

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В «ПЕРЕКРЕСТКЕ» ОБНАРУЖЕН СЫР БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила десять образцов сыра разных торговых марок, которые закупила в городских супермаркетах. Оказалось, что пять образцов из десяти, исследованных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали информации для потребителя по пищевой ценности, причем сыры двух изготовителей оказались настоящими фальсификатами: в их составе не был обнаружен молочный жир. Поставщиками сырных подделок оказались петербургские изготовители ООО «Гермес» и ООО «Экопродукт», а продавцами – торговые сети «Перекресток» и «Бриз».

СТР. 6–7



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Почти 20 тонн поддельных молочных продуктов арестовано



Дмитровский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области накрыл крупную партию поддельного сливочного масла, производство которого было налажено ООО «АМК» (Московская обл.). Следы фальсификата были обнаружены в петербургской «Ленте» на наб. Обводного канала, д. 118. Они-то и привели инспекторов государственного надзора на «место преступления» – в г. Дмитров.

СТР. 2

ЗАКОН, ЧТО ДЫШЛО!

Роспотребнадзор признал фальшивое масло настоящим!

Изготовитель поддельного масла сливочного, обнаруженного в петербургской торговой сети «Семишагофф», в очередной раз избежал должного наказания. Это стало возможным благодаря загадочной «внеплановой проверке», проведенной

Управлением Роспотребнадзора по Курской области. В результате проведенного административного расследования чиновники пришли к выводу, что молочная продукция ООО «КЗЗ» (г. Курск), в которой независимая экспертиза «Общественного контроля» третий год подряд не находит молочного жира, является... натуральной!

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какие рыбные консервы из кильки можно покупать?

В этом году результаты экспертизы рыбных консервов из кильки порадовали проверяющих: образцов с недостатками стало намного меньше, а по массовой доле рыбы не был забракован ни один образец. Видимо, увеличение добычи рыбного сырья в России положительно сказалось на повышении качества переработанной рыбной продукции в целом по отрасли. Однако «Общественный контроль» обнаружил на полках магазинов консервы с недостатками. Большинство из них оказалось из Республики Крым.

СТР. 10–11

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Изготовителей и продавцов тушенки привлекли к ответственности

Роспотребнадзор отразпортовал, что принял меры в отношении изготовителей мясных консервов ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган), АО «Орелпродукт» (Орловская обл.), ООО «Мясная Гатчинская Компания» (Ленинградская обл.), а также гипермаркета

ООО «О'Кей», регулярно нарушающих обязательные требования при выпуске и реализации мясных консервов.

СТР. 12

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов спреда и маргарина, а также полуфабрикатов из мяса птицы.



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



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!



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Почти 20 тонн поддельных молочных продуктов арестовано

Дмитровский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области накрыл крупную партию поддельного сливочного масла, производство которого было налажено ООО «АМК». Следы фальсификата были обнаружены в петербургской «Ленте». Они-то и привели инспекторов государственного надзора на «место преступления» – в г. Дмитров.

Внеплановая проверка предприятия была организована после обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», установившей в ходе экспертизы факт реализации в торговой сети «Лента» в Петербурге поддельного сливочного масла ТМ «АМК», в котором молочный жир был полностью замещен растительным.

Факт фальсификации молочной продукции в рамках своего административного расследования подтвердил Роспотребнадзор. Как следует из официального ответа ведомства, «в ходе проверки были

выявлены нарушения, создающие угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, совершены в период неблагоприятной эпидемиологической ситуации в стране, связанной с распространением коронавирусной инфекции».

Роспотребнадзор также сообщил, что деятельность предприятия по решению суда приостановлена на 15 суток, прекращено действие деклараций о соответствии на пять видов молочной продукции, а на поддельные партии сливочного масла, смета-



Осторожно, фальсификат!

ны, творога, спреда в ассортименте в количестве 19 654 кг наложен арест. Также в ведомстве сообщили, что ООО «АМК» отказалось от производственных помещений, где вы-

рабатывалась поддельная продукция. «Следовательно, производственная деятельность не ведется», – заключили в Роспотребнадзоре.

– То, что ООО «АМК» отказалось от производственной деятельности по конкретному адресу, не дает гарантии, что противоправные действия на этом месте и на этом оборудовании будут прекращены, поскольку средства производства не арестованы и не изъяты, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Через какое-то время на этой площадке может появиться другое юридическое лицо, аффилированное с предыдущими владельцами нелегального молочного бизнеса, и потоки фальсификата опять хлынут на прилавки торговых сетей. Сегодня необходимо в законодательстве предусмотреть более жесткие меры ответственности за производство фальсифицированной пищевой продукции, полностью лишаящие какой-либо выгоды от мошеннических действий, связанных с выпуском поддельных товаров.

Параллельную проверку ответственного контроля» провел и Россельхознадзор. Как сообщили в ведомстве, совместно с сотрудниками Главного управления экономической безопасности и противодействия коррупции был произведен отбор трех проб масла «Традиционное» в социально значимых учреждениях. Согласно результатам исследования, все три пробы оказались фальсификатами, поскольку в составе содержали «растительные масла и жиры на растительной основе». По итогам проверки на поддельное масло было прекращено действие декларации о соответствии, Управлением Россельхознадзора по г. Москве, Московской и Тульской областям направлено дело в суд о привлечении ООО «АМК» к административной ответственности по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ. По этой статье для юридических лиц предусмотрен штраф от 300 000 до 600 000 рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой.

Кирилл ОРЛОВ

ЗАКОН, ЧТО ДЫШЛО!

Роспотребнадзор признал фальшивое масло настоящим!

И такое бывает: черное, если очень постараться, можно признать белым, даже если речь идет об очевидном и наглом обмане. Удивительно, но именно к таким выводам пришло Управление Роспотребнадзора по Курской области в ходе административного расследования в отношении ООО «КСЗ» (г. Курск), которое известно тем, что не первый год выпускает и продает суррогат под видом натурального сливочного масла.

Жалобы от горожан на дешевое сливочное масло поступают в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» постоянно. В последнее время участились обращения по поводу продукции из г. Курска. «Вкус, запах и консистенция сливочного масла от курского завода не натуральные, – пишет житель Фрунзенского района Санкт-Петербурга Евгений Николаевич. – Постоянно продается в магазине «Семишагофф» на Бухарестской ул. Помогите убрать с полок суррогат!»

Формируя план проверок, «Общественный контроль» всегда корректирует его с учетом обращений петербуржцев. Вот и на этот раз в результате очередной экспертизы, проведенной весной этого года, было установлено, что три образца сливочного масла производства ООО «КСЗ» (торговые марки «Вологодские традиции», «Славянское» и «МАЙТО ЖОКИ»), приобретенные в петербургской торговой сети «Семишагофф», в своем составе не содержат молочного жира, а значит, являются фальсификатами, подлежащими изъятию из оборота и уничтожению. Информация о результатах проверки была направлена в Роспотребнадзор.

Управление Роспотребнадзора по Курской области провело административное расследование, в ходе которого отобрало на складе изготовителя пачки масла указанных торговых марок

с датой выработки от 01.06.2021 и пришла к выводу, что они полностью соответствуют обязательным требованиям.

– Было бы странно, если во время проверки, о которой изготовитель предупреждается заранее, в специально подготовленном для Роспотребнадзора холодильнике на складе предприятия находился фальсификат, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Конечно, для проверяющих положили специально подготовленные качественные образцы сливочного масла, которые в результате прошли контрольную проверку. Чтобы экспертиза была объективной, образцы надо брать не на складе изготовителя, а с витрины магазина, где покупают эту продукцию потребители. В противном случае результат исследования заранее предсказуем и позволяет недобросовестному молочному заводу уйти от ответственности.

В прошлом году на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» Управление Роспотребнадзора по Курской области уже проводило внеплановую проверку, по итогам которой ООО «Курский молочный завод» (предыдущее название ООО «КСЗ») было привлечено к административной ответственности на сумму 100 000 руб. Однако, как показали результаты общественного рейда этого года, вывеска компании сменилась, а фальсифици-



Осторожно, фальсификат!

рованное 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.

В отличие от курских коллег Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на этот раз удалось закупить в сети «Семишагофф» масло сливоч-

ное от ООО «КСЗ» разных торговых марок. Все они были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов, однако забракованные образцы чиновники отказались признать фальсификатом. Так, масло ТМ «Славянское» признали не соответствующим только требованиям к маркировке (по массовой доле жира), а масло ТМ «МАЙТО ЖОКИ» и ТМ «Вологодские традиции» не отвечало обязательным требованиям, по мнению проверяю-

щих, только по органолептическим показателям (вкус, посторонний привкус).

Тем не менее ООО «ТК «Прогресс» (сеть «Семишагофф») вызвано на составление протоколов об административном правонарушении в соответствии с КоАП РФ. Также в Управлении сообщили, что пищевая продукция, не соответствующая установленным требованиям, изъята из оборота, подготовлены предписания об ее утилизации.

