

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Семь из десяти образцов питьевого пастеризованного молока разных брендов, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по составу, содержанию белка и жира, а также обязательным требованиям к маркировке. Пять образцов молока из Тверской и Калужской областей оказались разбавлены посторонним сырьем, а в образце из Рязанской области молочный жир вообще не был обнаружен.

СТР. 6-7

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Услуги такси по новым правилам



С 1 января 2021 года в России вступили в силу новые Правила перевозок пассажиров и багажа автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом, утвержденные постановлением Правительства РФ от 01.10.2020 № 1586. На что теперь имеет право пассажир такси?

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какой творог выбрать на Пасху?

Экспертиза показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который может не только не соответствовать маркировке по массовой доле жира и белка, но также иметь нечистые, посторонние привкус и запах. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, только четыре образца творога из десяти проверенных полностью соответствовали обязательным требованиям. Остальные шесть образцов были изготовлены и реализованы с нарушением норм действующего законодательства.



СТР. 4-5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В супермаркетах обнаружены опасные семечки подсолнечника

Нередко на полки супермаркетов попадают не просто некачественные продукты, а представляющие реальную угрозу для здоровья покупателей. Одним из таких опасных товаров, как показала экспертиза «Общественного контроля», являются обжаренные семена подсолнечника, которые под разными торговыми марками реализуются в супермаркетах в пакетиках массой от 50 до 500 г. Роспотребнадзор уверяет, что уже изъял из торговли несколько партий семечек, однако потребителям нельзя терять бдительность.



СТР. 10-11

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Цифровая маркировка приведет к росту цен

В России начался проект по цифровой маркировке молочной продукции. Правительство РФ решило заставить изготовителей наносить на каждую единицу молока, творога, сметаны и т. д. индивидуальный цифровой код Data Matrix. Уже с 1 июня нельзя будет выпускать без маркировки сыр и мороженое. Остальные молочные продукты должны быть охвачены маркировкой до конца этого года. По оценкам изготовителей, данная мера приведет к удорожанию молочной продукции на 10-15%.



СТР. 12



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»

НАПРАВЬТЕ
ОБРАЩЕНИЕ ОНЛАЙН!



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 15 мая 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мясных консервов «Говядина



тушенная» и молока ультрапастеризованного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

УСЛУГИ ТАКСИ ПО НОВЫМ ПРАВИЛАМ

С 1 января 2021 года вступили в силу новые Правила перевозок пассажиров и багажа автомобильным транспортом и городским наземным электрическим транспортом, утвержденные постановлением Правительства РФ от 01.10.2020 № 1586 (далее – Правила).

ПЕРЕВОЗЧИК ОБЯЗАН

Правила устанавливают порядок организации различных видов перевозок пассажиров и багажа, предусмотренных № 259-ФЗ от 08.11.2007 «Устав автомобильного транспорта и городского наземного электрического транспорта». Теперь перевозка пассажиров и багажа легковым такси осуществляется на основании публичного договора фрахтования, заключаемого пассажиром непосредственно с водителем легкового такси, действующим от имени и по поручению перевозчика или, если водитель является индивидуальным предпринимателем, от собственного имени, или путем принятия к выполнению перевозчиком заказа пассажира.

Перевозчик обязан зарегистрировать принятый к исполнению заказ пассажира в журнале регистрации, который ведется на бумажном носителе или в электронной форме, путем внесения в него следующей информации:

- номер заказа;
- дата и время принятия заказа;
- дата выполнения заказа;
- место подачи легкового такси и место окончания перевозки;
- номер разрешения перевозчика на осуществление деятельности по перевозке пассажиров и багажа легковым такси;
- государственный регистрационный номер, марка легкового такси, фамилия, имя и отчество (при наличии) водителя;
- планируемое и фактическое время подачи легкового такси и окончания перевозки;
- способ направления заказа и номер телефона пассажира, если заказ поступил посредством его применения;
- дополнительные требования заказчика к классу легкового такси, обеспечению наличия детского удерживающего устройства для каждого из детей, возможность перевозки инвалида и его кресла-коляски.

Перевозчик обязан:

- хранить сведения, содержащиеся

в журнале регистрации перевозчика, не менее 6 месяцев;

б) сообщать номер принятого к исполнению заказа лицу, осуществившему заказ, наименование перевозчика, размер платы за перевозку легковым такси, причины ее возможного изменения, исполнение дополнительных требований к перевозке, планируемое время прибытия легкового такси;

в) по прибытии легкового такси сообщать лицу, осуществившему заказ, местонахождение, государственный регистрационный номер, марку и цвет кузова легкового такси, а также фамилию, имя и отчество (при наличии) водителя, фактическое время прибытия легкового такси;

г) выдать пассажиру, в том числе в форме электронного документа, кассовый чек.

Номер принятого к исполнению заказа сообщается перевозчиком пассажиру.

Маршрут перевозки пассажиров и багажа легковым такси определяется пассажиром. Если маршрут потребителем не определен, водитель легкового такси обязан осуществить перевозку по кратчайшему пути или по пути с наименьшими затратами времени на перевозку.

В легковом такси разрешается провозить в качестве ручной клади вещи, которые свободно проходят через дверные проемы, не загрязняют и не портят сидений, не мешают водителю управлять легковым такси и пользоваться зеркалами заднего вида.

Багаж перевозится в багажном отделении легкового такси. Габариты багажа должны позволять осуществлять его перевозку с закрытой крышкой багажного отделения.

В легковом такси запрещается перевозка зловонных и опасных (легковоспламеняющихся, взрывчатых, токсичных, коррозионных и др.) веществ, холодного и огнестрельного оружия без чехлов и упаковки, вещей (предметов), загрязняющих транспортные средства или одежду пассажиров. Допускается провоз



в легковом такси собак в намордниках при наличии поводков и подстилок, а также мелких животных и птиц в клетках с глухим дном (корзинах, коробах, контейнерах и др.), если это не мешает водителю управлять легковым такси и пользоваться зеркалами заднего вида.

Легковое такси оборудуется перевозчиком опознавательным фонарем оранжевого цвета, который устанавливается на крыше транспортного средства. На кузов легкового такси наносится композиция из квадратов контрастного цвета, расположенных в шахматном порядке.

На передней панели легкового такси справа от водителя перевозчиком размещается следующая информация:

а) полное или сокращенное наименование, адрес и номера контактных телефонов перевозчика, номер выданного перевозчику разрешения на осуществление деятельности по перевозке легковым такси, срок действия указанного разрешения, наименование органа, выдавшего указанное разрешение;

б) тарифы за пользование легковым такси.

ЕСЛИ ВАШИ ПРАВА ОКАЗАЛИСЬ НАРУШЕНЫ

Договор фрахтования является разновидностью договора оказания услуг, поэтому правоотношения в этой области регулируются Законом РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей». Исполнитель (фраховщик) обязан оказать услугу в надлежащие

сроки и надлежащего качества. Если в договоре фрахтования нет пункта о качестве оказываемых услуг, перевозчик обязан оказать услугу, соответствующую требованиям, обычно предъявляемым к услугам такого рода.

Пассажир, которого не устроило качество перевозки, вправе предъявить требования в соответствии со ст. 29 Закона № 2300-1 и по своему выбору потребовать:

- устранения недостатков услуги в процессе поездки;
- уменьшения цены услуги после обнаружения в ней недостатков или прибытия в пункт назначения;
- возмещения расходов, понесенных в процессе перевозки, по устранению недостатков услуги своими силами или третьими лицами.

Также пассажир вправе потребовать возмещения убытков, понесенных им вследствие оказания перевозчиком услуги ненадлежащего качества.

Помимо права на получение услуг по перевозке надлежащего качества, пассажир имеет следующие права:

– Право на безопасность оказываемой услуги (ст. 7 Закона № 2300-1). В случае, если при перевозке пассажира был причинен вред жизни, здоровью или имуществу потребителя, исполнитель будет нести имущественную ответственность (ст. 14 Закона № 2300-1).

– Право на информацию об исполнителе и оказываемой услуге (ст. 8–10 Закона № 2300-1). Непредоставление достоверной ин-

формации может привести к тому, что пассажир понесет убытки, и исполнитель в таком случае будет обязан их возместить.

– Право на оказание услуги в указанные сроки (ст. 27, 28 Закона «О защите прав потребителей»).

ПРЕДЪЯВИ ПРЕТЕНЗИЮ!

Претензии, возникающие в связи с перевозками пассажиров и багажа, предъявляются перевозчиком в письменном виде по месту их нахождения.

К претензии прилагаются следующие документы, подтверждающие право заявителя на предъявление претензии, или их копии, заверенные в установленном порядке:

а) коммерческий акт – в случае порчи, недостачи или повреждения принятого к перевозке багажа;

б) акт общей формы – в случае просрочки доставки багажа либо прекращения перевозки пассажиров и багажа по заказу по инициативе перевозчика;

в) договор фрахтования или заказ-наряд на предоставление транспортного средства для перевозки пассажиров и багажа (квитанция об оплате услуг) – в случае непредоставления транспортного средства для осуществления перевозки пассажиров и багажа по заказу.

Перевозчик (фраховщик) обязан рассмотреть претензию в течение 30 дней и направить ответ заявителю. В случае неудовлетворения претензии заявитель вправе направить исковое заявление в суд по месту нахождения перевозчика (ст. 30 ГПК РФ).

