

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: ЕСЛИ УКАЗАН ГОСТ, НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!



Осторожно, это – не ГОСТ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз установила, что более 90% мясных консервов, представленных в супермаркетах, не соответствуют обязательным требованиям и содержат запрещенные государственным стандартом ингредиенты, такие как соевый белок, растительные добавки углеводной природы камедь, каррагинан и клетчатка. Только один образец из одиннадцати, проверенных в лаборатории Росстандарта, соответствовал ГОСТ 32125–2013!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 2–4



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

«ОКЕЙ» торгует сосисками с нарушениями

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло меры в отношении гипермаркета «ОКЕЙ» за реализацию сосисок с маркировкой ГОСТ 23670-2019, в которых была обнаружена ДНК курицы. Это сосиски «Молочные» ТМ «Великолукский мяскокомбинат», «Молочные» ТМ «Рублевский» и «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина».



СТР. 4

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!



Пасты из креветки и кальмара «MARE» приносят пользу и экономят время

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» наладила производство линейки легких и воздушных закусок из рыбы и морепродуктов под торговой маркой «MARE». Легкие, вкусные, воздушные – они прекрасно подойдут не только для завтрака, но и для эффектного оформления закусок на торжественный ужин или прием.

СТР. 4

1 ИЮНЯ – ДЕНЬ МОЛОКА

«Пискаревское»: проверено и одобрено!

В этом году «Пискаревский молзавод» отмечает 55 лет со дня выпуска первой партии питьевого пастеризованного молока. Это событие не только для предприятия, начавшего свой славный путь в 1967 г., но и для всех ленинградцев и петербуржцев, для которых «клевер в треугольнике» с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.



СТР. 5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Торговые сети торгуют разбавленным молоком

Семь из двенадцати образцов питьевого пастеризованного молока разных торговых марок, проверенных «Общественным контролем» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют по составу, а также по содержанию белка и жира требованиям ГОСТ 31450-2013 и других нормативных документов. В то же время все упаковки молока маркированы «Честным знаком», что вводит потребителя в заблуждение.

СТР. 6–8

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 июня 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз мороженого и мёда. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: ЕСЛИ УКАЗАН ГОСТ, НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!



По итогам очередной экспертизы качества мясных консервов «Говядина тушеная» и «Свинина тушеная» десять из одиннадцати образцов разных торговых марок не соответствуют требованиям ГОСТ!

БАНКИ-ОБМАНКИ ПО-ПРЕЖНЕМУ НА ПРИЛАВКАХ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» мониторит качество мясных консервов ежегодно накануне открытия летнего сезона: согласно данным ежегодных наблюдений, именно в мае возрастает спрос на продукты с длительными сроками хранения.

В соответствии с требованиями ГОСТ 32125–2013 «Мясо тушеное. Технические условия», в банке мясных консервов «Говядина тушеная» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свинины тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более 18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

В результате рейда по петербургским магазинам было приобретено шесть образцов мясных консервов «Говядина тушеная» и пять образцов мясных консервов «Свинина тушеная» разных изготовителей с маркировкой

ГОСТ. Результаты экспертизы оказались удручающими и мало чем отличались от результатов исследований 2018–2021 гг. Напомним, что по итогам экспертизы прошлого года все 100% мясных консервов, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям ГОСТ 32125–2013.

И еще один неутешительный вывод: стабильностью отличается не только высокое количество фальсификата, но и бездействие органов государственного надзора в отношении тех изготовителей, кто систематически выпускает продукцию низкого качества. Именно поэтому нарушители каждый год одни и те же, а их имена, словно цифры на жестяной консервной банке, основательно отчеканились в черном списке «Общественного контроля».

НЕАППЕТИТНЫЕ КОНСЕРВЫ

Три образца мясных консервов, не соответствовавших требованиям ГОСТа, были приобретены в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100.

В очередной раз огорчила «Говядина тушеная» от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» (г. Курган). И всё потому, что «СТАНДАРТ» по-кургански – это не ГОСТ, а давно практикуемая формула об-



мана потребителей. Так, в 2017 г. консервы этого изготовителя были забракованы из-за низкой массовой доли белка (9,4%) и органолептических показателей. В 2018 г., кроме дефицита белка, в консервах была превышена массовая доля жира и обнаружен загуститель каррагинан. В 2019 г. курганские консервы были забракованы не только из-за плохой органолептики, но и из-за наличия в составе субпродуктов и низкой массовой доли белка (13,17%). В 2020 г., помимо низкой массовой доли белка (10,31%) и массовой доли составных частей (50%), курганская говядина имела запах и вкус, несвойственные тушеному мясу,

и была представлена в банке в виде измельченной массы. В прошлом году «Говядина тушеная» из г. Кургана также выглядела неаппетитно: массовая доля белка оказалась почти в два раза ниже нормы (8,26%), массовая доля жира, наоборот, превысила предел допустимых значений (19,5% вместо нормы «не более 17%»), а содержащее, спрессованное по форме банки, имело привкус перетушенного мяса. Кроме того, в составе продукта оказалась измельченная масса с кусочками мяса менее 30 г.

Экспертиза этого года признала, что «Говядина тушеная» от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАН-

ДАРТ» не соответствовала ГОСТ 32125–2013 сразу по четырем показателям! Так, в банке вместо кусочков мяса массой не менее 30 г оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, с наличием фаршевой части. К тому же мясо было недоваренным. Кроме того, массовая доля белка оказалась в два раза меньше нормы – 7,49% вместо «не менее 15%», а массовая доля составных частей – 52,4% вместо 58%. Еще специалисты лаборатории в составе консервов обнаружили камедь – растительную добавку углеводного происхождения, не заявленную на этикетке.

