

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДАЮТ ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ!



Накануне Пасхи, которая в этом году отмечается 24 апреля, «Общественный контроль» проверил качество творога в городских супермаркетах. Оказалось, что восемь из одиннадцати образцов разных торговых марок не соответствуют обязательным требованиям, а в двух образцах творога производства ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» (Московская обл.) обнаружены растительные жиры!

СТР. 4–6

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

В России заморозили плановые и внеплановые проверки бизнеса

С 10 марта 2022 г. внеплановые проверки бизнеса проводятся исключительно в случае непосредственной угрозы причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан. Роспотребнадзору до конца этого года запрещается проводить внеплановые проверки по жалобам граждан на многочисленные нарушения в сфере потребительского рынка, в том числе в сфере торговли и оказания услуг, общественного транспорта, такси, общественного питания, услуг туристических, медицинских, бытовых и т. д.



СТР. 2

ЧЕРНЫЙ СПИСОК



Пресервы на помойку!

Управление Роспотребнадзора по Тверской области объявило предупреждение изготовителю ООО «Акватория+» (Тверская обл.), которое поставляет в петербургскую торговую сеть «Перекресток» пресервы из сельди, не отвечающие обязательным требованиям по безопасности. В рыбной продукции ТМ «Рыбная кухня» были обнаружены плесени и дрожжи в количествах, многократно превышающих действующие нормы.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Молочный фальсификат под прикрытием «Честного знака»

Семь образцов ультрапастеризованного молока разных торговых марок из двенадцати (60%), приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют обязательным требованиям, а в пяти из них обнаружены растительные жиры. Лидеры по продаже молочного суррогата – универсамы «Верный» и «Семишагофф».

СТР. 8–10

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Изготовители скрывают состав полуфабрикатов

Роспотребнадзор привлек к административной ответственности изготовителей замороженных полуфабрикатов блинчиков с мясной начинкой, скрывших от потребителей информацию об их фактическом составе. Предостережения вынесены изготовителям замороженных полуфабрикатов торговых марок «Аппетитно круглый год», «Быстроном» и «От Ильиной».



СТР. 11

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 мая 2022 года, будут опубликованы результа-

ты экспертиз мясных консервов и молока пастеризованного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

В РОССИИ ЗАМОРОЗИЛИ ПЛАНОВЫЕ И ВНЕПЛАНОВЫЕ ПРОВЕРКИ БИЗНЕСА

Михаил Мишустин подписал Постановление Правительства РФ № 366 от 10.03.2022 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», согласно которому до конца 2022 г. вводится мораторий на все плановые и внеплановые проверки за исключением некоторых объектов повышенного риска.

В частности, к категории чрезвычайно высокого риска отнесены объекты в сфере:

- дошкольного и начального общего образования;
- основного общего и среднего (полного) общего образования;
- деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления;
- деятельность детских лагерей на время каникул;
- деятельность по организации общественного питания детей;
- родильные дома, перинатальные центры;
- социальные услуги с обеспечением проживания;
- деятельность по водоподготовке и водоснабжению.

Постановлением предусмотрено, что внеплановые проверки могут проводиться при условии согласования с органами прокура-

туры только:

- при непосредственной угрозе причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан;
- при непосредственной угрозе обороне страны и безопасности государства;
- при непосредственной угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций природного и (или) техногенного характера.

В то же время документом допускается проведение профилактических мероприятий, мероприятий по профилактике нарушения обязательных требований в отношении контролируемых лиц в соответствии с Федеральным законом «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» и Федеральным законом «О за-



щите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Однако основания для проведения таких

профилактических мероприятий и их порядок до сих пор не ясны.

Постановление Правительства РФ запрещает Роспотребнадзору до конца этого года проводить внеплановые проверки по жалобам

граждан на многочисленные нарушения в сфере потребительского рынка, в том числе в сфере торговли и оказания услуг, общественного транспорта, такси, общественного питания, услуг туристических, медицинских, бытовых и т.д.

– Принятые меры негативно отразятся на потребителях, которые станут чаще сталкиваться с нарушениями собственных прав, обманом со стороны продавцов и исполнителей услуг, поддельными товарами на прилавках магазинов, в том числе фальсифицированными продовольственными товарами, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Чтобы снизить риски в сфере потребления, гражданам необходимо требовать от продавцов и исполнителей услуг полной информации о товарах и услугах, проверять кассовые чеки, стоимость товаров в которых должна совпадать с информацией на ценниках. В случае нарушения прав потребителей рекомендуем звонить на горячую линию «Общественного контроля» по телефонам (812) 324–25–80, (812) 324–27–98.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЧЕРНЫЙ СПИСОК

ПРЕСЕРВЫ НА ПОМОЙКУ!

Управление Роспотребнадзора по Тверской области объявило предостережение изготовителю ООО «Акватория+» (Тверская обл.), которое поставило в петербургскую торговую сеть «Перекресток» пресервы из сельди, не отвечающие обязательным требованиям по безопасности.

Пресервы из кусочков филе сельди в масле удобны тем, что перед употреблением в пищу не требуют термической обработки. Открыл банку – и кушай на здоровье или используй для приготовления всевозможных блюд и закусок! Однако, как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенная в конце прошлого года, именно здоровье покупателя может быть подорвано после дегустации 50% образцов пресервов, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта.

Среди образцов пресервов, не отвечающих требованиям безопасности, оказались и пресервы ТМ «Рыбная кухня» от ООО «Акватория+» (Тверская обл.), приобретенные в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100. В пресервах ТМ «Рыбная кухня» содержится плесени в 500 раз было больше нормы (5000 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г)! Количество дрожжей тоже зашкаливало и перекрыло норму в 5,5 раза – 550 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г. В 2021 г. в ходе экспертизы образец пресервов ТМ «Рыбная

кухня» также не прошел проверку, но по другому показателю: массовая доля рыбы составила 63% вместо 65%, а по факту в банке оказалось 217 г рыбы вместо 228 г, указанных на этикетке.

Причиной возникновения спор плесени может быть как нарушение технологии при производстве, так и несоблюдение режима хранения товара в магазине и во время транспортировки. Стоит отметить, что употребление такого продукта в пищу теоретически может привести к пищевым расстройствам.

– Наличие значительного превышения количества плесени в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО, д.т.н. Александр Ишевский. – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как перед закладкой рыбы в банки был произведен ее посол, который укрепил структуру сырья. Употребление в пищу пресервов со значительным превышением допустимого количества плесени и дрожжей может вызвать расстройство желудка.



– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит, – предупреждает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Прежде чем приобрести пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет» – значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукцию стоит брать только из холодильной витрины, причем желательно не ту, которая стоит на виду, а ту, что в глубине: она, как правило, свежее. Помните: пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6°С.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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 11.04.2022 г. в 19.00. Выход в свет 16.04.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/4

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Зеленая линия» - знак качества настоящего творога

Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно приметили на полках супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.



Еще недавно предприятие специализировалось только на разведении крупного и мелкого рогатого скота, а также растениеводстве, которое является основой для собственной кормовой базы. Гордость компании – племенное поголовье, которое насчитывает более 2000 коров и 2000 коз.



Сегодня племенной завод может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочного завода», который с 2014 г. вошел в состав АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока и кисломолочной продукции, успешно выпускает большой ассортимент полутвердых и плавящихся сыров, йогуртов питьевого, творога и творожных сыров, творожков белковых, изотоников и молочных коктейлей, вырабатывает целую линейку продукции из козьего молока: кефир, творог, йогурт с ягодами и без, молоко питьевое, сыр полутвердый – всего более 80 наименований. Техническое перевооружение компании позволило увеличить объемы переработки молока в сутки до 14 тонн – это в 10,8 раза больше, чем в 2014 г. Перед заводом стоит задача

выйти на переработку 20–25 тонн молока в сутки.

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Качество сырья и готовой продукции молочного завода находится под постоянным контролем специалистов. Недавняя очередная независимая проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что творог 5% ТМ «Зеленая линия» полностью соответствует строгим требованиям ГОСТ 31453-2013. Это значит, что творог ТМ «Зеленая линия» не только натурален и полезен, но также незаменим при приготовлении традиционных пасхальных блюд.