Если питерский Роспотребнадзор, по всей видимости, решил смягчить наказание для сети «Семишагофф», специализирующейся много лет на реализации поддельного сливочного масла ООО «КСЗ», то органы Россельхознадзора проявили в данном случае большую принципиальность. Они также на основании сигнала «Общественного контроля» закупили масло ТМ «МАЙТО ЖОКИ» в магазине «Семишагофф» и обнаружили в составе суррогата «растительные масла и жиры на растительной основе». В связи с выявленным нарушением Россельхознадзор выдал предписание о прекращении действия декларации о соответствии ООО «Курский сыродельный завод» (ООО «КСЗ») и оштрафовал недобросовестного изготовителя на 50 000 рублей.

– Учитывая разные результаты при исследовании одного и того же продукта, полученные родственными надзорными ведомствами, можно предположить, что система контрольно-надзорной деятельности крайне слаба и несовершенна, а главная – подвержена влиянию субъективных факторов, позволяющих мошенникам от пищевой промышленности оставаться на плаву, – считает Всеволод Вишневецкий. – Мы видим, что внеплановые проверки продавцов и изготовителей зачастую проводятся формально, поэтому поддельная продукция по-прежнему остается на прилавках.

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

Какие товары можно покупать?



В Санкт-Петербурге на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже десятый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, в 2012 году «Общественный контроль» учредил в Северо-Западном федеральном округе независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители из Санкт-Петербурга, но также иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу 11 образцов из пяти регионов страны.

Всего в этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 15 наименований в четырех номинациях: «Молочная продукция», «Рыбная продукция», «Продукция птицеводства» и «Мюсли». В конкурсе приняли участие поставщики из шести регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специали-

сты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФБУ «Тест-С.-Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

Все образцы, участвовавшие в дегустации, были зашифрованы и обезличены. Таким образом, эксперты не знали торговые марки образцов, предлагаемых для оценки. Маркировка продукции оценивалась на втором этапе дегустации, что исключало необъективность при оценке образцов.

Каждый эксперт работал отдельно, в полузакрытой кабинке, чтобы исключить возможность переговоров с другими экспертами. Такие условия для дегустации удалось обеспечить благодаря высоким стандартам



Дегустация образцов прошла в соответствии с требованиями самых высоких стандартов

оказания услуг, принятым в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» под руководством ее бессменного руководителя Людмилы Гамовой.

Кроме экспертов, на дегустации работали и независимые наблюдатели: процедуру второго этапа конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» освещали ведущие городские телеканалы – «Санкт-Петербург» и «78».

ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара в течение всего календарного года. При этом



Эксперты и организаторы конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Комната для шифрования образцов в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»



Профессор ИТМО Александр Ишевский объясняет корреспондентам телеканала «Санкт-Петербург» нюансы производства сыров

общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

О том, какие же продовольственные товары будут удостоены высшей награды конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», станет известно после вынесения решения экспертным жюри в конце августа. Итоги конкурса будут объявлены 3 сентября на международной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая по традиции пройдет в петербургском КВЦ «ЭКСПОФОРУМ», а также опубликованы в средствах массовой информации, в том числе в газете «Петербургское качество».

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

«РЭП» и «Burënkaclub» привлекли к ответственности

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области привлекло к ответственности изготовителей сливочного масла, допустивших нарушения действующего законодательства при выпуске продукции. Внеплановая проверка была проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

МАСЛО «ТРАДИЦИОННОЕ» ИЛИ «КРЕСТЬЯНСКОЕ»?

Как сообщил заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Максим Черный, «в связи с выявленными нарушениями в отношении ООО «РОСЭКСПОПРОМ» и ответственного должностного лица приняты меры административного воздействия, выдано представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения».

Напомним, что, согласно выводам специалистов испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», ООО «РОСЭКСПОПРОМ»

(Ленинградская обл., Гатчинский район) допустило нарушение при изготовлении масла сливочного сладко-сливочного ТМ «РЭП» 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».

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: количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ) превысило допустимый предел почти в три раза и составило $2,9 \times 10^5$ вместо нормы «не более $1,0 \times 10^5$ ».

Небезопасное масло с недостоверной маркировкой оказалось еще и неаппетитным: консистенция продукта была рыхлой, с наличием значительного количества капелек влаги, а запах – салыстым. Также недостаточно выраженными оказались сливочный вкус и привкус пастеризации.



У ТМ «BURËNKA CLUB» ВЫЯВИЛИ НЕДОСТОВЕРНУЮ ИНФОРМАЦИЮ

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области провело внеплановую проверку и в отношении ООО «Маркет Лайн» (Ленинградская обл., Ломоносовский район), которое поставило в гипермаркет «О'Кей» масло сливочное ТМ «Burënkaclub», не отвечающее, согласно выводам испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», обязательным требованиям. Как указано в протоколе испытаний, образец имел «недостаточно однородную консистенцию, плохо выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, с наличием кислотопаха и привкуса». Образец ТМ «Burënkaclub» также не соответствовал требованиям Технического

регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по КМАФАМ, которое превышало допустимый предел почти в три раза ($2,9 \times 10^5$ вместо нормы «не более $1,0 \times 10^5$ »).

В ходе проведения административного расследования в отношении ООО «Маркет Лайн» Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области установило, что «на производстве не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципе ХАССП». Кроме того, как со-

общил Максим Черный, маркировка продукции «Масло сливочное Традиционное сладко-сливочное несоленое, м.д.ж. 82,5%, ТМ «Burënkaclub»» «не соответствует действующим требованиям законодательства в сфере технического регулирования в части указания наименования и места нахождения изготовителя ОАО «Савушкин продукт», Республика Беларусь, г. Брест, ул. Янки Купалы, д. 118». Это означает, что ООО «Маркет Лайн» является не изготовителем указанного масла, а только его фасовщиком и обязано было на этикетке об этом заявить, как и указать наименование и адрес подлинного изготовителя сливочного масла из Республики Беларусь.

В связи с выявленными нарушениями в отношении ООО «Маркет Лайн» и ответственного должностного лица приняты меры административного воздействия, выдано представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Кирилл ОРЛОВ



Осн. 1993 г.
НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

30 ЛЕТ!

АГРОРУСЬ

30-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА
1-4 СЕНТЯБРЯ 2021

КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
ЭКСПОФОРУМ
ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

AGRORUS.EXPOFORUM.RU • Тел.: +7 (812) 240 40 40 доб. 2235, 2980 • AGRORUS@EXPOFORUM.RU

Организатор: EXPOFORUM
Генеральный партнер: РоссельхозБанк
Генеральный медийный партнер: Санкт-Петербург

СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

«Помогите вернуть деньги!» – примерно так звучит каждое второе обращение граждан, пострадавших от недобросовестных компаний, в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». И около трети подобных просьб связано с нарушениями прав потребителей при покупке товаров по образцам – в частности, мебели и мебельных комплектов.

ДЕНЬГИ ВЗЯЛИ, А МЕБЕЛЬ НЕ ПРИВЕЗЛИ

Мебель заказать – не картошку на рынке купить. Обстановка новой квартиры требует не только серьезных финансовых вложений, но и значительной подготовительной работы: косметический ремонт помещений, замер стен, выбор дизайна мебели, расцветки ткани и многое другое. Поэтому, когда недобросовестные компании, привлекая клиентов различными «выгодными предложениями», своим непрофессионализмом и хитростью разрушают давнюю мечту об уютном гнездышке, потребитель готов идти до конца, чтобы восстановить справедливость. Как показывает практика, в полной мере удается это сделать тогда, когда обманутому покупателю приходит на помощь Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В этом убедился и петербуржец Владимир, заказавший в феврале прошлого года в мебельном центре «Аквилон» несколько дорогостоящих предметов домашней обстановки.

Мебельный центр «Аквилон» на Новолитовской ул., д. 15 – один из самых известных и старейших в городе, однако даже в таких центрах, как показывает практика, потребители не застрахованы от инцидентов, связанных с нарушением их прав.

ООО «СЗМ» (бренд «СЕВЗАПМЕБЕЛЬ»), которое является арендатором центра «Аквилон», в феврале 2020 г. заключило с Владимиром договор купли-продажи товаров по образцам, а именно, продавец обязался передать покупателю комплект мебели: шкаф, кровать, стол, комод, выполненные по индивидуальным замерам.

В соответствии с договором общая стоимость заказа составила 245 850 руб., причем 75 000 руб. покупатель должен был оплатить сразу, а остаток – при доставке товара. Мебель обещали привезти до 27.04.2021.

Предвкушая несколько месяцев реновацию в своей квартире, Владимир был разочарован, когда мебель в назначенный день не была доставлена. Не привезли долгожданный комплект и в мае, и в июне.

На исходе июля Владимир понял, что мебели ему уже не видать – вернуть бы уплаченный за нее аванс. Однако на отправленную им в ООО «СЗМ» претензию с требованием о возврате денежных средств ответа не последовало.

Решив, что в одиночку ему не заставить компанию «СЗМ» вернуть уплаченные деньги, Вла-



димир обратился за помощью в СПб ООП «Общественный контроль».

