

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

РОССИЙСКИЙ СЫР ПОД МАРКАМИ «МОЯ ЦЕНА» И «ПЕРВЫМ ДЕЛОМ» ОКАЗАЛСЯ ПОДДЕЛЬНЫМ!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила качество полутвердого сыра популярных марок. Оказалось, что семь образцов из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали информации по пищевой ценности, указанной на этикетке, причем в сырах трех изготовителей молочный жир был почти полностью замещен растительным, что говорит об их грубой фальсификации. Также на упаковках двух образцов сыра отсутствовала дата изготовления.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Эксперты определяют, какие продукты можно покупать

В Санкт-Петербурге на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» прошел второй этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже одиннадцатый год проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». О том, как проходила дегустация товаров, представленных на конкурс, читайте на



СТР. 2

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Не заказывайте мебель в «Кухонка на дому»!

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» защитил в суде петербуржца, пострадавшего от мошеннических действий изготовителя мебели «на заказ». Сумма возмещения превысила стоимость внесенного аванса за кухню в два раза! О том, как не попасть в сети «мебельных» мошенников, читайте на

СТР. 3

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. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Килька в томатном соусе: какую можно покупать?

Килька в томатном соусе – любимый многими рыбный продукт, который до недавнего времени радовал и вкусом, и доступной стоимостью. Однако в этом году цены на рыбные консервы выросли, а на качество стали поступать жалобы от горожан. В связи с этим «Общественный контроль» решил проверить, насколько килька в томатном соусе, представленная в городских супермаркетах, соответствует требованиям государственного стандарта.

СТР. 4–5



31 АВГУСТА –
3 СЕНТЯБРЯ 2022
ВЫСТАВКА



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов спреда и маргарина, а также полуфабрикатов из мяса птицы. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА АГРОПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ЭКСПОЗИЦИИ РЕГИОНОВ

БИРЖА ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ

ДЕЛОВАЯ, ФЕСТИВАЛЬНАЯ И КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА

ЭКСПОФОРУМ ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

AGRORUS.EXPOFORUM.RU AGRORUS@EXPOFORUM.RU

ТЕЛ.: +7 (812) 240-40-40
ДОБ. 2235, 2980

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Какие товары можно покупать?



В Санкт-Петербурге на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже одиннадцатый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители Санкт-Петербурга, но также иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают

в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу девять образцов продукции из четырех регионов страны.

Всего в этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 11 наименований в трех номинациях: «Молочная продукция», «Овощные консервы» и «Мюсли». В конкурсе приняли участие поставщики из пяти регионов страны: Санкт-Петербург, Москва, Великий Новгород, Смоленск и Ленинградская область.

На второй этап конкурса были допущены товары, успешно прошедшие первый этап – лабораторные испытания, которые проходили на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург». Увы, после первого этапа один товар был снят с конкурса: массовая доля жира образца оказалась значительно ниже заявленной на этикетке.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества товаров на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФБУ «Тест-С.-Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

Все образцы, участвовавшие в дегустации, были зашифрованы и обез-

личены. Таким образом, эксперты не знали торговые марки образцов, предлагаемых для оценки. Маркировка продукции оценивалась на втором этапе дегустации, что исключало необъективность при оценке образцов.

Каждый эксперт работал изолированно, в полузакрытой кабинке, чтобы исключить возможность переговоров с другими участниками экспертизы. Такие условия для дегустации удалось обеспечить благодаря высоким стандартам оказания услуг, принятым в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» под руководством ее бессменного руководителя Людмилы Гамовой.

На дегустации работали и независимые наблюдатели: процедуру второго этапа конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» освещал телеканал «НТВ».

ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». При этом на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе,

право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара в течение всего календарного года. При этом общественная организация осуществляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

О том, какие же продовольственные товары будут удостоены высшей награды конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», станет известно после вынесения решения экспертным жюри в сентябре. Итоги конкурса будут объявлены 2 сентября на международной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая по традиции пройдет в петербургском КВЦ «ЭКСПОФОРУМ», а также опубликованы в средствах массовой информации, в том числе в газете «Петербургское качество».

Кирилл ОРЛОВ

ГЛАВПРОДУКТ
Гарантия КАЧЕСТВА

**МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

ГОСТ

**СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!**

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 комму-
никаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты «Петербург-
ское 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 обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги — лицензии.

Перепечатка материалов допускается только
с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
фактически 11.08.2022 г. в 19.00,
Выход в свет 16.08.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/7

Тираж номера 30 000 экз.

12+

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

НЕ ЗАКАЗЫВАЙТЕ МЕБЕЛЬ В «КУХОНКА НА ДОМУ»!

В апреле мировой судья судебного участка № 38 Выборгского района Санкт-Петербурга вынес решение по иску СПб ООП «Общественный контроль» к ИП Самохин А. А., предлагавшему услуги петербуржцам по изготовлению мебели на заказ под вывеской «КУХОНКА НА ДОМУ». Это уже второе дело, рассмотренное судами Санкт-Петербурга по иску СПб ООП «Общественный контроль» к ИП Самохин А. А. за последнее время.

МЕБЕЛЬ НА ЗАКАЗ: КАК НЕ ПОПАСТЬ В СЕТИ МОШЕННИКОВ

Интернет пестрит жалобами граждан, оказавшихся обманутыми мебельными компаниями. Нередки случаи, когда потребитель заключает договор на изготовление мебельного гарнитура, полностью вносит оплату, а потом ни мебели, ни денег – мошенники исчезают бесследно.

Чтобы привлечь к себе внимание, недобросовестные предприниматели-«мебельщики» обещают низкие цены, сжатые сроки и высокое качество. Но прежде чем довериться соблазнительной рекламе, потребитель должен убедиться в благонадежности компании, проверить срок действия ее сайта (желательно, чтобы он был создан не «позавчера»), сравнить цены у других поставщиков, изучить отзывы о компании в интернете, запросить предварительно проект договора, узнать о наличии собственного производства и его местоположении, квалификации кадров, качестве используемых материалов, получить информацию о соответствии мебели обязательным требованиям по безопасности. Оценка всех собранных сведений о компании и качестве ее продукции позволит вам принять взвешенное решение о возможности заключения договора на изготовление мебели по индивидуальному заказу.

Торопливость и импульсивность при выборе исполнителя услуги часто приводит к негативным последствиям. И если рядом нет надежных помощников, которые могут защитить интересы потребителя, убытков не избежать.

