

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ИЗГОТОВИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО СТАЛИ ЭКОНОМИТЬ НА МОЛОКЕ



??
= ОБМАН

Есть или
не есть? Вот
в чем вопрос!

Качество мороженого по сравнению с результатами аналогичной экспертизы прошлого года значительно снизилось. Об этом говорят результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Если в прошлом году требованиям ГОСТ 31457–2012 не отвечало только 30% образцов из числа проверенных, то в этом году уже 70%! Кто обманывает потребителей – об этом в очередном расследовании «ПК».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 6–7

САД И ОГОРОД

Какой грунт опасен для рассады?

Роспотребнадзор принял меры к изготовителям и продавцам почвогрунтов для рассады, которые весной проверила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Ряд образцов оказались просто опасны для семян и растений, но с прилавков их не убрали, поскольку до конца этого года полномочия Роспотребнадзора по защите прав потребителей приостановлены.



СТР. 2

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!



Мойва – морской деликатес по доступной цене

Сезон корюшки, которую так любят петербуржцы, уже заканчивается, но у любителей рыбы праздник продолжается: в городских супермаркетах появилась свежая мойва холодного копчения от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» по доступной цене! Мойва проста в приготовлении, содержит витамины А, В, D, селен, йод, кальций и другие микроэлементы.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Мёд на столе – здоровье в семье!

«Общественный контроль» проверил качество мёда, которым торгуют супермаркеты Петербурга. Оказалось, что каждый второй проверенный образец не соответствует обязательным требованиям нормативных документов. Среди нарушителей – компании из Санкт-Петербурга, Ленинградской, Московской, Нижегородской и Ростовской областей. Материалы проверки направлены в Роспотребнадзор.



СТР. 4–5

ПОПРОБУЙ!



Лучшие десерты мира онлайн!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам поможет интернет-магазин cheese-cake.ru! Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарены (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

СТР. 8



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

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

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

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

КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНЫ!

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

НАПИШЕМ ПРЕТЕНЗИЮ

ПОДГОТОВИМ
ИСКОВОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

ВЗЫЩЕМ ЧЕРЕЗ СУД ПРИЧИНЕННЫЙ
УЩЕРБ И МОРАЛЬНЫЙ ВРЕД

Направь
обращение
онлайн



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 августа 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов рыбных консервов и полутвердых сыров. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



САД И ОГОРОД

КАКОЙ ГРУНТ ПОГУБИТ РАССАДУ?



Ответ на этот вопрос в марте нынешнего года дала Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проведя свое очередное расследование, а недавно свою оценку дал и Роспотребнадзор.

Результаты экспертизы образцов фасованных грунтов для рассады разных торговых марок были опубликованы в СМИ в середине марта, но только теперь стало известно, какие меры принял Роспотребнадзор к изготовителям грунтов, нарушившим обязательные требования при выпуске продукции.

В ходе своей проверки «Общественный контроль» установил, что 70% фасованных грунтов для рассады не отвечают обязательным требованиям законодательства по составу и маркировке. В частности, изготовители занижают содержание основных питательных элементов, таких как азот, калий и фосфор. А некоторые из них продают грунты с высокой кислотностью, что может быть губительно как для семян, так и для рассады.

Особую тревогу специалистов лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, которая проводила испытания по заданию «Общественного контроля», вызвал грунт для рассады ТМ «Бога-

тырь» (ООО «Лама Торф», Московская обл.), приобретенный в гипермаркете «Максидом» на Ленинском пр., д. 101. Кислотность образца (рН) составила 4,2 вместо нормы 5,5–6,5.

— Такая высокая кислотность будет препятствовать поступлению питательных веществ в семена овощных и других культур, есть риск того, что семена в таком кислом грунте вообще не взойдут, — комментирует ведущий агроном производственного отдела филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова. — Овощные культуры предпочитают почву с уровнем кислотности, близким к нейтральному, — от 5,5 до 7 единиц. Особенно это касается лука, чеснока, перца, баклажанов, огурцов. Томаты растут в более широком диапазоне рН — от 5 до 8 единиц. Чем выше показатель рН, тем более щелочной является земля, а чем он ниже — тем грунт кислее. И в том и в другом случае растения будут плохо развиваться,



причем в слишком кислой почве рассада может и вовсе не взойти, ведь в такой среде угнетается рост корней, а поглощение элементов питания из почвы замедляется.

Кроме высокой кислотности, угрожающей всхожести семян и развитию растений, грунт для рассады ТМ «Бога-тырь» имел дефицит калийных удобрений: 114 мг/л вместо нормы «260–400 мг/л», указанных на упаковке. Также грунт оказался бедным по содержанию азота: 147 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л», указанной на упаковке.

Большинство культурных и диких растений предпочитают слабокислые и нейтральные почвы. Но если грунт сильнокислый или щелочной, выращивать даже самые неприхотливые растения на нем будет сложно. Поэтому перед посадкой рекомендуется заранее определить рН грунта.

— Даже недостаток питательных веществ не так критичен для растений, как слишком кислая среда. В грунте с показателем кислотности ниже 5,5 растение просто не взойдет, — го-

ворит член Королевского общества садоводов, ученый-агроном Вера Хмелева.

Не менее опасный грунт для рассады был обнаружен и в торговом комплексе «Леруа Мерлен» на Петергофском шоссе, д. 96. Им оказался грунт универсальный премиум ТМ «GEOLIA» (частная марка сети «Леруа Мерлен»), который выпускает ОАО «Буйский химический завод» (Костромская обл.). Кислотность образца оказалась всего 4,3.

ОАО «Буйский химический завод» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в прошлом году грунт ТМ «GEOLIA», приобретенный в той же торговой сети «Леруа Мерлен», имел кислотность 4,6. А в 2019 г. универсальный грунт ТМ «Волшебная грядка» этого изготовителя имела также повышенную кислотность — 5,1.