Срок исковой давности по требованиям, вытекающим из договоров фрахтования, составляет один год. Указанный срок исчисляется со дня наступления события, послужившего основанием для предъявления претензии или иска.

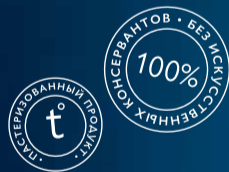
В Санкт-Петербурге государственный надзор за соблюдением законодательства при перевозке пассажиров автомобильным транспортом осуществляет Северо-Западное межрегиональное управление государственного автодорожного надзора в Федеральной службе по надзору в сфере транспорта (Ространснадзор).

Кирилл ОРЛОВ

1997

ОКЕАН

НАТУРАЛЬНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ



Морская капуста - полезный и малокалорийный продукт. Она богата важными для организма микроэлементами и витаминами, а в первую очередь йодом, который необходим для правильной работы щитовидной железы. В отличие от традиционно высоких режимов пастеризации, наша продукция изготовлена по технологии мягкой тепловой обработки. Это позволяет сохранить все полезные свойства в течение долгого времени без использования консервантов и уксуса. Морская капуста «ОКЕАН» - это 100% натуральный продукт.



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

E-mail: okk@petkach.spb.ru

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 14.04.2021 г. в 18.00, Выход в свет 15.04.2021 г.

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

Номер заказа № ДБ-6837/4

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Зеленый берег» –
знак качества
настоящего молока

Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно отметили на полках супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.

Еще недавно предприятие специализировалось только на разведении крупного и мелкого рогатого скота, а также растениеводстве, которое является основой для собственной кормовой базы. Гордость компании – племенное поголовье, которое насчитывает более 2000 коров и 2000 коз.

Сегодня племенной завод может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочного завода», который с 2013 г. вошел в состав АО ПЗ «Крас-

ноозерное». Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока и кисломолочной продукции, успешно выпускает большой ассортимент полутвердых и плавящихся сыров, йогуртов питьевого, творога и творожных сыров, творожков белковых, изотоников и молочных коктейлей, вырабатывает целую линейку продукции из козьего молока: кефир, творог, йогурт с ягодами и без, молоко питьевое, сыр полутвердый – всего более 60 наименований. Техническое перевооружение компании позволило увеличить объемы переработки молока в сутки до 15 тонн – это в 11,8 раза больше, чем в 2014 г. Перед заводом стоит задача выйти на переработку 25–30 тонн молока в сутки.

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», «Азбука вкуса», «Удачный». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов.

Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте zeleniybereg.com.

АО Племенной завод «Красноозерное» поздравляет всех с приближающейся Светлой Пасхой, желает добра, здоровья и долголетия!

Алиса САВЕЛЬЕВА



На фото (слева направо): Шестакова Светлана Владимировна – технолог; Клёшев Сергей Леонидович – директор; Коношева Ксения Владимировна – контролер отдела технического контроля

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

«Пискаревский
молочный завод»:
качество по
доступной цене!

Вряд ли сегодня найдется хотя бы один петербуржец, который не знает продукцию «Пискаревского молочного завода». И это неудивительно, поскольку предприятие выпускает ее на благо горожан уже более 50 лет. Сегодня «Пискаревский молочный завод» является известным и уважаемым брендом Северной столицы.

Без преувеличения можно сказать, что на «Пискаревском» молоке выросло не одно поколение жителей нашего города. Старожилы-ленинградцы помнят предприятие еще как «Четвертый молочный завод», а современные покупатели называют его просто: «Пискаревка» или «Клевер».

«Пискаревский молочный завод» всегда делал ставку на выпуск продукции повседневного спроса с короткими сроками реализации, которая вырабатывается только из натурального молока и только сельхозпроизводителями Ленинградской области. Принципиальная позиция завода – производить молочную продукцию без замены молочного жира растительным, исключая различные добавки и консерванты. Многие продукты предприятие производит по традиционным технологиям: творог, сметана, кефир. Например, для сквашивания кефира используется закваска, приготовленная на живых кефирных грибах, а не сухая закваска. Заводу удается сочетать традиции и успешную работу в условиях рыночной

экономики. Для этого есть всё необходимое: качественное сырье, современное оборудование, профессионализм и преданность своему делу работающих на предприятии специалистов.

Производство молока и молочной продукции на заводе тщательно контролируется собственной лабораторией и соответствует всем строгим нормам технических регламентов и государственным стандартам. Продукция имеет удобную упаковку, которую легко узнать на магазинных полках благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Он является не только знаком отличия от продукции других производителей, но и символом, гарантирующим высокое качество.

«Пискаревский молочный завод» будет и дальше следовать лучшим петербургским традициям молочного производства, радуя горожан широким ассортиментом, отменным вкусом натуральных и полезных продуктов по доступной цене.

Алиса САВЕЛЬЕВА



МОЛОЧНАЯ КЛАССИКА

Встречайте Пасху
с «Лактис»!

Совсем скоро наступит один из самых главных праздников Православной церкви – Светлое Христово Воскресение (Пасха).

Подготовка к торжественному дню начинается заранее: хозяйки выбирают пасхальные рецепты, расписывают яйца, пекут куличи, готовят творожные пасхи. Для приготовления традиционных блюд необходимы молочные продукты только высокого качества. Именно такие поставляет на столы петербуржцев компания «Лактис» из Великого Новгорода: молоко, сметану, творог, творожную массу, сливочное масло, сливки.

ПАСХА – ВСЕМУ ГОЛОВА!

Один из символов православного праздника – творожная пасха. Это особое блюдо из творога, которое на Руси готовят только один раз в году – на праздник Пасхи. Главный секрет настоящей пасхи – в свежем, натуральном твороге. Именно такой творог, вырабатываемый из молока высшего или первого сорта, изготавливают на предприятии «Лактис».

Приготовление пасхи – дело хлопотное. Поэтому, если вы решите воспользоваться творожной массой для пасхи «Снежок», которая идеально подойдет для приготовления пасхи, то значительно сэкономите свое время. Просто выложите творожную массу для пасхи «Снежок» в пасочницу, застеленную влажной марлей, и поставьте под гнет. Для придания более насыщенного сливочного вкуса в творожную массу можно добавить сметану «Снежок» (100 г) и размягченное сливочное масло «Снежок» (70 г). Через несколько часов праздничное блюдо готово!

Петербуржцам хорошо известна торговая марка «Снежок». Творожные продукты под этим брендом любят и дети, и взрослые. Кто-то постоянно покупает классический творог, а кто-то отдает предпочтение творожным тортам и творожной массе – перед Пасхой эти продукты пользуются особым спросом.

Хотите удивить на праздник своих близких и друзей? «Лактис» вам в этом помо-

жет. В ассортименте компании есть также творожный торт «Снежок» с изысканным нежным творогом и шоколадной глазурью. Он станет настоящим лакомством для детей и взрослых!

«LACTICA» – НОВЫЕ ВКУСЫ
ТРАДИЦИОННОГО ТВОРОГА

Кроме классического творога, компания под брендом «Lactica» предлагает петербуржцам творог с фруктовыми наполнителями (персик-маракуйя, ананас-кокос, дыня-банан). Он порадует покупателей нежным, сливочным вкусом, однородной текстурой, высоким содержанием белка в сочетании с низким содержанием жира.

Как видите, выбор натуральных и качественных молочных продуктов от «Лактис» широк и разнообразен. А сделать творожную пасху самому или купить уже готовый вариант – решать вам.

Коллектив компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с праздником Пасхи, желает здоровья, счастья и благополучия!

Нашу продукцию всегда можно найти в торговых сетях Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Призма», «Вкустер», а также в собственном интернет-магазине компании «Лактис».



АО «Лактис»:

Сайт: lactis.ruИнтернет-магазин: lactis.market

Представительство в Санкт-Петербурге:

(812) 406-79-76,

+7 921-200-49-69 –

Светлана Леоновская.

Почта: info@lactika.ru

Лактис

АО «Лактис», Новгородская область,
г. Великий Новгород, пр. Корсунова, 126,
ОГРН 1025300796850

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКОЙ ТВОРОГ ВЫБРАТЬ НА ПАСХУ?



Шесть из десяти образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют обязательным требованиям

Творог – один из самых популярных кисломолочных продуктов животного происхождения, известный человечеству еще с древнейших времен. О том, что он полезен, мы знаем с раннего детства. Кто-то ест его с вареньем, сметаной или мёдом, другие любят сырники и запеканки.

Спрос на творог возрастает накануне Светлой Пасхи, ведь этот продукт является основным ингредиентом при приготовлении главного традиционного лакомства, которое так и называется – творожная пасха. Для того чтобы в преддверии долгожданного праздника на волне ажиотажа потребители не попали впросак и не приобретали творог с сомнительным составом, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить качество популярного кисломолочного продукта, представленного на прилавках торговых сетей.

Экспертиза показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который может не только не соответствовать маркировке по массовой доле жира и белка, но также иметь нечистые, посторонние привкусы и запахи. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, только четыре образца творога из десяти проверенных полностью соответствовали обязательным требованиям. Остальные шесть образцов были изготовлены и реализованы с нарушением действующего законодательства.

ТВОРОГ «С ДУШКОМ»

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог

обязательным требованиям или нет. Но вот по вкусу и запаху определить качество продукта все-таки можно.