«КУХОННЫЙ» ОБМАН

Осознание перспективы остаться без кухни и денег пришло к петербуржцу Алексею спустя только через четыре месяца после того, как он внес частичную предоплату за изготовление кухонного гарнитура стоимостью 145 158 руб. в офисе ИП Самохин А. А., работавшего под вывеской «Кухонка на дому». Рекламу фирмы Алексей нашел в интернете, отзывы о ней не изучил... Если бы он потратил немного времени на проверку своего «контрагента», вряд ли бы помчался в мебельный центр заключать договор на изготовление мебели «по акции»: «сроки нарушают», «качество плохое», «на клиентов плюют» – вот только некоторые наиболее типичные высказывания пользователей сети Интернет о мебельной компании «Кухонка на дому».

Опыт Алексея от сотрудничества с этой фирмой мало чем отличается от опыта многих пострадавших от нее клиентов: в назначенный договором срок гарнитур не привезли, а лишь уведомили, что сроки сдвигаются



на полтора месяца. Когда очередные сроки поставки мебельного гарнитура были сорваны, Алексей понял, что связался с недобросовестной компанией, и решил расторгнуть договор, направив письменную претензию. Однако ответа от ИП Самохин А. А. потребитель так и не получил и был вынужден обратиться за помощью в «Общественный контроль».

В случае, если продавец, получивший сумму предварительной оплаты в определенном договором купли-продажи размере, не исполнил обязанность по передаче товара потребителю в установленный таким договором срок, потребитель по своему выбору вправе потребовать возврата суммы предварительной оплаты товара, не переданного продавцом, – комментирует Вера Рябова, юрист СПб ООП «Общественный контроль». При этом потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему вследствие нарушения установленного договором купли-продажи срока передачи предварительно оплаченного товара.

Законом «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 также предусмотрено, что в случае нарушения установленного договором купли-продажи срока передачи предварительно оплаченного товара продавец уплачивает ему за каждый день просрочки неустойку в размере 0,5% суммы предварительной оплаты товара. Неустойка взыскивается со дня, когда по договору купли-продажи передача товара потребителю должна была быть осуществлена, до дня передачи товара потребителю или до дня удовлетворения

требования потребителя о возврате ему предварительно уплаченной им суммы. При этом сумма взысканной потребителем неустойки может превышать сумму предварительной оплаты товара. Важно, что требования потребителя о возврате уплаченной за товар суммы и о полном возмещении убытков подлежат удовлетворению продавцом в течение десяти дней со дня предъявления соответствующего требования.

ИП Самохин А. А. проигнорировал претензию Алексея, поэтому спор между покупателем и продавцом перерос в судебное разбирательство.

ЗА ПОМОЩЬЮ – В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Рассмотрение дела шло пять месяцев. Индивидуальный предприниматель Самохин А. А. так и не явился ни на одно судебное заседание. В итоге мировой судья судебного участка № 38 Выборгского района Санкт-Петербурга взыскал с ответчика в пользу петербуржца сумму вдвое большую, чем тот изначально требовал от ИП Самохин А. А. в досудебном порядке, – почти 118 тыс. руб. Причем половина этой суммы – стоимость оплаченного аванса, а вторая половина – неустойка за нарушение срока передачи оплаченного товара, компенсация морального вреда, штраф за несоблюдение добровольного порядка удовлетворения требований потребителя, расходы на юридическое сопровождение дела. Также с ИП Самохин А. А. была взыскана пошлина в размере 4306 руб. Суд практически полностью удовлетворил требования «Общественного контроля», занизив только размер компенсации морального вреда с 30 тыс. руб. до 10 тыс. руб. Но даже с учетом снижения размера

морального вреда сумма возмещения более чем достойная.

Свой бизнес ИП Самохин А. А. наладил по самой простой схеме: привлекал клиентов за счет низких цен на услуги по изготовлению мебели по индивидуальному заказу, брал предоплату, а потом «кидал» своих клиентов – ни мебели, ни денег, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Сегодня в Петербурге десятки людей обманутой этим мошенником. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу даже направило в суд Выборгского района коллективный судебный иск в отношении ИП Самохин А. А., к которому могут присоединиться потребители, пострадавшие от его действий.

В прошлом году СПб ООП «Общественный контроль» в суде уже защитила петербуржца, которому, надо сказать, повезло: он получил компенсацию только потому, что был в числе первых пострадавших. Тем потребителям, кто медлил с судебной защитой, сейчас сложнее добиваться возврата денежных средств, поскольку господин Самохин скрывается от своих обманутых заказчиков: офисы продаж закрыты, телефоны молчат.

Те, кто пострадал от компании «Кухонка на дому» и подобных ей, помните: Закон РФ «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль», здесь вам помогут.

СПб ООП «Общественный контроль»: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-80, (812) 324-27-98, 8-911-950-01-55.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

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

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. Бережная обработка сырья сохраняет все его питательные вещества, микроэлементы и витамины.

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.

Основное сырье для производства пасты – морепродукты высокого качества. Кальмар называют бальзамом для сердца благодаря большому содержанию калия и отсутствию холестерина. Креветка – нежный и сочный деликатес, богатый белком, йодом и минеральными элементами.

Пасты из кальмара и креветки имеют дополнительную защиту

в виде барьерной пленки, припаянной к банке, и крышки, которая позволяет хранить вскрытый продукт в защищенном виде. Такой способ упаковки обеспечивает сохранение свежести и высокого качества продукта на протяжении всего срока его годности.

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

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 сэкономят время на приготовление завтрака или перекуса, но и подарят вам новый вкус к жизни, свободной от хлопот и забот!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КИЛЬКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ: КАКУЮ

Килька в томатном соусе – любимый многими рыбный продукт, который в скором времени может стать деликатесом. И дело не в том, что рыба в сегодняшнее непростое время ведет себя «непатриотично» и не плывет к российским берегам, – наоборот, вылов рыбы нашим флотом на май 2022 г. вырос на 10% по сравнению с аналогичным уровнем прошлого года. Причина снижения доступности популярных консервов для населения – в росте цен на сырье и логистику. И уж если нам скоро придется видеть у себя на столе кильку в томатном соусе только по праздникам, мы вправе требовать от изготовителей хотя бы ее соответствия требованиям российского ГОСТ 16978–2019.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в разгар дачного сезона, когда рыбные консервы пользуются повышенным спросом, в очередной раз решила проверить, насколько килька в томатном соусе соответствует требованиям государственного стандарта.

ЦЕНОВОЙ ШТОРМ

По данным Росрыболовства, консервное производство в стране в I квартале этого года росло. Так, в январе-марте оно увеличилось до 49,7 тыс. т, прибавив почти на 10% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Однако из-за западных санкций резко выросла в цене жестяная банка. Из-за ограничения импорта белой жести тара подорожала на 60–80%, затем и консервы прибавили в цене около 28% по сравнению с прошлым годом, сообщили в «Рыбном союзе». Там добавили, что шпроты теперь в среднем стоят почти 120 руб., а килька – около 70 руб. за банку. В Минпромторге уже решают проблему: появились договоренности с Белоруссией об увеличении производства жести в этой стране для российских предприятий.

