

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

## ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ЗАПОЛНИЛИ ПРИЛАВКИ!

Если вы планируете взять с собой на дачу или на пикник мясные консервы, сначала внимательно изучите результаты, которые получила в ходе экспертизы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: из 11 образцов разных торговых марок, приобретенных в магазинах города и отправленных на лабораторные исследования в ФБУ «Тест-С. – Петербург», только один соответствовал требованиям ГОСТа!

Остальные марки с треском провалили экспертизу, расписавшись в полном несоответствии требованиям государственного стандарта. Особо отличилась тушенка, приобретенная в отделениях АО «Почта России»: посторонний запах и привкус, крупные кровеносные сосуды вместо мяса – таким оказалось «качество» этих консервов.

СТР. 8–11



**СУД ПОСТАНОВИЛ...**



### «Магнит» торгует поддельным сыром «Российский»

11 апреля Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, в котором действия магазина «Магнит» по реализации сыра «Российский» ТМ «Моя цена», фальсифицированного растительными жирами, признаны противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. Исковое заявление было подано Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

СТР. 2

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

### К изготовителям поддельного молока приняты меры

Молоко на торговых полках в основном соответствует обязательным требованиям. Но иногда попадает фальсификат. «Общественный контроль» его выявляет и добивается принятия мер от органов государственного надзора. О том, какие меры были приняты к изготовителям и продавцам, допустившим грубые нарушения при производстве и реализации молока, читайте на



СТР. 3

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**



### Торговые сети продают разбавленное молоко

Накануне Всемирного дня молока, который отмечается во многих странах 1 июня, «Общественный контроль» решил выяснить, молоко какого качества пьют сегодня петербуржцы. Для этого в магазинах «О'КЕЙ», «Перекресток», «Пятерочка», «Верный» и «Семишагофф» были приобретены и направлены на экспертизу восемь образцов пастеризованного молока разных торговых марок. О результатах лабораторных исследований читайте на

СТР. 4–5

**ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ**

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 июня 2023 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов рыбных консервов «Килька в томатном соусе» и мёда. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



**ОБРАТИ ВНИМАНИЕ**

Дары моря богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира.

## Морепродукты для здорового питания!



В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

**Мясо креветок** богато белком и минеральными элементами, имеет мало жира и высокое содержание йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок насыщено натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, цин-

ком, марганцем и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе витамина В<sub>12</sub>, необходимого для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и **мидии**, которые употреблялись в пищу еще

60–70 тысяч лет назад. Они нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу) и низкокалорийны.

Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассо-

ле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Вес одной банки рассчитан на 1–2 порции – идеально для салатов, пасты и праздничных закусок или для полезного перекуса в течение дня.

Заглянув в ближайший супермаркет, вы всегда сможете выбрать морепродукты по вашему вкусу: коктейль из морепродуктов в масле 300 г, коктейль из морепродуктов в рассоле 300 г, мидии в рассоле 300 г, а также новинку сезона – кальмар и снежный краб в чесночном соусе 300 г. Знакомый логотип «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и новый красочный дизайн сразу привлекут ваше внимание, а прозрачная упаковка позволит внимательно разглядеть содержимое баночки.

Анна ШЕВЕЛЕВА



СУД ПОСТАНОВИЛ...

## «Магнит» торгует поддельным сыром «Российский»



### «МОЯ ЦЕНА»: СЫР БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

С даты приобретения поддельного сыра «Российский» в магазине «Магнит» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1 до вынесения окончательного судебного акта прошел почти год. Именно столько времени понадобилось «Общественному контролю», чтобы призвать к ответу крупную федеральную торговую сеть, реализовавшую все это время суррогат под видом сыра полутвердого с массовой долей жира 50% под собственной торговой маркой «Моя цена».

Однако, как свидетельствует этикетка поддельного сыра, сеть «Магнит» не только его реализовывала, но и производила. Схема выглядит так: «Магнит» заказывает у своего поставщика ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.) суррогат в виде шайб или брусков массой 8,5–9,5 кг, а затем в своем фасовочном цеху нарезает их на куски и запаивает в собственную фирменную потребительскую вакуумную упаковку под своей торговой маркой «Моя цена».

На полке «Магнита» такой «Российский» сыр стоит недорого, около 500 руб./кг. Откуда такая низкая цена?

11 апреля Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, в котором действия магазина «Магнит» по реализации сыра «Российский» ТМ «Моя цена», фальсифицированного растительными жирами, признаны противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. Исковое заявление было подано Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Ответ прост: молочного жира в жировой фазе продукта, как показала экспертиза «Общественного контроля», практически нет (4,2% вместо 100%), остальной жир в продукте (85,8%) – растительного происхождения. Это является грубым нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», согласно которому в составе классического сыра должен быть только молочный жир и ни капли растительного.

Получив протокол лабораторных испытаний, выданный ФБУ «Тест-С.-Петербург», «Общественный контроль» направил его для дачи заключения во Всероссийский научно-исследовательский институт маслоседеления и сыроделия – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова РАН». Ученые ответили, что «данный продукт не относится к сырам и молоко-содержащим продуктам с заменителем молочного жира, изготовленным по технологии сыра, поскольку в них молочный жир полностью заменен немолочным. Судя по составу жирных кислот, замена произведена заменителем молочного жира либо при про-

изводстве продукта, либо при фасовке вместо Российского сыра в потребительскую упаковку помещен фальсифицированный продукт. Оба действия должны рассматриваться как преднамеренное введение потребителя в заблуждение».

### ВСТАТЬ, СУД ИДЕТ!

Выяснив, что «Магнит» торгует поддельным сыром, «Общественный контроль» обратился в магазин с требованием вернуть за него деньги и прекратить его реализацию. Стоимость суррогата «Магнит» вернул, а снять его с полок и тем более прекратить его продажу отказался.

Понимая, что «Магнит» добровольно не собирается убирать с прилавков сырный фальсификат, «Общественный контроль», руководствуясь ст. 45 Закона РФ «О защите прав потребителей», обратился в Кировский районный суд Санкт-Петербурга с требованием прекратить противоправные действия «Магнита».

