

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В СОСИСКАХ «ГОСТ» НАШЛИ МУКУ И КРАХМАЛ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

60% образцов сосисок, исследованных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют требованиям ГОСТ 23670-2019. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Оказалось, что в пяти из восьми образцов, приобретенных в магазинах Петербурга и проанализированных в государственной испытательной лаборатории, присутствуют добавки, не указанные в составе, что говорит об умышленной фальсификации продукции.

СТР. 6-7



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

За продажу испорченных пресервов объявлены предостережения



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вынесло предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований магазинам, реализовавшим рыбные пресервы, обсемененные условно-патогенной микрофлорой. Меры приняты на основании обращения «Общественного контроля», который провел проверку качества рыбной продукции в магазинах Северной столицы накануне новогодних праздников.

СТР. 2

ИЗ ЗАЛА СУДА

«Общественный контроль» выиграл дело у фабрики мебели «ЮМИ»

«Мебель на заказ» – услуга, которую легко найти в интернете. Но потерять деньги, отдав их недобросовестной фирме, оказывается, еще легче. В последнее время на рынке услуг по изготовлению мебели появилось много мошенников, которые берут предоплату, а потом не выполняют свои обязательства в полном объеме или просто исчезают. И тогда защитить свои права можно только через суд. О том, как это сделать, рассказываем на конкретном примере.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Колбаса «Докторская»: что кладут вместо мяса?

Половина образцов колбас «Докторская» и «Молочная» популярных торговых марок, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019: в составе были обнаружены сырьевые компоненты, не предусмотренные государственным стандартом. Таковы результаты очередной экспертизы, проведенной «Общественным контролем». Изготовителям и магазинам объявлены предостережения.

СТР. 4-5

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Суд обязал «Светофор» прекратить реализацию поддельной сметаны

17 ноября 2022 г. Ленинский районный суд Санкт-Петербурга вынес решение по иску «Общественного контроля» к торговой сети «Светофор» о признании противоправными действий по реализации поддельной сметаны 20% торговой марки «Пятигорская» производства ООО «РУСМОЛОКО» (Ставропольский край). Фальшивую сметану убрали с прилавка, однако в «Светофоре» продают и другие молочные подделки этого изготовителя.



СТР. 8

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

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

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

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

КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНЫ!

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

НАПИШЕМ ПРЕТЕНЗИЮ

ПОДГОТОВИМ
ИСКОВОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

ВЗЫЩЕМ ЧЕРЕЗ СУД ПРИЧИНЕННЫЙ
УЩЕРБ И МОРАЛЬНЫЙ ВРЕД

Направь
обращение
онлайн



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 февраля 2023 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов сметаны и замороженных блинчиков с мясной начинкой. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ИЗ ЗАЛА СУДА

«ЛЕНТА» ПРОДАВАЛА СЫР БЕЗ ДАТЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Приморский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», признав, что торговый комплекс «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118 нарушил права неопределенного круга потребителей.

В зоне особого внимания «Общественного контроля» всегда были пищевые продукты, изготовленные и расфасованные самими торговыми сетями. И все потому, что перепакетованные магазином продукты, как правило, не имеют полной информации о продукте и его изготовителе, а доступа к заводской упаковке у покупателя нет – магазин ее выбрасывает за ненадобностью. Вот и получается, что зачастую, приобретая перепакетованный товар, потребитель не знает, кем и когда он был изготовлен, каков его настоящий состав и срок годности. А это прямое нарушение продавцом ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», гарантирующей гражданам обязательную информацию о товарах.

Роспотребнадзор и раньше закрывал глаза на подобные нарушения, а сегодня, когда действует мораторий на проверки предприятий потребительского рынка, в лучшем случае объявит магазину предостережение «о недопустимости нарушения обязательных требований». В действующих условиях ограничения надзорной деятельности одной из немногих эффективных форм защиты прав граждан на достоверную информацию о товарах остается общественный контроль, предусмотренный ст. 45 Закона РФ «О защите прав потребителей».

СПб ООП «Общественный контроль» еженедельно мониторит торговые сети Санкт-Петербурга и регулярно выявляет просроченные товары на их прилавках. Так было и в августе прошлого года, когда в торговом

комплексе «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118 в ходе проверки стеллажей с молочной продукцией были обнаружены четыре упаковки сыра твердого «Швейцарский» 50% торговой марки «Киприно» (Алтайский край), перепакетованного самим торговым комплексом. На этикетке, наклеенной магазином в нарушение ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», отсутствовала дата изготовления.

После выявления просроченного сыра члены общественной комиссии составили акт о нарушении и пригласили с ним ознакомиться представителя торгового комплекса. Сотрудник «Ленты» изучил документ и в нем же письменно пояснил, что продукция будет снята с реализации. В то же время упаковки сыра без даты изготовления не были сняты с продажи и не были утилизированы в присутствии «Общественного контроля».

Противоправные действия «Ленты» по реализации пищевых продуктов без даты изготовления стали основанием для подготовки иска в защиту неопределенного круга лиц. Приморский районный суд Санкт-Петербурга поддержал требования «Общественного контроля» и своим решением признал действия «Ленты» противоправными, обя-

зав торговый комплекс в месячный срок со дня вынесения вердикта довести его до сведения потребителей через СМИ. «Лента» с решением суда не согласилась и в настоящее время его обжалует.

– Торговая сеть «Лента» в основном соблюдает требования законодательства, однако все равно допускает отдельные нарушения, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Воздействие на продавцов через судебную систему заставляет их более внимательно относиться к выполнению обязательных требований, принимать меры по недопущению подобных нарушений в будущем. Это сигнал и потребителям: они должны быть более осторожны при покупке товаров, перепакетованных предприятиями торговли, проверять наличие на этикетке всей обязательной информации, которая должна быть идентичной имеющейся на заводской упаковке. Если каких-либо сведений на этикетке нет, стоит воздержаться от покупки таких товаров. А если продукт с неполной маркировкой вами все-таки приобретен, вы можете вернуть его в магазин, если упаковка не вскрыта и срок годности еще не истек.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ЗА ПРОДАЖУ ИСПОРЧЕННЫХ ПРЕСЕРВОВ ОБЪЯВЛЕНЫ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вынесло предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований магазинам, реализовавшим рыбные пресервы, обсемененные условно-патогенной микрофлорой.

Меры приняты на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая провела проверку качества рыбной продукции в магазинах Северной столицы накануне новогодних праздников.