– Российские заводы обычно закупали белую жесть для производства банок и готовую тару в Европе, Японии, Китае, а также внутри страны, – говорит президент Всерос-

сийской ассоциации рыбохозяйственных предприятий, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ) Герман Зверев.

Он уточнил, что у крупных консервных заводов есть собственные мощности по производству жестяных банок, но они все равно зависимы от поставок металла из-за рубежа.

– С учетом санкций импорт сейчас возможен только из Китая. На территории этой страны действует несколько предприятий по производству белой жести для пищевой продукции. Но они могут не справиться с возросшим объемом заказов, – сказал эксперт. – Резкий скачок рубля по отношению к доллару в феврале-марте мог привести к росту цен на белую жесть и, как следствие, на сами консервные банки. Помимо подорожания тары, на увеличение себестоимости рыбной продукции большое влияние оказал рост цен на продукты, необходимые для производства консервов, – это масло, специи, овощи и сахар.



Рыбопереработчики говорят, что в два раза для них выросло в цене подсолнечное масло, подорожали мука и сахар. «Я сейчас поднимал документы, смотрел: мы раньше покупали масло где-то за 57 рублей, сегодня – 137 рублей», – привел пример руководитель калининградского рыбного завода «За Родину» Сергей Лютаревич.

Не обеспечены производители консервов и отечественной томатной пастой, которая раньше в основном поступала по импорту.

Из-за роста стоимости издержек в отрасли Минпромторг был даже вынужден отменить старт цифро-

вой маркировки рыбной продукции, который был запланирован на 1 апреля этого года. По словам изготовителей, внедрение системы «Честный знак», предусматривающей наклейку на каждую единицу потребительской тары цифрового кода Data Matrix, обернулось бы затратами для российских рыбных предприятий только в этом году минимум в 1 млрд руб. В дальнейшем эти издержки могли быть больше из-за необходимости покупки специального оборудования, привлечения дополнительных сотрудников, внедрения новых процессов на производстве.

ЧТО ВНУТРИ БАНКИ?

Для проведения независимой оценки качества «кильки в томате» «Общественный контроль» в конце апреля закупил пять образцов консервов из балтийской кильки и пять образцов из черноморской кильки, причем один образец был изготовлен по техническим условиям, остальные – по ГОСТ 16978–2019 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».

Члены закупочной комиссии сразу отметили, что средняя стоимость килограмма консервов оказалась на 20% выше, чем год назад. И это при том, что половина приобретенных

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. Эксклюзив. ТМ «Пролив. Традиции качества 1873»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «За Родину»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «О'КЕЙ»	Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Азовчанка»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Nord Fiord»	Консервы рыбные стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе. ТМ «Барс»	Консервы рыбные стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Мореслав»
Производитель	ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым, г. Керчь	ООО «РК «За Родину», Калининградская обл.	ООО «Ряжская рыбоперерабатывающая компания», Рязанская обл.	ООО «Керчьхолод», Республика Крым, г. Керчь	ООО «Калининградский Консервный Комбинат № 22», Калининградская обл.	ООО «Барс», Калининградская обл.	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым, сел. Осовины
Нормативный документ	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019
Дата изготовления	21.03.2022	24.01.2022	14.01.2022	11.11.2021	09.02.2021	28.10.2021	26.02.2022
Масса, количество образцов	3 x 240 г	3 x 240 г	3 x 240 г	3 x 240 г	5 x 240 г	3 x 250 г	3 x 240 г
Цена за упаковку	267 руб.	521 руб.	208 руб.	250 руб.	292 руб.	360 руб.	333 руб.
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
Массовая доля жидкой части, % (норма – не менее 10%)	15	29	36	27	17	30	21
Массовая доля рыбы, % (норма м.д. рыбы – не менее 60%)	м.д. рыбы – 85%, 212 г (на этикетке – 168 г)	м.д. рыбы – 71%, 176 г (на этикетке – 168 г)	м.д. рыбы – 64%, 154 г (на этикетке – 125 г)	м.д. рыбы – 73%, 179 г (на этикетке – 168 г)	м.д. рыбы – 83%, 199 г (на этикетке – 168 г)	м.д. рыбы – 70%, 182 г (на этикетке – 150 г)	м.д. рыбы – 79%, 194 г (на этикетке – 168 г)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус соуса – с кисловатым привкусом.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная. Вкус: с легким привкусом горечи в послевкусии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус: с легким привкусом горечи в послевкусии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус: кисло-сладкий, с легким привкусом горечи в послевкусии
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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

МОЖНО ПОКУПАТЬ?

рыбных консервов была изготовлена еще в прошлом году.

Перед лабораторией Росстандарта, где проходили испытания, была поставлена задача проверить консервы на соответствие требованиям ГОСТа по органолептическим показателям (запах, вкус, консистенция) и физико-химическим (соотношение массовой доли рыбы и соуса). Оказалось, что только три образца из десяти проверенных полностью соответствовали требованиям нормативных документов.

НОВЫЙ ГОСТ ПОНИЗИЛ ПЛАНКУ КАЧЕСТВА

ГОСТ 16978–2019 сравнительно новый, действует с июля 2020 г. и отличается от отмененного ГОСТ 16978–99 тем, что изготовителям разрешили снизить массовую долю кильки в банке с 70% до 60%. Соответственно, допустимый предел массовой доли соуса повысили с 30% до 40%. Важно, что сокращение количества рыбы в банке государственный стандарт допускает только для консервов рыбных в томатном соусе, выработанных из кильки, салаки, сардины и скумбрии. Для всех остальных видов рыб, в том числе бычков, действует прежняя норма – 70%.

Казалось бы, изготовителям сделали послабление: разрешили меньше класть рыбы в банки, однако, как показали результаты экспертизы, никто из проверенных изготовителей не был замечен в экономии рыбного продукта при производстве консервов. Наоборот, почти во всех исследованных образцах массовая доля рыбы превышала 70%. Больше всех рыбы оказалось в консервах из Республики Крым – ТМ «Пролив. Традиции качества 1873» (ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым, г. Керчь) и ТМ «Ультрамарин» (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым, сел. Осовины) – 85%. Меньше всех рыбы (64%) специалисты обнаружили в консервах ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Ряжская рыбоперерабатыва-

ющая компания», Рязанская обл.). При этом консервы ТМ «Ультрамарин» стоили 167 руб./кг, в то время как ТМ «О'КЕЙ» – 208 руб./кг. Отметим, что консервы ТМ «Ультрамарин» оказались самыми доступными по цене из всех образцов, отправленных на экспертизу, однако по своим органолептическим свойствам они не соответствовали требованиям ГОСТа.

