

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СВЕТОФОР» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНЫМ ТВОРОГОМ!



Накануне Пасхи, которая в этом году отмечается 16 апреля, «Общественный контроль» проверил качество творога, представленного в городских супермаркетах. Оказалось, что пять из десяти образцов популярного кисломолочного продукта разных торговых марок не соответствуют обязательным требованиям, а в твороге торговой марки «РусМолоко» (Ставропольский край) из магазина «Светофор» молочный жир вообще не был обнаружен!

СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



«О'КЕЙ» реализовал яйца без даты сортировки

Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга признал, что, реализуя куриные яйца в упаковках без даты сортировки, гипермаркет «О'КЕЙ» на Московском пр., д. 137 нарушил права неопределенного круга потребителей. Ответственным за нарушения требований к маркировке продукции является АО «Птицефабрика Синявинская», однако и «О'КЕЙ» в равной степени отвечает за товар, находящийся в незаконном обороте.

СТР. 2

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Эксперты: качество сметаны стало хуже

АНО «Роскачество» опубликовало результаты исследования качества сметаны с массовой долей жира 20% 87 торговых марок российских изготовителей. К продукции 49 торговых марок в ходе исследований возникли замечания, а 7 образцов были признаны подделками, поскольку были фальсифицированы растительными жирами. Кроме того, в 19 марках сметаны были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, а также превышения по содержанию дрожжей и плесени.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Петербург залили поддельным молоком

Если вы предпочитаете покупать молоко или сливки с длительным сроком хранения, будьте бдительны: в крупных торговых сетях можно легко нарваться на поддельный напиток без молочного жира, расфасованный в дешевую картонную упаковку типа «Tetra Pak». В ходе очередной проверки «Общественного контроля» молоко ультрапастеризованное и сливки ультрапастеризованные, фальсифицированные растительными жирами, обнаружены в магазинах «Магнит», «Семишагофф», «Верный» и «Светофор».

СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 мая 2023 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мясных консервов «Говядина тушеная», «Свинина тушеная» и молока пастеризованного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» обновила свой ассортимент торговой марки «MARE», недавно выпустив новый продукт – овощные риеты из морской капусты. Пока в линейке представлены два вида: рьет натуральный и рьет с баклажанами.



Морская капуста по французскому рецепту

ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Рьет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Иногда название блюда пишется как «рийет». Главное отличие риета от паштета – более ярко выраженная структура, менее однородная консистенция.

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в качестве основы своего риета решил использовать сырье растительного морского происхождения. Именно поэтому риеты TM «MARE» подходят как для вегетарианцев, так и для людей, соблюдающих пост. Выбор легкой закуски очевиден: польза морской капусты известна с древних времен.

Морская капуста богата йодом, который улучшает усвоение белка, фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода умень-

шается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

ПРОБУЙ РАЗНЫЕ ВКУСЫ!

Пока новинка представлена двумя позициями: «Овощной рьет из морской капусты натуральный» и «Овощной рьет из морской капусты с баклажанами». В составе натурального риета из морской капусты, кроме основного сырья, – паприка, лук, морковь, семена кунжута, пряности и специи. Рьет с баклажанами имеет пикантный вкус и характерный оттенок цвета баклажанов. Помимо морской капусты и баклажанов, в состав продукта входят паприка, лук, томаты, а также пряности и специи. Рьет защищен от контакта с внешней средой не только крышкой, но и барьерной пленкой. Упаковка небольшая – всего 150 г.

Новинки в линейке TM «MARE» не содержат консервантов, в их составе только натуральные ингредиенты, а храниться в закрытой упаковке при соблюдении температурных режимов они могут 4 месяца. Удивлены? Такой срок хранения достигается за счет пастеризации, которая позволяет сохранить все полезные свойства морской капусты. Но после вскрытия рьет нужно употребить в течение 48 часов. Впрочем, вряд ли он простоит так долго у вас в холодильнике – консистенция и вкус закуски не оставят равнодушным даже самого взыскательного гурмана! Чтобы лишней раз не бегать в магазин, лучше взять сразу две баночки. Тем более что употреблять риеты из морской капусты можно по-разному!



Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив еще какую-нибудь рыбку. Бутерброд с риемом будет особенно пикантным, если хлеб предварительно сбрызнуть оливковым маслом и поджарить на сковородке. Рьет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«О'КЕЙ» реализовал яйца без даты сортировки



Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга признал, что, реализуя куриные яйца в упаковках без даты сортировки, гипермаркет «О'КЕЙ» на Московском пр., д. 137 нарушил права неопределенного круга потребителей.

Дата изготовления пищевого продукта – важная информация для потребителя, гарантирующая ему безопасность еды. Нет даты на упаковке – невозможно установить реальный срок годности, что создает угрозу для здоровья потребителя. Продукты без даты изготовления не должны находиться в обороте, а если и поступили в торговую сеть, немедленно должны быть сняты с реализации и утилизированы. Таковы требования Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Однако, как часто показывают проверки, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», магазины часто нарушают эти азбучные истины: реализуют пищевые продукты с неполной маркировкой, лишая потребителя возможности получить полную и достоверную информацию о продовольственных товарах.

Так, во время очередного рейда по Московскому району комиссия, проводившая мероприятия по общественному контролю, обнаружила в гипермаркете «О'КЕЙ» на Московском пр., д. 137 яйца куриные производства АО «Птицефабрика Синявинская» под торговыми марками «К завтраку» и «О'КЕЙ daily» без даты сортировки. На обеих упаковках яиц был заявлен ГОСТ 31654-2012. Согласно этому документу, на потребительской таре должна быть указана следующая информация: наименование и местонахождение производителя (юридический адрес); товарный знак изготовителя (при наличии); наименование продукта, вид, категория; дата сортировки; срок годности и условия хранения; пищевая ценность; обозначение настоящего стандарта; информация о подтверждении соответствия. На этикетках упаковок яиц даже было специально выделено место со словами «Дата сортировки», но сами цифры отсутствовали.

Ответственным за нарушения требований к маркировке продукции является АО «Птицефабрика Синявинская», однако и «О'КЕЙ» в равной степени отвечает за товар, находящийся в незаконном обороте.

Для сбора доказательств выявленного нарушения общественная комиссия прибрала упаковки яиц куриных двух торговых марок, а затем сделала возврат. После этого был составлен Акт проверки, в котором представителю гипермаркета было предложено дать свои пояснения. Сотрудник «О'КЕЯ» Светлана Дрогина письменно подтвердила, что яйца куриные не промаркированы датой сортировки, указала, что «будет отправлен запрос»



поставщику. При этом в присутствии общественной комиссии яйца утилизированы не были.

