

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: ФАЛЬСИФИКАТОМ ТОРГУЮТ «ЛЕНТА», «СВЕТОФОР» И «СЕМИШАГОФФ»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Девять из десяти образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют требованиям технических регламентов и государственных стандартов, а шесть образцов из числа проверенных и вовсе оказались суррогатами с растительными жирами. Это настоящий антирекорд за последние три года!



СТР. 6-8

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Скажи фальсификату «НЕТ!»

Министр здравоохранения РФ Михаил Мурашко недавно заявил, что «смертность от болезней системы кровообращения по итогам 2021 г. снизила показатели средней ожидаемой продолжительности жизни на 5,8 года». Болезни системы кровообращения – те самые, которые связаны в том числе с заболеваниями, вызванными употреблением «вредных» продуктов. «Общественный контроль» предложил меры по решению этой проблемы.

СТР. 2

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

О внесении изменений в Закон «О защите прав потребителей»

1 сентября 2022 года вступили в силу изменения в статью 16 Закона РФ «О защите прав потребителей», которые содержат перечень недопустимых условий договоров, ущемляющих права потребителей. Теперь, если включение в договор таких условий причинило гражданину убытки, продавец обязан возместить их в полном объеме. Всего в Законе в качестве недопустимых названы 13 условий, ущемляющих права потребителей.



СТР. 2

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.

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Яйцо куриное: какое самое полезное?

Куриное яйцо – сегодня один из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Специалисты утверждают: при покупке в магазине яиц учитывать надо не только их категорию, но и другие параметры. Какие еще? На этот вопрос решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 14 октября.

СТР. 4-5

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 ноября 2022 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов пельменей, а также жареных семян подсолнечника. Исследования этих товаров Санкт-



Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

В 2022 г. количество подделок на продуктовых полках торговых сетей выросло на треть. Об этом заявил Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», выступая на конференции «Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге: актуальные вопросы и тенденции в условиях новых реалий», которая прошла 29 сентября в административном центре городского правительства «Невская ратуша» под председательством вице-губернатора Санкт-Петербурга Кирилла Полякова.

В мероприятии, которое было организовано СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» при поддержке Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, приняли участие представители федеральных и муниципальных органов власти, общественных организаций потребителей, высшей школы, а также студенты Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого – будущие работники сферы сервиса, услуг и торговли.

Всеволод Вишневецкий в своем докладе отметил, что в связи с мораторием на плановые и внеплановые проверки в этом году количество фальсификата на прилавках значительно возросло. В черном списке лидирует молочная продукция. Так, согласно исследовани-

ям «Общественного контроля», проведенным в этом году, 60% питьевого молока от числа проверенного (14 из 24 образцов) не соответствует обязательным требованиям по составу жировой фазы, массовой доли жира и белка. Проверка качества масла сливочного показала, что в шести образцах разных торговых марок из десяти проверенных молочного жира не оказалось вообще. Это антирекорд последних трех лет!

Сегодня прокуратура, исполняя требования законодательства, отказывает Роспотребнадзору в проведении внеплановых проверок даже в тех случаях, когда надзорный орган выявляет поддельные молочные продукты в пищеблоках детских дошкольных учреждений. Пользуясь безнаказанностью, недобросовестные предприниматели по госконтрактам поставляют на объек-



ты социального питания фальсификат, несущий потенциальную угрозу здоровью детей. Еще в 2018 г. Роспотребнадзор заявил, что наблюдает в России высокие темпы роста заболеваний среди населения страны, связанных с приемом пищи. В частности, подчеркнули в ведомстве, около 63% смертей в России связаны с алиментарно-зависимыми заболеваниями, то есть заболеваниями, причиной которых является в том числе употребление «вредных» продуктов. А совсем недавно министр здравоохранения РФ Михаил Мурашко заявил,

что «смертность от болезней системы кровообращения по итогам 2021 г. снизилась показатели средней ожидаемой продолжительности жизни на 5,8 года». Болезни системы кровообращения – те самые, которые связаны в том числе и с фактором питания. Учитывая тревожную статистику, подтверждающую зависимость роста заболеваний системы кровообращения от ухудшения качества питания, Всеволод Вишневецкий предложил Комитету по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга в рамках действующей государственной подпрограммы «Развитие системы обеспечения прав потребителей в Санкт-Петербурге» развернуть в городе информационную компанию по формированию нетерпимого отношения населения к потреблению пищевых продуктов, находящихся в незаконном обороте. Именно такой подход в борьбе с фальсификатом и контрафактом предусмотрен «Стратегией по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.», утвержденной Распоряжением Правительства РФ.

Для реализации этой социально важной задачи в Петербурге необходимо проводить постоянный мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов в торговых сетях с целью ин-

формирования потребителей. Максимально эффективной эту работу можно сделать за счет объединения усилий «Общественного контроля» и СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», обладающих современной лабораторной базой.

Свои предложения «Общественный контроль» недавно направил в Смольный. И уже есть реакция. Вице-губернатор Кирилл Поляков сообщил, что Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга поддерживает позицию «Общественного контроля» о необходимости проведения мониторинга качества и безопасности продукции, реализуемой на потребительском рынке Санкт-Петербурга. «Независимость проведения данных исследований может быть достигнута в том числе при непосредственном взаимодействии с общественными объединениями потребителей», – отметил Кирилл Поляков. «Учитывая изложенное, Комитетом в настоящее время подготовлены соответствующие предложения по изменению государственного задания “Центра контроля качества”, которые проходят юридическую экспертизу в части правового основания осуществления указанной деятельности», – говорится в официальном ответе Смольного.

Владислав МЕЛЬНИК

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ЗАКОН «О ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

1 сентября 2022 года вступили в силу изменения в статью 16 Закона РФ «О защите прав потребителей», которые содержат перечень недопустимых условий договоров, ущемляющих права потребителей. Теперь, если включение в договор таких условий причинило гражданину убытки, продавец обязан возместить их в полном объеме.

Всего в Законе в качестве недопустимых названы 13 условий, ущемляющих права потребителей.

В перечень недопустимых условий, например, вошел пункт о праве на одностороннее изменение условий договора или на отказ от его исполнения, который часто встречается в договорах с кредитными организациями или в договорах об оказании услуг связи. Недопустимым также объявлено положение об обусловливании приобретения одних товаров или услуг обязательным приобретением других. Это происходит, например, когда банк увязывает выдачу кредита с заключением договора личного страхования.