– В силу ст. 23.1 Закона РФ «О защите прав потребителей» в случае, если продавец, получивший сумму предварительной оплаты в определенном договоре купли-продажи размере, не исполнил обязанность по передаче товара потребителю в установленный таким договором срок, потребитель вправе потребовать возврата суммы предварительной оплаты товара, не переданного продавцом, – комментирует **Михаил Филиппов, юрист «Общественного контроля»**. – И вернуть сумму предоплаты исполнитель должен был **в течение десяти дней со дня предъявления соответствующего требования. А за нарушение этого требования закона исполнитель обязан выплатить потребителю неустойку в размере 1% от цены товара за каждый день просрочки.**

Также в случае нарушения установленного договором купли-продажи срока передачи предварительно оплаченного товара потребителю продавец уплачивает ему за каждый день просрочки неустойку (пени) в размере 0,5% от суммы предварительной оплаты товара.

Кроме того, в соответствии со ст. 15 Закона «О защите прав потребителей», а также ст. 1099–1101 Гражданского кодекса РФ, в случае нару-

шения прав потребителя он имеет право на денежную компенсацию морального вреда.

«Общественный контроль», оценив ситуацию в пользу потребителя, подготовил исковое заявление, с которым обратился в Калининский районный суд Санкт-Петербурга.

В результате рассмотрения гражданского дела суд поддержал позицию «Общественного контроля» и взыскал с ответчика 382 138 руб., то есть сумму, более чем в пять раз превышающую изначальные требования потребителя. Не зря говорят, что скупой платит дважды!

Теперь ООО «СЗМ» должно выплатить: 75 000 руб. (сумма предоплаты), 35 875 руб. (неустойка за нарушение сроков доставки товара), 135 217 руб. (неустойка за нарушение сроков возврата предоплаты), 10 000 руб. (компенсация морального вреда) и 126 046 руб. (штраф).

– Штраф за отказ в добровольном порядке удовлетворить требования потребителя составляет 50% от суммы, присужденной судом по итогам рассмотрения дела, – добавляет **Михаил Филиппов**. – Он назначается судом автоматически в случае удовлетворения иска.

Спустя год Владимиру с помощью «Общественного контроля» все-таки удалось восстановить справедливость. Теперь он сможет заказать в свою квартиру не только новую мебель, но и бытовую технику – «бонус» от Фемиды, наказавшей за нарушение прав потребителей недобросовестного продавца с брендом «СЕВЗАПМЕБЕЛЬ».

Помните: если продавец товара или исполнитель услуги нарушил ваши права, никогда не сдавайтесь, закон РФ «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль», здесь вам постараются помочь.

СПб ООП «Общественный контроль»: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324–25–88, (812) 324–27–98.

Алиса САВЕЛЬЕВА

интернет-магазин
тортов на любой вкус
www.cake-shop.spb.ru

с 1955 года
невские берега
Эталон радости



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В «ПЕРЕКРЕСТКЕ» ОБНАРУЖЕН СЫР БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!

Отечественные сыровары за последние семь лет увеличили объемы выпуска сыра на 45%, а Россия вошла в десятку стран-лидеров по производству сыра и даже наладила его экспорт. Так, согласно отчету Росстата, производство сыров в прошлом году составило 566 тыс. тонн. По итогам 6 месяцев 2021 г. на первое место по производству сыра вышла Московская обл. (22,4 тыс. тонн), на второе – Алтайский край (21,1 тыс. тонн), а на третье – Брянская обл. (13,2 тыс. тонн).

Однако в последние годы качество российских сыров вызывало немало нареканий как у рядовых потребителей, так и у общественных организаций, защищающих их права. Особенно остро вопросы по качеству молочных продуктов встали сегодня, когда из-за пандемии Правительство РФ приняло решение о приостановке внеплановых проверок по жалобам потребителей на качество пищевых продуктов.

Чтобы выявить, насколько добросовестно соблюдают сегодня обязательные требования российские сыровары, специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» отправились в супермаркеты Северной столицы, где и закупили десять образцов сыров разных торговых марок в ценовом диапазоне от 400 до 900 руб./кг. Оказалось, что пять образцов из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали информации по пищевой ценности, указанной на этикетке, причем сыры двух наименований были признаны настоящими фальсификатами: в их составе не был обнаружен молочный жир. Еще более досадно, что поставщиками сырных подделок стали две компании с петербургской пропиской.



МЕРЫ ПРИНИМАЮТСЯ, ФАЛЬСИФИКАТ ОСТАЕТСЯ

За последние десять лет объемы фальсификата на прилавках сократились незначительно, подделки по-прежнему свободно реализуются как в крупных торговых сетях, так и в небольших магазинах «у дома», их оборот стабилен, поскольку суррогат в первую очередь рассчитан на покупателей с невысоким доходом. А контролирурующие органы часто предпочитают не замечать фальсификат на прилавках – этому способствуют либеральное российское законодательство и различные ограничения на проведение проверок, увеличившиеся в период пандемии. Таким образом, государственный надзор за качеством молочной продукции ослаб, а недобросовестные изготовители научились и вовсе его обходить.

Правда, государство в последнее время все же пытается внедрить на рынке механизмы прослеживаемости потоков сырья и готовой продукции. Так, с осени 2019 г. в России действует разработанная Россельхознадзором система электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», которая контролирует движение продукции животного происхождения от поля до прилавка. Но даже эта система не способна сегодня полностью избавить потребителей от фальсификата, поскольку мошенники от молочной отрасли научились подделывать электронные документы.

Очередная попытка избавиться от недобросовестных участников рынка стартовала совсем недавно: с 1 июня этого года Правительство РФ ввело обязательную маркировку молочной продукции уникальными цифровыми кодами Data Matrix. Однако, вопреки уверениям оператора системы АНО «Центр развития перспективных технологий», она также не сможет полностью защитить потребителей от подделок, поскольку при получении цифрового кода отсутствует процедура проверки качества товара.

С 1 июня первыми под обязательную маркировку попали сыры и мороженое, с 1 сентября она коснется молочной продукции со сроком хранения более 40 суток (сливочное масло, густое молоко, ультрапастеризованное молоко), а с 1 декабря текущего года цифровые коды должны будут наноситься на весь «скоропорт» – продукцию со сроком хранения менее 40 суток.

Пока цифровая маркировка приносит одни проблемы предприятиям и потребителям. Некоторые изготовители молочной продукции уже заявили либо о приостановке деятельности, либо о ее прекращении. Есть и немало других проблем. Например, до запуска маркировки все товары имели штрих-коды, по которым их идентифицировали по всей цепочке продаж, в том числе на кассе супермаркета. Даже если они не считывались, кассир мог ввести штрих-код вручную и пробить

товар. Новые цифровые коды ввести вручную будет невозможно, а значит, магазин не сможет продать, например, тот же сыр потребителю. В итоге продавцу придется снять товар с реализации, вернуть поставщику, который должен будет его утилизировать, так как перемаркировать продукт заново не получится. Все это может привести к дополнительным существенным финансовым потерям, за которые в итоге будет платить потребитель.

КТО ПОДДЕЛЫВАЕТ СЫР?

Значительное ослабление государственного надзора за качеством продукции в период пандемии спровоцировало рост фальсификации пищевых продуктов. Об этом свидетельствуют результаты экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в июне этого года.

Так, из десяти образцов сыра, проверенных в лаборатории Росстандарта, два оказались подделками без молочного жира. Такие результаты «Общественный контроль» получал только в 2017–2018 гг., когда суррогатами было признано 20% проверенных образцов. По итогам исследования качества сыров в 2019 г. был обнаружен лишь один фальсификат, а по итогам экспертизы прошлого года подделок не оказалось вовсе.