АО Племенной завод «Красноозерное» поздравляет всех с приближающейся Светлой Пасхой, желает добра, здоровья и долголетия!

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

ПРИНЕВСКОЕ:

ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

полезная и натуральная молочная продукция!



Те, кто употребляет молочную продукцию ежедневно, прекрасно знают: самое полезное молоко то, что выработано ранним утром и доставлено в магазин в тот же день к его открытию. А самые продвинутые покупатели, которые придерживаются принципов здорового питания, уже много лет выбирают молочную продукцию торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ», выпускаемую во Всеволожском районе Ленинградской области.

Главным преимуществом продукции «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие собственного стада дойных коров и коз, комбикормового завода и кормовой базы, а также собственного молокозавода для переработки полученного молока. Это и есть гарантия стабильного качества, полезности и свежести производимой молочной продукции.

Локализация самого предприятия и его подразделений позволяет поставлять ежедневно свежайшую молочную продукцию на полки магазинов и напрямую конечным потребителям.

К сожалению, в последнее время участились случаи появления на полках магазинов молочной продукции, не соответствующей заявленным характеристикам. Такие подделки могут не только не оправдать ваших ожиданий, но и причинить вред вашему здоровью. Молочный фальсификат дешевле и имеет более длительные сроки реализации, поэтому торговые сети так охотно его берут. А у ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» другой расчет: завоевать потребителей натуральностью, свежестью и качеством, поэтому продукцию компании можно встретить на прилавках небольших «фермерских» магазинов, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный», или на крупных стационарных рынках.

Кроме традиционных молочных продуктов, сегодня под маркой «ПРИНЕВСКОЕ» можно приобрести и вкуснейшие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые.



Так, недавно 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 рамках 30-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь-2021» в Санкт-Петербурге.

Продукция «ПРИНЕВСКОЕ» особенно порадует вас на Пасху, ведь для приготовления традиционных пасхальных угощений используется только натуральная цельномолочная продукция. Творог 9% «ПРИНЕВСКОЕ» отлично подойдет для творожной пасхи, а молоко и масло – для домашних куличей.

Спешите за торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ» в специализированные магазины по реализации фермерской продукции прямо к их открытию, пока свежую «молочку» еще не раскупили. Светлой вам Пасхи!

Александр ПЕТРОВ



Неваторф[®]
Основа роста

Группа компаний Неваторф (юридическое лицо - ООО «НОРД ПАЛП»).

Наши конкурентные преимущества:

- Наличие собственной сырьевой базы: разработка месторождения торфа в Гатчинском районе Ленинградской области, обеспечивающего основное производство уникальным верховым сфагновым торфом;
- Производственные площадки в Ленинградской и Калужской областях: выпуск более 160 видов продукции востребованных на рынке зарегистрированных торговых марок: TERRA VITA, TERRA FORTE, TERRA NOVA, Сад чудес, Идеал, Исполин, Сотка, Любо-Зелено;
- контроль качества: все этапы производственного процесса контролируются собственной агротехнологической лабораторией, имеющей необходимую аттестацию;

Более подробную информацию об особенностях и ассортименте выпускаемых нами почвогрунтов и органико-минеральных удобрений Вы можете получить на сайте компании www.nevatorf.ru



Мы в социальных сетях:

Проводим постоянные розыгрыши!
Подписывайтесь, участвуйте, выигрывайте!

TERRA VITA[®]

Улучшает всхожесть

Улучшает приживаемость рассады

Повышает урожайность

Повышает урожайность и качество овощей и плодов.

Обеспечивает рост

Обеспечивает ускорение роста, развития и созревания овощей и корнеплодов.

Улучшает свойства

Улучшает вкусовые и питательные свойства продукции.

Восстанавливает

Восстанавливает плодородие и естественный биоценоз почв.

Грунт изготовлен из смеси высококачественных верховых торфов различной степени разложения с добавлением природных структурирующих компонентов (очищенный речной песок и агроперлит), биогумуса и минеральных удобрений с полным набором микроэлементов. Обеспечивает оптимальное развитие растений, идеально подходит для обогащения малогумусных и тяжелых почв.

Способствует получению богатого урожая, улучшает вкусовые и питательные свойства продукции, восстанавливает естественный биоценоз почв. В качестве источника макроэлементов питания растений (азота, фосфора и калия) в грунтах TERRA VITA («Живая Земля[®]») используется высококачественное комплексное минеральное удобрение для развития мощной корневой системы всех видов растений.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДАЮТ ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ!

Восемь из одиннадцати образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют обязательным требованиям!

Творог – один из самых популярных кисломолочных продуктов животного происхождения, известный человечеству еще с древнейших времен. О том, что он полезен, мы знаем с раннего детства. Кто-то ест его с вареньем, сметаной или мёдом, другие любят сырники и запеканки.

Спрос на творог возрастает накануне Светлой Пасхи, ведь этот продукт является основным ингредиентом при приготовлении главного традиционного лакомства, которое так и называется – творожная пасха. Для того чтобы в преддверии долгожданного праздника на волне ажиотажа потребители не попали впросак и не приобретали творог с сомнительным составом, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить качество популярного кисломолочного продукта, представленного на прилавках торговых сетей.

Экспертиза показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который не соответствует обязательным требованиям не только по массовой доле жира и белка, имеет нечистые, посторонние привкус и запах, но также сделан на основе растительных жиров. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, только три образца творога из одиннадцати проверенных полностью соответствовали требованиям нормативных документов. Остальные восемь образцов были изготовлены и реализованы с нарушением действующего государственного стандарта и требований Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

ТВОРОГ «С ДУШКОМ»

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с по-

следующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Но вот по вкусу и запаху определить качество продукта все-таки можно.



Согласно ГОСТу, консистенция творога должна быть мягкой, мажущейся или рассыпчатой с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах творога должны быть чистыми кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из восстановленного молока допускается привкус сухого молока. Цвет творога должен быть белым или с кремовым оттенком, но равномерным по всей массе.

Как следует из протоколов испытаний, сразу два образца творога из числа проверенных не соответствовали требованиям нормативных документов по органолептическим показателям.

Не очень аппетитным, как и в прошлом году, оказался творог 5% жирности ТМ «Дельта» (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург), приобретенный в супермаркете «Перекресток» (Ленинский пр., д. 94). Во время дегустации в нем был отмечен посторонний привкус, а вкус и запах определены как «нечистые». Не соответствовала заявленной на этикетке

и массовая доля белка: 14,47% вместо 16%. А массовая доля жира, наоборот, оказалась больше: 9% вместо 5%, указанных на этикетке.

Продукция компании «Дельта» не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года лабораторные исследования показали, что жирность творога 5% ТМ «Дельта» составила всего лишь 2%, то есть оказалась в 2,5 раза меньше, чем указал изготовитель на упаковке. Массовая доля белка составила 14,72% вместо нормы «не менее 16%».

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Зеленая линия»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Снежок»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Балтком»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Дельта»	Творог фермерский пластовой, массовая доля жира 5%. ТМ «АгроМир»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Дельта»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.	ООО «АгроМир», Ленинградская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	07.02.2022	04.02.2022	07.02.2022	24.01.2022	04.02.2022	02.02.2022	02.02.2022
Нормативный документ	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 9222-034-00441187-14	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-001-69196525-2019
Масса, количество образцов	3 x 250 г	1 x 350 г	3 x 200 г	3 x 180 г	3 x 180 г	2 x 400 г	2 x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	348 руб.	457 руб.	470 руб.	417 руб.	278 руб.	350 руб.	270 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 5,0 / 6,50±0,30	Не менее 5,0 / 6,50±0,30	9,0 – информация на этикетке / 9,00±0,30	Не менее 9,0 / 9,00±0,30	Не менее 5,0 / 1,00±0,30	Не менее 5,0 / 1,00±0,30	5,0 – информация на этикетке / 9,25±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 16,0 / 17,71 ±0,15	Не менее 16,0 / 16,26±0,15	Не менее 16,0 / 16,12±0,15	Не менее 16,0 / 13,70±0,15	Не менее 16,0 / 15,35±0,15	Не менее 16,0 / 11,68±0,15	Не менее 16,0 / 14,47±0,15
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нечистые, с наличием постороннего привкуса	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нечистые, с наличием постороннего привкуса
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике

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

По итогам экспертизы 2019 г. массовая доля белка в твороге 2% от ООО «Дельта» также оказалась ниже, чем было заявлено на упаковке. А в ходе проверки 2017 г. в твороге 5% от ООО «Дельта» ТМ «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятерочка») были обнаружены растительные жиры. Кроме того, вкус продукта был «недостаточно чистым».

