

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ: ЕСЛИ НА БАНКЕ СТОИТ «ГОСТ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» исследует качество мясных консервов ежегодно накануне открытия дачного сезона: согласно данным многолетних наблюдений, именно в мае возрастает спрос на продукты с длительными сроками хранения. Однако для любителей тушенки опять плохие новости: по итогам очередной экспертизы качества мясных консервов «Говядина тушеная», приобретенных в супермаркетах Петербурга, среди образцов не было обнаружено ни одного, который соответствовал бы обязательным требованиям ГОСТ 32125-2013!

СТР. 6-7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Откуда сметана? А в ответ тишина...



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области провели административные расследования в отношении поставщиков и продавцов сметаны, не отвечающей обязательным требованиям. ООО «Выборгское» и универсам «Верный» за допущенные нарушения привлечены к административной ответственности.

СТР. 2

ШЕСТЬ СОТОК

Изготовитель почвогрунта обманул потребителей и ушел от ответственности

Исследования, проведенные СПб ООП «Общественный контроль», показали, что почвогрунт «KEVA bioterra для томатов, перцев и баклажанов» (ООО «Гера», Московская обл.), приобретенный в гипермаркете «Леруа Мерлен», является фальсификатом: в нем в два раза оказались занижены основные питательные элементы: азот, калий и фосфор. Однако Управление Роспотребнадзора по Московской области не стало привлекать к ответственности изготовителя, который объяснил низкое содержание удобрений... опечаткой на упаковке!



СТР. 2

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

«Тырновский молочный завод» привлекли к ответственности

Сразу два ведомства – Россельхознадзор и Роспотребнадзор – отреагировали на сигнал СПб ООП «Общественный контроль» о фактах производства и реализации в Петербурге поддельного молока производства ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.). В результате лабораторных исследований было подтверждено, что молоко ультрапастеризованное ТМ «Бидончик» является фальсификатом.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Семишагофф», «Верный» и «Сезон» продолжают торговать поддельным молоком



Каждая вторая пачка ультрапастеризованного молока из десяти, приобретенных СПб ООП «Общественный контроль» в торговых сетях Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, оказалась фальсификатом: в пяти упаковках поддельного молока вообще не было молочного жира! Наглый обман потребителей продолжается при попустительстве надзорных органов.

СТР. 4-5

«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 16 июня 2021 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов мороженого и сливочного масла.



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



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ОТКУДА СМЕТАНА? А В ОТВЕТ ТИШИНА...

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области провели административные расследования в отношении поставщиков и продавцов сметаны, не отвечающей обязательным требованиям.

Информацию о нарушениях законодательства при реализации сметаны в Роспотребнадзор «Общественный контроль» направил еще в начале марта. Согласно результатам проверки общественной организации потребителей, три образца сметаны, приобретенные в магазинах города, не соответствовали требованиям по качеству, а два образца – по маркировке.

Один из образцов сметаны, приобретенный в магазине «Народный фермер» (ул. Маршала Говорова, д. 10), не имел надлежащей маркировки: отсутствовала дата изготовления, а также не была указана пищевая ценность продукта.

– Продавец ИП Вихрова Е.Н. не сразу согласилась предоставить маркировочный ярлык, который был нанесен

на белое пластиковое ведро со сметаной, – рассказывает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – А сопроводительные документы, которые должны подтверждать качество и безопасность молочного продукта, и вовсе у продавца отсутствовали.

Судя по товарно-транспортной накладной, изготовителем сметаны 15% оказалось ООО «Выборгское» (Ленинградская обл.), представители которого и были вызваны в Роспотребнадзор для составления протокола об административном правонарушении. Как сообщила **главный санитарный врач Ленинградской области Ольга Историки**, в отношении ООО «Выборгское» внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших



совершению административного правонарушения.

Другим образцом, привлечшим к себе внимание государственных проверяющих, стала сметана ТМ «Васильково поле», приобретенная в магазине «Верный». Ее изготовитель АО «Павловский молочный завод» (Нижегородская обл.) разместил информацию о дате изготовления на съемной прозрачной крышке стакана, которая при транспортировке может легко отделиться от основной

упаковки или повредиться. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», размещение таким способом

значимой для потребителя информации не допускается.

В связи с этим Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вызвало представителя магазина «Верный» для составления протокола об административном правонарушении в соответствии с КоАП РФ.

– При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических поврежде-

ний. Также нужно внимательно изучить маркировку, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности.

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

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

Кирилл ОРЛОВ

ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО

«Тырновский молочный завод» привлекли к ответственности

Сразу два ведомства – Россельхознадзор и Роспотребнадзор – отреагировали на сигнал Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о фактах производства и реализации в Петербурге поддельного молока производства ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.).



Так, Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям произвело отбор трех проб молока рязанского разлива в универсамах «Сезон» и «Семишагофф». В результате лабораторных исследований было подтверждено, что молоко ультрапастеризованное ТМ «Бидончик» является фаль-

сификатом: массовая доля белка в образце составила 0,38% вместо нормы «не менее 3%» (ГОСТ 31450–2013). В настоящее время ведомство проводит исследование на наличие в этом молоке жиров растительного происхождения. То, что они там есть, «Общественному контролю» ранее уже подтвердила испытательная лаборатория ФБУ

«Тест-С.» – Петербург. Управление Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям в ближайшее время должно принять меры в отношении ООО «Тырновский молочный завод».

Управление Роспотребнадзора по Рязанской области также провело свою внеплановую проверку в отношении недобросовестного изготовителя и привлекло его к административной ответственности в рамках КоАП РФ. О сумме штрафа чиновники не сообщили, но, согласно ст. 14.43 КоАП РФ, для юридического лица он должен составить не менее 100 000 руб.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

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

ШЕСТЬ СОТОК

Экономию удобрений объяснили опечаткой на упаковке

Управление Роспотребнадзора по Московской области не стало привлекать к ответственности изготовителя почвогрунтов для выращивания рассады ООО «Гера» (Московская обл.), которое объяснило низкое содержание трех основных питательных элементов в упаковке своего грунта для томатов, перцев и баклажанов KEVA... досадной опечаткой!

Административное расследование было назначено на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» в Роспотребнадзор, в котором содержались факты многочисленных нарушений при изготовлении почвогрунтов для выращивания рассады, реализуемых в потребительских упаковках. Согласно результатам экспертизы (газета «Петербургское качество», № 3 (352) от 16 марта 2021 г. – Прим. ред.), семь образцов почвогрунтов из десяти, проверенных в этом году в лаборатории филиала ФБГУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не отвечали заявленной на упаковках информации по количеству азота, фосфора и калия.