В ходе лабораторных исследований на базе испытательной лаборатории Росстандарта оказалось, что восемь из десяти проверенных образцов не соответствуют микробиологическим требованиям.

ПЛЕСЕНЬ И ДРОЖЖИ

Так, в пресервах ТМ «Смоленская коллекция» (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск), приобретенных в универсаме «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ) превысило допустимую норму в 1,5 раза.

– Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или пересортировки, – говорит **главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Моисийчук**. – Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной

микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

В другом образце ТМ «Золотая ФISHка. Акватория» (ООО «РК «Акватория», Самарская обл.), приобретенном в магазине «Магнит» на пр. Маршала Жукова, д. 35, количество МАФАНМ также превысило допустимую норму в 1,5 раза. Кроме того, количество плесени в продукте оказалось больше нормы в 50 раз.

Незначительное превышение плесени – в 10 раз – было выявлено при исследовании пресервов ТМ «Норвежка. Пресервы рыбные» (ООО «Рыбное место», Орловская обл.), приобретенных в «Магните» на пр. Маршала Жукова, д. 35, и ТМ «Атлантика. Морепродукты» (ООО «Фосфорель», г. Воронеж), приобретенных в «Перекрестке» на Ленинском пр., д. 94. Однако более неблагоприятными по этому показателю оказались образцы пресервов ТМ «Русское море» (СП «Санта Бремор» ООО, Республика Беларусь), приобретенные в «О'КЕЕ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, и ТМ «РПЗ Полюс» (ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.), обнаруженные в «Магните» на пр. Маршала Жукова, д. 35. В этой рыбной продукции норма по содержанию плесени была превышена в 100 раз. Кроме того, в образцах ТМ «Русское море» и ТМ «РПЗ Полюс» наличие дрожжей оказалось больше нормы в 2 раза, а пре-

сервы ТМ «РПЗ Полюс» еще не соответствовали обязательным требованиям по содержанию МАФАНМ: их количество было выше допустимой нормы в 1,5 раза.

– Наличие значительного превышения количества плесени в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как перед закладкой рыбы в бан-

ки был произведен ее посол, который укрепил структуру сырья. Употребление в пищу пресервов со значительным превышением допустимого количества плесени и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

ОПАСНЫЕ ПРЕСЕРВЫ

Самыми «грязными» рыбными пресервами оказались два образца, приобретенные в «Магните» и «О'КЕЕ».

Так, превышение нормы по показателю «плесени» в 400 раз было отмечено в образце ТМ «М» – частная марка торговой сети «Магнит»



(ИП Мачехин В. Я., Брянская обл.). Также образец не соответствовал требованиям Технического регламента по показателю «дрожжи», которые превысили норму в 40 раз. Кроме того, количество МАФАНМ оказалось выше допустимой нормы в 1,5 раза.

– Если в 1 г пресервов количество дрожжей достигает 500 колониеобразующих единиц (КОЕ), то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает **Александр Ишевский**. – Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано неоднократным циклом заморозки и дефростации рыбного сырья. В этом случае его консистенция становится более слабой и начинает бродить.

Согласно протоколам испытаний, «чемпионом» по наличию условно-патогенной микрофлоры стали пресервы ТМ «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва) из гипермаркета «О'КЕЕ», в которых превышение плесени составило в 500 раз больше нормы (5000 тыс. КОЕ/г вместо 10 тыс. КОЕ/г), дрожжей – в 20 раз (2000 тыс. КОЕ/г вместо 100 тыс. КОЕ/г), а МАФАНМ – в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г).

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, «принято решение об объявлении предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований предприятиям розничной торговли: «О'КЕЕ» (пр. Маршала Жукова, д. 31), «Магнит» (пр. Маршала Жукова, д. 35), «Перекресток» (Ленинский пр., д. 94) и «Перекресток» (Ленинский пр., д. 100).

Более подробно о результатах экспертизы пресервов и о тех немногих образцах, которые прошли испытания успешно, читайте в № 11 за 2022 г. на сайте www.petkach.spb.ru.

Владислав МЕЛЬНИК

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, 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 06.01.2023 г. в 18.00, Выход в свет 16.01.2023 г.

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

Номер заказа № ДБ-7426/1

Тираж номера 30 000 экз.

12+

СУДЕБНАЯ ЗАЩИТА

ФАБРИКА МЕБЕЛИ «ЮМИ» ОБМАНУЛА ДЕСЯТКИ КЛИЕНТОВ

«Общественный контроль» защитил в суде петербурженку, которая доверилась мебельной компании из интернета.

Чего хотят женщины? В поисках ответа на этот вопрос более двадцати лет назад в Голливуде был даже снят фильм с таким названием с Мелом Гибсоном в главной роли. Помните? Но даже этот кинобестселлер не смог полностью раскрыть весь спектр желаний представительниц прекрасного пола. Не будем вдаваться в глубокий анализ поставленной фильмом проблемы, но можно согласиться с распространенным мнением, что желание обновления домашнего интерьера, включая покупку новой мебели, – это мечта едва ли не каждой домохозяйки. Но нередко в обычной жизни радужные мечты оборачиваются судебными разбирательствами, и, если так произошло, важно, чтобы они закончились в вашу пользу.

ОБМАНЧИВАЯ РЕКЛАМА

Жажда перемен в квартире – это то, что реально отличает женщин от мужчин, предпочитающих более консервативный взгляд на свою среду обитания. Однако женщины, как показывает практика Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», при реализации поставленной перед собой задачи чаще мужчин попадают в сети недобросовестных компаний, предлагающих различные некачественные товары и услуги. И всё из-за чисто женских особенностей: впечатлительности, излишней доверчивости и отсутствия времени для взвешенного принятия решения.

Мебельные фирмы, специализирующиеся на обмане населения, хорошо знают слабые стороны своих клиентов и поэтому завлекают их в свои сети многообещающими предложениями – например, «Кухня вашей мечты от производителя без салонной наценки», «Дизайн-проект в подарок!», «Гарантия 18 месяцев» и т.д.



При этом, кроме странички в социальных сетях, «солидная фабрика мебели» больше предъявить потребителю ничего не может: ни сети фирменных магазинов, ни демонстрационного зала хотя бы в одном из торговых центров – ничего! Зато аргумент «кухня без салонной наценки», предполагающий низкую цену за счет экономии на представительском салоне, для многих звучит убедительно.