Высокая кислотность 5,1 вместо нормы 5,5 была зафиксирована и в торфяном почвогрунте «Добрый помощник» марки «Универсальный» ТМ «То, что надо!» (ООО «Пельгорское М», Ленинградская обл.), изготовленном по заказу торговой сети «О'КЕЙ». Кроме высокой кислотности, на упаковках отсутствовала дата изготовления, что является нарушением закона РФ № 2300–1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей».

Ряд образцов грунтов, проверенных в марте «Общественным контролем», не соответствовал данным на упаковке по содержанию питательных элементов. В частности, в образце «Почвогрунт премиум-класса для томатов и перцев ТМ «KEVA BIOTERRA» (ООО «Гера», Московская обл.) содержание калия составило 187 мг/л вместо нормы «не менее 250 мг/л», указанной на упаковке.

В прошлом году к продукции ООО «Гера» также были замечания по качеству. Так, в «Почвогрунте «KEVA BIOTERRA» для томатов, перцев и баклажанов» дозы минеральных удобрений были занижены более чем в два раза: азот составил 178 мг/л вместо нормы «не менее 300 мг/л», фосфор — 126 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л», калий — 165 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л».

Дефицит питательных элементов был выявлен и в почвенном грунте для рассады ТМ «Добрая сила» (ООО «Борресурсы», Нижегородская обл.), приобретенном в «Леруа Мерлен» на Петергофском шоссе, д. 96. Количество калия оказалось почти вдвое меньше заявленного: 158 мг/л вместо нормы «290–610 мг/л».

Как сообщали в Роспотребнадзоре, изготовителям грунтов ООО «Лама Торф», ООО «Гера», ООО «Борресурсы», ОАО «Буйский химический завод» и ООО «Пельгорское М» объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований законодательства в сфере защиты прав потребителей.

Предостережения также направлены торговым сетям «Леруа Мерлен», «Максидом», «Лента» и «О'КЕЙ».

Алиса САВЕЛЬЕВА



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Мойва – морской деликатес по доступной цене

Сезон корюшки, которую так любят петербуржцы, уже заканчивается, но у любителей рыбы праздник продолжается: в городских супермаркетах появилась свежая мойва холодного копчения от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

СПЕШИТЕ ЗА МОЙВОЙ!

Из-за сокращения запасов мойвы российские рыбаки последние три года не вели промышленный лов этой рыбы в Баренцевом море. В результате она полностью исчезла с прилавков магазинов. Все эти годы в нашей стране продавалась фарерская или исландская мойва по заоблачным ценам. Однако в нынешнем году ситуация изменится: Норвегия и Россия подписали соглашение о добыче этой ценной рыбы.

Гурманам доставит особое удовольствие мойва холодного копчения — вкус-

ная рыбка с приятным ароматом дымка. Мягкое филе порадует вас чуть пряными нотками: рекомендуем подавать как закуску к крепким напиткам или же в сочетании с молодым картофелем. Также приятно удивит и цена: упаковка отменной мойвы торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» 200 г обойдется вам примерно в 100 рублей.

ТРАДИЦИИ КОПЧЕНИЯ

Название «мойва» пришло к нам из языка карело-финской группы. По-карельски «maiva», а по-фински

«maiva», означает маленькую рыбку, которая служила наживкой для поимки более крупной рыбы — например, такой как треска.

Петербургская компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» бережно соблюдает традиции копчения, насчитывающие в России многие столетия. В нашей стране мясо и рыбу коптили издавна, так как только в таком виде их можно было хранить без боязни, что они испортятся.

Первыми коптить рыбу для торговли и обмена товарами начали в Новгороде в XIII–XIV веках. В XVI–XVII веках семга холодного копчения под названием «лососинат» являлась основным экспортным товаром из Архангельска в Голландию и другие государства.

НАРОДНАЯ РЫБА

В Мурманске еще с советских времен многие называют мойву народной рыбой. Почти у каждой хозяйки есть фирменный рецепт приготовления мойвы: ее можно варить, запекать, тушить и жарить. Рыбу едят в качестве холодной закуски, а также подают горячей. Мойва, капеллан или уёк, — хищная морская лучеперая рыба семейства корюшковых. Она бывает атлантической и тихоокеанской. Мойву легко

определить по черной каемке на плавниках. Она проста в приготовлении, содержит витамины А, В, D, селен, йод, кальций и другие микроэлементы.

В общем, берите с собой упаковку мойвы холодного копчения ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и отдыхайте: разгадывайте кроссворды, валяйтесь в гамаках, играйте с друзьями, наслаждайтесь летом!

Анна ШЕВЕЛОВА



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Кирилл Орлов, 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 11.06.2022 г. в 19.00. Выход в свет 16.06.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/6

Тираж номера 30 000 экз.

12+



**МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

ГОСТ

**ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО**



**СТРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!**

**Качество -
наша традиция!**



**ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД**



ПО "Лужский консервный завод"
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД НА СТОЛЕ – ЗДОРОВЬЕ В СЕМЬЕ!

«Общественный контроль» проверил качество мёда, которым торгуют супермаркеты Петербурга. Оказалось, что каждый второй проверенный образец не соответствует обязательным требованиям нормативных документов



Мёд уникален и полезен, он является источником витаминов, обладает лечебным действием, в том числе антимикробными свойствами. Однако если при его получении, хранении или фасовке недобросовестные предприниматели с целью наживы применяют недопустимые технологии, которые приводят к удешевлению себестоимости продукта, то мёд в лучшем случае будет бесполезным, а в худшем – даже опасным для здоровья.

