необходимую информацию о реализуемой продукции.



Административное расследование было проведено на основании обращения «Общественного контроля», который в ходе своей проверки выяснил, что хлеб дарницкий в пекарне реализовывался с нарушением соблюдения обязательных требований.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Масленица идет, блин да мед несет!

Широкую Масленицу в этом году мы будем отмечать с 8 по 14 марта и, конечно, по традиции с блинами. Стоит ли доверять покупным блинам? Сколько в них начинки и из чего она сделана? Для ответа на эти вопросы в магазинах города «Общественный контроль» закупил блинчики с мясной



начинкой десяти торговых марок и направил их на исследование в лабораторию Росстандарта. Результаты экспертизы читайте на

СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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

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

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

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

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 15 марта 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром» и грунтов для семян, цветов и рассады. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта и филиале ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия собирается привлечь к административной ответственности изготовителя, допустившего выпуск вареной колбасы с нарушением ГОСТа.

За «Докторскую» с ДНК курицы выпишут штраф

В ходе недавнего исследования образцов вареных колбас разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Северной столицы, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» установила, что ряд образцов содержит ДНК курицы, которой не должно быть в вареных колбасных изделиях с маркировкой ГОСТ 23670–2019 на оболочке. Так, посторонняя ДНК была обнаружена в колбасах торговых марок «БЛИЖНИЕ ГОРКИ», «РУБЛЕВСКИЙ», «ВЕЛКОМ» и «АТЯШЕВО».

Наличие ДНК курицы в готовых мясных изделиях на 100% не может свидетельствовать об использовании в них куриного фарша. Изготовители в таких случаях говорят, что ДНК курицы могла попасть в колбасу из-за того, что на одной линии выпускается разная продукция – по государственному стандарту и по техническим условиям, где применение куриного фарша допускается. В то же время изготовители обязаны производить тщательную санитарную обработку линии после выработки каждой отдельной партии продукции, а значит, посторонние ДНК попадать в колбасу с маркировкой «ГОСТ» не должны.

Рассмотрев обращение СПб ООП «Общественный контроль», Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия приняло решение вызвать юридическое лицо ООО «МПК «Атяшевский» для составления протокола об административном правонарушении по ст. 14.4 ч. 1 КоАП РФ «Продажа товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением установленных законодательством РФ требований». Изготовителю грозит штраф в размере от 20 000 до 30 000 руб.

Кирилл ОРЛОВ



ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

«ТЕСТО ХАУС» СКРЫВАЕТ СОСТАВ ХЛЕБА

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло пекарню к административной ответственности за то, что она не предоставляла потребителям необходимую информацию о реализуемой продукции.

БЕЗЛИКИЙ ХЛЕБ

Административное расследование было проведено на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», в котором были указаны результаты проверки соблюдения законодательства некоторыми городскими сетевыми пекарнями, реализующими потребителям хлеб в нарушение обязательных требований.

Среди нарушителей оказалась и пекарня «Тесто Хаус» (ИП Мазуренко Н. В., ул. Маршала Захарова, д. 48, корп. 1), которая предлагала покупателям хлеб дарницкий весом 300 г за буханку без необходимых сведений о продукте. При этом стоил он в пересчете на килограмм 200 руб.! По требованию закупочной комиссии этикетку все-таки предоставили: она была отрезана от коробки, в которой находились замороженные заготовки будущего «дарницкого хлеба». Оказалось, что «Тесто Хаус» выпекает хлеб не по традиционной технологии, а по техническим условиям из замороженных полуфабрикатов, которые закупает на стороне, причем сам процесс выпечки занимает меньше часа.

– Пекарня «Тесто Хаус» не имеет права именовать

свой хлеб дарницким, – объясняет **Ольга Пономарева, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.** – Во-первых, он не соответствует по массе нетто для этого вида хлеба, поскольку должен иметь массу не менее 500 г. Во-вторых, дарницким могут называть только тот хлеб, который выработан по ГОСТ 26983–2015 и нормативному документу на полуфабрикаты хлебобулочные замороженные, а этот хлеб сделан по техническим условиям. В соответствии с ГОСТ Р 51740–2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» не допускается разработка технических условий и других подобных документов с наименованием стандарта, если требования к конкретному пищевому продукту установлены национальным стандартом.

КИСЛОТНОСТЬ ВЫДАЛА ПОДДЕЛКУ

Предоставленная пекарней «Тесто Хаус» этикетка также была далека от идеала: на ней отсутствовало больше половины необходимой информации. В частности, не были указаны изготови-



тель, его адрес, энергетическая и пищевая ценность, дата изготовления и срок годности. Более того, на этикетке в перечне ингредиентов указан мед, и по приведенному составу, как заметила **Ольга Пономарева**, такой хлеб не может быть идентифицирован как дарницкий. Даже без лабораторного анализа можно с уверенностью сделать вывод, что перед нами фальсификат.

– Кислотность этого образца очень низкая – всего 2,4 градуса, хотя, согласно требованиям ГОСТа, должна быть около 8 градусов. Из-за этого органолептические показатели не соответствуют норме: вкус и запах невыраженные, вкус пухлой, – комментирует **Ольга Парахина, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности».** – Низкая кислотность говорит о том, что пекарня, скорее всего, нарушает традиционную технологию и вооб-

ще обходится без закваски, поскольку для соблюдения классического способа выпечки хлеба необходимы дополнительные производственные площади, рабочие руки, которыми, как правило, пекарни не обладают. Вместо закваски для приготовления ржано-пшеничных хлебов пекарни часто используют ускоренный способ приготовления на подкислителях.