Подобная нехитрая реклама в одной из социальных сетей мебельной фабрики «ЮМИ», расположенной в поселке Саперный Колпинского района Санкт-Петербурга, в конце ноября 2020 г. привлекла внимание петербурженки Ольги, которая решила с помощью этой компании круто поменять обстановку в своей квартире и заказала новую кухню, спальню, а также шкаф-купе в коридоре на общую сумму 337 500 руб. Ольга настолько была впечатлена обходительностью сотрудников фирмы, что с легкостью внесла в виде предоплаты почти всю сумму (309 500 руб.) и подмахнула договор, даже не обратив внимание, что срок поставки оплаченной мебели был указан... 9 месяцев! За это время можно ребенка родить, не то что изготовить

мебельный комплект. Но такому важному нюансу, как срок изготовления и поставки, Ольга, предвкушающая грядущее обновление квартиры, не придала большого значения.

Прозрение у Ольги наступило только через 4,5 месяца, когда ей доставили первый из трех заказов – кухонный гарнитур. После сборки долгожданной кухни клиентка почувствовала себя плохо: подсветка фасада, входящая в комплект поставки, отсутствовала, между дверцами шкафчиков были большие зазоры, ящики гарнитура оказались без ручек. Хваленый гарантийный талон, обещавший гарантию 18 месяцев, не был оформлен и передан покупателю. Отсутствовал и паспорт изделия с инструкцией об эксплуатации.

ЗА ПОМОЩЬЮ – В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Больше 3 месяцев Ольга пыталась добиться от «ЮМИ» устранения недостатков, но мебельная компания все требования клиента игнорировала. Наконец Ольга поняла, что больше не хочет ждать «у моря погоды» и направила письмо в «ЮМИ» о расторжении договора и возврате суммы

за не переданные ей предметы мебели в размере 169 000 руб. Однако и эти законные требования также не были удовлетворены. В результате обманутая клиентка была вынуждена устранить недостатки собственными силами, а затем обратилась за юридической защитой в «Общественный контроль», чтобы потребовать у «ЮМИ» оставшиеся денежные средства.

– В силу статьи 23.1 Закона РФ «О защите прав потребителей», в случае если продавец, получивший сумму предварительной оплаты в определенном договоре купли-продажи размере, не исполнил обязанность по передаче товара потребителю в установленный таким договором срок, потребитель вправе потребовать возврата суммы предварительной оплаты товара, не переданного продавцом, – комментирует Вера Рябкова, 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.

Согласно ст. 22 того же Закона, требования потребителя о возмещении

расходов на исправление недостатков товара потребителем или третьим лицом, возврате уплаченной за товар денежной суммы, а также требование о возмещении убытков, причиненных потребителю вследствие продажи товара ненадлежащего качества либо предоставления ненадлежащей информации о товаре, подлежат удовлетворению продавцом в течение 10 дней со дня предъявления соответствующего требования. А если эти требования в установленный законом срок не удовлетворены, потребитель имеет право взыскать с продавца неустойку в размере 1% за каждый день просрочки исполнения заявленного требования. При этом сумма взысканной потребителем неустойки может превышать сумму предварительной оплаты товара.

ВСТАТЬ, СУД ИДЕТ!

«Общественный контроль» по поручению Ольги подготовил и направил в суд исковое заявление, в котором указал, что сумма возмещения должна составить 675 180 руб., большая часть которой (396 680 руб.) – та самая неустойка за отказ «ЮМИ» в возврате денежных средств за недопоставленные предметы мебели – кровать и шкаф. Столь значительная сумма неустойки объясняется тем, что с момента направления претензии Ольги в адрес «ЮМИ» до даты судебного заседания, на котором было вынесено решение, прошло... 211 дней. Умножаем сумму, равную 1% от стоимости недопоставленной мебели, на количество дней просрочки и получаем размер той самой неустойки, заявленной в исковых требованиях.

27 апреля 2022 г. Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга вынес решение в пользу Ольги и взыскал с «ЮМИ» всего 507 000 руб., из которых обманутой покупательнице причитается 423 500 руб. Суд значительно снизил неустойку – до 160 тыс., уменьшил моральный вред – с 20 тыс. до 5 тыс., но все равно в результате сумма возмещения превысила в 2,5 раза изначальную в 169 000 руб., которую Ольга требовала у «ЮМИ» вернуть в досудебном порядке. В присужденную судом в пользу истца сумму, кроме неустойки и морального вреда, вошли также стоимость недопоставленных предметов мебели (включая подсветку, которую Ольга установила самостоятельно), судебные издержки и штраф в размере 25% от суммы возмещения за отказ «ЮМИ» в досудебном порядке урегулировать спор с потребителем.

СКУПОЙ ПЛАТИТ ДВАЖДЫ

Этот афоризм точно про фабрику «ЮМИ», которая, как свидетельствуют отзывы о ней в интернете, строит свой бизнес на обмане потребителей.

«Идет третий месяц, как ИП Федорова Юлия Юрьевна (фабрика мебели «ЮМИ») обещает привезти заказанную мебель, предоплату получили и пропали, телефон не берут или скидывают, постоянные отписки, результат – ноль. Обратились в суд. Будьте осторожны! «ЮМИ» – мошенники!» – пишет один пострадавший пользователь в сети. «Сплошная ложь, берут деньги и пропадают», – вторит другой обманутой «ЮМИ» покупатель. И таких отзывов в интернете десятки, положительного – ни одного!

Те, кто пострадал от компании «ЮМИ» 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

ЮМИ

КУХНИ И МЕБЕЛЬ НА ЗАКАЗ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Удобная и стильная мебель под ваш бюджет!

| | |
|--------------------------|------------------------------|
| Собственное производство | Сроки изготовления - 30 дней |
| Гарантия - 18 месяцев | Можно в рассрочку |

Кухни на заказ в СПб «ЮМИ» ✓

♦ Семейное производство ♦ Опыт более 15 лет ♦
Уникальная мебель без салонной наценки ♦ Замер по СПб БЕСПЛАТНО.

НЕ ВЕРЬТЕ РЕКЛАМЕ!

Задать вопрос

Подписаться

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»: ВМЕСТО МЯСА – КРАХМАЛ, КАМЕДЬ И КОЛЛАГЕН!

Половина образцов колбас «Докторская» и «Молочная» популярных торговых марок, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019

Вареные колбасы сегодня можно найти едва ли не в каждом домашнем холодильнике страны: уважение потребителей к этому продукту многие десятилетия остается неизменным, несмотря на рост цен и падение доходов. Однако, как показывают ежегодные исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», изготовители колбас нередко злоупотребляют доверием потребителей и поставляют в торговые сети поддельную продукцию под видом «ГОСТ». Так, согласно результатам экспертизы восьми образцов вареных колбас «Докторская» и «Молочная», в четырех из них были обнаружены ингредиенты, не предусмотренные государственным стандартом.