Недопустимо ограничивать потребителя в средствах и способах защиты нарушенных прав. Недопустимой практикой также признано оказание дополнительных платных услуг без получения согласия потребителя.

Вводится запрет принуждать потребителя к предоставлению персональных данных под угрозой отказа от сделки в случаях, когда предоставление таких данных не предусмотрено



законодательством Российской Федерации.

Теперь закон запрещает включать в договор условия, которые ограничивают право потребителя на свободный выбор территориальной подсудности споров и устанавливают для потребителя штрафные санкции. Кроме того, исполнитель теперь

не может ограничить право потребителя на выбор способа и формы оплаты товаров или услуг.

Договор будет признан ничтожным, если будет включать условия, которые содержат основания досрочного расторжения договора по требованию продавца, не предусмотренные законом, или условия, уменьшающие размер законной неустойки.

Согласно новым правилам, недопустимы условия, ограничивающие право выбора вида требований, которые могут быть предъявлены продавцу (изготовителю, исполнителю, уполномоченной организации или уполномоченному индивидуальному предпринимателю, импортеру) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг) ненадлежащего качества.

Продавец также не вправе включать в договор условия, которые устанавливают обязательный досудебный

порядок рассмотрения споров, если этот порядок не предусмотрен законом. Например, такие требования обязательны в спорах, вытекающих из договора перевозки пассажира, багажа и груза, из договора реализации туристического продукта, договора предоставления услуг связи.

Принятые изменения позволяют заметно снизить количество злоупотреблений со стороны недобросовестных хозяйствующих субъектов и станут действенной мерой в деле искоренения распространенных несправедливых практик в правоотношениях с участием потребителей.

Предусмотренные законом изменения особо значимы в текущих условиях, когда потребитель становится более уязвимым перед недобросовестными экономическими агентами и в связи с этим нуждается в дополнительной защите.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ТЕХНОЛОГИИ НА СТРАЖЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

На протяжении 50 лет российская птицефабрика «Роскар» производит качественные яйца и мясо птицы. А за последний 2021 год объем выпускаемой продукции достиг 1,37 миллиарда штук яиц и 24 тысяч тонн мяса птицы. Широкий ассортимент продуктов и большой объем производства ставит Фабрику в ряд стратегически важных предприятий, обеспечивающих продовольственную безопасность Страны.

Сегодня «Роскар» занимает ведущую рыночную позицию на рынках яиц и мяса птицы Ленинградской области. По техническому оснащению, новейшим инженерным решениям, технологическому развитию и инновационному потенциалу компания лидирует на уровне страны в целом, а по некоторым критериям — в Европейском Союзе. Помимо основного направления деятельности, компания имеет ряд сопутствующих высокотехнологичных производств, например, производство уникального Биоугля, где используются уникальные информационные и цифровые контуры управления. Птицефабрика активно ведет инвестиционную, научную и инновационную деятельность, внося

огромный вклад в развитие птицеводства в России и мире, демонстрируя ориентацию на экологически чистое производство и заботу об окружающей среде, а также создавая рабочие места в регионе.

Удовлетворяя запросам и предпочтениям потребителей, «Роскар» за 50 лет создал множество известных и популярных брендов, среди которых всем известные яйца торговых марок «Экстра», «Ярково», «Счастливая курица», полуфабрикаты «Вкуснее не бывает» и «Куромяжки».

«Продукты «Роскар» можно описать тремя словами — вкуснее не бывает! Это слоган и в то же время направление и цель работы Птицефабрики. Мы выпускаем высококачественную, безопасную и полностью натуральную продукцию. Вкусовые качества наших товаров отличаются, и для этого мы делаем очень много, вкладывая большие деньги в корма и производство».

Вся полувековая история предприятия — это путь к совершенству и поиску новых горизонтов, а также повышению уровня пищевой безопасности в важнейшем вопросе кормления населения.

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 10.10.2022 г. в 17.00, Выход в свет 16.10.2022 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/9

Тираж номера 30 000 экз.

12+



МЁД «ЛЕСНЫЕ УГОДЬЯ» — ПОЛЬЗА В КАЖДОЙ ЛОЖКЕ!

Вот уже более 11 лет компания «Си-Проджект» радует своих потребителей качественным и вкусным натуральным мёдом под торговой маркой «Лесные угодыя». Натуральный состав, природное происхождение и полезные свойства — главные ключевые преимущества мёда «Лесные угодыя», ведь основные ценности бренда «Лесные угодыя»: **доверие, надёжность, честность, эмпатия. Главная задача, которую ставит перед собой компания: сохранить всю пользу природного продукта и донести её до покупателя в неизменном виде.**

РОЖДЁННЫЙ ПРИРОДОЙ

Натуральный мёд — уникальный продукт, который оказывает благотворное влияние на организм человека. Полезные свойства мёда обусловлены его биологической природой и химическим составом, в котором насчитывается более четырёхсот различных компонентов. Издревле его применяют при лечении и профилактике различных заболеваний. Ложка мёда перед сном — и вероятность того, что вы заболите, снижается в разы.

ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Компания «Си-Проджект» сегодня является признанным экспертом в сфере производства мёда и мёдового рынка, а также ревностным борцом за чистоту полок магазинов от фальсифицированного мёда, подписав Кодекс добросовестных производителей, продавцов и переработчиков мёда и войдя в состав Совета по качеству мёда при Руспродсоюзе.

Главный технолог АО «Си-Проджект» Сергей Гранько рассказывает: «Для того чтобы покупатель смог приобрести качественный, вкусный и ароматный мёд «Лесные угодыя», проводится огромная работа по отбору сырья и контролю качества готовой продукции: — мы отбираем сырьё самого высокого качества, ради чего закупаем его напрямую у лучших пасечных хозяйств России и СНГ по прямым долгосрочным контрактам; — мы проверяем каждую партию сырья по всем показателям, определяющим качество и ценные свойства мёда; — мы проводим разъяснительную работу среди пасечников о необходимости использовать только разрешённые препараты для лечения и профилактики пчёл во избежание попадания антибиотиков в мёд; — мы производим весь мёд в соответствии с ГОСТом, причём показатели диастазы и пыльцевых зёрен наших полифлорного и монофлорного мёдов значительно превышают нормируемые значения; — мы не используем технологию купажирования (смешивания) для удешевления себестоимости, а используем только натуральное моносырьё и бережную технологию фасования для сохранения всех полезных свойств мёда; — мы осуществляем лабораторный контроль каждой партии готовой продукции в аккредитованных лабораториях ФБУ «Тест-С.-Петербург» и Россельхознадзора. Именно поэтому мы можем смело гарантировать потребителям, что наш мёд «Лесные угодыя» соответствует всем критериям качественного и безопасного продукта».