НА КОНТРОЛЕ

СПб ООП «Общественный контроль» в ближайшее время проверит, устранила ли пекарня «Тесто Хаус» замечания, сделанные при проведении первоначального обследования. Если предприятие продолжит нарушать права граждан, «Общественный контроль» будет вынужден обратиться с повторным заявлением в Роспотребнадзор, а также в суд с иском о защите прав неопределенного круга потребителей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу подвело итоги своей работы с обращениями граждан в 2020 г.

Резкий рост жалоб вызван падением качества жизни

В ведомстве отметили, что рост жалоб по сравнению с предыдущим годом составил 36%, всего в Управление в прошлом году поступило 66 178 заявлений.

Наибольшее количество обращений, поступивших за 2020 г., как и в предыдущие годы, касалось нарушений прав потребителей – 59,2%. Доля обращений на нарушения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения составила 40,8%.

Основная масса жалоб в сфере защиты прав потребителей связана с некачественно оказываемыми услугами – 69,6%. Часто петербуржцы жаловались на услуги ЖКХ (11,1%), медицинские услуги (9,8%), качество бытового обслуживания населения (8,8%), сервис интернет-магазинов (8,3%), транспортные услуги (8,3%), услуги связи (8,2%), финансовые услуги (6,6%).

В целом увеличение числа обращений к прошлому году на 28% произошло за счет увеличения количества обращений на некачественное предоставление жилищно-коммунальных, медицинских и транспортных услуг, а также

услуг, оказанных дистанционным способом (через интернет).

Однако лидером по количеству жалоб неизменно остается розничная торговля – 30,4%, причем треть обращений связана с нарушениями в сфере интернет-торговли, а почти четверть обращений вызвана недовольством граждан качеством оказания услуг при реализации продовольственных товаров.

В области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения жалобы в основном поступали на условия проживания в жилых помещениях (18,8%), на организацию питания населения (12,6%), на условия купания, занятия спортом, отдыха (9,2%), на шум (8,7%), на пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия (8,0%), на качество атмосферного воздуха (6,1%), на условия воспитания и обучения (5,6%), на качество питьевой воды и питьевого водоснабжения (5,3%).

Рост числа обращений в области обеспечения санитарно-эпидемиологического бла-

гополучия населения составил к прошлому году 34,7%.

Управлением в 2020 г. дано 125 заключений по делу в судах в целях защиты прав потребителей, подано 177 исков в суд, из них – 116 в защиту неопределенного круга лиц, 61 – в защиту конкретного потребителя. Присуждено денежных средств в пользу потребителей более 12,1 млн руб., из них компенсация морального вреда составила 740 тыс. руб.

Несмотря на резкий рост недовольства граждан качеством жизни, внеплановые проверки в прошлом году были проведены Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу только в отношении 2,7% обращений.

– Это означает, что по 97,3% обращений не были приняты меры и что более 64 000 петербуржцев не получили от государства защиту, на которую по закону имеют право, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».** – Столь низкая эффективность системы государственной защиты прав потребителей вызвана многочисленными ограничениями в сфере контрольно-надзорной деятельности, введенными в последнее время, которые направлены на защиту предпринимателей от избыточных проверок и на ослабление системы административного давления на бизнес. В результате мы видим резкий рост нарушений прав потребителей практически во всех сферах.

Алиса САВЕЛЬЕВА

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

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРИНЕВСКОЕ:
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОДперед нашим сыром
никто не устоит!

У любителей сыра настоящий праздник: ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», известный в Ленинградской области производитель натурального молока и кисломолочной продукции, запустил производство вкуснейших рассольных, а также полутвердых и твердых сыров из коровьего и козьего молока.

В 2019 году компания сделала полную модернизацию производства. Это и позволило существенно расширить производство сыров. Кроме уже известных покупателю мягких сыров («ПРИНЕВСКИЙ», «Моале», «Золотая козочка»), на прилавках магазинов появились рассольные сыры «Брынза», «Имеретинский», полутвердые сыры «Качотта» и «Фермерский» из коровьего молока, а также рассольный сыр «Брынза Семеро козлят», полутвердый сыр «Качотта» из козьего молока. Кроме того скоро появятся на прилавках магазинов твердые сыры «Манчего», «Том» и «Раниталер», которые будут выработываться как из коровьего, так и из козьего молока.

– Сейчас мы уже полностью отработали и стабилизировали технологию производства рассольных сыров «Имеретинский», «Брынза» из коровьего молока, «Брынза Семеро козлят», – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер. – Дорабатываем технологию производства полутвердых сыров



«Качотта» из коровьего и козьего молока. Следующими на очереди будут твердые сыры «Манчего» и «Том» тоже из двух видов молока. Очень перспективными оказались сыры «Качотта». Этот традиционный фермерский сыр производится в южных регионах Италии, в Умбрии и Тоскане, уже на протяжении многих десятков лет. Сыр имеет великолепную органолептику: полумягкую текстуру и кремовую, плотную консистенцию.

Сыр покрывается легкой желтоватой корочкой, а внутренняя его часть – бледно-желтого цвета. Вкус зависит от условий, в которых продукт зрел, и, конечно, от срока его выдержки, поэтому в сыре могут ощущаться сладкие нотки, вплоть до пикантных.

Другие новинки от ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» совсем скоро также появятся в продаже и не смогут оставить равнодушными самых взыскательных сырных гурманов.

Спрашивайте сыры под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ» в специализированных магазинах по реализации фермерской продукции!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Если сметана,
то «Пискаревская»!

Приближающуюся масленичную неделю, которая в этом году пройдет с 8 по 14 марта, многие петербуржцы ждут с нетерпением: наконец-то можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны – традиционного российского продукта, который даже в Европе называют «русскими сливками»? Главное, сметану выбрать правильную.

Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на масленичной неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуйста. Главное, чтобы были они натуральными, свежими и качественными. Именно такую сметану по классическим технологиям уже много десятилетий подряд выпускают на известном петербургском «Пискаревском молочном заводе».