Согласно данным Национального союза пчеловодов, в некоторых регионах нашей страны фальсификация мёда достигает 70%. Тревожную статистику подтверждают и проверки, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Так, экспертиза 2016 г. показала, что четыре из одиннадцати образцов мёда, приобретенных в магазинах города, оказались подделками. Об этом красноречиво говорили заниженное диастазное число и повышенная массовая доля сахарозы в отдельных образцах.

В 2019 г. результаты экспертизы оказались еще более удручающими: шесть образцов из одиннадцати (то есть более 50% от числа проверенных) не соответствовали требованиям ГОСТа и имели низкое диастазное число, а три – высокое содержание токсичного канцерогена гидроксиметилфурфурала. Это вещество возникает при распаде сахаров и может представлять опасность для здоровья человека. Оно образуется при производстве, длительном хранении или в результате высокотемпературной переработки некоторых видов продуктов, в том числе мёда.

По итогам проверки 2021 г. требованиям ГОСТа не соответствовали три образца из восьми проверенных: они имели низкое диастазное число, а один, кроме этого, обладал повышенным содержанием гидроксиметилфурфурала.

Результаты исследования, проведенные весной нынешнего года, показали, что качество мёда в супермаркетах заметно снизилось: сразу пять образцов из десяти, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали обязательным требованиям. Забракованная продукция имела низкое диастазное число, а в одной из упаковок также было выявлено превышение гидроксиметилфурфурала.

ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

Согласно ГОСТ 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия», диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе, а в продукции, вырабатываемой по ГОСТ 31766–2012 «Меды монофлорные. Технические условия» – не менее 11 единиц Готе.

Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять крахмал, при котором определяются натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой. Диастазное число мёда составляет в среднем 15 единиц Готе (колеблется от 0 до 50 единиц).

Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, диастазное число мёда натурального липового ТМ «Медовый спас» (ООО «ПК Медо-



вый спас», Санкт-Петербург), выработанного по ГОСТ 31766–2012, вместо 11 единиц Готе составило 8,8 единицы, а мёда натурального липового ТМ «Абрико» (ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.), на упаковке которого был указан также ГОСТ 31766–2012, – всего 3 единицы. Оба образца были приобретены в магазине «Верный» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1.

Президент Российского национального союза пчеловодов Арнольд Бутов отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда. Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром – иногда пчеловоды практику-

ют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволяют пчелке вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминающим карамель. Дело в том, что через три-шесть месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрачность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики

и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40 градусов.

А между тем перегретый мёд не только бесполезен, но и может представлять угрозу для здоровья человека.

– Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – продолжает **Арнольд Бутов**. – При нагревании его свыше 40 градусов разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидроксиметилфурфурала – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.

Мёд ТМ «Абрико» от ООО «ИРГА Про» не первый раз получает замечания специалистов. Так, по итогам проверки прошлого года содержание диастазы в мёде цветочном луговом ТМ «Абрико» составило 7,6 единицы

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ЦВЕТОЧНОГО ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный, ТМ «7сот»	Мёд натуральный цветочный фасованный разнотравие, ТМ «Моя цена»	Мёд натуральный цветочный, ТМ «Пчела Маня»	Мёд натуральный цветочный разнотравие ТМ «Первым делом»	Мёд натуральный цветочный донниковый, ТМ «ПРОСТО»	Мёд натуральный липовый, ТМ «Медовый спас»	Мёд натуральный цветочный разнотравие
Производитель	ООО «Мастер Мёда», Ленинградская обл.	ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.	ООО «ПРОПОЛИС», Белгородская обл.	ООО «Медовая долина», Московская обл.	ООО «Медовая долина», Московская обл.	ООО «ПК Медовый спас», г. Санкт-Петербург	ООО «Мастер Мёда», Ленинградская обл.
Дата изготовления	18.01.2022	16.02.2022	23.02.2022	25.03.2022	22.03.2022	31.01.2022	11.03.2022
Нормативный документ	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 31766-2012	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	4 x 150 г	1 x 1000 г	2 x 250 г	2 x 350 г	4 x 135 г	1 x 700 г	2 x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	267 руб.	250 руб.	480 руб.	200 руб.	430 руб.	314 руб.	340 руб.
Место закупки	ООО «ТК Прогресс», магазин «Семишагофф», ул. Чекистов, д. 20, лит. А	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 «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток», супермаркет «Перекресток», Ленинский пр, д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А
Массовая доля воды, % (Норма/Результат)	Не более 20 / 16,4±0,7	Не более 20 / 19,2±0,8	Не более 20 / 15,6±0,6	Не более 20 / 17,2±0,7	Не более 20 / 15,9±0,6	Не более 20 / 18,7±0,7	Не более 20 / 17,0±0,7
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / более 40,0	Не менее 8,0 / 16,3±1,8	Не менее 8,0 / 15,8±1,7	Не менее 8,0 / 12,6±1,4	Не менее 8,0 / 10,4±1,1	Не менее 11,0 / 8,8±1,0	Не менее 8,0 / 7,4±0,8
Гидроксиметилфурфураль, мг/кг (Норма/Результат)	Не более 25,0 / 9,3±2,3	Не более 25,0 / 5,3±1,3	Не более 25,0 / 6,4±1,6	Не более 25,0 / 17,6±4,4	Не более 25,0 / 12,0±0,6	Не более 25,0 / 9,8±2,5	Не более 25,0 / 3,2±0,8
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу

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

Готе вместо 8 единиц, предусмотренных ГОСТ 19792–2017.

В ходе экспертизы в очередной раз показал низкое диастазное число **мёд натуральный цветочный разнотравье** (ООО «Мастер Мёда», Ленинградская обл.), изготовленный по ГОСТ 19792–2017 и приобретенный в гипермаркете «Лента» на Петергофском шоссе, д. 98: 7,4 единицы Готе вместо 8. Согласно результатам проверки прошлого года, мёд полифлорный «Степной» от ООО «Мастер Мёда» (ГОСТ 19792–2017) также имел низкую диастазу: 7,8 единицы Готе вместо 8.