Одним из таких образцов оказался почвогрунт KEVA bioterra для томатов, перцев и баклажанов (ООО «Гера», Московская обл.), приобретен-

ный в гипермаркете «Леруа Мерлен». В этом грунте содержание азота составило 178 мг/л вместо указанной изготовителем нормы «не менее 300 мг/л», фосфора – 126 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л», калия – 165 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л».

В ходе административного расследования, назначенного Роспотребнадзором, ООО «Гера» не стало признавать свою ответственность за эти нарушения, а заявило, что на упаковке допущены три опечатки в информации о содержании питательных веществ. Так, по словам изготовителя, норма для азота вместо «не менее 300 мг/л» на самом деле должна быть указана «не менее 150 мг/л». Для фосфора норма на упаковке тоже оказалась завышена чуть ли не в три раза и вместо «не менее 350 мг/л» она составляет... «не менее 120 мг/л». Содержание калия так-

же указано ошибочно: вместо нормы «не менее 350 мг/л» следует писать «не менее 150 мг/л». Не правда ли, ловко придумал изготовитель, чтобы уйти от ответственности за обман потребителей. А Раменский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области легко поверил изворотливому ООО «Гера» и не стал привлекать к административной ответственности.

То, что ООО «Гера» вводит в заблуждение потребителей и Роспотребнадзор, доказывают результаты многолетних проверок качества почвогрунтов этого изготовителя, которые проводит «Общественный контроль». Так, в 2018 г. на упаковках биогрунта ТМ «ЭкоФлора» этого изготовителя содержание азота, фосфора и калия было заявлено «не менее 350 мг/л» для каждого элемента, и экспертиза показала, что указанные значения соответствуют действительности. То есть четыре года назад опечатки на упаковках не было, а сейчас, когда изготовитель сознательно пошел на обман потребителей,

он вдруг решил «прикрыться» придуманной опечаткой и таким образом уйти от административной ответственности!

– Отсутствие или недостаток того или иного элемента можно определить по внешнему виду растений, – говорит **заместитель заведующего испытательной лабораторией филиала ФБГУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова**. – Например, при недостатке в почве азота всходы будут иметь бледно-желтый окрас, при дефиците фосфора – цвет ближе к изумрудному, а на обратной стороне листьев могут появляться красно-багровые пятна. Если в грунте не хватает калия, то по краю листа и на его конце появится бурная окраска. Чтобы растению было комфортно, питательные элементы в грунте должны быть сбалансированы, не должно быть сильного недостатка одного и избытка другого.

– Грунты для рассады, фасованные в пакеты разного объема, сегодня можно купить не только в специали-

зированном магазине, но и в обычном продуктовом супермаркете, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Эта продукция не подлежит обязательной сертификации, ее изготовителей практически не включают в планы проверок, а значит, государственный контроль за оборотом почвогрунтов отсутствует. Этим и пользуются некоторые недобросовестные изготовители. Одни занижают долю основных компонентов: азота, фосфора и калия. Другие фасуют смеси без лабораторного контроля, нарушая соотношение питательных веществ, что может также пагубно отразиться на всхожести семян и силе рассады. Не покупайте грунты неизвестных производителей. Прежде чем сделать свой выбор, ознакомьтесь с результатами экспертизы «Общественного контроля» и выбирайте продукцию только проверенных предприятий, которые работают на рынке уже много лет и имеют надежную репутацию. Хороших вам урожаев в этом году!

Кирилл ОРЛОВ



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 12.05.2021 г. в 22.00, Выход в свет 15.05.2021 г.

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

Номер заказа № ДБ-6837/5

Тираж номера 30 000 экз.

12+

НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта» по подсчетам его организаторов в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н».

Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже более 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» - наслаждение вкусом!

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

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

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

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

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

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

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

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



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

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

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

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

Мила ДЕМЬЯНОВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Большой секрет для маленькой компании

Наконец-то весна принесла нам долгожданное тепло и возможность выезжать на природу, устраивать пикники, встречать тихие, теплые вечера в кругу близких и друзей. В такие моменты всегда хочется чего-то вкусного и необычного. А еще желательно не тратить много времени на «накрытие поляны». И главное, чтобы угощение для дружной компании было не затратным, аппетитным и полезным. Задумались, как решить эту задачу? Не тратьте лишнее время и силы: за считанные минуты стол можно накрыть, используя широкий ассортимент продукции петербургской рыбоперерабатывающей компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».



МАЛЕНЬКАЯ РЫБКА, НО ПОЛЕЗНАЯ

Действительно, не тратя больших денег, можно быстро организовать разнообразную трапезу с минимальными вложениями.

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькие серебристые рыбки с зеленоватой черной полосой вдоль хребта. Они во всем мире справедливо считаются деликатесом – острой рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ пригото-

вления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки. Обычно сырьем для производства является килька, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса, – мягкий, нежный и в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые при расщеплении дают много энергии, направленной прежде всего на передачу нервных

импульсов между нейронами головного мозга. Это, в свою очередь, позволяет человеку быстрее получать и обрабатывать информацию, ускоряет его мыслительные процессы, усиливает память.

Полезные свойства кильки также обусловлены большим содержанием кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов и систем. Человек напрямую зависит от поступления в организм этого ценного микроэлемента, так как кальций оказывает влияние на формирование костной ткани.

Анчоусы – универсальный компонент для любой закуски: и с картошкой хороши, и бутерброд с ними будет превосходен.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

Попробуйте удивить себя и своих гостей необычным блюдом – яйцами, фарширо-



ванными анчоусами. Для этого анчоусы ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В емкость положите размягченное сливочное масло, добавьте протертую анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить.

Полученным паштетом нафаршируйте половинки яичных белков и подайте на стол, украсив блюдо зеленью. Отличная закуска готова!

красный лук. Краюшки хлеба слегка подсушиваем на сухой сковороде, промазываем маслом комнатной температуры, сверху кладем кольцо яйца, затем помидора, лука, а потом, как вишенку на торт, укладываем анчоусы, украшая веточкой укропа. Даже простой бутерброд можно превратить в шедевр!

А еще у «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА» появились новинки: «Европейский анчоус оливковый в масле» и «Европейский анчоус в масле с вялеными томатами». Европейский анчоус – это хамса с добавлением оливкового масла первого холодного отжима высшего качества, которое придает анчоусам оригинальный нежный вкус, насыщает его жирными кислотами, витаминами А, Е, антиоксидантами и другими полезными микроэлементами.