Согласно ГОСТу, консистенция творога должна быть мягкой, мажущейся или рассыпчатой с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах творога должны быть чистыми кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из восстанов-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Снежок»	Творог фермерский, массовая доля жира 5%. ТМ «Бутербродов»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Молочная культура»	Творог «Деревенский», массовая доля жира 5%. ТМ «Благодя»	Творог крестьянский, массовая доля жира 12%. ТМ «Благодя»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Балтком»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «АМК», ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.	ООО «Любимый город», Волгоградская обл.	ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская Республика	ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская Республика	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.
Дата изготовления	24.02.2021	24.02.2021	21.02.2021	14.02.2021	17.02.2021	17.02.2021	13.02.2021
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ТУ 9222-034-00441187-14	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	СТО 52839095-001-2014	СТО 52839095-001-2014	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 x 250 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г	2 x 420 г	3 x 180 г	3 x 180 г
Цена за 1 кг, руб.	296 руб. 00 коп.	480 руб. 00 коп.	370 руб. 00 коп.	315 руб. 00 коп.	393 руб. 00 коп.	477 руб. 00 коп.	377 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	9,0 – информация на этикетке / 10,00±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 9,0 / 9,00±0,30	5,0 – информация на этикетке / 7,00±0,30	Не менее 12,0 – информация на этикетке / 7,00±0,30	Не менее 9,0 / 8,80±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 16,0 / 17,61 ±0,15	Не менее 14,0 / 17,23±0,15	Не менее 16,0 / 17,13±0,15	Не менее 16,0 / 16,20±0,15	Не менее 16,0 / 20,75±0,15	14,0 – информация на этикетке / 16,07±0,15	Не менее 16,0 / 14,72±0,15
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: недостаточно выраженные кисломолочные	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ, ТУ, СТО	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка

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

ленного молока допускается привкус сухого молока. Цвет творога должен быть белым или с кремовым оттенком, но равномерным по всей массе.

Согласно выводам специалистов лаборатории, сразу три образца проверенного творога из десяти проверенных не соответствовали ГОСТ 31453–2013 по органолептическим показателям.

Самым несъедобным оказался творог 5% жирности ТМ «Дельта» (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург). Во время дегустации в нем было отмечено наличие постороннего вкуса и запаха, а лабораторные исследования показали, что жирность творога составляет всего лишь 2%, то есть в 2,5 раза меньше, чем указал изготовитель на упаковке. Массовая доля белка также оказалась ниже требований ГОСТ: 14,72% вместо нормы «не менее 16%».

Экономия на молочном сырье при производстве молочной продукции – излюбленный прием недобросовестных участников молочного рынка. Причем некоторые из них на таком обмене достаточно давно и вполне успешно строят свой бизнес.

Продукция компании «Дельта» не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2017 г. в твороге 5% жирности ТМ «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятёрочка») были обнаружены растительные жиры, а вкус продукта был определен как «недостаточно чистый». По итогам экспертизы 2019 г. массовая доля белка в твороге 2% жирности ТМ «Моя Славита» оказалась ниже, чем было заявлено на упаковке.

– Нечистые вкус и запах могут появиться в продукте по разным причинам. Чаще всего в творог они переходят из сырья – молока, которое изначально имело пороки, например, из-за нарушений требований к содержанию и доению коров, несвоевременной уборки стойла, плохой обработки доильного оборудования, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского



политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

Посторонний вкус был обнаружен и в твороге 5% жирности «Торжок. Молочное царство» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.). Кроме того, массовая доля белка продукта не соответствовала заявленной: 14,6% вместо нормы «не менее 16%». Дефицит белка – 14,32% вместо нормы «не менее 16%» был зафиксирован в другом образце творога того же изготовителя под торговой маркой «О'Кей» (частная марка одноименной торговой сети гипермаркетов).

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» по качеству ежегодно получает замечания специалистов лаборатории Росстандарта. Так, по итогам проверки 2018 г. творог 9% жирности, изготовленный по заказу торговой сети «Перекресток» под ее собственной торговой маркой «Просто», не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира и белка, а в ходе экспертизы прошлого года образец творога 9% жирности ТМ «То, что надо!» (частная марка торговой сети «О'Кей») был забракован из-за нечистого и постороннего вкуса и запаха.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ МОЛОЧНОГО БИЗНЕСА

Замечание по органолептике получило и образец творога «Деревенский» 5% жирности ТМ «Благодата» (ООО «Молочное дело – Ивня», Чувашская Республика): вкус и запах образца оказались недостаточно выраженными. В то же время творог имел более высокие показатели по белку – 20,75% вместо 16%, указанных на этикетке, и жиру – 7% вместо 5%. А другой образец творога 12% жирности ТМ «Благодата» этого же изготовителя, наборот, провалил экспертизу по массовой доле жира, которая составила всего 7%.

Образцы ТМ «Благодата» оказались одними из самых дорогих. В среднем килограмм творога, как показала закупка, стоит около 350 руб. В то же время творог 5% жирности этой торговой марки стоил 393 руб./кг, а творог 12% жирности – 477 руб./кг. Столь высокие цены явно не соответствуют качеству чувашского творога.

Многолетние данные исследования «Общественного контроля» показывают, что введение в заблуждение потребителей – системный подход для ООО «Молочное дело – Ивня». Так, по итогам экспертизы 2017 г. творог 12% жирности оказался 7,5%, а в 2019 и 2020 гг. его жирность составила и вовсе около 5%. Для приготовления творожной паски рекомендуется использовать высокожирный творог, однако, как показали результаты экспертизы, «Благодата» для этого точно не подойдет.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает Татьяна Пилипенко. – Перед тем как молоко перерабатывают на творог, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность творога, тем меньше для его приготовления требуется молока.

Последним образцом, признанным не соответствующим ГОСТу, стал творог 9% ТМ «Балтком» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.): массовая доля белка в нем оказалась 14,72% вместо 16%, указанных на этикетке, а массовая доля жира только с учетом погрешности едва дотянула до значения, заявленного на упаковке: 8,8%.

Творог ТМ «Балтком» последние годы регулярно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2017 г. приобретенный в гипермаркете «Лента» образец творога 9% этой торговой марки не соответствовал ГОСТу по массовой доле белка. В 2018 г. тот же творог 9% под частной маркой торговой сети «О'Кей» не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира. В 2019 г. приобретенный в гипермаркете «Карусель» творог 9% не соответствовал заявленным значениям по белку и жиру, а в прошлом году картина повторилась: творог 9% уже под торговой маркой «Лента» содержал лишь 13,29% белка вместо 16% и 7,5% жира при заявленных производителем 9%.

Результаты экспертизы творога «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов молочной продукции.

ЕСЛИ ТВОРОГ ПЛАВАЕТ В СЫВОРОТКЕ...

Иногда в пачке творога скапливается влага. Это сывора. ГОСТ допускает наличие незначительного количества сывора в твороге, однако все же лучше выбирать продукт, который ее не содержит. Кроме того, отделившаяся сывора является прекрасной средой для размножения условно патогенной микрофлоры, а значит, такой творог на исходе срока годности может быть уже небезопасным для употребления в пищу. Если сывора в упаковке много, то белка в твороге будет меньше, чем требует ГОСТ.

Доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев отмечает, что большое количество влаги в твороге может быть следствием нарушений процесса по обезвоживанию продукта.



Творожный сгусток должен хорошо отпрессовываться, чтобы от него отделялась лишняя влага. Но не всем производителям выгодно доводить этот процесс до конца, ведь за счет влаги выход продукта увеличивается. А вот потребитель, напротив, в этом случае платит лишние деньги за воду.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только четыре образца творога полностью соответствовали обязательным требованиям нормативных документов. Это творог «Пискаревский» 5% жирности (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), творог «Снежок» 9% жирности (АО «Лактис», г. Великий Новгород), творог «Бутербродов» 5% жирности (ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.) и творог «Молочная культура» 9% жирности (ООО «Любимый город», Волгоградская обл.).

СОВЕТЫ СПЕЦИАЛИСТОВ

– Творог является лучшим продуктом для первого прикорма детей, отличным источником кальция для взрослых, особенно для пожилых людей. И если с возрастом молоко в чистом виде может не усваиваться, то кисломолочные продукты, в том числе творог, напротив, усваиваются хорошо, – отмечает гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – Рекомендую употреблять этот продукт ежедневно, так как он служит не только источником кальция, но и необходим для нормальной работы кишечника, способствует укреплению иммунитета. Творог также показан для питания людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и полезен людям с повышенной массой тела как источник белка.

– Единственная категория потребителей, которой стоит ограничивать количество творога в рационе, – люди, страдающие нарушениями азотового



делительной функции почек, так как в их организме плохо перерабатывается белок, – предупреждает главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук. – Однако даже в этом случае белок, содержащийся в твороге, будет предпочтительнее, чем мясной, так как он усваивается значительно легче.

Творог можно есть в любое время суток, но если вы предпочитаете употреблять его с различными наполнителями – вареньем, гущеным молоком, фруктами, – то такая комбинация лучше всего подойдет для первой половины дня, как, впрочем, и другие продукты, содержащие углеводы.

Ольга Моденова рекомендует употреблять творог вечером, однако подчеркивает, что людям с избыточной массой тела не стоит использовать добавки, содержащие сахар, который лучше заменить на фрукты или ягоды. Также надо учитывать, что кальций, содержащийся в твороге, не совместим с железом. Это значит, что творог нельзя употреблять одновременно с чаем, кофе, гранатом или мясом. Вреда не будет, но польза от творога уменьшится.