«ПОТАПЫЧ» ОПЯТЬ В ЧЕРНОМ СПИСКЕ

Низкие потребительские свойства снова продемонстрировал мёд цветочный липовый ТМ «Потапыч» (ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.), изготовленный в соответствии с ГОСТ 19792–2017 и приобретенный в гипермаркете «Лента» на Петергофском шоссе, д. 98: диастазное число вместо 8 единиц Готе составило 5,7, а массовая доля гидроксиметилфурфурала – 26,1 мг/кг вместо нормы «не более 25,0 мг/кг».

Как и в прошлом году, мёд ТМ «Потапыч» оказался опять самым дорогим среди образцов, отправленных в лабораторию: 698 руб./кг. Кстати, в ходе предыдущей проверки он показал еще более низкие результаты. Так, диастазное число составило всего 3 единицы Готе вместо 8, а содержание гидроксиметилфурфурала – 43,6 мг/кг вместо нормы «не более 25,0 мг/кг».

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

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017, содержание этого токсичного вещества в мёде не должно превышать 25 мг/кг. В то же время считать мёд с повышенным содержанием гидроксиметилфурфурала чрезвычайно опасным продуктом для организма человека всё же не стоит. Так, в законодательстве Европейского союза и Codex Alimentarius допустимое содержание этого вещества в мёде – 40 мг/кг, а для мёда из тропических стран – 80 мг/кг. Более того, в ряде продуктов гидроксиметилфурфурал содержится в гораздо больших количествах. Например, в некоторых видах жареного кофе его может быть

от 300 до 2900 мг/кг. Чернослив содержит до 2200 мг/кг этого вещества. В варенье его до 160 мг/кг, а в темном пиве – 13,3 мг/кг. Да что там говорить, если повседневные наши хлебобулочные продукты и кондитерские изделия содержат от 4,1 до 151 мг/кг гидроксиметилфурфурала.

Отрадно, что российский ГОСТ на мёд намного строже европейских требований. С другой стороны, эффективного и оперативного контроля за соблюдением изготовителями государственных стандартов уже давно в России нет, а значит, потребители не должны терять бдительности и слепо доверять рекламным заявлениям предпринимателей.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения «Общественного контроля» в прошлом году даже провело свое административное расследование в отношении качества мёда ТМ «Потапыч» и установило, что продукт не соответствует обязательным требованиям, а маркировка ГОСТ 19792–2017 вводит потребителей в заблуждение. К магазину «Семишагофф», где приобретался мёд ТМ «Потапыч» в прошлом году, были приняты меры в рамках КоАП РФ: в адрес продавца – юридического лица – вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

В 2020 г. АНО «Роскачество», исследуя 45 образцов мёда отечественного производства, установило, что мёд ТМ «Потапыч» является продуктом низкого качества. Анализ ботанического происхождения показал, что мёд на самом деле не донниковый, как было указано на этикетке, а подсолнечниковый. Кроме того, низкая активность сахарозы (фермент, который содержится в мёде) и инвертазное число (характеризует активность сахарозы мёда) указывают на низкое качество продукта.

МЁД, ДА НЕ ТОТ!

В продаже можно встретить мёд, изготовленный не только в соответствии с государственным стандартом, но и по техническим условиям. Так, в магазине «Семишагофф» на ул. Чекистов, д. 20 был приобретен именно такой продукт «мёд переработанный цветочный» (ООО ПК «МР», Московская обл.), который натуральным мёдом трудно назвать: диастазное число продукта оказалось

всего 3,1 единицы Готе, хотя ГОСТ предписывает не менее 8. Поскольку этот «мёд» изготовлен по техническим условиям, сравнивать его с требованиями ГОСТа некорректно, однако, согласно обязательным требованиям, основные показатели качества продукта, изготовленного по ТУ, не должны быть ниже требований ГОСТа. Именно поэтому диастазное число в мёде, даже изготовленном по ТУ, не может быть меньше 8 единиц Готе. В противном случае продукт должен иметь другое название.

– Предельно низкое диастазное число в мёде говорит о том, что натуральным мёдом этот образец не является, – отмечает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Данный продукт мог быть фальсифицирован добавленным глюкозно-фруктозным или глюкозно-мальтозным сиропом. Конечно об этом говорит его низкая стоимость – 170 руб./кг, в то время как средняя цена качественного мёда находится в диапазоне от 200 до 500 руб./кг.

Результаты экспертизы качества мёда «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших производство и реализацию некачественной продукции. В ведомстве ответили, что предприятиям розничной торговли «Лента» (Петергофское шоссе, д. 98), «Верный» (Ленинский пр., д. 82, корп. 1), «Семишагофф» (ул. Чекистов, д. 20) и предприятию пищевой промышленности ООО «ПК Медовый спас» (ул. Новоселов, д. 49) объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, требованиям ГОСТа соответствовали только пять образцов мёда из десяти проверенных. Это мёд ТМ «7сот» (ООО «Мастер Мёда», Ленинградская обл.), ТМ «Моя цена» (ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.), ТМ «Пчела Маня» (ООО «ПРОПОЛИС», Белгородская обл.), ТМ «Первым делом» и ТМ «ПРОСТО» (оба от ООО «Медовая долина», Московская обл.).



КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД

Нередко любители мёда предпочитают покупать его на всевозможных ярмарках, не подозревая, что очень часто там как раз и сбываются фальсификаты по бросовым ценам.

Далеко не всегда покупатель может по цвету и вкусу мёда определить его качество. Чтобы не быть обманутым, требуйте документы на мёд, подтверждающие его происхождение, качество и безопасность.