При производстве «Пискаревской» сметаны используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего от сельхозпредприятий Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями ГОСТ 31452–2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцево-поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Высокое качество «Пискаревской» сметаны неоднократно подтверждалось в ходе независимых исследований, регулярно проводимых Санкт-Петербургской общественной

организацией потребителей «Общественный контроль». Вот и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории Росстандарта, подтвердила: сметана «Пискаревская» не только соответствует требованиям ГОСТа, но даже по массовой доле белка опережает его жесткие требования.

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой и более экономичной упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский молочный завод» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, сметана с узнаваемым изображением клевера в треугольнике ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев долго не задерживается. А уж в масленичную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЛОЧНАЯ КЛАССИКА

«Лактис» сделает
Масленицу настоящей!

Широкая Масленица – долгожданный праздник в преддверии весны. И для того, чтобы он прошел весело и вкусно, надо немного подготовиться. Впрочем, если вы доверитесь компании «Лактис» из Великого Новгорода, семейные встречи или посиделки с друзьями на масленичной неделе оставят о празднике только приятные и теплые воспоминания.

СЕКРЕТЫ ВКУСНОЙ МАСЛЕНИЦЫ

Компания «Лактис» производит широкий ассортимент натуральных классических молочных и кисломолочных продуктов: молоко, кефир, сметану, ряженку, йогурты (в том числе греческий), творог, творожные десерты, а также майонез, сыры.

В составе всей продукции – только натуральные компоненты, без заменителей молочного жира и консервантов. Эти продукты будут незаменимы на праздничном столе.

Так, для приготовления теста можно использовать молоко или кефир «Снежок». Но особенные, кружевные, с характерным сливочным ароматом, словно приготовленные в бабушкиной печи, получатся блины на топленом молоке «Снежок».

Чтобы ваши блины стали настоящим праздничным и аппетитным угощением, обжаривать их лучше топленным маслом «Заповедный Луг». Такое масло можно нагревать до температуры около +200°C. Оно не только не подгорает и не чадит, но и придает блинам особое, нежные сливочные оттенки вкуса.

И вот вкуснейшие блины готовы! На стол их можно подать не только со сметаной «Снежок» или сливочным маслом «Снежок», но также с греческим йогуртом Lactica классическим и с натуральными фруктовыми наполнителями – «малина», «инжир – курага», «мед – грецкий орех». Это один из секретов вкусного праздничного масленичного застолья!

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО
ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Если любите блины посытнее, компания «Лактис» готова предложить Вам традиционные

для Масленицы начинки: творог «Снежок» 9%, творог Lactica 4%, 4,5% и 5%. А можно устроить дегустацию блинов и с несколькими видами сыра! Это сыр сливочный творожный Lactica «Классический» или «Итальянский» с вялеными томатами, а также сыры Lactica «Домашний» и «Сулугуни».

Коллектив компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с широкой Масленицей, желает провести ее весело и вкусно с натуральной молочной продукцией Lactica, «Снежок», «Восторг», «Заповедный Луг», которую можно найти в торговых сетях и гипермаркетах Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Призма», а также в интернет-магазине компании «Лактис».

Марина АБАКИНА

АО «Лактис»:

Сайт: lactis.ru

Интернет-магазин: lactis.market

Представительство в Санкт-Петербурге:

(812) 406-79-76,

+7 921-200-49-69 – Светлана Леоновская.

Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис», Новгородская область,

г. Великий Новгород, пр. Корсунова, 126,

ОГРН 1025300796850

 Лактис



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МАСЛЕНИЦА ИДЕТ, БЛИН ДА

Можно ли покупать блинчики с мясной начинкой в супермаркетах, или лучше готовить их самим?

В этом году масленичная неделя пройдет с 8 по 14 марта, и, по всей видимости, пандемия заставит власти муниципальных округов впервые за долгие годы отказаться от массовых масленичных гуляний и угощений блинами с чаем. Поэтому многие будут отмечать Масленицу в кругу семьи и печь блины самостоятельно. Но немало и тех, кто из-за экономии времени и сил предпочтет домашним блинам замороженные полуфабрикаты промышленного производства, которые сегодня в большом ассортименте представлены в предприятиях розничной торговли. Стоит ли доверять покупным блинам, сколько в них начинки и из чего она сделана? Для ответа на этот вопрос Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила блинчики с мясной начинкой десяти торговых марок и направила их на исследование в лабораторию Росстандарта.

ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

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

Пробелами в законодательстве умело пользуются изготовители, завлекая потребителей яркой упаковкой и низкой ценой. При этом количество начинки – самой важной части готового продукта, – как показывают неоднократно экспертизы «Общественного контроля», оставляет желать большего. Чаще всего она не превышает 15–20% от массы нетто продукта, и порой ее с трудом можно отыскать между слоями теста. Максимальное количество начинки, установленное в ходе исследова-

ния этого года, оказалось на уровне 35%. И это – потолок! В пельменях, например, ГОСТ требует содержание начинки не менее 50%.

СОСТАВ: ЧИТАТЬ МЕЖДУ СТРОК

Добросовестные изготовители указывают на упаковке наиболее подробный список ингредиентов, причем отдельно перечень компонентов, входящих в тесто, и отдельно содержание начинки. Поскольку у покупателей длинный список использованного сырья может уже при его прочтении вызвать аллергическую реакцию, изготовители нередко его сокращают, чтобы продажи не падали.

Яркий пример недобросовестных формулировок – обозначения «куриный фарш» и «пищевое волокно».

Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО, считает, что, возможно, производитель таким способом уходит от обозначения «мясо механической обвалки», представляющее собой тот же фарш,



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

А под красивой фразой «пищевое волокно», как правило, имеется в виду **пшеничная клетчатка** – сложная форма углеводов, которая содержится в оболочках растений. Ее также нередко называют целлюлозой. Она используется в пищу и для производства различных промышленных товаров. С химической точки зрения клетчатка – это сложный полисахарид, отвечающий за формирование клеточных оболочек растений.