Поскольку гипермаркет «О'КЕЙ» реализовал яйца куриные без даты сортировки и не принял мер по предотвращению их повторной реализации, СПб ООП «Общественный контроль» обратилась в Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга с иском о признании действий гипермаркета «О'КЕЙ» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и о прекращении таких действий.

В суде «О'КЕЙ» предпринял попытку снять с себя ответственность за допущенное нарушение, пытался убедить суд, что отсутствие даты сортировки на упаковке не нарушает прав потребителей. Кроме того, представитель торговой сети утверждала, что общественная организация была обязана известить гипермаркет о предполагаемом визите, не имела права проводить проверку без привлечения Роспотребнадзора.

Суд не принял аргументы ответчика как не основанные на законе и признал его действия противоправными, обязав довести решение суда до потребителей через информационный стенд магазина на Московском пр., д. 137. Также «О'КЕЙ» обязан заплатить госпошлину в размере 6000 руб. В результате с решением торговая сеть согласилась, обжаловать его не стала.

– При выборе яиц куриных в магазине необходимо обращать внимание не только на дату сортировки, категорию, но и на классификацию, которая делит яйца на диетические и столовые, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Об этом косвенно говорят сроки годности яиц. Срок хранения диетических яиц не может превышать 7 суток, а столовых – от 25 до 90 суток, в зависимости от температурного режима хранения. При этом яйца со сроком годности до 25 суток должны храниться при температуре от 0 до 20°C. Если вам продали товар с нарушениями, вы вправе потребовать возврата денег, возмещения ущерба и морального вреда. Не можете сами защитить свои права – обращайтесь в «Общественный контроль»!

Владислав МЕЛЬНИК

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Роскачество опубликовало результаты исследования качества сметаны 20% 87 торговых марок российских изготовителей. К продукции 49 торговых марок в ходе исследований возникли замечания, а 7 образцов были признаны подделками, поскольку оказались фальсифицированы растительными жирами.



Эксперты: качество сметаны стало хуже

В списке суррогатов следующая продукция: «Аннушкина ферма» (куплена на рынке, ИП Друганина О.А., Московская обл.), «Новая деревня» (ООО «НМК», Кабардино-Балкарская Республика), «Отборная» (ООО «Хладокombинат», Ярославская обл.), «Пятигорская» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край) и Vita (ООО «Вита 1», Ставропольский край). Во всей забракованной «сметане» были выявлены фитостерин, содержание которых в продукте говорит о том, что изготовители использовали при производстве сметаны растительные жиры.

Микробиологические показатели тоже не у всех продуктов соответствовали норме. В 19 марках сметаны были обнаружены бактерии группы кишечных палочек, а также превышения по содержанию дрожжей и плесеней.

Несколько марок сметаны из Санкт-Петербурга и Ленинградской области вошли в число высококачественных. Среди них – «Пискаревская» и «Зеленый берег». А в некоторых образцах сметаны, сделанной в Санкт-Петербурге, эксперты выявили ряд пороков. Так, сла-

бовыраженный сырный запах и горьковатый вкус были обнаружены в сметане «Выборгское» (ООО «Выборгское», Санкт-Петербург). В продукте также выявлено отклонение по содержанию стеариновой жирной кислоты, связанное с сезонными колебаниями состава молока.

По словам Елены Юровой, заведующей лабораторией химического контроля и арбитражных методов анализа Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности, пороки органолептических показателей могут быть обусловлены нарушением температурных режимов хранения, транспортировки, а также технологических режимов производства. Кроме того, плохая органолептика может быть вызвана не всегда обоснованными сроками годности продукта, которые установил производитель, использованием в качестве сырья сливок рекомбинированных (полученных из сухого молока и масла), наличием стабилизатора (рыхлая консистенция). Кормовой или травянистый привкус может возникнуть из-за использования сырья с пороками – например, с нечи-

стым вкусом и запахом. Крупнчатость может быть следствием использования сырья с повышенной кислотностью и низкой термоустойчивостью, а также высоких температур пастеризации сливок.

Сравнивая исследования 2018 и 2022 гг., экспертная организация сделала вывод, что качество сметаны стало хуже. А именно: в 2018 г. признаки фальсификации были выявлены в 2 образцах из 50, а в 2022 г. – в 7 образцах из 87. Нарушения по показателям микробиологии в 2018 г. – в сметане 4 образцов, в 2022 г. – в 19. Нарушений в части требований к показателям органолептики в 2018 г. не было зафиксировано, а в 2022 г. у экспертов возникло немало претензий к вкусу, запаху и консистенции сметаны. И наконец, в 2018 г. замечены единичные случаи несоответствия маркировки, а именно: в сметане 2 торговых марок оказалось продукта меньше, чем указано на этикетке. А в 2022 г. больше всего несоответствий в маркировке выявлено в указании массовой доли жира – у сметаны 11 торговых марок.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«Пискаревский» - секрет здоровья и красоты!

Творог – один из наиболее биологически ценных молочных продуктов. Он содержит все незаменимые для человека аминокислоты, витамины группы В, богат кальцием, фосфором, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Этими достоинствами в полной мере обладает натуральная продукция «Пискаревского молзавода», который многие годы производит творог по классической, проверенной временем технологии, используя только свежее молоко и специально подобранную закваску.

Самое популярное угощение на Пасху – творожный кекс. На его приготовление требуются около 40 минут и простые ингредиенты: сливочное масло, сахар, яйца, мука, изюм и творог. Творог в этом рецепте играет важную роль: он не должен быть очень влажным или слишком сухим, содержать в составе растительные жиры и другие пищевые добавки. А еще творог нужно тщательно протереть и взбить, чтобы кекс был нежным и воздушным.

Однако опытные хозяйки знают другой простой и верный способ: творожный кекс можно сделать на основе массы творожной с изюмом торговой марки «Клевер» от «Пискаревского молзавода».

В составе популярного на Пасху продукта – только творог, сахар, изюм и ванилин. На вкус творожная масса «легкая, нежирная, достаточно сладкая, но не приторная, с естественной творожной кислоткой», как пишут в своих отзывах потребители. Доверяя молочным продуктам «Пискаревского молзавода», они знают, что изображение клевера на упаковке давно стало народным знаком качества.