Приготовление этих простых блюд не отнимет много сил и времени, но подарит вам и вашим близким приятные и вкусные мгновения и в будни, и в праздники!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕМИШАГОФФ», «ВЕРНЫЙ» И «СЕЗОН» ПРОДОЛЖАЮТ ТОРГОВАТЬ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Каждая вторая пачка ультрапастеризованного молока из десяти, приобретенных «Общественным контролем» в магазинах Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, оказалась фальсификатом.

ФАЛЬСИФИКАТОРЫ ОБХОДЯТ «МЕРКУРИЙ»

С 1 ноября 2019 г. с целью введения полной прослеживаемости поставок молока и молочных продуктов по цепочке «от коровы до прилавка» Правительство РФ включило всю «молочку» в федеральную государственную информационную систему «Меркурий». Перед этим в течение двух лет всем участникам молочного рынка – от фермера до самого маленького магазина – было дано время подготовиться к введению новых требований. За этот период система «Меркурий» тестировалась, совершенствовалась, а производители и продавцы должны были приобрести необходимое оборудование, обучить персонал и адаптировать все свои бизнес-процессы под новую электронную систему учета продукции. Главной целью запуска «Меркурия» было убрать с рынка недобросовестных поставщиков, а также защитить потребителей от молочного фальсификата.

Прошло полтора года, и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, насколько себя оправдали меры, призванные навести порядок на молочных полках, и можно ли наконец сегодня без тени сомнения положить в корзину упаковку молока любого бренда и быть уверенным в его натуральности?

Увы, нет! Результат, который получил «Общественный контроль» в ходе очередной экспертизы десяти образцов молока длительного хранения разных производителей, оказался шокирующим: известные торговые сети продают сегодня петербуржцам тонны фальшивого молока! Причем реализуют открыто, легально, со всеми необходимыми документами, якобы подтверждающими его качество и безопасность. Более того, весь этот суррогат от производителя до магазина проходит через систему «Меркурий», которая ему дает «зеленый» свет. И это при том, что в поддельных образцах молочный жир полностью замещен дешевым растительным, изготовленным с использованием пальмового.

Ни Роспотребнадзор, ни Россельхознадзор, который внедрил систему «Меркурий», не проводят сегодня оперативный мониторинг качества питьевого молока в розничных сетях и широко не предупреждают население о наличии на полках фальшивой продукции конкретных производителей. Поэтому практически единственным источником информации о наличии молочных подделок в супермаркетах остаются результаты исследования «Общественного контроля».

Поскольку общественная организация не уполномочена удалять с прилавков фальсифицированную продукцию, «Общественный контроль» направляет материалы про-



верок в государственные надзорные органы, которые теоретически обязаны реагировать. Но как «реагирует» Роспотребнадзор, мы видим: поддельная молочная продукция многие годы с успехом реализуется в определенных торговых сетях: «Семешагофф», «Верный» и «Сезон», а внеплановые проверки носят формальный характер.

ПРЕСТУПЛЕНИЕ БЕЗ НАКАЗАНИЯ

Отсутствие строгого надзора за качеством и безопасностью продовольственных товаров привело к тому, что количество подделок на рынке не только не снижается, а растет. Так, по итогам экспертиз 2017–2019 гг. поддельное молоко выявлялось в 30% случаев, а уже в прошлом году эта цифра стала

рекордной – 80%! Лабораторные исследования этого года выявили фальсификацию в 50% проверенных образцов ультрапастеризованного молока. Ни в одной из забракованных упаковок не был обнаружен молочный жир!

Обращает внимание и то, что из года в год фальсификат разливают одни и те же заводы, а продают его одни и те же торговые сети.

Так, в сети «Верный» на этот раз было выявлено сразу два образца поддельного молока, фальсифицированного полностью растительными жирами. Это ТМ «Молочный терем» 3,2% (ООО «Милкснаб», Саратовская обл.) и молоко 3,2% от ООО «МолоКом» (Московская обл.). Стоило это псевдомолоко одинаково – 55 руб. за 1 литр. Год назад

в том же магазине «Верный» «Общественный контроль» также приобрел два образца поддельного молока с растительными жирами, изготовленные тем же ООО «МолоКом» (Московская обл.) и ООО «Пятигорский молочный комбинат» (Ставропольский край).

Если молочный фальсификат из города Пятигорска в этом году пока не «засветился» в розничной торговле, то его «близнец» из Московской области крепко закрепился на петербургском рынке. И это удается ему потому, что производственная площадка по разливу фальсификата в Щелковском районе Московской области весьма многолика. Это как в сказке про Змея Горыныча: если отрубить одну голову, вырастет другая. Также и с ООО «МолоКом»:

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013

	МОЛОКО Клевер	ОКЕЙ МОЛОКО	ТО, ЧТО НАДО! МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	Белый город МОЛОКО	Молочный Калория МОЛОКО	Мое любимое лето МОЛОКО	Молочный терем МОЛОКО	Молоко 3,2%
Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «О'Кей»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «То, что надо!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Белый город»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Калория»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Мое любимое лето»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Молочный терем»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ОАО «Брянский молочный комбинат», г. Брянск	ООО «Молодел», Московская обл.	АО «Белгородский молочный комбинат», г. Белгород	ООО Фирма «Калория», Краснодарский край	ООО «Любимый город», Волгоградская обл.	ООО «Милкснаб», Саратовская обл.	ООО «МолоКом», Московская обл.
Дата изготовления	14.02.2021	09.02.2021	19.01.2021	21.11.2020	09.01.2021	08.11.2020	30.01.2021	05.01.2021
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,975 л	2 x 0,973 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 0,9 л	2 x 1 л	2 x 1 л
Цена за 1 литр, руб.	75 руб. 00 коп.	50 руб. 00 коп.	51 руб. 00 коп.	80 руб. 00 коп.	50 руб. 00 коп.	70 руб. 00 коп.	55 руб. 00 коп.	55 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «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
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,20±0,06	Не менее 3,0 / 3,03±0,06	Не менее 3,0 / 2,95±0,06	Не менее 3,0 / 3,57±0,06	Не менее 3,0 / 2,94±0,06	Не менее 3,2 / 2,37±0,06	Не менее 3,0 / 1,02±0,06	Не менее 3,0 / 2,41 ±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,300±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,700±0,065	Не менее 3,2 / 3,000±0,065	Не менее 3,2 / 3,600±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 9,1 ±0,4	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 7,5±0,4	Не менее 8,2 / 6,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка и СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. ФАЛЬСИФИКАТ

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

по адресу его дислокации в деревне Серково Московской области зарегистрировано сразу несколько юрлиц – например, еще ООО «Молодел». У них похожи не только названия, но и «качество» продукции. Так, согласно данным экспертиз, проведенных «Общественным контролем» в 2017 и 2019 гг., образцы «молока» этих поставщиков содержали не предусмотренные рецептурой ГОСТа растительные жиры. А в 2017 г. Роспотребнадзор обнаружил поддельное молоко от ООО «Молодел» в муромском родильном доме, расположенном во Владимирской области. Тогда изготовитель отделался легким штрафом в 100 000 руб., но продолжил пить суррогатом и взрослых, и детей.