– Изготовители обязаны раскрывать в маркировке наименование пищевых волокон, – отмечает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова**.

Любители дешевых замороженных полуфабрикатов должны быть готовы к тому, что в них, кроме мясосодержащего сырья, будут входить различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле соевого белка, чтобы улучшить вкус

продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает **Ирина Асфондырова**.

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

ЧЕМ ВЫШЕ ЦЕНА, ТЕМ БОЛЬШЕ НАЧИНКИ

Разброс цен за килограмм замороженных блинчиков с мясной начинкой в торговых сетях просто огромен и составляет от 128 руб.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики с мясом. ТМ «Окраина»	Блинчики с мясом. ТМ «Сибирская коллекция»	«Блинчики с мясом». ТМ «Морозко»	Блинчики с мясом. ТМ «От Ильиной»	Блинчики с мясом. ТМ «N»	Блинчики с мясом. ТМ «ПРОСТО!»
Производитель	ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Айс-Продукт», г. Брянск	АО «ОМПК», г. Москва	ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.
Нормативный документ	ТУ 10.72.19-006-22604589-2018	ТУ 10.72.19-002-61548321-2018	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998	СТО 57337570-005-2014	ТУ 9119-131-00425283-2015	ТУ 9214-012-45259283-07
Дата изготовления	08.10.2020	27.12.2020	22.12.2020	14.12.2020	13.12.2020	16.12.2020
Масса, количество образцов	2 x 0,450 кг	2 x 0,400 кг	2 x 0,420 кг	2 x 0,450 кг	2 x 0,420 кг	2 x 0,420 кг
Цена за 1 кг	686 руб. 00 коп.	474 руб. 00 коп.	298 руб. 00 коп.	388 руб. 00 коп.	190 руб. 00 коп.	128 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А
Масса нетто, г (На этикетке/результат)*	450 / 458,0	400 / 400,2	420 / 415,9	450 / 448,6	420 / 435,7	420 / 415,0
Массовая доля белка, г (На этикетке/результат)	8,9 / 11,14	10,0 / 10,68	8,6 / 7,66	10,0 / 8,56	8,0 / 8,81	6,9 / 7,46
Массовая доля жира, г (На этикетке/результат)	11,6 / 12,7±0,5	11,0 / 12,0±0,5	10 / 7,7±0,5	12,0 / 10,7±0,5	11 / 6,9±0,5	7,0 / 4,6±0,5
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	35,2±3,5	34,0±3,4	29,8±3,0	27,3±2,7	22,8±2,3	22,0±2,2
Соответствие информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

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

МЁД НЕСЕТ!

до 686 руб. В самом дешевом сегменте представлены блинчики под частными марками торговых сетей. В них, как выяснилось, меньше всего содержится начинки и, наоборот, больше теста. Так, в блинчиках от ЗАО «Производственная компания «Корона» (Новгородская обл.) «ПРОСТО!» (собственная марка торговой сети «Перекресток») по цене 128 руб./кг начинки оказалось 22%. Примерно столько же ее было и в блинчиках того же производителя ТМ «Лента» (собственная марка торговой сети «Лента») по цене 165 руб./кг. Еще меньше начинки – 16% – обнаружено в блинчиках от ООО «Талосто-Продукты» (г. Санкт-Петербург) «365 дней» (собственная марка торговой сети «Лента») по цене 143 руб./кг. Но чемпионом в «легком весе» стали блинчики от ООО «Морозко» (место производства – г. Бронницы, Московская обл.) «ТЧН!» (собственная марка торговой сети «О'Кей»): при стоимости 140 руб./кг содержание начинки составило 15,4%. Однако, если покупатель готов платить больше, ООО «Морозко» (место производства – г. Санкт-Петербург) готово предложить ему блинчики под своей торговой маркой «Морозко» по цене 298 руб./кг. В этом случае количество начинки также увеличится вдвое и составит 29,8%.

А вот цена на блинчики «От Ильиной» (ООО «Айс-Продукт»,

г. Брянск) с содержанием начинки 27,3%, на первый взгляд кажется завышенной – 388 руб./кг. Однако, сравнив их состав с составом тех же блинчиков ТМ «Морозко», можно сделать вывод о том, что она, скорее всего, справедлива, поскольку вместо куриного фарша блинчики «От Ильиной» содержат филе куриное, также в них нет соевого белка и кукурузного крахмала, которые есть в блинчиках ТМ «Морозко».

К бюджетной категории можно отнести и продукцию «N» (АО «ОМПК», г. Москва): при цене 190 руб./кг покупатель получает блинчики с содержанием начинки 22,8%. А вот ООО «ЛИНА» из Рязанской обл. явно переоценивает свою продукцию «С Пылу С Жару»: при скромном количестве начинки в 21% ее стоимость составляет 319 руб./кг, что выше более чем в два раза в сравнении с блинчиками ЗАО «Производственная компания «Корона», имеющими аналогичные характеристики.

ТРОЙКА ЛИДЕРОВ

На третье место условного «пьедестала почета» могут претендовать блинчики «Морозко» (ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург): блинчики с содержанием начинки 29,8% обошлись закупочной комиссией в 298 руб./кг. На втором месте расположились



блинчики ТМ «Сибирская коллекция» от ООО «Щелковский МПК» (Московская обл.): за продукцию с начинкой 34% придется выложить 474 руб./кг. Этот образец можно считать оптимальным по соотношению «цена/качество».