– 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. Чаще всего гуаровая камедь применяется при производстве мороженого и десертов. Как стабилизатор она используется производителями мясных, молочных продуктов, сыров, желе, джемов, топпингов. ГОСТом



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ



Наименование продукта	Консервы мясные стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из говядины. «Говядина тушеная высший сорт». ТМ «Мясоконсервный комбинат «Балтийский» МКК»	Консервы кусковые мясные стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт». ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые из говядины стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт». ТМ «Скопинский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт». ТМ «Магнит»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт». ТМ «Магнит»
Производитель	ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат», Республика Марий Эл	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ», г. Курган	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	ООО «Каменский пищекомбинат», Пензенская обл.	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.
Дата изготовления	10.02.2022	28.01.2022	13.01.2022	17.02.2022	20.12.2021	21.10.2021
Нормативный документ	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013
Масса, количество образцов	5 x 325 г	5 x 325 г	5 x 338 г	3 x 500 г	5 x 338 г	5 x 338 г
Цена за 1 кг., руб.	585 руб.	705 руб.	443 руб.	458 руб.	473 руб.	473 руб.
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – Консистенция мяса: мясо недоваренное, спрессованная масса с наличием фаршевой части	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков массой менее 30 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – с наличием крупных кровеносных сосудов. После нагревания мясной сок остается частично в виде геля. Консистенция мяса: мясо в виде фарша	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – спрессованная масса, с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, массой менее 30 г, с наличием кусков жира и субпродуктов. Консистенция мяса: мясо переваренное
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 16,0 / 16,84±2,53	Не менее 15,0 / 17,32±2,60	Не менее 15,0 / 7,49±1,20	Не менее 15,0 / 6,63±1,00	Не менее 16,0 / 10,43±1,56	Не менее 16,0 / 9,51 ±1,43
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 18,0 / 17,8	Не более 17,0 / 8,5	Не более 17,0 / 13,1	Не более 17,0 / 14,9	Не более 18,0 / 25,7	Не более 18,0 / 29,1
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 59,0 / 66,9±0,5	Не менее 58,0 / 61,9±0,5	Не менее 58,0 / 52,4±0,5	Не менее 58,0 / 45,7±0,5	Не менее 59,0 / 60,6±0,5	Не менее 59,0 / 61,7±0,5
Гистология	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (каррагинан, камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют субпродукты, растительные добавки углеводного происхождения (каррагинан, клетчатка)
Соответствие ГОСТ 32125–2013, ГОСТ 34177–2017	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, гистологии

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

на мясные консервы использование ка-
меди не предусмотрено. Применяя дан-
ную добавку, изготовитель был обязан
отказаться от ГОСТа, указать на этикетке
технические условия и сообщить о на-
личии растительной добавки в составе.

**ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМ-
БИНАТ «СТАНДАРТ»** при выпуске
мясных консервов продолжает нару-
шать ГОСТ, несмотря даже на реше-
ние Кировского районного суда Санкт-
Петербурга, обязавшего изготовителя
прекратить противоправные действия
в отношении неопределенного круга
потребителей – соответствующий иск
был подан «Общественным контролем»
еще в 2015 г.

**СПРЕССОВАННАЯ МАССА
ВМЕСТО МЯСА**

Сродни курганским мясным кон-
сервам оказались и рязанские. Так,
в «Говядине тушеной» **ТМ «Скопин-
ский»** (ООО «Скопинский мясо-
перерабатывающий комбинат»,
Рязанская обл.), приобретенной в су-
пермаркете «Перекресток», массо-
вая доля белка составила 6,63% вме-
сто нормы «не менее 15%», а массо-
вая доля составных частей оказалась
45,7% вместо 58%. Консервы были
представлены спрессованной массой
с небольшим количеством мышечной
ткани в виде единичных кусочков
массой менее 30 г. Кроме того, в со-
ставе был выявлен каррагинан – рас-
тительная добавка углеводной при-
роды.

– Каррагинан, или добавка
E407, – это пище-
вой ингредиент,
схожий по хими-
ческому и физиче-
ским характеристи-
кам с желатином,
но имеет расти-
тельное происхождение, производится
из красных морских водорослей и ис-
пользуется в мясных продуктах в каче-
стве загустителя. Наличие каррагинана
в «Говядине тушеной» является нару-
шением требований ГОСТа, – говорит



**профессор Санкт-Петербургского
университета ИТМО Александр
Ишевский.**

Скопинские мясные консервы
за всю историю их проверок «Обще-
ственным контролем» еще ни разу
не соответствовали ГОСТу. Так,
в 2018 г. они содержали белка в два
раза меньше нормы, а жира, наобо-
рот, в два раза больше. Кроме того,
в банке были обнаружены крупные
кровеносные сосуды и фаршеобраз-
ная масса вместо мяса. В 2019 г. кон-
сервы от **ООО «Скопинский мясо-
перерабатывающий комбинат»**
содержали преимущественно жиро-
вую ткань, а массовая доля белка была
также в два раза меньше требований
ГОСТА. В 2020 г. в «Свинине тушеной»
ТМ «Скопинский» была обнаружена
соя. К тому же в консервах зашкали-
вал жир (29% вместо нормы «не бо-
лее 18%») и выявлен дефицит бел-
ка (9,28% вместо нормы «не менее
16%»). Неудивительно, что из-за при-

сутствия соевого белка специалисты
лаборатории отметили в консервах на-
личие постороннего привкуса. В ходе
экспертизы прошлого года «скопин-
ские» консервы имели легкий привкус
горечи, а в банке оказались кусочки
мяса массой менее 30 г и измельчен-
ная масса. Массовая доля белка в них
составила 5,08% вместо нормы «не
менее 15%», а массовая доля жира,
наоборот, зашкалила: 22,7% вместо
нормы «не более 17%».

«СДЕЛАНО» В ПЕТЕРБУРГЕ

Запрещенный ГОСТом каррагинан
был также обнаружен в консервах «Го-
вядина тушеная» (**ООО «МКК «Бал-
тийский»**, г. Санкт-Петербург), приоб-
ретенных в «Перекрестке». Если бы
не растительная добавка, эти консервы
воплне могли бы претендовать на до-
стоинное место в списке проверенных
образцов: все показатели, кроме гисто-
логии, соответствовали требованиям
ГОСТА. Да и цена к этому обязывала,

которая оказалась самой высокой среди
проверенных образцов: 705 руб./кг.
**КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ
ВМЕСТО МЯСА**

Не менее «урожайным» по на-
личию поддельных мясных консер-
вов, чем «Перекресток», оказался
и универсам «Магнит» на Ленин-
ском пр., д. 82, корп. 1, в котором
«Общественный контроль» обнару-
жил также три образца мясных кон-
сервов, не соответствующих ГОСТ
32125–2013.

Как братья-близнецы, обернутые
в одинаковые бордовые этикетки
под брендом «Магнит», на полке
магазина стояли консервы «Сви-
нина тушеная» двух изготовителей:
ООО «Каменский пищевкомбинат»
(Пензенская обл.) и **ЗАО «Лытка-
ринский МПЗ»** (Московская обл.).