Чем жирнее творог, тем больше в нем содержится витаминов, микроэлементов и питательных веществ. Однако, предупреждает Ольга Моденова, пожилым людям рекомендован нежирный творог, впрочем, как и сметана, которая в него добавляется. Необходимо, подчеркивает специалист, внимательно изучать результаты экспертиз «Общественного контроля» и покупать только качественный творог, соответствующий требованиям ГОСТа. Ведь недобросовестные производители в числе прочих нарушений нередко добавляют в творог еще и заменители молочного жира, которые могут содержать не только растительные, но и немолочные животные жиры. Такой продукт может причинить вред здоровью: организм получает повышенную жировую нагрузку, в результате чего человек может даже попасть на операционный стол с обострением желчнокаменной болезни или панкреатита.

Специалисты по питанию также предупреждают любителей хлебобулочных или кондитерских изделий, в составе которых заявлен якобы творог. Не стоит заниматься самообманом, пытаться найти пользу и в творожных продуктах – таких как сырники или ватрушки с творогом.

– Помимо того что эти продукты имеют высокую калорийность, они содержат консерванты и усилители вкуса, – поясняет Лариса Мосийчук. – А значит, гораздо менее полезны, чем качественный натуральный творог в чистом виде.

Кирилл ОРЛОВ



Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'Кей»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Торжок. Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Дельта»
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург
22.02.2021	22.02.2021	22.02.2021
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	TU 9222-001-54335464-07
2 x 350 г	3 x 200 г	2 x 500 г
314 руб. 28 коп.	260 руб. 00 коп.	260 руб. 00 коп.
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А
Не менее 9,0 – на этикетке / 9,00±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	5,0 – информация на этикетке / 2,00±0,30
16,0 – информация на этикетке / 14,32±0,15	не менее 16,0 / 14,60±0,15	16,0 – информация на этикетке / 14,72±0,15
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: с наличием постороннего вкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: с наличием постороннего вкуса и запаха
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике



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»

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДОЛЖАЮТ ПРОДАВАТЬ РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Семь из десяти образцов питьевого пастеризованного молока разных брендов, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по составу, содержанию белка и жира, а также обязательным требованиям к маркировке.

МОЛОЧНЫЙ БЕСПРЕДЕЛ

Согласно государственному стандарту, в составе питьевого молока должен быть только молочный жир, а массовая доля белка не может быть ниже 3%. При этом жирность молока может быть разной: в зависимости от предпочтений потребителей изготовители выпускают молоко жирностью от 0,5% до 4,5% и указывают содержание жира на упаковке. Чем молоко жирнее, тем оно дороже, и наоборот.

Однако, как показывают регулярные проверки «Общественного контроля», некоторые изготовители с целью поставить в торговую сеть товар по более «выгодной цене» не гнушаются предлагать продукцию с измененными свойствами, причем более низкими, чем предусмотрено нормативными документами и информацией на упаковке. Причина проста: при отсутствии строгого надзора со стороны государственных органов и адекватных мер наказания за нарушения законодательства изготовители вместе с торговыми сетями научились продавать под видом молока так называемый молочный напиток, в составе которого может быть и пальмовый жир вместо молочного, и молочная сыворотка вместо молока, а пищевая ценность про-

дукта может быть и вовсе занижена чуть ли не в два раза. И речь здесь идет не о разовых сбоях на производствах, а об умышленной системе обмана потребителей, созданной торговыми сетями и недобросовестными молокопереработчиками и успешно работающей многие годы. И даже электронная система ветеринарной сертификации «Меркурий», внедренная в 2019 г. Россельхознадзором для контроля оборота молочной продукции в России, до сих пор не способна защитить рынок от молока, фальсифицированного растительными жирами или просто разбавленного сывороткой.

Ежегодно «Общественный контроль» в ходе лабораторных исследований выявляет в торговых сетях от 50% до 60% образцов пастеризованного молока, не отвечающего обязательным требованиям. Так, по итогам экспертизы 2017 г., ГОСТу не соответствовало восемь образцов из пятнадцати, то есть добрая половина. В 2018 г. экспертизу провалили пять образцов из десяти, в 2019 г. – уже семь из двенадцати, а в 2020 г. лаборатория Росстандарта забраковала каждую вторую пачку молока.

Результаты испытаний пастеризованного молока этого года, увы,



мало чем отличаются от итогов экспертиз прошлых лет: только три образца из десяти, проверенных специалистами, полностью соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013. Остальные шесть образцов являются молочными напитками, а седьмой, хотя и оказался натуральным молоком, все же не соответствовал требованиям к маркировке.

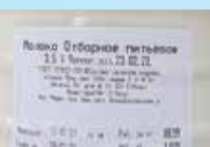
Обращает на себя внимание и то, что молокозаводы, уличенные в этом году в выпуске низко-

сортных молочных напитков под видом молока, нарушают законодательство систематически, ежегодно и, по всей видимости, не испытывают никакого давления со стороны надзорных органов. Это такие предприятия, как ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.), ООО «Кривское» (Калужская обл.) и АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.). По-прежнему верны своим «традициям» и торговые сети, которые с удовольствием заказывают себе молочные продукты сомнительного качества: «Семишагофф», «Верный», «Магнит», «Перекресток» и «О'Кей».

ТОРЖОК ЛЬЕТ РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Потребители привыкли верить информации на этикетке, поэтому часто, когда видят на ней такие знакомые слова, как «молоко» и «ГОСТ», берут не глядя, тем более если еще и цена ниже среднего. Но, как показывают многолетние результаты экспертиз «Общественного контроля», сегодня слепо ориентироваться по информации на упаковке нельзя – недобросовестные предприниматели нагло пользуются таким доверием граждан.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Зеленая линия»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Зеленая линия»	Молоко «Отборное» питьевое, массовая доля жира 3,5%. «Фермерское хозяйство»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Васильково поле»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «О'Кей»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Торжокское. Молочное царство»
Изготовитель	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	На этикетке не указан	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
Дата изготовления	21.02.2021	23.02.2021	21.02.2021	23.02.2021	21.02.2021	20.02.2021	20.02.2021	17.02.2021
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,9 л	2 x 0,8 л	1,070 кг + 1,082 кг	2 x 0,9 л	2 x 0,8 л	2 x 0,9 л	2 x 0,9 л
Цена за 1 литр, руб.	84 руб. 00 коп.	58 руб. 00 коп.	80 руб. 00 коп.	49 руб. 00 коп.	45 руб. 00 коп.	38 руб. 00 коп.	59 руб. 00 коп.	50 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (магазин «Перекресток»), пр. Стачек, д. 99, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,26±0,06	Не менее 3,0 / 3,18±0,06	Не менее 3,0 / 3,16±0,06	2,9 – информация на этикетке / 3,16±0,06	Не менее 3,0 / 2,09±0,06	Не менее 3,0 / 2,00±0,06	Не менее 3,0 / 2,57±0,06	Не менее 3,0 / 1,64±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 3,2 / 3,300±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,800±0,065	3,5 – информация на этикетке / 3,900±0,065	Не менее 3,2 / 2,200±0,065	Не менее 3,2 / 2,000±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 8,2±0,4	Не менее 8,2 / 7,9±0,4	Не менее 8,2 / 7,6±0,4	Не менее 8,2 / 7,5±0,4	Не менее 8,2 / 7,5±0,4	Не менее 8,2 / 7,9±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. СОМО, требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка и СОМО

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

Яркий пример – АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.). Сразу два образца молока этого производителя под марками «Торговый дом Сметанин» (частная марка торговой сети «Магнит») и «Торжок. Молочное царство» (торговая марка самого молкомбината) были забракованы специалистами лаборатории Росстандарта по целому ряду показателей.

Так, молоко 2,5% торговой марки «Торговый дом Сметанин» (продавец – торговая сеть «Магнит») не соответствовало ГОСТ 31450–2013 по двум показателям: массовая доля белка составила 1,84% вместо 3%, а массовая доля жира – всего 1,5% вместо заявленных 2,5%. Стоимость этого «напитка», разбавленного, по всей видимости, молочной сывороткой – побочным продуктом переработки молока, – составила в пересчете на литр 35 руб. Факт разбавления молока молочной сывороткой косвенно подтверждает низкое значение массовой доли белка, которое, согласно ГОСТу, должно быть не менее 3%.

Второй образец из Тверской области под торговой маркой «Торжок. Молочное царство» 3,2% жирности, приобретенный в супермаркете «Перекресток», не соответствовал ГОСТу сразу по трем показателям: массовая доля белка составила 1,64% вместо 3%, массовая доля жира – всего 1,5% вместо заявленных 3,2%, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – 7,9% вместо 8,2% согласно требованиям государственного стандарта.

– СОМО – это то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легко усваиваемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает



свою биологическую и пищевую ценность.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» представлена в Санкт-Петербурге с 2014 г. И каждый год лаборатория Росстандарта выносит неутешительный вердикт: проверяемые образцы не соответствуют ГОСТу по физико-химическим показателям. Вот уже восемь лет материалы проверок «Общественный контроль» упорно направляет в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Казалось бы, надзорный орган за эти годы должен был поставить продукцию этого молкомбината на особый контроль, накопить статистику, принять меры к недопущению поставок некачественной молочной продукции на петербургский рынок. Однако молоко сомнительного качества по-прежнему поступает на прилавки питерских магазинов, а должной реакции Роспотребнадзора до сих пор нет.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

Татьяна Пилипенко отмечает, что некоторые производители молока используют также сухую молочную сыворотку, которая, по сути, является отходом производства и стоит очень дешево. Этот относительно новый способ фальсификации появился около пяти лет назад. Однако доказать факт применения сухой молочной сыворотки в готовой молочной продукции сегодня очень сложно, поскольку далеко не все лаборатории аккредитованы на ее определение.