– Столь существенная разница в стоимости консервов с разной массой рыбного сырья объясняется тем, что одни изготовители перерабатывают выловленную кильку прямо на берегу, а другие, не имеющие доступа к местам вылова, вынуждены ее завозить на переработку из других регионов, увеличивая себестоимость выпускаемой продукции, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Поэтому мы рекомендуем потребителям выбирать те рыбные консервы, которые выработаны в регионах, где развита не только переработка рыбы, но и ее непосредственная добыча. Если производство консервов находится за тысячи километров от места вылова рыбы, то на качество готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени. Да и неоднократные циклы заморозки и дефростации рыбы во время долгой логистики серьезно ухудшают ее органолептические свойства.

ПРИВКУС ГОРЕЧИ КИЛЬКУ НЕ УКРАСИТ

Если по массовой доле рыбы все исследованные консервы соответствовали требованиям ГОСТа, то по органолептическим свойствам

образцы семи торговых марок получили замечания от специалистов лаборатории Росстандарта. Причем в шести образцах в той или иной степени был отмечен привкус горечи в послевкусии.

Согласно протоколам испытаний, легкий привкус горечи в послевкусии был обнаружен в консервах из кильки в томатном соусе ТМ «Nord Fiord» (ООО «Калининградский Консервный Комбинат № 22», Калининградская обл.), ТМ «Барс» (ООО «Барс», Калининградская обл.), ТМ «Мореслав» (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым, сел. Осовины) и ТМ «Беринг» (ООО «Омега», Краснодарский край).

Консервы ТМ «Беринг» отличались еще и тем, что дата изготовления, расположенная на верхней крышке банки, оказалась скрыта от потребителя накладной бумажной этикеткой. То есть для того, чтобы узнать дату изготовления, надо сначала отодрать из-под металлического ключа крышки этикетку.

Килька «в томате» от ООО «Консервный комбинат «Арктика» по итогам проверки прошлого года также попала в черный список: рыба имела привкус горечи. А в ходе проверки 2020 г. килька этого комбината оказалась мягкой, разваренной, с нарушенной целостностью, томатный соус был неоднородным с отделением воднистой части.

Легкая горчинка в послевкусии и кисловатый вкус были характерны также для консервов ТМ «Ультрамарин», а килька, изготовленная по техническим условиям ООО «ВО СТО КРАТ» (Республика Крым, г. Керчь), кроме привкуса горечи в послевкусии, оказалась разваренной со слабым выраженным запахом томата и пряностей.

Кисловатый привкус был и у кильки в томатном соусе ТМ «Азовчанка» (ООО «Керчьхолд», Республика Крым, г. Керчь), которая также не первый раз получает замечания лаборатории Росстандарта. Так, по итогам проверки прошлого года килька ТМ «Азовчанка» оказалась разваренной и имела легкий привкус горечи.

– Консервы могут горчить, если использовалась рыба с истекшим



сроком годности. Горечь появляется из-за прогоркания рыбьего жира. Чтобы не утилизировать такое сырье, производители его подвергают копчению или отправляют на консервы, в которых эта горечь все равно будет присутствовать, – поясняет **доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова**.

– Привкус горечи также возможен из-за того, что изготовитель при производстве рыбных консервов в качестве исходного сырья использовал не кильку, а хамсу, которая имеет природный привкус горечи, – поясняет **Всеволод Вишневецкий**. – При замене сырья изготовитель был обязан предупредить потребителя, однако на банках с рыбой, в которых определен привкус горечи, указана килька. Да и по цене хамса на 15–20% дешевле кильки, так что, возможно, потребителю продают сегодня под видом кильки более дешевый продукт. По своим полезным свойствам и пищевой ценности килька и хамса похожи, однако хамса более жирная и более богата белком.

Материалы проверки качества рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, допустившим выпуск и реализацию некачественной продукции. Ответы не заставили себя долго ждать. Так, Управление Роспотребнадзора

по Калининградской области сообщило, что в адрес ООО «Калининградский Консервный Комбинат № 22» и ООО «Барс» вынесены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований. А Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло аналогичные меры в отношении предприятий торговли: гипермаркет «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1; универсам «Дикси», Ленинский пр., д. 82, корп. 1; универсам «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Из десяти проверенных образцов рыбных консервов из кильки только три, согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали требованиям ГОСТ 16978–2019. Это килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Пролив. Традиции качества 1873» (ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым, г. Керчь), килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «За Родину» (ООО «РК «За Родину», Калининградская обл.) и килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Ряжская рыбоперерабатывающая компания», Рязанская обл.).

Отметим, что консервы ТМ «За Родину» оказались самыми дорогими из всех, приобретенных для экспертизы, – 521 руб./кг. Килька ТМ «Пролив. Традиции качества 1873» стоила в два раза дешевле – 267 руб./кг, ну а самой бюджетной из качественных консервов стала килька в томате ТМ «О'КЕЙ» – 208 руб./кг.

Кирилл ОРЛОВ



Рыбные консервы стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Беринг»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Ультрамарин»	Рыбные консервы стерилизованные «Килька черноморская неразделанная в томатном соусе»
ООО «Омега», Краснодарский край	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым, сел. Осовины	ООО «ВО СТО КРАТ», Республика Крым, г. Керчь
ГОСТ 16978-2019	ГОСТ 16978-2019	ТУ 10.20.25-540-37676459-2017
06.10.2021	12.02.2022	26.03.2022
3 x 240 г	3 x 240 г	3 x 240 г
333 руб.	167 руб.	250 руб.
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
19	15	24
м.д. рыбы – 81% (на этикетке – не менее 70%)	ИНФОРМАЦИЯ НА ЭТИКЕТКЕ ОТСУТСТВУЕТ м.д. рыбы – 85%	м.д. рыбы – 76%, 191 г (на этикетке – 120 г)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус: с легким привкусом горечи в послевкусии. Прочтение даты изготовления затруднено	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная. Вкус: кисловатый, с легкой горчинкой в послевкусии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Рыба разваренная. Запах слабовыраженный томата, пряностей. Вкус: с привкусом горечи в послевкусии
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В зависимости от способа приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют на следующие группы: натуральные, в томатном соусе, в масле, паштеты и пасты, рыбоовощные.

Натуральные консервы приготавливаются из наиболее ценных пород рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых. Натуральные консервы могут быть в собственном соку, в желе и в бульоне.

Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб: рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке), затем укладывают в банку, заливают томатным соусом, укупуривают и стерилизуют. Томатный соус представляет собой смесь томата-пюре, сахара, соли, жареного лука, растительного масла, лаврового листа, перца, гвоздики и других специй, а также уксусной кислоты.

Консервы в масле вырабатывают из различных видов рыбы, предварительно обработанной (обжаривание, бланширование, подсушка, копчение).