ИЗ ЛУЧШИХ ПАСЕЧНЫХ ХОЗЯЙСТВ ПОПУЛЯРНЫХ МЕДОНОСНЫХ РЕГИОНОВ

Ассортимент мёда «Лесные угодыя» представлен двумя линейками. Первая — это натуральный цветочный мёд различных видов разнотравья популярных медоносных регионов России в удобном пластиковом контейнере. Вторая — элитные сорта натурального мёда из конкретных пасечных хозяйств популярных экологически чистых регионов Башкирии, Алтая, Киргизии и Дальнего Востока. Этот мёд выпускается в стильной стекляннй банке. Для идентификации продукта на этикетке указан номер пасеки и регион сбора.

Из эксклюзивной линейки рекомендуем полакомиться настоящим натуральным липовым мёдом из Башкирии и Дальнего Востока, поняв их различия во вкусе, аромате и консистенции. Так, башкирский липовый мёд обладает ярко выраженным ароматом и приятным специфическим вкусом с лёгкой горчинкой. Дальневосточный липовый мёд имеет более нежный аромат с лёгкой ментоловой ноткой и стойким приятным послевкусием. Липовый мёд по своим целебным свойствам и вкусовым качествам, а также составу микроэлементов не имеет аналогов, считается сильным антиоксидантом, обладает антибактериальным, противовоспалительным, жаропонижающим, общеукрепляющим, спазмолитическим и тонизирующим действием.

ОТ АЛТАЯ ДО КИРГИЗИИ

Алтайский гречишный мёд «Лесные угодыя» отличается более светлым оттенком коричневого цвета от гречишного мёда средней полосы России, имеет приятный выраженный аромат нектара цветущей гречиши и нежный специфический вкус, свойственный данному виду мёда.

В линейке эксклюзивных мёдов «Лесные угодыя» есть уникальная позиция — эспарцетовый мёд из Киргизии. Этот мёд, превосходный по вкусовым и целебным свойствам, собирают в предгорьях Тянь-Шаня. Мёд, собранный с эспарцета, — светлый, с нежным, сладко-травянистым вкусом и лёгким ароматом розы.

ВЫБОР ЭКСПЕРТОВ И ПОКУПАТЕЛЕЙ

Мёд «Лесные угодыя» — неоднократный победитель конкурсов качества на многих международных выставках. В прошлом году натуральный липовый мёд «Башкирская липа» под торговой маркой «Лесные угодыя» был награжден серебряной медалью в номинации «Лучший продукт — 2021» в рамках международной выставки «ПРОДЭКСПО» в Москве.

Мёд «Лесные угодыя» имеет широкую географию продаж по России от Калининграда до Владивостока, а также экспортируется в страны СНГ и за рубеж.

География продаж в Санкт-Петербурге: сетевые магазины «Дикси», «Перекрысток», «Семь шагов», «Пловдив» и другие магазины города.

Динара Гайфулина

Интернет-магазин: www.c-project.ru

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.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Для производства пасты, богатой омега-3 и омега-6, используется только натуральное, высококачественное сырьё 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 сырьём — морепродуктами или рыбой — и создать воздушную консистенцию пасты, которая напоминает легкий и нежный крем.

Основное сырьё для производства пасты — морепродукты высокого качества. Кальмар называют балластом 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» пополнили новинки:

паста «Снежный краб» и различные нежные спреды из лосося: классический, с креветкой и подкопченный.

Для тех, кто больше любит не воздушную, кремовую, а более «грубую» рубленую текстуру, «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает спреды в более традиционной, стеклянной упаковке, например «Скумбрия классическая», а также «Лосось рубленый с паприкой» или «Лосось с чесноком и скумбрией».

«СНЕЖНЫЙ КРАБ» — ДЕЛИКАТЕС, ДОСТУПНЫЙ КАЖДОМУ!

Говорят, крабы — это еда для богатых. Это действительно так. Но благодаря петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» теперь не стоит переживать — похожий по органолептическим свойствам вкусный и полезный пастообразный продукт по доступной цене, созданный специалистами из натурального рыбного сырья, уже сегодня ждет вас в ближайшем магазине!

В основе нового продукта, который получил романтическое название «Снежный краб», — мясо сурими (рыбный белок). Сурими — это японское блюдо, название которого дословно переводится как «мелко порубленное и отбитое мясо». Продукт представляет собой не имеющую яркого вкуса и запаха однородную белую массу, которая производится из белой рыбы путем перемалывания. Именно эта масса является основным ингредиентом в крабовых палочках.

Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» уже несколько лет выпускает рубленые морепродукты и рубленую рыбу в соусах: «CR ME LE MARE» и «PATE LE MARE». Это креветка в разных соусах, кальмар и лосось. Кроме этого, в линейке присутствует «Снежный краб» в соусе. Так как «Снежный краб» изготовлен из мяса океанических рыб (используется имитация из сурими), то продукт богат белком и микроэлементами. Попробуйте

«Снежного краба в классическом соусе». Это нежная, воздушная закуска белого цвета с розовыми вкраплениями мяса сурими, имеющего изысканный сладковатый вкус краба и сливочный аромат.

В составе закусок «MARE» — сочные, крупные кусочки креветки, кальмара, сурими и рыбы. Они прекрасно подойдут для перекуса или пикника на природе. Ведь утром на приготовление завтрака не хочется тратить ни минуты, а благодаря компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» можно быстро сделать бутерброды с пастой из морепродуктов и дальше бежать по своим делам.

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»

Куриное яйцо – сегодня один из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Чаще всего потребитель выбирает яйца по цене и размеру, покупая, как правило, те, что покрупнее. Но специалисты утверждают: учитывать надо не только категорию яйца, но и другие параметры. Какие еще? На этот вопрос решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 14 октября.

БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ

Куриное яйцо – один из немногих пищевых продуктов, которое Россия не только не импортирует, но даже экспортирует за рубеж. По яйцу мы уже давно достигли необходимых показателей продовольственной безопасности. Сегодня в нашей стране производится почти 45 млрд яиц в год, а это 310 яиц на каждого россиянина. В среднем каждый житель страны съедает порядка 277 яиц в год при медицинской норме потребления 270 шт. Излишки яйца идут на экспорт.