– Нечистые вкус и запах могут появиться в продукте по разным причинам. Чаще всего в творог они переходят из сырья – молока, которое изначально имело пороки, например, из-за нарушений требований к содержанию и доению коров, несвоевременной уборки стойла, плохой обработки доильного оборудования, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.



Нечистый вкус был определен и в твороге 5% от ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», приобретенном в универсаме «Верный» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1. Экспертиза показала, что под видом творога 5% скрывается фактически рафинированный молочный продукт, жирность которого составила всего 1%. Кроме того, массовая доля белка оказалась ниже заявленных значений: 15,35% вместо 16%.

ТВОРОГ ФЕРМЕРСКИЙ, ПОДДЕЛЬНЫЙ

Как показала экспертиза творога, наиболее популярным способом фальсификации кисломолочного продукта в последнее время стало его обезжиривание. Из восьми забракованных образцов половина имеет существенно более низкую жирность, чем заявлено на упаковке.

Согласно данным исследования, лидером по продаже обезжиренного творога под видом «пятипроцентного» является торговая сеть «Перекресток». Так, в супермаркете на Ленинском пр., д. 94 был обнаружен творог



«фермерский пластовый» 5% ТМ «АгроМир» (ООО «АгроМир», Ленинградская обл.). На упаковке было написано, что это «натуральный продукт». Действительно, примеси растительных жиров в нем обнаружено не было, зато массовая доля жира в пять раз оказалась меньше заявленной: 1% вместо 5%. Массовая доля белка также была меньше указанной на упаковке: 11,68% вместо 16%.

В другом «Перекрестке», на Ленинском пр., д. 100, корп. 1, был обнаружен творог 5% ТМ «Торжок. Молочное царство» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.), жирность которого оказалась еще меньше: 0,5%, а массовая доля белка составила 13,32% вместо 16%.

Такой же обезжиренный творог (0,5%) ТМ «О'КЕЙ» от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» под видом «пятипроцентного» продавался и в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 13, корп. 1. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%. Из-за такой низ-

кой жирности, стремящейся к нулю, испытательная лаборатория в обоих образцах творога АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» не смогла определить жирнокислотный состав – методика не позволяет.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает Татьяна Пилипенко. – Перед тем как молоко перерабатывают на творог, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность творога, тем меньше для его приготовления требуется молока.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» ежегодно получает замечания по качеству специалистов лаборатории Росстандарта. Так, по итогам проверки прошлого года массовая доля белка в твороге 5% ТМ «Торжок. Молочное царство» составила 14,6% вместо нормы «не менее 16%», а при дегаустации специалисты лаборатории отметили в нем наличие постороннего привкуса. А в образце под ТМ «О'КЕЙ» того же производителя

массовая доля белка составила 14,32% вместо нормы «не менее 16%».

В 2018 г. творог 9%, изготовленный АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» по заказу торговой сети «Перекресток» под ее собственной торговой маркой «Просто», не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира и белка, а в ходе экспертизы 2020 г. образец творога 9% ТМ «То, что надо!» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ») был забракован из-за нечистого и постороннего вкуса и запаха.

Список образцов из торговой сети «Перекресток», не соответствующих в этом году требованиям ГОСТа, замыкает творог ТМ «Балтком» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.), приобретенный в супермаркете на Ленинском пр., д. 100, корп. 1: массовая доля белка образца составила 13,7% вместо 16%, указанных на упаковке.

Творог ТМ «Балтком» не первый раз получает замечания специалистов по качеству. Так, по итогам проверки прошлого года творог 9% ТМ «Балтком» не соответствовал ГОСТу по массовой доле белка (14,72% вместо 16%). В 2020 г. творог 9% уже под торговой маркой «Лента» содержал лишь 13,29% белка вместо 16% и 7,5% жира при заявленных производителем 9%.

ТВОРОГ С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖИРОМ

При исследовании творога не обошлось и без «находок», в составе которых были выявлены заменители молочного жира. Оба продукта принадлежат ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» (Московская обл.).

Так, в образце ТМ «Бутербродов», приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, было выявлено значительное превышение пальмитиновой кислоты, что говорит об использовании заменителя молочного жира.

– Пальмитиновая кислота – одна из основных насыщенных жирных кислот, входящих в состав пальмового масла. С учетом же того, что пальмитиновой кислоты оказалось больше, чем должно быть в молочном жире, напрашивается предположение, что в продукт, вероятно, добавлен какой-то растительный жир – скорее всего, пальмовое масло, – говорит профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодалова.

В другом образце творога 9% ТМ «АМК» того же ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», изготовленном по техническим условиям и приобретенном в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, мо-

лочного жира вообще не оказалось – он был полностью замещен растительным. Массовая доля белка была самой низкой в сравнении с другими образцами, принявшими участие в экспертизе, – 2,54% вместо 12%, указанных на этикетке. При этом вкус и запах, как следует из протокола испытаний, был «чистым, кисломолочным».

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Как правило, для фальсификации молочных продуктов используют обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводят заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.



Молочная продукция ТМ «АМК» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в прошлом году «Общественный контроль» обнаружил в гипермаркете «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118 поддельное масло сливочное ТМ «АМК», в котором также молочный жир не был обнаружен. А в этом году тоже под ТМ «АМК» в торговой сети «Сезон» была обнаружена поддельная сметана без молочного жира. Изготовитель этой сметаны ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» уже привлечен Управлением Роспотребнадзора по Московской области к административной ответственности в размере 300 тыс. руб.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Материалы экспертизы качества творога, проведенной «Общественным контролем», уже получили реакцию Роспотребнадзора: изготовителям ООО «Балтком Юни», ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», а также торговым сетям «Верный», «Перекресток», «Сезон» и «О'КЕЙ» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Также отметим и те бренды, которые успешно прошли испытания и могут быть рекомендованы для пасхального стола. Согласно протоколам испытаний, три образца творога полностью соответствуют обязательным требованиям нормативных документов. Это творог «Пискаревский» 5% (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), творог «Снежок» 9% (АО «Лактис», г. Великий Новгород) и творог «Зеленая линия» 5% (АО Племзавод «Красноозерное», Ленинградская обл.).

Продолжение см. на стр. 6



Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Торжок. Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'КЕЙ»	Творог фермерский, массовая доля жира 5%. ТМ «Бутербродов»	Творог фермерский, массовая доля жира 9%. ТМ «АМК. Сохраняя традиции»
АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.	ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.
01.02.2022	30.01.2022	06.02.2022	05.02.2022
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-504-37676459-2017
3 x 200 г	3 x 350 г	3 x 200 г	2 x 500 г
280 руб.	314 руб.	400 руб.	258 руб.
АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не менее 5,0 / 0,5	Не менее 9,0 / 0,5	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 9,0 / 35,00±0,30
Не менее 16,0 / 13,32±0,15	Не менее 16,0 / 12,54±0,15	Не менее 16,0 / 15,67±0,15	Не менее 12,0 / 2,54±0,15
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
В продуктах с массовой долей жира менее 1% определить жирнокислотный состав не представляется возможным	В продуктах с массовой долей жира менее 1% определить жирнокислотный состав не представляется возможным	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ 31453-2013 по величине м. д. пальмитиновой, стеариновой и олеиновой кислот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДАЮТ ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ!

Восемь из одиннадцати образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют обязательным требованиям!



Окончание.
Начало см. на стр. 4

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР: СОВЕТЫ СПЕЦИАЛИСТОВ

Иногда в пачке творога скапливается влага. Это сыворотка. ГОСТ допускает наличие незначительного количества сыворотки в твороге, однако все же лучше выбирать продукт, который ее не содержит. Кроме того, отделенная сыворотка является прекрасной средой для размножения условно-патогенной микрофлоры, а значит, такой творог на исходе срока годности может быть уже небезопасным для употребления в пищу. Если сыворотки в упаковке много, то белка в твороге будет меньше, чем требует ГОСТ.