КОЛБАСА СТАЛА ДОСТУПНЕЕ

Несмотря на западные санкции, обрушившиеся на российскую экономику, средний чек за килограмм вареной колбасы на полках торговых сетей в этом году оказался даже ниже на 5%, чем в прошлом! Год назад он составил 540 руб./кг, в этом – 510 руб./кг. И это, конечно, не может не радовать любителей «варенки»!

Причина стабильных цен заключается в обнулении государством импортных пошлин на мясо, укреплении рубля, росте внутреннего производства свинины, снижении стоимости зерна, а значит, и комбикормов.

Казалось бы, мясопереработчики сегодня находятся в благоприятных условиях для выпуска продукции, соответствующей требованиям ГОСТа. Однако, как показали результаты очередной проверки качества вареных колбас, некоторые изготовители все равно пытаются получить дополнительную прибыль за счет обмана потребителей.

КРАХМАЛ И КАМЕДЬ ВМЕСТО МЯСА

Один из способов фальсификации колбасных изделий – использование коллагенового животного белка при производстве колбасного фарша.

– Эту добавку получают из соединительной ткани, сухожилий, шкурки, – объясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – Коллагеновый животный белок обладает влагоудерживающими свойствами и заменяет дорогостоящее мясное сырье.

– Наличие коллагена свидетельствует о том, что в качестве сырья использовали обрезь, кровеносные сосуды и сухожилия, полученные в результате обвалки и жиловки мяса, – говорит доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического



го университета Петра Великого Ирина Афондьярова.



Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», коллагеновый животный белок был обнаружен в колбасах «Докторская» трех торговых марок: «ВЕЛКОМ» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.),

«Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», Москва) и «Владимирский стандарт» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.).

«Докторская» от ТМ «ВЕЛКОМ» не соответствовала ГОСТу также по содержанию белка: 8,9% вместо 12,5%, заявленных на этикетке.

ТМ «ВЕЛКОМ» нередко фигурирует в списках товаров с замечаниями разных экспертных организаций. Так, по итогам проверки, проведенной «Общественным контролем»,

в 2018 г. колбаса «Докторская» от ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле белка и жира. А в ходе экспертизы 2019 г. в колбасе ТМ «ВЕЛКОМ» был обнаружен не заявленный на этикетке влагоудерживающий агент каррагинан.

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ВАРЕННЫХ ГОСТ 23670-2019



| Наименование продукции | Колбаса вареная «Молочная» категории «Б». Охлажденная. ТМ «Ладога» | Колбаса вареная «Докторская». Изделие колбасное вареное мясное категории «А». Охлажденное. ТМ «Мит Стар» | Колбаса «Докторская» категории «А». ТМ «Царицыно» | Мясное колбасное изделие вареное категории «А». Колбаса «Докторская». ТМ «DELIKAISSER» | Колбаса вареная «Докторская» без оболочки. Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие. ТМ «Мясной дом Бородин» |
|---|---|--|---|---|---|
| Изготовитель | ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург | ООО «Мит Стар», г. Санкт-Петербург | ОАО «Царицыно», г. Москва | ООО «МПЗ «Атяшевский», Республика Мордовия | ООО «МДБ», Московская обл. |
| Цена за 1 кг, руб. | 441 руб. | 625 руб. | 360 руб. | 475 руб. | 548 руб. |
| Количество образцов | 1 x 0,408 кг | 1 x 0,400 кг | 1 x 0,500 кг | 1 x 0,400 кг | 1 x 0,500 кг |
| Дата изготовления | 13.09.2022 | 29.08.2022 | 01.09.2022 | 16.09.2022 | 24.09.2022 |
| Место приобретения | ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19–21 | ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б | ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б | АО «Тандер» (магазин «Магнит» («АРКХЕМ»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| Массовая доля белка, % (Норма/Результат) | не менее 11,0 / 11,02±1,65 | не менее 12,0 / 11,08±1,66 | не менее 12,0 / 10,89±1,63 | не менее 12,0 / 10,98±1,65 | не менее 12,0 / 9,18±1,38 |
| Гистологическая идентификация состава фарша | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены |
| Соответствие ГОСТ 23670-2019 | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка |

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

происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в колбасах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в колбасе «Докторская» является нарушением требований ГОСТа, – говорит **Александр Ишевский**.

Специалисты Роскачества, также исследовавшие в 2020 г. «Докторскую» ТМ «ВЕЛКОМ», отметили, что в отдельных случаях в проверенных образцах были обнаружены субпродукты, а именно фрагменты слюнных желез. Кроме того, запах колбасы оказался кисловатым, вкус выраженным кислым, а на разрезе были обнаружены множественные точечные вкрапления бледно-розового цвета.

Вареные колбасы ТМ «Рублевский» также не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки 2020 г. в колбасе «Молочная» были обнаружены ДНК курицы и коллагеновый животный белок. А Роскачество в ходе своей экспертизы обнаружило в колбасе «Докторская» ТМ «Рублевский» антибиотик (сульфаметазин) в количестве, не соответствующем опережающему стандарту Роскачества. Коллагеновый животный белок был обнаружен в колбасе «Докторская» ТМ «Рублевский» и в ходе проверки прошлого года.

Если в колбасах ТМ «ВЕЛКОМ» и ТМ «Рублевский» был обнаружен только коллагеновый животный белок, то в образце ТМ «Владимирский стандарт» – добавок крахмал и камедь.

– Крахмал используют для того, чтобы в колбасный фарш можно было добавить больше воды, – поясняет **Александр Ишевский**. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

Камедь, или добавка Е412, применяется в пищевой промышлен-

ности как стабилизатор, загуститель и вещество, придающее продуктам вязкость. Стабилизаторы помогают сохранить смесь двух или более веществ в продукте однородной. Пищевые стабилизаторы популярны в производстве мясных изделий, особенно колбас, используются для сохранения цвета фарша, который обеспечивается добавлением нитрита натрия.

– ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» исключает применение в колбасе «Докторская» коллагенового животного белка, крахмала и камеди, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Наличие этих ингредиентов говорит об умышленной фальсификации продукции.

Кроме присутствия в «Докторской» ТМ «Владимирский стандарт» сырья, не предусмотренного государственным стандартом, образец также был беден белком: 10,02% вместо 12%, указанных на этикетке.