МОЛОЧНЫЕ РЕКИ ИЗ ДЕРЕВНИ КРИВСКОЕ

Еще три образца молока, не соответствующих требованиям ГОСТ 31450–2013 по итогам экспертизы, прибыли в Северную столицу из деревни Кривское (Калужская обл.). Их производитель – ООО «Кривское» – также с 2014 г. является успешным поставщиком некачественной продукции для федеральных и локальных торговых сетей. В течение восьми лет проверок, проводимых «Общественным контролем», ни разу молоко от ООО «Кривское» не было признано соответствующим нормам государственного стандарта. Замечания одни и те же: низкие показатели по белку, жиру и СОМО, что свидетельствует о разбавлении цельного молока посторонним сырьем – в частности, молочной сывороткой. Иначе чем можно объяснить, что из маленькой деревни Кривское в Петербург текут полноудонные молочные реки?

Так, согласно выводам экспертизы 2021 г., в образце молока 2,5% жирности под частной торговой маркой «О'Кей» (продавец – гипермаркет «О'Кей») массовая доля белка составила 2,57% вместо 3%, а массовая доля СОМО – 7,5% вместо нормы «не



менее 8,2%». В образце «Васильково поле» 3,2% жирности (частная марка торговой сети «Верный») массовая доля белка составила 2,09% вместо 3%, массовая доля жира – 2,2% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 7,6% вместо нормы «не менее 8,2%». В том же универсаме «Верный» было приобретено другое, не брендированное молоко 3,2% жирности от ООО «Кривское», массовая доля белка в котором составила 2,0% вместо 3%, массовая доля жира – 2,0% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 7,5% вместо нормы «не менее 8,2%».

– Закупочные цены на сырое молоко варьируются в зависимости от пищевой ценности сырья: чем выше жирность, тем оно дороже. Поэтому, когда потребителю молоко с содержанием жира 1,2% продают по цене молока с жирностью 2,5%, это настоящий обман. В масштабах крупного производства такая «экономия» выливается в солидную сумму дополнительной прибыли, – поясняет Татьяна Пилипенко.

МОЛОКО «С ФЕРМЫ»

Шестым образцом, получившим замечания специалистов лаборатории Росстандарта, стал образец молока питьевого «Отборного» 3,5% жирности из универсама «Сезон», произведенный, как было указано на упаковке, в фермерском хозяйстве Ломоносовского района Ленинградской области. Причем, в каком именно хозяйстве, на этикетке написано не было. Согласно протоколу испытаний, образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле СОМО: 7,9% вместо нормы «не менее 8,2%». Также образец не соответствовал обязательным требованиям к маркировке. Лаборатория отметила, что вынесенный на этикетку ГОСТ 32922–2014 регламентирует выпуск не питьевого коровьего молока, а молока-сырья, предназначенного для промышленной переработки.

– Молоко, изготовленное по ГОСТ 32922–2014, не является питьевым и не может фасоваться в потребительскую упаковку и направляться в торговые сети, – поясняет Татьяна Пилипенко. – Оно предназначено для дальнейшей переработки. Такое молоко на ферме также проходит пастеризацию, но щадящую, при температуре не более 60 градусов. При такой обработке оно может фасоваться только в транспортную тару для отправки на молокоперерабатывающие предприятия, где проходит дополнительную пастеризацию при более высокой температуре. Учитывая только предварительную тепловую обработку молока-сырья, его микробиологические показатели не соответствуют требованиям, предъявляемым к питьевому молоку, поэтому такое молоко может стать причи-

ной занесения в организм человека нежелательных микроорганизмов и бактерий. Если вы случайно купили подобное молоко-сырье, его необходимо прокипятить и только после этого употреблять в пищу. Специалисты лаборатории также отметили, что этикетка молока была оформлена с нарушением действующего законодательства. Так, на ней не были указаны наименование и адрес изготовителя, неправильно нанесен термин «питьевое», поставлена дата упаковывания, но отсутствовала дата изготовления.



– Фальсификаторы, предлагая потребителю подделку по низкой цене, создают условия для недобросовестной конкуренции, и законопослушные производители при всем желании не могут предложить цену на молоко ниже 50 руб. за литр, – рассказывает заместитель генерального директора ООО «Пискаревский завод» Георгий Житмарев. – В эту стоимость входят затраты на закупку сырья – не менее 30 руб. за литр, технологические операции по нормализации и пастеризации молока, упаковку, стоимость которой составляет от 5 до 8 руб. за штуку, транспортировку до магазина охлажденным транспортом. За счет более длинной логистики молоко из других регионов по всем законам экономики должно стоить дороже, чем местное, а оно, наоборот, стоит дешевле и часто существенно дешевле.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки на прилавках сегодня можно найти качественное натуральное пастеризованное молоко. Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450–2013 только три образца из десяти проверенных. Это молоко «Пискаревское» 2,5% от ООО «Пискаревский завод» (г. Санкт-Петербург), молоко 3,2% «Зеленая линия» от АО Племзавод «Красноозерное» (Ленинградская обл.) и молоко 2,5% «Зеленая линия» от АО «Лактис» (г. Великий Новгород). То, что молоко местных производителей оказалось в белом списке «Общественного контроля», – безусловно, хорошая новость для жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Кирилл ОРЛОВ



Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Торговый дом «Сметанин»	Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Мещерские Росы»
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
21.02.2021	20.02.2021
2 x 0,8 л	2 x 0,9 л
35 руб. 00 коп.	45 руб. 00 коп.
АО «Тандер», магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч., пом. 2Н
Не менее 3,0 / 1,84±0,06	Не менее 3,0 / 0,98±0,06
Не менее 2,5 / 1,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,000±0,065
Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 7,1 ±0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира, СОМО и жирнокислотному составу

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 90 градусов. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Такое молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке. При покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т. д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от +2 до +4 градусов, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения. Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.



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

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРИНЕВСКОЕ: ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД знает толк в сыре!

Один из ведущих молокоперерабатывающих заводов Ленинградской области, ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», не перестает восхищать ценителей натуральной и качественной молочной продукции. Недавно предприятие запустило новое сырное производство вкуснейших рассольных, а также полутвердых и твердых сыров из коровьего и козьего молока.

– В течение 2020 года мы освоили производство рассольных сыров «Брынза» из коровьего и козьего молока, сыров «Имеретинский», «Фермерский», полутвердых сыров «Качотта» из коровьего и козьего молока. На данный момент молокозавод приступил к освоению технологии выпуска твердых сыров «Манчего» и «Том» также из двух видов молока, – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер.

Уже от одних названий этих сыров слюнки текут. Хочется не только попробовать все новинки, но и угостить ими своих близких! Но, чтобы дегустация доставила вам истинное удовольствие, надо к ней заранее подготовиться, добавляя в «ПРИНЕВСКОМ».

«Качотта» – превосходный бутербродный сыр, имеющий сливочный, сладковатый вкус с легкой кислинкой. Его можно нарезать кубиками и добавить в салат. Он отлично плавится и может быть использован при приготовлении различных блюд традиционной итальянской кухни: пиццы, пасты, ризотто. Зрелые разновидности сыра «Качотта» вполне можно подавать и в составе сырной тарелки, дополняя белым фруктовым



вином, а также сладкими фруктами – например, персиками или грушами.

Скоро ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» порадует самых взыскательных сырных гурманов и другими новинками. Сыр «Раниталер» из козьего молока не оставит равнодушными тех, кто когда-нибудь пробовал знаменитый швейцарский сыр «Грюйер». Выдержанный от шести месяцев, «Раниталер» прекрасно подойдет для фондю, а с медом и бокалом красного вина он полностью раскроет свой вкус и аромат.

Важное преимущество «ПРИНЕВСКОГО» – наличие собственного стада дойных коз и коров. Благодаря этому технологи компании обладают уникальной возможностью отбора молока, идеально подходящего для выпуска конкретного вида сыра. Великолепное молоко и современное качественное технологическое оборудование, умноженное на профессионализм работников предприятия, оставляющих в каждой головке сыра частичку своей души, – вот секрет продукции от «ПРИНЕВСКОГО»!

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Дары моря для вашего здоровья!

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты» – в этом афоризме заключается несколько смыслов, один из которых: наше питание должно быть разнообразным. Диетологи давно пришли к выводу, что натуральные продукты животного и растительного происхождения – основа сбалансированного питания здорового человека.

МОРСКАЯ КАПУСТА – ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Среди доступных для потребителя источников белка и витаминов выгодно выделяется любимая многими морская капуста, которую делают из ламинарий, морских водорослей, выращиваемых в море – преимущественно в Китае. После сбора морскую капусту предварительно высушивают, затем нарезают, досушивают и фасуют в мешки. В таком виде она поступает на дальнейшую переработку к производителю.

В Петербурге одним из основных поставщиков на стол горожан морской капусты и разнообразных салатов из нее является компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая использует для произ-

водства капусту только естественной сушки.