Консервы рыбоовощные изготавливают из различных (главным образом мелких) рыб с добавлением овощей. Это позволяет повысить пищевую ценность продукта за счет углеводов и витаминов, содержащихся в овощах. Рыбу предварительно термически обрабатывают, а овощи закладывают в свежем или сухом виде и заливают соусом.

Информация на банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.

Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.

Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков, посторонние примеси не допускаются.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«МАГНИТ», «ВЕРНЫЙ» И «ДИКСИ» ТОРГУЮТ СЫРОМ БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА!



По данным Национального союза производителей молока (Союзмолоко), за последние восемь лет производство сыра в России выросло на 45%. Однако ежегодное потребление этого продукта в нашей стране все еще остается в три раза ниже европейского и составляет всего 5,5 кг на человека.

Несмотря на явные успехи в сфере отечественного сыроварения, качество популярного продукта оставляет желать лучшего. Вот и Роскачество недавно обнародовало результаты своего исследования, согласно которым более 10% сыра «Российский» – фальсификат с растительными жирами.

Чтобы выяснить, какого качества сыры представлены на полках супермаркетов Северной столицы, специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» закупили десять образцов полутвердых сыров разных торговых марок в ценовом диапазоне от 450 до 800 руб./кг. Оказалось, что семь образцов из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям к маркировке и информации по пищевой ценности, указанной на этикетке, причем в сырах трех изготовителей молочный жир был почти полностью замещен растительным, что говорит об их грубой фальсификации. Также на упаковках двух образцов сыра отсутствовала дата изготовления и достоверная информация об изготовителе.



изготовителей, – при средней стоимости в 600–800 руб./кг шансы приобрести натуральный сыр значительно повышаются.

«МОЯ ЦЕНА» – ФАЛЬСИФИКАТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖИРОМ

Сыр «Российский» под частной маркой торговой сети «Магнит» «Моя цена» от ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.) по цене 500 руб./кг на 95,8% состоял из растительных жиров. Доля молочного жира вместо 100% составила, по подсчетам лаборатории Росстандарта, только 4,2%.

То, что торговая сеть «Магнит» доверила выпускать сыры под своей частной маркой «Моя цена» компании «Брасовские сыры», говорит об отсутствии у «Магнита» не только системы контроля качества, но и независимого аудита своих поставщиков.

ООО «Брасовские сыры» хорошо известно на рынке – и отнюдь не высоким качеством своей продукции. Так, два года подряд «Общественный контроль» выявляет в магазинах Санкт-Петербурга и Ленинградской области молочные консервы этого изготовителя, в которых отсутствует молочный жир «от слова «совсем»». Речь не только о молоке цельном сгущенном с сахаром, но и о сливках сгущенных с сахаром, в которых также, согласно результатам исследования лаборатории Росстандарта, не оказалось молочного жира.

Сыр «Российский» от ООО «Брасовские сыры» в этом году попал и в черный список Роскачества – образец, приобретенный в Республике Татарстан, также в своем составе содержал запрещенные Техническим регламентом растительные жиры.

«ПЕРВЫМ ДЕЛОМ» – ЦЕНА, А КАЧЕСТВО – НЕ ВАЖНО!

Еще меньше молочного жира – менее 3% вместо 100% – оказалось в сыре «Российский» под частной маркой торговой сети «Дикси» «Первым делом» (ООО «Версия», Санкт-Петербург) по цене 450 руб./кг.

Информация о фальшивом сыре ТМ «Первым делом» была направлена в Россельхознадзор, который установил, что его изготовитель ООО «Версия» вносил в ветеринарно-сопроводительную документацию ложные данные. «Информация

КОНТРОЛЬ ОСЛАБ, ФАЛЬСИФИКАТ РАСЦВЕЛ

За последний год объем фальсифицированной молочной продукции в России заметно вырос. Так, в сегменте питьевого молока рост подделок составил до 30%. Теперь молоко не только фальсифицируют растительными жирами, но и просто разбавляют «обратом» и водой. Если еще год назад в ходе проверки качества сметаны не было обнаружено ни одного образца с растительными жирами, то по итогам экспертизы этого года «Общественный контроль» выявил в торговых сетях сразу три такие подделки.

Причина роста молочного фальсификата – в ослаблении государственного контроля и надзора за изготовителями и торговыми сетями, а также в отсутствии в России неотвратимости наказания за нарушение обязательных требований при выпуске пищевых продуктов.

Введение электронной ветеринарной сертификации «Меркурий» и системы цифровой маркировки молочной продукции «Честный знак» также не дало ожидаемых результатов: фальсификат с прилавков не исчез – наоборот, с ослаблением государственного контроля и надзора только набирает обороты.

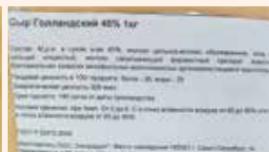
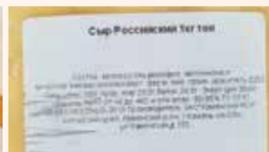
ПОДДЕЛКИ В ЗАВОДСКОЙ УПАКОВКЕ

Результаты очередной проверки сыра не только выявили три сырных фальсификата под названием «Российский», но и развенчали миф о том, что поддельный сыр, как правило, скрывается под стрейч-пленкой, в которую фасуют куски сыра сами предприятия торговли. Экспертиза показала, что три образца поддельного сыра как раз имели заводскую промышленную упаковку, а сыр, расфасованный магазинами, оказался натуральным! Причем поддельный сыр в промышленной упаковке с красочными этикетками оказался дешевле

(500 руб. и ниже), чем расфасованный работниками торговли в обычную стрейч-пленку (600–800 руб./кг). Это говорит о том, что не стоит покупать сыр дешевле 500 руб./кг, даже если он имеет заводскую промышленную упаковку и красочную этикетку.

И еще один вывод, который следует запомнить потребителям: два сырных фальсификата из трех были изготовлены под частными марками торговых сетей. Это говорит о том, что сами торговые сети умышленно заказывают поставщикам под своими марками поддельную продукцию. Поэтому совет: выбирайте сыры, представленные под брендами самих