– Творог является лучшим продуктом для первого прикорма детей, отличным источником кальция для взрослых, особенно для пожилых людей. И если с возрастом молоко в чистом виде может не усваиваться, то кисломолочные продукты, в том числе творог, напротив, усваиваются хорошо, – отмечает **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**.



– Рекомендую употреблять этот продукт ежедневно, так как он служит не только источником кальция, но и необходим для нормальной работы кишечника, способствует укреплению иммунитета. Творог также показан для питания людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и полезен людям с повышенной массой тела как источник белка.

– Единственная категория потребителей, которой стоит ограничивать количество творога в рационе, – люди,

страдающие нарушениями азотовыделительной функции почек, так как в их организме плохо перерабатывается белок, – предупреждает **главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук**.

– Однако даже в этом случае бе-



лок, содержащийся в твороге, будет предпочтительнее, чем мясной, так как он усваивается значительно легче.

Творог можно есть в любое время суток, но если вы предпочитаете употреблять его с различными наполнителями – вареньем, сгущенным молоком, фруктами, – то такая комбинация лучше всего подойдет для первой половины дня, как, впрочем, и другие продукты, содержащие углеводы.

Ольга Моденова рекомендует употреблять творог вечером, однако подчеркивает, что людям с избыточной массой тела не стоит использовать добавки, содержащие сахар, который лучше заменить на фрукты или ягоды. Также надо учитывать, что кальций, содержащийся в твороге, несовместим с железом. Это значит, что творог нельзя употреблять одновременно с чаем, кофе, гранатом или мясом. Вреда не будет, но польза от творога уменьшится.

Чем жирнее творог, тем больше в нем содержится витаминов, микроэлементов и питательных веществ. Однако, предупреждает **Ольга Моденова**, пожилым людям рекомендован нежирный творог, впрочем, как и сметана, которая в него добавляется. Необходимо, подчер-

кивает специалист, внимательно изучать результаты экспертиз «Общественного контроля» и покупать только качественный творог, соответствующий требованиям ГОСТа. Ведь недобросовестные производители в числе прочих нарушений нередко добавляют в творог еще и заменители молочного жира, которые могут содержать не только растительные, но и немолочные животные жиры. Такой продукт может причинить вред здоровью: организм получает повышенную жировую нагрузку, в результате чего человек может даже попасть на операционный стол с обострением желчнокаменной болезни или панкреатита.

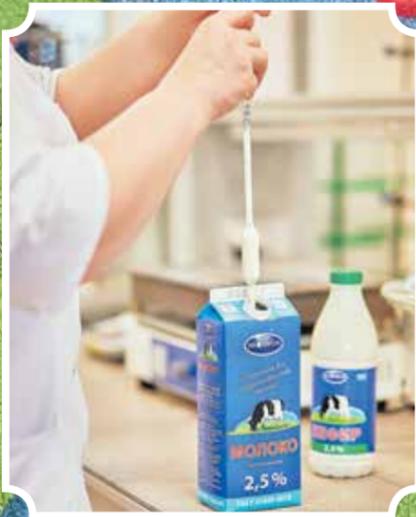
Специалисты по питанию также предупреждают любителей хлебобулочных или кондитерских изделий, в составе которых заявлен якобы творог. Не стоит заниматься самообманом, пытаясь найти пользу и в творожных продуктах – таких как сырники или ватрушки с творогом.

– Помимо того что эти продукты имеют высокую калорийность, они содержат консерванты и улучшители вкуса, – поясняет **Лариса Мосийчук**. – А значит, гораздо менее полезны, чем качественный натуральный творог в чистом виде.

Кирилл ОРЛОВ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!



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



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

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

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

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

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

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

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

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

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

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

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

**Творожная масса
от «Пискаревского»
для Светлой
Пасхи!**

Самое популярное угощение на Пасху – творожный кекс. На его приготовление требуются около 40 минут и простые ингредиенты: сливочное масло, сахар, яйца, мука, изюм и творог. Творог в этом рецепте играет важную роль: он не должен быть очень влажным или слишком сухим, содержать в составе растительные жиры и другие пищевые добавки. А еще творог нужно тщательно протереть и взбить, чтобы кекс был нежным и воздушным.

Однако опытные хозяйки знают другой простой и верный способ: творожный кекс можно сделать на основе массы творожной с изюмом от «Пискаревского молзавода».

В составе продукта только творог, сахар, изюм и ванилин. На вкус творожная масса «легкая, нежирная, достаточно сладкая, но не приторная, с естественной творожной кислоткой», как пишут в своих отзывах потребители. Продукты «Пискаревского молзавода» не нуждаются в рекламе: их символ – клевер на упаковке – давно стал народным знаком качества.

Единственная проблема, с которой может столкнуться хозяйка, готовя праздничный пасхальный кекс, – творожная масса может быть съедена домочадцами еще до того, как отправится в духовку. Совет тут один: кроме творожной массы с изюмом, возьмите в магазине для своих нетерпеливых сладкоежек сырок творожный с изюмом, а заодно и знаменитый «Пискаревский» сливочный крем – любимое с детства лакомство петербуржцев всех возрастов.

И пока ваше семейство наслаждается вкусом «Пискаревских» творожных сырков,

быстро взбейте два яйца со стаканом сахара в густую пену, добавьте пачку творожной массы с изюмом от «Пискаревского», 200 граммов размягченного масла, муку и половину чайной ложки соды (или пару ложек специального разрыхлителя). Всё хорошенько перемешайте, разложите по формам и выпекайте 20–25 минут в духовке при температуре 180 градусов.

Украшать сахарной пудрой или помадкой следует остывшие кексы. Но удастся ли вам убедить своих домочадцев дожидаться этого торжественного момента, сказать сложно. Ведь у продуктов «Пискаревского молзавода» срок хранения недолгий – не только из-за натурального состава, но еще и потому, что их хочется попробовать прямо здесь и сейчас.

Светлой и сладкой вам Пасхи!

Алиса САВЕЛЬЕВА

**С ПРАЗДНИКОМ
СВЕТЛОЙ ПАСХИ!****Кекс «Элитный»**

Сдобный пасхальный кулич с тёплым ванильным ароматом, сладким изюмом и сахарными украшениями в нарядной упаковке – лучший подарок в светлый праздник.

0,065 кг / 0,300 кг / 0,380 кг / 0,850 кг

Встречайте Пасху с «Лактис»!

Творожная пасха – особое блюдо из творога, которое на Руси готовят только один раз в году – на праздник Пасхи. Новгородский производитель натуральной молочной продукции «Лактис» предлагает свой рецепт пасхального блюда: творожную пасху с добавлением творожного сливочного сыра Lactica. За счет сочетания сливочного творожного сыра и творога «Снежок» 9% традиционное пасхальное блюдо приобретает бархатистую структуру и сказочно-нежный вкус.

Коллектив Компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с праздником Светлой Пасхи, желает здоровья, счастья и благополучия!

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог «Снежок», 9% – 400 г;
- Творожный сливочный сыр Lactica – 300 г;
- Сливки Lactica, 22% – 50 мл;
- Сметана «Снежок», 20% – 100 г;
- Сахарная пудра – 150 г;
- Ванильный сахар – 1 пакетик;
- Цукаты (или сухофрукты) – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- К творогу добавить ванильный сахар и сахарную пудру, взбить блендером.
- В подготовленную массу добавить творожный сыр, затем сливки и опять взбить блендером до однородной консистенции.
- В полученную негустую массу добавить сметану и цукаты, затем все перемешать.
- Приготовленную творожную массу выложить в форму для пасхи и поставить ее в холодильник на 12–15 часов.

Приобрести молочную продукцию Lactica, «Снежок» и «Восторг» можно в торговых сетях и гипермаркетах Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Вкусстер».

АО «Лактис», Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, д. 12 Б ОГРН 1025300796850
Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76, +7 921-200-49-69
lactis.ru



Приятного аппетита!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕМИШАГОФФ» И «ВЕРНЫЙ» ПРОДОЛЖАЮТ ТОРГОВАТЬ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Семь образцов ультрапастеризованного молока разных торговых марок из двенадцати (60%), приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют обязательным требованиям, а в пяти из них обнаружены растительные жиры.