Морская капуста богата йодом. В готовом продукте он содержится в диапазоне от 0,3 г до 1,6 г на 100 г. Столь большой разброс объясняется тем, что водоросль в процессе своей жизнедеятельности поглощает и выпускает йод. Таким образом, содержание йода в ней полностью зависит от того, в какой период была собрана конкретная партия.

Классические добавки для морской капусты – это овощи, пряности и растительное масло; оптимальная заливка – маринад или майонезный соус. Продукт, изготовленный в маринадной заливке без всяких добавок, – супернизкокалорийный.

Готовая продукция (капуста в маринаде или в соусе) – это

уже термообработанный продукт. Преимущество способа приготовления, применяемого компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», – стандартность времени и температуры варки, что обеспечивает постоянно высокое качество, подбор режима под конкретную партию в зависимости от срока заготовления сырья.

Морская капуста – полезный продукт, но не для всех. Так, она противопоказана тем, кто испытывает повышенную чувствительность к йоду или его непереносимость. Беременным женщинам ее употреблять рекомендуется с осторожностью. Если женщина кормит ребенка грудью, ей тоже следует не злоупотреблять морской капустой, поскольку йод может накапливаться в молочных железах. Детям до трех лет она также противопоказана.

Если человек страдает острыми заболеваниями желудочно-кишечного тракта, употребление ламинарии может принести вред. Также не рекомендуется употребление морской капусты тем, у кого низкая свертываемость крови. Для всех остальных, кто не имеет противопоказаний к употреблению морской



ИМИТИРОВАННАЯ ИКРА: НАТУРАЛЬНА НА 100%

Другим уникальным источником полноценного белка и витаминов является имитированная икра, изготовленная компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» из настоящего рыбьего жира и мало чем отличающаяся от лососевой икры.

Еще во времена Советского Союза ученые начали работать над созданием имитации икры. Сначала такая икра походила на настоящую весьма отдаленно. Со временем появились новые технологии изготовления – в частности, с помощью желатина. Эта технология называется «белко-

вой» и сейчас уже считается устаревшей.

Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сегодня выпускает 100% натуральную имитированную икру, изготовленную на основе настоящего рыбьего жира пищевого качества и альгината натрия – продукта, полученного из водорослей ламинарий, который является прекрасным природным абсорбентом, очищающим организм от радионуклидов и солей тяжелых металлов.

Новый продукт полностью имитирует красную слабосоленую лососевую икру как по структуре икринок (лопающаяся оболочка) и ярко выраженный «глазок», так и по пищевой ценности, потому что содержит высококачественный лососевый жир – источник витаминов А и D, а также полиненасыщенных жирных кислот.

Спрашивайте в магазинах города полезные и натуральные морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – и ваш рацион всегда будет разнообразным, сбалансированным и полноценным.

Анна ШЕВЕЛОВА



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 магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при –18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность на-



cheese-cake.ru
интернет-магазин десертов

слаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чиз-

кейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку до 52% от полной стоимости по промокоду «АПРЕЛЬ», а также раздел с популярными десертами недели по сниженным ценам, который регулярно обновляется. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В СУПЕРМАРКЕТАХ ОБНАРУЖЕНЫ

Пищевые продукты в первую очередь должны быть безопасными для человека и уже потом соответствовать требованиям по пищевой ценности и другим потребительским свойствам, которые изготовители указывают на упаковке. Однако, как показывают исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», нередко на полках супермаркетов оказываются не просто некачественные продукты, а представляющие реальную угрозу для здоровья покупателей. Одним из таких опасных товаров в России многие годы подряд являются обжаренные семена подсолнечника, которые под разными торговыми марками реализуются в супермаркетах в пакетиках массой от 50 до 500 г.

О ЧЕМ МОЛЧИТ УПАКОВКА?

Нередко изготовители семян подсолнечника с целью привлечения внимания к своей продукции завлекают доверчивых покупателей информацией о полезных свойствах семечек на упаковке, указывая содержащийся в них длинный перечень витаминов и микроэлементов. Однако о том, что популярный продукт может содержать еще и тяжелые металлы (в частности, кадмий), ни один производитель не сообщает. А между тем исследование двенадцати образцов обжаренных семян подсолнечника разных торговых марок, проведенное Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории Ростандарта, показало, что кадмий присутствовал во всех исследованных пробах, а в двух значительно превысил допустимые пределы.

Кадмий широко используется в никель-кадмиевых аккумуляторах, припоях и других сплавах в качестве пигмента и отвердителя, при изготовлении пластмасс.

В последние десятилетия благодаря активной деятельности человека этот элемент получил широкое

распространение в окружающей среде. Это один из самых токсичных тяжелых металлов, он отнесен ко второму классу опасности (высокоопасные вещества). Кадмий известен тем, что вымывает из организма полезные для наших костей элементы. Люди отравляются кадмием, употребляя воду и зерновые, а также овощи, растущие на землях, расположенных вблизи от нефтеперегонных заводов, металлургических предприятий и автомобильных дорог.

По словам врачей, в организме человека избыток кадмия чреват поражением почек, нервной и костной систем, потому что он разрушает минерализацию костей и синтез витамина D. Кадмий может привести к серьезным заболеваниям легких, вызывает гипертонию, анемию, способствует развитию рака, снижает иммунитет. Чтобы отравиться кадмием, достаточно разово употребить его с пищей (всего около 30 мг) или с жидкостью (около 15 мг). Как и многие другие тяжелые металлы, кадмий обладает особенностью накапливаться в организме – период его полувыведения составляет 10–35 лет. Кстати, кадмий попадает в организм человека



не только с пищей, он содержится в воздухе, загрязненном, например, табачным дымом.

В семена кадмий попадает через само растение – подсолнечник. Тот, в свою очередь, берет его из почвы. Богаты кадмием песчаные и глиняные почвы, которые чаще всего используют для выращивания подсолнечника. Одним почвам изначально свойственно повышенное содержание кадмия, другие загрязнены промышленными отходами или обработаны удобрениями, содержащими кадмий. В этом случае группой риска являются овощи, фрукты, мясо, молоко. Кадмий попадает в организм с потреблением табака, кофе, чая, с водой, с загрязненными продуктами. А вот в подсолнечном масле, особенно рафинированном, которое отжимают из семян подсолнечника, кадмия практически

нет – он почти полностью оседает в жмыхе.

Допустимое количество кадмия, которое человек может потреблять с продуктами питания без риска заболевания, колеблется на уровне от 0,05 до 0,2 мг/кг. И хотя эти уровни условны, тем не менее они служат основой для контроля содержания кадмия в продуктах питания. Установлено, что, кроме семян подсолнечника, высоким содержанием кадмия обладают морепродукты (в основном устрицы и мидии), листовые (зеленые) овощи (все виды капусты, шпинат и щавель, базилик, петрушка и укроп), злаковые зерновые культуры, а также грибы, орехи, шроты и жмыхи подсолнечника. Треть от установленного относительно безопасного для человека уровня токсичного металла можно получить, съев всего 100 граммов семян подсолнечника.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Несмотря на то что токсичность кадмия давно хорошо известна, изготовителям жареных семян подсолнечника в свое время каким-то образом удалось добиться исключения нормы содержания этого металла из Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – основного закона, определяющего требования ко всем продовольственным товарам, которые производятся и реализуются на территории Российской Федерации. Отметим, что до вступления в силу в 2011 г. этого документа в нашей стране кадмий нормировался СанПиНом 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», согласно которому в семечках его не должно быть более 0,1 мг/кг.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА ЖАРЕННЫХ



Наименование продукта	Семена подсолнечника жареные белые соленые, ТМ «Раздолье»	Семечки подсолнечника обжаренные с морской солью, ТМ «Золотая семечка»	Семена подсолнечника жареные с солью, ТМ «Сіко»	Семечки жареные соленые, ТМ «ЖАР»	Семена подсолнечника обжаренные «Степановна», ТМ «Степановна»	Семена подсолнечника жареные	Семена подсолнечника (черные) обжаренные, ТМ «Семечки Богучарские»
Производитель	ООО «ГЛОБАЛ СНЕК», Московская обл.	ООО «Пирсен», Калужская обл.	ООО «БИЗ ФРУТС», Московская обл.	ООО «ВЭД», Новосибирская обл.	ООО «Аллея», Ростовская обл.	ООО «ТД-холдинг», Саратовская обл.	ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.
Нормативный документ	Не указан в маркировке	ТУ 01.11.95-706-37676459-2017	ТУ 9721-001-66158820-2014	ТУ 01.11.95-001-97094516-2017	СТО 00336444.016-2013	ТУ 01.11.95-006-52230123-2017	ТУ 01.11.95-001-59560906-2018
Дата изготовления	06.08.2020	15.09.2020	28.09.2020	17.08.2020	16.07.2020	25.08.2020	03.09.2020
Масса, количество образцов	170 г х 2 шт.	200 г х 2 шт.	200 г х 2 шт.	280 г х 2 шт.	250 г х 2 шт.	300 г х 2 шт.	240 г х 2 шт.
Цена за 1 кг, руб.	308 руб. 76 коп.	325 руб. 00 коп.	314 руб. 95 коп.	535 руб. 36 коп.	399 руб. 60 коп.	233 руб. 30 коп.	291 руб. 63 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	«Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105
Масса нетто, г (Норма/Результат)	170 г – информация на этикетке / 176,1	200 г – информация на этикетке / 200,3	200 г – информация на этикетке / 200,6	280 г – информация на этикетке / 278,2	250 г – информация на этикетке / 252,6	300 г – информация на этикетке / 302,4	240 г – информация на этикетке / 252,7
Общее содержание сорной примеси, % (не более 3%)	0,8	0,1	1,3	0,1	0,2	0,3	0,1
Массовая доля свинца, мг/кг (не более 1,0)	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2
Массовая доля мышьяка, мг/кг (не более 0,3)	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1
Массовая доля кадмия, мг/кг (не более 0,2)	0,08±0,02	0,12±0,04	0,13±0,04	0,13±0,04	0,16±0,05	0,16±0,05	0,16±0,05
Массовая доля ртути, мг/кг (не более 0,05)	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005
Соответствие требованиям ТР ТС 015/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