В соответствии с правилами торговли мёдом, чтобы иметь возможность продавать свою продукцию, пчеловоды в начале сезона должны получить ветеринарно-санитарный паспорт пасеки. Ветеринарные врачи проверяют пасеку и делают отметки по следующим показателям: здоровье пасеки, профилактические мероприятия, безопасность мёда (оценивается по протоколам лабораторных испытаний).

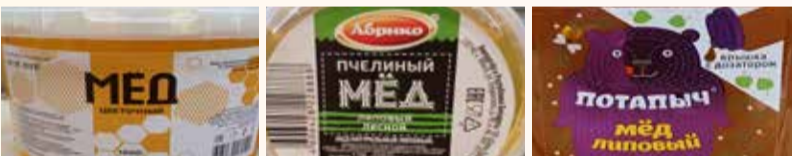
До фасовки на мелкие порции мёд хранится в больших контейнерах (на этом этапе он имеет статус сырья). Для такого мёда нужен ветеринарный сопроводительный документ. В нем указываются следующие данные: вид продукта пчеловодства, место и год сбора, вес продукта и отметка, что местность благополучна по карантинным и особо опасным заболеваниям.

Для продажи фасованного мёда тоже требуется ветеринарное свидетельство. Если у продавца его нет, то обязательно должна быть декларация о соответствии требованиям ЕАС (Евразийский экономический союз).

У пчеловодов, которые занимаются выработкой мёда, должна быть справка о наличии личного подсобного хозяйства. Она подтверждает право на осуществление предпринимательской деятельности. Для ее получения пчеловод должен предоставить данные о месте нахождения земельного участка, на котором он держит пчел, его площади, предполагаемом объеме продукции, которая будет реализована. Также продавцы мёда должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении всех обязательных обследований. Без медицинской книжки такой человек не имеет права работать (ст. 34 ФЗ № 52 и ст. 213 Трудового кодекса РФ) – работники, задействованные в сфере пищевой промышленности, общественного питания и торговли, должны иметь ее в обязательном порядке.

Чтобы не выбрасывать деньги на ветер и не нанести случайный вред своему здоровью, внимательно изучайте результаты экспертиз «Общественного контроля». Тогда вы точно сохраните и свои денежные средства, и хорошее настроение!

Кирилл ОРЛОВ



Мёд переработанный цветочный	Мёд натуральный липовый, ТМ «Абрико»	Мёд натуральный цветочный липовый, ТМ «Потапыч»
ООО ПК «МР», Московская обл.	ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.	ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.
04.03.2022	21.12.2021	17.12.2021
ТУ 10.89.19-001-37540582-2021	ГОСТ 31766-2012	ГОСТ 19792-2017
1 x 1000 г	2 x 350 г	2 x 500 г
170 руб.	514 руб.	698 руб.
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 «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А
- / 15,5 ± 0,6	Не более 20 / 18,2 ± 0,7	Не более 20 / 15,4 ± 0,6
- / 3,1 ± 0,3	Не менее 11,0 / 3,0 ± 0,3	Не менее 8,0 / 5,7 ± 0,6
- / 10,7 ± 2,7	Не более 25,0 / 6,9 ± 1,7	Не более 25,0 / 26,1 ± 6,5
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу и массовой доле ГМФ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия», натуральный мёд бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мёд может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного мёда определяют по доминирующему медоносу. «Гостираными» видами монофлорных сортов мёда являются всего три: гречишный, липовый и подсолнечниковый.

Внешний вид мёда (консистенция) – жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат – приятный, медовый от слабого до сильного, без постороннего запаха.

Вкус – сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

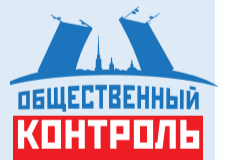
Цвет мёда зависит от медоноса (от вида растения, с которого пчелы собирали нектар) и обусловлен содержанием в нем золы, железа, меди и марганца, а также наличием красящих веществ, каротиноидов, флавоноидов, хлорофилла и других соединений. Кроме того, на цвет влияет время медосбора. В большинстве случаев мёд имеет желтый цвет разной интенсивности. Но бывают коричневые мёды с красноватым или зеленоватым оттенком: например, с гречишки, вереска, каштана. Падевый мёд более темный, менее ароматен и содержит больше минеральных веществ, чем цветочный.

Также в мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Забродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху. В соответствии с ГОСТ 19792–2017 массовая доля воды в мёде должна быть не более 20%.

Натуральный мёд хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами, а также с теми, которые могут придать мёду несвойственный ему запах.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично закупоренной таре – 2 года с даты упаковки. Температура хранения мёда – не выше 20°C. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

При покупке мёда обращайте внимание на дату производства, на срок годности и на медонос, с которого он был собран. Также визуально оцените мёд: натуральный мёд должен быть однородным и по цвету, и по консистенции, он не должен быть расплывшимся, так как это признак отделения мёда и водяной взвеси.



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»

ИЗГОТОВИТЕЛИ МОРОЖЕНОГО СТАЛИ ЭКОНОМИТЬ НА МОЛОКЕ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции перед началом летнего сезона проверила качество мороженого, представленного в торговых сетях. Согласно результатам экспертизы, 70% образцов из числа проверенных не соответствуют требованиям ГОСТ 31457-2012.

МЕНЬШЕ МОЛОКА – НИЖЕ ДОЛЯ БЕЛКА!

В этом году для лабораторных исследований в магазинах Петербурга было приобретено десять образцов мороженого, изготовленных по ГОСТ 31457-2012, среди них восемь пломбир, одно сливочное и одно молочное мороженое.