Лидером в России по производству яиц много лет является Ленинградская область. В минувшем году в 47-м регионе было произведено 3,4 млрд штук, это 7% объема производства яиц в России и 72% – в Северо-Западном федеральном округе. Большую часть яиц производят птицефабрики «Синявинская», «Роскар» и агрокомплекс «Оредеж».

По данным Федеральной таможенной службы, Ленинградская область является также лидером по экспорту яйца и яичной продукции (сухой меланж, белок и желток). Рынки сбыта – Беларусь, Армения, ОАЭ, Катар, Бахрейн, Бенин.

СОЗДАНО САМОЙ ПРИРОДОЙ

«Общественный контроль» ежегодно тестирует куриные яйца разных торговых марок, представленные в торговых сетях города и области, по показателям безопасности и качества. И каждый раз убеждается в том, что куриные яйца – самый безопасный пищевой продукт на прилавке. И дело здесь не только в строгом соблюдении птицефабриками санитарных норм или добросовестности продавцов. Яйцо – само по себе уникальный продукт, оно защищено от внешних факторов не только скорлупой, но и тонкой пленкой, выполняющей дополнительную бактерицидную функцию. При надлежащих условиях хранения оно практически

стерильно в течение семи суток после появления на свет. Именно поэтому исследования последних лет, проведенные «Общественным контролем», показывают абсолютную микробиологическую чистоту образцов куриных яиц, приобретаемых в магазинах города: ни в одном образце до сих пор не было обнаружено ни сальмонелл, ни превышения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). Результаты экспертизы этого года также показали, что все проверенные яйца по массе нетто формально соответствовали категориям, указанным на упаковке.

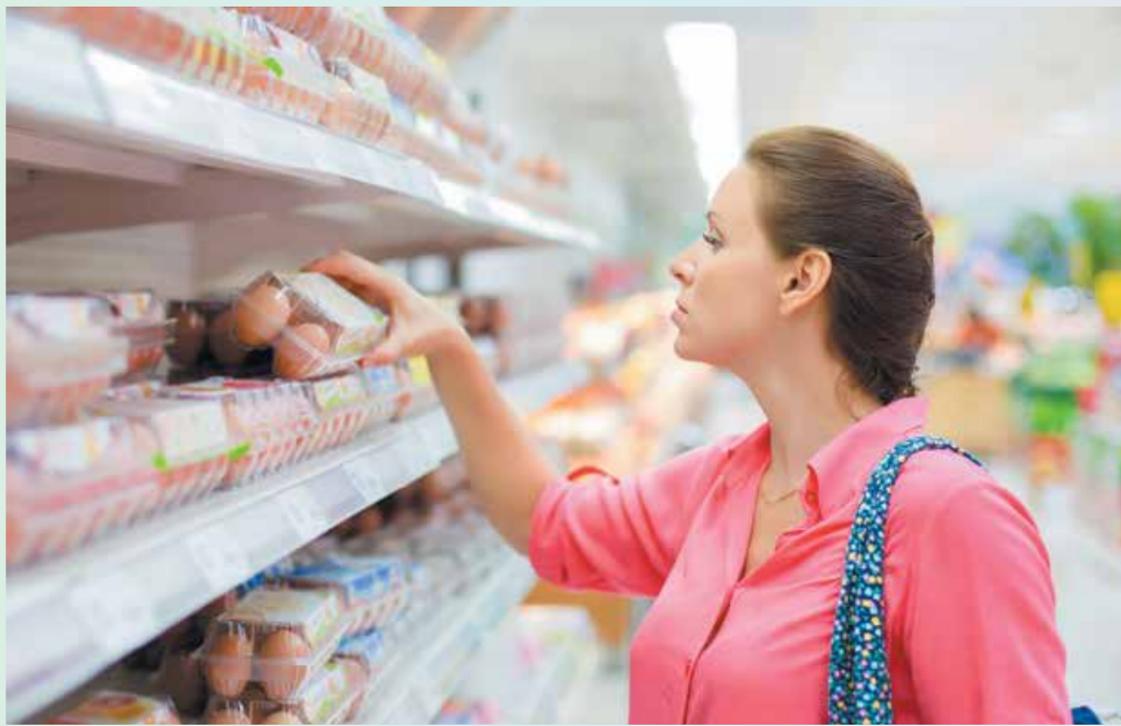
ГДЕ БОЛЬШЕ КАРОТИНОИДОВ?

Если требования по безопасности и массе нетто предусмотренными действующими нормативными документами и являются обязательными, то дополнительные потребительские свойства, о которых порой заявляют изготовители на своих упаковках, не нормируются ни одним государственным стандартом, их соблюдение остается на совести изготовителя.

Одним из основных показателей качества яиц является количество в желтке каротиноидов (пигмент, характеризующий цвет желтка, обеспечивает синтез витамина А в организме человека). Несмотря на то что их содержание ГОСТ 31654–2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» не регламентирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– Витамин А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на сохранность

ЯЙЦО КУРИНОЕ:



слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов. – Каротиноиды предотвращают возрастную потерю зрения, в том числе катаракту.



– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболеваний, – отмечает Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов. – Бета-каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организме в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 30 мг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мг.

Далеко не все птицефабрики указывают количество каротиноидов на упаковке. Из десяти упаковок яиц, отправленных «Общественным контролем» в этом году на независимую экспертизу в лабораторию Росстандарта, только две содержали эту информацию: яйца «Экстра» категории С0 от АО «Птицефабрика Роскар» (Ленинградская обл.) и яйца категории С0 ТМ «Вараксино. Деревенское» (ООО «Птицефабрика «Вараксино», Удмуртская Республика).

Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, проводившей экспертизу, абсолютным чемпионом среди проверенных образцов куриного яйца по содержанию каротиноидов в очередной раз стала продукция АО «Птицефабрика Роскар» (яйца «Экстра» категории С0) с показателем 30,43 мг/кг (на упаковке указано содержание каротиноидов 30 мг/кг). А самыми бедными каротиноидами, как и в прошлом году, признаны яйца, произведенные на ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж» (Ленинградская обл.), в которых было каротиноидов всего 4,22 мг/кг, то есть в 7,2 раза меньше, чем в продукции АО «Птицефабрика Роскар».

На втором месте по содержанию каротиноидов оказалось яйцо С0 ТМ «Вараксино. Деревенское» от ООО «Птицефабрика «Вараксино» – 27,21 мг/кг (заявлено на упаковке «не менее 3 мг/кг»), а на третьем месте – яйцо С0 ТМ «Волжанин» (ОАО «Волжанин», Ярославская обл.) – 13,85 мг/кг.