– Эти данные статистики объективно отражают нынешнюю ситуацию: чем слабее надзор, тем выше количество нарушений в сфере потребительского рынка, в том числе при реализации продовольственных товаров, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА



Наименование продукта	Сыр «Сулугуни» с массовой долей жира в сухом веществе 45%. ТМ «Зеленая линия»	Сыр «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе 45%. ТМ «Русские традиции»	Сыр «Тильзитер» полутвердый фасованный с массовой долей жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый фасованный «Король Артур» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. ТМ «Сырная империя»	Сыр фасованный «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе 45%. ТМ «Моя цена»	Сыр фасованный «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. ТМ «Моя цена»
Производитель	АО «Лужский молочный комбинат», Ленинградская обл.	ООО «ТЕХНОГРУПП», Республика Татарстан, г. Арск	ООО «Министер», г. Москва. Изготовитель фасованной продукции: ООО «Гермес», г. Санкт-Петербург	ООО «Сырная империя», Ивановская обл.	ООО «Арча», Республика Татарстан, г. Арск	ООО «Министер», г. Москва. Изготовитель фасованной продукции: АО «Тандер», Московская обл.
Дата изготовления	16.05.2021	12.05.2021	30.04.2021	16.05.2021	17.04.2021, упаковано 12.05.2021	13.04.2021, упаковано 06.05.2021
Нормативный документ	ГОСТ 34356-2017	ТУ 10.51.40-003-47988272-05	ТУ 10.51.40-002-60968529-2017	ТУ 10.51.40-001-06899125-2017	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017
Масса, количество образцов	2 x 350 г	2 x 210 г	290 г + 290 г + 268 г	3 x 200 г	276 г + 282 г + 218 г	146 г + 194 г + 208 г
Цена за 1 кг, руб.	911 руб.	619 руб.	500 руб.	495 руб.	410 руб.	390 руб.
Место закупки	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	21,9 ± 15 % / 23,9 ± 0,4	26,0 ± 15 % / 24,6 ± 0,4	25,2 ± 15 % / 25,1 ± 0,4	24,4 ± 15 % / 22,9 ± 0,4	26,8 ± 15 % / 25,6 ± 0,4	23,0 ± 15 % / 25,3 ± 0,4
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	45 (указано на этикетке) / 45,7	45 (указано на этикетке) / 48,6	45 (указано на этикетке) / 45,8	50 (указано на этикетке) / 51,9	45 (указано на этикетке) / 44,2	50 (указано на этикетке) / 47,5
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество

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

Первой подделкой, согласно результатам экспертизы, оказался сыр полутвердый «Эдам», приобретенный в универсаме «БРИЗ» (ул. Маршала Козакова, д. 52, лит. А) и изготовленный, судя по этикетке, ООО «Экопродукт» (Санкт-Петербург). Этот «продукт» сразу насторожил закупочную комиссию, поскольку был упакован в стрейч-пленку, не имел заводской упаковки, а этикетка представляла собой напечатанный на обычном принтере черно-белый стикер. Кроме того, образец имел подозрительно низкую цену – 430 руб./кг.

Лабораторный анализ подтвердил тревожные ожидания: молочный жир в продукте отсутствовал, он был полностью замещен смесью жиров немолочного происхождения.

Четыре года назад «Общественный контроль» уже находил фальшивый сыр от ООО «Экопродукт» в той же торговой сети «БРИЗ», однако, как видим, органам государственного надзора за это время так и не удалось убрать с рынка сырный суррогат и отбить охоту у продавцов торговать подделками. То, что продавец ООО «Аврора» (юридическое лицо сети «БРИЗ») должен понести адекватную ответственность за торговлю фальсификатом, говорит и тот факт, что ООО «Экопродукт», зарегистрированное по адресу: Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д. 63, – уже три года как исключено из реестра юридических лиц (запись о ликвидации компании можно найти на портале Федеральной налоговой службы).

Так откуда имя несуществующего изготовителя могло взяться на этикетке поддельного сыра? На этот вопрос сеть «БРИЗ» ответит не только Роспотребнадзору, куда «Общественный контроль» направил все материалы про-

верки, но и правоохранительным органам. Можно предположить, что сам «БРИЗ» в нарушение закона уже три года подряд фасует сырный фальсификат под именем давно почившего в бозе «Экопродукта».

По словам доцента Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолия Брусенцева, недобросовестные производители используют для изготовления таких подделок обезжиренное молоко, в которое добавляют более дешевое сырье – заменитель молочного жира, вводя тем самым в заблуждение потребителей.

– По сути, это не сыры и даже не «сырные» продукты с заменителем молочного жира», – комментирует директор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН Елена Топникова. – В данном случае это белково-жировые продукты, в которых молочный жир полностью заменен смесью растительных жиров или готовой композицией под наименованием «заменитель молочного жира». Как правило, растительные жиры и готовые жировые композиции не несут прямого ущерба здоровью человека, если их изготавливают из пищевых жиров в соответствии с требованиями Технического регламента 024/2011 «Технический регламент на масло-

жировую продукцию». Однако такая подмена наносит существенный материальный и моральный ущерб потребителю, который при покупке вместо натурального продукта получает совершенно другой продукт – заменитель сыра по цене натурального сыра. Страдает от этого и добросовестный производитель сыров, так как его более дорогой и качественный сыр может быть не востребован потребителями из-за ценовой политики или недоверия потребителя в целом к составу и качеству сыров.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «ПЕРЕКРЕСТКА»

Если «БРИЗ» можно отнести к сети эконом-класса, то сеть «Перекресток» позиционирует себя не иначе как магазин, в котором предлагаются «только свежие, вкусные и полезные продукты». Но вряд ли сыр «Эдам/Эдамский» (название с этикетки), приобретенный комиссией «Общественного контроля» в супермаркете на Ленинском пр., д. 100 по цене 399 руб./кг, можно назвать «вкусным и полезным», поскольку в нем также не был обнаружен молочный жир!

Изготовителем этого суррогата является ООО «Гермес» (Санкт-Петербург), и, судя по отзывам покупателей в интернете на ресурсе «Отзовик», качество сыра этой компании уже не первый год вызывает вопросы. «Сыром назвать нельзя, – пишет один пользователь. – Куллен в гипер «Лента», цена средняя и не дешевая. Вкус крахмалистый, жир какой-либо отсутствует. Это не сыр, а фальсификат или нарушение технологии. Производитель из Санкт-Петербурга ООО «Гермес». Плохо, что в известном гипермаркете продают некачественные продукты. Товарищи, покупайте сыр других известных производителей, не берите в «Ленте» дешевые сыры или непонятные бренды, есть риск нарваться на подделку».

А вот другой отзыв о сыре от ООО «Гермес»: «Обман покупателя. Состав явно не тот, что заявлен на этикетке. Я бы это даже сырным продуктом не назвала. Сначала сыр «Российский» купила в «Ленте» в Петергофе моя мама и пожаловалась, что сыр совсем не расплавился на плите, а сегодня мой муж при-

ВЫБИРАЕМ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР

«Российский» сыр – это полутвердый сычужный сыр с жирностью 50±1,6%, который изготавливают из пастеризованного коровьего молока с внесением молокозвешивающего сычужного фермента, закваски мезофильных молочнокислых бактерий. Цвет сыра может быть от белого до светло-желтого, окраска среза сыра должна быть равномерной. Консистенция умеренно эластичная, однородная по всей массе, допускается слегка плотная. Этот сорт сыра имеет характерный рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Вкус должен быть выраженный сырный, слегка кисловатый. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, наличием посторонних включений, а также сыры, расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Края сыра не должны быть крошащимися или потрескавшимися. При покупке сыра в торговом предприятии обязательно проверяйте наличие информации о сроке годности, а также оценивайте, соблюдены ли условия хранения продукта.

вез точно такой же с названием «Голландский» из «Ленты» на Таллинском шоссе. Он также не плавится и похож на пластик. Производитель – «Гермес», продается вразвес. Пустая трата денег и здоровья».

– Судя по отзывам покупателей, ООО «Гермес» распространяет свою продукцию через различные торговые сети, – рассказывает Всеволод Вишневецкий. – И в основном это продукция не в заводской промышленной упаковке, а фасованная, которая легко может быть перефасована уже в торговой точке и снабжена недостоверной информацией, в том числе о составе, дате изготовления и сроке годности. Поэтому мы рекомендуем покупателям выбирать сыры не в стрейч-пленке с черно-белой этикеткой, а фасованные в вакуумную заводскую упаковку с полной информацией о продукте и его изготовителе.

– Наиболее эффективной мерой борьбы с фальсификатом были бы прямые поставки фасованного продукта в торговлю без посредников и фасовщиков. В этом случае можно четко определить прослеживаемость каждой партии продукта и установить первопричину любых нарушений несоответствия состава продукта установленным требованиям, – говорит Елена Топникова. – Также мерой борьбы с фальсификатом может служить существенное повышение штрафных санкций по реализации такой продукции, которые должны применяться не только к недобросовестным производителям, но и к недобросовестным поставщикам и торговым сетям.

нит»: 47,5% вместо 50%, указанных изготовителем сыра ООО «Министер» (Москва) на этикетке.

Если несоответствия по массовой доле жира в пересчете на сухое вещество у образцов «Дар гор» и «Моя цена» можно признать несущественными, то несоответствие по этому показателю у образца сыра «Российский молодой» (ООО «Ровеньки-маслозавод» Воронежская обл.), приобретенного в универсаме «Верный» (Ленинский пр., д. 82), следует квалифицировать как умышленную фальсификацию продукта: 21,9% вместо 45%, указанных на этикетке. Выходит, вместо классического сыра потребителю продают более чем в два раза облегченный по молочному жиру продукт! При цене 390 руб. за килограмм, возможно, такое количество жира в сыре и справедливо, однако изготовитель был обязан на упаковке предупредить об этом потребителя. Да и цена за килограмм должна была быть минимум на 100 руб. меньше, поскольку на изготовление такого низкожирного сыра было израсходовано в два раза меньше молока, чем положено по рецептуре.

Дефицит молочного сырья в воронежском сыре сказался и на массовой доле белка, которая была ниже заявленного на упаковке значения: 22,2% вместо 24,5%.

Преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж



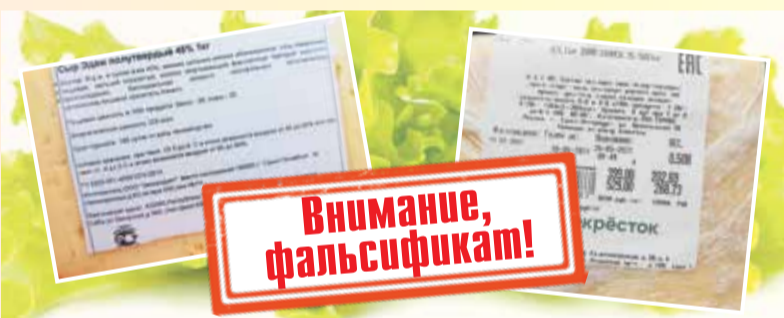
подчеркивает, что всему виной погоня за снижением себестоимости, ведь чем жирнее молочное сырье для производства мягкого сыра, тем оно изготовителю обходится дороже.

– Сыры должны быть эластичными, а такими они становятся именно за счет содержания в них определенного количества жира. Если его в продукте недостаточно, то он будет сухим и крошащимся при нарезке, – поясняет Алексей Корж.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, пять образцов сыра соответствовали обязательным требованиям. Это сыр «Сулугуни» ТМ «Зеленая линия» (АО «Лужский молочный комбинат», Ленинградская обл.), сыр «Голландский» ТМ «Русские традиции» (ООО «ТЕХНОГРУПП», Республика Татарстан), сыр «Тильзитер» (ООО «Министер», Москва), сыр «Король Артур» ТМ «Сырная империя» (ООО «Сырная империя», Ивановская обл.) и сыр «Голландский» ТМ «Моя цена» (ООО «Арча», Республика Татарстан).

Кирилл ОРЛОВ



Сыр мягкий «Кавказский» с травами ТМ «Дар гор» с массовой долей жира в сухом веществе 45%	Сыр «Российский молодой» фасованный с массовой долей жира в сухом веществе 45%	Сыр «Эдам» полутвердый с массовой долей жира в сухом веществе 45%	Сыр «Эдам/Эдамский» с массовой долей жира в сухом веществе 45%
ООО «Фуд Милк», Владимирская обл.	ООО «Ровеньки-маслозавод», Воронежская обл.	ООО «Экопродукт», г. Санкт-Петербург	ООО «Гермес», г. Санкт-Петербург
14.05.2021	03.05.2021	дата фасовки 27.05.2021	15.02.2021, упаковано 25.05.2021
ТУ 10.51.40-006-29913974-2020	ТУ 10.51.40-021-00425610-2018	ТУ 9225-001-45561374-2014	СТО 12204216-002-2018
358 г + 378 г	272 г + 273 г + 286 г	372 г + 392 г	508 г + 516 г
549 руб.	390 руб.	430 руб.	399 руб.
АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Аврора» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
16,5 ± 15 % / 22,1 ± 0,4	24,5 ± 15 % / 22,2 ± 0,4	26 ± 15 % / 23,5 ± 0,4	28 ± 15 % / 24,1 ± 0,4
45 (указано на этикетке) / 41,3	45 (указано на этикетке) / 21,9	45 (указано на этикетке) / 50,7	45 (указано на этикетке) / 45,8
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира в пересчете на сухое вещество	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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.

СДЕЛАНО ИЗ МОЛОКА



Творожный сливочный сыр для кулинарных шедевров

Сыр – один из самых полезных, вкусных и популярных продуктов во всем мире. Настоящий сыр – легкоусвояемый продукт с богатой вкусовой палитрой. В сырах содержится до 20% белка – это больше, чем в мясе, а содержащиеся в них молочные белки более ценные, чем растительные.

Агрохолдинг «Лактика» под брендом «Lactica» предлагает петербуржцам различные виды сыров – среди них «Домашний» (натуральный, а также в обсыпках «Укроп» и «Аджика»), «Сулугуни» и ставший уже популярным творожный сливочный сыр.

ИЗЮМИНКА ДЛЯ ВАШЕГО БЛЮДА

«Творожный сливочный сыр "Lactica" невероятно вкусен! – пишет одна из поклонниц новинки агрохолдинга в сети интернет. – И в индейку добавляю, если сливочный соус нужен, и чизкейк уже неоднократно с ним делала. Этот продукт в холодильнике у меня есть всегда!»

Действительно, нежный вкус творожного сливочного сыра с легкой кислинкой и солоноватостью станет изюминкой любого блюда и оттенит вкус других ингредиентов. Он очень мягкий, пластичный, с гладкой, шелковистой текстурой, поэтому идеален для при-

готовления бутербродов, а также начинок для тарталеток, рулетиков и канапе!

Любите готовить выпечку и десерты? Начините творожным сливочным сыром «Lactica» профитроли и эклеры, используйте его для приготовления тающих во рту чизкейков. Кстати, лучшего топпинга для синнабонов, чем творожный сливочный сыр, взбитый с сахарной пудрой, и придумать невозможно!

Сыр отлично сохраняет форму в готовом изделии, в том числе при воздействии высоких температур; не трескается, не течет, не расплывается. Он подойдет как для профессионалов, так и для кулинаров-любителей. Выбор объема упаковки – за покупателем: 140 г (пластиковая баночка), 1100 г, 2200 г, 3300 г – в удобных ведерках.

В прошлом году агрохолдинг «Лактика» порадовал своих покупателей очередной премьерой – творожным сливочным сыром

«Lactica» с вялеными томатами, которые являются настоящей жемчужиной итальянской кухни и вкуснейшим ингредиентом в составе многих блюд. Новинка обладает легким утонченным ароматом пряностей, в ее текстуре заметны вкрапления специй и вяленых томатов. Хотите добавить пикантность и особые итальянские нотки в блюда? Экспериментируйте с нашим новым продуктом!

«ЧЕСТНЫЙ ЗНАК» ГАРАНТИРУЕТ КАЧЕСТВО

Творожный сливочный сыр «Lactica» на рынке всего пару лет. Производят его без добавления растительных жиров, консервантов и ГМО. Покупатель может быть уверен в качестве продукции. Она сделана из отборного молока с собственных сельскохозяйственных предприятий, расположенных в Новгородской и Ленинградской областях.

С 1 июня каждая сырная единица продукта «Lactica» маркируется уникальными идентификационными метками – Data Matrix кодами – и заносится в базу данных «Честный знак». Воспользовавшись мобильным приложением «Честный знак» в своем смартфоне,

покупатель сможет получить информацию о каждой упаковке сыра – например, о его производителе, сроке годности и электронном ветеринарном сертификате.

В этом году творожный сливочный сыр «Lactica» натуральный и с вялеными томатами был удостоен золотой медали международного конкурса «Лучший продукт – 2021» в рамках выставки «ПРОДЭКСПО».

В Санкт-Петербурге продукцию агрохолдинга можно купить в магазине «Продукты Лактис» (Ленинский пр., 125), торговых сетях «Метро», «Лента», «Верный», «О'Кей», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Призма», а также в интернет-магазине агрохолдинга.

АО «Лактис»:

Сайт: lactis.ru

Интернет-магазин: lactis.market

Представительство в Санкт-Петербурге:

(812) 406-79-76,

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

Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис», Новгородская область,

г. Великий Новгород, пр. Корсунова, 126,

ОГРН 1025300796850

 **Лактис**

TVOROGI – сырок творожный для полезного перекуса

Недавно на прилавках супермаркетов Петербурга появилась новая продукция – творожные батончики в шоколаде TVOROGI, изготовленные по ГОСТ 33927-2016.

Она для тех, кто выбирает для себя и близких молочные продукты с исключительными вкусовыми свойствами по доступной цене. Основной ингредиент – натуральный свежеработанный творог высокого качества, который проходит очень строгий контроль. Производство сырков творожных осуществляется на автоматизированном оборудовании с соблюдением всех требований, обеспечивающих выпуск безопасной и качественной продукции.

– Мы внесли нечто новое в привычную классику, добавив полезные и натуральные ингредиенты и сбалансировав состав, – говорит Елена Рузаева, директор по качеству ООО «ПК «Обнинские молочные продукты». – Это позволило получить оригинальные полезные продукты с собственными неповторимыми вкусами.

Действительно, в богатом ассортименте сырков творожных глазированных TVOROGI вы обязательно выберете для себя свой любимый вкус – например, лесных ягод и злаков. Хотите разнообразить свой рацион, тогда попробуйте сырок с мюсли или сухофруктами и злаками. Но если вы настоящий гурман, то обязательно оцените творожный сырок с лимоном и лаймом, творожный сырок с кокосом и миндалем или с сочетанием ванили, корицы и злаков.

Сырки творожные глазированные TVOROGI с массовой долей жира 15% – идеальное лакомство для перекуса в любое время. В них содержится не менее 12% белка, много кальция и витаминов, а глазурь сделана из настоящего темного шоколада, в состав которого входит какао тертое и масло какао.

TVOROGI «Вкус хорошего настроения!»