ТР ТС 015/2011* – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»

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

ОПАСНЫЕ СЕМЕЧКИ ПОДСОЛНЕЧНИКА



Но вскоре в рамках Таможенного союза был принят другой документ «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», согласно которому допустимая норма кадмия «для семян подсолнечника, предназначенных для непосредственного употребления в пищу», была увеличена в два раза и составила 0,2 мг/кг. Такая же норма зафиксирована и в другом нормативном документе – Техническом регламенте Таможенного союза № 015/2011 «О безопасности зерна». В то же время, по мнению специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург», «семечки жареные» и «семена подсолнечника, предназначенные для непосредственного употребления в пищу» – не одно

и то же. Тем не менее для оценки содержания кадмия в семенах подсолнечника жареных была взята все-таки предельно допустимая норма «0,2 мг/кг».

ОПАСНЫЕ СЕМЕЧКИ

Два образца семечек из двенадцати, проверенных «Общественным контролем» в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», содержали больше кадмия, чем допускается нормативными документами, а в одной пробе количество кадмия просто зашкаливало.

Самыми опасными оказались семечки из Краснодарского края. Это семечки «От Атамана» (ООО «АгроПетро») и «Бабушкины семечки» (ООО «КДВ Краснодар»), приобретенные в гипермаркете «О'Кей». В первом образце содержание кадмия было 0,23 мг/кг (115% от действующей нормы), а во втором образце – 0,34 мг/кг (170% от действующей нормы). Изготовитель «Бабушкины семечек» явно лукавил, когда указал на упаковке, что использует лучшее сырье для жареных семечек, которые проходят «многоступенчатую очистку перед жаркой». Единственное достоинство этих семечек – низкая цена: 200 руб. за кг. Но вряд ли теперь она может соблазнить покупателя, узнавшего об избытке ядовитого кадмия в красочной упаковке.

Кстати о ценах. Самыми дорогими оказались семечки за 535 руб./кг ТМ «ЖАРО» от ООО «ВЭД» (Новосибирская обл.) и ТМ «Джинн» от ИП Волков А. Е. (Челябинская обл.), а самыми доступными по цене – семечки за 116 руб./кг ТМ «О'Кей» от ООО «ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ ВОСХОД» (Московская обл.).

Несмотря на то что семечки ТМ «Джинн» оказались одними из самых дорогих, они не соответствовали информации на упаковке по массе нетто: по факту оказалось 244,8 г вместо 250 г. Недовесом отличились и семечки «О'Кей» (ООО «ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ ВОСХОД»): 293,6 г вместо 300 г, заявленных изготовителем.

Кроме кадмия, все образцы семечек жареных были проверены на содержание других тяжелых металлов: свинца, ртути и мышьяка. Фактические значения этих элементов во всех образцах оказались значительно ниже верхних пределов, установленных нормативными документами.

Также ни в одном из образцов не был превышен и такой показатель, как сорная примесь, к которой относятся: минеральную примесь – песок, комочки земли, гальку, шлаки; органическую примесь – лузгу, остатки листьев, стеблей; пустые семена – семена без ядра; семена всех дикорастущих и культурных растений. Государственного стандарта на жареные семечки подсолнечника до сих пор нет, поэтому в качестве нормы показателя «сорная примесь» можно взять требования ГОСТ 22391–2015 «Подсолнечник. Технические условия», который допускает сорную примесь в семенах подсолнечника до 3%.

Согласно результатам испытаний, меньше всего сорной примеси – 0,1% – оказалось в образцах «Золотая семечка» (ООО «Пирсен», Калужская обл.), «ЖАРО» (ООО «ВЭД», Новосибирская обл.), «О'Кей» (ООО «ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ ВОСХОД», Московская обл.), «Семечки Богучарские» (ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.) и «Бабушкины семечки» (ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край). Больше всего сорной примеси – 1,3% – оказалось в упаковках семечек «Сико» (ООО «БИЗ ФРУТС», Московская обл.).

С учетом того, что кадмий, которым богаты семена подсолнечника, практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употребляет в пищу семечки, переполненные кадмием, – непозволительная роскошь.

СЕМЕЧКИ ОТПРАВИЛИ ПОД АРЕСТ

Результаты экспертизы «Общественного контроля» стали основанием для проведения Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу масштабного административного расследования в отношении недобросовестных продавцов семечек. Для этого надзорное ведомство в ноябре 2020 г. отобрало в четырех торговых сетях – «О'Кей», «Пятерочка», «Магнит» и «Сезон» – пробы жареных семечек

подсолнечника восьми торговых марок, которые предварительно проверил «Общественный контроль». Результаты этой внеплановой проверки оказались, прямо скажем, впечатляющими.

Так, из восьми отобранных проб, согласно отчету Роспотребнадзора, шесть содержали кадмий в количествах, превышающих 0,2 мг/кг! Это продукция торговых марок «Бабушкины семечки» (ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край), «От Атамана» (ООО «АгроПетро», Краснодарский край), ТМ «Степнована» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), ТМ «Семечки Богучарские» (ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.), ТМ «Селяночка» (ООО «ВелКен», г. Барнаул) и ТМ «Джинн» (ИП Волков А. Е., Челябинская обл.).

Как сообщила «Общественному контролю» главный санитарный врач по г. Санкт-Петербургу Наталья Башкетова, юридические лица ООО «О'Кей», АО «Тандер» (сеть «Магнит»), ООО «Агроторг» (сеть «Пятерочка») и ООО «Приморское» (сеть «Сезон») вызваны на составление протоколов об административных правонарушениях в соответствии с КоАП РФ. Продавцам за реализацию опасной продукции грозят штрафы до 300 000 руб. Кроме того, партии опасных семечек сняты с реализации и арестованы, их владельцам направлены постановления об утилизации продукции, не отвечающей требованиям действующего законодательства.

СОМНИТЕЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Между тем семечки даже без кадмия – продукт не самый полезный. Во-первых, семя подсолнечника больше чем половину, состоит из растительного жира, а пищевая ценность 100 г семечек – свыше 600 ккал. Во-вторых, лузганье может повредить эмаль зубов, нанести немалый вред пищеварительной системе. По словам специалистов, совсем от семечек можно не отказываться, но аппетиты лучше умерить. Подсчитано, что 100 г «токсичных семечек» наносит вред здоровью, схожий с выкуренной пачкой сигарет. Поэтому врачи советуют не вводить лузганье в привычку.

С учетом того, что кадмий, которым богаты семена подсолнечника, практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употребляет в пищу семечки, переполненные кадмием, – непозволительная роскошь.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы – любитель семечек, но все же хотите застраховать себя от покупки продукции сомнительного качества, придерживайтесь следующих правил.

Не стоит покупать семечки без упаковки, у «бабушек» на рынке или вдоль трасс. В случае такой покупки вы не сможете проверить ни дату сбора, ни срок годности, ни тем более получить информацию о производителе продукции. Кроме того, семечки, которые мы покупаем на рынке у «бабушки», далеко не всегда проходят должную обработку и могут быть переносчиками кишечных инфекций. Лучше всего брать семечки в герметичной, целостной упаковке из полипропилена, которая защищает продукт от воздействия внешних факторов, а также проверять сроки годности. Кроме того, безопаснее приобретать неочищенные семена, так как без шелухи ядра быстро загрязняются и впитывают вредные элементы из окружающей среды.

Семечки подсолнечника жареные ТМ «Селяночка»	Семена подсолнечника (семечки) обжаренные, ТМ «О'Кей»	Семена подсолнечника жареные, ТМ «Джинн»	Семена подсолнечника обжаренные, ТМ «От Атамана»	Семена подсолнечника жареные, ТМ «Бабушкины семечки»
ООО «ВелКен», г. Барнаул	ООО «ТОРГОВО-ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ ВОСХОД», Московская обл.	ИП Волков А. Е., Челябинская обл.	ООО «АгроПетро», Краснодарский край	ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край
ТУ 9729-001-63871799-14	СТО 31892110-001-2014	ТУ 9721-00171696034-06	ТУ 9721-005-0084205687-2014	ТУ 01.11.95-001-84435163-2017
16.08.2020	15.07.2020	12.05.2020	25.09.2020	14.09.2020
250 г х 2 шт.	300 г х 2 шт.	250 г х 2 шт.	275 г х 2 шт.	300 г х 2 шт.
159 руб. 96 коп.	116 руб. 63 коп.	535 руб. 60 коп.	243 руб. 05 коп.	199 руб. 47 коп.
ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	«Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
250 г – информация на этикетке / 251,8	300 г – информация на этикетке / 293,6	250 г – информация на этикетке / 244,8	275 г – информация на этикетке / 278,3	300 г – информация на этикетке / 302,3
0,2	0,1	0,2	0,4	0,1
Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2	Менее 0,2
Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1	Менее 0,1
0,17±0,05	0,14±0,04	0,19±0,06	0,23±0,07	0,34±0,10
Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005	Менее 0,005
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. кадмия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. кадмия

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.