Единственная проблема, с которой может столкнуться хозяйка, – творожная масса будет съедена домочадцами еще до того, как отправится в духовку. Совет тут только один: кроме творожной массы с изюмом, возьмите в магазине еще сырок творожный с изюмом, а заодно и знаменитый «Пискаревский» сли-



вочный крем – любимое с детства лакомство петербуржцев всех возрастов. И пока ваше семейство наслаждается вкусом «Пискаревских» творожных сырков, быстро взбейте два яйца со стаканом сахара в густую пену, добавьте пачку массы творожной с изюмом «Клевер» от «Пискаревского», 200 граммов размягченного масла, муку и половину чайной ложки соды (или пару ложек специального разрыхлителя). Всё хорошенько перемешайте, разложите по формам и выпекайте 20–25 минут в духовке при температуре 180 градусов.

Украшать сахарной пудрой или помадкой следует остывшие кексы. Но удастся ли вам убедить своих домочадцев дождаться этого торжественного момента, сказать сложно. Ведь у продуктов «Пискаревского молзавода» срок хранения недолгий – не только из-за натурального состава, но еще и потому, что их хочется попробовать прямо здесь и сейчас!

Светлой и сладкой вам Пасхи!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

«Зеленый берег» - знак качества настоящего творога

Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно заметили на полках супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.



Еще недавно предприятие специализировалось только на разведении крупного и мелкого рогатого скота, а также растениеводстве, которое является основой для собственной кормовой базы. Гордость компании – племенное поголовье, которое насчитывает более 2000 коров и 2000 коз.

Сегодня племенной завод может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем,



выйти на переработку 20–25 тонн молока в сутки.

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный», «Вкусвилл» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Качество сырья и готовой продукции молочного завода находится под постоянным контролем специалистов. Очередная независимая проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в марте этого года, показала, что творог 5% ТМ «Зеленый берег» полностью соответствует строгим требованиям ГОСТ 31453-2013. Это

значит, что творог ТМ «Зеленый берег» не только натурален и полезен, но также незаменим при приготовлении традиционных пасхальных блюд.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Встречайте Пасху с «Лактис»!

Совсем скоро наступит самый главный праздник Православной церкви – Светлое Христово Воскресение, или Пасха. Этот день испокон веков был любим народом. К радостному событию всегда тщательно готовились: выпекали куличи, красили яйца, делали другие традиционные пасхальные угощения.

АО «Лактис» поздравляет петербуржцев с праздником Пасхи, желает здоровья, счастья и благополучия!

Специально к празднику Святой Пасхи молокоперерабатывающая компания «Лактис» из Великого Новгорода решила поделиться своим рецептом творожной пасхи. Это традиционное лакомство делают из качественного творога, произведенного по классической технологии, гладкого и мягкого по структуре, без крупинки. Именно такой творог АО «Лактис» вырабатывает под торговой маркой «Снежок».

ПАСХА ТВОРОЖНАЯ ЗАВАРНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог «Снежок», 9% – 400 г
- Творог мягкий Lactica 4,5% – 120 г
- Йогурт греческий Lactica – 80 г
- Какао-порошок – 40 г
- Яйцо – 1 шт.
- Желток – 1 шт.
- Масло сливочное «Снежок», 72,5% – 20 г
- Сахар ванильный – 8 г (1 пакетик)
- Шоколад горький – 7 г (1 квадратик)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Масло растопить, все ингредиенты соединить в чаше блендера (кроме шоколада), смешать до однородности. По желанию добавить сахар.
- Прогреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая и не допуская закипания. Сразу после нагрева смесь снять с огня, остудить до комнатной температуры.
- Пасочницу застелить влажной и хорошо отжатой марлей, перелить смесь, закрыть краями марли, установить сверху небольшой груз.
- Отправить в холодильник минимум на 12 ч.
- Аккуратно извлеките пасху из формы, украсьте растопленным шоколадом.



Встречайте Пасху с натуральной молочной продукцией «Lactica» и «Снежок»!

Приходите за покупками в торговые сети и гипермаркеты Санкт-Петербурга:

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкусстер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «О'КЕЙ», «Верный».

Сайт: lactis.ru
Интернет-магазин: lactis.market
Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис»,
Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, 12Б,
ОГРН1025300796850

Приятного аппетита!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПЕТЕРБУРГ ЗАЛИЛИ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

Если вы предпочитаете покупать молоко или сливки с длительным сроком хранения, будьте бдительны: в крупных торговых сетях можно легко нарваться на поддельный напиток без молочного жира, расфасованный в дешевую картонную упаковку типа «Tetra Pak».

ПОЧЕМУ ТАКОЕ МОЛОКО ХРАНИТСЯ ГОД?

Молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на пастеризованное, топленое, стерилизованное и ультрапастеризованное.

Ультрапастеризация (нагревание молока на 1–2 секунды до температуры 135–150°C и быстрое охлаждение до 4–5°C) – это процесс термической обработки с целью продлить срок его годности.

В отличие от привычной и знакомой нам пастеризации, после которой в молоке все же остаются некоторые термостойкие бактерии и их споры, ультрапастеризация происходит при более высокой температуре, что позволяет уничтожить бактерии полностью, но все полезные вещества в молоке сохраняются, поскольку термическая обработка длится всего несколько секунд. За счет использования современных линий типа «Tetra Pak», разливающих молоко в надежную многослойную асептическую упаковку, срок годности продукта может быть обеспечен вплоть до 12 месяцев.

Ультрапастеризация в значительной степени изменяет органолептические свойства молока, поэтому его цвет, вкус и запах

практически не отличаются от привычного пастеризованного.

МОЛОКО ИЛИ ФАЛЬСИФИКАТ?

Если ультрапастеризация, продлевающая срок годности молока, не меняет его свойств, то фальсификация растительными жирами делает продукт абсолютно другим не только по жирнокислотному и физико-химическому составу, но и по органолептическим показателям. По сути, молоко без молочного жира – это даже не молочный напиток, в котором допускается замещение молочного жира растительным не более 50%, а настоящий суррогат, какой отказываются пить даже домашние животные. И такое «молоко» по «доступным ценам» от 50 до 60 рублей за литр, как выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», сегодня продают своим любимым покупателям торговые сети «Магнит», «Верный» и «Семишагофф». А «Светофор» еще предлагает и «сливки», как оказалось, тоже без молочного жира – по цене 93 руб. за 1 литр.