ФАЛЬСИФИКАТ ПОД ПРИКРЫТИЕМ «ЧЕСТНОГО ЗНАКА»

В последние два года статистика выявлений поддельного молока на прилавках торговых сетей Петербурга бьет печальные рекорды. Ослабление государственного надзора за качеством и безопасностью продовольственных товаров привело к тому, что количество подделок на рынке не только не снижается, а растет. Так, по итогам экспертиз 2017–2019 гг. поддельное ультрапастеризованное молоко выявлялось в 30% случаев, а уже в 2020 г. эта цифра стала рекордной – 80%! Лабораторные исследования 2021 г. выявили фальсификацию в 50% проверенных образцов ультрапастеризованного молока. Ни в одной из забракованных пяти упаковок разных торговых марок тогда не был обнаружен молочный жир!

Экспертиза этого года показала, что 60% проверенных образцов не соответствуют требованиям ГОСТа, а в пяти из двенадцати образцов обнаружены растительные жиры.

Не лучше обстоят дела и с другими молочными продуктами. Так, в ходе проверок качества молочных консервов и молока пастеризованного, про-

веденных в начале этого года, выяснилось, что требованиям государственного стандарта не соответствуют 60% образцов в каждой группе товаров, подвергнутой испытаниям. Причем обращает на себя внимание тот факт, что молочные подделки из года в год выпускают одни и те же компании, а их проводниками до конечного потребителя выступают одни и те же торговые сети.

Неснижаемый поток молочного фальсификата удивляет не только своей стабильностью, но и тем, что происходит на фоне мер, предпринимаемых государством, которые должны быть направлены на его сокращение.

Так, с 1 ноября 2019 г. с целью введения полной прослеживаемости поставок молока и молочных продуктов по цепочке «от коровы до прилавка» Правительство РФ включило всю «молочку» в федеральную государственную информационную систему «Меркурий», которая обязана фильтровать продукцию сомнительного происхождения, не допуская ее к обороту. Главной целью запуска «Меркурия» было убрать с рынка недобросовестных поставщиков, а также защитить потребителей от молочного фальсификата. Система действует



уже больше двух лет, однако решить проблему фальсификации она так и не смогла: предприниматели, используя слабые места «Меркурия», без проблем ее обходят.

В прошлом году с целью усиления борьбы с подделками и удаления с рынка нелегальной молочной продукции Правительство РФ пошло еще на один, не имеющий аналогов в мире беспрецедентный шаг: ввело обязательную маркировку каждой выпускаемой в стране упаковки молочной продукции, от молока до мороженого, уникальным цифровым кодом, получившим название «Честный знак». Для реализации этого эксперимента молокоперерабатывающие предприятия всей страны были вынуждены затратить в целом десятки миллиардов рублей, которые неизбежно подняли розничные цены на молочную продукцию в супермаркетах. В выигрыше от этой цифровой маркировки осталась государство, получающее до-

полнительный доход с продаж предприятиям миллиардов «Честных знаков» в год, и жулики, которые теперь под прикрытием «Честного знака» легализовали свой молочный фальсификат.

КОНКУРСЫ ВМЕСТО КОНТРОЛЯ

Поток фальсификата сегодня даже не может остановить «Стратегию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.», утвержденная Распоряжением Правительства РФ № 256-р от 6 февраля 2021 г., задачами которой в том числе являются «формирование негативного отношения населения к потреблению контрафактной промышленной продукции; формирование нетерпимого отношения гражданского общества к потреблению промышленной продукции, находящейся в незаконном обороте...».

Удивительно, что одной из мер, призванных перекрыть поток фаль-

сификата в стране, в Плана мероприятий по реализации этой «Стратегии», утвержденном Распоряжением Правительства РФ от 20 октября 2021 г. № 2964-р, указано не усиление государственного надзора по жалобам граждан и общественных организаций, а стимулирование граждан сканировать «Честные знаки» на упаковках различных товаров через специальные приложения на своих смартфонах. Согласно Плану, россияне, заходя в продуктовые магазины, сперва должны доставать свои смартфоны, сканировать «Честные знаки» и только потом делать покупки. Целевыми индикаторами «Плана» предусмотрено, что в 2021 г. таких сканирований должно было быть 36 млн а к 2025 г. – до 53 млн. Для подогрева интереса к сканированию электронное приложение «Честный знак» использует различные механизмы, принятые в интернет-торговле, обещая выполнившим дневную норму сканирований ценные подарки и призы.

Кому-то такая форма государственного контроля, предусматривающая вовлечение граждан в азартные конкурсы по сканированию «Честных знаков», может показаться абсурдной, но сегодня именно она нашими чиновниками рассматривается в качестве приоритетной в борьбе с фальсификатом вместо реального усиления ответственности, вплоть до уголовной.

Пока государство предлагает потребителям занимательные конкурсы вместо реальных механизмов защиты от подделок на продуктовом рынке, жулики продолжают также «играть» с потребителями, предлагая им фальсификат под видом легальной продукции с «Честным знаком» на упаковке.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИ- ЗОВАННОГО

Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Снежок»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Просто»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «О'КЕЙ»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Хорошее дело»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Славянские кружева»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Бидончик»	Молоко восстановленное ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.	ОАО «Брянский молочный комбинат», г. Брянск	ООО «Мечта», Республика Мордовия	ООО «МОЛОДЕЛ», Московская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
Дата изготовления	30.12.2021	18.01.2022	14.12.2021	14.08.2021	29.12.2021	02.01.2022	23.12.2021	13.12.2021
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-873-37676459-2020
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,95 л	2 x 0,970 л	2 x 0,975 л	2 x 0,95 л	2 x 0,93 л	2 x 0,95 л	2 x 1 л
Цена за 1 литр, руб.	78,00	95,00	60,00	82,00	61,00	62,00	47,00	45,00
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Вкустер», (магазин «Вкустер 24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,10±0,06	Не менее 3,0 / 3,46±0,06	Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / 3,47±0,06	Не менее 3,0 / 3,07±0,06	Не менее 3,0 / 1,78±0,06	Не менее 2,8 / 1,63±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,000±0,065	Не менее 3,2 / 1,200±0,065	Не менее 3,2 / 1,800±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 9,1±0,4	Не менее 8,2 / 5,5±0,4	Не менее 8,0 / 4,3±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира и СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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

УГАДАЙ, СКОЛЬКО ЖИРА В МОЛОКЕ?

Самый «невинный» обман, который используют изготовители по отношению к потребителям, – занижение массовой доли жира или белка. Например, указывают на упаковке одно значение жира, а по факту продукт имеет другую жирность, более низкую. Таким образом, предприятие кладет себе в карман лишние 10–15 руб. с каждого проданного литра. Именно так поступает сегодня, например, ООО «МОЛОДЕЛ» (Московская обл.): молоко ультрапастеризованное «Славянские кружева» 2,5%, приобретенное в магазине «Дикси», оказалось с жирностью всего 2%.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.



Продукция ООО «МОЛОДЕЛ» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в результате экспертизы 2018 г. в молоко этого изготовителя под частной маркой сети «О'КЕЙ» молочного жира и вовсе не оказалось, так как он был полностью замещен растительным.

МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ООО «МОЛОДЕЛ» располагается в деревне Серково Щелковского района Московской обл. Однако по этому адресу находится еще одно, родственное предприятие с очень похожим названием – ООО «МолоКом». Молоко 3,2% этого изготовителя закупочная комиссия приобрела в универсаме «Верный», и в нем, как показали результаты экспертизы, молочный жир был полностью замещен растительным. Кроме того, массовая доля белка оказалась ниже требований ГОСТа: 2,54% вместо 3%.

Примечательно, что фальсификат от ООО «МолоКом» из магазина «Верный» стоил дороже, чем молоко от ООО «МОЛОДЕЛ» с заниженной массовой долей жира из магазина «Дикси»: 69 руб./л против 62 руб./л. Это лишний раз подтверждает факт, что высокая цена вовсе не является гарантией качества.