Всего лишь на 1% оказалось больше начинки по сравнению с предыдущим образцом в блинчиках ТМ «Окраина» от ООО «МПЗ «Окраина» (г. Мурманск), что вывело их на первую строчку рейтинга экспертизы. Но такие блинчики не мно-

гим придется по карману. Цена 686 руб./кг невольно заставляет задуматься: а может, лучше попробовать самому приготовить традиционное масленое блюдо, чем переплачивать за раскрученную марку и торговую наценку магазина? Да и килограмм отборной свинины стоит гораздо дешевле замороженного полуфабриката.

Кроме анализа на содержание массовой доли начинки, специалисты лаборатории Росстандарта исследовали образцы на соответствие заявленной пищевой ценности и массы нетто. В отличие от исследования прошлого года, когда пищевая ценность 40% проверенных блинчиков с мясной начинкой существенно отличалась от заявленных на упаковке значений, на этот раз отклонений по содержанию белка и жира в продукции выявлено не было. По массе нетто образцы в целом также соответствовали информации, указанной на упаковке. Незначительные несоответствия выявлены при исследовании образцов блинчиков «365 дней» (409,5 г вместо 420 г), «Лента» (353,4 г вместо 360 г), «ПРОСТО!» (415 г вместо 420 г), «Морозко» (415,9 г вместо 420 г). Однако это не является грубым нарушением, поскольку, согласно ГОСТ Р 8.579–2002, допускается отклонение от заявленной массы нетто на 3%.

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИИ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

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

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова предупреждает, что при приготовлении фарша для блинчиков используется большое количество жира, поэтому людям с проблемами пищеварительного тракта, особенно с заболеваниями желчного пузыря, печени, поджелудочной железы, не рекомендуется часто включать в свой рацион замороженные полуфабрикаты в тесте.



КАК ВЫБИРАТЬ БЛИНЧИКИ

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

Андрей Бобровский рекомендует с осторожностью относиться к покупке готовых блинчиков в киосках, так как для их жарки часто применяются неоднократно использованное растительное масло, в котором присутствуют канцерогены и трансжиры.

– Технология приготовления блинчиков в фастфуде подразумевает, что фарш хранится какое-то время перед закладкой в блин. И если температура его хранения от +10 градусов и выше, есть риск получить токсикологическую инфекцию, так как фарш после укладки в блин недостаточно долго подвергается тепловой обработке, что не позволяет полностью уничтожить патогенную микрофлору, – подчеркивает врач.

– Помните, что замороженные

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

Кирилл ОРЛОВ



Блинчики с мясом. ТМ «Лента»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом. ТМ «С Пылу С Жару»	Блинчики с мясом. ТМ «365 дней»	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. ТМ «ТЧН!»
ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «ЛИНА», Рязанская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ООО «Морозко», г. Бронницы, Московская обл.
ТУ 9214-012-45259283-07	СТО 57397431-001-2008	ТУ 10.72.19-014-23041591-2017	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998
13.11.2020	25.11.2020	15.09.2020	20.10.2020
2 x 0,360 кг	2 x 0,360 кг	2 x 0,420 кг	2 x 0,420 кг
165 руб. 00 коп.	319 руб. 00 коп.	143 руб. 00 коп.	140 руб. 00 коп.
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
360 /353,4	360 /370,3	420 /409,5	420 /428,9
6,9 / 7,22	6,5 / 6,65	7,5 / 7,16	7,4 / 6,69
7,0 / 5,1 ±0,5	3,5 / 4,8 ±0,5	5,5 / 5,2 ±0,5	6,8 / 6,8 ±0,5
21,7 ± 2,2	21,0 ± 2,1	16,0 ± 1,6	15,4 ± 1,5
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

На широкую Масленицу почти в каждой семье пир будет стоять горой: традиция как-никак, да и перед Великим постом после непростой зимы многим захочется поставить в прямом смысле «жирную точку» – полакомиться сытными блинами, да со сметаной! Но как не ошибиться при выборе этого продукта в магазине, ведь, как показала очередная экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», далеко не все изготовители ведут себя добросовестно по отношению к потребителям.

«РУССКИЕ СЛИВКИ»

Сметана – чисто русский национальный продукт. В других странах мира ее начали употреблять только после Второй мировой войны. За рубежом сметану часто называют «русскими сливками».

Этот кисломолочный продукт изготавливается из сливок, сквашенных молочнокислыми бактериями. Закваска для изготовления сметаны состоит из чистых бактериальных культур – комбинаций специальных штаммов (мезофильных и термофильных бактерий).

В процессе молочнокислого брожения происходят изменения белков молока, в результате которых сметана усваивается организмом человека лучше, чем сливки. Она применяется как заправка к салатам, соус к первым и вторым блюдам, в ней тушат мясо, рыбу и овощи. Часто сметана служит основой для приготовления десертов, теста и кремов кондитерских изделий. Ею также можно заменить майонез практически в любом рецепте. Более жирные и густые виды сметаны отлично подходят для взбивания с сахаром, а жидкие используются в качестве подлив, соусов и для тушения. Применяется сметана и в косметологии, и в народной медицине.

Полезность сметаны очевидна. В ее состав входят такие важные для здоровья человека микроэлементы, как кальций, фосфор, йод, железо, фтор, цинк и дру-

гие. Кроме того, сметана богата полноценным животным белком, углеводами, органическими и жирными кислотами, а также натуральными сахарами.

ВЕСОВАЯ ИЛИ ФАСОВАННАЯ?

На этот раз специалисты «Общественного контроля» решили проверить качество не только сметаны в заводской промышленной упаковке, но и весовой, которая реализуется из белых пластиковых ведер на рынках и в небольших гастрономах, позиционирующих себя в качестве продавцов «фермерской» продукции. В таких магазинах было взято на пробу два образца весовой сметаны, остальные восемь образцов продукции приобретались в упакованном виде в сетевых супермаркетах.