Четвертым образцом, не соответствующим ГОСТу, оказалась «Докторская» ТМ «Мясной дом Бородин» (ООО «МДБ», Московская обл.): массовая доля белка в колбасе была значительно меньше, чем требует государственный стандарт: 9,18% вместо 12%.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших реализацию вареных колбас с нарушением обязательных требований.

Управление Роспотребнадзора по г. Москве сообщило, что ООО «МПЗ «Москворецкий»» объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Аналогичные меры в отношении ООО «Владимирский стандарт» приняло Управление Роспотребнадзора по Владимирской обл. А Управление Роспотребнадзора



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен. При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6°С.



| Колбаса вареная категории «А», охлажденная «Докторская», ТМ «Рублевский» | Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории «А», ТМ «Велком» | Изделие колбасное вареное. Продукт мясной категории «А». Колбаса вареная «Докторская», ТМ «Владимирский стандарт» |
|--|--|--|
| ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва | ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл. | ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл. |
| 500 руб. | 788 руб. | 350 руб. |
| 1 x 0,400 кг | 1 x 0,500 кг | 1 x 0,400 кг |
| 17.09.2022 | 11.09.2022 | 07.09.2022 |
| АО «Дикси Юг» (Дикси-78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1 |
| не менее 12,0 / 10,53±1,58 | не менее 12,5 / 8,90±1,33 | не менее 12,0 / 10,02±1,50 |
| Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствует белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок | Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствует белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок | Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (крахмал и камедь) и белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. Обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный на этикетке | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. Обнаружены крахмал, камедь и коллагеновый животный белок, не заявленные на этикетке |

ра по Московской области отказалось принимать какие-либо меры в отношении ООО «Мяскомбинат «Павловская Слобода» и ООО «МДБ», сославшись на письменные ответы изготовителей о полном соответствии колбасы «Докторская» требованиям ГОСТа. Это означает, что сотрудники ведомства из Московской обл. больше доверяют заверениям бизнеса, чем результатам независимой экспертизы. При этом провести собственное расследование Роспотребнадзор сегодня не может – в стране действует мораторий на проверки предприятий, имеющих низкие риски при осуществлении хозяйственной деятельности.

Приняты меры и в отношении продавцов некачественных колбас. Как сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «Дикси» (Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А), «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) и «Верный» (Ленинский пр., д. 82, корп. 1).

ЕСЛИ НАПИСАНО «ДОКТОРСКАЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

С целью введения потребителей в заблуждение и увеличения

продаж продукции не самого высокого качества изготовители сегодня используют разные уловки. Одни фальсифицируют колбасы посторонним сырьем, маскируя подделку под ГОСТ, другие выпускают продукцию по техническим условиям (ТУ), но незаконно применяют в названии традиционные наименования, которые можно использовать, только если продукция изготавливается по государственному стандарту – например, «Докторская», «Молочная», «Сливочная» и т.д.

Так, ООО «МПК «Атяшевский»» выпускает по техническим условиям колбасу вареную «Докторская. Высокий стандарт», вводя покупателей в заблуждение. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»)».

Таким образом, изготовители, выпускающие продукцию по тех-

ническим условиям, не имеют права включать в название своих колбасных изделий в разных сочетаниях и комбинациях наименования, которые находятся «под охраной» ГОСТ 23670–2019.

Например, даже такое наименование, как «Суперлюбительская люкс», согласно ГОСТ 34397–2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий», является придуманным названием, использование которого может ввести потребителей в заблуждение, так как по результатам оценки, проведенной разработчиками ГОСТ 34397–2018, установлена тождественность придуманного названия «Суперлюбительская люкс» с названием «Любительская», используемым в межгосударственных стандартах.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, без замечаний прошла экспертизу колбаса вареная только четырех торговых марок: «Докторская» ТМ «Мит Стар» (ООО «Мит Стар», Санкт-Петербург), ТМ «Царицыно» (ОАО «Царицыно», Москва) и ТМ «DELIKAISER» (ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия), а также «Молочная» ТМ «Ладога» (ООО «Фабрика кухня «Ладога», Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ

ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н.э. Позже описания колбасы встречались в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России колбасные мастерские. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченым колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нарком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или «имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В СОСИСКАХ «ГОСТ» НАШЛИ МУКУ, КРАХМАЛ, КОЛЛАГЕН И КАРРАГИНАН

60% образцов сосисок, исследованных в лаборатории Росстандарта, не соответствуют требованиям ГОСТ 23670-2019.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз провела по показателям качества сосиски популярных торговых марок, на маркировке которых указан ГОСТ 23670-2019. Оказалось, что в пяти из восьми образцов, приобретенных в магазинах Петербурга и проанализированных в государственной испытательной лаборатории, присутствуют добавки, не указанные в составе, что говорит об умышленной фальсификации продукции.

СОСИСКИ С КОЛЛАГЕНОМ И КРАХМАЛОМ

В сосисках, изготовленных в соответствии с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», не должно быть ничего, кроме говядины, свинины, яичных продуктов, соли и специй. Однако некоторые изготовители, преследуя цели дополнительного заработка, нарушают обязательные требования и замещают часть традиционных компонентов посторонними добавками, увеличивающими выход готовой продукции по более низкой цене.

Ежегодно «Общественный контроль» в ходе экспертиз сосисок выявляет такие поддельные образцы. И если еще несколько лет назад подобные «находки» составляли не более 20% от всей проверенной продукции, то в 2021 г. уровень фальсификации вырос до 50%, а по итогам экспертизы 2022 г. подделками признано уже 60% от числа проверенных образцов!

Обращает также на себя внимание тот факт, что в списках изготовителей, регулярно допускающих нарушения государственного стандарта, одни и те же мясоперерабатывающие компании, причем чаще всего – из московского региона. А продавцом этих

«нестандартных» сосисок также многие годы является сеть гипермаркетов «О'КЕЙ».

По итогам очередной проверки в торговой сети «О'КЕЙ» было обнаружено сразу три образца сосисок, не соответствующих требованиям государственного стандарта.

Так, согласно протоколам испытаний, ГОСТу не соответствовали сосиски «Молочные» торговой марки «ВЕЛКОМ» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.): в составе было обнаружено мясо птицы механической обвалки.

– Обнаружение в сосисках мяса птицы механической обвалки говорит о том, что производитель решил значительно сэкономить на сырье, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского Университета ИТМО Александр Ишевский. – Это дешевое сырье низкого качества – по сути, остатки мяса птицы, которое соскребается с кости. О его применении производитель обязан сообщить в маркировке. Но в сосисках, изготов-



ленных по ГОСТу, таких ингредиентов быть не должно.