Согласно ГОСТ 31457-2012, самым «диетическим» является именно молочное мороженое, в котором содержание жира находится в диапазоне от 0,5% до 7,5%, в сливочном мороженом массовая доля жира может колебаться в пределах от 8% до 11,5%, ну а самым калорийным является, конечно, пломбир с содержанием жира от 12% до 20%. Во многом на калорийности пломбира влияет также его отделка. Минимальной пищевой ценностью обладает мороженое в бумажном стаканчике: в 100 г содержится около 200 ккал. Если вы выбрали вафельный стаканчик, то в его 100 г окажется уже 250 ккал. Ну а такая же порция эскимо, то есть пломбира в шоколадной глазури, пополнит ваш рацион на все 350 ккал.

Первый вывод, который следует из протоколов испытаний лаборатории Росстандарта: качество мороженого по сравнению с результатами аналогичной экспертизы прошлого года значительно снизилось. Если в прошлом году требования ГОСТ 31457-2012 не отвечало только 30% образцов из числа проверенных, то в этом году уже 70%! И это при том, что средняя стоимость килограмма мороженого в супермаркетах за год выросла на 17%: с 533 руб./кг до 624 руб./кг.

Обращает на себя внимание, что изготовители с целью снижения себестоимости мороженого массово стали экономить на молочном сырье, нарушая рецептуру ГОСТа. В среднем для производства 1 кг мороженого требуется 0,8 кг молока. Однако результаты испытаний показывают, что многие изготовители мороженого значительно занижают данную норму. Об этом красноречиво свидетельствует низкая массовая доля белка.

Так, на этикетке мороженого сливочного ванильного в вафельном стаканчике ТМ «Балтийское» (ОАО «МИЛКОМ», Пермский край) массовая доля белка заявлена 4%, а по факту оказалась 3,57%.

Еще меньше белка (3,18%) было обнаружено в пломбире ванильном в вафельном стаканчике ТМ «BURENKA CLUB» (ООО «НВВ», Ярославская обл.), хотя на этикетке было заявлено значение 4%.

Экономил на молочном сырье и АО «Белгородский хладокомбинат» (г. Белгород): массовая доля белка в пломбире в вафельном стаканчике ТМ «Бодрая корова» составила 2,69% вместо 4%, заявленных на этикетке.

Дефицит молочного сырья был установлен и в мороженом молочном с ароматом ванили в вафельном стаканчике ТМ «Хаврошечка» (ОАО «Кировский хладокомбинат», г. Киров): массовая доля белка составила 2,43% вместо 3,5%.

Поклонникам ТМ «Петролод» также придется смириться с тем, что их любимый пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Как раньше» (ООО «Айсберри-ФМ», Ярославская обл.) теперь не «как раньше», поскольку массовая доля белка почти в 1,5



раза ниже, чем указано на этикетке: 2,2% вместо 3%.

Низкое содержание белка свидетельствует о том, что изготовители при производстве мороженого использовали меньше молока, чем положено по рецептуре, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Тем самым хладокомбинаты снизили свои затраты в ущерб качеству и нарушили права потребителей.



НЕ СТОИТ ПОКУПАТЬ!

Два образца пломбира, провалившие экспертизу, заслуживают отдельного внимания, так как, судя по своим физико-химическим показателям, являются фальсификатами.

Так, в образце пломбира с ароматом ванили в вафельном стаканчике ТМ «Хороший день» (ООО «НБН-ПЛОМБИР», г. Великий Новгород)

массовая доля белка оказалась в три раза ниже заявленной на упаковке: 1,19% вместо 3,5%. Кроме того, массовая доля сухих веществ была занижена почти на четверть и составила всего 30% вместо нормы ГОСТ 31457-2012 «не менее 39%».

Массовая доля сухих веществ – еще один показатель, характеризующий качество мороженого, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Сухие вещества говорят о присутствии основной молочной части, то есть если ее мало, то мороженое будет водянистое. Если сухих веществ больше, чем установлено, то это может указывать на то, что, помимо молочной части, в мороженом избыток стабилизаторов и других компонентов, которые и приводят к превышению массовой доли сухих веществ.

ООО «НБН-ПЛОМБИР» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы 2019 г. жировая фаза пломбира шоколадного в вафельном стаканчике ТМ «Новгородский хладокомбинат»

на 40% состояла из растительных жиров, что является фальсификацией мороженого, поскольку в нем должен быть только молочный жир. А в прошлом году в образце ванильного пломбира от ООО «НБН-ПЛОМБИР» ТМ «Чукча Чубукча» была выявлена низкая массовая доля белка: 2,65% вместо 3,5%, указанных на этикетке.

ДОРОГА «МАРУСЯ», НО НЕ ЛЮБА!

По мнению «Общественного контроля», последнее место в рейтинге мороженого принадлежит пломбиру эскимо ванильному в шоколаде ТМ «Маруся» (АО «Новокузнецкий хладокомбинат», г. Кемерово). Массовая доля сухих веществ образца составила 38,8% вместо нормы ГОСТ 31457-2012 «не менее 39%», а массовая доля белка оказалась занижена в 4,5 раза: 0,78% вместо 3,6%, указанных на этикетке! Пломбиром этот образец уж точно называться не может, поскольку молочного сырья в образце явно недостаточно.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИР И МОЛОЧНОЕ, ГОСТ 31457-2012