16 января этого года исковое заявление было удовлетворено в полном объеме. Согласно решению суда, «Магнит» обязан не только прекратить противоправные действия по ре-

ализации поддельного сыра ТМ «Моя цена», но также компенсировать «Общественному контролю» стоимость лабораторных испытаний в размере 3527 руб. и довести решение суда до сведения потребителей через средства массовой информации.

Получив решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, «Магнит» с ним не согласился, однако Санкт-Петербургский городской суд поставил точку в этом деле, оставив решение суда первой инстанции без изменений.

### ДЕНЬГИ ЛЮБОЙ ЦЕНОЙ

В истории с суррогатом «Моя цена» удивляет не то, что на полке магазина был обнаружен поддельный сыр (с кем не бывает, мог попасть случайно по недосмотру службы качества), но то упорство, с которым федеральная торговая сеть отстаивает свое право торговать фальсификатом! Ведь адекватный продавец еще год назад после получения претензии от «Общественного контроля» наверняка бы сам перепроверил, какого качества товар он продает, убрал с полок фальсификат, не доводя дело до суда. Но тут другой случай.

То, что торговля фальшивым сыром «Российский» ТМ «Моя цена» для «Магнита» далеко не единичный факт, подтверждается жалобами петербуржцев и результатами контрольных мероприятий государственных органов, что говорит о реализации поддельного продукта в торговой сети в течение длительного времени.

Так, в феврале этого года петербурженка Дарья обратилась с жалобой на вкус сыра «Российский» ТМ «Моя



цена», приобретенного в «Магните» на ул. Ушинского, д. 33, корп. 3, в СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Учреждение провело проверку, в ходе которой отобрало образцы сыра и провело лабораторные исследования. Оказалось, что в продукте «выявлено присутствие жиров немолочного происхождения». Таким образом, факт фальсификации сыра ТМ «Моя цена» подтвердился в очередной раз.

Дарье посоветовали обратиться в «Магнит» за возвратом денег, других полномочий, в том числе передавать информацию о продаже фальсификата в Роспотребнадзор, по словам начальника отдела «Центра контроля качества» Александра Кузова, учреждение не имеет. Выходит, федеральной сети «Магнит», не обремененной сегодня государственным контролем, выгодно торговать суррогатом – подумай, вернули деньги за одну пачку сыра, но зато заработали на многих других таких пачках, которые потребители по всей стране купили и не пожаловались. Ничего личного, только бизнес – это про «Магнит».

Кирилл ОРЛОВ

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

**АнКом**

1996

**ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ**

ВОДИТЕЛЕЙ

ДИСПЕТЧЕРОВ

ПРОДАВЦОВ

КОМПЛЕКТОВЩИКОВ

ПОДСОБНЫХ РАБОЧИХ

РАБОТНИКОВ УПАКОВОЧНЫХ ЛИНИЙ

ФОРМОВЩИКОВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ 677-45-88 (ДОБ.191)**



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## К ИЗГОТОВИТЕЛЯМ ПОДДЕЛЬНОГО МОЛОКА ПРИНЯТЫ МЕРЫ

Молоко на торговых полках в основном соответствует обязательным требованиям. Но иногда попадает фальсификат. «Общественный контроль» его выявляет и добивается принятия мер от органов государственного надзора.



Так, Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области сообщило, что объявило предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований ООО «Сибмол» (Кемеровская обл.), изготовившего поддельные сливки ультрапастеризованные 10%, в составе которых молочный жир полностью был замещен растительным. Такие результаты получил «Общественный контроль» в ходе экспертизы сливок, приобретенных в торговой сети «Светофор». Аналогичные меры в отношении ООО «Сибмол» принял и Россельхознадзор, дополнительно приостановив действие двух деклараций на молочную продукцию.

Меры приняты и в отношении ООО «МолСнабРегион» (Саратовская обл.), чье поддельное молоко было обнаружено в торговых сетях «Магнит» и «Верный».

В магазине «Магнит» молоко этого изготовителя продавалось под маркой «Молочный терем», а в магазине «Верный» – под маркой «Натуральный продукт». В обоих образцах молочный жир в жировой фазе был замещен растительным. При этом на упаковках был указан ГОСТ 31450-2013. Также в молоке от ООО «МолСнабРегион» массовая доля белка оказалась ниже значений, указанных на упаковках.

При проведении проверки Управлением Россельхознадзора по Саратовской и Самарской областям был произведен отбор 14 проб молочной продукции производства ООО «МолСнабРегион», из которых в 9 пробах установлено несоответствие обязательным требованиям.

Прокуратурой Саратовской области с привлечением специалистов отдела государственного ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Саратовской и Самарской областям проведена проверка ООО «МолСнабРегион». По нарушениям, выявленным прокуратурой Саратовской области, возбуждено дело по ст. 14.43 КоАП РФ в отношении ООО «МолСнабРегион». Также Россельхознадзор приостановил действие четырех деклараций о соответствии на молочную продукцию ООО «МолСнабРегион».

Со своей стороны, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что продавцам поддельного молока ультрапастеризованного («Магнит», ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А, «Верный», Ленинский пр., д. 82, «Семмишагофф», ул. Васи Алексеева, д. 10 и «Светофор», Ново-Рыбинская ул., д. 19–21) объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований

Кирилл ОРЛОВ

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

## Молоко «Зеленая линия» – свое, родное!



Доказано, что молоко – важный элемент рациона людей всех категорий. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО ООН), отдавая заслуженную дань этому продукту, даже учредила Всемирный день молока, который с 2001 года во всем мире отмечается 1 июня. Оно богато витаминами (особенно группы В), минералами, такими как фосфор, калий, кальций. В составе молочной продукции есть незаменимые аминокислоты, а натуральная кисломолочная продукция содержит молочнокислые микроорганизмы, что делает ее природным пробиотиком.