«МОЛОЧНЫЙ ТЕРЕМ» НЕ ПЬЮТ ДАЖЕ КОШКИ

В ходе очередного рейда «Общественного контроля» было при-

обретено шесть образцов ультрапастеризованной молочной продукции (молоко и сливки) в шести крупных торговых сетях: «Магнит», «Верный», «Семишагофф», «Светофор», «Дикси» и «Вкустер». В тот же день образцы были направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург» на соответствие требованиям государственных стандартов и Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Экспертиза показала, что четыре из шести проверенных молочных продуктов оказались подделками.

Первым фальсификатом, выявленным в ходе экспертизы, стало «молоко» 2,5% торговой марки «Молочный терем» (ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.), приобретенное в универсаме «Магнит» на ул. Васи Алексеева, д. 21 по цене 60 руб. за 1 литр. На упаковке был указан ГОСТ 31450–2013 «Молоко питьевое. Технические условия».

Согласно протоколу испытаний, жировая фаза напитка содержит менее 3% молочного жира. Это значит, что жиров «немолочного происхождения» – 97%. Переводя сухой язык протокола на понятный: в напитке практически нет молочного жира, он почти полно-

стью замещен ЗМЖ – заменителем молочного жира. При этом массовая доля белка составила 2,26% вместо 3%, заявленных на этикетке.

Подделка была настолько искусно изготовлена, что некоторые фактические значения оказались даже на уровне требований ГОСТа. Например, массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) составила 8,8%, хотя ГОСТ требует не менее 8,2%.

– СОМО – это то, что остается от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

То, что массовая доля СОМО в поддельном молоке оказалась даже выше требований государственного стандарта, говорит только о том, что фальсифика-

ция пищевых продуктов с каждым годом становится все совершеннее, а определить подделку теперь можно, используя лишь современные дорогостоящие методы контроля, которыми, к сожалению, обладают далеко не все российские лаборатории.

Как показали испытания «молока» ТМ «Молочный терем», изготовитель не пожалел растительного жира для маскировки постороннего вкуса поддельного напитка: его массовая доля составила 3,2% вместо заявленных на упаковке 2,5%.

Но никакими ухищрениями не удастся обмануть грамотных потребителей, которые знают вкус настоящего молока. Вот что пишет о «молоке» ТМ «Молочный терем» Ангелина из города Александров Владимирской обл., горько разочаровавшаяся в этом продукте: «Молоко с ароматом хлорки какой-то. Гадость редкостная! Купила разом 3 пачки Молоко ультрапастеризованное «Молочный терем» 3,2% – на цену в 60 рублей повелась. В итоге – даже кошка пить его отказалась». И таких отзывов на просторах интернета немало. Жаль только, что их не видит целевая группа ООО «МолСнабРегион» – потребители пожилого возраста с низкими доходами, которые



доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

То, что массовая доля СОМО в поддельном молоке оказалась даже выше требований государственного стандарта, говорит только о том, что фальсифика-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИ- ЗОВАННОГО



| Наименование продукта | Молоко питьевое ультрапастеризованное, 2,5%. ТМ «Клевер» | Молоко питьевое ультрапастеризованное, 2,5%. ТМ «Славянские кружева» | Молоко питьевое ультрапастеризованное, 2,5%. ТМ «Молочный терем» | Молоко питьевое ультрапастеризованное, 2,5%. ТМ «Натуральный продукт» | Восстановленное молоко из сухого молока ультрапастеризованное, 3,2%. ТМ «Самое любимое» | Сливки питьевые ультрапастеризованные с асептическим розливом, 10% |
|--|--|--|---|--|---|---|
| Изготовитель | ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург | ООО «МОЛОДЕЛ», Московская обл. | ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл. | ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл. | ООО «ФУД ТРЕЙД», Смоленская обл. | ООО «СИБМОЛ», Кемеровская обл. |
| Дата изготовления | 11.12.2022 | 12.02.2023 | 19.09.2022 | 14.01.2023 | 10.01.2023 | 27.11.2022 |
| Нормативный документ | ГОСТ 31450-2013 | ГОСТ 31450-2013 | ГОСТ 31450-2013 | ГОСТ 31450-2013 | ТУ 10.51.11-003-43362943-2020 | ГОСТ 31451-2013 |
| Объем, кол-во | 2 x 1 л | 2 x 0,93 л | 2 x 1 л | 2 x 1 л | 2 x 0,925 л | 2 x 1 л |
| Цена за 1 литр, руб. | 90 руб. | 62 руб. | 60 руб. | 50 руб. | 54 руб. | 93 руб. |
| Место закупки | ООО «Вкустер», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А | АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А | АО «Тандер», магазин «Магнит» («Дефранс»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А | ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1 | ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А | ООО «Торсервис 78», магазин «Светофор», Ново-Рыбинская ул., д. 19–21 |
| Массовая доля белка, % Норма / Результат | Не менее 3,0 / 3,29±0,06 | Не менее 3,0 / 2,82±0,06 | Не менее 3,0 / 2,26±0,06 | Не менее 3,0 / 2,15±0,06 | Не менее 2,8 / 0,90±0,06 | Не менее 2,6 / 0,87±0,06 |
| Массовая доля жира, % Норма / Результат | Не менее 2,5 / 2,500±0,065 | Не менее 2,5 / 2,500±0,065 | 2,5 – информация на этикетке / 3,200±0,065 | Не менее 2,5 / 2,500±0,065 | Не менее 3,2 / 3,200±0,065 | Не менее 10,0 / 10,00±0,30 |
| Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % | Не менее 8,2 / 8,7±0,4 | Не менее 8,2 / 8,5±0,4 | Не менее 8,2 / 8,8±0,4 | Не менее 8,2 / 8,3±0,4 | Не менее 8,0 / 2,6±0,4 | Не определяется |
| Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир менее 3% | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен |
| Соответствие этикетке, ГОСТу, ТР ТС 033/2013* | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки по м.д. белка | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ |

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

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

не пользуются интернетом и привыкли доверять тому, что написано на упаковке.

«НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ» БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ООО «МолСнабРегион» – предприятие молодое, было зарегистрировано совсем недавно – в 2020 г. Но, видимо, благодаря талантливому руководству всего за пару лет уже сумело залить «молоком» не только свой родной Поволжский федеральный округ, но и другие, в том числе Северо-Западный.