Примечательно, что стоимость яиц, как показала экспертиза, напрямую зависит от количества в них каротиноидов. Так, лидеры экспертизы яйца ТМ «Роскар» оказались самыми дорогими – 130 руб./десяток. На втором месте яйца ТМ «Вараксино» по цене 120 руб./десяток. Замыкают тройку яйца ТМ «Волжанин» стоимостью 110 руб./десяток. Эдуард Джавадов отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки:

– Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые «Экстра». Категория С0. ТМ «Роскар»	Яйца куриные пищевые деревенские столовые первой категории С0. ТМ «Вараксино. Деревенское»	Яйца куриные пищевые столовые отборной категории С0. ТМ «Волжанин»	Яйца куриные пищевые столовые, категория отборная С0. ТМ «О'Кей»	Яйца куриные пищевые столовые отборной категории С0. ТМ «Сметанино»	Яйца куриные пищевые столовые второй категории С2	Яйца куриные пищевые столовые первой категории С1
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Удмуртская Республика	ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	АО «Птицефабрика Синявинская», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл.	АО «Галичское» по птицеводству, Костромская обл.	ИП ГКФХ Лузин Владимир Владимирович, Рязанская обл.
Нормативный документ	ТУ 9841-001-00636790-2003	СТО 00634265-006-2014	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
Дата изготовления (срок годности – 25 суток)	13.08.2022	01.08.2022	04.08.2022	11.08.2022	08.08.2022	15.08.2022	13.08.2022
Масса, количество образцов	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.
Цена за 1 десяток	130,00 руб.	120,00 руб.	110,00 руб.	75,00 руб.	72,00 руб.	40,00 руб.	145,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» (Дикси № 78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Вкусвилл», Ленинский пр., д. 85, корп. 1
Масса одного яйца, г (Норма/Результат)	От 65 до 74,9 / 67,4	От 65 до 74,9 / 66,2	От 65 до 74,9 / 67,0	От 65 до 74,9 / 66,5	От 65 до 74,9 / 68,3	От 45 до 54,9 / 50,9	От 55 до 64,9 / 55,7
Массовая доля каротиноидов в желтке, мг/кг	30,43	27,21	13,85	10,45	10,39	8,79	8,15
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

КАКОЕ САМОЕ ПОЛЕЗНОЕ?



в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

ЧЕМ ПОЛЕЗНЕЕ, ТЕМ ДОРОЖЕ

Кроме каротиноидов, в яйцах есть также полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6, пользу которых для организма сложно переоценить. Научно доказано, что люди, потребляющие достаточное количество этих кислот, практически не страдают от сердечно-сосудистых заболеваний и не имеют атеросклеротических повреждений. И получить необходимую дозу полиненасыщенных жирных кислот можно, не оставляя больших сумм в аптеке, а просто регулярно употребляя продукты, содержащие эти кислоты в достаточном количестве.

Больше всего омега-3 (до 2 г) содержится в сельди, сардине и скумбрии, много их и в лососе – почти 1,5 г. В натуральных яйцах кислоты омега-3 примерно 0,5–0,1 г. Это сравнительно малое количество, и, чтобы удовлетворить суточную потребность в омега-3, человек должен съедать порядка шести яиц в сутки.

Однако такое количество яиц врачи употреблять не советуют: доза полученного холестерина перекроет всю потенциальную пользу. Для поддержания нормального количества полиненасыщенных жирных кислот в организме диетологи советуют один-два дня в неделю употреблять рыбу, а в остальное время поддерживать баланс яйцами, льняным маслом или грецкими орехами.

Согласно стандарту Роскачества, предназначенному для добровольного применения, оптимальное количество омега-3 в 100 г яйца должно быть не менее 0,2 г, омега-6 – 0,8 г. Это количество рассчитано исходя из суточной потребности человека и базируется на методических рекомендациях 2.3.1.2432–08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Как показали лабораторные испытания яиц в прошлом году, все исследованные яйца содержат достаточное количество кислоты омега-6, однако больше всего (2,53 г) эта полиненасыщенная жирная кислота содержалась в яйцах ТМ «Волжское утро» (ОАО

«Волжанин», Ярославская обл.). А самыми бедными омега-6 оказались яйца ТМ «Окское» (АО «Окское», Рязанская обл.) – всего 1,69 г.

Согласно протоколам испытаний яиц прошлого года, ни один из проверенных образцов яиц куриных не соответствовал стандарту Роскачества по содержанию полиненасыщенной жирной кислоты омега-3. Однако больше всего ее оказалось в яйцах С1 ТМ «Вараксино. Деревенское» – 0,138 г.

ОТБОРНОЕ ИЛИ ДИЕТИЧЕСКОЕ?

Многие потребители считают: чем крупнее яйцо, тем лучше. На самом деле крупное яйцо несет старая курица, а мелкое – молодая. Наиболее полезным специалисты считают яйцо третьей или второй категории массой от 35 до 54,9 г. И лучше, если оно будет еще диетическим, то есть возрастом не более 7 суток после появления на свет.

Немалую роль при выборе играет и цена. А на прилавках она разная, и потребителю бывает не просто определиться с покупкой, особенно когда продавец применяет дополнительные маркетинговые приемы, пытаясь продать яйцо по более высокой цене. Именно так поступает сеть супермаркетов «Вкусвилл», предлагая десяток яиц категории С1 по цене 145 руб., фактически реализуя их в два раза дороже, чем в других сетевых магазинах. Чтобы обосновать высокую цену, «Вкусвилл» пишет на этикетке: «Яйцо домашнее от кур бесклеточного содержания». Казалось бы, яйцо, полученное в крестьянско-фермерском хозяйстве, как следует из текста на упаковке, должно иметь, кроме более высокой цены, еще и дополнительные потребительские свойства, однако, согласно протоколам лабораторных испытаний, содержание каротиноидов в «домашнем» яйце из Рязанской обл. всего 8,15 мг/кг, что в 3,7 раза меньше, чем в яйцах ТМ «Роскар».

Так стоит ли переплачивать за «фермерские» яйца, если в том же «Дикси» можно купить яйца категории С0 ТМ «Сметанино» (ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл.) с содержанием каротиноидов 10,39 мг/кг по цене 72 руб./десяток? Ну а если вы совсем экономный покупатель, то в сети «Магнит» можете выбрать яйца категории С2 по цене 40 руб./десяток с содержанием каротиноидов 8,79 мг/кг (АО «Галичское» по птицеводству», Костромская обл.). Эти яйца можно считать условным победителем экспертизы по соотношению «цена/качество». Согласитесь, 4 руб. за яйцо – сегодня это почти даром.