– Стоимость сосисок марки «ВЕЛКОМ» – 731 руб. за кг, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – За такую цену потребитель вправе рассчитывать на продукцию высокого качества, полностью соответствующую требованиям ГОСТа. Экспертиза показала, что сегодня килограмм качественных сосисок можно купить по цене намного ниже – например, за 550 руб. за кг. И в этом нет ни-



чего удивительного, поскольку цены на мясо в этом году стабилизировались и даже снизились по сравнению с прошлым годом. На полке магазина средняя стоимость килограмма сосисок «ГОСТ», как и в прошлом году, составляет в среднем 530 руб. за кг.

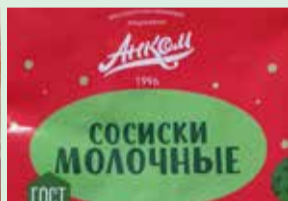
Управление Роспотребнадзора по Московской области, куда поступило обращение «Общественного контроля», отказалось принимать какие-либо меры в отношении ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», сославшись на письменный ответ изготовителя о полном соответствии сосисок «Молочные» требованиям ГОСТа. Провести собственное расследование Роспотребнадзор сегодня не может – в стране действует мораторий на про-

верки предприятий, имеющих низкие риски при осуществлении хозяйственной деятельности.

Вторым образцом, не соответствующим требованиям ГОСТа, из гипермаркета «О'КЕЙ» оказались сосиски «Молочные» ТМ «Мясной дом Бородин» (ООО «МДБ», Московская обл.): кроме мяса птицы механической обвалки, в составе был обнаружен коллагеновый животный белок.

– Это влагоудерживающая пищевая добавка, сделанная из свиной шкурки, крови, сухожилий, – объясняет специалист испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Пери Джамалова. – Помимо способности связывать влагу, коллагеновый белок увеличивает выход готовой

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019



| Наименование продукции | Колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Маркет. Перекресток» | Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Анком» | Сосиски «Сливочные». Изделие колбасное вареное мясное категории «Б». ТМ «Черкизово» | Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные». ТМ «Делко» | Мясной продукт категории «А». Колбасное изделие вареное охлажденное. Сосиски «Говяжьи». ТМ «Онега» | Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «ВЕЛКОМ» |
|---|---|---|---|--|--|---|
| Изготовитель | ОАО «Царицыно», г. Москва | ООО «Анком», г. Санкт-Петербург | АО «ЧМПЗ», г. Москва | ООО «Делко», Владимирская обл. | ООО МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург | ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл. |
| Цена за 1 кг, руб. | 554 руб. | 422 руб. | 667 руб. | 342 руб. | 229 руб. | 731 руб. |
| Количество образцов | 1 x 0,500 кг | 1 x 0,400 кг | 1 x 0,450 кг | 1 x 0,380 кг | 1 x 1,220 кг | 1 x 0,450 кг |
| Дата изготовления | 23.09.2022 | 15.09.2022 | 22.09.2022 | 25.09.2022 | 26.09.2022 | 14.09.2022 |
| Место приобретения | АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1 | ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б | ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19-21 | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| Массовая доля белка, % (Норма/Результат) | не менее 11,0 / 11,67±1,75 | не менее 11,0 / 11,01±1,65 | не менее 10,0 / 10,04±1,51 | не менее 11,0 / 12,10±1,81 | не менее 12,0 / 13,04±1,96 | не менее 12,0 / 11,89±1,78 |
| Гистологическая идентификация состава фарша | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы не обнаружены | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует углеводная добавка растительного происхождения – мука. Использовано мясо птицы механической обвалки | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (крахмал и каррагинан) | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок. Использовано мясо птицы механической обвалки |
| Соответствие ГОСТ 23670-2019 | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены мука, мясо птицы механической обвалки, не заявленные в составе | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены крахмал и каррагинан, не заявленные в составе | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены коллагеновый животный белок, мясо птицы механической обвалки, не заявленные в составе |

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

продукции, то есть производитель получает нужный ему объем колбасного изделия, используя меньше дорогостоящего сырья, каким является мясо. Соответственно, уменьшается себестоимость продукта. Если продукция сделана по ГОСТу, то в ней не должно быть коллагенового белка, он может присутствовать в изделиях, произведенных только по техническим условиям с обязательным указанием на это в маркировке.

Однако в Управлении Роспотребнадзора по Московской обл., куда поступило обращение «Общественного контроля» в отношении продукции ООО «МДБ», посчитали, что для принятия мер нет оснований, поскольку «наличие коллагена обусловлено его природным содержанием в сырье, используемом для изготовления продукции. При этом при поставке сырья, обвалки и прочих манипуляциях невозможно исключить наличия микроскопических остатков костных включений, которые могли быть восприняты как включения мяса механической обвалки».

Сосиски ТМ «Мясной дом Бородина» оказались бедны и белком. На упаковке указано среднее значение 13%, а по факту обнаружено 10,39%. Даже применяемая при расчетах количества белка погрешность (1,56%) не позволяет сосискам дотянуть до информации, указанной в маркировке. Однако Управление Роспотребнадзора по Московской обл. и по этому основанию не стало принимать меры к изготовителю, поскольку, по мнению ведомства, «факт установления в испытываемых образцах несоответствия массовой доли белка $10,39 \pm 1,56\%$ вызывает сомнения в своей достоверности по причине крайне низких значений».

Если факт «вызывает сомнения», то отберите сами образцы в розничной торговле и проверьте в своей лаборатории, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Но Роспотребнадзор из-за моратория на проверки не сможет так сделать минимум до конца 2023 года. Тем не менее такая ревностная защита изготовителя со стороны органа госнадзора не может ни настораживать, ведь при этом субъективном подходе страдают интересы рядовых потребителей.

Закрывают традиционную «тройку» подделок из гипермаркета «О'КЕЙ» сосиски «Молочные» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», Москва): помимо коллагенового животного белка, в образце был обнаружен крахмал.

Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, – поясняет Александр Ишевский. – Это вещество способно снизить содержание жиров, связывая между собой частицы смеси, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка. Крахмал используют для того, чтобы в колбасный фарш можно было добавить больше воды. Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду, создавая единую структуру мясного изделия. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

За допущенные нарушения Управление Роспотребнадзора по г. Москве объявило ООО «МПЗ «Москворецкий» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Сосиски ТМ «ВЕЛКОМ», ТМ «Мясной дом Бородина» и ТМ «Рублевский» далеко не первый раз попадают в черный список. Так, коллагеновый животный белок выявлялся в продукции ТМ «ВЕЛКОМ» и ТМ «Мясной дом Бородина» в ходе исследований «Общественного контроля» на протяжении последних пяти лет подряд, а в продукции ТМ «Рублевский» – в ходе экспертиз 2019 и 2021 гг.