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРОВ ПОЛУТВЕРДЫХ



Наименование продукта	Сыр «Топленое молочко», массовая доля жира в сухом веществе 45%. ТМ «Радость вкуса»	Сыр «Эдам»/«Эдамский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Эдам» фасованный полутвердый, массовая доля жира в сухом веществе 45%. ТМ «AVENTINO»	Сыр «Российский»	Сыр «Голландский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр фасованный «Тильзитэр-НТ», массовая доля жира в сухом веществе 45%. ТМ «Стародуб»
Производитель	ООО «Семикаракорский сыродельный комбинат», Ростовская обл.	ОАО «Милкавита», Республика Беларусь, г. Гомель	ООО «Бобровский сырзавод», Московская обл.	ЗАО «Каменский маслосыркомбинат», Алтайский край	ООО «Экопродукт». Наименование и место нахождения изготовителя указано недостоверно, что вводит потребителей в заблуждение	ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.
Дата изготовления	06.04.2022	08.02.2022	21.04.2022	не указана	не указана	23.04.2022
Масса, количество образцов	0,354 кг + 0,262 кг	0,308 кг + 0,358 кг	2 x 0,200 кг	0,428 кг + 0,384 кг	0,310 кг + 0,372 кг	2 x 0,400 кг
Цена за 1 кг, руб.	800 руб.	660 руб.	650 руб.	570 руб.	570 руб.	575 руб.
Место закупки	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	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ЗАЛИВ», (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «ЗАЛИВ», (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	23,4 ± 15 % / 26,2 ± 0,4	23,0 ± 15 % / 24,0 ± 0,4	26,0 ± 15 % / 25,2 ± 0,4	24,5 ± 15 % / 24,9 ± 0,4	26,0 ± 15 % / 27,8 ± 0,4	26,0 ± 15 % / 22,4 ± 0,4
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	36-55 включительно / 43,0 ± 0,2	36-55 включительно / 43,3 ± 0,2	36-55 включительно / 41,6 ± 0,2	36-55 включительно / 42,2 ± 0,2	36-55 включительно / 40,5 ± 0,2	36-55 включительно / 41,0 ± 0,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	45 (указано на этикетке) / 45,1	45 (указано на этикетке) / 45,3	45 (указано на этикетке) / 45,2	не указано на этикетке / 46,9	45 (указано на этикетке) / 43,2	45 (указано на этикетке) / 52,2
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, не указана дата изготовления, не указана м.д. жира в пересчете на сухое вещество	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по маркировке (недостоверная информация об изготовителе, не указана дата изготовления)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество

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

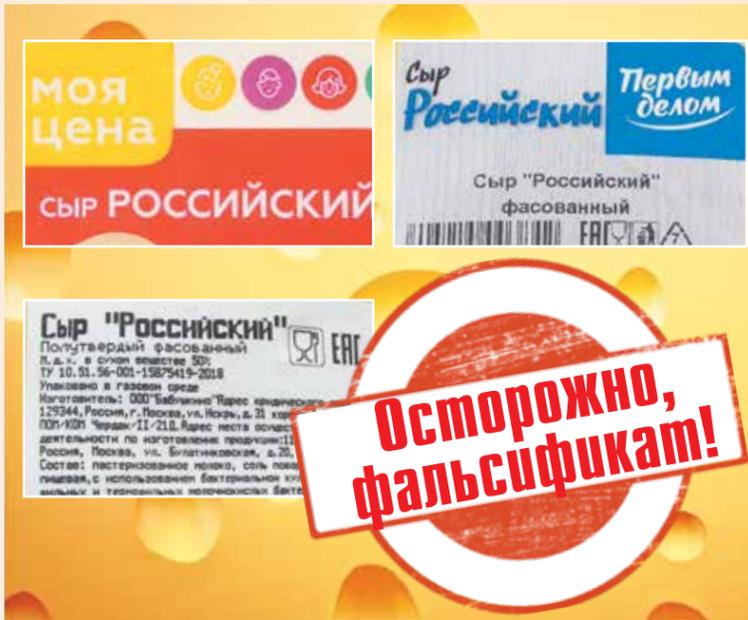
о факте фальсификации и неверной маркировке молочной продукции передана в Управление экономической безопасности и противодействия коррупции по г. Санкт-Петербургу и в налоговый орган», – сообщили в Северо-Западном межрегиональном управлении Россельхознадзора.

– 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 фальсификация сыра **ТМ «Первым делом»** – яркий пример такого выгодного взаимодействия между торговой сетью и изготовителем.



В конце прошлого года сыр «**Российский**» **ТМ «Первым делом»** от **ООО «Версия»** проверило и Роскачество. Жировая фаза образца была полностью представлена молочным жиром, однако образец не соответствовал обязательным требованиям по физико-химическим и органолептическим показателям. Так, массовая доля жира в сухом веществе сыра **ТМ «Первым делом»** составила всего 26,4% вместо 50%, указанных на этикетке. Кроме того, как отметили в экспертной организации, консистенция образца была «несвязной», а «вкус и запах слабовыраженными сырными, с посторонним привкусом и умеренной горечью».

ФАЛЬШИВЫЙ СЫР ИЗ УНИВЕРСАМА «ВЕРНЫЙ»
Третий образец «**Российского**» сыра, изготовленный **ООО «Бабушкино»** (Москва) с использованием растительных жиров (450 руб./кг), был обнаружен в торговой сети «**Верный**». Согласно протоколу лаборатории Росстандарта, в жировой фазе образца молочного жира оказалось менее 3%, остальные 97% – растительные жиры. Кроме того, массовая доля жира в пере-



счете на сухое вещество была ниже значения, указанного на этикетке: 44,8% вместо 50%.

Независимо от экспертизы «Общественного контроля» свою проверку провело и Управление Россельхознадзора по Тверской и Ярославской областям, которое отобрало пробу сыра «**Российский**» от **ООО «Бабушкино»** в одной из торговых точек г. Твери. Как сообщили в Управлении, в исследованной продукции были «обнаружены растительные масла и жиры на растительной основе бета-ситостерин, кампестерин, стигмастерин, что свидетельствует о фальсификации сыра и является нарушением требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». В ведомстве также заверили, что принимают «меры по недопущению оборота некачественной продукции в рамках полномочий и в соответствии с законодательством РФ».

По словам **доцента Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолия Брусенцева**, недобросовестные производители используют для изготовления таких подделок обезжиренное молоко,



в которое добавляют более дешевое сырье – заменитель молочного жира, вводя тем самым в заблуждение потребителей.

Материалы проверки качества сыров «Общественный контроль» направил во **Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН** для экспертной оценки. Там подтвердили, что образцы сыра «**Российский**», изготовленные **ООО «Брасовские сыры»**, **ООО «Версия»** и **ООО «Бабушкино»** являются подделками.

– Данные продукты не относятся к сырам и молочкосодержащим продуктам с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии сыра, поскольку в них молочный жир полностью заменен немолочным, – объясняет **директор института, доктор технических наук Елена Топникова.** – Судя по составу жирных кислот, замена произведена заменителем молочного жира при производстве продукта, либо при фасовке вместо сыра «**Российский**» в потребительскую упаковку помещен фальсифицированный продукт. Оба действия должны



рассматриваться как преднамеренное введение потребителя в заблуждение. Кроме того, сыр «**Российский**» эти трех изготовителей также не соответствует обязательным требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по показателям физико-химического состава, поскольку в двух образцах занижена массовая доля белка, а в одном – массовая доля жира в сухом веществе.