ПОЛЕЗНО И ДЕТЯМ, И ПОЖИЛЫМ

Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов. В 100 г находится целых 13 г чистого белка! При этом его свойства отличаются от животного белка или растительного. Яичный белок гораздо быстрее и легче усваивается организмом за счет своей структуры. В нем содержится полноценный набор аминокислот, являющихся сильнейшими антиоксидантами. Например, лецитин, который эффективно поддерживает здоровье печени и препятствует отложению «вредного» холестерина на сосудистых стенках.

Яичный желток – это небольшой мешочек со всеми возможными полез-

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов питания всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.

Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества.

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (не превышает 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток). При температуре от –2°C до 0°C яйца можно хранить не более 90 суток.

На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категории яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.



Яйца куриные пищевые столовые второй категории С2. ТМ «Моя цена»	Яйца куриные пищевые столовые отборной категории С0. ТМ «Здоровая ферма»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С0. ТМ «Ешь хорошее»
ПАО «Птицефабрика «Челябинская», г. Копейск	АО «Птицефабрика «Комсомольская», Пермский край	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.
ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ТУ 9841-005-11179503-2015
16.08.2022	14.08.2022	08.08.2022
1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.	1 x 10 шт. = 10 шт.
40,00 руб.	54,00 руб.	95,00 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит» «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Дикси Юг» (Дикси № 78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
От 65 до 74,9 / 67,4	От 45 до 54,9 / 46,4	От 65-74,9 / 66,9
4,93	4,41	4,22
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ



ными веществами, которые необходимы для развития цыпленка. Съедая его, человек получает мощный заряд витаминов и микроэлементов – в том числе полиненасыщенную жирную кислоту омега-3, фолиевую кислоту, витамины А, К, Е, В12, селен, кальций, фосфор, биотин. В яйце также содержится холин, который благотворно влияет на работу нервной системы.

– В любом возрасте можно употреблять два

куриных яйца в день, при этом не стоит бояться получить избыток холестерина при условии, что у человека на данный продукт нет аллергии, – подчеркивает **Ольга Моденова, гастроэнтеролог высшей категории.** – Даже люди в возрасте 80 и 90 лет, съедающие два яйца в день, имеют нормальный уровень холестерина. Тем, у кого сильно повышен холестерин, рекомендуется чередовать употребление в пищу яиц: целиком с желтком и без него. Именно желток, а не белок, содержит все необходимые микроэлементы – кальций, магний, натрий, цинк, а также аминокислоты – глицин и аланин, причем полезные микроэлементы сохраняются в яйце даже после его термической обработки.



ВЫБИРАЕМ И ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО

Сегодня стало модным покупать фермерскую продукцию, в том числе яйца от деревенских кур, которые находятся на вольном выгуле. Рацион такой птицы более разнообразен, чем той, которую держат на птицефабриках и кормят только комбикормом. Поэтому яйца от «домашних» кур содержат больше микроэлементов, чем те, что производят птицефабрики, утверждает **Эдуард Джавадов.** Однако в то же время «фермерское» яйцо, в отличие от продукции, полученной промышленным способом, не проходит жесткий производственный и ветеринарный контроль, поэтому необходимость в его тщательной термической обработке возрастает.

Ольга Моденова рекомендует обращать внимание и на степень чистоты яиц: яйца, загрязненные пометом, к продаже не допускаются. Мыть яйца нужно только перед употреблением их в пищу, а не заранее перед укладкой в холодильник. Вода смывает с яйца защитную пленку, что не только укорачивает его срок хранения, но и увеличивает риск попадания в продукт патогенной микрофлоры.

Кирилл ОРЛОВ

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»

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: ФАЛЬСИФИКАТОМ ТОРГУЮТ «ЛЕНТА», «СВЕТОФОР» И «СЕМИШАГОФФ»

Девять из десяти образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют требованиям технических регламентов и государственных стандартов, а шесть образцов из числа проверенных и вовсе оказались суррогатами с растительными жирами. Это настоящий антирекорд за последние три года!

КРИВАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ИДЕТ ВВЕРХ

Сливочное масло остается самым подделываемым молочным продуктом в России. По данным Россельхознадзора, доля фальсифицированного сливочного масла на отечественном рынке достигает 25%, а в социальной сфере может доходить и до 50%. С помощью системы электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», введенной для всех групп молочной продукции с 1 ноября 2019 г., ведомству удается выявлять отдельных поставщиков подделок, но полностью избавиться от молочного фальсифи-

ката все же не получается: мошенники от пищевой промышленности умело пользуются брешами в российском законодательстве.

Не защищает рынок от фальсификата и введенная с прошлого года дорогостоящая система маркировки молочной продукции «Честный знак»: квадратный цифровой код, призванный гарантировать качество продукции, стоит на упаковках всех выявленных в этом году поддельных образцов сливочного масла, вводя тем самым в заблуждение покупателей.

Результаты ежегодных проверок, проводимых «Общественным контро-



лем», также свидетельствуют о массовых нарушениях при изготовлении и реализации сливочного масла.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. каждая вторая проверенная пачка, приобретенная в рознице, содержа-

ла растительные жиры. Всего было исследовано десять образцов разных торговых марок. Год спустя результат повторился: семь образцов из четырнадцати, проверенных в государственной лаборатории, были признаны

фальсификатами. В 2018 г. уже семь образцов из десяти (70%) не соответствовали требованиям ГОСТа, причем в пяти образцах молочный жир попросту отсутствовал. Самым «урожайным» по количеству выявленных подделок оказался 2019 г., когда в ходе экспертизы из восемнадцати исследованных образцов двенадцать не соответствовали обязательным требованиям, причем в девяти образцах (в половине от числа проверенных) вообще не оказалось молочного жира.

Проверка 2021 г. показала, что все исследованные девять образцов не отвечали обязательным требованиям, а четыре из них в составе содержали растительные жиры. Экспертиза прошлого года также выявила среди десяти исследованных образцов четыре фальсификата с растительными жирами, а еще четыре торговые марки сливочного масла не соответствовали обязательным требованиям по микробиологическим и физико-химическим показателям.