ЦИФРОВАЯ МАРКИРОВКА

ДО ПОСЛЕДНЕЙ КАПЛИ МОЛОКА

Молочные продукты в этом году могут подорожать на 10–15% из-за введения обязательной цифровой маркировки.

В России начался проект по цифровой маркировке молочной продукции «Честный знак». Правительство решило заставить изготовителей наносить на каждую единицу молока, творога, сметаны и т. д. индивидуальный цифровой код Data Matrix. Уже с 1 июня нельзя будет выпускать без маркировки сыр и мороженое. Остальные молочные продукты должны быть охвачены маркировкой до конца этого года.



СКОЛЬКО БУДЕТ СТОИТЬ ОЦИФРОВАННОЕ МОЛОКО?

По данным Национального союза производителей молока, ежегодно в России производится около 52 млрд упаковок продукции, сделанной из молока. Цифровые коды предприятия обязаны покупать у единого оператора – ООО «Оператор – Центр развития перспективных технологий». Один знак в электронном виде стоит 60 коп. Но его надо еще напечатать. Это еще 40 коп. И это не окончательная цена. Для запуска маркировки каждое предприятие должно вложить приличные средства в приобретение специального дорогостоящего оборудования и программного обеспечения. По оценкам Национального союза производителей молока, только в первый год реализации этого грандиозного проекта молокопереработчики страны должны будут потратить не менее 61 млрд руб. В эту же сумму оцениваются и ежегодные затраты на поддержание системы маркировки в бесперебойном режиме. И это при том, что чистая прибыль всей молочной отрасли России по итогам 2018 г. составила 35 млрд руб. Догадываетесь, кто в результате будет оплачивать цифровую маркировку молочной продукции? Конечно, мы с вами, потребители!

Правительство РФ, по прямому указанию которого стартует этот проект, объясняет свое решение стремлением защитить интересы потребителей от некачественной и фальсифицированной молочной продукции. Дескать, наведет покупатель свой смартфон на код Data Matrix, расположенный на упаковке молочного продукта, и сразу всю правду про него

узнает. Однако процедура маркировки не предусматривает лабораторные анализы сырья и готовой продукции. Информация, зашитая в цифровой код, с точностью повторяет данные, указанные на упаковке. Кроме этих сведений, код Data Matrix содержит крипто-хвост, подтверждающий факт использования знака конкретным изготовителем продукции. Но на вопрос, какого она качества, криптохвост не ответит.

Возникает закономерный вопрос: кому нужна такая маркировка? Потребителям точно нет, поскольку, по подсчетам участников рынка, средняя стоимость одного килограмма маркированного молочного продукта из-за огромных затрат на внедрение системы «Честный знак» возрастет более чем на 5 руб. Эти деньги будут потрачены не на дополнительную проверку качества товара, а на исполнение решения Правительства РФ.

ДОРОГО И НЕЭФФЕКТИВНО

Подавляющее большинство участников рынка, зная о грядущей маркировке, в течение последней пары лет пыталось достучаться до чиновников, чтобы объяснить абсурдность принятого решения. Но бизнес не хотят слышать. До старта обязательной маркировки всего полтора месяца, а на сегодняшний день в России далеко не каждая специализированная типография способна обеспечить технически нанесение кодов Data Matrix на упаковку молочных изделий. Причем если на картонной упаковке теоретически их еще можно напечатать, то на пленке или пластиковом стакане при имеющейся ма-

териально-технической базе – нет. Для этого типографиям необходимо закупать импортное дорогостоящее оборудование и программное обеспечение.

– Молочная продукция – это не шубы, не шины и даже не лекарства, уже попавшие под маркировку, это товар ежедневного потребления подавляющей частью населения страны, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»**. – И малейший, даже незначительный сбой в системе маркировки, в которой прочным узлом связаны сельхозпроизводители, переработчики и торговые сети, может привести не то что к перебоям с поставками скоропортящейся молочной продукции – к пустым молочным полкам в магазинах из-за временных остановок отгрузки десятками предприятий. Что будет дальше? Бизнес с торговыми сетями начнут «оптимизировать процессы», что приведет к полному замещению на торговых полках свежей молочной продукции со сроками годности до 14 суток на продукцию длительного хранения с применением технологий и консервантов, обеспечивающих более длительные сроки годности. И никто из изготовителей рисковать не будет: за несоблюдение требований к обороту маркированной продукции уже предусмотрена уголовная ответственность! Специалисты прогнозируют закрытие целого ряда малых предприятий отрасли после введения маркировки.

Целесообразность введения цифровой маркировки для продукции молочной отрасли сомнительна еще и потому, что уже сегодня российский молочный рынок контролируется системой электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», введенной полтора года назад Россельхознадзором. Система проследит за движением молочного сырья по всей цепочке, включая фермера, который получил сырое молоко из-под коровы, переработчика, который из него сделал продукцию, и продавца, который реализовал покупателю уже готовый продукт. И система работает. Фальсификата на рынке стало заметно меньше. Это подтверждается и результатами проверок СПб ООП «Общественный контроль». Теперь систему «Меркурий» будут стыковать к системе цифровой маркировки «Честный знак», чрез-



мерно усложняя процедуру контроля и учета продукции на рынке.

ЭТАПЫ БОЛЬШОГО ПУТИ

Согласно объявленному оператором системы «Честный знак» регламенту, обязательной маркировка для разных сегментов молочного рынка будет становиться постепенно. Уже сейчас участники рынка могут добровольно маркировать молочную продукцию, вводить ее в оборот и фиксировать выбытие через кассы.

Но уже с 1 июня под обязательную маркировку попадут мороженое и сыр, с 1 сентября – молочные продукты со сроком годности более 40 суток (например, сливочное масло, сгущенное и ультрапастеризованное молоко), а с 1 декабря – вся остальная молочка со сроком годности до 40 суток, то есть «скоропорт».

При этом непонятно, как будет маркироваться весовая молочная продукция, в том числе разливное молоко, весовые творог, сметана, йогурты и т. д. А сыроделы теперь должны будут и вовсе поставлять в реализацию исключительно расфасованную в мелкую упаковку продукцию, повысив на нее стоимость, поскольку продавцы в магазинах скоро не смогут отрезать потребителям сыр кусками от большой «сырной шайбы» – ведь наклеить код Data Matrix на упаковку сырной нарезки, фасованной в пищевую стреч-пленку, будет невозможно.

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ

Некоторым может показаться, что в желании установить тотальную прослеживаемость за потребительскими товарами Россия перенимает зарубежный опыт. Но это не так. В мире нет ни одного примера маркировки молочных продуктов уникальными кодами идентификации. Единственный товар, в отношении которого применяется эта мера, – лекарственные препараты. Да и то европейские страны приступили к данному проекту еще в 2011 г., а сделать его единым для всех участников европейского рынка планируется только к 2025 г. А у нас, похоже, планируется решить эту задачу, как во времена СССР: даешь «пятилетку» за три года, а то и еще быстрее! Однако чрезмерная спешка в преодолении «своей отсталости от Запада» в прошлом году уже вышла боком нашему кабинету министров: население чуть не оставило без жизненно необходимых лекарств, попавших под обязательную маркировку. Пришлось давать задний ход, признав, что Россия, как и Европа, пока не вполне готова к этой мере.



КРАЙНИЙ – ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Возникает и другой вопрос: а кто будет контролировать исполнение новых требований? Ответственным назначен Роспотребнадзор. В то же время до конца 2021 г. введены моратории на плановые проверки малого бизнеса. Остались внеплановые, но они могут проводиться лишь на основании обоснованных жалоб потребителей. Да и то не всех, а только тех, которые остались без ответа продавца, к которому потребитель обязан сперва обратиться в случае нарушения его прав. Вот такой замкнутый круг.

– «Общественный контроль» считает тотальную маркировку молочной продукции избыточной инициативой государства, целью которой, во всей видимости, является налаживание строгого учета количества произведенной продукции и увеличение налоговых поступлений в бюджет, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – При этом реальный механизм контроля качества продукции в предлагаемой системе «Честный знак» отсутствует. Даже если предположить, что маркировка молочной продукции увеличит на 10% собираемость налогов с отрасли, то потери для экономики страны и рядовых потребителей от внедрения этой системы будут в несколько раз больше, что делает эту инициативу не просто бессмысленной, а вредной. Очевидно, что «козлами отпущения» глобального проекта по оцифровке «молочки», которые вынуждены будут нести всю финансовую нагрузку, станут добросовестные изготовители и переработчики, которые и сейчас работают честно на рынке. А недобросовестные участники рынка благодаря отсутствию в стране эффективной системы государственного надзора будут продолжать выпускать и сбывать свой фальсификат. В выигрыше также останутся IT-компании – посредники между государством и бизнесом, которые будут обслуживать весь этот громоздкий, чрезвычайно затратный и, вероятно, бессмысленный проект, за который в итоге будем платить мы, потребители.

Кирилл ОРЛОВ



**ЕЩЕ БОЛЬШЕ
НОВОСТЕЙ
В ИНСТАГРАМ!**



Instagram



**Прямые эфиры каждую
пятницу в 12.00**

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!

Консультация по телефону 8-911-121-00-66