Продукция от ООО «МолоКом» на протяжении последних трех лет проведения лабораторных испытаний стабильно подтверждает свой поддельный статус. Молочного жира специалисты Росстандарта в ней еще не находили ни разу. И Роспотребнадзор, конечно, об этом знает. Но мер не принимает, поэтому поддельное молоко из деревни Серково, а теперь и с «Честным знаком» на упаковке, не исчезает с прилавков питерских магазинов.

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

пературе плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает доцент кафедры прикладной биотехнологии



Университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

ОБМАНЧИВАЯ ВЕРА

Кроме молочного сурrogата от ООО «МолоКом», в магазине «Верный» было приобретено еще два молочных фальсификата, в которых молочный жир в жировой фазе был замещен растительным. И это несмотря на то, что на сайте торговой сети покупателей уверяют, что «гарантируют качество товаров».

Как выяснилось в ходе лабораторного контроля, поддельное молоко в сеть «Верный» поставляют еще две компании: ООО «Фуд Трейд» (Смоленская обл.) и ООО «Пятигорский молочный комбинат» (Ставропольский край). В образце от ООО «Фуд Трейд» под ТМ «Это хорошо!» также отсутствовал молочный жир. Кроме того, массовая доля белка составила 0,48% вместо 2,8%, как требует ГОСТ, массовая доля жира 3% вместо нормы 3,2%, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) оказалась 4% вместо 8%, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». «Хорошим» в этом молоке кому-то может показаться разве что низкая цена – всего 43 руб./л. Но вряд ли в глазах грамотного и требовательного покупателя она перевесит отсутствие молочного жира, молочного белка и заниженный в два раза показатель СОМО.

– СОМО – это то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.



Молоко ТМ «Это хорошо!» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля»: по результатам экспертизы 2018 г. в нем также не был обнаружен молочный жир.

В поддельном образце молока от ООО «Пятигорский молочный комбинат» под ТМ «Эконом» молочного жира в жировой фазе оказалось менее 3%, остальные 97% составили растительные жиры. При этом литр фальсификата продавался по 60 руб. По итогам экспертизы 2020 г. молоко ТМ «Эконом» от ООО «Пятигорский молочный комбинат» также не соответствовало по жирнокислотному составу: в составе были обнаружены растительные жиры.

Как сообщило «Общественному контролю» Северо-Кавказское межрегиональное управление Россельхознадзора письмом от 09.03.2022, в отношении ООО «Пятигорский молочный комбинат» возбуждено административное дело по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение требований технических регламентов),



согласно которой нарушителю грозит штраф от 300 тыс. до 600 тыс. руб.

«МОЛОЧНЫЙ ТЕРЕМ» С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖИРОМ

Наряду с торговой сетью «Верный» оплотом по распространению поддельных молочных продуктов в Петербурге также является сеть «Семишагофф». Каждый год она пополняет коллекцию «Общественного контроля» новыми поддельными образцами молока без молочного жира.

Вот и на этот раз на полке магазина «Семишагофф» было обнаружено знакомое уже «Общественному контролю» молоко ТМ «Молочный терем» (ООО «Милкснаб», Саратовская обл.). Как и в прошлом году, это молоко оказалось наглой подделкой, в которой не был обнаружен молочный жир. Кроме того, образец, изготовленный в этом году, не соответствовал данным этикетки по массовой доле белка (0,92% вместо 3%) и массовой доле СОМО (6,7% вместо 8%).

Наличие молока ТМ «Молочный терем», как, впрочем, и других образцов без молочного жира, в свободной реализации говорит о полной беспомощности государства в выполнении взятых на себя обязательств по защите населения от поддельных пищевых продуктов. Очевидно, что административные меры, применяемые сегодня надзорными органами крайне избирательно, не способны навести порядок в торговых сетях.

Так, в прошлом году на основании обращения «Общественного контроля» в отношении ООО «Милкснаб» были проведены внеплановые проверки со стороны Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Оба надзорных органа применили в отношении изготовителя административные меры воздействия, – в частности, Россельхознадзор оштрафовал компанию на 100 тыс. руб. Однако, как показали результаты экспертизы этого года, это не те меры, которые могут сегодня заставить недобросовестных производителей отказаться от обмана потребителей.

РАЗБАВЛЕННЫЙ «БИДОНЧИК»

Кроме ТМ «Молочный терем», в магазине «Семишагофф» были обнаружены еще два поддельных образца молока ультрапастеризованного, изготовленных ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.). Первый образец ТМ «Бидончик» в жировой фазе содержал только молочный жир, однако питьевым моло-

ком продукт не является, поскольку не соответствовал требованиям ГОСТа сразу по трем показателям. Так, массовая доля белка составила 1,78% вместо 3%, массовая доля жира – 1,2% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 5,5% вместо 8,2%, как требует ГОСТ 31450–2013.

Второй образец из Рязанской обл. – молоко восстановленное 3,2% – был изготовлен по техническим условиям. Однако, как показали исследования жировой фазы, пальмитиновая кислота в составе продукта оказалась значительно выше нормы.

– Пальмитиновая кислота – одна из основных насыщенных жирных кислот, входящих в состав пальмового масла. С учетом же того, что пальмитиновой кислоты оказалось больше, чем должно быть в молочном жире, напрашивается предположение, что в продукт, вероятно, добавлен какой-то растительный жир – скорее всего, пальмовое масло, – говорит профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодова.

Кроме несоответствия по жирнокислотному составу, образец оказался попросту разбавлен немолочным сырьем. Так, массовая доля белка составила 1,63% вместо 2,8%, указанных на этикетке, массовая доля жира – 1,8% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 4,3% вместо 8%, как требует Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

– Анализ жирнокислотного состава образца этого молока показывает, что при его производстве ООО «Тырновский молочный завод» использовало растительные жиры, но в крайне незначительных количествах – не более 2%, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Также ввиду низких показателей белка, жира и СОМО очевидно, что изготовитель затратил вдвое меньше сухого молока, чем положено по рецептуре. Учитывая низкую стоимость литра этого «напитка» в 45 рублей, вероятно, для «восстановления» сухого молока была использована обычная питьевая вода.



Продолжение см. на стр. 10



Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Молочный терем»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 2,5%. ТМ «Эконом»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%. ТМ «Это хорошо!»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, массовая доля жира 3,2%
ООО «Милкснаб», Саратовская обл.	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край	ООО «Фуд ТРЕЙД», Смоленская обл.	ООО «МолоКом», Московская обл.
09.01.2022	02.11.2021	30.12.2021	06.01.2022
ТУ 10.51.11-001-28735370-2021	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-003-43362943-2020	ГОСТ 31450-2013
2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 0,925 л	2 x 0,973 л
45,00	60,00	43,00	69,00
ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Не менее 3,0 / 0,92±0,06	Не менее 3,0 / 2,94±0,06	Не менее 2,8 / 0,48±0,06	Не менее 3,0 / 2,54±0,06
Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,000±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065
Не менее 8,0 / 6,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,0 / 4,0±0,4	Не менее 8,2 / 8,1 ±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 3%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 3%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕМИШАГОФФ» И «ВЕРНЫЙ» ПРОДОЛЖАЮТ ТОРГОВАТЬ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Окончание.
Начало см. на стр. 8

В прошлом году ООО «Тырновский молочный завод» на основании обращений СПб ООП «Общественный контроль» привлекалось к административной ответственности со стороны Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Однако принимаемые меры настолько незначительны, что изготовитель на них просто не обращает внимания: платит небольшие штрафы и дальше «гонит» фальсификат.

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

После того как материалы экспертизы ультрапастеризованного молока «Общественный контроль» в очередной раз направил в надзорные органы, Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл. в своем письме от 17.03.2022 сообщило, что в очеред-

ной раз привлекло ООО «Тырновский молочный завод» к административной ответственности, а также обратилось в суд с иском в защиту неопределенного круга лиц о признании действий изготовителя по выпуску молочной продукции, не отвечающей обязательным требованиям, противоправными и о прекращении этих действий.

– Сегодня у Роспотребнадзора нет реальных рычагов по прекращению производства и реализации некачественной и поддельной продукции, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Меры, которые сегодня применяются, не представляют опасности для недобросовестных изготовителей. Пока не будет введена неотвратимая уголовная ответственность за производство и сбыт фальсификата, подделки не исчезнут с прилавков магазинов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, образцы молока ультрапастеризованного только пяти изготовителей соответствовали обязательным требованиям. Это ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург, ТМ «Клевер»), АО «Лактис» (г. Великий Новгород, ТМ «Снежок»), ОАО «Брянский молочный комбинат» (г. Брянск, ТМ «О'КЕЙ»), АО «Павловский молоч-



ный завод» (Нижегородская обл., ТМ «Просто») и ООО «Мечта» (Республика Мордовия, ТМ «Хорошее дело»).