Наименование продукта	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, массовая доля жира 15%, ТМ «Корова из Кореновки»	Мороженое эскимо «Невское» пломбир ванильный, массовая доля жира 12%, ТМ «Питерское мороженое»	Мороженое пломбир крем-брюле в вафельном стаканчике, массовая доля жира 15%, ТМ «Мишка & Friends»	Мороженое сливочное ванильное в вафельном стаканчике, массовая доля жира 8%, ТМ «Балтийское»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике, массовая доля жира 15%, ТМ «BURENKA CLUB»	Мороженое пломбир в вафельном стаканчике, массовая доля жира 15%, ТМ «Бодрая корова»	Мороженое молочное с ароматом ванили в вафельном стаканчике, ТМ «Хаврошечка»
Производитель	ООО «Фабрика Настоящего Мороженого», Краснодарский край, г. Кореновск	ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл.	ОАО «МИЛКОМ», Пермский край	ООО «НВВ», Ярославская обл.	АО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород	ОАО «Кировский хладокомбинат», г. Киров
Дата изготовления	30.01.2022	28.03.2022	10.09.2021	08.09.2021	14.02.2022	04.08.2021	09.07.2021
Масса, количество образцов	4 x 100 г	4 x 70 г	4 x 100 г	4 x 70 г	4 x 80 г	4 x 100 г	4 x 60 г
Цена в пересчете за 1 кг	720 руб.	428 руб.	650 руб.	614 руб.	612 руб.	490 руб.	333 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	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 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК Прогресс», магазин «Семишагофф», ул. Чекистов, д. 20, лит. А
Массовая доля сухих веществ, % (Норма/Результат)	Не менее 39,0 / 39,8±0,3	Не менее 36,0 / 37,1±0,3	Не менее 39,0 / 39,1±0,3	Не менее 32,0 / 33,1±0,3	Не менее 39,0 / 40,5±0,3	Не менее 39,0 / 40,2±0,3	Не менее 28,0 / 29,9±0,3
Кислотность, % (Норма/Результат)	Не более 21 / 12,2±1,9	Не более 21 / 15,2±1,9	Не более 24 / 14,7±1,9	Не более 22 / 16,2±1,9	Не более 21 / 14,2±1,9	Не более 21 / 14,7±1,9	Не более 23 / 12,2±1,9
Содержание белка, % (Норма/Результат)	3,4 – информация на этикетке / 3,42	3,4 – информация на этикетке / 3,85	3,0 – информация на этикетке / 3,0	4,0 – информация на этикетке / 3,57	4,0 – информация на этикетке / 3,18	4,0 – информация на этикетке / 2,69	3,5 – информация на этикетке / 2,43
СООТВЕТВИЕ ГОСТ 31457-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка

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

При таких характеристиках «Маруся» побил все мыслимые рекорды и в ценообразовании: килограмм этого «пломбира» в гипермаркете «Карусель» на ул. Партизана Германа, д. 47 обошелся закупочной комиссией в 1285 руб./кг, что минимум вдвое превышает справедливую цену за килограмм качественного пломбира других торговых марок, успешно прошедших экспертизу.

Материалы проверки качества мороженого были направлены «Общественным контролем» в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования. Там сообщили, что предприятиям розничной торговли «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30), «Семишагофф» (ул. Чекистов, д. 20), «Карусель» (ул. Партизана Германа, д. 47) объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Также «в адрес производителей продукции Управлением направлена информация о несоответствии продукции требованиям технического регламента для проведения достоверности информации», сообщили в ведомстве.



НЕ ДАЙТЕ СЕБЯ ОБМАНУТЬ!

Многие потребители сегодня уже знают, что продукты, сделанные из молока, и молокосодержащие продукты, в составе которых присутствуют растительные жиры, не должны находиться рядом на одном и том же прилавке, чтобы при покупке их можно было легко отличить друг от друга. Но на практике

работники торговли зачастую не выполняют это требование, тем самым нарушая пункт 37 «Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи...», утвержденный постановлением Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020, который гласит: «В месте продажи размещение (выкладка) молочных, молочных составных и молокосодержащих продуктов должно осуществляться способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов, и сопровождаться информационной надписью «Продукты без заменителя молочного жира».

В ассортименте мороженого, вырабатываемого отечественными хладокомбинатами, сегодня входят десятки видов, различающиеся между собой не только по отделке, сырьевым компонентам и добавкам, но и по составу жировой фазы молочной части продукта, которая нередко включает в себя жиры растительного происхождения. Такое мороженое уже производится не по ГОСТу, а по техническим условиям и в магазине должно находиться в отдельной морозильной камере с надписью «Мороженое с растительным жиром». Если вы заметили, что магазин реализует мороженое с разным жировым составом из одной морозильной камеры, вы имеете право обратиться с претензией к продавцу, зафиксировать факт своего обращения любым доступным способом, а в случае отсутствия должной реакции продавца – обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, указав, что продавец недостоверно информирует потребителей о свойствах молочного продукта, нарушая

От Гиппократа до наших дней

Сегодня мороженое – продукт, доступный каждому, и на территории только нашей страны ежедневно вырабатываются миллионы порций такого лакомства разных видов и сортов. Но несколько тысяч лет назад оно было редким и изысканным деликатесом, которое подавали только по особым праздникам правителям и вельможам. Да и по рецептуре и способу приготовления оно было совсем другим, чем сейчас, и, скорее, напоминало современные десерты из замороженных ягод и кусочков фруктов.

ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ

Считается, что история мороженого насчитывает более 4000 лет и уходит корнями во времена древнейших цивилизаций Азии – Китая и Междуречья.

Еще в XX в. до нашей эры в богатых домах Китая к столу подавались десерты, отдаленно напоминающие мороженое, – богатые китайцы лакомились снегом и льдом, смешанным с кусочками апельсинов, лимонов и зернышками гранатов.

Рекомендовал мороженое для укрепления здоровья и знаменитый античный врач Гиппократ. Мороженым угощали величайшего полководца древности Александра Македонского – во время его походов в Индию и Персию. Именно тогда придумали замораживать в снегу ягоды. За снегом в горы посылали рабов, а чтобы он не таял, устраивали специальные эстафеты.

Рецепт мороженого, наиболее приближенный к современному, родился в XVI веке в Италии, а если еще точнее – на Сицилии, где выращивали сахарный тростник.