Вполне резонный вопрос: откуда такие объемы? Действительно, судя по официальной информации, Саратовская обл. занимает всего лишь четвертое место в Поволжском федеральном округе по производству молока и не относится к так называемым «молочным» регионам. Более того, производство молока в области ежегодно снижается.

Ответ на поставленный вопрос мы также не получим, если посетим сайт ООО «МолСнабРегион». Обычно переработчики молока на своих электронных ресурсах в красках рассказывают потребителям, откуда берут сырье, какое оборудование и упаковку используют, как контролируют качество сырья и готовой продукции, какой ассортимент производят и т. д. Однако сайт изготовителя из Саратовской обл. удивляет своей лаконичностью – это всего одна страница с названием компании, адресом и контактными телефонами. Правда, есть еще информация, заслуживающая внимания: «Любой объем. Производственные мощности до 150 тонн/сутки. Работаем с ГосЗаказом. Вся продукция изготовлена по ГОСТ и сертифицирована». Это всё!

Насколько продукция ООО «МолСнабРегион» соответствует ГОСТу, мы уже знаем по «молоку» без молочного жира ТМ «Молочный терем». Может, другая продукция компании будет лучшего качества – ну, например, молоко 2,5% торговой марки «Натуральный продукт», представленное сегодня в торговой сети «Верный»? Это молоко тоже было отправлено на экспертизу.

Увы, фальсификация молочной продукции ООО «МолСнабРегион» была подтверждена и на этот раз: согласно результатам исследования, в «молоке» ТМ «Натуральный продукт» по цене 50 руб. за 1 литр с маркировкой ГОСТ 31450–2013 молочный жир отсутствовал уже полностью, от слова «совсем». Массовая доля белка оказалась 2,15% вместо 3%, указанных на упаковке, однако массовая доля СОМО опять была на высоте: 8,3%, хотя ГОСТ требует «не менее 8,2%».

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья на вкус выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брунценцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится



заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

ТМ «Молочный терем» из Саратовской обл. хорошо известна «Общественному контролю»: три года подряд поддельное молоко без молочного жира под этой маркой реализуется в разных торговых сетях Санкт-Петербурга: «Семишагофф», «Верный» – и вот теперь добралась и до «Магнита». И если сегодня этот фальсификат изготавливает ООО «МолСнабРегион», то совсем недавно его выпускало ООО «Милкснаб», расположенное по тому же адресу, что и ООО «МолСнабРегион», и ликвидированное 20.11.2022. Как видим, юридические лица по адресу: Саратовская обл., г. Балаково, Транспортная ул., д. 3 – меняются, а верность традициям фальсификации остается.

Если по результатам экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в 2021 г., в отношении ООО «Милкснаб» были проведены внеплановые проверки и Россельхознадзор оштрафовал компанию на 100 тыс. руб. за выпуск молочного фальсификата, то в прошлом году проверок уже не было – с марта 2022 г. в России действует мораторий на плановые и внеплановые проверки бизнеса. Поскольку мораторий продлен до конца этого года, преемник ООО «Милкснаб» – ООО «МолСнабРегион» – может спокойно гнать фальсификат и дальше: самая строгая мера сегодня от органов государственного надзора – это «Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований». Просто бумажка, которая никак не заставит предприятие прекратить свои противоправные действия.

«САМОЕ ЛЮБИМОЕ» НА РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ

Сеть «Семишагофф», как показала очередная проверка, также по-прежнему не изменяет своим принципам реализации населению поддельных молочных продуктов. Если раньше в эту сеть молочные фальсификаты поставляли действующий еще ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.) и ликвидированный в прошлом году ООО «Милкснаб», то в этом году ассортимент расширился: на полки «Семишагофф» поступила «новинка»: молоко, восстановленное из сухого молока 3,2% ТМ «Самое любимое», изготовленное по техническим условиям ООО «Фуд Трейд» (Смоленская обл.) по цене 54 руб. за 1 литр.

То, что молоко восстановлено из сухого молока и изготовлено по ТУ, не означает, что в составе продукта могут находиться растительные жиры. Если они там есть, тогда на упаковке вместо наименования «молоко» должно быть указано «молокосодержащий напиток с растительными жирами». Но кто же тогда купит продукт с таким названием? Это прекрасно понимают в ООО «Фуд Трейд» и поэтому свой суррогат без молочного жира выпускают под видом молока с маркировкой ГОСТ. Фальсификацию напитка ТМ «Самое любимое» подтвердила лабораторная экспертиза.

До Смоленской обл., где расположено ООО «Фуд Трейд», видимо, еще не добрались высокие технологии фальсификации молочных продуктов из Саратовской



обл., где работает ООО «МолСнабРегион»: суррогат ТМ «Самое любимое» оказался настолько грубым, что массовая доля белка в нем составила всего 0,9% вместо 2,8%, указанных на упаковке, а массовая доля СОМО – 2,6% вместо 8%, как требует Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

ООО «Фуд Трейд» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверок 2018 г. и 2022 г. в ультрапастеризованном молоке 3,2% ТМ «Это хорошо!», приобретенном в сетях «Семишагофф» и «Верный», также не был обнаружен молочный жир.

ПОДДЕЛЬНЫЕ «СЛИВКИ» ИЗ «СВЕТОФОР»

Сеть «Светофор» уже давно славится своими суррогатами под видом молочных продуктов. Масло, творог, сметана, молоко без молочного жира всегда в наличии по доступным ценам. В ходе рейда «Общественного контроля» по магазину сети на Ново-Рыбинской ул., д. 19–21 в коллекцию подделок добавились еще и сливки 10% от ООО «СИБМОЛ» (Кемеровская обл.) с маркировкой ГОСТ 31451–2013 «Сливки питьевые. Технические условия».

Кроме отсутствия в жировой фазе молочного жира, образец отменился дефицитом белка – 0,87% вместо 2,6%, указанных на упаковке.

Незначительное отклонение по массовой доле белка (2,82% вместо 3%, указанных на упаковке) было выявлено и в пятом образце, направленном в лабораторию, – молоке ультрапастеризованном ТМ «Славянские кружева» (ООО «МОЛОДЕЛ», Московская обл.) из магазина «Дикси». Данным этикетки по белку молоко не соответствует, но если применить погрешность в 10%, предусмотренную Техническим регламентом Таможенного союза 033/2013, то содержание белка «дотянет» до нормы.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, нарушающим обязательные требования. Однако в условиях моратория на проверки бизнеса уже сейчас

понятно, что адекватных мер принято не будет, а фальсификаторы и дальше станут заполнять полки торговых сетей молочными суррогатами и продуктами низкого качества.

– Не защищает потребителя и так называемый «Честный знак», которым уже третий год маркируется каждая упаковка молочного продукта, – все выявляемые фальсификаты обклеены этими цифровыми кодами, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Государство, решив заменить государственный надзор на модный цифровой контроль с помощью «Честных знаков», в очередной раз наступило на грабли: изготовителям новые требования встали «в копеечку», за все заплатил конечный потребитель, покупая продукты по новым ценам, а фальсификат как был на прилавках, так и остался. Более того, он прочно закрепился не только в супермаркетах, но и в сфере социального питания – в детских садах, школах, интернатах, больницах. Дети и больные пьют сегодня поддельное молоко, маркированное «Честным знаком». Пьют потому, что это выгодно государству: чем ниже закупочная цена, тем лучше для бюджета. Качественной молочке, сделанной реально по ГОСТу, из-за ее более высокой цены, согласно действующему законодательству, в социальную сферу, увы, путь заказан.

Бессильна перед мошенниками и система электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», которая якобы должна обеспечивать полную прослеживаемость продукции животного происхождения от поля до прилавка. На практике чиновники видят многие нарушения, но сделать в рамках действующего законодательства ничего не могут. Все это приводит к тому, что в последние годы статистика выявлений поддельного молока на прилавках торговых сетей Санкт-Петербурга бьет печальные рекорды. Так, по итогам экспертиз 2017–2019 гг. поддельное ультрапастеризованное молоко выявлялось в 30% случаев, а уже в 2020 г. эта цифра стала рекордной – 80%! Лабораторные иссле-

дования 2021 г. выявили фальсификацию в 50% проверенных образцов ультрапастеризованного молока, 2022 г. – в 60%.

– Сегодня у надзорных органов нет реальных рычагов по прекращению производства и реализации некачественной и поддельной продукции, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Меры, которые сейчас применяются, не представляют опасности для недобросовестных изготовителей. Пока не будет введена неотвратимая уголовная ответственность за производство и сбыт фальсификата, подделки не исчезнут с прилавков магазинов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», только один образец молока ультрапастеризованного из шести проверенных полностью соответствовал требованиям ГОСТ 31450–2013. Это молоко ТМ «Клевер» (ООО «Пискаревский молзавод», Санкт-Петербург).

МОЛОКО: ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНО

Диетологи рекомендуют употреблять натуральное питьевое молоко как источник легкоусвояемого белка здоровым людям, за исключением тех, кто страдает непереносимостью лактозы.

При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта, а также на наличие информации на ней. Выбирайте молоко под брендами изготовителей, а не под частными марками торговых сетей. Больше доверия вызывает упаковка молока с пластиковой крышкой – фальсификаторы предпочитают самую дешевую упаковку, которую надо вскрывать с помощью ножиц или ножа. Не покупайте ультрапастеризованное молоко дешевле 70 руб. за литр – качественное молоко стоит на 10–20 руб. дороже. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Много-слойная асептическая упаковка типа «Tetra Pak» позволяет ультрапастеризованному молоку храниться при температуре от 2 до 25°C включительно до 12 месяцев. После вскрытия упаковки такое молоко следует употребить в течение 96 часов.

Кирилл ОРЛОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СВЕТОФОР» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНЫМ ТВОРОГОМ!

Пять из десяти образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют ГОСТ 31453-2013 и данным маркировки, а один и вовсе оказался фальсификатом без молочного жира!



Спрос на творог возрастает накануне Светлой Пасхи, ведь этот продукт является основным ингредиентом при приготовлении главного традиционного лакомства, которое так и называется – творожная пасха. Для того чтобы в преддверии праздника защитить потребителей от приобретения творога с сомнительным составом, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправилась в рейд по торговым сетям в поисках образцов популярного кисломолочного продукта разных торговых марок для проведения экспертизы по показателям качества.

ТВОРОГ С ДЕФИЦИТОМ БЕЛКА И ЖИРА

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Наличие выделенной сыворотки в упаковке еще заметить можно, но понять, соответствует ли творог требованиям ГОСТа, например, по массовой доле белка и жира, без лабораторного анализа уже не получится. Рядовому покупателю такие исследования не под силу – долго и дорого, поэтому лучше воспользоваться результатами проверок «Общественного контроля», который всегда подскажет покупателю, что на самом деле внутри продукта.

Вот и на этот раз экспертиза вновь показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который не соответствует обязательным требованиям не только по массовой доле жира и белка, имеет нехарактерные вкус и запах, но также сделан на основе растительных жиров. Согласно протоколам испытаний, лишь пять образцов творога из десяти, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», полностью соответствовали требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» и данным маркировки, остальные пять были изготовлены и реализованы с нарушением действующего государственного стандарта и требований Технических регламентов Таможенного союза.

Так, в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100 было обнаружено сразу два образца творога, не соответствующих требованиям ГОСТ 31453-2013.

В образце «Творог фермерский пластовый» 9% ТМ «АгроМир» (ООО «АгроМир», Ленинградская



обл.) массовая доля жира оказалась 8,5%, а массовая доля белка 13,67% вместо 16%, указанных на этикетке.

Творог ТМ «АгроМир» уже второй год подряд попадает в список товаров с нарушениями. В ходе экспертизы прошлого года массовая доля жира в твороге 5% составила всего 1%, а массовая доля белка оказалась 11,68% вместо 16%, заявленных на упаковке. За это нарушение Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области направило изготовителю предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

В этом году ООО «АгроМир» также отделалось предостережением,

но уже от Северо-Западного межрегионального Управления Россельхознадзора. Учитывая повторяющийся характер нарушений, можно сделать вывод о том, что система контроля качества на предприятии не отлажена, а сеть «Перекресток», реализующая некачественный творог, закрывает глаза на нарушения своих поставщиков.

Как и последние несколько лет подряд, в очередной раз провалили экспертизу творог 5% ТМ «Торжок. Молочное царство» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.), приобретенный в том же «Перекрестке». Согласно протоколам испытаний, массовая доля жира в образце оказалась всего

4,75%, а массовая доля белка составила 13,36% вместо 16%, указанных на этикетке.

Еще хуже оказались результаты при проверке качества творога 9% ТМ «О'КЕЙ daily» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ»), изготовленного тем же АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»: массовая доля жира образца была почти в 2 раза ниже заявленной и составила всего 5%.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе творога 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.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» ежегодно получает замечания специалистов лаборатории Росстандарта. Так, по итогам проверки прошлого года в «Перекрестке» на Ленинском пр., д. 100 был обнаружен творог 5% ТМ «Торжок. Молочное царство», жирность которого оказалась всего 0,5%, а массовая доля белка составила 13,32% вместо 16%. Такой же обезжиренный



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



| Наименование продукта | Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Пискаревский» | Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Зеленый берег» | Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Снежок» | Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Дельта» | Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Приневское» | Творог фермерский пластовый, массовая доля жира 9%. ТМ «АгроМир» |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Изготовитель | ООО «Пискаревский мол-завод», г. Санкт-Петербург | АО «Племенной завод Красноозерное», Ленинградская обл. | АО «Лактис», г. Великий Новгород | ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург | ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл. | ООО «АгроМир», Ленинградская обл. |
| Дата изготовления | 24.01.2023 | 28.03.2023 | 23.01.2023 | 10.03.2023 | 28.03.2023 | 20.01.2023 |
| Нормативный документ | ГОСТ 31453-2013 | ГОСТ 31453-2013 | ТУ 9222-034-004-41187-14 | ТУ 10.51.40-001-69196525-2019 | ГОСТ 31453-2013 | ГОСТ 31453-2013 |
| Масса, количество образцов | 3 x 250 г | 2 x 350 г | 3 x 200 г | 2 x 500 г | 3 x 300 г | 2 x 400 г |
| Цена за 1 кг, руб. | 372 руб. | 477 руб. | 450 руб. | 300 руб. | 433 руб. | 350 руб. |
| Место закупки | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ИП Белоусова А.С., магазин «Зеленый берег», ул. Адмирала Трибуца, д. 7, лит. А | АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | Магазин «Удачный», ИП Хоменков А.А., ул. Зайцева, д. 22/13, лит. А | АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А |
| Массовая доля жира, % Норма / Результат | Не менее 5,0 / 5,50±0,30 | Не менее 5,0 / 5,00±0,30 | 9,0 – информация на этикетке / 9,00±0,30 | Не менее 5,0 / 5,00±0,30 | Не менее 9,0 / 9,00±0,30 | Не менее 9,0 / 8,50±0,30 |
| Массовая доля белка, % Норма / Результат | Не менее 16,0 / 18,35±0,15 | Не менее 16,0 / 16,26±0,15 | 14,0 – информация на этикетке / 16,10±0,15 | 12,0 – информация на этикетке / 16,72±0,15 | Не менее 16,0 / 16,29±0,15 | Не менее 16,0 / 13,67±0,15 |
| Органолептика | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ |
| Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ |
| Соответствие ГОСТу, ТУ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка |

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

творог (0,5%) ТМ «О'КЕЙ» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ») от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» под видом «пятипроцентного» продавался и в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 13. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%.

По итогам экспертизы 2021 г. массовая доля белка в твороге 5% ТМ «Торжок. Молочное царство» составила 14,6% вместо нормы «не менее 16%», а при дегустации специалисты лаборатории отметили в нем наличие постороннего привкуса. В образце под ТМ «О'КЕЙ» того же производителя массовая доля белка составила 14,32% вместо нормы «не менее 16%».

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого «сотрудничества» между торговой сетью и изготовителем.

Информацию о несоответствии творога 9% ТМ «О'КЕЙ daily» обязательным требованиям «Общественный контроль» направил в СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» для проведения проверки. Специалисты организации произвели отбор образцов этого творога в двух гипермаркетах торговой сети «О'КЕЙ»: на пр. Маршала Жукова, д. 31 и на ул. Фучика, д. 2. Экспертиза подтвердила, что АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» совместно с сетью «О'КЕЙ» вводят потребителей в заблуждение: 9% творог является 5%, не соответствует нормативным докумен-



там по массовой доле влаги и требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по микробиологическим показателям (дрожжи).

«Центр контроля качества» также сообщил, что торговая сеть «О'КЕЙ» уведомила о прекращении поставок продукции АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» под торговыми марками компании «О'КЕЙ» в торговые предприятия и распределительные центры с 14.02.2023, а также о приостановке сотрудничества по производству продукции под торговыми марками сети.

НЕХАРАКТЕРНЫЕ ВКУС И ЗАПАХ

Согласно ГОСТ 31453–2013, консистенция творога должна быть мягкой, мажущейся или рассыпчатой с наличием или без осязаемых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус и запах творога должны быть чистыми кисло-молочными, без посторонних привкусов и запахов. Для продуктов из восстановленного молока допускается привкус

сухого молока. Цвет творога должен быть белым или с кремовым оттенком, но равномерным по всей массе.

Как следует из протоколов испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», образец творога 5% «Моя цена» (частная марка торговой сети «Магнит») имел нехарактерные вкус и запах. Кроме того, массовая доля жира этого творога, изготовленного ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты» (Калужская обл.) по заказу «Магнита» составила всего... 1%.

– Нехарактерные вкус и запах могут появиться в продукте по разным причинам. Чаще всего в творог они переходят из сырья – молока, которое изначально имело пороки, например, из-за нарушений требований к содержанию и доению коров, несвоевременной уборки стойла, плохой обработки доильного оборудования, – рассказывает Татьяна Пилипенко.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОРА»

Потребители, внимательно отслеживающие экспертизы «Общественного контроля», уже привыкли к тому, что посещение общественной организацией одного из магазинов

торговой сети «Светофор» всегда заканчивается выявлением какой-нибудь молочной подделки. Не обошлось без «сюрприза» и на этот раз.

Так, в «Светофоре», расположенном по адресу: г. Красное село, Кингисеппское шоссе, д. 50, был приобретен творог 9% ТМ «РусМолоко» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край). Как и при исследовании других молочных продуктов этой торговой марки в предыдущие годы (сметана, масло сливочное), в твороге ТМ «РусМолоко» молочный жир также не был обнаружен.

Кроме замены молочного жира на растительный, образец не соответствовал ГОСТу, который нагло был указан на упаковке, по всем остальным проверенным показателям: массовая доля белка составила всего 2,87% вместо 16%, заявленных на крышке 800-граммового ведерка, массовая доля жира зашкаливала и почти в 3 раза превысила норму – 25% вместо 9%, – а вкус, запах и цвет были нехарактерными для творога, который вместо стандартного белого цвета имел светложелтый оттенок.

– Пальмитиновая кислота – одна из основных насыщенных жирных кислот, входящих в состав пальмового масла. С учетом же того, что пальмитиновой кислоты в этом образце оказалось больше, чем должно быть в молочном жире, напрашивается предположение, что в продукт, вероятно, добавлено пальмовое масло, – говорит профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забодлова.

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Как правило, для фальсификации молочных продуктов используют обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводят заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

После получения результатов лабораторных исследований представители «Общественного контроля» опять отправились в «Светофор», чтобы потребовать уже снят с реализации поддельный творог и вернуть деньги за три 800-граммовых ведерка кисло-молочного фальсификата. Деньги за суррогат вернули сразу, а на вопрос о снятии с реализации так до сих пор

и не ответили, – видимо, расставаться с паленым творогом «Светофору» пока не хочется!

Россельхознадзор также в условиях действующего моратория на проверки бизнеса не может пресечь противоправные действия торговой сети. Всё, что смогло сделать надзорное ведомство после получения материалов проверки «Общественного контроля», – это объявить ООО «Русмолоко» предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований и на 80 дней заблокировать уполномоченное лицо ООО «Русмолоко» в государственной информационной системе в сфере ветеринарии ФГИС «ВетИС. Паспорт». Это все меры, которые сегодня может принять государство для противодействия распространению в торговых сетях поддельных пищевых продуктов.

– Для любого фальсификатора такие «меры» не наказание, а поощрение противоправной деятельности, – говорит Всеволод Вишневецкий.



Завтра вместо «заблокированного уполномоченного лица» появится другое «лицо», уполномоченное изготовителем, которое продолжит оформлять необходимые сопроводительные ветеринарные и транспортные документы для поставок в российские магазины молочного суррогата под видом творога, сметаны, масла сливочного и т. д. Чтобы перекрыть кислород жуликам, необходимы более чувствительные меры – например, уголовная ответственность за производство и сбыт фальсификата, конфискация промышленного оборудования и транспорта, участвующего в производственной цепочке. Пока государство не готово к таким шагам, нам, потребителям, ничего не остается, как самим бойкотировать фальсификат на полках супермаркетов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», полностью соответствуют требованиям нормативных документов и могут быть рекомендованы для пасхального стола только пять образцов творога. Это творог «Пискаревский» 5% (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), «Дельта» 5% (ООО «Дельта»), творог «Снежок» 9% (АО «Лактис», г. Великий Новгород), а также два образца творога из Ленинградской области: «Зеленый берег» 5% (АО «Племенной завод Красноозерное») и «Приневское» 9% (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»).

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Иногда в пачке творога скапливается влага. Это сыворотка. ГОСТ допускает наличие незначительного количества сыворотки в твороге, однако все же лучше выбирать продукт, который ее не содержит. Кроме того, отделившаяся сыворотка является прекрасной средой для размножения условно патогенной микрофлоры, а значит, такой творог на исходе срока годности может быть уже небезопасным для употребления в пищу. Если сыворотки в упаковке много, то белка в твороге будет меньше, чем требует ГОСТ.

Анатолий Брусенцев отмечает, что большее количество влаги в твороге может быть следствием нарушения процесса по обезвоживанию продукта. Творожный стусток должен хорошо отпрессовываться, чтобы от него отделилась лишняя влага. Но не всем производителям выгодно доводить этот процесс до конца, ведь за счет влаги выход продукта увеличивается. А вот потребитель, напротив, в этом случае платит лишние деньги за воду.

Кирилл ОРЛОВ



| Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Моя цена» | Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'КЕЙ daily» | Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Торжок. Молочное царство» | Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «РусМолоко» |
|---|--|--|--|
| ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл. | АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл. | АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл. | ООО «Русмолоко», Ставропольский край |
| 20.01.2023 | 18.01.2023 | 18.01.2023 | 13.01.2023 |
| СТО 48360914-004-2020 | TU 10.51.40-003-50376006-2020 | ГОСТ 31453-2013 | ГОСТ 31453-2013 |
| 3 x 180 г | 3 x 200 г | 3 x 200 г | 2 x 800 г |
| 278 руб. | 327 руб. | 210 руб. | 194 руб. |
| АО «Тандер», магазин «Магнит» («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | ООО «Торгсервис 78», магазин «Светофор», г. Красное село, Кингисеппское шоссе, д. 50, лит. А |
| 5,0 – информация на этикетке / 1,00±0,30 | Не менее 9,0 / 5,00±0,30 | Не менее 5,0 / 4,75±0,30 | Не менее 9,0 / 25,00±0,30 |
| 12,0 – информация на этикетке / 13,97±0,15 | Не менее 12,0 / 15,86±0,15 | Не менее 16,0 / 13,36±0,15 | Не менее 16,0 / 2,87±0,15 |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нехарактерные | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нехарактерные. Цвет: нехарактерный, белый со светло-желтым оттенком |
| СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, органолептике | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ |

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

АнКОМ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

АКЦИЯ!

ДЕЙСТВУЕТ С 16.04 ПО 15.05

ВСЕ ОТДЕЛЫ



АНКОМ

БАЛЫКОВАЯ
КОЛБАСА

437₽

~~545₽~~



ДОМАШНИЙ
РУЛЕТ КУРИНЫЙ

399₽

~~477₽~~



РЁБРЫШКИ
СВИНЫЕ

199₽

~~258₽~~



ТЕЛЯЧЬЯ
КОЛБАСА

427₽

~~498₽~~



БУЖЕНИНА
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

452₽

~~532₽~~



ЩЁЧКИ
СВИНЫЕ

273₽

~~364₽~~



КАРБОНАД
ПРЕМИУМ

498₽

~~671₽~~



ДОКТОРСКАЯ
КОЛБАСА

350₽

~~444₽~~



ШЕЙКА
СВИНАЯ ПРЕМИУМ

498₽

~~586₽~~



ГРУДКИ
КУРИНЫЕ

499₽

~~587₽~~



ИЗ ИНДЕЙКИ
СОСИСКИ

320₽

~~370₽~~



ЭЛИТНЫЕ
САРДЕЛЬКИ

417₽

~~492₽~~



НИЗКИЕ ЦЕНЫ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!

ГЛАВПРОДУКТ

Качество
Качество

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!