В пензенских консервах вместо
кусочков мяса оказалась спрессо-
ванная масса с наличием фаршевой
части и крупных кровеносных сосу-
дов, массовая доля белка составила
10,43% вместо 16%, жир зашка-
ливал почти в полтора раза: 25,7%
вместо 18%, а в составе были вы-
явлены не предусмотренные ГОСТом
добавки – каррагинан и камедь.

«Свинина тушеная» от **ЗАО
«Лыткаринский МПЗ»** выглядела
примерно так же: в банке оказа-
лась спрессованная масса с неболь-
шим количеством мышечной ткани
в виде единичных кусочков массой
менее 30 г с наличием кусков жира
и субпродуктов. Мясо было перева-
ренным, а в составе консервов были
обнаружены каррагинан и клетчатка
– добавки углеводного проис-
хождения.

– Клетчатку и крахмал исполь-
зуют 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 во-
локон можно добавить и все 20%.
А крахмал удерживает эту воду в го-
товом изделии, создавая единую

структуру мясного изделия. По-
чувствовать наличие этих доба-
вок на вкус обычный потребитель
не сможет, поскольку производи-
тели добавляют в мясные про-
дукты усилители вкуса и специи.

Консервы от **ЗАО «Лыткарин-
ский МПЗ»** оказались также бед-
ны белком – 9,51% вместо 16%,
но зато богаты жиром – 29,1%
вместо 18%.

Продукция подмосковного
мясокомбината не первый раз
попадает в черный список «Об-
щественного контроля». Так,
по итогам экспертизы 2019 г.
в «Говядине тушеной», приобре-
тенной также в универсаме «Маг-
нит», была обнаружена камедь,
а массовая доля белка оказалась
в два раза ниже нормы: 7,68%
вместо «не менее 15%». Массо-
вая доля составных частей также
была значительно ниже нормы:
38,4% вместо 58%.

– Частная марка торговой
сети – это всегда компромисс
между ценой и качеством, –
объясняет **Всеволод Вишне-
вецкий**. – Изготовитель может
поставить на полку магазина
под частной маркой свою про-
дукцию только в одном случае:
если он сократит свои издержки
настойчиво, чтобы вписаться в за-
купочную цену жадной сети. А за-
траты можно снизить лишь одним
способом: удешевить стоимость
исходного сырья на единицу про-
дукции. В данном случае мы ви-
дим яркий пример такого взаимо-
действия между торговой сетью
и изготовителем.

**ЗДЕСЬ «РУСЬЮ»
ПАХНЕТ!**

В очередной раз под «крышей»
торговой сети «Магнит» пока-
зали свое низкое качество мяс-
ные консервы **ТМ «Русь»** (**ООО
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПА-
НИЯ «РУСЬ»**, Новгородская обл.).
«Говядина тушеная» в «стекле»
в разогретом состоянии представ-
ляла собой спрессованную массу
с небольшим количеством мыш-
ечной ткани в виде единичных
кусочков, которые имели все при-
знаки перетушенного мяса, с на-
личием горечи. Массовая доля
белка составила всего 6,57%
вместо «не менее 15%», массо-
вая доля жира – 17,9% вместо
«не более 17%», а массовая доля
составных частей – 42% вместо
58%! Не обошлось и без добавок:
в консервах обнаружены камедь
и каррагинан, запрещенные ГОСТ
32125–2013. Килограмм этого
«мясного блюда» предлагался по-
требителям по цене 320 руб./кг.

Продукция **ООО «ПРОИЗВОД-
СТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»**
ежегодно попадает в черный
список «Общественного контро-
ля». Так, по итогам экспертизы
прошлого года были забракова-
ны сразу два образца этого из-
готовителя. «Говядина тушеная»
под торговой маркой «Магнит»,
приобретенная в одноименной
торговой сети, не соответствовала
ГОСТу по трем показателям: мас-
совая доля белка составила 9%,
а массовая доля составных ча-
стей – 41,6%. Кроме того, кусочки
мяса в банке оказались массой
менее 30 г и имели подгорелый
привкус. А у «Говядины тушеной»
ТМ «Русь», приобретенной в тор-
говой сети «Верный», были зани-
женные массовые доли составных
частей (46,6% вместо нормы «не
менее 58%») и белка (10,34%
вместо нормы «не менее 15%»).
Кроме того, консервы имели при-
вкус и запах перетушенного мяса,
запах субпродуктов, а в составе
специалисты лаборатории обна-
ружили субпродукты – мясо голов.

Окончание см. на стр. 4

Мясные консервы кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт». ТМ «Русь»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт». ТМ «Семейный бюджет»	Говядина рубленая. Консервы мясные рубленые стерилизованные. ТМ «Мяспром. Натуральное качество»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Говядина тушеная первый сорт». ТМ «Салют»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт СДЕЛАНО В СССР». ТМ «Салют»
ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.	АО «Орелпродукт», Орловская обл.	ООО «МПК «ПОТАНИНО», Ленинградская обл.	ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ», Ленинградская обл.	ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ», Ленинградская обл.
12.10.2021	02.02.2022	28.12.2021	28.03.2020	02.03.2022
ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 34177-2017	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013
3 x 500 г	3 x 500 г	5 x 325 г	3 x 500 г	5 x 325 г
320 руб.	418 руб.	246 руб.	238 руб.	446 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ИП Кузьмин Сергей Валерьевич, магазин «Технолог», ул. Циолковского, д. 10, лит. Б
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – запах и вкус: свойственные перетушенному мясу с пряностями, с наличием горечи. Внешний вид: в разогретом состоянии – спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков. Консистенция мяса: мясо перетушенное	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – запах и вкус: с наличием кисловатого привкуса. Внешний вид: мясо спрессовано по форме банки. В разогретом состоянии мясной сок частично остается в желеобразном виде	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – субпродукты, с наличием шкуры, крупных кровеносных сосудов. Консистенция: свойственная субпродуктам	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – внешний вид: мясо в виде фарша, спрессовано по форме банки. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса: фаршевая масса	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 15,0 / 6,57±0,99	Не менее 16,0 / 7,25±1,09	Не менее 9,0 / 6,04 ±0,91	Не менее 15,0 / 9,90±1,49	Не менее 16,0 / 15,95±2,39
Не более 17,0 / 17,9	Не более 18,0 / 8,3	Не более 18,0 / 22,4	Не более 17,0 / 16,2	Не более 18,0 / 10,3
Не менее 58,0 / 42,0±0,5	Не менее 59,0 / 32,6±0,5	Не менее 60,0 / 26,2±0,5	Не менее 56,0 / 62,4+1,0	Не менее 59,0 / 59,4±0,5
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют растительные добавки углеводной природы (камедь, каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют растительная добавка углеводного происхождения (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют субпродукты, растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют растительный белок (соевый текстурат), растительная добавка углеводной природы (камедь)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному: присутствуют растительная добавка углеводной природы (камедь), растительный белок (соевый текстурат)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, гистологии. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии. 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»