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Однако польза от молока будет только в том случае, если оно натуральное. Именно такое молоко, впрочем, как и весь ассортимент молочной и кисломолочной продукции, вырабатывает сегодня АО «Глушанский завод Красноозерное» в Приозерском районе Ленинградской области. Это крупное сельскохозяйственное предприятие 47-го региона, гордость которого составляют коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз.

Кроме животноводческих ферм, в состав АО «Глушанский завод Красноозерное» входит свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 50 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка), полутвердый и плавленый сыры, напитки из сыворотки, масло сливочное. В ассортименте завода есть и молочные продукты, относящиеся к пробиотикам. Это кисломолочный продукт «Бифилайф», обогащенный бифидобактериями. А недавно была разработана и запущена в производство еще одна новинка – ацидофильная простокваша.

С каждым годом завод расширяет географию поставок продукции, которая регулярно подтверждает свое высокое качество на российских и международных выставках и конкурсах. Так, в прошлом году «Бифилайф» 2,5%, ТМ «Зеленый берег» стал лауреатом Конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», подведение итогов которого прошло в рамках Международной выставки «Агрорусь». А в этом году молоко питьевое пастеризованное 2,5% ТМ «Зеленая линия» (частная марка торговой сети «Перекресток») полностью подтвердило соответствие требованиям ГОСТ 31450-2013 в рамках независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



ГДЕ КУПИТЬ?

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» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте [www.zeleniybereg.com](http://www.zeleniybereg.com).

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

# «Экомилк»: сделано с любовью!



Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, мёдом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрий и магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Влад МЕЛЬНИК



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Четверть образцов питьевого пастеризованного молока разных брендов (два из восьми), проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по содержанию белка, жира и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). В то же время все упаковки молока маркированы «Честным знаком», что должно гарантировать потребителю легальность происхождения и безупречное качество продукта.

## МОЛОЧНЫЙ ОБМАН

Накануне Всемирного дня молока, который отмечается во многих странах 1 июня с 2001 г., «Общественный контроль» решил выяснить, молоко какого качества пьют сегодня петербуржцы. Для этого в магазинах «О'КЕЙ», «Перекресток», «Пятерочка», «Верный» и «Семишагофф» были приобретены восемь образцов пастеризованного молока и направлены для проведения лабораторных исследований в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Перед специалистами была поставлена задача – проверить питьевое молоко на основные потребительские свойства: массовую долю жира, массовую долю белка, массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и жирнокислотный состав жировой фазы. Если, исследуя первые три показателя, можно выявить степень качества продукта, то четвертая методика определяет, что внутри упаковки: натуральное

молоко или суррогат на растительных жирах.

В прошлом году в ходе аналогичной проверки в магазинах «Сезон» и «Семишагофф» были обнаружены два образца питьевого молока производства ООО «Тырновский молочный завод» (Рязанская обл.) с отклонениями по жирнокислотному составу.

– Анализ жирнокислотного состава образца этого молока показал, что изготовитель применил растительные жиры, но в крайне незначительных количествах – не более 2%, – говорит **Алексей Корж, преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.**

В этом году образцов молока пастеризованного с отклонениями по жирнокислотному составу



уже обнаружено не было, зато не обошлось без молока, не соответствующего требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по массовой доле белка, жира и СОМО.

Так, в универсаме «Верный» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1 в очередной раз было обнаружено разбавленное молоко ТМ «Васильково поле» 2,5% (ООО «Кривское», Калужская обл.) по цене 56 руб. за литр. Это мо-

локо по факту является молочным напитком, так как не соответствует ГОСТ 31450-2013 сразу по трем показателям: массовая доля белка составила всего 1,95% вместо 3%, массовая доля жира – 1,9% вместо 2,5%, как было указано на этикетке, а массовая доля СОМО – 7,8% вместо нормы «не менее 8,2%».

– Заниженные основные физико-химические показатели в напитке «Васильково поле» под видом молока говорят о том,

что молоко разбавлено не молочным сырьем, а скорее всего, обычной водой, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».** – Также обращаю внимание потребителей, что «Васильково поле» – собственная марка торговой сети «Верный». Наши



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИ- ЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Снежок»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Зелёная линия»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5% «Совхозное», ТМ «Приневское»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Экомилк»	Молоко питьевое пастеризованное, 2,5%, ТМ «О'КЕЙ»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Васильково поле»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Мещерские росы»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	АО «Племенной завод Красноозерное», Ленинградская обл.	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО «Озерецкий молочный комбинат», Московская обл.	ООО «Нальчикский молочный комбинат», г. Нальчик	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
Дата изготовления	27.02.2023	22.02.2023	24.02.2023	25.02.2023	20.02.2023	19.02.2023	24.02.2023	22.02.2023
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 900 г	2 x 900 г	2 x 0,973 л	2 x 0,930 л	2 x 1,9 л	2 x 0,900 л	2 x 0,900 л
Цена за 1 кг/литр, руб.	75 руб.	69 руб.	80 руб.	92 руб.	91 руб.	86 руб.	56 руб.	48 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг», (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,23±0,06	Не менее 3,0 / 3,16±0,06	Не менее 3,0 / 3,41 ±0,06	Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / 2,96±0,06	Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / <b>1,95±0,06</b>	Не менее 3,0 / 3,40±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / <b>1,900±0,065</b>	Не менее 2,5 / <b>1,100±0,065</b>
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 9,0±0,4	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / <b>7,8±0,4</b>	Не менее 8,2 / <b>5,8±0,4</b>
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, СОМО

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



многoletние исследования показывают, что частная марка – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого выгодного взаимодействия между торговой сетью и изготовителем.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит **специалист по качеству молочной продукции Анатолий Брусенцев.**



**Профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко** отмечает,



что некоторые производители молока используют также сухую молочную сыворотку, которая, по сути, является отходом производства и стоит очень дешево. Этот относительно новый способ фальсификации появился около семи лет назад. Однако доказать факт применения сухой молочной сыворотки в готовой молочной продукции сегодня очень сложно, поскольку далеко не все лаборатории аккредитованы на ее определение.