Надо признать, что «различная» молочного фальсификата из деревни Серково действует аккуратно и избирательно. Например, образец молока под частной торговой маркой сети «О'Кей» «То, что надо!», также приобретенный «Общественным

контролем» с целью экспертизы, соответствовал требованиям ГОСТ 31450–2013, хотя его цена за литр не отличалась от цены поддельного «молока», поставленного в сеть «Верный».

Несмотря на то что без лабораторного анализа определить качество молока невозможно, откровенные молочные подделки все-такистораживают рядовых потребителей. «Вкус показался странным. Как будто порошок молока плохо размешали. Молочного вкуса не было совсем, словно это просто белая вода, покупать больше однозначно не станем», – делится своими впечатлениями москвичка, выбравшая «молоко» от ООО «Молодел» по привлекательной цене в торговой сети «Дикси».

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху

«ЛЮБИМЫЙ ГОРОД» МОЖЕТ СПАТЬ СПОКОЙНО!

В универсаме «Сезон» в ходе общественной проверки также были выявлены два образца поддельного ультрапастеризованного молока без молочного жира. Это ТМ «Мое любимое лето» 3,2% (ООО «Любимый город», Волгоградская обл.) и ТМ «Бидончик» 3,2% (ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.).

«Молоко не то чтобы разбавлено водой, нет, но и особого молочного вкуса нет, – пишет покупательница из Симферополя, попробовав молоко ТМ «Мое любимое лето». – И не вода, и не молоко, и не порошок. Я вам не рекомендую его брать!»

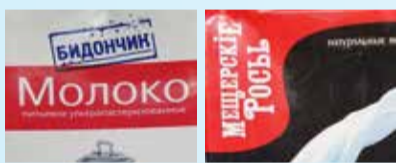
«Качество» продукции ООО «Любимый город» также хорошо известно Управлению Роспотребнадзора по Волгоградской области. На сайте Управления еще в 2014 и 2015 гг. публиковалась информация о выявлении фальсифицированных молочных продуктов этого комбината в социальных учреждениях региона. Но дальше слов дело, как видим, не пошло: предприятие по-прежнему «гонит» суррогат, в том числе в магазины Петербурга. Поэтому ООО «Любимый город» и дальше может «спать спокойно»: надзорные органы бранятся – только тешатся.

Если ООО «Любимый город» относительно новый поставщик для петербургского рынка, то продукция ООО «Тырновский молочный завод» давно прописалась на полках питерских торговых сетей с пониженной социальной ответственностью. Поддельное рязанское молоко без молочного жира под торговыми марками «Мещерские Росы», «Бидончик», «Лавина», «Зеленая лужайка» много лет не сходит «со сцены» таких сетей, как «Сезон» и «Семишагофф», и почему-то не вызывает никаких вопросов у Роспотребнадзора. Вот и на этот раз фальсифицированное растительными жирами молоко «Бидончик» было приобретено в магазине «Сезон».

Даже после того, как в 2019 г. следственные органы Волгоградской области обнаружили на ООО «Тырновский молочный завод» 60 тонн фальсификата, который поступал по госконтрактам в государственные учреждения, и возбудили уголовное дело по ст. 159 ч. 4 УК РФ (мошенничество, совершенное организованной группой в особо крупном размере), предприятие по-прежнему продолжает работать, затаривая полки супермаркетов поддельным молоком.

Пятью поддельным образцом по итогам экспертизы «Общественного контроля» стало уже знакомое нам молоко без молочного жира ТМ «Мещерские Росы» того же ООО «Тырновский молочный завод», приобретенное в торговой сети «Семишагофф».

Именно эта марка суррогатного молока стала фигурантом очередного дела, возбужденного Россельхознадзором в прошлом году.



Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Бидончик»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Мещерские Росы»
ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
18.02.2021	14.02.2021
2 x 0,95 л	2 x 1 л
52 руб. 00 коп.	40 руб. 00 коп.
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В. Ч., пом. 2Н
Не менее 3,0 / 0,40±0,06	Не менее 3,0 / 0,31±0,06
Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 2,750±0,065
Не менее 8,2 / 7,4±0,4	Не менее 8,2 / 7,3±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка и СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ

и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

Не лучше отзывы покупателей и о молоке ТМ «Молочный терем» из города Балаково Саратовской области. «Стыдно, что в Балаково вот такое молоко изготавливают. Еще и процент жирности 3,2. А внутри вода. Пить невозможно!» – в одной из социальных сетей возмущается местный житель. Органы государственного надзора тоже в курсе поддельного молока из Балаково. Так, в 2019 г. Управление Россельхознадзора по Самарской области обнаружило его в Тольяттинском социальном приюте для лиц без определенного места жительства. Проверка показала, что в составе присутствует заменитель молочного жира. «Молоко признано фальсификатом», – сообщили в Россельхознадзоре. Тем не менее суррогат ТМ «Молочный терем» никуда не делся – теперь его пьют уже и в Петербурге.



Проверка показала, что вконец обнаглевший завод поставлял в медсанчасть ФСИН молоко без молочного жира. В результате решением Арбитражного суда Рязанской области предприятие было привлечено к административной ответственности в виде штрафа в размере 101 000 руб. Но разве могут сравниться эти мизерные штрафы с той многомиллионной прибылью, которую мошенники зарабатывают на фальсификате?