Преимущества нашей продукции:

-  источник белка
-  без крахмала
-  сниженное содержание жира
-  100% натуральные ингредиенты
-  меньше сахара
-  природные антиоксиданты и клетчатка

Продукция компании ООО «ПК «Обнинские молочные продукты»
249007, РФ, Калужская область, Боровский район, д. Кривское, ул. Сельскохозяйственная, д.5.
Тел/факс: 8 (48438) 69535. Email: omr@obninsk.ru

МОРЕПРОДУКТЫ ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

До моря далеко, а «Mare» уже рядом с вами!

Говорят, крабы – это еда для богатых. Это действительно так. Но благодаря петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» теперь не стоит переплачивать – похожий по органолептическим свойствам вкусный и полезный пастообразный продукт по доступной цене, созданный специалистами из натурального рыбного сырья, уже сегодня ждет вас в ближайшем магазине!

«СНЕЖНЫЙ КРАБ» – НОВИНКА СЕЗОНА!

В основе нового продукта, который получил романтическое название «Снежный краб», – мясо сурими (рыбный белок). Сурими – это японское блюдо, название которого дословно переводится как «мелко порубленное и отбитое мясо». Продукт представляет собой не имеющую яркого вкуса и запаха однородную белую массу, которая производится из белой рыбы путем перемалывания. Именно эта масса является основным ингредиентом в крабовых палочках.

Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уже несколько лет выпускает рубленые море-

продукты и рубленую рыбу в соусах: «CREME LE MARE» и «PATE LE MARE». Это креветка в разных соусах, кальмар и лосось. Весной этого года линейка пополнилась новинкой – «Снежный краб» в соусе. Так как «Снежный краб» изготовлен из мяса океанических рыб (используется имитация из сурими), то продукт богат белком и микроэлементами. Попробуйте «Снежного краба в классическом соусе». Это нежная, воздушная закуска белого цвета с розовыми вкраплениями мяса сурими, имеющего изысканный сладковатый вкус краба и сливочный аромат.

В составе закусок «MARE» – сочные, крупные кусочки креветки, кальмара, сурими и рыбы. Они прекрасно подойдут для перекуса или пикника на природе. Ведь утром на приготовление завтрака не хочется тратить ни минуты, а благодаря компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» можно быстро сделать бутерброды с пастой из морепродуктов и дальше бежать по своим делам.

КРЕВЕТКА И КАЛЬМАР УКРЕПЯТ ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ



Под брендом «MARE», кроме «Снежного краба», вы можете попробовать «Креветку рубленую подкопченную в соусе» – нежный и сочный деликатес, богатый белком, йодом и минеральными элементами. Если вы захотите удивить себя и своих гостей экзотическими морепродуктами, попробуйте «Кальмара рубленого в сливочно-чесночном соусе». Этого морского животного называют бальзамом для сердца благодаря большому содержанию калия и отсутствию холестерина. Отменным вкусом и пользой обладает и другая новинка линейки «MARE» –

«Мясо лососей». Продукт насыщен жирными кислотами Омега-3, которые так необходимы организму человека.

Для производства новинок линейки «MARE» используются натуральное, высококачественное сырье и ингредиенты, прошедшие многоступенчатый процесс контроля

качества. Бережная обработка сырья сохраняет его питательные вещества, микроэлементы и витамины. Особая технология производства позволяет соблюсти баланс во вкусе между ингредиентами и основным сырьем (морепродуктами или рыбой) и создать воздушную консистенцию продукта, которая напоминает легкий и нежный крем. Для обеспе-

НЕВОЗМОЖНО ЗАБЫТЬ, ЛЕГКО КУПИТЬ!

чения продолжительных сроков годности и безопасности продукта вся продукция пастеризуется. Вся линейка продуктов «MARE» не содержит ГМО, искусственных красителей и консервантов!

Все продукты «MARE» упакованы в эргономичную упаковку, которую удобно брать и хранить в холодильнике. Упаковка также обладает эффектом двойной защиты: продукт запаян пленкой, а сверху закрыт крышкой! Такая технология обеспечивает сохранение свежести

и высокого качества продукта на протяжении всего срока его годности.

Меняйтесь вместе с природой – попробуйте новинки от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», разнообразьте свой рацион полезными и вкусными продуктами из креветки, кальмара и лосося линейки «MARE»!

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

Анна ШЕВЕЛОВА



СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



1 сентября – день томительных ожиданий. Первоклашки с робостью предвкушают открывающуюся перед ними новую школьную жизнь, ребята постарше строят свои планы на новый учебный год, а будущие выпускники уже озабочены одной из главных своих задач – подготовкой к ЕГЭ.

Зарядись на «5+» с тортом «КАРАТ ПЛЮС»



Впрочем, не раз замечено, что школьникам часто для подъема сил и новых свершений просто необходим сладкий «допинг» – например, вкусный десерт, торт или пирожное. Однако обыкновенным десертом уже кого-то сложно удивить. Другое дело – торт с запоминающимся тематическим дизайном! Поверьте, ваше внимание к ребенку и яркие впечатления от домашнего чаепития буквально могут сотворить чудо. Главное – среди широкого разнообразия кондитерских изделий на заказ выбрать действительно качественное.

ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ, ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Сегодня в Санкт-Петербурге выбор тортов и пирожных достаточно большой, их можно купить в готовом виде в магазине или заказать нечто эксклюзивное. Предложений по изготовлению тортов на заказ тоже избыток, в том числе от индивидуальных предпринимателей, которые выпекают их

на дому. Однако далеко не каждый кондитер, тем более индивидуальный предприниматель, может подкрепить гарантии качества и безопасности своей продукции многолетним опытом работы, сотнями тысяч довольных клиентов, высокими оценками экспертов и международными сертификатами качества и безопасности, как это может сделать петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС».

Предприятие производит кондитерскую продукцию с 1994 года и одним из первых начало изготавливать торты на заказ. – Мы осуществляем строгий контроль качества сырья и готовой продукции. На нашем производстве внедрена международная система менеджмента качества ХАССП, – рассказывает директор по развитию «КАРАТ ПЛЮС» Михаил Лучиновский.

Качество и безопасность продукции компании три года подряд подтверждает и авторитетное жюри конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В 2016 году лауреатом конкурса

в номинации «Кондитерская продукция» стал бисквитный торт «Сластена», в 2017-м – пирожные-профитролы «Крем-брюле», а в 2018 году – торт бисквитный «Райский сад».

ПРИНЦИП ДИАЛОГА

Торты на заказ обычно изготавливаются в течение двух-трех дней, в зависимости от сложности. То есть, сделав заказ сегодня, вы можете его забрать уже послезавтра в любом из 14 фирменных магазинов компании или договориться о доставке до нужного адреса.

– Мы всегда изготавливаем продукцию вовремя, чтобы не подводить наших клиентов, однако к Дню знаний у нас всегда много заявок, и кондитеры на производстве работают в режиме высокой загрузки.

Поэтому лучше в этот период сделать заказ заранее – например, за неделю, – рекомендует Михаил Лучиновский.

На сайте karatplus.ru можно выбрать понравившийся дизайн торта и сочетание вкусов и оставить заявку. Оформить ее также можно непосредственно в одном из фирменных магазинов или по телефону 924-49-46. Если вам не удастся дозвониться, то можно оставить заявку на сайте karatplus.ru, указав ваш номер телефона. Менед-

жеры компании в ближайшее время сами вам перезвонят.

Все заказные торты изготавливаются с учетом пожеланий клиентов. Очень популярны, например, торты, в состав которых входит клубника. Для декора продукции кондитеры используют всегда только свежие ягоды и фрукты.

«КАРАТ ПЛЮС» изготавливает на заказ не только торты, но и различные виды пирожных, в том числе популярные сегодня капкейки.

Помните: торты и пирожные могут храниться в холодильнике до пяти дней со дня их изготовления, а значит, ваши сладкоежки, маленькие и не очень, смогут наслаждаться ими всю первую учебную неделю.

Встречайте День знаний вместе с «КАРАТ ПЛЮС» – и весь учебный год принесет вам радость и удачу!

Елена МАКСИМОВА

Адреса фирменных магазинов АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Гражданский пр., д. 78
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6, корп. 1
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88
Звёздная ул., д. 5



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКИЕ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ КИЛЬКИ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



Вылов рыбы, в том числе кильки, в России с каждым годом неуклонно растет. Только каспийской кильки в прошлом году было добыто в 4,5 раза больше, чем в 2019 г. А в этом году вылов всей кильки наверняка побьет предыдущий рекорд и составит около 80 000 тонн, причем половина этого объема будет получена в Каспийском бассейне. Из-за небольших размеров (10–15 см) килька является прекрасным сырьем для изготовления консервов – шпрот и кильки в томатном соусе. Как и во времена СССР, консервы из кильки до сих пор одни из самых популярных и доступных по цене. А вот с качеством бывают проблемы. Так, по итогам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в прошлом году, требованиям ГОСТ 16978–99 не соответствовало 80% проверенных образцов. Замечания касались не только органолептических свойств консервов, но и соотношения массовой доли рыбы и соуса. В этом году результаты экспертизы порадовали проверяющих: образцов с недостатками стало заметно меньше, а по массовой доле рыбы не был забракован ни один образец. Видимо, увеличение добычи рыбного сырья в России положительно сказалось на повышении качества переработанной рыбной продукции в целом по отрасли.