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: ЕСЛИ УКАЗАН ГОСТ, НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

Окончание.
Начало см. на стр. 2–3

Многолетний мониторинг качества мясных консервов от ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» показывает, что требованиям ГОСТ 32125–2013 не соответствуют не только «бюджетные» консервы, но и «премиальные». Так, в ходе экспертизы 2020 г. в консервах этого изготовителя из тушеной свинины ТМ «Честный продукт» по цене 615 руб./кг в банке зашкаливал жир (36% вместо нормы «не более 18%»), массовая доля белка составила 9,7% вместо нормы «не менее 16%». Кроме того, компания использовала загуститель каррагинан, умолчав об этом на этикетке.

— Ситуация на рынке мясного сырья, к сожалению, тяжёлая, особенно по говядине, — рассказывает Александр Ишевский. — По-прежнему ощущается ее дефицит и, как следствие, высокая цена. Чтобы сэкономить, производители используют для изготовления консервов дешевую обрезь с низким содержанием мяса и большим процентом жира. В таком сырье много соединительной ткани — именно она выделяет коллаген, который превращает остывший бульон в желе. Когда таких тканей в используемом сырье слишком много, тушенка и после нагревания может частично оставаться в желеобразном состоянии.

КИСЛАЯ СВИНИНА

Палитру пороков мясных консервов с маркировкой ГОСТ ярко дополняет образец свинины тушеной ТМ «Се-

мейный бюджет» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.), приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1. Консервы в разогретом состоянии представляли собой мясо, спрессованное по форме банки, с кисловатым привкусом. При цене 418 руб./кг массовая доля белка консервов составила 7,25% вместо 16%, а массовая доля составных частей оказалась всего 32,6% вместо 59%. Кроме того, изготовитель использовал камедь — растительную добавку углеводного происхождения, что противоречит требованиям ГОСТ 32125–2013.

«СДЕЛАНО» В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Самыми доступными по цене оказались мясные консервы «Говядина рубленая» ТМ «Мяспром. Натуральное качество» (ООО «МПК «ПОТАНИНО», Ленинградская обл.) из универсама «Семишагофф» на ул. Чекистов, д. 20. Стоили они... 246 руб./кг. Изготовлен этот продукт уже по ГОСТ 34177–2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», вступившему в силу с 1 января 2019 г. Новый ГОСТ по сравнению с предыдущим ГОСТ 32125–2013 позволяет выпускать мясные консервы более низкого качества, учитывая дефицит мясного сырья и падающую покупательскую способность населения. В частности, этот документ допускает использование в мясных консервах субпродуктов, крахмала, делит консервы на кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные, ветчинные и т.д.

На практике, как следует из протоколов лабораторных испытаний, под прикрытием этого ГОСТа на рынок стал поступать откровенно несъедобный фальсификат. Так, в составе консервов «Говядина рубленая» ТМ «Мяспром. Натуральное качество» были заявлены говядина, жир говяжий и желирующий компонент. Однако на самом деле в банках вместо говядины были обнаружены только субпродукты с наличием шкуры и крупных кровеносных сосудов! Массовая доля белка составила 6,04% вместо 9%, массовая доля жира — 22,4% вместо 18%, а массовая доля составных частей — 26,2% вместо 60%. Также в составе оказался каррагинан, не указанный на этикетке.

Стоимость такой баланды под прикрытием ГОСТа вполне «демократичная» — 80 руб. за банку. Однако вряд ли теперь кому-то захочется затариться консервами с таким «натуральным качеством» даже в период роста цен и экономического кризиса. Разве что домашние питомцы по достоинству оценят продукцию ООО «МПК «ПОТАНИНО» из Волховского района Ленинградской области и не заметят обмана.

«СДЕЛАНО В ССРС» С СОЕВЫМ БЕЛКОМ

Еще один изготовитель из Ленинградской области — ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ» (пос. Синявино) — поставляет в торговые сети мясные консервы, ничего общего с ГОСТ 32125–2013 не имеющие. Так, мясные консервы «Говядина тушеная первый сорт» ТМ «Салют»,

приобретенные в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 по цене 238 руб./кг, представляли собой перетушенное мясо в виде фарша и были спрессованы по форме стеклянной банки, замаскированные под ГОСТ 32125–2013. Массовая доля белка в образце составила 9,9% вместо 15%, указанных на этикетке, а в составе специалисты лаборатории обнаружили запрещенные ГОСТом растительный белок (соевый текстурат) и растительную добавку камедь.

Если за консервы по цене 238 руб./кг фальсификация вполне ожидаема, то, покупая значительно более дорогую мясную продукцию, потребитель вправе требовать качества. Но, как выяснилось, напрасно! В «Свинине тушеной высший сорт СДЕЛАНО В ССРС» ТМ «Салют» того же изготовителя, приобретенной в универсаме «Технолог» на ул. Циолковского, д. 10 по цене 446 руб./кг, были обнаружены те же самые не предусмотренные ГОСТом растительный белок (соевый текстурат) и растительная добавка камедь. Наглый обман по завышенной цене!

ПОТРЕБИТЕЛЬ БЕЗЗАЩИТЕН

К сожалению, приходится признать, что сегодня право потребителя на достоверную информацию о товаре не может защитить ни ГОСТ, ни государственные надзорные органы, лишённые до конца 2022 г. возможности проводить плановые и внеплановые проверки в отношении изготовителей и продавцов. Поэтому единственный

способ защитить себя от обмана в магазине — предельная бдительность, основанная на результатах независимых экспертиз «Общественного контроля».