#### РАЗБАВЛЕННЫЕ «МЕЩЕРСКИЕ РОСЫ» ИЗ «СЕМИШАГОФФ»

Проверка показала, что по-прежнему поддельное молоко на петербургский рынок продолжает поставлять и **ООО «Тырновский молочный завод»** (Рязанская обл.). Однако если раньше молочный жир в «рязанском молоке» почти полностью замещался растительным, то на этот раз посторонних жиров в питьевом молоке обнаружено не было.

Но, несмотря на отказ изготовителя от использования заменителя молочного жира, молоко из Рязанской области не перестает быть подделкой. Просто технологии фальсификации усовершенствовались. Так, образец молока **ТМ «Мещерские росы»** с маркировкой ГОСТ 31450–2013 с заявленной массовой долей жира 2,5% по цене 48 руб. за литр в универсаме «Семишагофф» на ул. Чекистов, д. 20 оказался разбавленной молочной «бодягой» с содержанием жира всего 1,1%. Кроме того, массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) составила 5,8% вместо нормы «не менее 8,2%».

– СОМО – это то, что останется 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 – источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает **Татьяна Пилипенко.**

Территориальное Управление Россельхознадзора по Рязанской и Тамбовской областям, рассмотрев обращение «Общественного контроля» по факту изготовления и реализации разбавленного молока **ТМ «Мещерские росы»**, объявило **ООО «Тырновский молочный завод»** предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Сегодня в условиях моратория на плановые и внеплановые проверки бизнеса это самое «жесткое» наказание для тех, кто подделывает пищевые продукты.

Предостережение в отношении магазина «Семишагофф», реализовавшего некачественное молоко **ТМ «Мещерские росы»**, вынесло и Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. А их коллегам из Управления Роспотребнадзора по Рязанской обл. в ходе «проверки информации» удалось установить «нарушения технологического процесса» на производстве, а также, что «производственный лабораторный контроль за качеством сырья и готовой продукции ООО «Тырновский молочный завод» организован не в полном объеме». Это стало основанием для направления в прокуратуру Рязанской обл. «мотивированного представления о проведении внеплановой выездной проверки» в отношении изготовителя. Прокуратура Рязанской обл. согласовала внеплановую проверку с 14.04.2023. О ее результатах «Общественный контроль» сообщит потребителям после получения информации из надзорных органов.

– По сути, предостережение – просто бумага, на которую недобросовестные изготовители никак не реагируют, – комментирует **Всеволод Вишневецкий.** – **ООО «Тырновский молочный завод»** – один из лидеров по розливу поддельного молока в нашей стране. Каждый год «Общественный контроль» выявляет фальсификат **ТМ «Мещерские росы»** из Рязанской области в торговой сети «Семишагофф» и оперативно информирует об этом надзорные органы.



Однако если раньше за подобные нарушения полагались штрафы, то сейчас только грозят пальцем. Поэтому поддельная пищевая продукция сегодня комфортно себя чувствует на прилавках торговых сетей. То, что прокуратура согласовала внеплановую проверку по факту выпуска некачественного молока **ТМ «Мещерские росы»**, не норма, а исключение из правил. С марта 2022 г., когда начал действовать мораторий на проверки, это первый такой случай в нашей практике.

– Фальсификаторы, предлагая потребителю подделку по низкой цене, создают условия для недобросовестной конкуренции, и законопослушные производители при всем желании не могут предложить цену на молоко ниже 75 руб. за литр, – рассказывает **заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молочный завод» Георгий Житмарев.** – В эту стоимость входят затраты на закупку сырья – не менее 36 руб. за литр, технологические операции по нормализации и пастеризации молока, упаковку, стоимость которой составляет от 10 до 25 руб. за штуку, транспортировку до магазина охлаждаемым транспортом. За счет более длинной логистики молоко из других регионов по всем законам экономики должно стоить дороже, чем местное, а оно, наоборот, стоит часто существенно дешевле.

#### НЕДОБРОСОВЕСТНАЯ КОНКУРЕНЦИЯ

По словам ведущих игроков молочного рынка, фальсифи-

кат теснит их качественную продукцию на просторах ретейла, нанося урон не только потребителям, но и всей молочной отрасли. Проблема обострилась этой весной, когда вдруг выяснилось, что в России нет не только дефицита молока – отрасль впервые за долгие годы столкнулась с его переизбытком. В 2022 г. в РФ произвели молока на 1 млн тонн больше, чем в 2021 г. По данным Центра изучения молочного рынка (DIA), сегодня в стране наблюдается профицит сырого молока, который составил больше двух миллионов тонн. И это молоко не востребовано на внутреннем рынке, а с экспортом есть очевидные сложности.

– Если государство уберет поддельную молочную продукцию с полок магазинов, у нас появится возможность увеличить объемы переработки молока, – продолжает **Георгий Житмарев.** – Однако сегодня в защите нуждаются не только потребители, но и сельхозпроизводители. В первом квартале этого года из-за избытка сырого молока цены на него значительно упали, что может в ближайшем будущем привести к закрытию многих сельхозпредприятий и фермерских хозяйств – они просто не смогут работать себе в убыток. Последствия могут быть очень тяжелыми – фермеры опять начнут резать скот, как это было в девяностые годы прошлого века. Одна из мер поддержки отрасли – бескомпромиссная борьба с фальсификатом, которая должна поддерживать фермеров и расчистить полки для продукции добросовестных изготовителей.

– Сегодня государство подменяет реальные действия по удале-

нию с полок поддельных пищевых продуктов псевдомерами, легализующими, по сути, продовольственный фальсификат, – считает **Всеволод Вишневецкий.** – Яркий пример – цифровая маркировка молочной продукции «Честными знаками». Она не только не способна поставить надежный заслон молочному фальсификату, а наоборот, делает его реализацию законной, так как формально молочные суррогаты соответствуют требованиям системы «Честный знак», поскольку без проблем сканируются на кассовых узлах в супермаркетах.

Не способна защитить потребителей от молочного фальсификата и система электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», которую несколько лет назад внедрил Россельхознадзор, – мошенники легко научились обходить современные электронные системы прослеживаемости продукции животного происхождения.

#### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки качественного молока на прилавках больше, и у потребителей есть хороший выбор. Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», полностью соответствует требованиям ГОСТ 31450–2013 молоко 2,5% «Пискаревское» (ООО «Пискаревский молочный завод», г. Санкт-Петербург), молоко 2,5% «Приневское» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.), молоко 2,5% «Зеленая линия» (АО «Племенной завод Красноозерное», Ленинградская обл.), молоко 2,5% «Снежок» (АО «Лактис», г. Великий Новгород), молоко 2,5% «Экомилк» (АО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.) и молоко 2,5% «О'КЕЙ» (ООО «Нальчикский молочный комбинат», г. Нальчик).

#### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 90°C. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке.

При покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т.д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от +2 до +4°C, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения.

Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.

**Кирилл ОРЛОВ**



## СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

### Молоко «Пискаревское»: потребители голосуют «за»!

В этом году исполнилось 60 лет, как в феврале 1963 года Исполнительный комитет Ленинградского областного Совета депутатов трудящихся принял решение о строительстве в Ленинграде молочного завода, который вошел в состав Ленмолкомбината под номером 4. Сегодня это всем известный ООО «Пискаревский молочный завод», который долгие годы прочно держит лидерство по объемам переработки молока в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

#### ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ КАЧЕСТВА

С самого первого дня запуска производства для всех ленинградцев, а затем и петербуржцев, «клевер в треугольнике» с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.

Сегодня предприятие выпускает широкий ассортимент молочной продукции: молоко, кисломолочную продукцию, сметану, сливки, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставляется на «Пискаревский молочный завод» в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории. Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с нормативной документацией.



Полное соответствие ГОСТ 31450–2013 молоко питьевое пастеризованное «Пискаревское» 2,5% недавно подтвердило в ходе очередной независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», а ряд показателей, например массовая доля белка и сухого обезжиренного молочного остатка, оказались даже выше требований государственного стандарта.

#### ПОЛЬЗА В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Выбирая «Пискаревское» молоко, покупатель может быть уверен в том, что берет в руки натуральный продукт, данный самой природой. Вместе с ним он получает кладь витаминов и веществ. Ведь молочный жир содержит в своем составе незаменимые жирные кислоты – моно- и полиненасыщенные. Лецитин необходим для правильной работы центральной и периферической нервной системы. Кальций, фосфор и витамин D поддерживают крепость костей, зубов и волос, а магний необходим для правильного функционирования нервной системы.

Пейте «Пискаревское» молоко, и будете здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА



## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

### ПРИНЕВСКОЕ ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД свежее молоко всегда рядом!

Накануне Всемирного дня молока Роспотребнадзор напомнил потребителям, что молоко и молочные продукты относятся к продуктам с высокими показателями пищевой ценности. Они содержат значительное количество незаменимых нутриентов, обладают высокой перевариваемостью и усвояемостью.



#### ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ И ДОЛГОЛЕТИЯ

В питании молоко и молочные продукты являются основными источниками животного белка (незаменимых аминокислот). Так, белки (казеиновый и сывороточный) легко усваиваются организмом, активизируют обмен веществ. Казеин достаточно долго переваривается, за счет этого молоко длительное время дает чувство сытости, насыщая организм полезными аминокислотами.

Если на завтрак съесть кашу, приготовленную на молоке 3,2% жирности, то не будет необходимости в перекусах перед обедом. Сывороточные белки особенно полезны для иммунной системы.

Специалисты Роскачества отмечают, что лецитин, содержащийся в молоке, необходим для правильной работы центральной и периферической нервной системы. Кальций, фосфор и витамин D – все они поддерживают крепость костей, зубов и волос. Магний необходим для правильного функционирования нервной системы.

Для тех, кто страдает аллергией на коровье молоко, прекрасной альтернативой может стать козье. Так же как и у коровы, молоко козы содержит казеины. Но чаще всего аллергическую реакцию на молочные продукты вызывает казеин формы альфа-1s, а именно этого белка в козьем молоке нет.

Пониженное содержание природного молочного сахара (лактозы) в этом продукте делает его подходящим к употреблению без опасения для тех,

у кого плохо усваивается лактоза. По этой же причине от употребления козьего молока не бывает диареи. Также жир в молоке, которое дают козы, имеет мелкодисперсную структуру, а это значит, что жировые шарики в нем меньших размеров. Поэтому оно легче усваивается в организме.

#### ВЫБИРАЙТЕ «ПРИНЕВСКОЕ»!

Петербургцы, ведущие здоровый образ жизни, в последнее время всё чаще выбирают молочную продукцию с короткими сроками хранения. Именно такую натуральную «молочку» выпускает одно из ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ».

Гарантией качества торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие стада дойных коров и коз, а также собственного молокозавода. Сразу после дойки парное молоко поступает на молокозавод, и уже через несколько часов произведенная молочная продукция попадает на стол покупателя.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОЕ» чаще можно встретить на прилавках небольших магазинов «у дома», в магазинах по продаже фермерской продукции (таких как «Колхоз», «Народный фермер») и на крупных рынках. Кроме традиционных молочных продуктов, сегодня там можно приобрести и вкуснейшие сыры «ПРИНЕВСКОЕ»: мягкие, рассольные и полутвердые.

Влад МЕЛЬНИК



## День молока с продукцией «Лактис»!

Совсем не удивительно, что Всемирный день молока и День защиты детей отмечаются в один день 1 июня. Материнское молоко – первое чем начинает питаться малыш, благодаря ему происходит становление иммунной системы младенца.

Молочная продукция компании «Лактис» из Великого Новгорода соответствует всем требованиям нормативных документов, не содержит консервантов, заменителей молочного жира, производится из отборного молока с применением классических и современных технологий.

