

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В СОСИСКАХ «МОЛОЧНЫЕ» И «СЛИВОЧНЫЕ» ОБНАРУЖИЛИ ПОСТОРОННЕЕ СЫРЬЕ И ДОБАВКИ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила по показателям качества сосиски популярных торговых марок, на маркировке которых указан ГОСТ 23670-2019. Оказалось, что 70% образцов сосисок из числа проверенных, согласно выводам испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют государственному стандарту.

СТР. 6-7



### РЕШЕНИЕ СУДА

**«Пятерочка» ответила за просрочку**



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в суде потребовала от магазина «Пятерочка» прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, которые выразились в реализации просроченных товаров. Иск удовлетворен, решение вступило в законную силу.

СТР. 2

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Изготовителя пельменей привлекли к ответственности**

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило гипермаркету «О'КЕЙ» предостережение за нарушение прав потребителей: гипермаркет продавал фасованные огурцы, фактическая масса которых оказалась ниже заявленной. Недовес в ходе проверки выявила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**Колбаса «Докторская» подорожала, а качество упало**

Как показала очередная проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», изготовители колбас, маркированных «ГОСТ», с целью экономии всё чаще стали подмешивать более дешевое сырье – мясо кур, которое значительно ниже стоимости говядины и свинины, а также коллагеновый животный белок.

СТР. 4-5

### ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

**Если товар оказался некачественным**

Накануне Нового года потребители буквально сметают бытовую технику с полок магазинов, часто не обращая внимание на комплектацию, технические характеристики и качество товара, а затем, сразу после новогодних каникул, выстраиваются в очередь, чтобы вернуть или обменять товар, не оправдавший надежд. Что нужно знать, чтобы вернуть деньги за некачественный товар и избежать убытков?



СТР. 8

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  
8 (911) 950-01-55

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 февраля 2022 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов сметаны, а также замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



## РЕШЕНИЕ СУДА

## «ПЯТЕРОЧКА» ОТВЕТИЛА ЗА ПРОСРОЧКУ

Пищевые продукты за пределами срока годности запрещены к реализации в розничной торговле. Однако некоторые торговые сети пренебрегают этим требованием закона и продают просроченные продовольственные товары – например, торговая сеть «Пятерочка».

Этот факт в июле прошлого года был установлен представителями Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», заглянувшими в «Пятерочку» по адресу: Санкт-Петербург, Троицкий пр., д. 20/36, лит. А. В ходе проверки соблюдения прав потребителей в реализации был обнаружен кекс «Столичный» ТМ «Аладушкин» с истекшим сроком годности. Просрочка составила не день, не два, а целую неделю. Это значит, что персонал «Пятерочки» в течение этого времени даже не притрагивался к данной продукции с целью проверки срока годности, а может, и умышленно не снимал с реализации кексы, полагая, что потребитель этого также не заметит.

В ходе общественной проверки просроченный товар был приобретен, а затем сразу возвращен продавцу. Магазин признал свою вину и вернул деньги. Тем не менее СПб ООП «Общественный контроль» воспользовалась своим правом и в порядке ст. 45 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» обратилась с иском в суд с требованием признать действия магазина «Пятерочка» противоправными в отношении



неопределенного круга потребителей и прекратить эти действия.

30 ноября 2021 г. Куйбышевский районный суд Санкт-Петербурга вынес решение в пользу СПб ООП «Общественный контроль», признав действия магазина «Пятерочка» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и обязав магазин не только прекратить эти действия, но и довести решение суда до потребителей. 30 декабря 2021 г. решение суда вступило в законную силу.

«Общественный контроль» напоминает, что употребление пищевых продуктов за пределами срока годности

может причинить вред организму человека, вызвать расстройство желудочно-кишечного тракта, а также спровоцировать другие заболевания пищеварительной системы. При покупке продовольственных товаров всегда обращайте внимание не только на сроки годности, но и на условия их хранения, указанные изготовителем на упаковке товара. При выявлении нарушений правил продажи товаров требуйте от продавцов немедленно их устранить или обращайтесь на горячую линию «Общественного контроля» (812) 324-25-80, (812) 324-25-88.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЧТО МЫ ЕДИМ?

**Воздействие высоких концентраций одной из жирных кислот, входящих в состав пальмового масла, способствует распространению раковых клеток. К такому выводу пришли ученые из Испании и США. Результаты исследования опубликованы в журнале Nature.**

## Ученые обнаружили опасное свойство пальмового масла

Известно, что жирные кислоты – это строительные блоки жира, которые используются в том числе раковые клетки. Поэтому, если в организме уже есть злокачественные образования, определенные жирные кислоты могут вызвать быстрое распространение метастаз. Но какие биологические механизмы при этом задействованы и все ли жирные кислоты способствуют метастазированию, до сих пор было неясно.

Биологи из Института науки и технологий в Барселоне вместе с коллегами из других институтов и университетов Испании и США провели эксперимент, в ходе которого они воздействовали высокими концентрациями жирных кислот пальмового масла на раковые клетки человека, а затем подсаживали их мышам. Результаты показали, что одна из таких жирных кислот – пальмитиновая кислота – способствовала развитию метастаз рака ротовой полости и кожи у мышей, хотя и не влияла на появление самой опухоли.

Другие жирные кислоты пальмового масла – олеиновая и линолевая, – а также жиры Омега-9 и Омега-6, содержащиеся в таких продуктах, как оливковое масло и льняное семя, не показали подобного эффекта. Добавление же пальмитиновой кислоты в рацион мышей не только способствовало метастазированию, но и оказывало долгосрочное воздействие на геном рака. Раковые клетки, которые подвергались воздействию пальмитиновой кислоты в течение короткого времени, оставались



высокометастатическими даже после того, как пальмитиновая кислота была удалена из рациона.

«Мы не концентрируемся на том, какой тип диеты подходит или не подходит пациентам с метастатическим раком, – приводятся в пресс-релизе организации Worldwide Cancer Research, финансировавшей исследование, слова руководителя группы ученых профессора Сальвадора Аснар-Бенита (Salvador Aznar-Benita) из Каталонского института перспективных исследований (ICREA) и Института исследований в области биомедицины в Барселоне. – Вместо этого мы фокусируемся на новых потенциальных целях, которые мы могли бы подавить, что имело бы реальную терапевтическую пользу для пациента независимо от его диеты».

В ближайшее время авторы планируют начать клинические испытания новых методов лечения рака, основанных на открытиях, сделанных в ходе исследования.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## КРИМИНАЛ



## В Сертолово изъято более полутонны молочного фальсификата

**Сотрудники полиции Санкт-Петербурга при участии работников Северо-Западного межрегионального управления Россельхознадзора выявили и пресекли противоправную деятельность по изготовлению фальсифицированной молочной продукции с использованием пальмового масла.**

Незаконное производство спреда, молочных, творожных и сметанных продуктов было организовано в одном из гаражей на Березовой улице в г. Сертолово Всеволожского района. Четверо работников, трое мужчин и женщина проживали на втором этаже гаража.

Выпускаемая продукция позиционировалась как натуральные молочные фермерские продукты. Сбыт фальсифицированного товара осуществлялся у станций метро, а также во дворах жилых домов спальных районов Петербурга.

Полицейскими было изъято более 500 кг фальсифицированной молочной продукции. Установлено, что данное производство было организовано индивидуальным предпринимателем.

В отношении него составлен протокол по статье 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов».

Изъятая продукция и материалы полицейской проверки направлены в Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Санкт-Петербургу и Ленинградской области для возбуждения административного дела. Решается вопрос о возбуждении уголовного дела.

**По материалам пресс-службы ГУ МВД России по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области**

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Роспотребнадзор привлек к административной ответственности изготовителя пельменей «Кавказские» ТМ «Казан» за нарушение требований к маркировке продукции.**

## ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ ПРИВЛЕКЛИ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Пельмени с недостоверной маркировкой, выпущенные ИП Пчелин П.В. (Нижегородская обл.), были приобретены Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31. На упаковке в качестве единственного сырья было указано мясо баранины. На самом деле, согласно протоколу испытаний аккредитованной лабораторией Росстандарта, в составе мясных полуфабрикатов были обнаружены не заявленные на упаковке мясо птицы механической обвалки, пищевые растительные волокна, а также растительный белок (соевый текстурат).

– Мясо механической обвалки – это дешевое сырье низкого качества, представляющее собой остатки мяса, которое соскребается с кости, – говорит профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – Растительные волокна и соевый белок используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды. Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования раститель-

ных волокон можно добавить и все 20%. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в фарш усилители вкуса и специи.

– Замена мышечной ткани на мясо механической обвалки снижает пищевую ценность пельменей, как, впрочем, и себестоимость их

сертификации «ХАЛЯЛЬ». Центр по аудиту и контролю «Халяль», который должен свидетельствовать не только о высоком качестве продукта, но и о его соответствии требованиям Корана.

Как оказалось, на сайте «Центра по аудиту и контролю «Халяль» отсутствует перечень продукции, которая прошла добровольную сертификацию в этой системе.

На сайте изготовителя ИП Пчелин П.В. также нет сведений о прохождении этой процедуры. Само собой, напрашивается вывод: значок «Халяль» на упаковке есть, но доверяя, прямо скажем, не вызывает, тем более учитывая результаты экспертизы пельменей ТМ «Казан».

Экспертиза упаковки пельменей, которую провело Управление Роспотребнадзора по Нижегородской обл., установила, что ИП Пчелин П.В. нарушил требования сразу двух Технических регламентов – «О безопасности пищевой продукции» и «Пищевая продукция в части ее маркировки». В отношении изготовителя составлен протокол об административном правонарушении.

Кирилл ОРЛОВ



производства, – отмечает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.

Кроме использования в составе не заявленного сырья и добавок, изготовитель украсил упаковку пельменей знаком добровольной

## СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

# ПОТРЕБИТЕЛЬ ЧЕРЕЗ СУД ВЗЫСКАЛ УБЫТКИ С АО «МЕГАФОН»

Мобильный телефон для многих владельцев является сегодня не просто техническим средством связи, но также кошельком, надежным помощником и даже хранителем личных секретов. Именно поэтому за современный смартфон, способный заменить нам лучшего друга и по функциональным возможностям удовлетворяющий нашим самым заветным желаниям, мы порой готовы отдать любые деньги. При этом, конечно, мы вправе рассчитывать, что умное устройство будет не только ярким по дизайну, но и надежным в эксплуатации. Однако, как показывает анализ жалоб, поступающих в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», даже за огромные деньги вам легко могут продать товар ненадлежащего качества.

## «МЕГАФОН» ЗА КАЧЕСТВО НЕ ОТВЕЧАЕТ

Петербурженка Алиса долго решала, какая модель смартфона сможет не просто украсить ее жизнь, но сделать ее более организованной, яркой и легкой, и наконец остановила свой выбор на флагманской модели Samsung Galaxy S20 по цене 64 990 руб. В качестве поставщика своего электронного устройства Алиса выбрала один из салонов сети «Мегафон», расположенный по адресу: Колумбийский пр., д. 17, корп. 2.

Но каково же было ее разочарование, когда уже дома она обнаружила в только что купленном смартфоне производственный дефект: при использовании устройства на его экране по бокам появлялись пятна.

Спустя три дня после покупки Алиса направила в адрес АО «Мегафон» претензию с требованием вернуть денежную сумму за некачественный товар и передала бракованный смартфон продавцу.

АО «Мегафон» при проверке качества товара дефектов не вы-

явило и отказало Алисе в возврате денежных средств. Однако петербурженка не растерялась и, не согласившись с результатами проверки качества салона связи, обратилась для проведения экспертизы товара в независимую экспертную организацию. Согласно заключению, в товаре все-таки был обнаружен производственный дефект олеофобного покрытия по кромке OLED-матрицы с правой боковой стороны.

Вооружившись заключением независимой экспертизы, Алиса вновь потребовала от АО «Мегафон» расторжения договора купли-продажи и возврата уплаченной за смартфон денежной суммы, а кроме того, возмещения затрат на экспертизу и неустойку за нарушение сроков возврата денежных средств.

АО «Мегафон» согласилось с результатами независимой экспертизы и вернуло Алисе денежные средства смартфона, однако отказалось компенсировать расходы на независимую экспертизу, а также неустойку за нарушение сроков возврата денежных средств.



## ЗА ПОМОЩЬЮ – В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Исчерпав свои силы в конфликте с крупной сетью салонов связи, Алиса обратилась за помощью в СПб ООП «Общественный контроль».

– На основании ст. 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы, – комментирует юрист «Общественного контроля» Михаил Филиппов. – При этом потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему вследствие продажи товара ненадлежащего качества.

Таким образом, права истца как потребителя были существенно

нарушены, ему был продан товар ненадлежащего качества, убытки, причиненные вследствие продажи товара ненадлежащего качества, не были компенсированы, денежные средства за товар ненадлежащего качества возвращены с нарушением сроков, установленных Законом РФ «О защите прав потребителей».

В соответствии со ст. 22 Закона РФ «О защите прав потребителей» требования потребителя о соразмерном уменьшении покупной цены товара, возмещении расходов на исправление недостатков товара потребителем или третьим лицом, возврате уплаченной за товар денежной суммы, а также требование о возмещении убытков, причиненных потребителю вследствие продажи товара ненадлежащего качества либо предоставления ненадлежащей информации о товаре,

подлежат удовлетворению продавцом (изготовителем, уполномоченной организацией или уполномоченным индивидуальным предпринимателем, импортером) в течение 10 дней со дня предъявления соответствующего требования.

За нарушение предусмотренных статьями 20, 21 и 22 Закона РФ «О защите прав потребителей» сроков, а также за невыполнение (задержку выполнения) требования потребителя о предоставлении ему на период ремонта (замены) аналогичного товара продавец (изготовитель, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер), допустивший такие нарушения, уплачивает потребителю за каждый день просрочки неустойку (пеню) в размере 1% цены товара.

В результате судебных разбирательств мировой судья судебного участка № 99 вынес судебное решение, которым искивые требования покупателя удовлетворил частично. В пользу потребителя с АО «Мегафон» всего было взыскано 14 000 руб., в том числе затраты на проведение экспертизы, судебные расходы, компенсация морального вреда, а также штраф за отказ продавца в добровольном порядке урегулировать спор с потребителем.

**Уважаемые читатели, если ваши права потребителя нарушены и вам требуется помощь, обращайтесь в СПб ООП «Общественный контроль». Наш адрес: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-80, (812) 324-27-98.**

Елена ЩЕРБАК

## БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

## КОФЕ С «ОСАДКОМ»

Гипермаркет «Лента» вернул потребителю деньги за кофемашину только после вмешательства «Общественного контроля»

Покупка бытовой техники – дело непростое. Все-таки к приобретению технически сложных товаров надо заранее готовиться: изучить в интернете функции и особенности разных моделей, почитать отзывы потребителей, посоветоваться со специалистами. Но, даже если заранее все изучить, все равно после покупки в ходе эксплуатации может оказаться, что товар не удовлетворяет ожиданиям. Что же предпринять? Вернуть технически сложный товар надлежащего качества в магазин нельзя. Но это сделать можно, если обратиться за помощью к профессионалам!

### ЗАВЕТНАЯ МЕЧТА

Петербуржец Виктор каждое утро начинает с чашки ароматного кофе. Но растворимый кофе уже со временем приелся, и Виктору захотелось новых ощущений. Любители кофе поймут Виктора, ведь у каждого гурмана есть свой любимый сорт, вкус и способ приготовления этого напитка.

Изучив интернет, Виктор решил приобрести кофеварку. Выбрал понравившуюся модель REDMOND RCM-M1513 и отправился за ней в гипермаркет «Лента» на Таллинском шоссе, д. 159.

В магазине Виктору продали кофеварку, но проверить ее не стали, предложив ему это сделать самостоятельно дома. Кроме того, продавец не оформил покупателю гарантийный талон, заверив, что он это сделает

через 14 дней, если к качеству товара не будет претензий.

Придя домой, счастливый обладатель кофемашины решил проверить работу нового агрегата. Но вместо радости Виктор испытал разочарование: вкус и аромат приготовленного кофе оказался недостаточно полным и насыщенным.

На следующий день покупатель решил вернуть кофемашину продавцу, заявив, что приготовленный REDMOND RCM-M1513 кофе его не устраивает и по этой причине он не может пользоваться приобретенным товаром.

Однако администрация ТК «Лента» отказала Виктору в просьбе вернуть денежные средства, и тогда покупатель был вынужден обратиться за помощью в Санкт-Петербургскую обще-



ственную организацию потребителей «Общественный контроль».

### ДВЕ ЧАШКИ В ПОДАРОК

Юристами организации была составлена и направлена претензия досудебного урегулирования спора в адрес ООО «Лента» с требованием принять товар и расторгнуть договор купли-продажи, а также незамедлительно вернуть покупателю уплаченную за товар денежную сумму. После получения претензии требования Виктора были исполнены ООО «Лента» в полном объеме. Более того, любитель кофе получил в подарок от гипермаркета пару кофейных



чашек. Таким образом, с помощью СПб ООП «Общественный контроль» петербуржец смог не только отстоять свои права, но и приобрел ценный опыт досудебного урегулирования споров с предприятием торговли.

### БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

СПб ООП «Общественный контроль» напоминает, что к покупке технически сложных товаров надо подходить ответственно, поскольку вернуть такие товары продавцу в течение 14 дней можно только при наличии недостатка. Если вы не успеете это сделать в указанный срок, обмен или возврат товара может занять у вас больше времени и сил, поскольку у продавца есть право проводить экспертизу в течение 20 дней и устранять недостатки в срок до 45 дней.

Герою нашей истории еще повезло, что магазин пошел навстречу покупателю и в добровольном порядке при помощи «Общественного контроля» урегулировал с ним спор.

Если Вы оказались в подобной ситуации и не знаете, как защитить свои права, обращайтесь в СПб ООП «Общественный контроль»!

**Наш адрес: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-80, (812) 324-27-98.**  
Алиса САВЕЛЬЕВА

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

**ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:**

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы,

**вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

**Справки по телефону 8-911-121-00-66**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» ПОДОРОЖАЛА, А КАЧЕСТВО УПАЛО

С целью удешевления стоимости колбас изготовители используют ингредиенты, не предусмотренные рецептурой ГОСТа.

Перед Новым годом вареная колбаса, вырабатываемая по ГОСТ 23670–2019, не просто подорожала, а стремительно выросла в цене. За год средний чек на вареные колбасы увеличился почти в 2,5 раза – на 140%. Именно поэтому многим хозяйкам при приготовлении оливье для новогоднего стола пришлось заменить ее на более дешевое мясо курицы.

Однако, как показала очередная проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», чаще использовать мясо курицы стали не только потребители, но и мясопереработчики. С целью экономии в колбасы с маркировкой «ГОСТ» они всё чаще теперь подмешивают более дешевое сырье – мясо кур, которое значительно дешевле говядины и свинины, а также коллагеновый животный белок.

Согласно результатам экспертизы, проведенной в лаборатории Росстандарта, ДНК курицы была обнаружена в образцах вареных колбас «Докторская» двух торговых марок из десяти проверенных, а коллагеновый животный белок – в трех образцах.

## ГОВЯДИНА НЕ ПО КАРМАНУ

В этом году цены на мясо установили новый рекорд. Так, курятина в августе-сентябре подорожала по сравнению с тем же периодом прошлого года на 50%, свинина – на 25–30%, говядина – на 20%. Курятина подорожала из-за снижения производства, вызванного заболеваниями птиц, свинина – из-за вспышки африканской чумы, снизившей поголовье, а говядина – из-за увеличения расходов на содержание и выращивание животных. Рост цен на мясо вызван также подорожанием зерна, что привело летом этого года к росту стоимости комбикормов на 25%. Из-за увеличения цен на металл выросла также стоимость оборудования и техники. В результате изготовители колбасных изделий осенью в очередной раз предупредили торговые сети о росте цен на свою продукцию до 20%. Но цены на полке увеличились не только из-за роста стоимости сырья – в 1,5–2 раза выросла и торговая наценка, которую

ритейлеры объясняют удорожанием операционных издержек.

Чтобы остаться «на плаву» и не потерять рынок сбыта, некоторые мясопереработчики идут на фальсификацию состава вареных колбас, включая в рецептуру ингредиенты, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта. При этом на оболочке они оставляют обозначение «ГОСТ», вводя тем самым потребителей в заблуждение. В прошлом году экспертиза «Общественного контроля» выявила четыре торговые марки вареных колбас с признаками фальсификации, в этом году – три. Изменение состава продукта без предупреждения об этом потребителя – нарушение не только российских законов, но и законодательства Евразийского экономического союза. Ведь если в колбасный фарш добавлено постороннее сырье, значит это уже другой продукт и называться он должен по-иному, а вместо маркировки «ГОСТ» на оболочке должны быть указаны технические условия (ТУ). За по-



добные нарушения изготовителям грозит штраф от 20 000 до 300 000 руб., но в прошлом году органами Роспотребнадзора по материалам проверки «Общественного контроля» был привлечен к административной ответственности только один изготовитель колбасы – ООО «МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия), и то «по минимальной планке».

## ПОДДЕЛЬНАЯ КОЛБАСА

Результаты экспертизы образцов колбас «Докторская» этого года показали, что из-за отсутствия надлежащего надзора со стороны государственных органов за качеством выпускаемой продукции нарушителями закона оказались те же компании, что и в прошлом году.

Так, ДНК курицы была обнаружена в «Докторской» ТМ «Атяшево» (ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия) и в «Докторской» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва). Первый образец был приобретен в универсаме «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30), второй – в гипермаркете «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1).

Специалисты лаборатории Росстандарта объяснили, что наличие ДНК курицы в вареной колбасе говорит именно о наличии в составе ДНК курицы, а не яичных продуктов, которые допускаются государственным стандартом в качестве ингредиента, связывающего между собой в фарше мясо говядины и свинины. Справедливости ради надо отметить, что ана-

лиз на количественное содержание в колбасе мяса курицы из-за его дороговизны не проводился, поэтому невозможно сказать точно, сколько именно куриного фарша изготовители подмешивают в свою продукцию. Однако, судя по цене, которая за килограмм «Докторской» ТМ «Атяшево», например, составила 258 руб., куриного мяса в этой колбасе в избытке. А стоимость «Докторской» ТМ «Рублевский» (601 руб./кг), наоборот, оставляет надежду на то, что мясо птицы в данном образце не является основным ингредиентом.

Кроме ДНК курицы, в колбасах ТМ «Атяшево» и ТМ «Рублевский» был обнаружен коллагеновый животный белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТа.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРеноЙ ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Изделие колбасное вареное. Колбаса категории «А». «Докторская». ТМ «Дымов»	Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Анком»	Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская». Торговая серия «Дугушка». ТМ «Стародворье»	Изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская». Мясной продукт категории «А». ТМ «Егорьевская»	Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская». ТМ «Вязанка»	Колбаса вареная «Докторская» БГ. Колбасное изделие. Мясной продукт категории «А». ТМ «Ближние Горки»	Колбаса вареная «Докторская» б/о. Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие. ТМ «Мясной дом Бородин»
Изготовитель	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир	АО «Новая столица», Московская обл.	ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	350 руб.	377 руб.	500 руб.	533 руб.	675 руб.	709 руб.	800 руб.
Количество образцов	2 x 0,4 кг	0,877 кг	2 x 0,4 кг	2 x 0,45 кг	2 x 0,4 кг	2 x 0,45 кг	0,514 кг + 0,488кг
Дата изготовления	01.11.2021	18.10.2021	02.11.2021	26.10.2021	22.10.2021	07.11.2021	16.11.2021
Место приобретения	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Цейкинской А.М. пр. Стачек, д. 105, корп. 4	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» Магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит (Дудергофский)» Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Видоспецифичная ДНК птицы	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	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.

– Коллагеновый животный белок получают из соединительной ткани, сухожилий, шкурки, – объясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.



Он обладает влагоудерживающими свойствами и заменяет дорогостоящее мясное сырье.

– Наличие коллагена свидетельствует о том, что в качестве сырья использовали обрезь и сухожилия, полученные в результате обвалки и жилочки мяса, – говорит доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова. При изготовлении колбасы компания использовала более дешевое сырье, чем предписано ГОСТом: и сухожилия, и кровеносные сосуды.



Вареные колбасы ТМ «Атяшево» не первый раз попадают в спи-

сок колбас с замечаниями по итогам проверок «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2017 г. колбаса «Докторская» этой торговой марки не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка: 10,9% вместо 12%. В 2019 г. консистенция колбасы «Докторская» оказалась недостаточной упругой, с наличием мелкой пористости и влаги на разрезе, а по итогам исследования 2020 г. в той же колбасе было обнаружено значительное превышение массовой доли жира: 24% вместо «не более 20%», как требует ГОСТ. По итогам прошлого года исследования в колбасе «Докторская» ТМ «Атяшево» была обнаружена ДНК курицы.

Продукция ТМ «Атяшево» также получила замечания от Роскачества. Так, в отчете организации отмечено, что производитель ввел в заблуждение покупателя, указав на маркировке вареной колбасы недостоверный состав: в образце были обнаружены части голов и слизистые оболочки, а также изолят соевого белка. Кроме того, в колбасе были обнаружены антибиотики: пенициллин и антибиотики тетрациклиновой группы (окситетрацилин и доксицилин) в количествах, не соответствующих опережающему стандарту Роскачества.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

**Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.**

**При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6°С.**



Вареные колбасы ТМ «Рублевский» также не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки прошлого года в колбасе «Молочная» были обнаружены ДНК курицы и коллагеновый животный белок. А Роскачество в ходе своей экспертизы обнаружило в колбасе «Докторская» антибиотик (сульфаметазин) в количестве, не соответствующем опережающему стандарту Роскачества.

ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ!

Третьим образцом с признаками фальсификации оказалась «Докторская» ТМ «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.), приобретенная в гипермаркете «О'КЕЙ». В этой колбасе также был обнаружен коллагеновый животный белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТа.

ТМ «Велком» нередко фигурирует в списках товаров с замечаниями разных экспертных организаций. Так, по итогам проверки, проведенной «Общественным контролем», в 2018 г. колбаса «Докторская» от ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка и жира. А в ходе экспертизы 2019 г. в колбасе ТМ «Велком» был обнаружен не заявленный на этикетке влагоудерживающий агент каррагинан.

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в колбасах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в колбасе «Докторская» является нарушением требований ГОСТа, – говорит Александр Ишевский.

Специалисты Роскачества, также исследовавшие в 2020 г. «Докторскую» ТМ «Велком», отметили, что в отдельных случаях были обнаружены субпродукты, а именно фрагменты слюнных желез. Кроме того, запах колбасы оказался кисловатым, вкус выраженным кислым, а на разрезе были обнаружены множественные точечные вкрапления бледно-розового цвета.

Материалы проверки, свидетельствующие о нарушениях при изготов-



лении и реализации вареных колбас, «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

ЕСЛИ НАПИСАНО «ДОКТОРСКАЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

С целью введения потребителей в заблуждение и увеличения продаж продукции не самого высокого качества изготовители используют разные методы. Одни фальсифицируют колбасы посторонним сырьем, маскируя подделку под ГОСТ, другие выпускают продукцию по техническим условиям, но незаконно применяют в названии традиционные наименования, которые можно использовать, только если продукция изготавливается по государственному стандарту, – например, «Докторская», «Молочная», «Сливочная» и т.д.

Так, ООО «МПК «Атяшевский» выпускает по техническим условиям колбасу вареную «Докторская. Высокий стандарт», вводя покупателя в заблуждение. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой

по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»).

Таким образом, изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям, не имеют права включать в название своих колбасных изделий в разных сочетаниях и комбинациях наименования, которые находятся «под охраной» ГОСТ 23670–2019.

Например, даже такое наименование, как «Суперлюбительскаялюкс», согласно ГОСТ 34397–2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий», является придуманным названием, использование которого может ввести потребителей в заблуждение, так как по результатам оценки, проведенной разработчиками ГОСТ 34397–2018, установлена тождественность придуманного названия «Суперлюбительскаялюкс» с названием «Любительская», используемым в межгосударственных стандартах.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, без замечаний прошла экспертизу колбаса «Докторская» семи торговых марок: ТМ «Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва), ТМ «Анком» (ООО «Анком», г. Санкт-Петербург), ТМ «Стародворье» и ТМ «Вязанка» (ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир), ТМ «Егорьевская» (АО «Новая столица», Московская обл.), ТМ «Ближние Горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.) и ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н.э. Позже описания колбасы встречались даже в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России колбасные мастерские. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченым колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нарком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или имеющих пограничное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».



Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории «А». ТМ «Велком»	Колбасное изделие вареное «Докторская». Мясной продукт категории «А». Охлажденный. ТМ «Рублевский»	Мясное колбасное изделие вареное категории «А». Колбаса «Докторская» ТМ «Атяшево»
ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «МПК «Москворецкий», г. Москва	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия
598 руб.	601 руб.	258 руб.
2 x 0,5 кг	0,400 кг + 0,470 кг	2 x 0,5 кг
20.10.2021	02.11.2021	29.09.2021
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
ДНК птицы не обнаружена	Обнаружена ДНК курицы	Обнаружена ДНК курицы
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке, и ДНК курицы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке, и ДНК курицы

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КОЛБАС

**ВАРЕНАЯ КОЛБАСА.** Самая популярная и массовая разновидность. Имеет недолгий срок хранения. Содержит 10–15% белка и 20–30% жира. Калорийность – 220–300 ккал. Вареные колбасы считаются диетическими за счет меньшего содержания мяса, большого количества воды, соевого белка и других добавок. Колбасный фарш имеет однородную структуру и розовый цвет. Батоны колбасы пастеризуются при температуре 80°С и охлаждаются в два этапа. Срок хранения в полиамидной оболочке – до 60 суток.

**ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ.** Содержит 10–17% белка, 30–40% жира. Калорийность – 350–420 ккал. Срок хранения – до 25 суток. Фарш содержит большое количество добавок: крахмал, шпиг, мука, молоко, сливки и вода. Отличие от вареной в том, что ее сначала пастеризуют (варят), а затем коптят.

**ПОЛУКОПЧЕНАЯ.** Содержит 13–17% белка, 20–40% жира. Калорийность – 270–400 ккал. Срок хранения – до 25 суток. Особенность категории – в дополнительной обработке холодом. В готовый фарш добавляют воду и лед. Колбасные батоны выдерживаются при нулевой температуре около 6 часов, только после этого колбасу коптят.

**СЫРОКОПЧЕНАЯ ИЛИ ТВЕРДОКОПЧЕНАЯ.** Содержит 13–30% белка, 28–55% жира. Калорийность – 350–550 ккал. Срок хранения – около 30 суток. В производстве этого вида колбас применяют коньяк и большое количество пряностей. Фарш для колбас проходит вызревание 10 дней, а готовые колбасы зреют дополнительно 30–40 суток. Коптятся колбасы при температуре дыма 20–25°С. Срок хранения – до 120 суток.

**СЫРОВАЯ КОЛБАСА.** Содержит 25–35% белка, 30–40% жира. Калорийность – 400–470 ккал. Имеет долгий срок хранения. В производстве применяют большое количество специй, мед, коньяк, чеснок, тмин. Для фарша подбирается мясо высшего сорта. Сушится колбаса естественным образом, без применения тепла и копчения. Срок хранения – до 120 суток.

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»



# В СОСИСКАХ «ГОСТ» НАШЛИ КУРИЦУ, КОМЛАГЕН, КЛЕТЧАТКУ И КРАХМАЛ

70% образцов сосисок, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют ГОСТ 23670-2019.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила по показателям качества сосиски популярных торговых марок, на маркировке которых указан ГОСТ 23670-2019. Оказалось, что семь из десяти образцов, приобретенных в магазинах Петербурга и проанализированных в государственной испытательной лаборатории, не соответствуют государственному стандарту и только три отвечают обязательным требованиям законодательства.

## ЕДА НА СКОРУЮ РУКУ

Сосиски часто называют едой для холостяков и ленивых. И те и другие дружно должны быть благодарны венскому мяснику Иоганну Ланеру, который в 1805 г. впервые придумал и приготовил длинную колбаску, назвав ее «венской». Секрет нового продукта был в том, что он был сделан из фарша говядины и свинины. Эта рецептура дошла и до наших времен. Правда, как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», некоторые российские мясопереработчики, стремясь извлечь максимальную выгоду из своего бизнеса, не чтут память великого Ланера и используют подчас такие ингредиенты, которые венский повар XIX века и не мог себе даже вообразить.

Два столетия подряд сосиски и вареные колбасы были очень популярны у населения многих стран мира, поскольку их состав был представлен легкоусвояемыми белками и жирами, способствующими повышению питательности и калорийности рациона.

В Советском Союзе в 1930-е гг. вареные мясные изделия одни из первых получили государственный стандарт, поскольку на тот момент основными проблемами строителей комму-

низма было недоедание, вследствие чего у населения наблюдались низкий иммунитет и рахит, – рассказывает диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский. – Однако в последние десятилетия ситуация существенно изменилась. Россияне, да и жители многих других стран, сегодня страдают от совершенно иных недугов: заболеваний сердечно-сосудистой системы, онкологии и ожирения. Для решения этих проблем сосиски не только не полезны, но и вредны. Эта продукция, даже с самым традиционным составом, содержит много жира, соли, а также вкусовых добавок, которые делают их настолько привлекательными, что появляется опасное желание съесть их все больше и больше. Гораздо полезнее заменить сосиски куриной грудкой, в которой белка содержится почти вдвое больше, а жира – в несколько раз меньше. Сосиски – это пищевой атавизм, сегодня их вполне безболезненно можно исключить из рациона.



## ИЗБЫТОК ЖИРА И СОЛИ

Ознакомившись с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», невольно соглашаешься с мнением диетологов. Действительно, в соответствии с этим документом в рецептуре сосисок «Молочные» содержится 28% жира, а в «Любительских» еще больше – 30%. На фоне этих двух образцов диетическими могут показаться сосиски «Говяжьи» с содержанием жира 16%, но если учесть, что в куриной грудке жира всего 5-6%, ни один из сортов сосисок не сможет приблизиться к мясу птицы в рейтинге продуктов, рекомендованных для здорового питания.

Помимо высокого содержания жира и соли, в колбасных изделиях, в том числе сосисках, как показывают многолетние исследования «Общественного контроля», нередко можно встретить постороннее сырье, которое не предусмотрено рецептурой ГОСТа. Например, соевый изолят, загуститель камедь, влагоудерживающие добавки каррагинан и крахмал, растительные волокна и клетчатку. И потребители, предпочитающие в своем рационе мясосодержащие продукты, прошедшие промышленную переработку, должны быть всегда готовы к тому, что наряду с мясными ингредиентами они в большом количестве рискуют получить не очень полезные добавки.

И даже если на упаковке сосисок указано, что они сделаны в соответствии с ГОСТ 23670-2019, слепо доверять этой информации, увы, нельзя. Так, согласно исследованиям, проведенным «Общественным контролем» в 2015 г., государственному стандарту не отвечало 40% проверенных образцов сосисок, в 2016 г. – 50%, а в 2020 г. – уже 70%.

## ВМЕСТО ГОВЯДИНЫ – КУРИЦА И ДОБАВКИ!

Результаты экспертизы качества сосисок, которую «Общественный контроль» провел накануне новогодних праздников, показали, что доля образцов, не соответствующих ГОСТ 23670-2019, по сравнению

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Мясное изделие колбасное вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Иней»	Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Анком»	Сосиски «Молочные» БГ. Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории «Б». ТМ «Ближние Горки»	Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Фабрика качества»	Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные». ТМ «Великолукский мясокомбинат»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «Велком»	Колбасное изделие. Сосиски вареные. Мясной продукт категории «Б». Охлажденные. «Молочные». ТМ «Рублевский»
Изготовитель	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл.	ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва
Цена за 1 кг, руб.	298 руб.	465 руб.	800 руб.	575 руб.	312 руб.	621 руб.	695 руб.
Количество образцов	2 x 0,400 кг	1 x 0,400 кг	2 x 0,500 кг	1 x 0,928 кг	2 x 0,330 кг	2 x 0,530 кг	2 x 0,430 кг
Дата изготовления	16.11.2021	27.10.2021	10.11.2021	16.11.2021	13.11.2021	10.11.2021	06.11.2021
Место приобретения	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Вкустер», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ИП Смирнов Д.О., пр. Стачек, д. 105, корп. 4	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
Видоспецифичная ДНК птицы	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	ДНК птицы не обнаружена	Обнаружена ДНК курицы	Обнаружена ДНК курицы	ДНК птицы не обнаружена	Обнаружена ДНК курицы
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состав фарша образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состав фарша образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружена ДНК курицы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружена ДНК курицы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует коллагеновый животный белок, не заявленный в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. Обнаружена ДНК курицы

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

с прошлым годом выросла более чем в два раза. Причина лежит на поверхности: Россия за годы контрсанкций так и не смогла увеличить производство говядины, четверть потребляемого объема которой до сих пор вынуждена закупать за рубежом. Более того, цена на говядину в этом году резко выросла. При этом собственное производство говядины в России растет медленно: по оценке экспертов отрасли, в 2021 г. в стране было произведено около 1 млн тонн говядины, в то время как потребности российского рынка – свыше 2 млн тонн.

Чтобы сократить этот разрыв, Россия в прошлом году резко увеличила импорт мясного сырья. Только в сентябре 2021 г. импорт мяса и субпродуктов из стран дальнего зарубежья вырос на 40,1% по сравнению с показателем за сентябрь 2020 г., сообщила Федеральная таможенная служба. В частности, импорт говядины увеличился на 30,9%, мяса птицы – на 38,3%, свинины – на 62,3%.

Рост импорта свинины связан с тем, что из-за распространения африканской чумы свиней Россия в 2021 г. потеряла около 1 млн тонн свиней, а это – половина потерь за предшествующие 10 лет! Удар для свиноводческих хозяйств страны крайне тяжелый. Именно поэтому цены на свинину в этом году также значительно выросли.

Рост цен на традиционное сырье для производства колбасных изделий, к которым относятся и сосиски, заставил мясопереработчиков все чаще замещать говядину и свинину куриным мясом. Однако при замене сырья и введения с целью удешевления продукта различных комплексных добавок в мясосодержащие продукты изготовитель обязан сообщить об этом на этикетке. Кроме того, он обязан перейти на выпуск продукции по техническим условиям (ТУ), поскольку ГОСТ запрещает использовать мясо птицы и различные комплексные добавки в качестве сырья для выпуска вареных колбасных изделий.

Как показала очередная экспертиза сосисок, некоторые изготовители нарушают это требование российского законодательства. Так, ДНК курицы на этот раз была обнаружена в шести образцах сосисок с маркировкой «ГОСТ» из десяти, проверенных лабораторией Росстандарта, а запрещенные добавки – в пяти образцах!

**ПОДДЕЛЬНЫЕ СОСИСКИ**

ДНК курицы была на этот раз обнаружена в следующих образцах сосисок: «Молочные» ТМ «Фабрика качества» (ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл., г. Тольятти), «Молочные» ТМ «Великолукский мясокомбинат» (ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл., г. Великие Луки), «Молочные» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва), «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.), «Сливочные» ТМ «Черкизово» (АО «ЧМПЗ», г. Москва), «Молочные» ТМ «Новгородский бекон» (ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород).

Специалисты лаборатории Росстандарта пояснили, что наличие ДНК курицы в сосисках говорит именно о наличии в составе ДНК курицы, а не ДНК куриного яйца, которое допускается государственным стандартом в качестве ингредиента, связывающего между собой в фарше мясо говядины и свинины.

Кроме ДНК курицы, ясно указывающей на наличие в составе сосисок мяса кур, в пяти образцах был обнаружен не заявленный на этикетке и не предусмотренный ГОСТ 23670–2019 коллагеновый животный белок.

– Это влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий, – объясняет специалист испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С-Петербург» Пери Джамалова. – Помимо способности связывать влагу, коллагеновый белок увеличивает выход готовой продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, как и является мясом. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта. Если продукция сделана по ГОСТу, то в ней не должно быть коллагенового белка, он может присутствовать в изделиях, произведенных только по техническим условиям с обязательным указанием на это в маркировке.

«Коллаген» был выявлен в следующих образцах: сосиски «Молочные» ТМ «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.), «Молочные» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Мо-



сква), «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.), «Сливочные» ТМ «Черкизово» (АО «ЧМПЗ», г. Москва), «Молочные» ТМ «Новгородский бекон» (ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород).

– Коллагеновый белок получают путем обезвоживания, обезжиривания и измельчения свиной или говяжьей шкурки, – объясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – По свойствам это белок животного происхождения, что выгодно отличает его от крахмала, который легко обнаружить в колбасе с помощью йода буквально в домашних условиях, и от растительного белка, который выявит простейшая лабораторная проверка. Добавляют коллаген, чтобы заменить дорогое мясное сырье, к тому же он обладает свойствами загустителя – связывает влагу и дает нужный производителю объем готового продукта.

Сосиски ТМ «Велком», ТМ «Мясной дом Бородина» и ТМ «Рублевский» далеко не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, коллагеновый животный белок был обнаружен в продукции ТМ «Велком» и ТМ «Мясной дом Бородина» в ходе исследований «Общественного контроля», проведенных в 2016, 2017, 2018 и 2020 гг., а в продукции ТМ «Рублевский» – в ходе экспертизы 2019 г.

Самыми «загрязненными» посторонними добавками оказались сосиски ТМ «Черкизово» и ТМ «Новгородский бекон». Кроме ДНК курицы и коллагенового животного белка, в первом образце был обнаружен крахмал, а во втором – растительные волокна (клетчатка).

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было

в фарш добавить больше воды, – поясняет Александр Ишевский. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования растительных волокон можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производитель добавляет в фарш усилители вкуса и специи.

Материалы экспертизы для проведения внеплановых проверок в отношении изготовителей и продавцов некачественных сосисок «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

**ПРОСТО МАРКЕТИНГ!**

В последнее время изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям, с целью привлечения внимания потребителей стали использовать хитрости, которые можно квалифицировать как введение в заблуждение покупателей.

Так, на лицевой стороне упаковки размещаются изображения одного из сырьевых компонентов, входящих в состав готового продукта, например молока или сливочного масла, с маркировкой «ГОСТ», относящейся именно к этому сырьевому компоненту, а не к сосискам, которые, как указано на оборотной стороне упаковки, изготовлены по техническим условиям. Но потребитель видит на лицевой стороне упаковки крупную маркировку «ГОСТ», полагает, что она имеет отношение к сосискам и, будучи уверенным в правильности своего выбора, кладет покупку в свою корзину.

Например, такие маркетинговые приемы стало использовать ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир). Так, на лицевой стороне сосисок «Баварушка» ТМ «Стародворье» крупно написано «Баварушки со сливочным маслом ГОСТ 32261–2013». Это ГОСТ на масло сливочное, а не на колбасные

изделия, но потребитель об этом не догадывается, полагая, что покупает именно гостовские сосиски.

Такой же прием ЗАО «Стародворские колбасы» использует при оформлении упаковки «тэушных» сосисок «Молекуши» ТМ «Вязанка»: на лицевой стороне размещено изображение стакана молока и надпись: «В два раза больше натурального молока ГОСТ 31450–2013». Обозначение «ГОСТ» напечатано таким крупным шрифтом, чтобы у покупателя создалось впечатление, что он покупает именно гостовские сосиски, а не какие-то другие.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, требованиям ГОСТ 23670–2019 соответствовали сосиски «Молочные» только трех изготовителей: ТМ «Иней» ООО «Иней» и ТМ «Анком» ООО «Анком» (оба из г. Санкт-Петербурга), а также ТМ «Ближние Горки» ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод» (Тверская обл.).

**НАУКА ВЫБИРАТЬ**

– Сосиски – это продукт длительного хранения, до 30 суток, а значит, он содержит консерванты, которые не приносят пользы человеку, поэтому я бы рекомендовал ими не злоупотреблять, – предупреждает Александр Ишевский.

– Большое количество жира и крахмал при частом употреблении могут привести к ожирению. Конечно, людям с язвенной болезнью сосиски принесут вреда меньше, чем жареный кусок мяса, но каждый день ими питаться нельзя. Особенно детям – они очень быстро привыкают к сосискам из-за входящих в их состав вкусовых добавок, которые делают их вкус более привлекательным. В итоге метаболизм у растущего организма формируется неправильно, – уточняет гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова.

– Если в упаковке сосисок или под их оболочкой скапливается влага, такую продукцию покупать не стоит, так как была нарушена либо целостность упаковки, либо условия хранения, – обращает внимание доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова. – Потребителя должна насторожить влага розового цвета. Это значит, что производитель добавил в продукт слишком много нитрита натрия.

Кирилл ОРЛОВ



Сосиски вареные «Сливочные». Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие. ТМ «Мясной дом Бородина»	Сосиски «Сливочные». Изделие колбасное вареное мясное категории «Б». ТМ «Черкизово»	Мясное вареное колбасное изделие категории «Б». Сосиски «Молочные» охлажденные. ТМ «Новгородский бекон»
ООО «МДБ», Московская обл.	АО «ЧМПЗ», г. Москва	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород
685 руб.	400 руб.	340 руб.
2 x 0,480 кг	2 x 0,450 кг	2 x 0,500 кг
13.11.2021	14.11.2021	02.11.2021
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Торговый дом «Реаль», Ленинский пр., д. 87, корп. 1, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Обнаружена ДНК курицы	Обнаружена ДНК курицы	Обнаружена ДНК курицы
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует коллагеновый животный белок	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствуют коллагеновый животный белок, крахмал	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствуют растительные волокна (клетчатка), коллагеновый животный белок
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. Обнаружена ДНК курицы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют коллагеновый животный белок, крахмал, не заявленные в составе. Обнаружена ДНК курицы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют растительные волокна (клетчатка), коллагеновый животный белок, не заявленные в составе. Обнаружена ДНК курицы

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» ИНФОРМИРУЕТ**

Согласно ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия. ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьих», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°С. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

# ЕСЛИ ТОВАР ОКАЗАЛСЯ НЕКАЧЕСТВЕННЫМ

**Перед Новым годом потребители тратят немалые суммы на различные покупки. Но в предпраздничной суете шопинга часто не удается проверить качество приобретаемого товара, убедиться в его заявленной функциональности и работоспособности. Именно поэтому сразу после новогодних каникул в магазины по продаже бытовой техники выстраиваются очереди из желающих вернуть или обменять товар, не оправдавший надежд. Чтобы избежать убытков и получить назад деньги за некачественный товар, покупатель должен знать не только о своих правах, но и обязанностях.**

## ПОРЯДОК ВОЗВРАТА НЕКАЧЕСТВЕННОГО ТОВАРА

Возврат товара ненадлежащего качества предусмотрен статьей 18 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (далее – Закон № 2300-1): потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, по своему выбору вправе:

- потребовать замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула);
- потребовать замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены;
- потребовать соразмерного уменьшения покупной цены;
- потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом;
- отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

В отношении технически сложного товара потребитель в случае обнаружения в нем недостатков вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар суммы либо предъявить требование о его замене на аналогичный товар или на другой товар с соответствующим перерасчетом покупной цены в течение 15 дней со дня передачи потребителю такого товара.

По истечении этого срока указанные требования подлежат удовлетворению в одном из следующих случаев:

- обнаружение существенного недостатка товара;
- нарушение сроков устранения недостатков товара;
- невозможность использования товара в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более чем 30 дней вследствие неоднократного устранения его различных недостатков.

Потребитель вправе предъявить вышеуказанные требования продавцу (изготовителю) или уполномоченной ими организации или индивидуальному предпринимателю, импортеру. При этом право выбора, к кому именно предъявлять претензии, принадлежит потребителю.

Постановлением Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 утвержден Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, **не подлежащих обмену и возврату**. Перечень включает в том числе такие группы товаров, как изделия швейные и трикотажные бельевые, изделия чулочно-носочные; изделия из драгоценных

металлов, с драгоценными камнями, из драгоценных металлов со вставками из полудрагоценных и синтетических камней, ограненные камни; технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки не менее одного года; парфюмерно-косметические товары; товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях; непериодические издания и другие товары.

## СРОКИ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Согласно ст. 20 Закона № 2300-1, требование о безвозмездном устранении недостатков в товаре должно быть удовлетворено незамедлительно, если иной срок устранения недостатков товара не определен соглашением сторон в письменной форме. Срок устранения недостатков товара, определяемый в письменной форме соглашением сторон, не может превышать 45 дней. Если вы потребовали устранения недостатков в товаре, то гарантийный срок на товар продлевается на период, в течение которого товар не использовался. Указанный период исчисляется со дня вашего обращения с этим требованием до дня выдачи товара из ремонта.

Важно! Сохраняйте документы (квитанции, акты), подтверждающие сроки проведения ремонта!

Требование о возмещении расходов на устранение недостатков, о возврате уплаченной за товар денежной суммы, о соразмерном уменьшении цены товара должно быть удовлетворено в течение 10 дней со дня предъявления требования (ст. 22 Закона № 2300-1).

Требование о замене товара с недостатком должно быть удовлетворено в течение 7 дней со дня предъявления требования, а при необходимости дополнительной проверки качества такого товара – в течение 20 дней со дня предъявления требования. Если на день вашего требования отсутствует нужный для замены товар, то ваше требование должно быть удовлетворено в течение 1 месяца со дня предъявления требования (ст. 21 Закона № 2300-1).

За нарушение указанных сроков удовлетворения требований потребителя продавец (изготовитель, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер), допустивший такие нарушения, уплачивает потребителю за каждый день просрочки неустойку (пеню) в размере 1% цены товара (ст. 23 Закона № 2300-1).

## ДЕЙСТВИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕДОСТАТКОВ В ТОВАРЕ

В этом случае необходимо обратиться с письменной претензией в адрес продавца товара (изготовителя, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера), изложив в ней суть проблемы и четко сформулировав одно из вышеперечисленных требований.

Претензия составляется в 2 экземплярах. Порядок вручения претензии: один экземпляр вручается руководителю или другому ответственному лицу предприятия под роспись (с указанием фамилии и должности) с отметкой о дате вручения во втором экземпляре, который остается у потребителя. Если это сделать невозможно, один экземпляр направляется в адрес организации заказным письмом с уведомлением о вручении.

Предъявление письменной претензии позволит избежать последующих споров о дате обращения по поводу выявленного недостатка, а также о том, какое требование предъявля-



лось потребителем (например, вы просили возврат денег, а не гарантийный ремонт).

## ОБЯЗАННОСТИ ПРОДАВЦА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ПРЕТЕНЗИИ О НЕДОСТАТКЕ ТОВАРА

В соответствии с п. 5 ст. 18 Закона № 2300-1 продавец (изготовитель, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер) обязан принять товар ненадлежащего качества у потребителя и в случае необходимости провести проверку качества товара. Потребитель вправе участвовать в проверке качества товара (о чем уведомляет продавца в письменном виде).

Результатом проверки качества товара является документ (акт, заключение и др.), в котором фиксируется наличие или отсутствие недостатка, причины возникновения недостатка (например, производственный дефект либо нарушение потребителем правил использования товара).

В случае спора о причинах возникновения недостатка товара продавец (изготовитель, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер) обязан провести экспертизу товара за свой счет (в период гарантийного срока). Экспертиза проводится независимой (сторонней) экспертной организацией. По результатам экспертизы оформляется экспертное заключение.

Потребитель вправе присутствовать при проведении экспертизы

## СПРАВКА «ПК»

**Недостаток товара (работы, услуги) – несоответствие товара (работы, услуги) или обязательным требованиям, предусмотренным законом либо в установленном им порядке, или условиям договора (при их отсутствии или неполноте условий обычно предъявляемым требованиям), или целям, для которых товар (работа, услуга) такого рода часто используется, или целям, о которых продавец (исполнитель) был поставлен в известность потребителем при заключении договора, или образцу и (или) описанию при продаже товара по образцу и (или) по описанию.**

(о чем должен сообщить продавцу письменно). Если экспертиза установит, что недостатки товара являются производственными, продавец (изготовитель, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер) должен удовлетворить заявленное потребителем требование. Если экспертиза установит, что недостатки в товаре являются эксплуатационными, потребитель обязан возместить продавцу расходы на ее проведение. В случае несогласия с результатами экспертизы потребитель вправе оспорить заключение такой экспертизы в судебном порядке.

Проверка качества (диагностика), а также экспертиза товара должны быть произведены продавцом (изготовителем, уполномоченной организацией или уполномоченным индивидуальным предпринимателем, импортером) в пределах сроков, установленных статьями 20, 21, 22 Закона № 2300-1 для удовлетворения предъявленных требований. Каких-либо отдельных сроков проведения проверки качества товара (диагностики) и экспертизы Законом № 2300-1 не предусмотрено.

В случае неудовлетворения заявленных требований вы вправе обратиться за защитой нарушенных прав в суд. В соответствии со ст. 17 Закона РФ № 2300-1 иски о защите прав потребителей могут быть предъявлены по месту жительства или пребывания, по месту нахождения организации либо по месту заключения или исполнения договора.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