Материалы очередной проверки качества образцов мясных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор, но уже заведомо известно, что надзорные органы по вопиющим фактам обмана потребителей не будут проводить административные расследования, а лишь ограничатся предостережениями в адрес юридических лиц, допустивших нарушения законодательства. А это значит, что поддельные мясные консервы, как, впрочем, и другая пищевая продукция, не только не покинут прилавки магазинов, но будут с новой силой их заполнять.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Лучом света в темном царстве тушеночного фальсификата, согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, оказалась «Свинина тушеная» производства ЗАО «Иошкар-Олинский мясокомбинат» (Республика Марий Эл). Образец полностью соответствовал требованиям ГОСТ 32125–2013. Отметим, что цена этих качественных мясных консервов была наиболее реалистичной — 585 руб./кг. Для сравнения: стоимость килограмма мясных консервов, подвергнутых экспертизе, в среднем составила 453 руб./кг. Вывод напрашивается сам собой: мясные консервы стоимостью за килограмм ниже 500 руб. покупать сегодня не стоит, а до 600 руб. — рискованно. Впрочем, как показала проверка, даже стоимость консервов от 700 руб./кг не является гарантией их соответствия ГОСТу.

Кирилл ОРЛОВ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

«О'КЕЙ» ТОРГУЕТ СОСИСКАМИ С НАРУШЕНИЯМИ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло меры в отношении гипермаркета «О'КЕЙ» за реализацию сосисок с маркировкой, не отвечающей обязательным требованиям.



товой продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта. Если продукция сделана по ГОСТу, то в ней не должно быть

коллагенового белка, он может присутствовать в изделиях, произведенных только по техническим условиям с обязательным указанием на это в маркировке.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании проверки «Общественного контроля» провело свое административное расследование и установило, что маркировка всех трех образцов сосисок не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», поскольку в сосисках «Молочные» ТМ «Великолукский мясокомбинат», «Молочные» ТМ «Рублевский» и «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» были обнаружены ДНК курицы, что не соответствует составу, указанному изготовителем на потребительской упаковке.

В Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщили, что за выявленные нарушения в сфере технического регулирования в отношении ООО «О'КЕЙ» будут приняты меры административного реагирования в рамках действующего законодательства.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Пасты из креветки и кальмара «MARE» приносят пользу и экономят время

Весна, дни становятся длиннее, хочется больше времени проводить на улице: бегать по утрам, гулять в парке, просто сидеть на скамейке у воды. И совсем не хочется в чудесные весенние дни тратить время на домашние дела, особенно на приготовление завтраков. Знатоки советуют: береги время — используй готовые рыбные пасты!

Отличное решение обновить свой утренний прием пищи или устроить полезный перекус — пасты из креветки и кальмара «MARE» от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Легкие, вкусные, воздушные — они прекрасно подойдут и для эффектного оформления закусок на торжественный ужин или прием.

Для производства пасты, богатой ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6, используется только натуральное, высококачественное сырье и ингредиенты, прошедшие многоступенчатый процесс контроля качества. Оригинальная рецептура, разработанная компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», позволила создать вкус, не имеющий аналога на рынке.

Особая технология производства позволяет соблюсти баланс во вкусе между ингредиентами и основным сырьем — морепродуктами или рыбой — и создать воздушную консистенцию пасты, которая напоминает легкий и нежный крем.

В прошлом году линейку легких и воздушных закусок из рыбы и морепродуктов «MARE» пополнили новинки: паста «Снежный краб» и различные нежные спреды из лосося: классический, с креветкой и подкопченный.

Для тех, кто больше любит не воздушную, кремовую, а более «грубую» рубленую текстуру, «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает спреды в более традиционной, стеклянной упаковке, например «Скумбрия классическая», а также «Лосось рубленый с паприкой» или «Лосось с чесноком и скумбрией». Разнообразные рецепты новинок от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не только экономят время на приготовление завтрака или перекуса, но и подарят вам новый вкус к жизни, свободной от хлопот и забот!

Анна ШЕВЕЛОВА



СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

«Пискаревское»: проверено и одобрено!

В этом году «Пискаревский молзавод» отмечает 55 лет со дня выпуска первой партии питьевого пастеризованного молока. Это событие не только для предприятия, начавшего свой славный путь в 1967 г., но и для всех ленинградцев и петербуржцев, для которых «клевер в треугольнике» с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.



день призван акцентировать внимание на важности молока как глобальной пищи.

О пользе молока известно давно. В нем содержится масса полезных веществ, которые очень важны для правильной работы организма. Молочный жир содержит в своем составе незаменимые жирные кислоты, моно- и полиненасыщенные. Поэтому важный совет: если покупаете молоко, стоит выбирать продукт нормальной жирности – от 2,5% до 6%.

Белки (казеиновый и сывороточный), содержащиеся в молочных продуктах, легко усваиваются организмом, активизируют обмен веществ. Казеин достаточно долго переваривается, за счет этого молоко надолго дает чувство сытости, насыщая организм полезными аминокислотами. Если на завтрак съесть кашу, приготовленную на молоке 3,2% жирности, не будет необходимости в перекусах перед обедом.

Сывороточные белки особенно полезны для укрепления иммунитета. Лецитин, который также есть в молоке, необходим для правильной работы центральной и периферической нервной системы. Кальций, фосфор и витамин D – все они поддерживают крепость костей, зубов и волос, а магний необходим для правильного функционирования нервной системы.

Именно поэтому Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) учредила Всемирный день молока, который во всем мире отмечается 1 июня, начиная с 2001 г. Этот



высокого качества в соответствии с нормативной документацией.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Зеленый берег» – знак качества настоящего молока



Доказано, что молоко – важный элемент рациона людей всех категорий. Оно богато витаминами (особенно группы B), минералами, такими как фосфор, калий, кальций. В составе молочной продукции есть незаменимые аминокислоты, а натуральная кисломолочная продукция содержит молочнокислые микроорганизмы, что делает ее природным пробиотиком. Однако польза от молока будет только в том случае, если оно натуральное. Именно такое молоко, впрочем, как и весь ассортимент молочной и кисломолочной продукции, вырабатывает сегодня АО «Племенной завод Красноозерное» в Приозерском районе Ленинградской области.

АО «Племенной завод Красноозерное» – крупное сельскохозяйственное предприятие 47-го региона, гордость которого – коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз.