«СВЕТОФОР» ПРИВЛЕКАЕТ ЦЕНОЙ

Эта торговая сеть не скрывает, что продает товары эконом-класса, а низкие цены объясняет оптимизацией операционных издержек. И действительно, магазин «Светофор» больше похож на склад, чем на современный торговый комплекс. На самом деле, как показали результаты экспертизы, низкие цены здесь не только из-за экономии на персонале



и торговом оборудовании, но и из-за низкого качества продукции.

Так, в сосисках «Говяжьи» ТМ «Онега» (ООО МПК «Петровские деликатесы», Санкт-Петербург) были обнаружены крахмал и растительная добавка углеводного происхождения каррагинан.

Добавка Е407, или каррагинан, входит в группу загустителей, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это вещество придает продуктам вязкую консистенцию, может выступать как стабилизатор, влагоудерживающий агент и наполнитель. Каррагинан служит производителю для одной цели – замаскировать незначительное количество мяса в продукте.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, ООО МПК «Петровские деликатесы» объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

ЗАЧЕМ В КОЛБАСЕ МУКА?

Муку в колбасном производстве используют для придания изделию нужной плотной консистенции и придания достаточной влажности. В ходе исследований выяснилось, что большинство видов муки обладают высокой гелеобразующей способностью на уровне соевых изолятов.

Несмотря на то что муку запрещено применять при производстве гостовских колбас и сосисок, некоторые изготовители, как показали результаты экспертизы, ее все-таки используют. Так, например, поступает ООО «ДелКо» (Владимирская обл.). По данным лабораторных испытаний сосисок «Молочные» ТМ «ДелКо», выяснилось, что маркировка «ГОСТ» на их упаковке вводит потребителей в заблуждение, поскольку в составе, кроме муки, обнаружено еще мясо птицы механической

обвалки. Цена за килограмм этих сосисок (342 руб.), реализуемых в торговом комплексе «Ашан», уже должна насторожить взыскательных покупателей, ведь от мясного продукта по цене в 2 раза ниже стоимости самого мяса вряд ли можно ожидать чего-то большего, чем комбинацию из сырья низкого качества, сдобренного мукой и другими замещающими мясо добавками.

Управление Роспотребнадзора по Владимирской обл. сообщило, что в отношении ООО «ДелКо» вынесено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Принятые меры и в отношении продавцов некачественных сосисок. Как сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазину «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), «Ашан» (Боровая ул., д. 47, лит. Б) и «Светофор» (Ново-Рыбинская ул., д. 19–21).

ПРОСТО МАРКЕТИНГ!

В последнее время изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям (ТУ), с целью привлечения внимания потребителей стали использовать хитрости, которые можно квалифицировать как введение в заблуждение покупателей.

Так, на лицевой стороне упаковки размещаются изображения одного из сырьевых компонентов, входящих в состав готового продукта, например молока или сливочного масла, с маркировкой «ГОСТ», относящейся именно к этому сырьевому компоненту, а не к сосискам, которые, как указано на оборотной стороне упаковки, изготовлены по техническим условиям. Но потребитель видит на лицевой стороне упаковки крупную маркировку

«ГОСТ», полагает, что она имеет отношение к сосискам, и, будучи уверенным в правильности выбора, кладет покупку в свою корзину.

Например, подобные маркетинговые хитрости стало использовать ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир). Так, на лицевой стороне сосисок «Баварушка» ТМ «Стародворье» крупно написано «Баварушки со сливочным маслом ГОСТ 32261–2013». Этот ГОСТ распространяется только на масло сливочное, а не на колбасные изделия, но потребитель об этом не догадывается, полагая, что покупает именно гостовские сосиски.

Такой же прием ЗАО «Стародворские колбасы» использует при оформлении упаковки «тэушных» сосисок «Вязанка Молочные» («Молекуши») ТМ «Вязанка»: на лицевой стороне размещено изображение стакана молока и надпись: «В два раза больше натурального молока ГОСТ 31450–2013». Этот ГОСТ также не имеет отношения к колбасной продукции, а содержит требования только к молоку питьевому. Обозначение государственного стандарта специально напечатано крупным шрифтом, чтобы у покупателя создалось впечатление, что он покупает именно гостовские сосиски, а не какие-то другие.

Вводит в заблуждение и АО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» (АО «ЧМПЗ», Москва). На лицевой стороне упаковки сосисок «Молочные по-черкизовски», изготовленных по ТУ, крупно указан ГОСТ 33629–2015. Этот документ имеет название «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия» и к колбасным изделиям не относится. Но у доверчивого покупателя складывается ложное впечатление, стимулирующее покупку якобы гостовских сосисок. Именно на это и рассчитаны маркетинговые уловки изготовителей.

Полная безнаказанность со стороны государства подталкивает мясопереработчиков незаконно присваивать колбасным изделиям, выпущенным по ТУ, традиционные гостовские названия. Так, ОАО «Великоновгородский мясной двор» (г. Великий Новгород) стал выпускать по ТУ сосиски «Говяжьи», которые, согласно требованиям Технического регламента, могут изготавливаться только по ГОСТу! По этому пути пошло и ООО «МПЗ «Мясницкий ряд» (Московская обл.), начав выпускать по ТУ сосиски «Сливочные», также включенные в перечень государственного стандарта.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям ГОСТ 23670–2019 соответствовали сосиски «Молочные» ТМ «Маркет. Перекресток» (ОАО «Царицыно», Москва) и ТМ «Анком» (ООО «Анком», Санкт-Петербург), а также «Сливочные» ТМ «Черкизово» (АО «ЧМПЗ», Москва).