МОЛОКО: ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНО

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

делится на пастеризованное и ультрапастеризованное.

– При пастеризации молоко нагревается до 70°C, при ультрапастеризации – в среднем до 135°C в течение 3–4 секунд. Такой способ обработки позволяет уничтожить в продукте патогенную микрофлору, но при этом сохранить все минералы и питательные вещества, – рассказывает Людмила Забодалова. – А главное, ультрапастеризация значительно продлевает срок годности продукта – до двена-

дцати месяцев. Однако, если вскрытое молоко долго стоит в холодильнике, оно все же будет портиться, причем не закисать, а прогоркать.

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

Главный внештатный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук добавляет, что пальмовое масло из-за более высокой температуры плавления, чем температура тела человека, не расплавляется в организме, оседает на стенках пищеварительного тракта и сосудов, способствуя появлению тромбов. Кроме того, переработанные растительные жиры содержат глициды, которые являются канцерогенами.

Кирилл ОРЛОВ



НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже более 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
 Sweet Collection

«Гигантер» - наслаждение вкусом!

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

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

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

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

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

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

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

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



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

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

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

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

Мила ДЕМЬЯНОВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Салаты из «Ашана» и «Перекрестка» оказались небезопасными

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу организовало внеплановую проверку предприятий торговли и подтвердило, что далеко не вся продукция кулинарии сегодня отвечает обязательным требованиям.

Внеплановая проверка была назначена после того, как Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе экспертизы, проведенной в ноябре прошлого года на базе испытательной лаборатории Росстандарта, установила, что 80% проверенных образцов мясных салатов (восемь из десяти) не отвечают микробиологическим нормам. Так, в шести образцах мясных салатов («Оливье», «Столичный») были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в количествах, превышающих допустимые нормы.

Как следует из протоколов испытаний, БГКП были обнаружены в салате «Оливье: курица и говядина» ТМ «ВкусВилл», изготовленном ООО Производственная компания «Славянская трапеза», Москва (приобретен в магазине сети «ВкусВилл», Пулковское шоссе, д. 26), салате оливье, изготовленном ИП Петренко П.В., Санкт-Петербург (приобретен в универсаме «Пулковский», Пулковское шоссе, д. 3), салате оливье, изготовленном ООО «О'КЕЙ», Санкт-Петербург (приобретен в ООО «О'КЕЙ», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2), салате оливье, изготовленном ООО «Менахем», Санкт-Петербург (приобретен в универсаме «Сезон», Пулковское шоссе, д. 40), салате оливье, изготовленном АО «ТД «Перекресток», Санкт-Петербург (приобретен в супермаркете «Перекресток», ул. Типанова, д. 21), а также салате «Оливье с колбасой», изготовленном ИП Алексеев И.В., Санкт-Петербург (приобретен в магазине «Удачный», ул. Ленсовета, д. 38).

Кроме БГКП и мезофильных микроорганизмов, в ряде образцов было обнаружено также повышенное содержание дрожжей и плесеней.

Превышение дрожжей было зафиксировано в четырех образцах салатов из десяти проверенных. Это оливье ТМ «Данессия» (превышение нормы в 2 раза) и весовой «Столичный» (превышение нормы в 1,25 раза) от ООО «Калужский продукт» из гипермаркета «Ашан», а также оливье



из универсама «Сезон» (превышение нормы в 2,4 раза) и супермаркета «Перекресток» (превышение нормы в 2 раза).

Самым «грязным» из всех проверенных в лаборатории Росстандарта на этот раз стал «Оливье: курица и говядина» ТМ «ВкусВилл» от ООО Производственная компания «Славянская трапеза» (Москва). Кроме превышения допустимых норм по показателям БГКП, «КМАФАНМ» и «Дрожжи», в образце ТМ «ВкусВилл» также выявлено трехкратное превышение допустимого уровня плесеней (150 КОЕ/г вместо 50 КОЕ/г).

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, «за выявленные нарушения в сфере технического регулирования при реализации кулинарной продукции» в отношении ИП Петренко П.В. (универсам «Пулковский»), Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 3; ООО «Ашан», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1; а также за нарушения требований к организации общественного питания к ИП Алексеев И.В. (магазин «Удачный»), Санкт-Петербург, ул. Ленсовета, д. 38; АО «ТД «Перекресток», Санкт-Петербург, ул. Типанова, д. 21 – «будут приняты меры административного реагирования в рамках действующего законодательства РФ».

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Роспотребнадзор привлек к административной ответственности изготовителей замороженных полуфабрикатов, скрывших от потребителей информацию об их фактическом составе. Меры приняты на основании обращений Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

В блинчиках с мясом выявили нарушения**КОЛЛАГЕН И КЛЕТЧАТКА**

Так, в замороженных полуфабрикатах под частной маркой «Аппетитно круглый год» (изготовитель – ЗАО «Производственная компания «Корона», Новгородская обл.), принадлежащей торговой сети «Карусель», были обнаружены коллагеновый животный белок и растительные волокна (клетчатка), не заявленные в составе.

– 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. Если в продукции присутствует коллагеновый белок, производитель обязан это указать в маркировке.

Кроме присутствия в замороженных полуфабрикатах ТМ «Аппетитно круглый год» незаявленных сырьевых компонентов, массовая доля начинки в них оказалась самой низкой по сравнению с другими образцами блинчиков, отправленных на экспертизу, – всего 11,4%.

В отношении ЗАО «Производственная компания «Корона» Роспотребнадзор вынес предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Коллагеновый животный белок, не заявленный в составе, был обнаружен и в блинчиках с мясом ТМ «От Ильиной» (ООО «Айс-Продукт», г. Брянск), приобретенных в гипермаркете «Карусель». Управление Роспотребнадзора по Брянской обл. на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» провело внеплановую проверку и установило, что состав блинчиков с мясом ТМ «От Ильиной» не соответствует информации, вынесен-



ной на этикетку (содержание жиров, углеводов, энергетической ценности).

За допущенные нарушения Управление Роспотребнадзора по Брянской обл. в отношении ООО «Айс-Продукт» возбудило административное дело по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (производство товаров с нарушением требований технических регламентов), предусматривающее наказание в виде штрафа от 100 тыс. до 300 тыс. руб.

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 E412, 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. Как стабилизатор она используется производителями мясных, молочных продуктов, сыров, желе, джемов, топпингов. Применяя данную добавку, изготовитель был обязан об этом сообщить на упаковке.

В отношении ООО «Лина» Роспотребнадзор вынес предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ГЛАВПРОДУКТ

ВАШ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

РЕМОНТ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

ЕСЛИ У ВАС СЛОМАЛСЯ ХОЛОДИЛЬНИК ИЛИ КОМПЬЮТЕР



Рекомендации по защите прав потребителей при обращении в сервисные центры

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» нередко поступают обращения граждан, в которых указывается на нарушения их прав сервисными центрами и организациями, производящими ремонт бытовой и компьютерной техники.

В недобросовестных ремонтных мастерских и сервисных центрах потребителям, как правило, обещают сделать бесплатную диагностику и установить причину поломки. Договор не заключается, документы о приеме товара не составляются в нарушение требований законодательства. Очень часто уже через несколько дней работники мастерской или сервисного центра сообщают по телефону, что товар отремонтировали и его можно забирать. При этом называют стоимость ремонта, которая может достигать до 80% от цены нового товара.

Если заказчик, сдавший свою вещь на диагностику, оказывается не готов к такому дорогостоящему ремонту, в отношении него нередко применяются уловки, связанные с угрозой возврата «отремонтированной» техники и даже ее реализации в счет образовавшегося долга.

Чтобы избежать возникновения подобной конфликтной ситуации, надо помнить, что правоотношения между потребителями и исполнителями услуг по ремонту бытовой техники регулируются Законом РФ «О защите прав потребителей», а также Правилами бытового обслуживания населения, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1514 (далее – Правила).