НОВЫЙ ГОСТ ПОНИЗИЛ ПЛАНКУ КАЧЕСТВА

Для проведения исследований по физико-химическим и органолептическим показателям комиссия «Общественного контроля» приобрела в магазинах города десять образцов консервов из кильки в томатном соусе разных торговых марок и направила их в лабораторию Росстандарта для проверки на соответствие требованиям ГОСТ 16978–2019 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».

Этот ГОСТ сравнительно новый, действует с июля прошлого года и отличается от отмененного ГОСТ

16978–99, применявшегося с октября 2000 г., тем, что изготовителям разрешили снизить массовую долю кильки в банке: с 70% до 60%. Соответственно, допустимый предел массовой доли соуса также повышен с 30% до 40%. Важно, что сокращение количества рыбы в банке государственными стандартами допускается только для консервов рыбных в томатном соусе, выработанных из кильки, салаки, сардины и скумбрии. Для всех остальных видов рыб, в том числе бычков, действует прежняя норма – 70%.

Казалось бы, изготовителям сделали послабление: разрешили мень-

ше класть рыбы в банки, однако, как показали результаты экспертизы, никто из проверенных изготовителей не был замечен в экономии рыбного продукта при производстве консервов. Наоборот, в половине исследованных образцов массовая доля рыбы превышала 80%, а в самых доступных по цене банках она не опускалась ниже 69%. Больше всех рыбы оказалось в консервах ТМ «Совок» (ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.) – 88,1%. Они же оказались и самыми дорогими из всей проверенной линейки – 391 руб. за кг. Меньше всех рыбы (69,5%) специалисты обнаружи-

ли в консервах ТМ «Барс» (ООО «Барс», Калининградская обл.) по цене 264 руб. за кг и ТМ «Торговый дом «МС» (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым) по цене 157 руб. за кг.

ПРИВКУС ГОРЕЧИ КИЛЬКУ НЕ УКРАСИТ

Если четыре вида рыбных консервов, изготовленные в Калининградской области и приобретенные для проведения исследований, в основном отвечали обязательным требованиям, то образцы кильки в томатном соусе от трех компаний из Республики Крым получили

от специалистов лаборатории Росстандарта различные замечания по органолептическим показателям.

Так, килька балтийская неразделанная обжаренная с чили в томатном соусе ТМ «LAATSA» (ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым) оказалась разваренной, в то время как государственным стандартом допускается только легкая разваренность. При выкладывании из банки отдельные тушки разламывались, что, впрочем, не противоречит ГОСТу.

Разваренной оказалась также килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Азовчанка» (ООО «Керчьхолд»,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ 16978-2019



Наименование продукта	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «5 морей»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе. ТМ «Барс»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Совок»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Nord Fjord»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Лента»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Знак качества»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная обжаренная с чили в томатном соусе. ТМ «LAATSA»
Производитель	ООО «РК «За Родину», Калининградская обл.	ООО «Барс», Калининградская обл.	ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.	ООО «Калининградский консервный комбинат № 22», Калининградская обл.	ООО «БАЛТ-ОСТ», г. Рязань	ООО «Омега», Краснодарский край	ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым
Дата изготовления	09.03.2021	09.11.2020	26.01.2021	18.12.2020	30.03.2021	27.01.2021	21.04.2021
Масса, количество образцов	5 x 240 г	5 x 250 г	5 x 230 г	5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г
Цена за упаковку	250 руб.	264 руб.	391 руб.	292 руб.	208 руб.	288 руб.	315 руб.
Место закупки	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Масса нетто, г (Норма/Результат)	240±9,0 / 249,2	250±9,0 / 259,1	230±9,0 / 233,8	240±9,0 / 241,2	240±9,0 / 246,6	240±9,0 / 231,5	240±9,0 / 240,8
Массовая доля составных частей, % (норма м.д. рыбы – не менее 60%, м.д. соуса – не менее 10%)	м.д. рыбы - 87,7 м.д. соуса - 12,3 масса рыбы - 218,6 (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы - 69,5 м.д. соуса - 30,5 масса рыбы - 180 г (на этикетке* – 150 г)	м.д. рыбы - 88,1 м.д. соуса - 11,8 масса рыбы - 206,8 г (масса рыбы не указана на этикетке)	м.д. рыбы - 84,6 м.д. соуса - 15,4 масса рыбы - 204,1 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы - 69,8 м.д. соуса - 30,2 масса рыбы - 172,0 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы - 77,5 м.д. соуса - 22,5 масса рыбы - 179,5 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы - 83,5 м.д. соуса - 16,4 масса рыбы - 201,1 г (на этикетке* – 168 г)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. При выкладывании из банки происходит разламывание тушек	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная.
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 16978-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

* Предел допускаемых отрицательных отклонений значения массы основного продукта без жидкости от номинального количества данного показателя, указанного на упаковке, – 4,5%.

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

Республика Крым). При выкладывании из банки отдельные тушки разламывались, что допускается государственным стандартом. Однако килька оказалась с легким привкусом горечи, что вряд ли может понравиться потребителю.

– Консервы могут горчить, если использовалась рыба с истекшим сроком годности. Горечь появляется из-за прогоркания рыбьего жира. Чтобы не утилизировать такое сырье, производители его подвергают копчению или отправляют на консервы, в которых эта горечь всё равно будет присутствовать, – поясняет **доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова**.

Незначительный привкус горечи был обнаружен и у кильки черноморской неразделанной обжаренной в томатном соусе **ТМ «Торговый дом «МС» (ООО «Консервный комбинат «Арктика»**,



Республика Крым). Кстати, в этих консервах, как и в калининградских от **ООО «Барс»**, было обнаружено рекордно количество соуса – 30,5%, что, правда, укладывается в норму действующего ГОСТа.

Отметим, что по результатам экспертизы прошлого года килька черноморская неразделанная в томатном соусе от **ООО «Консервный комбинат «Арктика»** была мягкой, разваренной, с нарушенной целостностью, а томатный соус был неоднородным с отделением водянистой части.

– Привкус горечи также возможен из-за того, что изготовитель при производстве рыбных консервов в качестве исходного сырья использовал не кильку, а хамсу, которая имеет природный привкус горечи, – поясняет **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – При замене сырья изготовитель был обязан предупредить потребителя, однако на бан-



ках с рыбой, в которых определен привкус горечи, указана килька. Да и по цене хамса на 15–20% дешевле кильки, так что, возможно, потребителю продают сегодня под видом кильки более дешевый продукт. По своим полезным свойствам и пищевой ценности килька и хамса похожи, однако хамса более жирная и более богата белком.

С легким привкусом горечи и разваренной оказалась килька балтийская неразделанная в томатном соусе **ТМ «О'Кей» (ООО «БАЛТ-ОСТ»**, г. Рязань), приобретенная в гипермаркете «О'Кей». Также при выкладывании из банки все тушки разламывались, что уже не соответствует требованиям государственного стандарта, предусматривающего возможность разламывания лишь отдельных тушек.

Без привкуса горечи, но также разваренной оказалась аналогичная килька того же рязанского изготовителя, но уже под **ТМ «Лента»**, принадлежащей одноименной торговой сети «Лента». При выкладывании из банки разламывались только отдельные тушки, что допускается государственным стандартом.

Разваренной оказалась и килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе **ТМ «Знак качества» (ООО «Омега»**, Краснодарский край). При выкладывании из банки отдельные тушки разламывались, что допускается государственным стандартом.

Кроме замечаний по органолептическим показателям, «Общественный контроль» в отношении рыбных консервов **ТМ «Знак качества»** установил также нарушение действующего законодательства в расположении значимой для потребителя информации о дате изготовления продукции. Согласно требованиям ст. 8 Закона РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей», информация о товаре должна доводиться до сведения потребителей при заключении договора купли-продажи в наглядной и доступной форме. В то же время дата изготовления консервов **ТМ «Знак качества»** при визуаль-



Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Азовчанка»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «О'Кей»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Торговый дом «МС»
ООО «Керчьхолд», Республика Крым	ООО «БАЛТ-ОСТ», г. Рязань	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым
17.03.2021	18.09.2020	26.11.2020
5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г
154 руб. ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	240 руб. ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	157 руб. ООО «Лента», Петегорфское шоссе, д. 98, лит. А
240±9,0 / 244,3	240±9,0 / 249,2	240±9,0 / 240,2
м.д. рыбы – 83,0, м.д. соуса – 17,0, масса рыбы – 202,8 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 87,7, м.д. бульона – 12,3, масса рыбы – 218,6 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 69,5, м.д. соуса – 30,5, масса рыбы – 180 г (масса рыбы не указана на этикетке)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С легким привкусом горечи, рыба разваренная, при выкладывании из банки происходит разламывание тушек	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С легким привкусом горечи, рыба разваренная, при выкладывании из банки происходит разламывание тушек	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. С незначительным привкусом горечи
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике



ном осмотре не доступна для покупателя. Изготовитель ее наносит на верхнюю крышку банки, которая полностью закрывается круглой бумажной этикеткой, вырубленной по форме банки. Таким образом, чтобы узнать дату изготовления, потребитель должен удалить с крышки бумажную этикетку, а затем вернуть ее обратно в случае, если желание купить эти консервы отпало.

По итогам проверки прошлого года килька черноморская неразделанная в томатном соусе **ТМ**

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В зависимости от способа приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют на следующие группы: натуральные, в томатном соусе, в масле, паштеты и пасты, рыбоовощные.

Натуральные консервы приготавливаются из наиболее ценных пород рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых рыб. Натуральные консервы могут быть в собственном соку, в желе и в бульоне.

Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб: рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке), затем укладывают в банку, заливают томатным соусом, укупоривают и стерилизуют. Томатный соус представляет собой смесь томата-пюре, сахара, соли, жареного лука, растительного масла, лаврового листа, перца, гвоздики и других специй, а также уксусной кислоты.

Консервы в масле вырабатывают из различных видов рыбы, предварительно обработанной (обжаривание, бланширование, подсушка, копчение).

Консервы рыбоовощные изготавливают из различных (главным образом мелких) рыб с добавлением овощей. Это позволяет повысить пищевую ценность продукта за счет углеводов и витаминов, содержащихся в овощах. Рыбу предварительно термически обрабатывают, а овощи закладывают в свежем или сухом виде и заливают соусом. Информация в банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.

Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.

Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков, посторонние примеси не допускаются.

«Fish House» (ООО «Омега», Краснодарский край) тоже не соответствовала обязательным требованиям. Она не отвечала нормам ГОСТа по массовой доле рыбы и органолептическим показателям: консервы получили замечания из-за несвойственного вкуса и наличия горечи. Кроме того, килька оказалась разваренной, с нарушенной целостностью, а масса рыбы на 5 г была меньше массы, заявленной на упаковке.

Незначительные замечания получил образец кильки балтийской неразделанной обжаренной в томатном соусе **ТМ «Nord Fiord» (ООО «Калининградский консервный комбинат № 22»**, Калининградская обл.): при извлечении из банки все тушки разламывались, в то время как ГОСТ 16978–2019 допускает разламывание лишь отдельных тушек.

КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ, ЧЕРНОМОРСКАЯ ИЛИ КАСПИЙСКАЯ?

Из десяти консервов кильки в томатном соусе семь образцов были выработаны из балтийской кильки, два – из черноморской и один – из каспийской. Выработкой консервов из кильки балтийской в основном занимаются компании, расположенные в Калининградской области, черноморскую кильку добывают и перерабатывают предприятия Крыма, а каспийскую кильку, которую еще называют тюлькой, используют компании Краснодарского края.

Но иногда наряду с килькой черноморские промысловики выработывают консервы из анчоуса – рыбки, очень похожей на кильку, но все же имеющей свои отличия.

Килька является общим названием нескольких видов мелких рыб, относящихся к семейству сельдевых. Эти мелкие рыбки (длиной до 17 см) живут в опресненной и подсоленной воде, питаются планктоном, а называют их

так из-за своеобразной чешуи, образующей киль.

Анчоус, как и хамса, относится к семейству анчоусовых. Длина этой рыбки достигает 20 см. Чтобы отличить анчоус от кильки, нужно просто осмотреть строение головы. У анчоуса угол рта совпадает с концом окружности глаза, если рассматривать от носа рыбки. Вкусовые характеристики анчоусов также отличны от кильки. Так, анчоус жирнее кильки.

– Чтобы не ошибиться с выбором рыбных консервов, надо внимательно читать этикетку, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Следует отдавать предпочтение консервам, которые выработаны недалеко от места вылова, а еще лучше – сделаны прямо в море на плавзаводах. Если переработка рыбы происходит за тысячи километров от места добычи рыбы, то на качество готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени. Да и неоднократные циклы заморозки и дефростации рыбы во время долгой логистики серьезно ухудшают органолептические свойства готовой рыбной продукции.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Из десяти проверенных образцов рыбных консервов из кильки только три, согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали требованиям ГОСТ 16978–2019. Это килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе, произведенная в Калининградской области, трех торговых марок: «Совок» (ООО «БАЛТКОМ»), «5 морей» (ООО «РК «За Родину») и ТМ «Барс» (ООО «Барс»). Отметим, что среди консервов-победителей экспертизы есть и такие, которые находятся в средней ценовой категории – до 270 руб. за кг. Это значит, что качественные консервы сегодня можно приобрести по доступной цене. Главное, знать какие. А для этого перед походом в магазин необходимо изучить результаты исследований «Общественного контроля».

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.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПРОДАВЦОВ ТУШЕНКИ ПРИВЛЕКЛИ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Роспотребнадзор отразпортовал, что принял меры в отношении изготовителей мясных консервов ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган), АО «Орелпродукт» (Орловская обл.), ООО «Мясная Гатчинская Компания» (Ленинградская обл.), а также гипермаркета ООО «О'Кей», регулярно нарушающих обязательные требования при выпуске и реализации мясных консервов.

НЕАППЕТИТНЫЕ КОНСЕРВЫ

Материалы очередной проверки качества мясных консервов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», стали основанием для возбуждения административных расследований территориальными управлениями Роспотребнадзора в отношении предприятий, допустивших нарушения законодательства.

Так, Управление Роспотребнадзора по Курганской области сообщило, что в отношении ответственного лица ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» ведется административное производство по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение изготовителем требований технических регламентов). Должностному лицу компании грозит штраф в размере от 10 000 до 20 000 рублей.

Такое легкое наказание вряд ли сможет оказать должное воздействие на изготовителя, который из года в год нарушает требования ГОСТа при выпуске мясных консервов. Например, в 2017 г. консервы были забракованы из-за низкой массовой доли белка (9,4%) и неудовлетворительных 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 два 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.

ТУШЕНКА НА ПОМОЙКУ!

Отписалось и Управление Роспотребнадзора по Орловской области, на территории которого работает АО «Орелпродукт», также ежегодно возглавляющее антирейтинг «Общественного контроля» среди изготовителей мясных консервов. Ведомство, по всей видимости, уже устало проверять этого изготовителя, поэтому сообщило «Общественному контролю», что только в этом году возбудило в отношении АО «Орелпродукт» четыре административных дела, по результатам ко-



торых составлено 6 протоколов на основании КоАП РФ: ч. 1. ст. 6.3 (нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения); ч. 1. ст. 14.43 (нарушение изготовителем требований технических регламентов).

В Петербурге, где «Общественный контроль» обнаружил поддельные консервы от АО «Орелпродукт», все-таки была проведена внеплановая проверка, в ходе которой некачественная мясная продукция ТМ «Главпродукт» была изъята из оборота, а юридическое лицо ООО «О'Кей», которое их распространяло, привлечено к административной ответственности, сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

— К сожалению, меры, принимаемые к нарушителям государственных стандартов, сегодня крайне недостаточны, — комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». — Именно поэтому поддельная и некачественная пищевая продукция опять появляется на прилавках, а недобросовестные изготовители и не думают отказываться от налаженной схемы производства и реализации фальсификата, приносящей им стабильные барыши.

Этот вывод подтверждают и результаты многолетних исследований «Общественного контроля» продукции АО «Орелпродукт».

Так, например, несмотря на многочисленные проверки Роспотребнадзора, в ходе экспертизы этого года 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, что говорит о наличии добавок, не предусмотренных рецептурой государственного стандарта. 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%».

Другой образец от АО «Орелпродукт» торговой марки «Семейный бюджет», приобретенный в гипермаркете «О'Кей», 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 необ-

ходимого 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 «Свинина тушеная» ТМ «Семейный бюджет» был обнаружен соевый изолят, массовая доля белка составила 6,2%, а массовая доля мяса и жира — всего 40%.

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

— Одним из способов заставить изготовителей отказаться от выпуска поддельной пищевой продукции может стать принятие законодательной нормы, предусматривающей лишение права владельцев этого бизнеса заниматься предпринимательской деятельностью, а также арест средств производства на определенный срок, — считает Всеволод Вишневецкий.

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Отчиталось о принятых мерах и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской обл., которое привлекло к административной ответственности ООО «Мясная Гатчинская Компания» (Ленинградская обл.) за выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям. Согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», мясные консервы «Говядина тушеная» ТМ «МГК» имели привкус и запах перетушенного мяса, кусочки мяса были массой менее 30 г, в банке присутствовала измельченная спрессованная масса. Кроме того, массовая доля белка оказалась ниже нормы на 50% (10,15% вместо «не менее 15%»). В Управлении сообщили, что меры приняты в отношении как юридического, так и физического лица, также изготовителю выдано предписание об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Алиса САВЕЛЬЕВА