Кроме животноводческих ферм, в состав АО «Племенной завод Красноозерное» входит свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 50 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка), полутвердый и плавленый сыры, напитки из сыворотки, масло сливочное. В ассортименте завода есть и молочные продукты, относящиеся к пробиотикам. Это – кисломолочный продукт «Бифилайф», обогащенный бифидобактериями. Недавно был разработан и запущен в производство кефирный напиток «Витамин», обогащенный витаминами А, С, Д3, Е, В6.

С каждым годом завод расширяет географию поставок продукции, которая регулярно подтверждает свое высокое качество на российских и международных выставках и конкурсах. Так, в 2021 году на международном конкурсе «Гарантия качества» ряженка ТМ «Зеленый берег» была удостоена золотой медали, а сыр ТМ «Салми» – серебряной. В этом году молоко питьевое пастеризованное ТМ «Зеленая линия» (частная марка торговой сети «Перекресток») полностью подтвердило соответствие требованиям ГОСТ 31450–2013 в рамках независимой



экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Техническое оснащение завода повышается ежегодно. Это позволяет выпускать безопасную и вкусную продукцию гарантированного качества, которая имеет стабильно высокий спрос. Об этом говорят многочисленные благодарности и отзывы покупателей.

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.

Наталья ВЛАДЫКО



НА ДЕСЕРТ

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

Запомни, «Как было» вкусно!

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

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

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал. – Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

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

Миля ДЕМЬЯНОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ЗАРАБАТЫВАЮТ НА РАЗБАВЛЕННОМ МОЛОКЕ С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»

Семь из двенадцати образцов питьевого пастеризованного молока разных торговых марок, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют по составу, а также по содержанию белка и жира требованиям ГОСТ 31450–2013 и других нормативных документов. В то же время все упаковки молока маркированы «Честным знаком», что вводит потребителя в заблуждение.

МОЛОЧНЫЙ ОБМАН

С 1 декабря 2021 г. все фасованное питьевое молоко в обязательном порядке должно маркироваться специальным цифровым кодом Data Matrix, который еще имеет более понятное рядовому потребителю название – «Честный знак». Пользу от введения тотальной маркировки всей молочной продукции Минпромторг объяснил необходимостью защиты рынка от некачественной «молочки» и ее подделок. Молочная отрасль за не имеющий в мире аналогов эксперимент заплатила в прошлом году десятки миллиардов рублей, которые легли в себестоимость продукции и в результате повысили ее цены на полках супермаркетов.

Казалось бы, покупатели, которым теперь «Честный знак» гарантирует легальность происхождения любимых продуктов, должны быть довольны – ведь о них позаботилось государство. Ну и что, что цены выросли, – люди готовы платить больше за качество, ведь здоровье важнее!

И все были бы довольны и не стали бы жаловаться на рост цен, если бы вдруг не оказалось, что многомиллиардные затраты за счет средств налогоплательщиков опять не дают обе-

щанного народу результата. Сначала «Общественный контроль» выяснил, что в четырех из десяти образцах сметаны, проверенных в конце прошлого года в лаборатории Росстандарта, присутствует заменитель молочного жира, а теперь вот в восьми образцах молока питьевого пастеризованного, которое проверили в январе этого года, выявлено отсутствие в должных количествах молочного жира и белка. И речь идет о самых популярных торговых марках молока – продукции под марками торговых сетей «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Дикси» и «Верный».

Возникает вопрос, кто же все-таки обманывает потребителя: жадная торговая сеть, недобросовестный молочный завод или государство, заменившее дорогостоящий ручной государственный надзор не менее дорогими цифровыми технологиями контроля, демонстрирующими на практике свою полную несостоятельность? Правильно: и те и другие, все вместе, причем по предварительному сговору...

В выигрыше остаются здесь торговые сети и государство. Первые зарабатывают на поддельном молоке огромные барыши, оправдывая свои действия «эффективным менеджмен-



том по сдерживанию цен», а государство получает в бюджет дань с каждой проданной упаковки молока или стакана сметаны. Официальный тариф – 50 коп./знак. Его платят все молокозаводы аффилированной с государством частной компании АНО «ЦРПТ» за каждый «Честный знак», который затем еще за дополнительные деньги надо нанести на потребительскую упаковку.

В результате такого цифрового псевдоконтроля люди вынуждены употреблять в пищу продукты, которые только отдаленно можно назвать «молочными», поскольку в них отсутствует в должных количествах молочный жир и белок, а значит, и другие важные компоненты: витамины и аминокислоты.

Яркий пример – продукция молочного завода ООО «Кривское»

(Калужская обл.), которая в Петербурге успешно реализуется торговыми сетями «Лента», «Пятерочка», «Магнит», «Дикси» и «Верный» под их частными торговыми марками. Причем реализуется в больших объемах. Возникает вопрос: неужели в деревне Кривское Калужской обл., где расположено одноименное предприятие, столько коров? Ответ на этот вопрос недавно дал телеканал «ТВЦ», который вместо коров показал отлаженное производство разбавленного молока, закупаемого на стороне. Впечатления от сюжета не самые приятные: грязь на производстве, использование просроченного сырья, нарушение технологических и санитарных норм, отсутствие должного контроля качества...

Вот и экспертиза лаборатории Росстандарта показала, что молоко ООО «Кривское» не соответствует требованиям ГОСТ 31450–2013 сразу по нескольким параметрам. Так, в образце молока 2,5% торговой марки «365 дней» – частная марка сети «Лента» – массовая доля белка почти в два раза ниже нормы: 1,76% вместо 3%. В образце молока 2,5% торговой марки «Первым делом» – частная марка сети «Дикси» – массовая доля белка составила 1,75% вместо 3%, а массовая доля жира – 1,5% вместо 2,5%. В образце молока 3,2% торговой марки «Васильково поле» – частная марка сети «Верный» – массовая доля белка составила 2,22% вместо 3%, а массовая доля жира – 1,5% вместо 3,2%. Самые низкие показатели оказались в молоке 2,5%

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное цельное 3,2–4,5%, ТМ «Приневское»	Молоко питьевое пастеризованное 3,5%, ТМ «Снежок»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Экомилк»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Зеленая линия»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «365 дней»	Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное 3,4–6,0%	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Мещерские росы»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	АО «Племенной завод Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
Дата изготовления	17.01.2022	18.01.2022	12.01.2022	12.01.2022	14.01.2022	14.01.2022	10.01.2022	12.01.2022
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-002-37557631-2019	ГОСТ 31450-2013
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 0,800 л	2 x 0,930 л	2 x 1 л	2 x 0,800 л	2 x 0,900 л	2 x 0,900 л
Цена за 1 литр, руб.	65 руб.	97 руб.	92,5 руб.	85 руб.	84 руб.	34 руб.	75 руб.	45 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Горюнова Елена Алексеевна (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «ВКУСТЕР» (Вкустер-24), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Партизана Германа, д. 14/117, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,15±0,06	Не менее 3,0 / 3,27±0,06	Не менее 3,0 / 3,24±0,06	Не менее 3,0 / 3,35±0,06	Не менее 3,0 / 3,36±0,06	Не менее 3,0 / 1,76±0,06	Не менее 3,0 / 1,64±0,06	Не менее 3,0 / 1,86±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,6 / 3,600±0,065	Не менее 3,5 / 3,500±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 3,4 / 1,200±0,065	Не менее 3,2 / 1,600±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,9±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 9,2±0,4	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,0 / 4,8±0,4	Не менее 8,2 / 5,2±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по величине массовой доли пальмитиновой кислоты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по величине массовой доли пальмитиновой кислоты
Соответствие ГОСТ 31450-2013, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО и жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО и жирнокислотному составу

*Технический регламент «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.

ТМ «Торговый дом Сметанин» – частная марка сети «Магнит»: массовая доля белка составила 1,61% вместо 3%, а массовая доля жира – 1,1% вместо 2,5%. Также массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) в образце **ТМ «Торговый дом Сметанин»** оказалась ниже требований ГОСТ: 7,9% вместо 8%.

– 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 информация профессиональная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.



ООО «Кривское» с 2014 г. является поставщиком некачественной молочной продукции для федеральных и локальных торговых сетей. В течение девяти лет проверок «Общественного контроля» ни разу молоко от **ООО «Кривское»** не было признано соответствующим нормам государственного стандарта. Замечания каждый год одни и те же: низкие показатели по белку, жиру и СОМО, что свидетельствует о разбавлении цельного молока посторонним сырьем – в частности, молочной сывороткой, а чаще «обратом» – вторичным продуктом, которое получают после отделения на сепараторе сливок от цельного молока. По сути, «обрат» – это обезжиренное молоко, которое добавляют в цельное для увеличения объема выхода готового продукта.

Управление Роспотребнадзора по Калужской области, куда обратился «Общественный контроль» по факту производства и реализации некачественного молока, сообщило о принятых мерах в отношении **ООО «Кривское»**. Они оказались настолько мягкими, что вряд ли заставят изготовителя прекратить нарушать закон: должностное лицо привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение изготовителями требований технических регламентов) и заплатит штраф от 10 тыс. до 20 тыс. руб.

«О'КЕЙ» ТОРГУЕТ РАЗБАВЛЕННЫМ МОЛОКОМ

Еще более грубую подделку под молоко поставляет в сеть гипермаркетов «О'КЕЙ» **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** (Тверская обл.). Так, массовая доля белка образца молока 2,5% под частной торговой маркой «О'КЕЙ Daily» оказалась 1,96% вместо нормы 3%, а массовая доля жира составила... 0,6%. То есть, выкладывая свои 47 руб. за литр молока 2,5% жирности, покупатель получает, по сути, бесполезный обезжиренный молочный напиток.

Неудивительно, что покупатели просто в гневе, когда понимают, что их так нагло обманули.

«Вчера купила молоко частной марки «О'КЕЙ» того же производителя, – жалуется в «Общественный контроль» петербурженка Нелли. – Купила на творог четыре пакета. Всё спустила в унитаз. Творога вышло около 10% от обычного выхода. Есть эту субстанцию невозможно: горькая дико! Потом промывала рот. Сыворотка была белого цвета, непрозрачная. Сейчас оформляю жалобу в Роспотребнадзор. Это моя первая в жизни жалоба. И второй фальсификат молочной продукции под частной торговой маркой «О'КЕЙ», который я купила».

А другая петербурженка Юлия уже более категорична в своих оценках: «Настойчиво призываю не покупать продукцию этого производителя – он гнусный обманщик, подсовывающий покупателям подделку, при этом на упаковке не стесняется писать «молоко» и «кефир», сделанный с использованием закваски на кефирных грибах, которых там и рядом не было! Мое детство прошло в Советском Союзе, и я, к счастью, знаю вкус настоящего кефира и натурального коровьего молока. Беспредел, что такие «продукты» попадают на полки наших магазинов!»

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» 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 выгодного взаимодействия между торговой сетью и изготовителем.

Продукция **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** представлена в Санкт-Петербурге с 2014 г., и каждый год она проваливает испытания в лаборатории Росстандарта: не соответствует ГОСТу по физико-химическим показателям. Вот уже девять лет «Общественный контроль» направляет материалы проверок в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. 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 поддельное молоко из Тверской области по-прежнему поступает на прилавки питерских магазинов, а должной реакции органов власти до сих пор нет.

– Меры, которые применяет государство по удалению из оборота поддельной пищевой продукции, крайне неэффективны, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Управление Роспотребнадзора по Тверской области сообщило нам, что в отношении **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»**, допустившего выпуск поддельного молока, составлен протокол по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ. Изготовителю грозит штраф от ста до трехсот тысяч рублей. Но это не те меры, которые способны образумить молочный комбинат. Именно поэтому поддельная продукция продолжает поступать на прилавки торговых сетей.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**.



Татьяна Пилипенко отмечает, что некоторые производители молока используют также сухую молочную сыворотку, которая, по сути, является отходом производства и стоит очень дешево. Этот относительно новый способ фальсификации появился около пяти лет назад. Однако доказать факт применения сухой молочной сыворотки в готовой молочной продукции сегодня очень сложно, поскольку далеко не все лаборатории аккредитованы на ее определение.

РАЗБАВЛЕННЫЕ «МЕЩЕРСКИЕ РОСЫ» С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖИРОМ

Проверка показала, что по-прежнему поддельное молоко на петербургский рынок продолжает поставлять и **ООО «Тырновский молочный завод»** (Рязанская обл.). Однако если раньше молочный жир в «рязанском молоке» почти полностью вытеснялся растительным, то сейчас заменитель молочного жира в питьевом молоке практически не применяется.