Правилами (пункт 4) предусмотрено, что договор о выполнении работ заключается в письменной форме (квитанция, иной документ) и должен содержать, в частности, следующие сведения:

- вид работы;
- цена работы;
- точное наименование, описание и цена материалов (вещи), если работа выполняется из материалов исполнителя или из материалов (с вещью) потребителя;
- отметка об оплате потребителем полной цены работы либо о внесении аванса при оформлении договора, если такая оплата была произведена.

Один экземпляр договора о выполнении работ выдается исполни-

телем потребителю. Только договор о выполнении работ в отношении работы, исполняемой в присутствии потребителя (например, диагностика неисправной техники), может оформляться также путем выдачи кассового чека, билета и др.

Помимо этого, статья 35 Закона РФ «О защите прав потребителей» устанавливает, что исполнитель отвечает за сохранность переданной в ремонт вещи.

Диагностика оборудования и устранение недостатков являются возмездными работами и подпадают под правовое регулирование Правил, а следовательно, должны во всех случаях сопровождаться заключением договора в письменной форме. Если договор не содержит точного наименования, описания и цены вещи, переданной потребителем, вид выполняемой работы и ее цену – исполнитель не вправе требовать с потребителя какой-либо оплаты за произведенные работы и должен вернуть потребителю вещь, поскольку не имеет законных оснований для ее удержания.

При поиске сервисного центра или ремонтной службы, а также сдаче в ремонт неисправной вещи Роспотребнадзор рекомендует придерживаться следующих правил.

1. Недобросовестные исполнители не могут скрыть свою репутацию: в интернете вы найдете много негативных отзывов о компаниях, которые часто нарушают права потребителей.

2. Клиентоориентированность начинается с вывески. Добросовестная компания всегда укажет на вывеске юридически значимую информацию о себе. Перед тем как сдать вещь в ремонт, посмотрите, есть ли в месте приемки следующая информация:

- перечень выполняемых работ, форм и (или) условий их предоставления;
- указание на обозначение стандартов (при наличии), в соответствии с которыми выполняются работы;
- сроки выполнения работ;
- данные о конкретном лице, которое будет выполнять работу, если



эти данные имеют значение исходя из характера работы;

- требования, которые должны обеспечивать безопасность выполняемой работы для потребителя, а также предотвращение причинения вреда имуществу потребителя;

- образцы договоров (квитанций, иных документов) о выполнении работ;

- образцы (модели) изготавливаемых изделий либо их эскизы;

- перечень категорий потребителей, имеющих право на получение льгот, а также перечень льгот, предоставляемых при выполнении работ в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Эта информация должна находиться в удобном и доступном для обозрения месте.

3. Помните, что потребитель обязан оплатить выполненную исполнителем в полном объеме работу после ее принятия. Только с согласия заказчика работа может быть оплачена при заключении договора в полном размере или путем выдачи аванса. У сервисного центра остается ваша вещь, и если исполнитель уверен в качестве своей работы, он не будет настаивать на большой предоплате.

4. Поинтересуйтесь, есть ли у исполнителя кассовый аппарат. Передача аванса обязательно должна сопровождаться выдачей кассового чека в бумажной или электронной форме. Кроме того, сформированные с использованием онлайн-касс чеки с QR-кодом, полученные при оплате работ, хранятся в информационном

«облаке» налоговой службы. В настоящее время чек можно получить на электронный адрес или на номер мобильного телефона. Кроме того, потребитель может проверить достоверность выданного ему чека при помощи мобильного приложения «Проверка чека ФНС России» и сообщить о нарушении. Расчеты на банковскую карту мастера недопустимы. Кроме того, документ по такой операции никак не связан с личностью исполнителя, указанного в договоре, поэтому вы не сможете доказать факт предоплаты, если потребуется.

5. Ни при каких условиях не соглашайтесь на ремонт, если вам не предлагают заключить договор и подписать акт приемки неисправной вещи.

6. При ознакомлении с договором обратите внимание на выполнение пункта 4 Правил. Вот полный перечень условий, которые должны быть зафиксированы в договоре:

- фирменное наименование и место нахождения организации-исполнителя (для индивидуального предпринимателя – фамилия, имя, отчество (при наличии), сведения о государственной регистрации), идентификационный номер налогоплательщика (ИНН);

- вид работы;
- цена работы;
- точное наименование, описание и цена материалов (вещи), если работа выполняется из материалов исполнителя или из материалов (с вещью) потребителя;

- отметка об оплате потребителем полной цены работы либо о внесении аванса при оформлении дого-

вора, если такая оплата была произведена;

- даты приема и исполнения заказа;

- гарантийные сроки на результаты работы, если они установлены федеральными законами, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации или договором о выполнении работ либо предусмотрены обычаями делового оборота;

- другие необходимые данные, связанные со спецификой выполняемых работ;

- должность лица, принявшего заказ, и его подпись, а также подпись потребителя, сделавшего заказ.

7. Обязательно прочитайте договор (его образец), который должен быть в «углке потребителя». Вас должны насторожить такие условия, как «право исполнителя в одностороннем порядке изменить вид работ или их стоимость», отсутствие гарантийного срока или его формальный характер (например, семь дней) на результаты выполненных работ, отсылка в договоре к другим документам (тарифы, условия, приложения), которые размещены в интернете, но не представляются для ознакомления и не передаются вместе с договором.

8. При выдаче отремонтированной бытовой радиоэлектронной аппаратуры, бытовых машин и приборов исполнитель обязан их осмотреть и продемонстрировать их работу (пункт 17 Правил).

9. При обнаружении отступления от договора, ухудшающих результат работы, или иных недостатков в работе потребитель должен заявить об этом исполнителю. Указанные недостатки должны быть описаны в акте либо в ином документе, удостоверяющем приемку. Требуется составление такого акта, ссылаясь на пункт 12 Правил.

10. После окончания работ требуйте подписания двустороннего акта о приеме работ или проставления соответствующей отметки в договоре.

Если вы столкнулись с некачественным ремонтом в сервисном центре 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

для тех, кто любит рыбу

Имитированная икра: натуральна на 100%

Натуральная икра лососевых пород рыб сегодня бьет по карману. Поэтому в качестве альтернативы можно рассмотреть имитированную икру, которая является уникальным источником полноценного белка и витаминов. Имитированная икра, вырабатываемая петербургской компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» из натурального сырья, мало чем отличается от лососевой икры.

Еще во времена Советского Союза ученые начали работать над созданием имитации икры. Сначала такая икра походила на настоящую весьма отдаленно. Со временем появились новые технологии изготовления – в частности, с помощью желатина. Эта технология называется «белковой» и сейчас уже считается устаревшей.

Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сегодня выпускает 100% натуральную имитированную икру, изготовленную на основе настоящего рыбьего жира пищевого качества и альгината натрия – продукта, полученного из водорослей

ламинарий, который является прекрасным природным абсорбентом, очищающим организм от радионуклидов и солей тяжелых металлов.

В составе современной имитированной икры применяются натуральные загустители – экстракты бурых и красных водорослей (альгинат натрия и агар). Именно они позволяют достичь консистенции, схожей с настоящей икрой. Новый продукт полностью имитирует красную слабосоленую лососевую икру как по структуре икринок (лопающаяся оболочка и ярко выраженный «глазок»), так и по пищевой ценности,



потому что содержит высококачественный лососевый жир – источник витаминов А и D, а также полиненасыщенных жирных кислот.

Сегодня на прилавках можно найти имитированную икру разных изготовителей, но только икра красная имитированная ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в 2018 г. получила бронзовую медаль Всероссийского конкурса «Лучший рыбный продукт». Кстати, первое

и второе места тогда заняла натуральная икра осетровых рыб.

Сегодня «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает имитированную икру, вкус которой напоминает икру форели и икру горбуши. В ассортименте есть не только имитированная «Икра красная», но и икра слабосоленая в сливочном соусе ароматизированная «Икра черная». Она прекрасно подойдет и для завтрака, и для праздничного стола.

Для пробы можно взять баночку весом 200 г или 220 г, ну а для большой семьи подойдет и «большой формат»: банка весом 480 г!

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

Анна ШЕВЕЛЁВА