Материалы экспертизы ультрапастеризованного молока «Общественный контроль» в очередной раз направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Результаты исследования показали, что только пяти изготовителям ультрапастеризованного молока из числа проверенных в ходе экспертизы можно доверять. Это ООО «Пискаревский молзавод» (ТМ «Клевер», г. Санкт-Петербург), ОАО «Брянский молочный комбинат» (ТМ «О'Кей», г. Брянск), АО «Белгородский молочный комбинат» (ТМ «Белый город», г. Белгород), ООО Фирма «Калория» (ТМ «Калория», Краснодарский край) и ООО «Молодел» (ТМ «То, что надо!», Московская обл.).

МОЛОКО ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНО

Диетологи рекомендуют употреблять натуральное питьевое молоко как источник легкоусвояемого белка здоровым людям, за исключением тех, кто страдает непереносимостью лактозы.

Молоко по степени тепловой обработки делится на пастеризованное и ультрапастеризованное.

– При пастеризации молоко нагревается до 70 градусов, при ультрапастеризации – в среднем до 135 градусов в течение 3–4 секунд. Такой способ обработки позволяет уничтожить в продукте патогенную микрофлору, но при этом сохранить все минералы

и питательные вещества, – рассказывает профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодалова. – А главное, ультрапастеризация значительно продлевает срок годности продукта – до семи месяцев. Однако, если вскрытое молоко долго стоит в холодильнике, оно всё же будет портиться, причем не закипать, а прогоркать.

– Молоко, которое содержит растительные жиры, в частности пальмовое масло, употреблять в пищу просто опасно, – считает гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – При термической обработке, которой является ультрапастеризация, пальмовое масло разлагается на химические элементы, которые являются ядом для организма. Кроме того, растительный жир сомнительного качества может вызвать обострение желчнокаменной болезни и хронического панкреатита.

Главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Моисийчук добавляет, что пальмовое

масло из-за более высокой температуры плавления, чем температура тела человека, не расщепляется в организме, оседает на стенках пищеварительного тракта и сосудов, способствуя появлению тромбов. Кроме того, переработанные растительные жиры содержат глициды, которые являются канцерогенами.



Кирилл ОРЛОВ



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»

По итогам очередной экспертизы качества мясных консервов «Говядина тушеная» среди образцов не было обнаружено ни одного, который соответствовал бы обязательным требованиям ГОСТа!

БАНКИ-ОБМАНКИ НЕ ПОКИДАЮТ ПРИЛАВКИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» мониторит качество мясных консервов ежегодно накануне открытия дачного сезона: согласно данным многолетних наблюдений, именно в мае возрастает спрос на продукты с длительными сроками хранения.

В соответствии с требованиями ГОСТ 32125–2013 в банке мясных консервов «Говядина тушеная» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%.

В результате рейда по петербургским магазинам было приобретено десять образцов мясных консервов «Говядина тушеная» разных изготовителей с маркировкой «ГОСТ 32125–2013». Результаты экспертизы оказались удручающими и мало чем отличались от результатов исследований 2018–2020 гг. с той лишь разницей, что если два последних года лаборатория ФБУ «Тест-С. - Петербург» браковала 80–90% образцов, то на этот раз ни один образец не прошел проверку на соответствие требованиям государственного стандарта.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ: ВМЕСТО



И еще один неутешительный вывод: стабильностью отличается не только высокое количество фальсификата, но и бездействие органов государственного надзора в отношении тех изготовителей, кто систематически выпускает продукцию сомнительного качества. Именно поэтому нарушители каждый год одни и те же, а их имена, словно цифры на жестяной консервной банке, основательно отчеканились в черном списке «Общественного контроля».

ТУШЕНКА НА ПОМОЙКУ!

Который год в числе лидеров по выпуску мясных консервов, не соответствующих обязательным требованиям, находится АО «Орелпродукт» (Орловская обл.). В полукилограммовой банке под торговой маркой «ГЛАВПРОДУКТ. Гарантия качества», приобретенной в гипермаркете «О'Кей», специалисты вместо

«качества» обнаружили субпродукты (язык), грубую соединительную ткань и в незначительном количестве мышечную ткань – собственно мясо. Консервы имели привкус и запах перетушенного мяса, а также слабый запах субпродуктов. В разогретом состоянии содержимое было спрессовано по форме банки. После нагревания мясной сок частично оставался в желеобразном состоянии. Образец также не соответствовал ГОСТу еще по двум физико-химическим показателям. Так, массовая доля мяса и жира составила всего 34,5% вместо нормы «не менее 58%», а массовая доля белка оказалась в три раза меньше, чем требует ГОСТ: 5,37% вместо нормы «не менее 15%». Откуда же взялась белку, если мяса в банке меньше, чем положено?

– Ситуация на рынке мясного сырья, к сожалению, остается тяже-

лой, особенно по говядине, – рассказывает заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО профессор Александр Ишевский. – По-прежнему ощущается ее дефицит и, как следствие, высокая цена. Чтобы сэкономить, производители используют для изготовления консервов дешевую обрезь с низким содержанием мяса и большим процентом жира. В таком сырье много соединительной ткани – именно она выделяет коллаген, который превращает остывший бульон в желе. Когда таких тканей в используемом сырье слишком много, тушенка и после нагревания может частично оставаться в желеобразном состоянии.

Другой образец от АО «Орелпродукт» торговой марки «Семейный бюджет», приобретенный в гипермаркете «О'Кей» и направленный на исследование в ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», также был далек от ГОСТа: массовая доля белка составила всего 5,55% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля мяса и жира составила 38,4% вместо нормы «не менее 58%». Кроме того, в банке мясных консервов специалисты обнаружили незначительное количество мышечной ткани убойных животных, соединительную ткань в среднем количестве, а также крахмал и влагоудерживающий агент каррагинан,

не предусмотренные рецептурой ГОСТ 32125–2013.

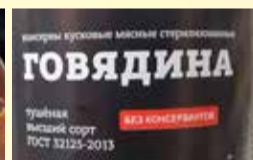
АО «Орелпродукт» уже долгие годы уверенно занимает первые строчки в списке изготовителей, выпускающих поддельные мясные консервы. Так, в 2018 г. в «Говядине тушеной» торговой марки «ГЛАВПРОДУКТ», кроме соевого белка, был обнаружен загуститель каррагинан, а массовая доля белка составила ровно половину от нормы ГОСТа – 7,27%. В 2019 г. массовая доля белка составила и вовсе 5,63%, что почти в три раза меньше необходимого количества, а кроме соевого белка и каррагинана, в консервах вместо кусочков мяса массой не менее 30 г была обнаружена измельченная масса. В прошлом году в мясных консервах «Свиная тушеная» ТМ «Семейный бюджет» был обнаружен соевый изолят, массовая доля белка составила 6,2%, а массовая доля мяса и жира – всего 40%.

Учитывая налаженные годами систему выпуска и сбыта фальсифицированных мясных консервов, АО «Орелпродукт» дважды – в 2018 и 2019 гг. – признавался лауреатом антипремии «Фальшивый рубль», которую ежегодно проводит «Общественный контроль». Информация об антипремии и всех ее лауреатах доступна на сайте www.petkach.spb.ru.

ЛЕГКАЯ ГОРЕЧЬ И ИЗБЫТОК ЖИРА

Сродни орловским мясным консервам оказались и рязанские. Так, в «Говядине тушеной» ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий ком-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ 32125-2013



Наименование продукта	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Бурятмясопром»	Мясные консервы. Говядина тушеная первый сорт, ТМ «Село Завидное»	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «МГК»	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Елинский»	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Скопинский»	Мясные консервы. Мясо тушеное. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Магнит»
Производитель	000 «Бурятмясопром», г. Улан-Удэ	000 «Мясоперерабатывающий комбинат «ПАТРИОТ», Московская обл.	000 «Мясная Гатчинская Компания», Ленинградская обл.	000 «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	000 «БРТ», Калининградская обл.	000 «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	000 «Производственная компания «РУСЬ», Новгородская обл.
Дата изготовления	16.03.2020	27.10.2020	20.09.2020	19.10.2020	03.09.2020	25.08.2020	15.09.2020
Масса, количество образцов	5 x 338 г	4 x 325 г	5 x 325 г	5 x 338 г	5 x 338 г	5 x 325 г	5 x 338 г
Цена за 1 кг, руб.	618 руб. 00 коп.	461 руб. 54 коп.	523 руб. 07 коп.	325 руб. 44 коп.	487 руб. 87 коп.	523 руб. 07 коп.	243 руб. 00 коп.
Место закупки	000 «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	000 «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	000 «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Органолептика	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С наличием измельченной массы и небольшим количеством кусочков массой менее 30 г. При извлечении содержимое спрессовано по форме банки.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное. Кусочки мяса менее 30 г с наличием измельченной спрессованной массы.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: перетушенного мяса, мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием грубой соединительной ткани. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное с наличием измельченной спрессованной массы.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями, мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное с наличием измельченной спрессованной массы.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: мясо имеет сладковатый привкус и легкую горечь в послевкусии, мясо кусочками массой менее 30 г с наличием измельченной спрессованной массы.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями. Внешний вид: мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное.
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 15,0 / 12,15±1,82	Не менее 15,0 / 11,96±1,79	Не менее 15,0 / 10,15±1,52	Не менее 15,0 / 8,26±1,24	Не менее 15,0 / 7,17±1,08	Не менее 15,0 / 5,08±0,76	Не менее 15,0 / 9,02±1,35
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 17,0 / 15,8	Не более 17,0 / 17,8	Не более 17,0 / 15,1	Не более 17,0 / 19,5	Не более 17,0 / 15,1	Не более 17,0 / 22,7	Не более 17,0 / 14,5
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 58,0 / 56,6	Не менее 58,0 / 66,1	Не менее 58,0 / 51,4	Не менее 58,0 / 59,0	Не менее 58,0 / 44,7	Не менее 58,0 / 58,0	Не менее 58,0 / 41,6
Гистология	Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в достаточном количестве, соединительная и жировая ткани в умеренном количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в достаточном количестве, соединительная и жировая ткани в умеренном количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.
Соответствие ГОСТ 32125-2013	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей. ФАЛЬСИФИКАТ

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

МЯСА – ГРУБАЯ СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ТКАНЬ, КРАХМАЛ, КАРРАГИНАН И СУБПРОДУКТЫ

бинат», Рязанская обл.), приобретенной в супермаркете «Перекресток», массовая доля белка составила 5,08% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля жира, наоборот, зашкалила: 22,7% вместо нормы «не более 17%». Кроме того, мясо имело легкий привкус горечи, а в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г и измельченная масса.

Скопинские мясные консервы за всю историю их проверок «Общественным контролем» еще ни разу не соответствовали ГОСТу. Так, в 2018 г. они содержали белка в два раза меньше нормы, а жира, наоборот, в два раза больше. Кроме того, в банке были обнаружены крупные кровеносные сосуды и фаршеобразная масса вместо мяса. В 2019 г. консервы от ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» содержали преимущественно жировую ткань, а массовая доля белка была также в два раза меньше требований ГОСТа. В прошлом году в «Свинине тушеной» ТМ «Скопинский» была обнаружена соя. Кроме того, в консервах зашкаливал жир (29% вместо нормы «не более 18%») и выявлен дефицит белка (9,28% вместо нормы «не менее 16%»). Неудивительно, что из-за присутствия соевого белка специалисты лаборатории отметили в консервах наличие постороннего привкуса.

ПОДДЕЛКА ИЗ «МАГНИТА»

Продукты под частными марками торговых сетей недаром вызывают справедливые нарекания у потребителей: цены на них невысокие, но качество, как показывает мониторинг «Общественного контроля», оставляет желать лучшего. Так, мясные консервы «Говядина тушеная» под торговой маркой «Магнит» (собственная марка торговой сети «Манит»), изготовленные ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» (г. Старая Русса), стоили, действительно, недорого – 243 руб./кг, но были забракованы лабораторией сразу по трем показателям. Так, массовая доля белка составила 9,02% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей – 41,6% вместо нормы «не менее 58%». Кроме того, кусочки мяса в банке оказались массой менее 30 г и имели подгорелый привкус.

Как правило, потребитель при выборе мясных консервов учитывает два обстоятельства: свой личный опыт и цену, которую он готов заплатить, причем чем выше цена, тем, как он считает, качественнее продукт. Однако, как в очередной раз показала экспертиза «Общественного контроля», такой подход вовсе не защищает покупателя от подделок – например, от таких, как консервы торговой марки «Русь» от ООО «ПРОИЗВОДСТВЕН-



НАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», приобретенные в торговой сети «Верный» по цене, в два раза превышающей стоимость консервов ТМ «Магнит», – 473 руб./кг. Казалось бы, за такую цену потребитель вправе рассчитывать на соответствие продукции требованиям ГОСТа. Однако, по-видимому, изготовитель посчитал иначе: массовая доля составных частей оказалась всего 46,6% вместо нормы «не менее 58%», а массовая доля белка – 10,34% вместо нормы «не менее 15%». Кроме того, консервы имели привкус и запах перетушенного мяса и запах субпродуктов, а в составе специалисты лаборатории обнаружили субпродукты – мясо голов.

Мясные консервы ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» четвертый год подряд не покидают черный список «Общественного контроля». По итогам экспертизы 2018 г. продукция мясокомбината была забракована сразу по пяти показателям: обнаружены загуститель каррагинан и крупные куски жировой ткани, в два раза занижена массовая доля белка и на 12% превышена массовая доля жира, а кусочки мяса оказались массой менее 30 г. По итогам проверки 2019 г. в консервах также был обнаружен каррагинан, измельченная масса, низкий белок (8,2%) и дефицит составных частей (46,2%). В ходе экспертизы прошлого года в консервах из тушеной свинины ТМ «Честный продукт» по цене 615 руб./кг в банке зашкаливал жир (36% вместо нормы «не более 18%»), массовая доля белка составила 9,7% вместо нормы «не менее 16%». Кроме того, изготовитель использовал загуститель каррагинан, умолчав об этом на этикетке.

Массовая доля белка оказалась в два раза ниже нормы: 7,17% вместо «не менее 15%», а массовая доля составных частей – на треть меньше нормы (44,7% вместо «не менее 58%»).

«Говядина тушеная» торговой марки «Елинский» – старожил черного списка «Общественного контроля»: пятый год подряд она не соответствует обязательным требованиям в ходе испытаний, проводимых лабораторией Росстандарта. Так, по итогам проверки мясных консервов 2017 г. массовая доля белка составила 9,4% вместо нормы «не менее 15%». В 2018 г., кроме заниженной в два раза массовой доли белка, в консервах был обнаружен избыток жира (22,5% вместо нормы «не более 17%»), а также дефицит составных частей (49,5% вместо нормы «не менее 58%»). В ходе экспертизы консервов в 2019 г. белка оказалось менее 5%, массовая доля составных частей составила 36,7% вместо нормы «не менее 58%», а содержимое банки было в основном представлено соединительной тканью с незначительным количеством мяса и наличием измельченной массы. В прошлом году консервы ТМ «Елинский» были забракованы также по трем показателям: в банке оказалась спрессованная масса в виде шайбы с массовой долей белка 7% и массовой долей составных частей 35%.

НЕАППЕТИТНЫЕ КОНСЕРВЫ

Специалисты лаборатории в очередной раз разочаровала «Говядина тушеная» от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» (г. Курган). И всё потому, что «СТАНДАРТ» по-кургански – это не ГОСТ, а рецептура сомнительного происхождения. Так, в 2017 г. консервы были забракованы из-за низкой массовой доли белка (9,4%) и органолептических показателей. В 2018 г., кроме дефицита белка, в консервах была превышена массовая доля жира и обнаружен каррагинан. В 2019 г. курганские консервы были забракованы не только из-за плохой органолептики, но и из-за наличия в составе субпродуктов и низкой массовой доли белка (13,17%). В прошлом году, помимо низкой массовой доли белка (10,31%) и массовой доли составных частей (50%), курганская говядина имела запах и вкус, не свойственные тушеному мясу, и была представлена в банке

в виде измельченной массы.

В этом году «Говядина тушеная» из г. Кургана также выглядела неаппетитно: массовая доля белка оказалась почти в 2 раза ниже нормы (8,26%), массовая доля жира, наоборот, превысила предел допустимых значений (19,5% вместо нормы «не более 17%»), а содержимое, спрессованное по форме банки, имело привкус перетушенного мяса. Кроме того, в составе продукта оказалась измельченная масса с кусочками мяса менее 30 г. Судя по наличию консервов из г. Кургана во многих торговых сетях региона, компания стабильно работает и не страдает от многочисленных проверок Роспотребнадзора. Более того, комбинат даже игнорирует решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей – соответствующий иск был подан «Общественным контролем» еще в 2015 г.

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Сразу три нарушения требований ГОСТа специалисты лаборатории выявили в ходе экспертизы «Говядины тушеной» от ООО «Мясная Гатчинская Компания» (Ленинградская обл.). Так, массовая доля белка оказалась в 1,5 раза ниже нормы (10,15% вместо нормы «не менее 15%»), массовая доля составных частей была занижена на 13%, кусочки мяса оказались массой менее 30 г с наличием измельченной спрессованной массы, а сами консервы имели солоноватый вкус с привкусом перетушенного мяса.

ПРИГОРЕВШЕЕ МЯСО ИЗ «СЕЛА ЗАВИДНОЕ»

«Говядину тушеную» ТМ «Село Завидное» от ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «ПАТРИОТ» (Московская обл.) подвели не только запах и вкус перетушенного и пригоревшего мяса, но и низкий белок (11,96%), а также превысивший норму жир (17,8%). Установившие ценовой рекорд (618 руб./кг) мясные консервы ТМ «Бурятмясопром» от ООО «Бурятмясопром» (г. Улан-Удэ) имели приятный вкус и запах, однако массовая доля белка оказалась ниже, чем положено, – 12,15% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля мяса и жира составила 56,6% вместо нормы «не менее 58%». Также в банке бурятских консервов оказалась измельченная масса, что не соответствует рецептуре ГОСТа.

Материалы проверки качества образцов мясных консервов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер к недобросовестным изготовителям и продавцам.

Кирилл ОРЛОВ



Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Русь»	Мясные консервы. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «ГЛАВПРОДУКТ. Гарантия качества»	Консервы мясные. Говядина тушеная высший сорт, ТМ «Семейный бюджет»
ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», г. Старая Русса	АО «Орелпродукт», Орловская обл.	АО «Орелпродукт», Орловская обл.
10.12.2020	14.07.2020	03.11.2020
5 x 338 г	5 x 525 г	5 x 500 г
473 руб. 00 коп.	180 руб. 00 коп.	279 руб. 98 коп.
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями, с запахом субпродуктов. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с привкусом и запахом перетушенного мяса с пряностями, со слабым запахом субпродуктов. После нагревания мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса: мясо сочное, переваренное с наличием грубой соединительной ткани.	ИССЛЕДОВАНИЯ НЕ ПРОВОДИЛИСЬ
Не менее 15,0 / 10,34±1,55	Не менее 15,0 / 5,37±0,81	Не менее 15,0 / 5,55±0,83
Не более 17,0 / 13,5	Не более 17,0 / 10,9	Не более 16,0 / 6,5
Не менее 58,0 / 46,6	Не менее 58,0 / 34,5	Не менее 58,0 / 38,4
Мышечная ткань содержится в умеренном количестве, соединительная и жировая ткани в среднем количестве. Обнаружены субпродукты (мясо голов). Растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Образец представлен преимущественно желеобразной массой. Мышечная ткань содержится в незначительном количестве. Обнаружены субпродукты (язык).	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мышечная ткань содержится в незначительном количестве. Присутствует в умеренном количестве крахмалсодержащая добавка и каррагинан.
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии. ФАЛЬСИФИКАТ

«ВЫСШИЙ СОРТ» ПО-КАЛИНИНГРАДСКИ

Среди образцов, признанных не соответствующими ГОСТу, также оказалась «Говядина тушеная» ТМ «Елинский» от ООО «БРТ» (Калининградская обл.). Специалисты отметили, что в разогретом состоянии консервы представлены небольшим количеством кусочков мяса массой менее 30 г с наличием измельченной массы и жировой ткани, с запахом и привкусом перетушенного мяса.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться «Тушенка говяжья», «Тушенка особая» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупоренные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.



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.



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»,
 Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28,
 тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43



ПРАВИЛА ВОЗВРАТА ТОВАРА ПРОДАВЦУ

ТОВАРЫ

НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

(согласно ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

Товары надлежащего качества, не подлежащие возврату и обмену согласно Постановлению Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 (см. Приложение № 1*)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

только в течение 14 дней, не считая дня покупки, если указанный товар не подошел: по форме, габаритам, фасону, расцветке, размеру или комплектации, а также не был в употреблении, сохранен его товарный вид, маркировочные ярлыки, потребительские свойства. В случае отсутствия у продавца аналогичного, подходящего для обмена товара, потребитель может потребовать возврата денег – ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ОСТАЛЬНЫЕ

НЕНАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(не соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение срока годности товара в соответствии со ст. 19 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение гарантийного срока либо в разумный срок, но в пределах двух лет со дня передачи товара, если гарантийный срок не установлен

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ОСТАЛЬНЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

В течение 15 дней со дня передачи товара в случае обнаружения недостатка. В течение гарантийного срока или двух лет, если обнаружен существенный недостаток, нарушен срок гарантийного ремонта (который не должен превышать 45 дней) или товар невозможно использовать в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более 30 дней вследствие устранения его различных недостатков.

ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫЕ ТОВАРЫ**

согласно Постановлению Правительства РФ № 924 от 10.11.2011

* ПРИЛОЖЕНИЕ № 1: ПЕРЕЧЕНЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА, НЕ ПОДЛЕЖАЩИХ ОБМЕНУ

УТВЕРЖДЕН Постановлением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 2463

1. Товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях (предметы санитарии и гигиены из металла, резины, текстиля и других материалов, медицинские изделия, средства гигиены полости рта, линзы очковые, предметы по уходу за детьми), лекарственные препараты.
2. Предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, заколки, бигуди для волос, парики, шиньоны и другие аналогичные товары).
3. Парфюмерно-косметические товары.
4. Текстильные товары (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные и синтетические ткани, товары из нетканых материалов типа ленты, тесьма, кружево и др.), кабельная продукция (провода, шнуры, кабели), строительные и отделочные материалы (линолеум, пленка,

- ковровые покрытия и др.) и другие товары, цена которых определяется за единицу длины.
5. Швейные и трикотажные изделия (изделия швейные и трикотажные бельевые, изделия чулочно-носочные).
6. Изделия и материалы, полностью или частично изготовленные из полимерных материалов и контактирующие с пищевыми продуктами (посуда и принадлежности столовые и кухонные, емкости и упаковочные материалы для хранения и транспортирования пищевых продуктов, в том числе для разового использования).
7. Товары бытовой химии, пестициды и агрохимикаты.
8. Мебельные гарнитуры бытового назначения.
9. Ювелирные и другие изделия из драгоценных металлов и (или) драгоценных камней, ограненные драгоценные камни.
10. Автомобили и мототранспортные средства, прицепы к ним, номерные агрегаты (двигатель, блок цилиндров двигателя, шасси (рама), кузов (кабина) автотранспортного средства или само-

- ходной машины, а также коробка передач и мост самоходной машины) к автомобилям и мототранспортным средствам малой мощности, механизмы сельскохозяйственных работ, прогулочные суда и иные плавсредства бытового назначения.
11. Технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки не менее одного года.
12. Гражданское оружие, основные части гражданского огнестрельного оружия, патроны к гражданскому огнестрельному оружию, а также инициирующие и воспламеняющие вещества и материалы для самостоятельного снаряжения патронов к гражданскому огнестрельному длинноствольному оружию.
13. Животные и растения.
14. Непериодические издания (книги, брошюры, альбомы, картографические и нотные издания, листовые изоиздания, календари, буклеты, издания, воспроизведенные на технических носителях информации).

** ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫХ ТОВАРОВ

1. Легкие самолеты, вертолеты и летательные аппараты с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
2. Автомобили легковые, мотоциклы, мотороллеры и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), предназначенные для движения по дорогам общего пользования.
3. Тракторы, мотоблоки, мотокультиваторы, машины и оборудование для сельского хозяйства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
4. Снегоходы и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), специально предназначенные для передвижения по снегу.

5. Суда спортивные, туристские и прогулочные, катера, лодки, яхты и транспортные плавучие средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
6. Оборудование навигации и беспроводной связи для бытового использования, в том числе спутниковой связи, имеющее сенсорный экран и обладающее двумя и более функциями.
7. Системные блоки, компьютеры стационарные и портативные, включая ноутбуки, и персональные электронные вычислительные машины.
8. Лазерные или струйные многофункциональные устройства, мониторы с цифровым блоком управления.
9. Комплекты спутникового телевидения, игровые приставки с цифровым блоком управления.

10. Телевизоры, проекторы с цифровым блоком управления.
11. Цифровые фото- и видеокамеры, объективы к ним и оптическое фото- и кинооборудование с цифровым блоком управления.
12. Холодильники, морозильники, стиральные и посудомоечные машины, кофемашины, электрические и комбинированные плиты, электрические и комбинированные духовые шкафы, кондиционеры, электрические водонагреватели с электрическим двигателем и (или) микропроцессорной автоматикой.
13. Часы наручные и карманные механические, электронно-механические и электронные, с двумя и более функциями.
14. Инструмент электрифицированный (машины ручные и переносные электрические).