

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

**«ЛЕНТА» И «СЕМИШАГОФФ» ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**Осторожно, фальсификат!**

Восемь из десяти образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям технических регламентов и государственных стандартов, а четыре образца и вовсе оказались суррогатами с растительными жирами. Родиной масляного фальсификата стали Московская и Курская области.

**СТР. 6–8**

**ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА**  
**Роспотребнадзор в «Ленте» изъял сгущенное молоко**

Партия молока цельного сгущенного с сахаром ТМ «Лента», не соответствующая требованиям Технических регламентов 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», была изъята Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу из гипермаркета «Лента» по адресу: наб. Обводного канала, д. 118. О том, что нарушил гипермаркет и какое сгущенное молоко признали фальсификатом, читайте на



**СТР. 2**

**ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!**



**За подделку молока выписали штрафы**

Управление Россельхознадзора по Саратовской обл. привлекло ООО «Милкснаб» (Саратовская обл.) к административной ответственности в виде штрафа на сумму 100 000 руб. за изготовление и реализацию поддельного ультрапастеризованного молока ТМ «Молочный терем», фальсифицированного растительными жирами. Кроме того, у изготовителя отозвана декларация о соответствии на забракованную молочную продукцию. Меры приняты и в отношении другой поддельной продукции, обнаруженной в торговых сетях «Верный», «Семишагофф» и «Сезон».

**СТР. 2**

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

**Изготовители почвогрунтов экономят на удобрениях**

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области привлекло к административной ответственности изготовителей почвогрунтов ООО «НОРД ПАЛП» и ООО «Торфозавод «Агроторф», расположенные в Тосненском районе Ленинградской области, за изготовление и реализацию потребителям почвогрунтов с недостоверной информацией о составе. Некачественные грунты с заниженным содержанием питательных элементов продавались в гипермаркетах «Ашан», «Лента» и «О'Кей».



**СТР. 2**

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**Пломбир: кто экономит на детях?**



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции перед началом летнего сезона проверила качество мороженого, представленного в магазинах города. Какой пломбир можно покупать и на что обращать внимание при выборе мороженого? Результаты экспертизы в целом порадовали, но три образца все-таки не соответствовали обязательным требованиям.

**СТР. 4–5**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

**Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге**

www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!**

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

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

НАПРАВЬТЕ ОБРАЩЕНИЕ ОНЛАЙН!

**ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ**

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 августа 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов сыра полутвердого и рыбных консервов. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



## ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

# Роспотребнадзор в «Ленте» изъял сгущенное молоко

**Партия молока цельного сгущенного с сахаром ТМ «Лента», не соответствующая требованиям Технических регламентов 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», была изъята Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу из гипермаркета «Лента» по адресу: наб. Обводного канала, д. 118.**

Административное расследование было проведено на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая проинформировала надзорный орган о результатах независимой экспертизы десяти образцов сгущенного молока разных торговых марок. Согласно исследованиям, проведенным на базе испытательной лаборатории Росстандарта, 40% образцов молока сгущенного раз-

ных изготовителей были признаны не соответствующими обязательным требованиям.

Так, образец ТМ «Лента» (изготовитель ООО «Верховский молочноконсервный завод», Орловская обл.) не соответствовал ГОСТ 31688-2012 по двум физико-химическим показателям: массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, указанных на этикетке, а массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) – 26,4% вместо 34%.



Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, «юридическое лицо ООО «Лента» вызвано на составление протокола об административном правонарушении в соответствии с КоАП РФ. Пищевая продукция, не соответствующая установленным требованиям, изъята из оборота».

Отреагировали на сигнал «Общественного контроля» и в Управлении Роспотребнадзора по Брянской обл. Надзорный орган, получив информацию о производстве в регионе поддельного цельного сгущенного молока с сахаром (изготовитель – ООО «Брасовские сыры»), в котором совсем не был обнаружен молочный жир, провел административное расследование, в результате которого в отношении предприятия, допустившего изготовление фальсифици-

рованной продукции, составлен протокол по ст. 14.43 ч. 1 КоАП РФ. Теперь мошенникам грозит штраф от 100 000 до 300 000 руб.

Поддельную сгущенку брянский молокозавод реализует в Петербурге через торговую сеть «Светофор», где она и была обнаружена представителями «Общественного контроля». Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, кроме отсутствия молочного жира, который был полностью заменен растительным, подделка от ООО «Брасовские сыры» не соответствовала ГОСТ 31688-2012 еще по пяти показателям! Так, массовая доля белка в нем была занижена почти в 5 раз (1,54% вместо 7%, указанных на этикетке), массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, массовая доля сахарозы – 48,08%

вместо 43,5%, массовая доля влаги оказалась выше нормы (27,7% вместо 26,5%), а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в 3 раза и оказалась всего 9,5% вместо 34%, как требует ГОСТ.

– При проведении внеплановых проверок Роспотребнадзор в случае выявления нарушений часто выносит предостережение или ограничивается мягким наказанием в отношении недобросовестных изготовителей, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Такая лояльность государства расслабляет некоторые предприятия и не понуждает их к строгому исполнению обязательных требований. Именно поэтому некачественную и поддельную пищевую продукцию нередко можно найти на прилавках супермаркетов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Изготовители почвогрунтов экономят на удобрениях

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской обл. привлекло к административной ответственности изготовителей почвогрунтов ООО «НОРД ПАЛП» и ООО «Торфозавод «Агроторф», расположенных в Тосненском районе Ленинградской обл., за изготовление и реализацию потребителям почвогрунтов с недостоверной информацией о составе. Некачественные грунты с заниженным содержанием питательных элементов продавались в гипермаркетах «Ашан», «Лента» и «О'Кей».

Меры были приняты на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая в феврале этого года провела независимую экспертизу образцов почвогрунтов десяти торговых марок. Согласно результатам исследований, проведенных филиалом ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской обл., семь образцов не отвечали заявленным на упаковке техническим характеристикам.

Так, в образце «Народный грунт» (ООО «Торфозавод «Агроторф») азота было обнаружено в 6 раз мень-

ше заявленного на упаковке значения – 56 мг/л вместо «не менее 300 мг/л». А в образце «Садовая земля» той же компании был выявлен дефицит калия (225 мг/л вместо 400 мг/л, указанных на упаковке). Кроме того, «Садовая земля» оказалась более влажной, чем это было предусмотрено техническими условиями: 67,8% влаги вместо «не более 65%». ГОСТ Р 53381–2009 допускает влажность в грунте не более 75%.

Азот – один из важнейших макроэлементов. Без его участия невозможно развитие растений. Он отвечает



за обмен веществ. Растениям он необходим постоянно, так как отвечает за все процессы питания. Поэтому его недостаток может губительно сказаться на развитии растения и перечеркнуть надежды на богатый урожай.

Калий наряду с азотом и фосфором является важнейшим элементом питания растений. Он регулирует фотосинтез. Участвуя в биохимических процессах, калий повышает устойчивость к различным заболеваниям в течение вегетации и в послеплодный период, улучшает лежкость плодов и овощей. Ионы калия влияют и на азотный обмен веществ. Если рассада испытывает дефицит калия, в клетках накапливается избыток аммиака. Итог – отравление и гибель растения.

Беден калием оказался и образец «TERRF VITA» «Живая земля для рассады» (ООО «НОРД ПАЛП»): его массовая доля составила 255 мг/л вместо 350 мг/л, как было указано на упаковке. Согласно ст. 14.8 ч. 1 КоАП РФ, «нарушение права потребителя на получение необходимой и достоверной информации о реализуемом товаре (работе, услуге), об изготовителе, о продавце, об исполнителе и о режиме их работы влечет предупреждение или наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от пятисот до одной тысячи рублей;

на юридических лиц – от пяти тысяч до десяти тысяч рублей».

– Надзорный орган не сообщил, какое именно административное наказание он назначил для нарушителей закона, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Однако, какой бы ни была определена ответственность, она настолько мизерна, что вряд ли способна заставить изготовителей прекратить противоправные действия. Это значит, что потребители при выборе почвогрунтов должны обращать внимание не только на цену, но и на наименование изготовителей, отдавая предпочтение тем, кто дорожит своей репутацией и честно информирует покупателей о технических характеристиках выпускаемой продукции.

Напомним, что результаты экспертизы образцов почвогрунтов опубликованы в № 3 (352) газеты «Петербургское качество» (март 2021 г.), а также на сайте [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru) в разделе «Экспертизы».

Кирилл ОРЛОВ

## ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

## За подделку молока выписали штрафы

Управление Россельхознадзора по Саратовской обл. привлекло ООО «Милкнаб» (Саратовская обл.) к административной ответственности в виде штрафа на сумму 100 000 руб. за изготовление и реализацию молокосодержащего напитка ТМ «Молочный терем» под видом питьевого ультрапастеризованного молока, выработанного якобы по ГОСТ 31450–2013. Кроме того, у изготовителя отозвана декларация о соответствии на забракованную молочную продукцию.

Внеплановая проверка была проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая в ходе независимых экспертиз весной этого года вскрыла многочисленные факты продажи населению Петербурга поддельной молочной продукции разных торговых марок.

Так, согласно результатам экспертизы десяти образцов ультрапастеризованного молока разных изготовителей, проведенной на базе лаборатории Росстандарта в марте 2021 г., в жировой фазе половины из них, в том числе ТМ «Молочный терем» (ООО «Милкнаб», Саратовская обл.), не оказалось ни капли молочного жира, который был полностью замещен растительным. При этом продукция была

оформлена так, как будто это натуральное питьевое коровье молоко. Молочные подделки, изготовленные в Саратовской, Волгоградской, Московской и Рязанской областях, были обнаружены в торговых сетях «Верный», «Семишагофф» и «Сезон».

Среди фальсификатов также в очередной раз оказалась и продукция ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.). Она продавалась под ТМ «Бидончик» в торговой сети «Сезон» и ТМ «Мещерские Росы» в торговой сети «Семишагофф». Как сообщили «Общественному контролю» в Управлении Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям, за изготовление поддельной молочной продукции производитель вызван для составления протокола об административ-

ном правонарушении по ст. 14.43 ч. 1 КоАП РФ. Мошенникам «от молочной промышленности» из Рязанской обл. грозит штраф от 100 000 до 300 000 руб., действие декларации на молоко прекращено. На этот раз не избежит наказания и торговая сеть «Семишагофф», много лет распространяющая в Петербурге поддельную молочную продукцию рязанского разлива: Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вызвало представителей торговой сети для составления протокола об административном правонарушении за реализацию поддельного молока ТМ «Мещерские Росы».

В свою очередь, Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл. на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» также провело свою внеплановую проверку в отношении ООО «Тырновский молочный завод» 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.



Осторожно, фальсификат!

– Несмотря на меры, принимаемые органами государственного надзора, поддельная молочная продукция все равно не покидает прилавки торговых сетей – слишком велика прибыль от торговли фальсификатом, который пользуется спросом у покупателей из-за невысокой цены, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Но любители сэкономить должны понимать, что, покупая фальсификат, они нано-

сят ущерб своему здоровью, поскольку не получают полноценного питания, включая необходимое содержание белка, молочного жира, витаминов и микроэлементов. Сегодня на полке магазина литр натурального коровьего питьевого молока не может стоить дешевле 55 руб. Если цена упаковки ниже, значит перед вами молоко-содержащий напиток с заменителем молочного жира. Будьте бдительны, не дайте себя обмануть!

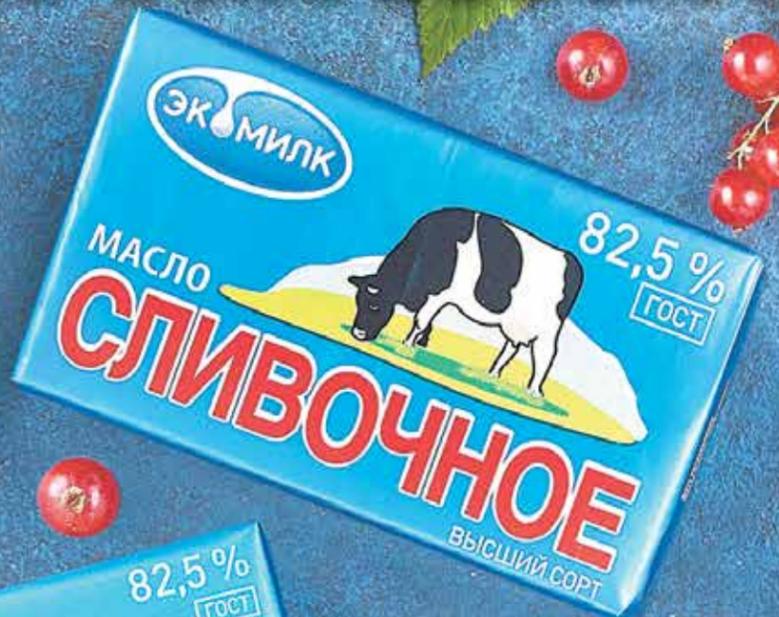
Алиса САВЕЛЬЕВА

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## «Экомилк»: сделано с любовью!



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



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

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

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

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

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

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

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

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

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

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

Алиса САВЕЛЬЕВА

# Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
[www.lkz.su](http://www.lkz.su); [info@lkz.su](mailto:info@lkz.su)  
(812) 385-92-40

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ПЛОМБИР: КТО ЭКОНОМИТ НА ДЕТЯХ?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции перед началом летнего сезона проверила качество мороженого, представленного в магазинах города. Результаты экспертизы в целом порадовали, но без неприятных сюрпризов все-таки не обошлось.

## ПОД СЛОЕМ ШОКОЛАДНЫМ...

Для лабораторных исследований в магазинах Петербурга было приобретено девять образцов мороженого пломбир и один образец молочного мороженого. Согласно ГОСТ 31457-2012, самым «диетическим» является именно молочное мороженое, в котором содержание жира находится в диапазоне от 0,5% до 7,5%, в сливочном мороженом массовая доля жира может колебаться в пределах от 8% до 11,5%, ну а самым калорийным является, конечно, пломбир с содержанием жира от 12% до 20%. Во многом на калорийность пломбира влияет также его отделка. Минимальной пищевой ценностью обладает мороженое в бумажном стаканчике: в 100 г содержится около 200 ккал. Если вы выбрали вафельный стаканчик, то в его 100 г окажется уже 250 ккал. Ну а такая же порция эскимо, то есть пломбира в шоколадной глазури, пополнит ваш рацион на 350 ккал.

Скажем сразу, все проверенные в лаборатории Росстандарта образцы пломбира соответствовали свое-

му наименованию по массовой доле жира: она не была ниже 12%. Тем не менее больше всего молочного жира (16,1%) оказалось в образце «Свитлогорье» (АО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.), а меньше всех (12,1%) – в образце «Jiamaido Karjalan» (ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО», г. Петрозаводск). При этом мороженое из Карелии оказалось самым дорогим из всех пломбир, отправленных на экспертизу, – 971 руб./кг, в то время как «чемпион по содержанию молочного жира», пломбир «Свитлогорье», обошелся закупочной комиссии в 838 руб./кг.

В том, что мороженое из Петрозаводска оказалось самым дорогим среди прочих образцов, направленных на исследования, ничего удивительного нет: из-за суровых климатических условий молочное сырье в Карелию почти полностью завозится из других регионов страны. Поэтому и цена на него за счет существенных транспортных затрат значительно выше, чем для других российских хладокомбинатов. Однако, как показали резуль-



таты экспертизы, не менее качественный пломбир, даже с более высокой массовой долей жира, чем у петрозаводского мороженого, можно купить вдвое дешевле. Например, килограмм пломбира ТМ «Коровка из Кореновки» (ООО «Фабрика настоящего мороженого», г. Кореновск) обошелся закупочной комиссии в 440 руб., а ТМ «Айсберри» (ООО «Ледяной дом», Пензенская обл.) – в 350 руб.

## ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

Если по массовой доле жира все проверенные образцы соответствовали требованиям ГОСТ 31457-2012, то по массовой доле белка, одному из важнейших показателей, определяющему качество десерта, три образца провалили экспертизу.

Так, в образце молочного двухслойного мороженого в вафельном сахарном рожке ТМ «ФАБРИКА ГРЕЗ»

от ООО «ФАБРИКА ГРЕЗ» (Нижегородская обл.) массовая доля белка оказалась 3,47% вместо 4%, указанных изготовителем на этикетке, в образце ванильного пломбира ТМ «Чукча Чубукча» (ООО «НБН-ПЛОМБИР», г. Великий Новгород) – 2,65% вместо 3,5%, а в образце пломбира в вафельном стаканчике ТМ «Бодрая королева» (АО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород) – всего 2,39% вместо 4%.

– Низкое содержание белка говорит о том, что изготовители при производстве мороженого использовали меньше молока, чем положено по рецептуре, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ

ООП «Общественный контроль». – Тем самым хладокомбинаты снизили свои затраты в ущерб качеству и нарушили права потребителей.

Материалы, содержащие факты нарушений при изготовлении и реализации мороженого, выявленные в ходе экспертизы «Общественного контроля», были направлены в Роспотребнадзор для принятия мер административного реагирования 22.04.2021. Однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало бы привлечение виновных лиц к административной ответственности, пока не поступало.

Тем не менее приятной новостью стало то, что все образцы, проверенные в лаборатории Росстандарта, оказались благополучны с точки зрения микробиологии: ни в одной порции не были обнаружены мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, что подтверждает санитарную чистоту проверенных образцов мороженого. Это значит, что исследованные упаковки безопасны и соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013.

Другая хорошая новость для потребителей: второй год подряд на прилавках супермаркетов не было обнаружено грубых фальсификатов, когда в составе мороженого с маркировкой «ГОСТ» молочный жир замещен растительным. Таким образом, все проанализированные образцы были изготовлены исключительно из молочного сырья.

## НЕ ДАЙТЕ СЕБЯ ОБМАНУТЬ!

Многие потребители сегодня уже знают, что продукты, сделанные из молока, и молокосодержащие продукты, в составе которых присутствуют растительные жиры, не должны находиться рядом на одном и том же прилавке, чтобы при покупке их можно было легко отличить друг от друга. Но на практике работники торговли



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИР И МОЛОЧНОЕ, ГОСТ 31457-2012



Наименование продукта	Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, ТМ «Свитлогорье»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, ТМ «Коровка из Кореновки»	Мороженое пломбир ванильный в вафлях «Филевский брикет на вафлях», ТМ «Айсберри»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, ТМ «Чистая линия»	Мороженое пломбир, ТМ «Jiamaido Karjalan»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Невский стаканчик», ТМ «Питерское мороженое»	Мороженое эскимо пломбир ванильный в молочном-шоколадной глазури с миндалем «Невское», ТМ «Питерское мороженое»
Производитель	АО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ООО «Фабрика настоящего мороженого», Краснодарский край, г. Кореновск	ООО «Ледяной дом», Пензенская обл.	ООО «Чистая линия», Московская обл.	ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО», Республика Карелия, г. Петрозаводск	ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл.	ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.
Дата изготовления	22.10.2020	11.01.2021	17.02.2021	02.01.2021	20.01.2021	13.07.2020	23.01.2021
Масса, количество образцов	4 x 105 г	4 x 100 г	4 x 80 г	4 x 80 г	4 x 70 г	4 x 90 г	4 x 60 г
Цена в пересчете за 1 кг	838 руб.	440 руб.	350 руб.	700 руб.	971 руб.	278 руб.	583 руб.
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 «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	Не менее 15,0 / 16,10±0,40 (в молочной части)	Не менее 15,0 / 15,40±0,40 (в молочной части)	Не менее 12,0 / 12,90±0,40 (в молочной части)	Не менее 12,0 / 12,50±0,40 (в молочной части)	Не менее 12,0 / 12,10±0,40	Не менее 12,0 / 12,60±0,40 (в молочной части)	Не менее 12,0 / 12,50±0,40 (в молочной части)
Содержание белка, % (Норма/Результат)	3,8 – информация на этикетке / 4,49	3,4 – информация на этикетке / 4,52	3,6 – информация на этикетке / 3,78	3,5 – информация на этикетке / 4,64	2,8 – информация на этикетке / 3,65	3,5 – информация на этикетке / 3,55	4,5 – информация на этикетке / 4,53
КМАФАММ, КОЕ/г (не более 1x10 <sup>5</sup> )	Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>	5,0x10 <sup>3</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ ГОСТ 31457-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

зачастую не выполняют это требование, тем самым нарушая пункт 37 «Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи...», утвержденных постановлением Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020, который гласит: «В месте продажи размещение (выкладка) молочных, молочных составных и моллосодержащих продуктов должно осуществляться способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов, и сопровождаться информационной надписью “Продукты без заменителя молочного жира”».

В ассортименте мороженого, вырабатываемого отечественными хладокомбинатами, сегодня входят десятки видов, различающиеся между собой не только по отделке, сырьевым компонентам и добавкам, но и по составу жировой фазы молочной части продукта, которая нередко включает в себя жиры растительного происхождения. Такое мороженое уже производится не по ГОСТу, а по техническим условиям и в магазине должно находиться в отдельной морозильной камере с надписью «Мороженое с растительным жиром». Если вы заметили, что магазин реализует мороженое с разным жировым составом из одной морозильной камеры, вы имеете право обратиться с претензией к продавцу, зафиксировать факт своего обращения любым доступным способом, а в случае отсутствия должной реакции продавца – обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, указав, что продавец недостоверно информирует потребителей о свойствах молочного продукта, нарушая постановление Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, семь образцов пломбира соответствовали требованиям ГОСТ 31457-2012. Это пломбир ванильный «Филевский брикет на вафлях», ТМ «Айсберри» (ООО «Ледяной дом», Пензенская обл.), пломбир ванильный в вафельном стаканчике ТМ «Коровка из Кореновки» (ООО «Фабрика настоящего мороженого», Краснодарский край), пломбир ванильный в вафель-



ном стаканчике ТМ «Чистая линия» (ООО «Чистая линия», Московская обл.), пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике ТМ «Свитлогорье» (АО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.), пломбир ТМ «Jiamaido Karjalan» (ЗАО «ХОЛОД СЛАВМО», г. Петрозаводск), пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Невский стаканчик», ТМ «Питерское мороженое» (ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл.) и эскиммо пломбир ванильный в молочном-шоколадной глазури с миндалем «Невское», ТМ «Питерское мороженое» (ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.).

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

Упаковка мороженого должна быть герметичной, продукт должен «держаться форму». Повторно замороженный продукт можно распознать, если он в прозрачной упаковке: мороженое будет раскрошено, кристаллами льда, объем его уменьшится. Деформация мороженого как минимум испортит его вкус. Кроме того, несоблюдение условий хранения может привести

к размножению патогенных микроорганизмов: мороженое для них – прекрасная питательная среда. Помните, что в магазине мороженое должно храниться в морозильном прилавке при температуре не выше минус 18°C. Если температура на термометре выше, а срок изготовления подходит к концу, такое мороженое лучше не покупать.

Срок годности мороженого за счет современных технологий пастеризации и шоковой заморозки сегодня может достигать 24 месяцев. При этом надо внимательно смотреть, соблюдает ли магазин условия хранения, указанные на упаковке мороженого. Учтите, что морозильники часто выходят из строя, особенно в летний период, покупайте мороженое, изготовленное максимум три-шесть месяцев назад. Предпочтение отдавайте местным производителям, так как плечо доставки их продукции намного короче, чем конкурентов из других регионов страны. Помните, что нарушения температурных режимов при транспортировке мороженого автомобильным транспортом в пути, насчитывающим сотни и даже тысячи километров до вашего магазина, существенно увеличивают риски доставки в торговую точку уже небезопасного продукта.

Не следует покупать мороженое, если его состав не читается (напечатан мелким шрифтом). В случае использования растительного сырья при изготовлении мороженого (пальмовое, рапсовое или кокосовое масло) производитель обязан честно написать об этом на этикетке: «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». Если в состав продукта входит заменитель молочного жира, применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в наименовании продукта не допускается. Не покупайте мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет информации о дате его изготовления.

Для ребенка старайтесь выбирать мороженое с максимально коротким и простым составом, так как некоторые красители, стабилизаторы и наполнители могут вызвать аллергическую реакцию.

Помните, что 100 г пломбира содержит от 200 до 350 ккал и до 15,5% сахара. Наиболее калорийным является пломбир, в котором может оказаться до 20% жира и даже более. Самым «диетическим» следует назвать молочное мороженое, где массовая доля жира не превышает 7,5%. Посередине находится сливочное мороженое с массовой долей жира от 8% до 11,5%.

Кирилл ОРЛОВ

**От Гиппократов до наших дней**

Это сегодня мороженое – продукт, доступный каждому, и на территории только нашей страны ежедневно вырабатываются миллионы порций такого лакомства разных видов и сортов. Но несколько тысяч лет назад оно было редким и изысканным деликатесом, которое подавали только по особым праздникам правителям и вельможам. Да и по рецептуре и способу приготовления оно было совсем другим, чем сейчас, и, скорее, напоминало современные десерты из замороженных ягод и кусочков фруктов.

**ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ**

Считается, что история мороженого насчитывает более 4000 лет и уходит корнями во времена древнейших цивилизаций Азии – Китая и Междуречья.

Еще в 3000 г. до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдаленно напоминающие мороженое, – богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.

Рекомендовал мороженое для укрепления здоровья и знаменитый античный врач Гиппократ. Мороженым угощали величайшего полководца древности Александра Македонского – во время его походов в Индию и Персию. Именно тогда придумали замораживать в снегу ягоды. За снегом в горы посылали рабов, а чтобы он не таял, устраивали специальные эстафеты.

Рецепт мороженого, наиболее приближенный к современному, родился в XVI веке в Италии, а если еще точнее – на Сицилии, где выращивали сахарный тростник.

Новое лакомство быстро завоевало популярность в королевских дворах Европы, а в XIX веке при Наполеоне III в Париже впервые стали вырабатывать мороженое пломбир. Своему названию десерт обязан месту изобретения – французскому городу Пломбьер-Ле-Бем.

Почти сорок веков мороженое делали вручную с использованием природного льда и снега, пока в 1844 г. англичанин Томас Мастерс не изобрел первую машину для производства мороженого, а в 1851 г. в Балтиморе (США) не открылся первый завод, на котором была выпущена первая промышленная партия сладкого десерта. Спустя 70 лет те же американцы придумали рецепт и технологию производства нового вида мороженого, облитого шоколадом, которое сегодня всем известно как эскиммо – глазированное мороженое на палочке. Новинка сначала получила название «эскиммо-пай» («пирожок эскимоса»), но это слово очень быстро сократили просто до «эскиммо».

**МОРОЖЕНОЕ В РОССИИ**

В России народ издавна употреблял свои виды «мороженого», благо в студеные зимы не было недостатка в «хладагентах» для заморозки лакомств. Еще в Киевской Руси у нас подавали мелко настроганное мороженое молоко. В сибирской глубинке и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках. Во многих деревнях на Масленицу изготавливалась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара.

В «европейском» варианте мороженое появилось в России в середине XVIII века и сразу завоевало популярность. А в XIX столетии в России появилась первая машина для приготовления мороженого. В промышленных масштабах производство десерта началось лишь в СССР в начале 1930-х гг.

**ЛЕНИНГРАДСКОЕ МОРОЖЕНОЕ**

В Северной столице первой фабрикой, специально спроектированной в 1934 г. для выпуска мороженого, стал Ленхладокомбинат № 1 на Черниговской ул., д. 15.

Во время Великой Отечественной войны некоторые здания завода были частично разрушены, однако Ленхладокомбинат № 1 не прекращал свою работу и обеспечивал холодное хранение продуктов питания для нужд жителей блокадного Ленинграда.

В 2008 г. комбинат с приходом зарубежного инвестора и смены собственников стал утрачивать свои позиции на рынке, а вскоре и вовсе прекратил выпуск мороженого, производство которого под известным брендом было перенесено в другие регионы. Изменения коснулись и качества продукта: вместо ГОСТа мороженое стали вырабатывать по техническим условиям, в рецептурах появился заменитель молочного жира и другие добавки, призванные снизить себестоимость мороженого.

Второй по значимости площадкой для выработки мороженого в городе на Неве стал Ленхладокомбинат № 6, заложенный в 1936 г. у железнодорожной станции Кушелевка. Даже в самые тяжелые дни войны комбинат не прекращал свою работу. Однако в этом году стены легендарной компании «Петрохолод», выставив под военными бомбежками 1940-х гг., пали под давлением нынешних экономических реалий: территория, занятая предприятием, оказалась привлекательной для жилой застройки, и сейчас от некогда прославленного хладокомбината остался один бренд, под которым мороженое выпускают в других регионах страны.



Мороженое двухслойное молочное с ароматом черники и тунгусо-фрукты с фруктово-ягодным наполнителем «черничный» в вафельном сахарном рожке, ТМ «ФАБРИКА ГРЕЗ»	Мороженое пломбир ванильный, ТМ «Чукча Чубукча»	Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, ТМ «Бодрая корова»
ООО «ФАБРИКА ГРЕЗ», Нижегородская обл.	ООО «НБН-ПЛОМБИР», г. Великий Новгород	АО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород
05.03.2021	13.03.2021	17.12.2020
4 x 100 г	4 x 100 г	4 x 100 г
300 руб.	480 руб.	390 руб.
ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч., пом. 2Н	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не менее 4,0 / 4,80±0,40 (в молочной части)	Не менее 15,0 / 15,30±0,40 (в молочной части)	Не менее 15,0 / 15,20±0,40 (в молочной части)
4,0 – информация на этикетке / 3,47	3,5 – информация на этикетке / 2,65	4,0 – информация на этикетке / 2,39
Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>	Менее 1x10 <sup>2</sup>
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка

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»

# СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: ФАЛЬСИФИКАТОМ ТОРГУЮТ «ЛЕНТА» И «СЕМИШАГОФФ»

Восемь из десяти образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям технических регламентов и государственных стандартов, а четыре образца и вовсе оказались суррогатами с растительными жирами.

## МАСЛЯНАЯ РУЛЕТКА

Сливочное масло остается самым подделываемым молочным продуктом в России. По данным Россельхознадзора, доля фальсифицированного сливочного масла на отечественном рынке достигает 25%, а в социальной сфере может доходить и до 50%. С помощью системы электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», введенной для всех групп молочной продукции с 1 ноября 2019 г., ведомству удается выявлять отдельные поставщиков подделок, но полностью избавиться от молочного фальсификата не удается: мошенники от пищевой промышленности умело пользуются брешами в российском законодательстве.

Результаты ежегодных проверок, проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», также свидетельствуют о массовых нарушениях при изготовлении и реализации сливочного масла.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. каждая вторая проверенная пачка, приобретенная в рознице, содержала растительные жиры. Всего было исследовано десять образцов разных торговых марок. Год спустя результат повторился: семь образцов из четырнадцати, проверенных в государственной лаборатории, были признаны фальсификатами. В 2018 г. уже семь образцов из десяти (70%) не соответствовали требованиям ГОСТа, причем в пяти образцах молочный жир попросту отсутствовал. Самым «урожайным» по количеству выявленных подделок оказался 2019 г., когда в ходе экспертизы из восемнадцати исследованных образцов двенадцать не соответствовали обязательным требованиям, причем в девяти образцах (в половине от числа проверенных) вообще не оказалось молочного жира.

Проверка прошлого года показала, что все девять исследованных образцов не отвечали обязательным требованиям, а три из них в составе содержали



растительные жиры. Экспертиза этого года также выявила среди десяти исследованных образцов четыре фальсификата с растительными жирами, а еще четыре торговые марки сливочного масла не соответствовали обязательным требованиям по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям.

Таким образом, фальсификация сливочного масла на россий-

ском рынке сократилась незначительно, и занимаются ею одни и те же хорошо известные надзорным органам компании. Рейд «Общественного контроля» выявил и другую неприятную тенденцию: если в последние годы поддельное сливочное масло можно было найти в основном в небольших супермаркетах, то в этом году оно уже было обнаружено и в гипермаркетах – например, в «Ленте».

## НЕВЫРАЖЕННЫЙ ВКУС И МИКРООРГАНИЗМЫ

Сливочное масло в России сегодня изготавливают по двум государственным стандартам: ГОСТ Р 52253–2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока» (национальный стандарт Российской Федерации) и ГОСТ 32261–2013 «Масло сливочное. Технические условия» (межгосударственный стандарт, принятый на территории государств – членов Таможенного союза). Межгосударственный стандарт в основном копирует общие положения, изложенные в национальном стандарте, однако отличается от него более жесткими требованиями к влажности масла сливочного и его органолептической оценке.

Так, согласно требованиям ГОСТ Р 52253–2004, массовая доля влаги в масле сливочном не может превышать 18,5%, а в соответствии с более новым ГОСТ 32261–2013 – 16%.

Последним ГОСТом также предусмотрена балльная оценка органолептических свойств сливочного масла и дополнен список пороков органолептических свойств, с которыми сливочное масло не допускается в торговую сеть.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ



Наименование продукта	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «Русские традиции»	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%. ТМ «VALUIKI»	Масло сладко-сливочное несоленое классическое, массовая доля жира 82,0%. ТМ «Бутербродов»	Масло сливочное, высший сорт, массовая доля жира 82,5%. ТМ «Балтком»	Масло сливочное сладко-сливочное, массовая доля жира 82,5%. ТМ «РЭП»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «Burënkaklub»
Производитель	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ОАО «Молоко», Белгородская обл.	ООО «Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ООО «РОСЭКСПОПРОМ», Ленинградская обл.	ООО «Маркет Лайн», Ленинградская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	21.04.2021	22.03.2021	16.03.2021	10.04.2021	16.04.2021	12.04.2021
Масса, кол-во образцов	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г
Цена за 1 кг, руб.	583-00	528-00	529-00	597-00	556-00	583-00
Место закупки	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	С наличием единичных пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации. Цвет неоднородный. Консистенция мягкая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная, рыхлая. Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, запах – салостый. С наличием значительного количества капелек влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно однородная. Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, с наличием кисловатого запаха и привкуса
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 / 82,7±0,7	Не менее 72,5 / 72,2±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 82,1 ±0,7	Не менее 82,5 / 83,0±0,7	От 80,0 до 85,0 включ. / 72,9±0,7	Не менее 82,5 / 82,5±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0 / 16,0±0,3	Не более 25,0 / 25,1 ±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 16,2±0,3	Не более 16,0 / 15,2±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 24,4±0,3	Не более 16,0 / 15,8±0,3
Термоустойчивость (Норма – от 0,7 до 1,0)	0,74	0,82	0,73	0,68	0,81	0,85
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более 1x10 <sup>5</sup> )	1,5x10 <sup>3</sup>	3,5x10 <sup>3</sup>	5,0x10 <sup>4</sup>	менее 1,0x10 <sup>2</sup>	2,9x10 <sup>5</sup>	2,9x10 <sup>5</sup>
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и термоустойчивости	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира, м. д. влаги и микробиологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и микробиологии

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

Согласно этому нормативному документу, реализации не подлежат масло, имеющее:

«– вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

– консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,7;

– цвет – неоднородный, – недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку».

Как следует из протоколов испытаний лаборатории Росстандарта, все восемь образцов сливочного масла, признанные не соответствующими требованиям нормативных документов, имели замечания по органолептическим показателям.

Так, консистенция масла сладко-сливочного несоленого классического с массовой долей жира 82,0% ТМ «Бутербродов» (ООО «Производственный комбинат «Вологодский», Новгородская обл.) оказалась недостаточно плотной, с наличием единичных пустот. По остальным параметрам образец соответствовал требованиям ГОСТ Р 52253–2004. Согласно результатам экспертиз предыдущих лет, сливочное мас-

ло ТМ «Бутербродов» получало замечания не только по консистенции, вкусу и запаху, но и по физико-химическим показателям. Так, по итогам проверки 2019 г. сливочное масло этого изготовителя ТМ «Баба Валя» имело недостаточно плотную и пластичную консистенцию, пониженное содержание жира (73,6% вместо 82,5%), а также повышенную влажность (23,6% вместо нормы «не более 18,5%»). Аналогичные результаты были получены и при исследовании масла сливочного ТМ «Бутербродов» в 2020 г.

Недостаточно выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, а также мягкая консистенция и неоднородный цвет подвели сливочное масло ТМ «Балтком» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.), приобретенное в гипермаркете «Лента». Мягкая консистенция была вызвана низкой термоустойчивостью масла – показателем, характеризующим его способность сохранять форму (не деформироваться под воздействием собственной массы) при температуре 30°C. Согласно требованиям ГОСТ 32261–2013, термоустойчивость сливочного масла должна быть от 0,7 до 1,0, а в образце ТМ «Балтком» она оказалась 0,68.

– Плотность сливочного масла зависит от того, какие жиры содержатся в масле, – комментирует доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета Анатолий Брусенцев. – Если



в продукте содержится только молочный жир, то он в холодильнике будет твердым, а если в составе – растительные жиры, особенно жидкие масла – кукурузное или кокосовое, то это масло даже при нулевой температуре будет оставаться мягким.

Еще больше замечаний получило приобретенное в гипермаркете «О'Кей» сливочное масло ТМ «Burenkaclub» (ООО «Маркет Лайн», Ленинградская обл.). Согласно выводам специалистов лаборатории Росстандарта, образец имел недостаточно однородную консистенцию, плохо выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, с наличием кисловатого запаха и привкуса.

Образец ТМ «Burenkaclub» также не соответствовал требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по ко-

личеству мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), которое превышало допустимый предел почти в три раза (2,9x10<sup>5</sup> вместо нормы «не более 1,0x10<sup>5</sup>»).

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО. – Превышение содержания МАФАМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или переработки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАМ для человека безопасно, а вот употребление продукции с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.

В прошлом году по результатам экспертизы масло сливочное ТМ «Burenkaclub» также получило замечания по органолептике: цвет образца оказался неоднородным, а консистенция недостаточно плотной.

**«ТРАДИЦИОННОЕ» ИЛИ «КРЕСТЬЯНСКОЕ?»**

Изготовитель из Ленинградской области ООО «РОСЭКСПОПРОМ» допустил нарушения при изготовлении масла сливочного сладко-сливочного не только по органолептическим показателям, но также по физико-химическим и микробиологическим. Так, на упаковке образца ТМ «РЭП», приобретенного в гипермаркете «О'Кей», была указана

массовая доля жира, соответствующая маслу «Традиционному» – 82,5%. Однако, как показали лабораторные исследования, жирность продукта составила всего 72,9%, что соответствует маслу «Крестьянскому».

– Массовая доля жира – тот показатель, на который потребители при выборе сливочного масла ориентируются 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.

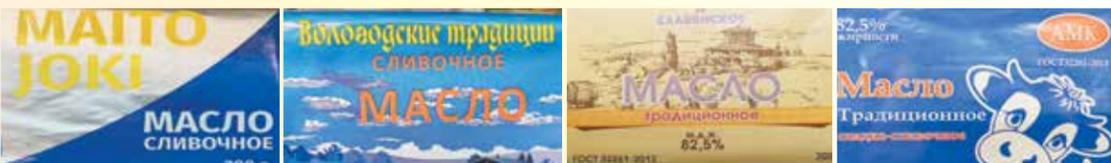
Если массовая доля жира в образце ТМ «РЭП» была занижена, то массовая доля влаги, наоборот, оказалась выше допустимого уровня: 24,4% вместо нормы «не более 18,5%». Избыток влаги, по всей видимости, спровоцировал рост количества нежелательных бактерий в продукте: КМАФАМ превысило допустимый предел почти в три раза и составило 2,9x10<sup>5</sup> вместо нормы «не более 1,0x10<sup>5</sup>».

Небезопасное масло с недостаточной маркировкой оказалось еще и неаппетитным: консистенция продукта была рыхлой, с наличием значительного количества капелек влаги, а запах – салитым. Также недостаточно выраженным оказался сливочный вкус и имелся привкус пастеризации.

– Несвойственный вкус и запах зачастую выдают фальсификацию продукта, – говорит Анатолий Брусенцев. – Настоящее масло должно иметь сливочные вкус и запах. А вот салитый привкус с кислинкой говорит о том, что в масле идет окисление жиров, что представляет угрозу для организма.

Масло сливочное ТМ «РЭП» получало замечания и по итогам проверок прошлых лет. Так, согласно результатам исследования 2017 г., образец от ООО «РОСЭКСПОПРОМ» не соответствовал требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по жирнокислотному составу (были обнаружены жиры немолочного происхождения). Также в продукте была занижена массовая доля жира (75,9% вместо 82,5%) и превышена влажность (21,2% вместо нормы «не более 18,5%»).

Продолжение см. на стр. 8



Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «МАИТО JOKI»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «Славянское»	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт. ТМ «АМК»
ООО «КСЗ», г. Курск	ООО «КСЗ», г. Курск	ООО «КСЗ», г. Курск	ООО «АМК», Московская обл.
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
03.04.2021	03.04.2021	03.04.2021	11.04.2021
4 x 200 г	4 x 200 г	4 x 200 г	4 x 180 г
350-00	350-00	350-00	398-00
ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч, пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч, пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), Старо-Петергофский пр., д. 37, лит. А, пом. 4Н	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция неоднородная. Вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла. Цвет неоднородный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция неоднородная. Вкус и запах кислые, невыраженные сливочные и привкус пастеризации. Цвет неоднородный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция неоднородная. Вкус и запах кислые, нехарактерные для сливочного масла
Не менее 82,5 / 80,4±0,7	Не менее 82,5 / 80,6±0,7	Не менее 82,5 / 80,3±0,7	Не менее 82,5 / 72,4±0,7
Не более 16,0 / 17,2±0,3	Не более 16,0 / 17,4±0,3	Не более 16,0 / 17,3±0,3	Не более 16,0 / 24,5±0,3
0,78	0,78	0,74	0,78
1,5x10 <sup>3</sup>	менее 1,0x10 <sup>2</sup>	2,0x10 <sup>5</sup>	менее 1,0x10 <sup>2</sup>
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по микробиологии. Молочный жир содержится в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

Обязательно прочитайте состав продукта: основа сливочного масла – пастеризованные сливки коровьего молока, в нем могут также содержаться соль, концентраты молочнокислых бактерий, но никак не заменители молочного жира. Необходимо посмотреть на срок годности продукта и обратить внимание на условия его реализации в торговом предприятии. Масло относится к скоропортящимся продуктам и хранится исключительно в холодильном оборудовании при температуре от +2 до +4°C; даже качественный продукт может быть испорчен при неправильном хранении и стать небезопасным при употреблении в пищу.

У сладко-сливочного масла должен быть выраженный сливочный вкус и запах с привкусом пастеризации. У кисло-сливочного масла – вкус и запах выраженные сливочный и кисло-молочный. Для соленого масла характерен умеренно соленый вкус. Наличие посторонних привкусов и запахов: горького, плесневелого, кислого, дрожжевого и прочих – говорит о порче продукта и непригодности для еды. Обязательно смотрите на дату производства и срок годности: не покупайте масло, которое лежит на прилавке больше месяца со дня его изготовления.



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.

# СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: ФАЛЬСИФИКАТОМ ТОРГУЮТ «ЛЕНТА» И «СЕМИШАГОФФ»

Окончание.  
Начало см. на стр. 6–7

## ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Если предыдущие образцы масла сливочного были изготовлены все-таки из молока, то «экземпляр» **ТМ «АМК»** (ООО «АМК», Московская обл.) маслом сливочным назвать никак нельзя. В составе продукта совсем не оказалось молочного жира, который полностью был замещен растительным. Судя по жирнокислотному составу, под видом сливочного масла **ТМ «АМК»** скрывался спред растительно-жировой, в котором по рецептуре молочный жир не предусмотрен. Подделку также выдали вкус и запах, которые по определению лаборатории Росстандарта оказались «кислыми, нехарактерными для сливочного масла».

Физико-химические показатели образца также не соответствовали требованиям ГОСТ 32261–2013, который был указан на упаковке. Так, массовая доля жира составила 72,4% вместо указанной изготовителем 82,5%, а массовая доля влаги оказалась выше верхнего предела нормы: 24,5% вместо 16%. Любопытно, что продавался этот суррогат не в магазине «24 часа», а в уважаемом гипермаркете «Лента».

По итогам экспертизы прошлого года «масло сливочное» от ООО «АМК» также было признано фальсификатом: молочного жира в жировой фазе образца оказалось в пять раз меньше нормы, а массовые доли влаги и жира не соответствовали

информации на упаковке и требованиям ГОСТ 32261–2013.

## МОШЕННИКИ С БОЛЬШОЙ ДОРОГИ

Третий год подряд на экспертизу «Общественного контроля» попадают образцы поддельного сливочного масла без молочного жира, произведенные в городе Курске на ул. 9 Января, д. 1. По этому адресу, судя по данным «Яндекса», располагается Курская мебельная фабрика. Но не только. В этом же здании находится организация, которая под разными личинами штампует поддельное сливочное масло. В 2019–2020 гг. на упаковках якобы сливочного масла, выпущенных по этому адресу, был указан **ООО «Курский молочный завод»**. В этом году на пачках – название уже другой организации: **ООО «КСЗ»**. Несмотря на частую смену названий изготовителя, качество его продукции остается стабильным: в упаковке с надписью «сливочное масло» по ГОСТ 32261–2013 из года в год фасуется спред растительно-жировой, в составе которого, согласно выводам лаборатории Росстандарта, лишь растительные жиры, а молочный жир отсутствует.

Реализуется этот фальсификат в Петербурге «эсклюзивно» только в торговой сети «**Семишагофф**». Так, в двух ее магазинах по разным адресам было приобретено поддельное сливочное масло от **ООО «КСЗ»** под тремя марками: «**Вологодские традиции**», «**Славянское**» и «**МАЙТО ЈОКИ**»



(упаковка с изображением оленя намекает на якобы «финское» происхождение продукта). Все три образца с указанной массовой долей жира 82,5% изготовлены в один день – 3 апреля 2021 г. и продавались по одной цене – 350 руб./кг. Для сравнения: цена килограмма натурального сливочного масла, отвечающего требованиям ГОСТа, сегодня на полке магазина не может быть ниже 550 руб.

Кроме цены, схожи и качественные характеристики масляных подделок. Вкус и запах – кислые, нехарактерные для сливочного масла, цвет неоднородный. Массовая доля жира ниже значения, указанного на упаковке, – чуть более 80%, а массовая доля влаги превышает 17% вместо нормы «не более 16%».

– В прошлом году на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» Управление Роспо-

требнадзора по Курской области провело внеплановую проверку и привлекло **ООО «Курский молочный завод»**

к административной ответственности на сумму 100 000 руб., – рассказывает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Однако, как показали результаты общественной проверки этого года, вывеска компании сменилась, а фальсифицированное сливочное масло из Курска по-прежнему поступает на питерские прилавки. Какими бы ни были штрафы, прибыль от сбыта масляного суррогата многократно их перекрывает, а принимаемые органами госнадзора меры не останавливают зарвавшегося изготовителя. Удивляет и то, что Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу закрывает глаза на грубейшие нарушения, допускаемые из года в год торговой сетью «**Семишагофф**». Внеплановые проверки по нашим обращениям проводятся формально, поддельная продукция по-прежнему остается в реализации.

Материалы проверки качества образцов сливочного масла «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к недобросовестным изготовителям и продавцам.

Кирилл ОРЛОВ

НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

## Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фэнтези», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «**Как было**».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, на сладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «**Как было**» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело неблагодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «**Как было**» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «**Как было**» с любителями сладких десертов.

Мила ДЕМЬЯНОВА