СЫРЫ БЕЗ СРОКА ДАВНОСТИ

Дата изготовления – один из главных элементов маркировки пищевого продукта. Ее отсутствие на упаковке лишает потребителя возможности определить срок годности и создает угрозы для здоровья.

Так, расфасованный в стрейч-пленку кусок сыра «**Голландский**» (**ООО «Экопродукт»**, Санкт-Петербург) по цене 570 руб./кг не соответствовал заявленной массовой доле жира в пересчете на сухое вещество: 43,2% вместо 45%. Также на этикетке, наклеенной магазином «**Бриз**» (ул. Маршала Казакова, д. 52), отсутствовала дата изготовления.

Сыры, якобы изготовленные **ООО «Экопродукт»**, магазин «**Бриз**» реализует уже много лет подряд. В прошлом году в этой торговой точке «Общественный контроль» приобрел сыр «**Эдам**» того же производителя. Оказалось, что под видом благородного сыра под стрейч-пленкой скрывался фальсификат без молочного жира. Но сюрпризы на этом не закончились. Выяснилось, что **ООО «Экопродукт»**, зарегистрированное по адресу: Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д. 63, – уже три года как исключено из реестра юридических лиц (запись о ликвидации компании можно найти на портале Федеральной налоговой службы). Таким образом, **ООО «Экопродукт»** уже давно не существует, но магазин «**Бриз**» по-прежнему от его имени продолжает торговать сырами неизвестного происхождения и сомнительного качества.

То, что сыры под маркой **ООО «Экопродукт»** фасуются с нарушением норм законодательства, подтверждает факт наличия на этикетке обозначения недействующего ГОСТ 52972–2008, который был отменен еще с 01.07.2015. Вместо этого нормативного документа уже много лет действует ГОСТ 32260–2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», но нелегальный фасовщик об этом, по видимому, не знает.

– По данному признаку даже продукция, не имеющая отклонений по показателям качества и безопасности, может быть отнесена к не соответствующей требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» из-за недостоверной маркировки и введения потребителей в заблуждение, – комментирует **Елена Топникова.**

Фантомность **ООО «Экопродукт»** «Общественному контролю» в очередной раз письменно подтвердили и надзорные органы. Это значит, что на упаковке сыра указано недостоверное наименование изготовителя, что вводит потребителей в заблуждение. При этом сыр неизвестного происхождения на первый год реализуется в торговой сети при попустительстве контролирующих органов.

Отсутствовала дата изготовления и на стрейч-пленке другой упаковки сыра, расфасованного магазином «**Бриз**», – «**Российский**» от **ЗАО «Каменский маслосыркомбинат»** (Алтайский край). Кроме этого, на этикетке не была указана массовая доля жира в сухом веществе, что лишает покупателя важной информации о свойствах сыра, который был представлен в средней ценовой категории: 570 руб./кг.

НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Ряд образцов сыра полутвердого получил замечания из-за несоответствия требованиям к маркировке. Так,

сыр «**Тильзитер-НТ**» (**ТНВ «Сыр Стародубский**», Брянская обл.) удивил специалистов тем, что массовая доля жира в сухом веществе оказалась 52,2% вместо 45%, указанных на этикетке.

– Причина этого несоответствия возможна в том, что из-за недостаточного контроля при фасовании сыра произошла ошибка, – говорит **Елена Топникова.** – Преднамеренность такого действия экономически не оправдана, так как производителю невыгодно реализовать под видом сыра 45% жирности сыр, имеющий более высокую жирность. По результатам лабораторного анализа сыр «**Тильзитер-НТ**» соответствует натуральному сыру с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

СЫР НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

На первый взгляд сыр «**Гауда**» (**ОАО «Азнакаевский маслодельный завод», филиал ОАО «Вамин»**, Республика Татарстан), приобретенный в супермаркете «**Перекресток**», соответствовал требованиям по физико-химическим показателям. Однако, как показала дальнейшая проверка с привлечением органов государственного надзора, наименование изготовителя на этикетке вводит потребителя в заблуждение, поскольку является недостоверным. Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по Республике Татарстан, «**ОАО «Азнакаевский маслодельный завод»**, по данным Единого государственного реестра юридических лиц, прекратил свою деятельность по производству молочной продукции в 2002 г. В настоящее время деятельность по указанному адресу осуществляет **ООО «Милквилль»**. В связи с этим, добавили в ведомстве, «принятие мер не представляется возможным». А Управление Россельхознадзора по Республике Татарстан сообщило, что по указанному факту «направило письма в Управление экономической безопасности и противодействия коррупции по Республике Татарстан для принятия мер в рамках компетенции».

МЕРЫ ПРИНЯТЫ, СЫРЫ С НАРУШЕНИЯМИ ОСТАЮТСЯ В ПРОДАЖЕ

В связи с мораторием на проведение внеплановых проверок до конца текущего года, Роспотребнадзор вместо реальных мер воздействия объявляет нарушителям лишь предупреждения. Вот и на этот раз Роспотребнадзор сообщили, что объявили предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований предприятиям розничной торговли «**Бриз**», «**Дикси**», «**Верный**», «**Перекресток**», а также изготовителям сыров **ТНВ «Сыр Стародубский»**, **ООО «Бабушкино»**, **ООО «Брасовские сыры»** и **ООО «Версия»**. Однако почему-то магазин «**Магнит**», реализовавший поддельный сыр **ТМ «Моя цена»**, Роспотребнадзор не привлек к ответственности: то ли пропустили по недосмотру, то ли сыр понравился...

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только три образца сыра из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, полностью соответствовали обязательным требованиям. Это сыр «**Эдам**» **ТМ «AVENTINO»** (**ООО «Бобровский сырзавод»**, Московская обл.) по цене 650 руб./кг, а также куски полутвердого сыра «**Эдам**»/«**Эдамский**» (**ОАО «Милкавита»**, Республика Беларусь) по цене 660 руб./кг и «**Топленое молочко**» **ТМ «Радость вкуса»** (**ООО «Семикаракорский сыродельный комбинат»**, Ростовская обл.) по цене 800 руб./кг, расфасованные супермаркетом «**Перекресток**».