В этом году – «картина маслом»: шесть из десяти проверенных образцов, маркированных государственным «Честным знаком», оказались подделками, поскольку содержали в составе растительные жиры, а три образца не соответствовали требованиям ГОСТа по массовой доле жира, влаги и вкусовым качествам.

– Рост фальсификации молочных продуктов, в том числе сливочного масла, который мы наблюдаем в этом году, вызван введенным в марте этого года мораторием на внеплановые проверки бизнеса, – считает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ



Наименование продукта	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» мдж 72,5% в/с. ТМ «365 дней»	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое традиционное мдж 82,5% в/с. ТМ «Страна озер»	Масло сладко-сливочное несоленое традиционное мдж 82,5% в/с. ТМ «Бутербродов»	Масло сладко-сливочное классическое мдж 82%. ТМ «Баба Валя»	Масло сладко-сливочное несоленое традиционное мдж 82,5% в/с. ТМ «Внучковское»	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» мдж 72,5%, в/с
Производитель	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Внучковский масло-жировой комбинат», Московская обл.	ООО Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.	ООО «Внучковский масло-жировой комбинат», Московская обл.	ООО «Спектр», г. Нижний Новгород
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	10.08.2022	25.07.2022	23.07.2022	28.07.2022	11.08.2022	27.05.2022
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	2 x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	506-00	833-00	1028-00	944-00	667-00	236-00
Место закупки	ООО «Лента», Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси № 78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженный (пустой) сливочный, привкус пастеризации. Консистенция и внешний вид: с наличием пустот	Вкус и запах: нехарактерный для сливочного масла, с наличием постороннего привкуса. Консистенция недостаточно плотная, мягкая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: несвойственный для сливочного масла с наличием сладковатого привкуса. Консистенция и внешний вид: недостаточно плотная, с наличием пустот	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: пустой, нехарактерный для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нехарактерный для сливочного масла, с наличием постороннего привкуса. Цвет: неоднородный, светло-желтый, с наличием желтых пятен на поверхности
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5 / 72,6±0,7	Не менее 82,5 / 81,6±0,7	Не менее 82,5 / 71,2±0,7	Не менее 82 / 66,1±0,7	Не менее 82,5 / 72,4±0,7	Не менее 72,5 / 28,0±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 25,0 / 24,9±0,3	Не более 16,0 / 15,9±0,3	Не более 16,0 / 25,2±0,3	От 18,5 до 14,0 включ. / 25,8±0,3	Не более 16,0 / 24,3±0,3	Не более 25,0 / 70,8±0,3
Термоустойчивость (Норма – от 0,7 до 1,0)	0,83	0,83	0,93	0,76	0,95	1,00
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. СОДЕРЖАНИЕ МОЛОЧНОГО ЖИРА В ЖИРОВОЙ ФАЗЕ – (29,0±4,4)%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира, м. д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м. д. жира, м. д. влаги	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

Сегодня такие проверки возможны только в случае причинения вреда здоровью или жизни потребителя. Поскольку поддельные продукты безопасны при употреблении в пищу, с точки зрения сегодняшних требований закона их выпуск и реализация не являются основаниями для проведения внеплановых контрольно-надзорных мероприятий. В лучшем случае Роспотребнадзор уполномочен объявить таким недобросовестным предпринимателям предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований без всяких финансовых санкций. За контрольно-надзорной деятельностью сегодня бдительно следит прокуратура, не согласовывая внеплановые проверки даже при выявлении молочного фальсификата в пищеблоках детских садов и школ.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Сливочное масло в России сегодня изготавливают по двум государственным стандартам: ГОСТ Р 52253–2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока» (национальный стандарт Российской Федерации) и ГОСТ 32261–2013 «Масло сливочное. Технические условия» (межгосударственный стандарт, принятый на территории государств – членов Таможенного союза). Межгосударственный стандарт в основном копирует общие положения, изложенные в национальном стандарте, однако отличается от него более жесткими требованиями к влажности масла сливочного и его органолептической оценке.

Так, согласно требованиям ГОСТ Р 52253-2004, массовая доля влаги в масле сливочном 82,5% жирности не может превышать 18,5%, а в соответствии с более новым ГОСТ 32261-2013 – 16%.

Последним ГОСТом также предусмотрена балльная оценка органо-

лептических свойств сливочного масла и дополнен список пороков органолептических свойств, с которыми сливочное масло не допускается в торговую сеть.

Согласно этому нормативному документу, реализации не подлежит масло, имеющее:

– вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

– консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,7;

– цвет – неоднородный;

– недостаточную четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку».

НЕХАРАКТЕРНЫЙ ВКУС И ПОСТОРОННИЙ ПРИВКУС

– Изучив протоколы испытаний и сравнив фактически полученные результаты с требованиями ГОСТа, приходишь к выводу об отсутствии контроля не только на производствах, но и в торговых сетях, ведь все девять образцов сливочного масла оказались забракованы не только по физико-химическим показателям, которые определяются в лабораториях, но и по органолептическим, оценку которых обязаны проводить сами товароведы в местах продаж, – говорит **Всеволод Вишневецкий**.

Так, невыраженный (пустой) сливочный вкус и запах сотрудники ла-

боратории Росстандарта, проводившие экспертизу, определили в масле сливочном «Страна озер» (ООО «Версия», Санкт-Петербург), изготовленном специально для торговой сети «Дикси». Кроме того, консистенция масла была недостаточно плотной, с наличием пустот, а массовая доля жира – чуть ниже заявленной: 81,6% вместо 82,5%.

Нехарактерным для сливочного масла, с наличием постороннего привкуса, оказался вкус масла сливочного «Бутербродов» (ООО «Внуковский масло-жировой комбинат», Московская обл.). Помимо этого, консистенция образца оказалась мягкой. Продукт, приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ», имел все признаки информационной фальсификации: по фактической массовой доле жира он соответствовал не «Традиционному» маслу жирностью 82,5%, а «Крестьянскому» жирностью 72%, но даже не «дотянул» и до «Крестьянского», поскольку массовая доля жира составила 71,2%. Если жира в масле «Бутербродов» было меньше, чем заявлено, то влаги, наоборот, оказалось больше в 1,5 раза: 25,2% вместо 16%. При наличии целого букета нарушений «Бутербродов» оказался самым дорогим сливочным маслом среди всех проверенных образцов: 1028 руб./кг! Получается, потребитель, покупая масло «Бутербродов», напрасно переплачивает за известную марку, покрывая вдобавок аппетиты жадной торговой сети.

– Несвойственные вкус и запах зачастую выдают фальсификацию продукта, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев**. – Настоящее масло должно



иметь сливочный вкус и запах. А вот солевой привкус с кислоткой говорит о том, что в масле идет окисление жиров, что представляет угрозу для организма.



В очередной раз провалило экспертизу и масло сливочное «Баба Валя» (ООО Производственный комбинат «Вологовский», Новгородская обл.): вкус и запах образца оказались несвойственными для сливочного масла, с наличием сладковатого привкуса. Консистенция также была недостаточно плотной, с наличием пустот. Немногим уступая по цене маслу «Бутербродов», масло «Баба Валя» стоимостью 944 руб./кг оказалось не только неаппетитным, но и не соответствующим ГОСТу по физико-химическим показателям. Так, массовая доля жира составила всего 66,1% вместо заявленных 82%, а массовая доля влаги – 25,8% вместо 18,5%.

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



«ВНУКОВСКОЕ» МАСЛО С РАСТИТЕЛЬНОМ ЖИРОМ

Если ООО «Внуковский масло-жировой комбинат» поставляет в сеть «О'КЕЙ» масло «Крестьянское» под видом «Традиционного», экономя на количестве жира, то в сеть «Лента» направляет на реализацию «со скидкой» (по цене 667 руб./кг) уже откровенный фальсификат с растительными жирами. Именно таким и оказалось фирменное масло этого комбината «Внуковское», жировая фаза которого на две трети состояла из растительных жиров (на 71%). Жирность продукта также не соответствовала заявленной: 72,4% вместо 82,5%. Кроме того, влажность образца была выше нормы в 1,5 раза: 24,3% вместо 16%. Неудивительно, что вкус и запах этого «продукта», согласно выводам специалистов лаборатории Росстандарта, оказались пустыми, нехарактерными для сливочного масла, а консистенция – недостаточно пластичной.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОРА»

Выбор магазинов для закупки товаров «Общественный контроль» выбирает, в том числе ориентируясь на жалобы горожан, которые поступают в общественную организацию. Вот и на этот раз в маршрут

закупочной комиссии был включен магазин «Светофор» в Петергофе, где в этом году петербуржец Сергей уже покупал подозрительное масло сливочное «Крестьянское», из которого после вскрытия упаковки, как писал потребитель, «начала выделяться вода», а само «масло» стало крошиться. «Звонил производителю, выслал фото, – указывает в жалобе Сергей. – Они сказали, что это не их масло. Пояснили, что я не первый обратившийся, есть лица, которые изготавливают контрафакт. В магазине пояснили, что они ничего не знают, и послали меня. Даже не принесли извинения».

«Общественный контроль» нашел это масло в «Светофоре». Делает его некое ООО «Спектр» (Нижегородская обл.). Определитель, где конкретно выпустится масло, оказалось невозможно, так как на этикетке указано два адреса под разными буквами, а в месте нанесения даты изготовления буква, с помощью которой можно идентифицировать место производства, отсутствует.

Эмоции Сергея понять можно, поскольку это «масло» по цене 236 руб./кг, как показала проверка, оказалось суррогатом, полностью изготовленным из растительных жиров: молочный жир не обнаружен! Более того, массовая доля влаги просто зашкаливала: 70,8% вместо 25%! А массовая доля жира оказалась в 2,5 раза меньше заявленной: 28% вместо 72,5%! Органолептическая оценка соответствующая: «Вкус и запах: нехарактерные для сливочного масла, с наличием постороннего привкуса. Консистенция недостаточно пластичная. Цвет неоднородный, с наличием желтых пятен на поверхности».

Ассортимент в «Светофоре» скудный, поэтому выбор в нем может быть между суррогатом и... фальсификатом, каким и оказался другой образец, приобретенный в этом же магазине, – масло торговой марки «РусМолоко» (ООО «РусМолоко», г. Пятигорск) по цене 238 руб./кг. Как и в предыдущем образце, молочного жира в жировой фазе не оказалось. Массовая доля влаги составила 46,2% вместо 16%, а массовая доля жира – 50% вместо заявленных 82,5%. Органолептическая оценка подтверждает фальсификацию продукта: «Вкус и запах: пустой, нехарактерный для сливочного масла, с наличием маслянистого привкуса. Консистенция недостаточно пластичная. Цвет неоднородный, с наличием желтых пятен на поверхности».

– Плотность сливочного масла зависит от того, какие жиры содержатся в масле, – комментирует **Анатолий Брусенцев**. – Если в продукте содержится только молочный жир, то он в холодильнике будет твердым, а если в составе растительные жиры, особенно жидкие масла – кукурузное или кокосовое, то это масло даже при нулевой температуре останется мягким.

Окончание на стр. 8

Масло сладко-сливочное несоленое традиционное мдж 82,5% «Крестьянская коровка». ТМ «РусМолоко»	Масло сливочное традиционное «Славянское» сладко-сливочное несоленое мдж 82,5% в/с. ТМ «Славянское»	Масло сливочное традиционное «Вологодские традиции» сладко-сливочное несоленое мдж 82,5% в/с. ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное традиционное сладко-сливочное несоленое мдж 82,5%. ТМ «МАЙТО ЖОКИ»
ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск	ООО «КСЗ», г. Курск	ООО «КСЗ», г. Курск	ООО «КСЗ», г. Курск
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
03.07.2022	23.07.2022	23.07.2022	06.08.2022
2 x 500 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г
238-00	400-00	400-00	450-00
ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: пустой, нехарактерный для сливочного масла, с наличием маслянистого привкуса. Цвет: неоднородный, светло-желтый, с наличием желтых пятен на поверхности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нехарактерный для сливочного масла, с наличием сладковатого привкуса. Консистенция и внешний вид: неоднородная, крошащаяся. Цвет: неоднородный, светло-желтый, с наличием желтых пятен на поверхности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: слабовыраженный сливочный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нехарактерный для сливочного масла, с наличием постороннего привкуса. Консистенция и внешний вид: недостаточно плотная, рыхлая. Цвет: неоднородный, светло-желтый, с наличием синей краски от упаковочного материала
Не менее 82,5 / 50,0±0,7	Не менее 82,5 / 57,6±0,7	Не менее 82,5 / 58,1±0,7	Не менее 82,5 / 63,6±0,7
Не более 16,0 / 46,2±0,3	Не более 16,0 / 37,6±0,3	Не более 16,0 / 38,0±0,3	Не более 16,0 / 32,9±0,3
0,87	1,00	1,00	0,91
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	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.