Кирилл ОРЛОВ



| Сосиски вареные «Молочные». Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие. ТМ «Мясной дом Бородина» | Мясной продукт. Колбасное изделие вареное категории «Б». Охлажденный. Сосиски «Молочные». ТМ «Рублевский» |
|--|---|
| ООО «МДБ», Московская обл. | ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва |
| 465 руб. | 812 руб. |
| 1 x 0,480 кг | 1 x 0,430 кг |
| 24.09.2022 | 10.09.2022 |
| ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| не менее 13,0 / 10,39±1,56 | не менее 11,0 / 11,99±1,80 |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок. Использовано мясо птицы механической обвалки | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствуют растительная добавка углеводного происхождения (крахмал) и белковая добавка животного происхождения – коллагеновый животный белок |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. Обнаружены коллагеновый животный белок, мясо птицы механической обвалки, не заявленные в составе | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют крахмал и коллагеновый животный белок, не заявленные в составе |

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия. ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьих», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°С. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



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

СУД ОБЯЗАЛ «СВЕТОФОР» ПРЕКРАТИТЬ РЕАЛИЗАЦИЮ ПОДДЕЛЬНОЙ СМЕТАНЫ

17 ноября 2022 г. Ленинский районный суд Санкт-Петербурга вынес решение по иску СПб ООП «Общественный контроль» к торговой сети «Светофор» о признании противоправными действий по реализации поддельной сметаны 20% торговой марки «Пятигорская» производства ООО «РУСМОЛОКО».

На рассмотрение дела суду понадобилось чуть меньше года – это говорит о том, сколько времени порой требуется, чтобы доказать, казалось бы, очевидное: реализация фальсификата недопустима! Но то, что кажется очевидным специалистам, порой встречает упорное сопротивление со стороны нарушающих закон предпринимателей, поэтому судебные разбирательства длятся так долго.

Так оказалось и на этот раз. Сеть «Светофор» делала все для затягивания рассмотрения дела, пыталась переложить всю ответственность с себя на изготовителя поддельной сметаны, компанию ООО «РУСМОЛОКО» (г. Пятигорск), подав заявление о замене ответчика. Однако юридические хитрости сети «Светофор» не увенчались успехом.

СМЕТАНА «ПЯТИГОРСКАЯ» БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Сметана, как и любой молочный продукт, должна быть сделана исключительно из молока, без добавления постороннего сырья. Однако, как показывают результаты экспертиз «Общественного контроля», нередко под видом сметаны с маркировкой «ГОСТ» скрывается фальсификат, изготовленный с использованием заменителя молочного жира на основе растительных масел. Именно такой подделкой и оказалась сметана «Пятигорская» 20%, выяв-

ленная год назад в магазине «Светофор» на пр. Александровской Фермы, д. 17, корп. 3: в 800-граммовых ведрах по цене 89 руб. за килограмм (!), согласно протоколу испытательной лаборатории Росстандарта, не был обнаружен молочный жир.

Глядя на такую низкую цену, даже не посвященный в тонкости переработки молока потребитель должен задуматься: а так разве бывает? Ведь, чтобы сделать килограмм сметаны жирностью 20%, необходимо переработать около 7 литров сырого молока, стоимость 1 литра которого год назад в среднем была около 30 руб. То есть только затраты на сырье для производства 1 кг сметаны должны составлять не менее 200 руб. А тут готовый продукт в упаковке и с торговой наценкой магазина по цене в два раза ниже!

Купив в «Светофоре» четыре ведра сметаны «Пятигорская», «Общественный контроль» два из них направил на экспертизу, а два оставил у себя на хранение. Получив протокол испытаний, общественная организация решила ознакомить с ним представителей магазина, а заодно сдать два оставшихся ведерка обратно как некачественный товар. Администратор магазина, даже не взглянув на протокол испытаний, тут же дала указание кассиру вернуть денежные средства, признав тем самым реализацию товара ненадлежащего качества. «А нам эта сметана понравилась», –



сказала она, возвращая стоимость продукта. Действительно, на вкус и цвет товарищей нет: кому-то и суррогат может показаться добротным продуктом, даже несмотря на то, что он имеет «невыраженный кисло-молочный запах и кислый вкус» – именно такую характеристику сметане «Пятигорская» дали в лаборатории Росстандарта.

Сделав возврат поддельной сметаны, «Общественный контроль» потребовал от «Светофора» прекратить реализацию поддельной молочной продукции ООО «РУСМОЛОКО» во всей торговой сети, однако «Светофор» сделать это отказался. Кроме того, фальсифицированная растительными жирами сметана «Пятигорская» не была утилизирована в присутствии общественной комиссии.

Учитывая нежелание продавца молочных подделок в добровольном порядке устранять выявленные в ходе

экспертизы нарушения и прекращать введение потребителей в заблуждение, «Общественный контроль» обратился с иском в Ленинский районный суд Санкт-Петербурга в защиту неопределенного круга потребителей, потребовав от «Светофора» прекращения противоправных действий.

В качестве дополнительных доказательств нарушения «Светофором» прав потребителей суду были представлены результаты рассмотрения обращений «Общественного контроля» в адрес надзорных органов. Так, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу вынесло предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований ООО «Торгсервис 78» (юридическое лицо сети магазинов «Светофор» в Санкт-Петербурге и Ленинградской области). Кроме того, Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю провело свою вне-

плановую проверку и приняло меры в отношении магазина «Светофор» (ООО «Торгсервис 26», г. Ставрополь, Михайловское шоссе, д. 14), реализующего такую же поддельную сметану ТМ «Пятигорская», в которой молочный жир был замещен растительным. К изготовителю молочного суррогата ООО «РУСМОЛОКО» были приняты меры в виде штрафов в рамках КоАП РФ (ч. 1 ст. 14.43, ч. 1 ст. 14.44, ч. 2 ст. 14.7).

Отреагировал и Россельхознадзор, который аннулировал ООО «РУСМОЛОКО» из системы ФГИС «ВетИС-Меркурий».

По нашим данным, несмотря на действия органов госнадзора, ООО «РУСМОЛОКО» по-прежнему работает и продолжает выпускать молочный фальсификат разного ассортимента: молоко, кефир, сметану, масло сливочное, – говорит **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Поэтому принятых мер явно недостаточно. Необходимо по фактам фальсификации возбуждать уголовные дела, в рамках которых изымать производственное оборудование и транспорт, занятые в обороте фальсифицированной молочной продукции. Только так можно заставить предпринимателей отказаться от своей преступной деятельности и по настоящему защитить потребителей.

Ленинский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Светофор» по реализации поддельной сметаны «Пятигорская» противоправными, обязал довести решение суда до покупателей через средства массовой информации. Это все, что может потребовать в суде общественная организация в рамках Закона РФ «О защите прав потребителей». Но даже такое решение – сигнал всем гражданам обратить внимание на сеть «Светофор», которая без тени смущения торгует фальсификатом и демонстрирует неуважение к закону.

Владислав МЕЛЬНИК

МЯСО ТУШЕНОЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ!