

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СУПЕРМАРКЕТЫ ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ!



В торговых сетях «О'КЕЙ», «Сезон» и «Светофор» обнаружена поддельная сметана, в которой молочный жир замещен растительным. Таковы результаты экспертизы популярного кисломолочного продукта, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» накануне Масленицы. В настоящее время по фактам выявленных нарушений Роспотребнадзор, Россельхознадзор и прокуратура проводят внеплановые проверки.

СТР. 6-8



ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

«Пятерочка» и «Дикси» нарушают правила торговли



В ходе общественного контроля за соблюдением супермаркетами законодательства в сфере защиты прав потребителей Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выявляет массовые нарушения со стороны крупных торговых сетей. К административной ответственности привлечены десятки должностных и юридических лиц.

СТР. 2

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

Изготовителя некачественной колбасы привлекли к ответственности

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия приняло меры в отношении ООО «МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия) за выпуск колбасы «Докторская», не соответствующей ГОСТ 23670-2019. Основанием для внеплановой проверки стали результаты экспертизы образцов вареных колбас, проведенной в конце прошлого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В блинах нашли камедь, клетчатку и коллаген!

В этом году Масленица пройдет с 28 февраля по 6 марта и, конечно, самым популярным блюдом на этой неделе будут блины. Однако, как установил в ходе своей очередной экспертизы «Общественный контроль», 40% замороженных блинчиков с мясной начинкой промышленного производства не соответствуют информации, указанной на упаковке. Недобросовестные изготовители добавляют в полуфабрикаты посторонние ингредиенты и скрывают это от потребителей.

СТР. 4-5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«Потапыч» оказался «ЛИПОВЫМ»

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» провело административное расследование и установило, что мёд ТМ «Потапыч» не соответствует обязательным требованиям, а маркировка ГОСТ 19792-2017 вводит потребителей в заблуждение. В адрес магазина «Семишлагофф», где был приобретен этот мёд, вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.



СТР. 8

Работаем с 2005 г. Квалифицированные юристы. Доводим дела до конца.

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Если ваши права оказались нарушены, звоните на телефоны горячей линии:

(812) 324-25-80, (812) 324-27-98, 8-911-950-01-55

КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНЫ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. м. «Технологический институт», www.spbkontrol.ru

НАПИШЕМ ПРЕТЕНЗИЮ

ПОДГОТОВИМ ИСКОВОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

ВЗЫЩЕМ ЧЕРЕЗ СУД ПРИЧИНЕННЫЙ УЩЕРБ И МОРАЛЬНЫЙ ВРЕД

Направь обращение онлайн



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 марта 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром» и почвогрунтов для выращивания семян, цветов и рассады. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательных лабораторий Росстандарта и филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области.



МЕРЫ ПРИНЯТЫ

ИЗГОТОВИТЕЛЯ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ КОЛБАСЫ ПРИВЛЕКЛИ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия приняло меры в отношении ООО «МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия) за выпуск колбасы «Докторская», не соответствующей ГОСТ 23670–2019. Основанием для внеплановой проверки стали результаты экспертизы образцов вареных колбас, проведенной в конце прошлого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, в трех из десяти проверенных образцах вареных колбас «Докторская» были выявлены нарушения требований ГОСТ 23670–2019. В частности, в образце «Докторская» (ООО «МПК «Атяшевский») была выявлена ДНК курицы, что говорит об использовании изготовителем куриного мяса



при производстве продукции, в составе которой, согласно рецептуре ГОСТа, должны быть только говядина и свинина.

Кроме ДНК курицы, в колбасе «Докторская» ТМ «Атяшево» был обнаружен коллагеновый животный белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТа.

– 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. Кол-

лаген 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 подобных ингредиентов можно добавить и все 20%. Коллаген удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру фарша. Почувствовать наличие влагоудерживающих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в фарш усилители вкуса и специи.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по Республике Мордовия, за выпуск продукции, не отвечающей требованиям технических регламентов, ООО «МПК «Атяшевский» привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ. О размере штрафа не сообщается, но указанная мера предусматривает штраф от 100 000 до 300 000 руб.

Вареные колбасы ТМ «Атяшево» не первый раз попадают в список колбас с замечаниями по итогам проверок «Общественного контро-

ля». Так, в ходе экспертизы 2017 г. колбаса «Докторская» этой торговой марки не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка. В 2019 г. консистенция колбасы «Докторская» оказалась недостаточно 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 прошлогоднего 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 (окситетрациклин и доксициклин) в количествах, не соответствующих опережающему стандарту Роскачества.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

В ходе проведения мероприятий по общественному контролю за соблюдением супермаркетами законодательства в сфере защиты прав потребителей Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выявляет массовые нарушения со стороны крупных торговых сетей.

«Пятерочка» и «Дикси» нарушают правила торговли

Наиболее частые нарушения: отсутствие ценников на реализуемые продовольственные товары или наличие ценников с недостоверной информацией о наименовании товара и его стоимости, отсутствие обязательной информации для потребителя при продаже упакованных овощей и фруктов, реализация молочных продуктов на одной витрине вместе с продуктами с заменителем молочного жира, реализация продукции с истекшим сроком годности, отсутствие обязательной цифровой маркировки кодами Data Matrix на упаковках молочной продукции, несоблюдение температурных режимов хранения пищевой продукции животного происхождения и т.д.

Полномочия общественных объединений потребителей по проведению общественного контроля за соблюдением предпринимателями законодательства в сфере защиты прав потребителей предусмотрены ст. 45 Закона РФ № 2300–1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей». По итогам 2021 г. юристы СПб ООП «Общественный контроль» провели 95 общественных инспекций, в ходе которых было выявлено 285 нарушений законодательства. Все материалы проверок оперативно оформлялись и направлялись в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

По информации территориальных отделов ведомства, к административ-



ной ответственности в прошлом году привлечены десятки должностных и юридических лиц. В списке нарушителей законодательства лидируют торговые сети «Дикси» и «Пятерочка». Так, к административной ответственности в виде предупреждения привлечены должностные лица магазинов «Дикси» на ул. Бабушкина, д. 17 и на Тверской ул., д. 10, а в отношении директора магазина «Дикси» на Лиговском пр., д. 161 составлен протокол по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, предусматривающий штраф от 10 000 до 20 000 руб. В отношении магазинов «Пятерочка», расположенных по адресам: ул. Константина Заслонова, д. 2 и ул. Правды, д. 22, – вынесены предостережения о недопустимости нарушения требований Закона РФ «О защите прав потребителей».

В этом году рейды «Общественного контроля» по магазинам города будут продолжены. Об их результатах редакция «ПК» будет сообщать в своих следующих выпусках.

Кирилл ОРЛОВ

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Золото и серебро за качество

В конце прошлого года продукция АО Племенной завод «Красноозерное» из Ленинградской области вновь получила высокую оценку. В Москве в рамках Всемирного дня качества Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН объявил итоги Международного конкурса «Гарантия качества – 2021», назвав лучших производителей продуктов, представленных на территории России.



Мероприятие проводится при поддержке Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию не первый год. АО Племенной завод «Красноозерное» во второй раз приняло участие в конкурсе и вновь доказало, что выпускает продукцию высокого качества. В результате независимой экспертизы золотой медали была удостоена ряженка под торговой маркой «Зеленый берег», а серебряной – творожный сыр «Salmi».

По словам Сергея Клёшева, директора Приозерского молочного завода, который входит в состав АО Племенной завод «Красноозерное», такие победы, несомненно, радуют и подтверждают, что усилия коллектива, направленные на расширение ассортимента и повышение качества продукции, не напрасны. Техническое перевооружение компании позволило увеличить объемы переработки молока в сутки до 15 тонн –

это в 11,8 раза больше, чем в 2014 г. Перед заводом в ближайшее время стоит задача выйти на переработку 25–30 тонн молока в сутки. Сегодня из цельного молока высшего качества вырабатывается более 60 наименований продукции.

Также Сергей Клёшев добавил, что год был крайне сложным, но предприятие продолжает развиваться, создает собственную торговую сеть, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина молокозавода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Высокое качество продукции АО Племенной завод «Красноозерное» по достоинству оценили и жители Петербурга, которые теперь имеют возможность ее приобретать в торговых сетях «Перекресток», «Удачный», «Колхоз».

Натуральность сметаны АО Племенной завод «Красноозерное» недавно подтвердила и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проверив ряд торговых сетей Северной столицы. Так, сметана 20% торговой марки «Зеленая линия» (сеть «Перекресток») была признана полностью соответствующей требованиям ГОСТа. Это значит, что молочные продукты АО Племенной завод «Красноозерное» рекомендованы покупателям всех возрастов, подойдут не только для ежедневного употребления, но и украсят праздничный стол. А на Масленицу сыры и сметана молокозавода подчеркнут не только отменный вкус домашних блинов, но и добавят отличного настроения на всю неделю!

Алиса САВЕЛЬЕВА



Сергей Клёшев, директор Приозерского молочного завода, и Наталья Прокофьева, контролер ОТК с наградами

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ» пр. Просвещения, 74



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ПРИНЕВСКОЕ: ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

за здоровое питание!



Если хочешь понять, насколько молочный продукт натурален, смотри на срок его годности: чем он короче, тем больше пользы. Именно такую натуральную и полезную молочную продукцию выпускает ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – одно из ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области.

Гарантией качества торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие стада дойных коров и коз, а также собственного молокозавода. Сразу после дойки молоко-сырье высшего сорта поступает на переработку, и в тот же день питьевого молока, творог и другая молочная продукция попадают на стол покупателя. Приобрести «молочку», изготовленную в тот же день, – фантастика? Нет – это обычное дело для покупателей торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ».



Те, кто однажды уже ее оценил, вряд ли променяют на продукцию других производителей. «Молочка» с длительными сроками хранения (а с другой гипермаркеты работать не хотят) подвергается более длительной тепловой обработке или стерилизации, а это разрушает многие витамины – например, В1. Некоторые изготовители, которые представлены в торговых сетях под их частными марками, и вовсе фальсифицируют свою молочную продукцию растительными жирами или другими заменителями молочного жира. Отличить ее на полке не просто, одними из признаков подделки может быть низкая цена и большой срок годности.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОЕ» чаще можно встретить на прилавках небольших магазинов «у дома»: например, «фермерских» магазинах, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный», или на крупных рынках. Кроме традиционных молочных продуктов, сегодня там можно приобрести и вкуснейшие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые.

Высокое качество новых сыров от «ПРИНЕВСКОЕ» недавно оценили ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: рассольные сыры «Имеретинский», «Брынза», а также полутвердый сыр «Качотта» из коровьего молока стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который прошел в сентябре прошлого года в рамках 30-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь-2021» в Санкт-Петербурге.

А на предстоящей Масленице, которая называется еще сырной неделей и пройдет с 28 февраля по 6 марта, гурманы смогут насладиться блинами со сметаной и сырными новинками – полутвердыми сырами «Качотта» с прованскими травами и «Фермерский сливочный». Спешите за торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ» в специализированные магазины по реализации фермерской продукции!

Юлия ПАВЛОВА



СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



«Пискаревская» сметана для разгульной Масленицы!

Приближающуюся сырную неделю (Масленицу), которая в этом году пройдет с 28 февраля по 6 марта, многие петербуржцы ждут с нетерпением: наконец-то можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны – традиционного российского продукта, который даже в Европе называют «русскими сливками»? Главное, сметану выбрать правильную.

Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на масленичной неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуй, ста. Главное, чтобы были они натуральными, свежими и качественными. Именно такую сметану по классическим технологиям уже много десятилетий подряд выпускают на известном петербургском «Пискаревском молочном заводе».

При производстве «Пискаревской» сметаны используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего от сельхозпредприятий Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями ГОСТ 31452-2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцевой поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Высокое качество «Пискаревской» сметаны неоднократно подтверждалось в ходе независимых исследований, регулярно проводимых

Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Вот и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории Росстандарта, подтвердила: сметана «Пискаревская» на 100% соответствует требованиям ГОСТ!

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой и более экономичной упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский молочный завод» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, сметана с узнаваемым изображением клевера в треугольнике ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев долго не задерживается. А уж в масленичную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Праздничные рецепты на Масленицу от «Лактис»!



Приближается Масленица – веселые проводы зимы, озаренные радостным ожиданием весеннего обновления природы. Главное блюдо праздника – блины, плотные или тонкие, кружевные, на кефире, молоке, с самыми разными начинками, сладкими или солеными.