Кирилл ОРЛОВ



Сыр «Гауда»/«Гоуда», массовая доля жира в сухом веществе 40–50%	Сыр «Российский» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 50%. ТМ «Моя цена»	Сыр полутвердый фасованный «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр «Российский» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 50%. ТМ «Первым делом»
ОАО «Азнакаевский маслодельный завод», филиал ОАО «Вамин», Республика Татарстан	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	ООО «Бабушкино», г. Москва	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург
08.11.2021	19.04.2022	20.04.2022	19.04.2022
0,472 кг + 0,366 кг	0,270 кг + 0,254 кг	0,330 кг + 0,418 кг	0,384 кг + 0,376 кг
660 руб.	500 руб.	450 руб.	450 руб.
АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, 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	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
26,0 ± 15 % / 23,2±0,4	24,5 ± 15 % / 21,6±0,4	23,0 ± 15 % / 25,7±0,4	22,5 ± 15 % / 20,9±0,4
36-55 включительно / 44,6±0,2	36-55 включительно / 43,8±0,2	36-55 включительно / 39,5±0,2	36-55 включительно / 44,6±0,2
40-50 (указано на этикетке) / 48,9	50 (указано на этикетке) / 52,1	50 (указано на этикетке) / 44,8	50 (указано на этикетке) / 48,9
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И МОЛОЧНЫЙ ЖИР (4,2%)	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И МОЛОЧНЫЙ ЖИР (МЕНЕЕ 3%)	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И МОЛОЧНЫЙ ЖИР (МЕНЕЕ 3%)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке (недостоверная информация об изготовителе)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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



МЁД «ПОТАПЫЧ»: НАСЛАЖДАЙТЕСЬ С ПОЛЬЗОЙ!

В этом году бренд «Потапыч» отмечает юбилей. На протяжении 15 лет натуральные, качественные и вкусные мёд, джемы, варенье и сушёные грибы под торговой маркой «Потапыч» радуют своего потребителя не только в России, но и за пределами нашей Родины.

ОТ ДИНАСТИИ ПЧЕЛОВОДОВ

Ценности бренда «Потапыч» – надёжность, честность и удовольствие – отражены в полной мере через натуральность и любовь к природе во всей линейке продукции, и особенно в мёде «Потапыч».

Неизменным производителем большей части ассортимента мёда «Потапыч» на протяжении 15 лет остаётся индивидуальный предприниматель Макевнин Александр Николаевич из династии потомственных пчеловодов Ростовской области. На него возложена большая ответственность за репутацию продукции и бренда «Потапыч», владельцем которой является компания «Си-Проджект».

Александр Макевнин, как и его отец, пчеловод уже с 30-летним стажем, знает все секреты получения натурального качественного зрелого, полезного и вкусного мёда.

Чем же мёд так полезен? Если коротко, то мёд – это 22 микроэлемента из 24, необходимых человеку: все витамины группы В, К, Е, С, провитамин А, ферменты и другие биологически активные вещества. Чтобы получить 100 граммов мёда, пчёлам необходимо облететь миллион цветов. Натуральный мёд издревле применяется в народной медицине при лечении различных заболеваний. Поэтому настоящий мёд не может стоить дешево.

Мёд «Потапыч» имеет широкую линейку популярных видов мёда: разнотравье, липовый, гречишный, горный, майский, донниковый, акациевый и др.

Фасуется мёд «Потапыч» по бережной технологии для сохранения всех его полезных свойств. Каждая партия мёда «Потапыч» проходит лабораторную проверку на соответствие требований ГОСТ 19792–2017 и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011, сопровождается ветеринарным свидетельством и декларацией соответствия.

Очень важно хранить мёд согласно рекомендациям на упаковке при температуре не выше 20 градусов и беречь от попадания прямых солнечных лучей. При несоблюдении этих условий в мёде возможно расслоение, снижение диастазы, превышение допустимой нормы оксиметилфурфуrolа, брожение.

«Я гарантирую высокое качество мёда «Потапыч». Хочу порекомендовать всем людям, следящим за своим здоровьем, есть каждое утро одну чайную ложку мёда «Потапыч» натощак с тёплой водой (не выше 38 градусов). Мой отец и я именно так и делаем, и не боимся», – говорит Александр Макевнин.

КАЧЕСТВО ЗАЩИЩЕНО КОДЕКСОМ

Компания «Си-Проджект» очень трепетно относится к качеству продукции под своими торговыми марками и видит свою миссию в том, чтобы на полках магазинов продавался только натуральный и качественный мёд.

Именно поэтому в 2020 году компания подписала Кодекс добросовестных производителей, продавцов и переработчиков мёда и вошла в Совет по качеству мёда при Руспродсоюзе. Этот Кодекс создан для защиты потребителей от фальсифицированного мёда и для повышения доверия к продукту. Очень малое количество игроков рынка подписали этот Кодекс. Не все хотят осознавать свою ответственность за качество мёда и доверие потребителей.

Подписав Кодекс, компания «Си-Проджект» взяла на себя целый ряд обязательств:

- ▶ исключить при производстве натурального мёда использование любых ингредиентов для снижения себестоимости;
- ▶ честно указывать полный состав компонентов на упаковке;
- ▶ обеспечить производство натурального мёда в соответствии с техническими регламентами и стандартами;
- ▶ принимать активное участие в разработке и совершенствовании законов, стандартов, методов испытаний для защиты натурального мёда от фальсификации;
- ▶ регулярно проводить мониторинг подлинности мёда, находящегося в обращении на рынке.

«Мы не боимся ответственности. Нам было несложно взять на себя обязательства изготавливать и продавать только натуральный мёд, соответствующий всем критериям качества и безопасности, так как на протяжении всего времени присутствия на рынке нашего мёда он именно таким был, есть и будет. Наши поставщики знают, насколько строго и внимательно мы относимся к приемке мёда. Мы контролируем качество на протяжении всей цепочки технологического процесса. Такой строгий контроль позволяет нам продавать продукцию не только по всей России, но и экспортировать её в страны СНГ и за рубеж – например, в Китай, где по некоторым показателям требования к качеству мёда ещё выше, чем в России», – поясняет коммерческий директор АО «Си-Проджект» Виктор Эдуардович Тудоровский.

НАГРАДЫ

Неудивительно, что мёд «Потапыч» завоевывает награды в различных конкурсах качества. Так, в конце прошлого года мёд в уникальной банке с дозатором стал обладателем золотой медали конкурса «Инновационный продукт», который прошёл в рамках Международной выставки «Продэкспо» в Москве.

ПОКУПАЙТЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МЁД «ПОТАПЫЧ» И ПОЛУЧАЙТЕ ПОЛЬЗУ И УДОВОЛЬСТВИЕ!

Найти мёд «Потапыч» всегда можно в сетевых магазинах «Лента», «Ашан», «Семишагофф», «Пловдив», а также в других универсамах и супермаркетах Санкт-Петербурга.

Динара ГАЙФУЛИНА

Интернет-магазин: www.c-project.ru

[potapych_brand](https://vk.com/potapych_brand)

www.karatplus.ru
(812) 924-49-46



ТОРТЫ ПИРОЖНЫЕ




ТОРТЫ НА ЗАКАЗ





**Адреса
фирменных магазинов
АО «КАРАТ ПЛЮС»:**

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Гражданский пр., д. 78
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88
Звездная ул., д. 5

**Адреса новых отделов
АО «КАРАТ ПЛЮС»:**

Кондратьевский пр., д. 62
г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72