Новое лакомство быстро завоевало популярность в королевских дворах Европы, а в XIX веке при Наполеоне III в Париже впервые стали вырабатывать мороженое пломбир. Своему названию десерт обязан месту изобретения – французскому городу Пломбьер-ле-Бен.

Почти сорок веков мороженое делали вручную с использованием природного льда и снега, пока в 1844 г. англичанин Томас Мастерс не изобрел первую машину для производства мороженого, а в 1851 г. в Балтиморе (США) не открылся первый завод, на котором была выпущена первая промышленная партия сладкого десерта. Спустя 70 лет те же американцы придумали рецепт и технологию производства нового вида мороженого, облитого шоколадом, которое сегодня всем известно как эскимо – глазированное мороженое на палочке. Новинка сначала получила название «эскимо-пай» («пирожок эскимо»), но это слово очень быстро сократили просто до «эскимо».

МОРОЖЕНОЕ В РОССИИ

В России народ издавна употреблял свои виды «мороженого», благо в студеные зимы не было недостатка в «хладагентах» для заморозки лакомств. Еще в Киевской Руси у нас подавали мелко наструганное замороженное молоко. В сибирской глубинке и по сей день хозяйки хранят молоко, заморозив его в блюдечках. Во многих деревнях на Масленицу изготавливалась смесь из замороженного творога, сметаны, изюма и сахара.

В «европейском» варианте мороженое появилось в России в середине XVIII века и сразу завоевало большую популярность. А в XIX столетии в нашей стране появилась первая машина для приготовления мороженого. В промышленных масштабах производство десерта началось лишь в СССР в начале 1930-х гг.



Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Как раньше», массовая доля жира 15%, ТМ «Петролод»	Мороженое пломбир с ароматом ванили в вафельном стаканчике, массовая доля жира 15%, ТМ «Хороший день» «Магнолия»	Мороженое эскимо пломбир ванильный в шоколаде, массовая доля жира 15%, ТМ «Маруся» «Снежный городок»
ООО «Айсберри-ФМ», Ярославская обл.	ООО «НБН-ПЛОМБИР», г. Великий Новгород	АО «Новокузнецкий хладокомбинат», г. Кемерово
12.03.2022	30.05.2021	11.12.2021
4 x 70 г	4 x 70 г	4 x 70 г
686 руб.	428 руб.	1285 руб.
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК Прогресс», магазин «Семишагофф», ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «ИКС 5 Гипер», гипермаркет «Карусель», ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А
Не менее 39,0 / 39,5±0,3	Не менее 39,0 / 30,0±0,3	Не менее 39,0 / 38,8±0,3
Не более 21 / 11,2±1,9	Не более 21 / 11,2±1,9	Не более 21 / 8,6±1,9
3,0 – информация на этикетке / 2,2	3,5 – информация на этикетке / 1,19	3,6 – информация на этикетке / 0,78
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка и сухих веществ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию белка и сухих веществ

постановление Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только три образца мороженого из десяти проверенных соответствовали требованиям ГОСТ 31457–2012. Это пломбир ванильный в вафельном стаканчике ТМ «Коровка из Кореновки»

(ООО «Фабрика Настоящего Мороженого», Краснодарский край), пломбир ванильный эскимо «Невское» ТМ «Питерское мороженое» (ООО «РАМОЗ», Ярославская обл.) и пломбир крем-брюле в вафельном стаканчике ТМ «Мишка & Friends» (ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Упаковка мороженого должна быть герметичной, продукт должен «держат форму». Повторно замороженный продукт можно распознать, если он в прозрачной упаковке: мороженое будет расслоившимся, с кристаллами льда, объем его уменьшится. Деформация мороженого как минимум испортит его вкус. Кроме того, несоблюдение условий хранения может привести к размножению патогенных микроорганизмов: мороженое для них – прекрасная питательная среда. Помните, что в магазине мороженое должно храниться в морозильном прилавке при температуре не выше -18°C. Если температура на термометре выше, а срок изготовления подходит к концу, такое мороженое лучше не покупать.

Срок годности мороженого за счет современных технологий пастеризации и шоковой заморозки сегодня может достигать 24 месяцев. При этом надо внимательно смотреть, соблюдает ли магазин условия хранения, указанные на упаковке мороженого. Учитывая, что морозильники часто выходят из строя, особенно в летний период, покупайте мороженое, изготовленное максимум три-шесть месяцев назад. Предпочтение отдавайте местным производителям, так как плечо доставки их продукции намного короче, чем конкурентов из других регионов страны. Помните, что нарушения температурных режимов при транспортировке мороженого автомобильным транспортом в пути, насчитывающим сотни и даже тысячи километров до вашего магазина, существенно увеличивают риски доставки в торговую точку уже небезопасного продукта.

Не следует покупать мороженое, если его состав не читается (напечатан мелким шрифтом). В случае использования растительного сырья при изготовлении мороженого (пальмовое, рапсовое или кокосовое масло) производитель обязан честно написать об этом на этикетке: «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». Если в состав продукта входит заменитель молочного жира, применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в наименовании продукта не допускается. Не покупайте мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет информации о дате его изготовления.

Для ребенка старайтесь выбирать мороженое с максимально коротким и простым составом, так как некоторые красители, стабилизаторы и наполнители могут вызвать аллергическую реакцию.



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.

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при температуре не выше -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.



ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку

«Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В cheese-cake.ru их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты и настоящее сливочное новозеландское масло, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить по противню нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте cheese-cake.ru представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

БОНУСЫ И СКИДКИ

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку 10% на всю продукцию по промокоду **NEW10**, а также раздел с самыми популярными десертами по сниженному ценам, которые регулярно обновляются. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

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, мёдом, 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