АО «Лактис» – производитель натуральной молочной продукции, поздравляет гостей и жителей Санкт-Петербурга с Масленицей и предлагает приготовить блины с вкуснейшими начинками!

Продукцию можно приобрести в интернет-магазинах lactis.market, Ozon Express, а также в магазине «Продукты Лактис» (Ленинский пр., 125) Сайт: lactis.ru
АО «Лактис», Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, дом 12 Б.
ОГРН 1025300796850

ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА С ОРЕХАМИ

Творог – одна из самых популярных начинок для блинов. С творогом прекрасно сочетаются ягоды, фрукты, овощи, зелень и орехи.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Творог «Снежок», 9% – 200 г
- Яичный желток – 1 шт.
- Сахар – 2 ст. л.
- Орехи измельченные
- Сметана «Снежок», 20% – 200 г
- Цедра лимона
- Соль по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте желток, сахар и соль, а также орехи с цедрой, все тщательно перемешайте. Положите на обжаренную сторону блина творожную начинку. Сверните блин конвертом, обжарьте.



СЛИВОЧНО - КРАБОВАЯ НАЧИНКА

Сочетание блинов с творожным сыром делает вкус лакомства очень нежным и сливочным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Крабовые палочки – 200 г
- Творожный сливочный сыр Lactica – 3 ст. л.
- Греческий йогурт Lactica – 1 ст. л.
- Солёный огурец по вкусу – 1 шт.
- Укроп по вкусу

Крабовые палочки и огурец нарежьте небольшими кусочками, добавьте к ним творожный сыр и всё хорошо перемешайте. Затем добавьте греческий йогурт, измельченную зелень и опять перемешайте. Сверните блин конвертом, обжарьте.

Приятного аппетита! ♦

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В БЛИНАХ НАШЛИ КЛЕТЧАТКУ,

40% замороженных блинчиков с мясом не соответствуют информации, указанной на упаковке

В этом году опять из-за обострения ситуации с коронавирусом Масленица не порадует нас массовыми гуляньями и ярмарками. Единственным утешением на сырной неделе, которая в этом году пройдет с 28 февраля по 6 марта, останутся традиционные семейные посиделки, в центре которых, конечно, будут блины с разными начинками. Но если вы решите сэкономить время и приобрести замороженные блины в магазине, внимательно изучите результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: не все изготовители сегодня поступают честно, многие из них добавляют в замороженные полуфабрикаты посторонние ингредиенты и скрывают это от потребителей.

ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

В отличие отпельменей, на замороженные полуфабрикаты с начинками, в том числе блинчики с мясом, государственного стандарта никогда не было и вряд ли будет. Эта продукция выпускается исключительно по техническим условиям самих предприятий, рецептура которых остается «тайной за семью печатями» для потребителей. Также не существует документа, обязывающего изготовителей сообщать в маркировке весьма важный показатель: процентное соотношение теста и начинки. Правда, состав и пищевая ценность должны быть указаны. Но делается это таким мелким шрифтом, что прочесть важную информацию удается далеко не всегда.

Пробелами в законодательстве умело пользуются изготовители, привлекая потребителей яркой упаковкой и низкой ценой. При этом количество начинки – самой важной части готового продукта, – как показывали неоднократно экспертизы «Общественного контроля», оставляет желать большего. Чаще всего она не превышает 15–20% от массы нетто продукта, и порой ее с трудом можно отыскать между слоями теста. Максимальное количество начинки, установленное в ходе исследования этого года, оказалось на уровне 35%.

И это – потолок! В пельменях, например, ГОСТ требует содержание начинки не менее 50%.

СОСТАВ: ЧИТАТЬ МЕЖДУ СТРОК

Добросовестные изготовители указывают на упаковке наиболее подробный список ингредиентов, причем отдельно перечень компонентов, входящих в тесто, и отдельно состав начинки. Поскольку у покупателей длинный список использованного сырья может уже при его прочтении вызвать аллергическую реакцию, изготовители нередко его сокращают, чтобы продажи не падали.

Яркий пример недобросовестных формулировок – обозначения «куриный фарш» и «пищевое волокно».

Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО, считает, что, возможно, производитель таким способом уходит от обозначения «мясо механической обвалки», представляющее собой тот же фарш, однако изготовленный, по сути, из остатков мясного сырья, которые соскребаются с кости после отделения от нее филе вместе с соединительной тканью. Со-



четание «куриный фарш» звучит более презентабельно, чем «мясо механической обвалки», и с учетом того, что всё больше покупателей отказываются покупать продукты с сомнительным составом, производителем приходится прибегать к уловкам, которые стабилизируют объемы их продаж.

А под красивой фразой «пищевое волокно», как правило, имеется в виду **пшеничная клетчатка** – сложная форма углеводов, которая содержится в оболочках растений. Ее также нередко называют целлюлозой. Она часто используется при производстве колбасных изделий и различных мясосодержащих полуфабрикатов.

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 производители добавляют в фарш усилители вкуса и специи.

БЛИНЧИКИ С КЛЕТЧАТКОЙ

Многие потребители, выбирая мясные полуфабрикаты, ориентируются в первую очередь на цену: считается, чем дороже продукт, тем он лучше по качеству. На самом деле часто высокая цена на раскрученную телевизионной рекламой торговую марку вводит покупателей в заблуждение. Яркий пример – «Сибирская коллекция» (изготовитель ООО «Щелковский МПК, Московская обл.). Блинчики с мясом этой торговой марки среди остальных образцов, выбранных для экспертизы, в гипермаркете «ОКЕЙ» имели просто космиче-

скую цену за килограмм – 900 руб.! При этом массовая доля начинки в блинах составила всего... 23,9%, остальное – тесто! И в составе этих супердорогих блинов, по цене которых можно было бы купить около двух килограммов говядины, специалисты лаборатории Росстандарта обнаружили клетчатку, не заявленную на упаковке!

Исследования других замороженных полуфабрикатов этой торговой марки, пельменей, проведенные СПб ООП «Общественный контроль» в конце прошлого года, также показали значительные расхождения между фактическим составом фарша и информацией о нем на этикетке. Так, в пельменях «С телятиной» ТМ «Сибирская коллекция» были выявлены растительные волокна и растительная добавка углеводного происхождения (карагинан).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики с мясом. Изделие кулинарное замороженное. ТМ «Окраина»	Хлебобулочные изделия замороженные. Блины с мясом. ТМ «Мираторг»	Полуфабрикаты высокой степени готовности: блинчики быстрозамороженные. Блинчики с мясом. ТМ «N»	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные. ТМ «Каждый день»	Блинчики с мясом. Полуфабрикаты замороженные. ТМ «ОКЕЙ»	Полуфабрикаты замороженные мясосодержащие. Блинчики с мясом
Производитель	ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл.	АО «ОМПК», г. Москва	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Морозко», Московская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ТУ 10.72.19-006-22604589-2018	СТО 86034066-030-2019	ТУ 9119-131-00425283-2015	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998	ТУ 10.72.19-025-98587404-2008	ТУ 10.72.15-014-23041591-2017
Дата изготовления	25.10.2021	02.10.2021	07.12.2021	04.12.2021	10.12.2002	30.11.2021
Масса, количество образцов	2 x 0,450 кг	2 x 0,360 кг	2 x 0,420 кг	6 x 0,140 кг	2 x 0,370 кг	6 x 0,140 кг
Цена за 1 кг	767 руб.	417 руб.	274 руб.	121 руб.	230 руб.	164 руб.
Место закупки	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Масса нетто, г (На этикетке/результат)*	450 /452,0	360 /364,8	420 /435,6	140 /138,3	370 /380,4	140 /142,9
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	35,6±3,6	21,6±2,2	21,5±2,2	18,3±1,8	16,9±1,4	9,7±1,0
Гистологическая идентификация состава	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 информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержания нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ Р 8.579-2002 – 4,5%

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

КОЛЛАГЕН И КАМЕДЬ!

ВЫСОКАЯ ЦЕНА КАЧЕСТВО НЕ ГАРАНТИРУЕТ

Когда видишь в составе начинки полуфабриката свинину и говядину, а также отсутствие каких-либо добавок, невольно соглашаешься с высокой стоимостью продукта, полагая, что платишь за качество. Однако, как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», реальный состав может не всегда соответствовать заявленному, а значит, цена за такой продукт уже не является справедливой. Так, в блинчиках ТМ «От Ильиной» (изготовитель ООО «Айс-Продукт», г. Брянск), приобретенных в гипермаркете «Карусель», кроме заявленных в составе свинины и говядины, специалисты испытательной лаборатории Росстандарта обнаружили коллагеновый животный белок, о котором изготовитель скромно умолчал. При этом килограмм таких блинчиков с посторонней «добавкой» стоил 806 руб.

– Коллагеновый животный белок – влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий, – объясняет специалист испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» Пери Джамалова. – Помимо способности связывать влагу, это сырье позволяет увеличить выход готовой продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта. Если в продукции присутствует коллагеновый белок, производитель обязан это указать в маркировке.

– Коллагеновый белок получают путем обезвоживания, обезжиривания и измельчения свиной или говяжьей шкурки, – объясняет 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.

Если в начинке блинчиков «От Ильиной» обнаружили только коллагеновый животный белок, не предусмотренный составом, то в замороженных полуфабрикатах под частной маркой «Аппетитно круглый год» (изготовитель – ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.), принадлежащей торговой сети «Карусель», кроме коллагена были обнаружены еще и растительные волокна (клетчатка). При этом массовая доля начинки оказалась самой низкой по сравнению с другими образцами блинчиков, отправленных на экспертизу: всего 11,4%. Очевидно, что блинчики с такой скудной начинкой разве что способны утолить голод, но вызвать аппетит – вряд ли... Кроме того, масса нетто образца оказалась ниже, чем было указано на упаковке: 410 г вместо 420 г. Справедливости ради стоит сказать, что килограмм блинчиков ТМ «Аппетитно

круглый год» стоит всего 207 руб. Хотя за эти деньги лучше взять килограмм курицы – натуральный продукт, более богатый белком.

ЗАЧЕМ БЛИНАМ КАМЕДЬ?

Не заявленная в составе добавка углеводной природы – камедь – была обнаружена также в блинчиках ТМ «Быстроном» (изготовитель – ООО «ЛИНА», Рязанская обл.).

– Гуаровая камедь – это добавка Е412, которая применяется в пищевой промышленности как стабилизатор, загуститель и вещество, придающее продуктам вязкость, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Гуаровую камедь получают из семян растения гуар. По сути, камедь – это древесный клей, который выделяется из поврежденной коры растения. Чаще всего гуаровую камедь применяют при производстве мороженого и десертов. Как стабилизатор она используется производителями мясных, молочных продуктов, сыров, желе, джемов, топпингов.



В качестве улучшителя муки гуаровую камедь Е412 используют при производстве хлебобулочных изделий. Применяя данную добавку, изготовитель был обязан об этом сообщить в составе на упаковке.

При стоимости 206 руб. за килограмм в блинах ТМ «Быстроном» массовая доля начинки составила 17,8%.

Материалы экспертизы для проведения внеплановых проверок в отношении изготовителей и продавцов замороженных полуфабрикатов, в составе которых обнаружены не заявленные на упаковке компоненты, «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Согласно результатам экспертизы, больше всего начинки оказалось в блинчиках с мясом ТМ «Окраина» (изготовитель – ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск): 35,6%. При этом килограмм замороженных полуфабрикатов стоил 767 руб. Но даже в составе этих блинчиков содержались глутамат натрия (усилитель вкуса и аромата), а также пшеничная клетчатка. Правда, все эти добавки были указаны на упаковке.

На условно втором месте по содержанию начинки оказались блинчики ТМ «От Ильиной» с не заявленным в составе коллагеновым животным белком – 32,8%. Третье место досталось блинчикам «Сибирская коллекция» – 23,9%. Четвертое место делят между собой блинчики ТМ «Мираторг» от ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл. (21,6%), и ТМ «N» от АО «ОМПК», Москва (21,5%). А замыкают рейтинг замороженные полуфабрикаты от ООО «Талосто-Продукты» (Санкт-Петербург) с массовой долей начинки 9,7%. При цене 164 руб./кг эти полуфабрикаты стали обладателями самого длинного списка добавок в составе по сравнению с другими образцами – участниками экспертизы.

Ну а победителями в условной номинации «Самая низкая цена» стали блинчики ТМ «Каждый день», ООО «Морозко» (Санкт-Петербург), которые были приобретены в гипермаркете «Ашан» по цене 121 руб./кг. Длинный перечень добавок, способный отбить аппетит даже у самого голодного потребителя, компенсируется вполне достойным объемом начинки: 18,3%.

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИИ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

Любители замороженных полуфабрикатов должны быть готовы, что в них, кроме мясосодержащего сырья, будут входить различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле соевого белка, чтобы улучшить вкус продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



Диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский



вообще советует по возможности отказаться от употребления в пищу продуктов с ароматизаторами, несмотря на то что они разрешены к использованию в пищевой промышленности.

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фаст-фуда, – говорит Андрей Бобровский. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова предупреждает, что при приготовлении фарша для блинчиков используется большое количество жира, поэтому людям с проблемами пищеварительного тракта, особенно с заболеваниями желчного пузыря, печени, поджелудочной железы, не рекомендуется часто включать в свой рацион замороженные полуфабрикаты в тесте.

КАК ВЫБИРАТЬ БЛИНЧИКИ

Ирина Асфондырова не рекомендует приобретать продукцию под собственными марками торговых сетей, так как основная цель сетевых брендов – сделать продукт максимально доступным по цене, а в погоне за низкой стоимостью производитель часто использует дешевое сырье плохого качества. Также при выборе следует обращать внимание на состав. Предпочтительно, чтобы он был максимально простым и коротким.

Андрей Бобровский рекомендует с осторожностью относиться к покупке готовых блинчиков в киосках, так как для их жарки часто применяют неоднократно использованное растительное масло, в котором присутствуют канцерогены и трансжиры.

– Технология приготовления блинчиков в фаст-фуде подразумевает, что фарш хранится какое-то время перед закладкой в блин. И если температура его хранения от +10 градусов и выше, есть риск получить токсикологическую инфекцию, так как фарш после укладки в блин недостаточно долго подвергается тепловой обработке, что не позволяет полностью уничтожить патогенную микрофлору, – подчеркивает врач.

– Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше -18 градусов, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Нарушение температурного режима хранения сокращает срок годности полуфабрикатов, указанный на упаковке. Нередко бывает, что в течение нескольких месяцев срока хранения замороженных продуктов морозильник неоднократно выключают и включают заново. При этом нельзя исключать, что полуфабрикаты подвергались дефростации, а затем повторной заморозке. Нарушения условий хранения приводят к росту микроорганизмов в продукте. Поэтому, прежде чем выбрать «кота в мешке», каким, собственно, и являются замороженные полуфабрикаты, обращайте внимание на цену, состав, условия хранения и рейтинг независимой экспертизы «Общественного контроля».

Кирилл ОРЛОВ



Полуфабрикаты замороженные. Блинчики с мясом. ТМ «От Ильиной»	Изделия мучные кулинарные мясосодержащие фаршированные. Блинчики с мясом замороженные. ТМ «Сибирская коллекция»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом. ТМ «Быстроном»	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом. ТМ «Аппетитно круглый год»
000 «Айс-Продукт», г. Брянск	000 «Щелковский МПК», Московская обл.	000 «ЛИНА», Рязанская обл.	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.
СТО 57337570-005-2019	ТУ 10.72.19-002-61548321-2018	СТО 57397431-001-2008	ТУ 9214-012-45259283-07
23.12.2021	23.12.2021	28.11.2021	14.10.2021
2 x 0,360 кг	2 x 0,400 кг	2 x 0,360 кг	2 x 0,420 кг
806 руб.	900 руб.	206 руб.	207 руб.
000 «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	000 «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А
360 /386,3	400 /402,8	360 /369,9	420 /410,0
32,8±3,3	23,9±2,4	17,8±1,8	11,4±1,1
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют коллагеновый животный белок	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют коллагеновый животный белок, растительные волокна (клетчатка)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава и массе нетто

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 ПЕТЕРБУРГЕ ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ!

Каждый второй стакан сметаны, проверенный в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовал требованиям ГОСТ 31452-2012 и информации о составе, указанной на упаковке, а в трех образцах из десяти вообще не оказалось молочного жира! Таковы тревожные результаты экспертизы популярного кисломолочного продукта, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» накануне Масленицы, которая отмечается в этом году с 28 февраля по 6 марта.

ПОДДЕЛКИ С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»

Результаты экспертизы сметаны на этот раз не просто удивили, а по-настоящему шокировали. С одной стороны, сметану без молочного жира в торговых сетях СПб ООП «Общественный контроль» выявлял в последний раз в 2018 г., с другой – с конца прошлого года с целью защиты потребителей от подделок в России введена обязательная цифровая маркировка всей молочной продукции. Это значит, что теперь на упаковке каждого молочного продукта стоит уникальный цифровой код Data Matrix, который невозможно подделать и который должен гарантировать легальность происхождения продукции. Казалось бы, с введением цифровой маркировки с молочными подделками должно быть покончено раз и навсегда. Но реальность оказалась совсем другой.

Как выяснилось в ходе исследования «Общественного контроля», цифровой код действительно подделывать невозможно, но промаркировать им фальсифицированную молочную продукцию вполне реально. Изготовителям эти цифровые

коды поставляют аффилированная с Минпромторгом частная организация, при этом проверка качества продукции перед продажей «знаков» не предусмотрена. Вот и получается, что на упаковке фальсифицированной изготовителем сметаны может появиться «Честный знак». Как тут не вспомнить слова классика: «Хотели как лучше, а получилось как всегда!»

СМЕТАНА «ПЯТИГОРСКАЯ» БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Первую подделку под видом сметаны проверяющие обнаружили в магазине «Светофор» на пр. Александровской Фермы, д. 17, корп. 3: 800-граммовое ведро с маркировкой «Сметана 20% «Пятигорская», изготовленное ООО «Русмолоко» (г. Пятигорск), по цене 89 руб. за килограмм. Глядя на эту цену, даже не посвященный в тонкости переработки молока потребитель должен задуматься: а так разве бывает? Ведь, чтобы сделать килограмм сметаны жирностью 20%, необходимо переработать около 7 литров сырого молока, стоимость 1 литра которого в среднем составляет 29 руб. То есть только за-



траты на сырье для производства 1 кг сметаны составит около 200 руб. А тут готовый продукт в упаковке и с торговой наценкой магазина по цене в два раза ниже! Чудеса? Нет, просто в этом продукте совсем нет молочного жира. Он полностью замещен растительным жиром, который в несколько раз дешевле молочного. Таковы выводы испытательной лаборатории Росстандарта. Поэтому и цена такая низкая.

Купив в «Светофоре» четыре ведра сметаны «Пятигорская», «Общественный контроль» два из них направил на экспертизу, а два оставил у себя на хранение. Получив протокол испытаний, общественная организация решила ознакомить с ним представителей магазина на пр. Алек-

сандровской Фермы, д. 17, корп. 3, а заодно сдать два оставшихся ведра обратно как некачественный товар. Администратор магазина, даже не взглянув на протокол испытаний, тут же дала указание кассиру вернуть денежные средства, признав тем самым реализацию товара ненадлежащего качества. «А нам эта сметана понравилась», – сказала она, возвращая стоимость продукта. Действительно, на вкус и цвет товарищей нет: кому-то и суррогат может показаться добротным продуктом, даже несмотря на то, что он имеет «невывраженный» кисломолочный запах и кислый вкус – именно такую характеристику сметане «Пятигорская» дали в лаборатории Росстандарта.

По информации Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, который уже вынес предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований ООО «Торсервис 78» (юридическое лицо сети магазинов «Светофор» в Санкт-Петербурге и Ленинградской области), магазин на ул. Александровской Фермы, д. 17, корп. 3 прекратил реализацию сметаны «Пятигорская», однако по другим адресам торговой сети суррогат из г. Пятигорска



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана, массовая доля жира 15%. ТМ «Пискаревская»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Зеленая линия»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Приневское»	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Митёк»	Сметана, массовая доля жира 20%	Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «Крестьянские узоры»	Сметана, массовая доля жира 15%
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.	ООО «ГАЛАКТИКА», Ленинградская обл.	ООО «7 Утра», Воронежская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
Дата изготовления	20.12.2021	20.12.2021	15.12.2021	18.12.2021	14.12.2021	05.12.2021	18.12.2021
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 9222-355-00419785-04	ГОСТ 31452-2012
Масса, количество образцов	3 x 450 г	4 x 180 г	4 x 250 г	4 x 250 г	3 x 500 г	3 x 400 г	3 x 330 г
Цена за 1 кг, руб.	178 руб.	333 руб.	304 руб.	240 руб.	210 руб.	220 руб.	127 руб.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ИП Горюнова Елена Алексеевна (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» Дудергофский), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Хабиб» (магазин «Копейка»), ул. Партизана Германа, д. 30 А, пом. 30Н	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А, пом. 23 Н
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием постороннего привкуса
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,6 / 2,83±0,14	не менее 2,5 / 2,71 ±0,14	не менее 2,5 / 2,68±0,14	не менее 2,5 / 3,23±0,14	не менее 2,5 / 2,57±0,14	не менее 2,5 / 2,89±0,14	не менее 2,6 / 2,99±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 18,00±0,30	не менее 15,0 / 11,00±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013*, этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д.жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д.жира и органолептике, жирнокислотному составу

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

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

по-прежнему на прилавке, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Наша организация будет и дальше добиваться полного снятия с реализации поддельной сметаны «Пятигорская», о чем еще в конце прошлого года «Общественный контроль» уведомил торговую сеть «Светофор». Если торгующая компания в добровольном порядке полностью не откажется от фальсификата, мы будем вынуждены обратиться в суд.

В «Общественном контроле» также сообщили, что Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю провело свою внеплановую проверку и приняло меры в отношении магазина «Светофор» (ООО «Торгсервис 26», г. Ставрополь, Михайловское ш., д. 14), реализующего поддельную сметану ТМ «Пятигорская», в которой молочный жир замещен растительным. Теперь реализация поддельной сметаны в этом магазине запрещена. Меры в виде штрафов в рамках КоАП РФ (ч. 1 ст. 14.43, ч. 1 ст. 14.44, ч. 2 ст. 14.7) приняты местным Роспотребнадзором и из изготовителю молочного суррогата ООО «Русмолоко» (г. Пятигорск).

Параллельно сигнал «Общественного контроля» отработало и Северо-Кавказское межрегиональное Управление Россельхознадзора, которое аннулировало ООО «Русмолоко» из системы ФГИС «ВетИС–Меркурий».

– Не исключено, что собственник предприятия в ответ на действия Россельхознадзора зарегистрируется в системе «Меркурий» под новым названием и продолжит свою противоправную деятельность, поэтому принятых мер явно недостаточно, – считает **Всеволод Вишневецкий**. – Необходимо по таким фактам возбуждать уголовные дела, изымать производственное оборудование и транспорт, которые были заняты в обороте фальсифицированной молочной продукции. Только так можно заставить предпринимателей отказаться от своей преступной деятельности.

НИЗКАЯ ЦЕНА ПОДДЕЛКУ ВЫДАЕТ

В два раза дороже – в 170 руб. за кг – оценили поддельную сметану 20% ТМ «АМК» (ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.) в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30. Фальсификат, в котором также не был обнаружен молочный жир, продавался в стаканах массой 500 г на полке с обозначением «Продукция без заменителя молочного жира». «Честный знак», как гарант легальности происхождения, также стоял на упаковке суррогата, вкус которого, как отметили специалисты лаборатории, оказался невыраженным кислomолочным, «с наличием постороннего привкуса».

Молочная продукция ТМ «АМК» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Последний скандал, связанный с этой торговой маркой, прогремел совсем недавно – летом прошлого года. Тогда «Общественный контроль» обнаружил в гипермаркете «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118 поддельное масло сливочное ТМ «АМК» (изготовитель – ООО «АМК»), в котором также молочный жир не был обнаружен. Надо отдать должное сотрудникам Роспотребнадзора: остатки партии фальшивого сливочного масла были арестованы и сняты с реализации, а на складах изготовителя в городе Дмитрове Московской обл. было арестовано еще около 20 тонн поддельных молочных продуктов, готовых к отправке в розничные сети. Также в Роспотребнадзоре сообщили, что деятельность предприятия по решению суда была приостановлена на 15 суток, прекращено действие деклараций о соответствии на пять видов молочной продукции, в том числе сливочного масла, сметаны, творога и спреда в ассортименте.

Управление Роспотребнадзора по Московской обл. уведомило «Общественный контроль», что ООО «АМК» даже отказалось от производственных помещений, где вырабатывалась под-



дельная продукция. «Следовательно, производственная деятельность не ведется», – поверили в ведомстве.

На самом деле, противоправная деятельность мошенников от молочной промышленности из Московской обл. вовсе и не думала прекращаться, поскольку ООО «АМК» и ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» располагаются по одному адресу и имеют одни и те же производственные мощности. Да и поддельные 20 тонн молочной продукции были «арестованы», похоже, только на бумаге, а после визита государственных контролеров, скорее всего, ушли по назначению – на полки магазинов, не брезгующих торговать фальсификатом, или в социальную сферу, где молочный фальсификат давно «пропался» из-за невысокой цены. Зато Роспотребнадзор отпарировал: «Продукция арестована, меры приняты!»

– Судя по тому, что с этой производственной площадки, как выяснил «Общественный контроль» в ходе проверки качества сметаны, поддельная «молочка» до сих пор продолжает поступать в розничные сети, меры были приняты недостаточные, а если сказать прямо, формальные, – говорит **Всеволод Вишневецкий**.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ ГИПЕРМАРКЕТА «ОКЕЙ»

Оказывается, торговать фальсификатом любят не только небольшие ретейлеры, но и крупные торговые сети – например, «ОКЕЙ». Так, на молочной полке гипермаркета, расположенного на пр. Маршала Жукова, д. 30, под вывеской «Продукция без заменителя молочного жира» было приобретено несколько 400-граммовых стаканов сметаны 20% под частной маркой торговой сети «ОКЕЙ daily» (изготовитель – ООО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.). Стоила эта сметана 175 руб. за килограмм – примерно так же, как фальсификат ТМ «АМК» из универсамы «Сезон». Да и по составу она была очень похожа: в сметанном суррога-

те, согласно протоколу лаборатории Росстандарта, не был обнаружен молочный жир. Кроме того, массовая доля жира продукта оказалась в два раза ниже заявленного значения: 10% вместо 20%.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого взаимодействия между торговой сетью и изготовителем.

Отметим, что продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» нередко попадает в список товаров с нарушениями обязательных норм. Так, по итогам экспертизы 2018 г. сметана 15% этого изготовителя под частной маркой торговой сети «ОКЕЙ» не соответствовала ГОСТу по органолептическим показателям: вкус и запах продукта были определены специалистами лаборатории Росстандарта как слабовыраженные и нечистые, консистенция сметаны была крупитчатой, поверхность – не глянцевой. А по итогам экспертизы сметаны, проведенной в прошлом году, продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» не соответствовала ГОСТу по массовой доле жира, которая оказалась заниженной в два раза: 10% вместо 20%.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» представлена в Санкт-Петербурге с 2014 г., и каждый год лаборатория Росстандарта выносит в отношении нее неутешительные вердикты: то молоко, то творог, а теперь еще и сметана не соответствуют ГОСТу по физико-химическим показателям или просто оказываются подделками. Все эти восемь лет «Общественный контроль» направляет материалы проверок в Управление Роспотребнадзора

по г. Санкт-Петербургу для принятия мер, а воз и ныне там.

– Казалось бы, надзорный орган за эти годы должен был поставить продукцию этого молкомбината на особый контроль, накопить статистику, принять меры к недопущению поставок некачественной молочной продукции на петербургский рынок. Однако «молочка» сомнительного качества из города Торжка Тверской области по-прежнему поступает на прилавки питерских магазинов, – констатирует **Всеволод Вишневецкий**.

«СЕМИШАГОФФ»: ДЕШЕВО И СЕРДИТО

Еще один образец сметаны не просто удивил, а, прямо скажем, озадачил своей подозрительно низкой стоимостью: 127 руб. за килограмм. Именно по такой цене в магазине «Семишагофф» на ул. Чекистов, д. 20 продавались 330-граммовые стаканы сметаны 15% от ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.). Вкус и запах этой сметаны, снабженной также «Честным знаком» на упаковке, оказался нечистым, а органолептический анализ показал посторонний привкус. Кроме того, массовая доля жира была ниже, чем заявлено на упаковке: 11% вместо 15%. Но самое интересное, что жирнокислотный состав жировой фазы продукта не соответствовал стандартным значениям по трем кислотам: пальмитиновой, стеариновой и олеиновой, что свидетельствует, по словам специалистов, об использовании жиров немолочного происхождения.

– Анализ жирнокислотного состава образца этой сметаны показывает, что ООО «Тырновский молочный завод» при ее производстве применил растительные жиры, но в крайне незначительных количествах – не более 2%, – говорит **Алексей Корж, преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого**. – Похоже, что изготовитель использовал меньше молока, чем положено по рецептуре – например, вместо 4,5 т залил в танк 3,5 т и добавил 20 л заменителя молочного жира. При этом на потерю вкусовых качеств продукта такая добавка не повлияла. Пороки запаха и вкуса, скорее всего, вызваны ошибками технолога при сепарировании, диспергировании, гомогенизации и приготовлении смеси. Также низкую цену сметаны, возможно, обеспечило несортное молоко с низким содержанием жира: недаром сметана оказалась более низкой жирности, чем указано на упаковке.



Продолжение см. на стр. 8



Сметана, массовая доля жира 20%. ТМ «ОКЕЙ daily»	Сметана, массовая доля жира 20%, ТМ «АМК»	Сметана «Пятигорская», массовая доля жира 20%. ТМ «РусМолоко»
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск
11.12.2021	18.12.2021	07.12.2021
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
3 x 400 г	2 x 500 г	2 x 800 г
175 руб.	170 руб.	89 руб.
ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), пр. Александровской Фермы, д. 17, корп. 3
соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Невыраженный кислomолочный вкус, с наличием постороннего привкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Недостаточно густая масса с глянцевой поверхностью. Вкус и запах невыраженные кислomолочные, вкус кислый
не менее 2,5/3,26±0,14	не менее 2,5/2,51±0,14	не менее 2,5/1,55±0,14
не менее 20,0/10,00±0,30	не менее 20,0/21,50±0,30	не менее 20,0/14,00±0,30
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Доброработавшая сметана имеет чистый кислomолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта – белый с кремовым оттенком, равномерный.

Сметана имеет высокую пищевую ценность за счет содержания значительного количества молочного жира, белка, лактозы, органических кислот и других компонентов.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений. Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности.

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

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



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 ПЕТЕРБУРГЕ ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНОЙ!

Окончание.
Начало см. на стр. 7

– ООО «Тырновский молочный завод» – один из лидеров по производству поддельной молочной продукции в европейской части нашей страны, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – И каждый год «Общественный контроль» выявляет молочный фальсификат из Рязанской области в торговой сети «Семишагофф», оперативно информируя об этом Роспотребнадзор. Но надзорный орган также систематически не принимает мер ни к изготовителю, ни к продавцу, заявляя при этом в своих ежегодных отчетах и госдокладах чуть ли не о полной победе над фальсификатом в Российской Федерации.

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

«КРЕСТЬЯНСКИЕ УЗОРЫ» НЕ ПРОШЛИ ПРОВЕРКУ

Если сметана заявлена как 20%-ная, то именно столько жира должно быть в продукте, однако ООО «7 утра» (Воронежская обл.) сочло возможным занижить массовую долю жира в сметане 20% «Крестьянские узоры» и поставить в торговую сеть «Перекресток» продукт с массовой долей жира 18%. С одной стороны, занижение жирности



на 2% от заявленного значения – не так много, но с другой – себестоимость подобной сметаны тоже снижается, а значит, увеличивается прибыль компании в ущерб интересам потребителя.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**. – Перед тем как молоко перерабатывают на сметану, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора.

И чем ниже жирность сметаны, тем меньше для его приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.



НАУКА ВЫБИРАТЬ

Диетологи и эксперты в один голос утверждают, что сметану есть не только можно, но и нужно. Ведь сметана богата фосфолипидами,

снижающими уровень холестерина в крови. Таким образом, ее употребление в пищу полезно для сердечно-сосудистой системы. Кроме того, фосфолипиды необходимы для работы головного мозга и памяти. Здоровому человеку, в зависимости от интенсивности труда, рекомендуется в сутки съедать 30–45 г сметаны.

Для заправки салатов лучше выбирать менее жирную сметану, чем для приготовления выпечки. Сметана с высокой жирностью не рекомендована людям с заболеваниями поджелудочной железы или печени: чем меньше жира в продук-

те, тем он легче усваивается. А вот здоровому человеку не стоит отказываться от сметаны с высоким содержанием жира.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Как показали результаты экспертизы, обязательным требованиям ГОСТ 31452–2012 полностью соответствовала сметана пяти изготовителей. Это сметана «Пискаревская» (ООО «Пискаревский молзавод») из Санкт-Петербурга и четыре образца сметаны из Ленинградской обл.: «Зеленая линия» (АО «Племенной завод «Красноозерное»), «ПРИНЕВ-СКОЕ» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»), «Митек» (ООО «МОЛПРОМ») и сметана 20% (ООО «ГАЛАКТИКА»). Сметана этих торговых марок сделана из молока с полным соблюдением необходимых технологических режимов и может быть рекомендована «Общественным контролем» не только для праздничного стола на Масленицу, но и на каждый день.

Кирилл ОРЛОВ



**ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ
ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**
(812) 324-25-80,
(812) 324-27-98,
(812) 324-25-88

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«Потапыч» оказался «ЛИПОВЫМ»

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу признало мёд ТМ «Потапыч» не соответствующим ГОСТ 19792-2017.

В магазинах и на ярмарочных развалах сегодня нередко можно нарваться не только на некачественный мёд, но и на откровенные подделки. Это подтвердила экспертиза восьми образцов мёда, проведенная в октябре прошлого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Среди образцов некачественного мёда оказался и «Мёд натуральный цветочный липовый» ТМ «Потапыч» (изготовитель – ИП **Макевнин А.Н.**, Ростовская обл.), приобретенный в магазине «Семишагофф». Мёд не отвечал требованиям ГОСТ 19792-2017 сразу по двум показателям: диастазному числу и содержанию гидроксиметилфурфурала.

Согласно ГОСТ 19792-2017, диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе, а в мёде ТМ «Потапыч» его оказалось менее 3 единиц! Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять

крахмал, при котором определяется натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. А между тем перегретый мёд не только бесполезен, но и может представлять угрозу для здоровья человека.

– Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – отмечает президент Российского национального союза пчеловодов **Арнольд Бутов**. – При нагревании его свыше 40 градусов разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидроксиметилфурфурала – канцерогена, который может

спровоцировать злокачественные заболевания.

– Предельно низкое диастазное число (менее 3 единиц Готе) в мёде ТМ «Потапыч» говорит о том, что натуральным мёдом этот образец не является, – отмечает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Данный продукт может быть фальсифицирован добавленным глюкозно-фруктозным или глюкозно-мальтозным сиропом.

Если низкое диастазное число в мёде говорит об отсутствии в нем необходимых ферментов, а значит, и пользы, то повышенный уровень гидроксиметилфурфурала сигнализирует уже об опасности продукта для человека.

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017, содержание этого токсичного вещества в мёде должно превышать 25 мг/кг. В то же время в образце мёда ТМ «Потапыч» из магазина «Семишагофф» его оказалось почти в два



раза больше – 43,6 мг/кг. Удивительно, но килограмм поддельного «липового» мёда ТМ «Потапыч» с высоким содержанием гидроксиметилфурфурала стоил 720 руб./кг, что в 2–4 раза выше цены других образцов, успешно прошедших экспертизу.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело свое административное расследование и установило, что мёд ТМ «Потапыч» не соответствует обязательным требованиям, а маркировка ГОСТ 19792-2017 вводит потребителей в заблуждение. К магазину «Семишагофф» приняты меры в рамках КоАП РФ, в адрес продавца – юридического лица – вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

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,
- приобрели 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



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ
БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

- подписка: индекс – 38531;
- универсамы, универмаги и магазины города;
- торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 08.02.2022 г. в 18.00. Выход в свет 16.02.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/1

Тираж номера 30 000 экз.

12+