В 2016 г. «Общественный контроль» уже совершал рейд по «фермерским» магазинам и тогда обнаружил в них под видом сметаны немало подделок, созданных на основе заменителя молочного жира. Надо признать, сегодня, пять лет спустя, ситуация на рынке заметно изменилась в лучшую сторону. Конечно, нельзя делать выводы обо всей сметане в Санкт-Петербурге, реализуемой на развес, только на основании проверки двух магазинов, но лабораторный анализ показал: растительные жиры в двух образцах не были обнаружены. И это при том, что для исследования была приобретена сметана 15% по весьма доступной цене – 189 руб./кг.

И все-таки, как оказалось, полностью доверять молочным отделам в «фермерских» магазинах сегодня, увы, пока нельзя: обман потребителей никуда не делся и сотрудники лаборатории Росстандарта, которые проводили испытания, это подтвердили.

Так, при исследовании сметаны 15%, изготовленной, по информации продавца **ИП Данилкин А. С.** (магазин «Фермер», ул. Партизана



Германа, д. 14/117), на **ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод»** (Псковская обл.), оказалось, что массовая доля жира продукта составляет всего 10%. Это означает, что изготовитель под видом традиционной сметаны продает ее более дешевую «облегченную» версию, в которой доля молочного жира меньше заявленной на 50%!

– Согласно Федеральному закону № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», перед нами фальсифицированная сметана, поскольку ее состав не соответствует заявленному, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Такая продукция должна не только сниматься Роспотребнадзором с реализации, но и ее продавец должен

быть привлечен к административной ответственности по ст. 14.7 ч. 2 КоАП РФ «Обман потребителей». Эта статья за подобные нарушения предусматривает различную ответственность. Так, для граждан штраф составляет от 3000 до 5000 рублей, должностных лиц – от 12 000 до 20 000 рублей, юридических лиц – от 100 000 до 500 000 рублей. Продавец **ИП Данилкин А. С.** не является юридическим лицом, поэтому ему грозит не столь жесткое наказание, но достаточное для того, чтобы отказаться от реализации продукции сомнительного качества. Зато предпри-



ятие-изготовитель из Псковской области ждет серьезный разговор с Роспотребнадзором, куда «Общественный контроль» уже направил все материалы проверки.

ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод» ввел в заблуждение потребителей не только в отношении массовой доли жира своей сметаны, но также массовой доли белка. Так, на этикетке изготовитель заверил, что продукт имеет повышенное содержание белка: 3 г на 100 г продукта. Однако исследования показали, что белка всего 2,59 г, что, впрочем, соответствует требованиям ГОСТ 31452–2012 «Сметана. Технические условия». Таким образом, завышенные ожидания от качества пушкиногорской сметаны в лаборатории Росстандарта не подтвердились.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Пискаревская»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Снежок»	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «Минская марка»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Крестьянские Узоры»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Васильково поле»	Сметана фермерская натуральная, массовая доля жира 15%. ТМ «Залесский фермер. Только натуральные продукты»	Сметана весовая, массовая доля жира 15%
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь, г. Минск	ООО «7 Утра», Воронежская обл.	АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.	ООО «Залесский фермер», Калининградская обл.	ООО «Выборгское», Ленинградская обл.
Дата изготовления	12.01.2021	27.12.2020	04.01.2021	31.12.2020	02.01.2021	05.01.2021	08.01.2021
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	СТБ 1888	ТУ 9222-355-00419785-04	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
Масса, количество образцов	3 x 0,3 кг	2 x 0,4 кг	2 x 0,380 кг	2 x 0,4 кг	3 x 0,3 кг	3 x 0,3 кг	3 x 0,2 кг
Цена за 1 кг, руб.	193 руб. 30 коп.	307 руб. 48 коп.	194 руб. 47 коп.	214 руб. 75 коп.	221 руб. 63 коп.	196 руб. 67 коп.	189 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ИП Вихрова Е.Н. (магазин «Народный фермер»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,5 / 2,68±0,14	не менее 2,5 / 2,51 ±0,14	не менее 2,6 / 2,60±0,14	не менее 2,5 / 2,96±0,14	не менее 2,5 / 2,69±0,14	не менее 2,6 / 2,94±0,14	не менее 2,6 / 2,99±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 21,00±0,30	не менее 15,0 / 17,00±0,30	не менее 20,0 / 21,50±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

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

МАСЛЕНИЦЕ ПОДРУГА!



По словам профессора Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяны Пилипенко**, чем больше в продукте белка, тем более качественное молоко использовалось для его производства. **Доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев** отмечает, что белок является стабилизатором, а значит, чем сметана гуще и плотнее.



Другая весовая сметана 15%, приобретенная по той же цене 189 руб./кг в магазине «Народный фермер» (ул. Маршала Говорова, д. 10) и изготовленная ООО «Выборгское» (Ленинградская обл.), соответствовала требованиям ГОСТа. Однако в момент ее покупки продавец (ИП Вихрова Е.Н.) наотрез отказался предоставить обязательную информацию для потребителя: наименование изготовителя и его адрес, наименование нормативного документа, на основании которого изготовлена сметана, дату изготовления, срок годности и пищевую ценность. Вместо этого покупателю было предложено отсканировать смартфоном QR-код, который сегодня обязан быть вывешен в каждой организации, оказывающей услуги потребителям. Правда, продавец умолчал о том, что в QR-коде зашита краткая

информация о самом продавце, а не о происхождении реализуемого им ассортимента товаров. Только настойчивость специалистов «Общественного контроля» заставила строптивного продавца предоставить товарно-транспортную накладную на сметану и этикетку с пластикового ведра, из которого происходила реализация продукта.

Процедура «добычи» обязательной информации, которая по закону «О защите прав потребителей» должна предоставляться продавцом по первому требованию, заняла у нас не менее 15 минут, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Да, это потраченное драгоценное время, но любой покупатель хотя бы раз в неделю на 15 минут должен становиться грамотным потребителем и заставлять нерадивых продавцов вспомнить о требованиях законодательства, защищая тем самым не только свои права, но и интересы неопределенного круга лиц, которые также приходят за покупками в этот магазин.

«О'КЕЙ» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ

Если ИП **Данилкин А.С.** вместе с ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод» обманули потребителей только на 50% по массовой доле жира, то сеть гипермаркетов «О'Кей» в сотрудничестве с АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.) – на все 100%. Согласно протоколу испытаний, массовая доля жира сметаны 20% в полимерной упаковке массой 200 г составила всего 10%!

Низкая цена поддельной сметаны из гипермаркета «О'Кей» – 133 руб./кг – косвенно подтверждает подмену продукта, ведь полноценная сметана жирностью 15% или 20% в среднем около 200 руб./кг. Одной из причин фальсификации может быть реализация сметаны из Тверской области под частной маркой торговой сети «О'Кей».

Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить только одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим пример фальсификации не за счет использования растительных жиров, а достигнутый в результате сокращения объема молочного жира в два раза.

Такая «диетическая» сметана уж точно не украсит стол на Масленицу, ведь настоящая сметана не должна быть жидкой.

После розлива в тару сметана должна созреть 6–8 часов, чтобы приобрести густую консистенцию и выраженный аромат, – рассказывает профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО **Людмила Забдалова**. – Для сметаны низкой жирности существуют специальные закваски, способствующие приданию конечному продукту более вязкой консистенции. Подбор закваски – процесс достаточно трудоемкий, и не все производители готовы им заниматься, предпочитая использовать ту закваску, которую применяют для производства более жирной сметаны. В результате возможна недостаточная густая консистенция продукта.



Отметим, что продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» нередко попадает в список товаров с нарушениями обязательных норм. Так, по итогам экспертизы 2018 г. сметана 15% этого изго-

товителя под частной маркой торговой сети «О'Кей» не соответствовала ГОСТу по органолептическим показателям: вкус и запах продукта были определены специалистами лаборатории Росстандарта как слабовыраженные и нечистые, консистенция сметаны была крупитчатой, поверхность – не глянцево-цевой. А по итогам экспертизы пастеризованного питьевого молока, введенной в прошлом году, продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» не соответствовала ГОСТу по массовой доле жира и белка – эти показатели были значительно ниже требований, предусмотренных государственным стандартом, что говорит об умышленном разбавлении молока молочной сывороткой или обычной водой с целью снижения себестоимости.

ЖИРА МЕНЬШЕ, ЧЕМ ЗАЯВЛЕНО

Массовая доля жира в сметане 20% под собственной маркой торговой сети «Карусель» «Аппетитно круглый год» (ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.) оказалась ниже заявленной всего на 0,5%. Отклонение незначительное, но по формальным признакам продукт не может быть признан соответствующим требованиям ГОСТ 31452-2012.

СРОК ГОДНОСТИ

В соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» срок годности весовой сметаны – всего трие суток. При этом срок годности обоих образцов весовой сметаны, приобретенных «Общественным контролем» в «фермерских» магазинах, был указан – семь суток.

На фасованную сметану сроки годности устанавливают сами изготовители, и они могут быть от семи до тридцати суток.

По мнению **Людмилы Забдаловой**, дело тут не в консервантах. Существует целый ряд факторов, способствующих увеличению сроков годности продукта. Во-первых, это качественный отбор сырого молока. Во-вторых, ряд предприятий для продления сроков годности продукции проводит процедуру бифидогенеза сырья, при которой оно очищается от бактерий. Данный способ позволяет удалить из молока посторонние микроорганизмы и максимально сохранить его полезные свойства.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Диетологи и эксперты в один голос утверждают, что сметану есть

не только можно, но и нужно. Ведь сметана богата фосфолипидами, снижающими уровень холестерина в крови. Таким образом, ее употребление в пищу полезно для сердечно-сосудистой системы. Кроме того, фосфолипиды необходимы для работы головного мозга и памяти. Здоровому человеку, в зависимости от интенсивности труда, рекомендуется в сутки съедать 30–45 г сметаны.

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

Сметану с высокой жирностью бояться не нужно: чем она жирнее, тем больше питательных веществ, витаминов и ферментов в ней содержится, – говорит **Анатолий Брусенцев**. – Сметана с низким содержанием жира – не более чем уловка производителя, которому выгоднее при меньших затратах сырья изготавливать больший объем продукта. Например, из тонны молока можно изготовить сметаны с жирностью 10% вдвое больше, чем сметаны с массовой долей жира 20%. При этом цена на эти два вида сметаны не будет отличаться в два раза.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Как показала экспертиза, обязательным требованиям ГОСТ 31452-2012, кроме образца от ООО «Выборгское», полностью соответствовала сметана еще шести торговых марок. Это сметана «Пискаревская» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), «Снежок» (АО «Лактис», г. Великий Новгород), «Минская марка» (ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь, г. Минск), «Крестьянские Узоры» (ООО «7 Утра», Воронежская обл.), «Васильково поле» (АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.) и «Залесский фермер» (ООО «Залесский фермер», Калининградская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Аппетитно круглый год»	Сметана весовая, массовая доля жира 15%	Сметана, массовая доля жира 20%
Товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл.	ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод», Псковская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
09.01.2021	10.01.2021	10.01.2021
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
3 x 0,250 кг	2 x 0,3 кг	3 x 0,2 кг
174 руб. 76 коп.	189 руб. 00 коп.	133 руб. 25 коп.
ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ИП Данилкин А.С., магазин «Фермер», ул. Партизана Германа, д. 14/117, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
соответствует	соответствует	соответствует
не менее 2,5/2,63±0,14	не менее 2,6/2,59±0,14	не менее 2,5/2,99±0,14
не менее 20,0/19,5,0±0,30	не менее 15,0/10,00±0,30	не менее 20,0/10,00±0,30
соответствует	соответствует	соответствует
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира ФАЛЬСИФИКАТ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Доброкачественная сметана имеет чистый кисломолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцево-цевой поверхностью. Цвет продукта – белый с кремовым оттенком, равномерный.

Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений. Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности.

Обращаем внимание, что информация о дате изготовления и сроке годности должна быть размещена на неотделимой части стакана, то есть на его стенке или крышке из фольги, герметично приклеенной к стакану. Но, как выяснилось в ходе экспертизы, далеко не все изготовители соблюдают это правило. Так, АО «Павловский молочный завод» разместил эту значимую для потребителя информацию на съемной полимерной крышке стакана сметаны ТМ «Васильково поле», которая при транспортировке может легко отделиться или повредиться.

Предпочтение лучше отдавать сметане в заводской промышленной упаковке, поскольку она надежно защищает скоропортящийся кисломолочный продукт от внешней среды и сохраняет его потребительские свойства в пределах указанного изготовителем срока годности. Весовая продукция, реализуемая из белых пластиковых ведер, как правило, обсеменена условно патогенной микрофлорой, что не раз подтверждалось в ходе проверок, проводимых «Общественным контролем».

Сметана должна храниться в торговом предприятии в холодильной витрине при температуре от +2 до +6°С. При транспортировке сметаны нельзя допускать замерзания, сильного встряхивания, так как это может привести к выделению сыворотки, появлению крупитчатой консистенции.



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

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Деликатесную рыбу, мясо которой обладает разными оттенками красного цвета, называют красной еще и за ценные питательные свойства, а также удивительные вкусовые качества. Именно поэтому лосось, семга и форель всегда занимают одно из главных мест на праздничном столе.

Красная рыба стала доступней!


ТОЛЬКО РОССИЙСКОЕ СЫРЬЕ

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» для производства семги слабосоленой использует сырье, выращенное в России. Это – атлантический лосось (второе название рыбы – семга), которого разводят в специальных хозяйствах в акватории Баренцева моря. Именно в его незамерзающих водах благодаря теплым течениям создается оптимальная температура воды для выращивания благородной рыбы.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Современное рыбноводное хозяйство – сложное производство, включающее садки для выращивания, кормораздатчики, флот, который состоит из различных судов. Одни доставляют рыбоводов на производственные участки, на других корм для лосося отправляется на рыбноводные фермы. Без собственного флота было бы невозможно проведение работ по монтажу и обслуживанию такого большого хозяйства, рыба в котором круглосуточно находится под контролем персонала и системой видеонаблюдения. Чтобы лосось вырос «идеальным», специальные датчики на глубине 5 и 10 метров постоянно следят за темпера-

турой воды, а также за содержанием в ней кислорода.

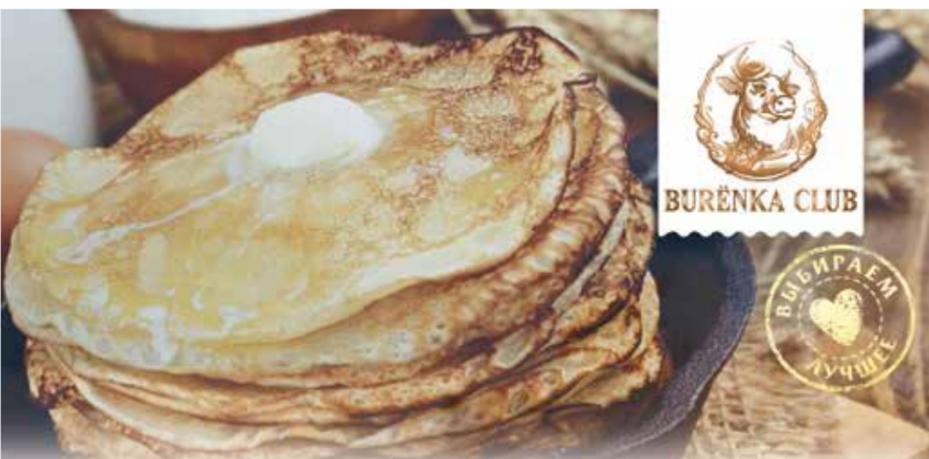
КАК ПРАВИЛЬНО ХРАНИТЬ

Традиционно соленая или копченая семга продается в виде куска или нарезки в вакуумной упаковке, которая должна быть полностью герметичной, без пузырьков воздуха. В ней также не должно быть выделившейся жидкости, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе. Вакуумная упаковка блокирует доступ воздуха, что позволяет рыбе сохранять свои свойства и пищевую ценность, будучи защищенной от внешних микробов.

Но не стоит думать, что благодаря вакууму в холодильнике семгу можно хранить очень долго. Оптимальный срок при температуре от +1 до +6 градусов – 30 суток. Неправильные условия хранения либо употребление рыбы с истекшим сроком годности могут привести к тяжелому пищевому отравлению.

Сегодня красная рыба стала гораздо доступнее – во многом благодаря усилиям, которые прикладывают для развития рыбоперерабатывающей отрасли страны такие компании, как «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛЕВА



Пришла Масленица, принесла блинов и маслица!

Само слово МАСЛЕНИЦА говорит нам о том, что самые вкусные блины получатся со сливочным МАСЛОМ!

Сливочное масло **BURENKA CLUB** изготовлено из натуральных сливок и обладает нежнейшим вкусом и ароматом. Именно оно станет идеальным дополнением к масленичному угощению и сделает ваши блины самыми вкусными!


 Лучший продукт
 «ПРОДЭКСПО 2020»

Масло

 ВЫСШИЙ СОРТ
 ГОСТ 32261-2013


ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



Приглашаем за покупками!