– Анализ жирнокислотного состава образца этого молока показывает, что **ООО «Тырновский молочный завод»** применил растительные жиры, но в крайне незначительных количествах – не более 2%, – говорит **Алексей Корж**, преподаватель Высшей школы



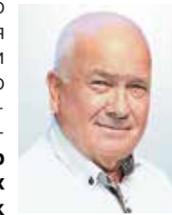
Осторожно, разбавленное молоко!

биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.



Но, несмотря на отказ изготовителя от использования заменителя молочного жира, молоко из Рязанской области не перестает быть подделкой. Просто технологии фальсификации «усовершенствовались». Так, образец молока цельного отборного, изготовленного по техническим условиям, с заявленной массовой долей жира 3,4–6,0% по цене 75 руб. за литр в универсаме «Сезон» оказался разбавленной молочной «бодягой» с содержанием белка 1,64% вместо 3% и массовой долей жира 1,2% вместо обещанных минимум 3,4%! В два раза ниже была и массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО): 4,8% вместо нормы «не менее 8%» (требования Технического регламента Таможенного союза № 033/2013).

– 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 легко усваиваемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.



Другой образец «молока» 3,2% жирности того же рязанского изготовителя, сделанный в соответствии с ГОСТ 31450–2013 и приобретенный под торговой маркой «Мещерские росы» в магазине «Семишагофф», мало чем отличался от своего «отборного» собрата: массовая доля белка составила 1,8% вместо 3%, а массовая доля жира оказалась ровно в два раза ниже заявленной на упаковке – 1,6%. Не соответствовала требованиям государственного стандарта и массовая доля СОМО: 5,2% вместо 8,2%. Жировая фаза образца содержала не более 2% заменителя молочного жира, что также говорит о фальсификации молочной продукции.

Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл., получив обращение «Общественного контроля» по факту изготовления и реализации разбавленного молока, вызвало **ООО «Тырновский молочный завод»** для дачи «объяснений по делу об административном правонарушении и составления протокола в соответствии с КоАП РФ». Учитывая такую расплывчатую формулировку, можно предположить, что изготовитель, поставляющий на полки магазинов молоко содержащий напиток низкого качества под видом питьевого молока, в очередной раз отделается легким испугом и даже не вздумает прекращать свою противоправную деятельность, а надзорный орган в очередной раз отчитается «о проделанной работе» и «принятии мер реагирования». Только толку от такой «работы» нет, хотя содержание Роспотребнадзора ежегодно обходится российским налогоплательщикам в миллиарды рублей.

Окончание см. на стр. 8



Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Первое Молоко»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Торговый дом «Сметанин»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Васильково поле»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «О'КЕЙ Daily»
ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
14.01.2022	09.01.2022	14.01.2022	15.01.2022
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
2 x 0,900 л	2 x 0,800 л	2 x 0,900 л	2 x 1 л
34 руб.	34 руб.	50 руб.	47 руб.
АО «Дикси ЮГ» (Дикси-78676), ул. Партизана Германа, д. 14/117, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Не менее 3,0 / 1,75±0,06	Не менее 3,0 / 1,61±0,06	Не менее 3,0 / 2,22±0,06	Не менее 3,0 / 1,96±0,06
Не менее 2,5 / 1,500±0,065	Не менее 2,5 / 1,100±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065	Не менее 2,5 / 0,600
Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 7,9±0,4	Не менее 8,2 / 8,1±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТОРГОВЫЕ СЕТИ ЗАРАБАТЫВАЮТ НА РАЗБАВЛЕННОМ МОЛОКЕ С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»

Окончание.
Начало см. на стр. 6

ООО «Тырновский молочный завод» – один из лидеров по розливу поддельного молока в нашей стране. Каждый год «Общественный контроль» выявляет фальсификат из Рязанской области в торговой сети «Семишагофф» и оперативно информирует об этом Роспотребнадзор. Но надзорный орган также систематически не принимает меры 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.

– Фальсификаторы, предлагая потребителю подделку по низкой цене, создают условия для недобросовестной конкуренции, и законопослушные производители при всем желании не могут предложить цену на молоко ниже 65 руб. за литр, – рассказывает заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молзавод» Георгий Житмарев. – В эту



стоимость входят затраты на закупку сырья – не менее 30 руб. за литр, технологические операции по нормализации и пастеризации молока, упаковку, стоимость которой составляет от 5 до 8 руб. за штуку, транспортировку

до магазина охлаждаемым транспортом. За счет более длинной логистики молоко из других регионов по всем законам экономики должно стоить дороже, чем местное, а оно, наоборот, стоит часто существенно дешевле.

Материалы экспертизы пастеризованного молока «Общественный контроль» в очередной раз направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов. Однако в связи с введением моратория на плановые и внеплановые проверки изготовителей и продавцов с 10 марта и до конца текущего года надзорные органы теперь не могут пресекать нарушения бизнеса, не связанные с угрозой жизни или здоровью граждан. Поскольку поддельное молоко не представляет угрозу жизни и здоровью потребителей, оно имеет право сегодня занимать свое «почетное» место на прилавках магазинов на законных основаниях.

Тем не менее Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило «Общественному контролю», что объявило предостережения о недопустимости нарушения обяза-

тельных требований законодательства семи предприятиям розничной торговли: ООО «Лента» (наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7), ООО «Приморское» (универсам «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30), ООО «Союз Святого Иоанна Воина» (универсам «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1), АО «Дикси Юг» (ул. Партизана Германа, д. 14/117), АО «Тандер» (магазин «Магнит», Ленинский пр., д. 82, корп. 1), ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф», ул. Партизана Германа, д. 14/117), ООО «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1).

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки на прилавках сегодня можно найти качественное натуральное пастеризованное молоко. Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450–2013 только пять образцов из двенадцати проверенных. Это молоко ТМ «Пискаревское» 2,5% от ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург), молоко 3,2–4,5% ТМ «Привнеское» от ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская обл.), молоко 3,2% ТМ «Зеленая линия» от АО «Племенной завод Красноозерное» (Ленинградская обл.), молоко 3,5% ТМ «Снежок» от АО «Лактис» (г. Великий Новгород) и молоко 3,2% ТМ «Экомилк» от ЗАО «Озерский молочный комбинат» (Московская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И ОТМЕННОГО ВКУСА!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Кирилл Орлов, Алина 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 11.05.2022 г. в 19.00. Выход в свет 16.05.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/5

Тираж номера 30 000 экз.

12+