Накануне Всемирного дня молока и Дня защиты детей «Лактис» предлагает читателям «ПК» подборку рецептов молочных десертов, которые ребенку точно придутся по вкусу!

Питьевой йогурт «Снежок» с фруктовыми вкусами произведен в соответствии с ГОСТ. Это отличный вариант для позднего завтрака, полезного ужина и для перекуса в обед. Йогурт отлично совместим с хлопьями, мюсли, блинами, сырниками.

#### СУФЛЕ ИЗ ЙОГУРТА

##### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Йогурт «Снежок» с лесными ягодами, 1,5% – 200 мл
- Желатин – 5 г
- Вода питьевая горячая – 60 мл
- Сахар – 1,5 ст. л.
- Сметана «Снежок», 15% – 3 ст. л.

##### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нагрейте воду в емкости (не доводя до кипения), добавьте желатин и сахар, перемешайте. Оставьте на 5 минут и снова перемешайте. Влейте йогурт в емкость для блендера, добавьте сметану и теплую воду с растворенным желатином. Взбивайте примерно 1–2 минуты. Разлейте массу в чашки, дайте ей остыть, затем поместите в холодильник на 1 час для застывания.



Молоко «Снежок», 3,2% предназначено для питания детей дошкольного и школьного возраста, произведено в соответствии с ГОСТ

#### МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

##### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Мороженое – 8 ст. л.
- Молоко «Снежок», 3,2% – 250 мл
- Варенье или сироп – 1–2 ч. л.

##### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блендером взбейте мороженое и молоко в однородную массу. Перелейте в высокий стакан, затем по желанию украсьте взбитыми сливками, сиропами, печеньем, фруктами и ягодами.



Греческий йогурт Lactica богат белком, кальцием, витаминами: D, группы B. В его составе только натуральные ингредиенты – молоко и йогуртовая закваска. Универсален в применении: отлично подойдет в качестве завтрака или перекуса в течение дня, идеален для приготовления десертов, соусов, заправок для супов, салатов.

#### БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

##### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Греческий йогурт «Lactica», 4% – 120 г
- Банан – 1 шт.
- Корица – 1/2 ч. л.

##### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В блендере взбить ингредиенты до однородной текстуры, затем перелить в бокалы и сверху присыпать корицей. Ваш смузи готов!



Встречайте День Молока 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», «Окей», «Верный».

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

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



Приятного аппетита!



НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже 30 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.



# «Гигантер» – наслаждение вкусом!

**НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ**

Именно так охарактеризовала мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» одна из участниц популярного интернет-форума о качестве пищевых продуктов: «Главное, что приличный состав. Молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких суррогатов!» – написала Мария о дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» Юрий Седых, именно натуральное молочное сырье в составе без примеси растительных масел является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого.

Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

**РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ**

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой, иначе она растает в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой.

Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант: рожок «Гигантер» весом 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой «народный дегустатор» Екатерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется), у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего мороженого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.



**ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ**

Еще одно достоинство мороженого «Гигантер» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока витамины, аминокислоты, лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помо-

гающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер» – благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть предстоящее лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Миля ДЕМЬЯНОВА

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Если вы соскучились по настоящей качественной тушенке, выбирайте мясные консервы от петербургского мясоконсервного комбината МКК «Балтийский»! Это единственный бренд, который подтвердил полное соответствие ГОСТу в ходе экспертизы «Общественного контроля», проведенной в первом квартале нынешнего года.

С приходом первых теплых дней горожане отправляются на свои дачные участки в компании близких и друзей. Просыпающаяся от зимовки природа позволяет отвлечься от насыщенной жизни в городе, а досуг на свежем воздухе вызывает нешуточный аппетит. Чтобы не тратить слишком много сил и времени на сытный и вкусный обед, МКК «Балтийский» собрал для вас простые рецепты блюд, которые вы сможете легко приготовить с помощью мясных консервов, сделанных в родном Петербурге и успешно прошедших независимую проверку.

**ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОЙ РУЛЬКОЙ**

- **Ингредиенты:**  
Рулочка копченая МКК «Балтийский»  
Горох колотый – 200 г  
Вода – 1,8 литра  
Морковь – 1 шт.  
Картофель – 2–3 шт.  
Лук – 1 шт.  
Растительное масло – 2 ст. л.  
Соль и специи – по вкусу

➤ **Способ приготовления:**  
1. Горох промыть под холодной водой, высыпать в кастрюлю и залить холодной водой. Довести воду до кипения и варить 30 минут, снимая пенку.

2. Картофель почистить и нарезать на средние кубики. Когда горох проварится, добавить нарезанную картошку в кастрюлю, дать закипеть, а после этого варить на небольшом огне еще 20 минут.

3. Лук почистить, мелко нарезать, обжарить на сковороде на растительном масле, помешивая до прозрачности на среднем огне. Морковь почистить, натереть на терке и добавить к луку. Овощи обжарить, помешивая, в течение 7 минут.

4. Когда картофель станет мягким, в кастрюлю добавить обжаренные овощи.

5. Рулочки копченые МКК «Балтийский» разрезать на кусочки и поместить в кастрюлю. Добавить соль, перец и довести до кипения.



## Простые рецепты для сытного перекуса

**ХЛЕБ С ЗАПЕЧЕННЫМ ПЕРЦЕМ И ОГУРЦОМ**

- **Ингредиенты:**  
Хлеб – 4 ломтика  
Буженина МКК «Балтийский» – 2 ст. л.  
Болгарский перец – 1 шт.  
Огурец – 1/2 шт.  
Петрушка – для украшения

➤ **Способ приготовления:**

1. Перец запечь на открытом огне или сковороде, по готовности оставить на 10 минут в закрытой емкости, затем очистить от кожицы и семян. Огурец нарезать на тонкие кружки.
2. На один ломтик хлеба выложить перец, на другой – огурец. Сверху на перец положить ломтик буженины МКК «Балтийский» и накрыть вторым ломтиком.
3. Разрезать бутерброд на привычную порцию, украсить петрушкой.



**ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ**

- **Ингредиенты:**  
Густой йогурт без добавок – 200 г  
Яйца – 2 шт.  
Мука – 60 г  
Соль – по вкусу  
Зеленый лук – по вкусу  
Разрыхлитель – 1/2 ч. л.  
Тушеная говядина и свинина МКК «Балтийский» – 1 банка 325 г

➤ **Способ приготовления:**

1. Йогурт, яйцо, соль, разрыхлитель перемешать до однородной массы, добавить нарезанный лук.
2. Сковороду смазать маслом, ложкой выложить тесто, сверху добавить немного мяса и опять немного теста.
3. На среднем огне под крышкой жарить 3–4 минуты, перевернуть и затем еще жарить 3–4 минуты.



**РОЛЛ С ПАШТЕТОМ, ФАСОЛЬЮ И ОМЛЕТОМ**

- **Ингредиенты:**  
Лист лаваша – 1/2 шт.  
Яйцо – 1 шт.  
Молоко – 1 ст. л.  
Паштет МКК «Балтийский» – 1 ст. л.  
Твердый сыр – 1 ломтик  
Помидор – 1 шт.  
Фасоль отварная с овощами (можно консервированную) – 2 ст. л.  
Соль – по вкусу

➤ **Способ приготовления:**

1. Лаваш смазать паштетом, сверху выложить сыр.
2. Смешать яйцо с молоком и солью при помощи вилки.
3. Разогреть сковороду, смазав ее маслом. Вылить яичную смесь и перемешать силиконовой лопаткой, жарить омлет 10 минут.
4. Выложить омлет на сыр. Сверху выложить фасоль и помидор. Лаваш с начинкой свернуть рулетом, затем поджарить с двух сторон на сковороде без масла.



Удивите себя и своих близких в этом летнем сезоне новыми вкусными рецептами и блюдами! Продукцию МКК «Балтийский» всегда можно найти в магазинах «Пятерочка», «Перекресток», «Магнит» и «Лента». Теплого лета, новых ярких впечатлений и отличного настроения!

**ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:**

Чтобы картофель для вашего блюда сварился быстрее, положите в воду столовую ложку маргарина. Для дезинфекции и удаления запахов с разделочных досок опрыскайте их 3% раствором перекиси водорода, затем сполосните столовым уксусом и тщательно промойте проточной водой.

Артем НЕМИРОВ



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ЗАПОЛНИЛИ ПРИЛАВКИ!



Если вы собираетесь на дачу, в поход, на пикник или просто решили сытно перекусить, возьмите мясные консервы. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, запомните марки и изготовителей мясных консервов, которые не следует покупать, – полный список указан в таблице с результатами экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». И еще: не покупайте мясные консервы в отделениях АО «Почта России»: там торгуют поддельной тушенкой, якобы сделанной по ГОСТу, и не возвращают деньги покупателям за бракованный товар.

## ТОРГОВЛЯ БЕЗ КОНТРОЛЯ

Изучая протоколы испытаний мясных консервов, выданных «Общественному контролю» лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», невольно вспоминаешь известного литературного персонажа XIX века Козьму Прутков, который говорил: «Если на клетке слона прочтешь надпись “буйвол”, не верь глазам своим».

Эту мудрую фразу будет вспоминать еще не одно поколение россиян, регулярно сталкивающегося с обманом в магазинах. А для любителей мясных консер-

вов афоризм классика и вовсе должен стать девизом по жизни, поскольку настоящую тушенку, сделанную по ГОСТу, как показала очередная проверка «Общественного контроля», найти сегодня очень сложно. Судите сами: на всех 11 образцах «Говядины тушеной» и «Свинины тушеной» разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Санкт-Петербурга и направленных на экспертизу, был указан ГОСТ, однако, согласно результатам исследований, только один из проверенных в лаборатории

образцов соответствовал требованиям государственного стандарта!

Качество отечественных мясных консервов далеко не первый год вызывает вопросы у потребителей – жалобы в «Общественный контроль» поступают регулярно. Обращения граждан подтверждаются проверками – каждый год лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» бракует от 80% до 100% мясных консервов, приобретаемых общественной организацией для экспертизы. Материалы исследований оперативно направляются в органы государственного надзора, а воз, как говорил другой русский классик Иван Крылов, «и ныне там» – поддельные мясные консервы прочно закрепились на прилавках магазинов и, по всей видимости, не собираются их покидать.

И если еще пару лет назад в ответ на обращения «Общественного контроля» надзорные

органы сообщали о принятых мерах, в том числе небольших штрафах, то с марта прошлого года надзор за подобными нарушениями остановлен полностью. В рамках действующего моратория на плановые и внеплановые проверки, введенного Правительством РФ в марте 2022 г., самое «страшное» наказание для бракоделов – это предупреждение о недопустимости нарушений обязательных требований. Если бы упомянутые классики вдруг телепортировались в наше время, они бы хором воскликнули: «Курам на смех!»

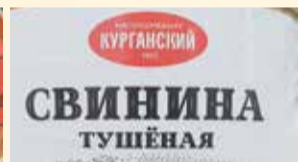
## РЕЦЕПТУРА ПО ГОСТУ

В соответствии с требованиями классического государственного стандарта на тушенку (ГОСТ 32125–2013 «Мясо тушеное. Технические условия») в банке мясных консервов «Говядина тушеная» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объ-

ема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свинины тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более 18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

А теперь внимание! С 2019 г. в России параллельно действует еще один ГОСТ 34177–2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», который сегодня часто можно встретить на этикетке. И тут потребителям надо быть предельно бдительными при выборе товара: новый нормативный документ создан для тех изготовителей, которые хотят выпускать продукцию, доступную по цене самому широкому потребителю.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ



Наименование продукта	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из свинины. «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые из говядины стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Скопинский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт» «Экстра», ТМ «Русь»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», ТМ «Мини Макс», 1-й сорт	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «РУЗКОМ»
Производитель	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.	ООО «МГК Консервация», Ленинградская обл.	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.
Дата изготовления	17.11.2022	18.03.2022	22.11.2022	08.07.2022	31.03.2021	12.09.2020
Нормативный документ	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013
Масса, количество образцов	5 x 325 г	5 x 338 г	5 x 325 г	5 x 338 г	5 x 325 г	5 x 338 г
Цена за 1 кг., руб.	477 руб.	325 руб.	554 руб.	402 руб.	339 руб.	320 руб.
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г с наличием жировой ткани	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо в виде фарша. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо в виде фарша с легкой горчинкой в послевкусии. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 16,0 / 16,01 ±2,40	Не менее 16,0 / 8,83 ±1,32	Не менее 15,0 / 6,86 ±1,02	Не менее 15,0 / 9,17 ±1,38	Не менее 15,0 / 8,78 ±1,32	Не менее 15,0 / 6,16 ±0,92
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 18,0 / 15,3 ±1,5	Не более 18,0 / 9,8 ±1,5	Не более 17,0 / 17,8 ±1,4	Не более 17,0 / 13,0 ±2,0	Не более 17,0 / 25,3 ±2,0	Не более 17,0 / 17,0 ±1,4
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 59,0 / 63,3 ±0,5	Не менее 59,0 / 46,9 ±0,5	Не менее 58,0 / 43,0 ±0,5	Не менее 58,0 / 38,9 ±0,5	Не менее 56,0 / 66,3 ±0,5	Не менее 58,0 / 38,9 ±0,5
Гистология	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически, и растительная белковая добавка (текстурированный соевый белковый продукт)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически
Соответствие ГОСТ 32125–2013, ГОСТ 34177–2017	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии

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



Качество этих консервов низкое, ничего общего с классической тушенкой не имеющее, но маркировка ГОСТ стоит на этикетке, и это может вводить потребителей в заблуждение.

Согласно новому ГОСТу с «пониженной ответственностью», массовая доля белка для «говядины» должна быть не менее 9%, жира – не более 20%, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и жира) – не менее 50%. Для «свинины» требования еще «мягче»: массовая доля белка должна быть не менее 6%, жира – не более 35%, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и жира) – не менее 45%. Скажем прямо, вряд ли такие консервы придутся по вкусу тем, кто ценит настоящую тушенку с кусочками мяса массой не менее 30 г, предусмотренной классическим ГОСТ 32125–2013. Однако, чтобы найти консервы, отвечающие требованиям этого государственного стандарта, надо сильно постараться.

Чтобы выяснить, какого качества мясные консервы предлагаются сегодня потребителям, «Общественный контроль» в петербургских супермаркетах приобрел пять образцов мясных консервов «Говядина тушеная», че-

тыре образца мясных консервов «Свинина тушеная» разных изготовителей с маркировкой ГОСТ 32125–2013, а также по одному образцу «Говядины» и «Свинины» с маркировкой ГОСТ 34177–2017. Для проведения независимой экспертизы все образцы были направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С. - Петербург».

**НЕАППЕТИТНЫЕ КОНСЕРВЫ**

Первая партия некачественных мясных консервов была обнаружена в магазине «Fix Price» на ул. Зайцева, д. 27. Тушенка ТМ «Старково» (ООО «Союз-Логистик», Московская обл.) и ТМ «Потанино» (ООО «МПК «Потанино», Ленинградская обл.) была изготовлена по ГОСТ 34177–2017 и стоила одинаково – по 99 руб. за банку массой 525 г, что в пересчете за 1 кг составляет 189 руб. Глядя на ценник, даже не прибегая к лабораторному анализу, грамотный потребитель понимает, что при такой цене консервы ГОСТу соответствовать не могут. Но ради эксперимента образцы были приобретены и отправлены в лабораторию.

В своих подозрениях «Общественный контроль» не ошибся. Внутри банки «Свинина кусковая

в желе» ТМ «Старково» специалисты обнаружили мелкозернистую белковую массу, кусочки мяса массой менее 20 г (ГОСТ требует «не менее 20 г»), продукт оказался с запахом и вкусом перетушенного мяса, а консистенция мяса – переваренной.

«Коллега» по полке магазина «Fix Price», говядина ТМ «Потанино», не соответствовала ГОСТу также по нескольким показателям. Мелкозернистая белковая масса была в виде фарша с наличием «единичных кусочков мышечной ткани», консистенция фаршеобразная, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Массовая доля белка оказалась 5,11% вместо «не менее 9%», указанных на этикетке, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и выплавленного жира) – 36,3% вместо «не менее 50%», как заявлено на банке.

Консервы ТМ «Потанино» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года в банках вместо говядины были обнаружены только субпродукты с наличием шкуры и крупных кровеносных сосудов!

**«МАГНИТ» НАРУШАЕТ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Поддельными мясными консервами под видом ГОСТа сегодня торгует и сеть «Магнит».

В говядине тушеной «Экстра» ТМ «Русь» (ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.), приобретенной в магазине на ул. Васи Алексева, д. 21, был обнаружен не заявленный в составе каррагинан. Массовая доля белка составила 9,17% вместо «не менее 15%», как требует ГОСТ, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и выплавленного жира) – 38,9% вместо «не менее 58%», как заявлено в информации на банке. Кусочков мяса в говядине «Экстра» не было совсем. Вместо них – фарш, спрессованный по форме банки. При нагревании консервов мясной сок частично остается в желеобразном состоянии.

Продукция ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»» ежегодно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы прошлого года «Говядина тушеная» в «стекле» в разогретом состоянии пред-

ставляла собой спрессованную массу с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, которые имели все признаки перетушенного мяса, с наличием горечи. Массовая доля белка составила всего 6,57% вместо «не менее 15%», массовая доля жира – 17,9% вместо «не более 17%», а массовая доля составных частей – 42% вместо 58%! Не обошлось и без добавок: в консервах были обнаружены камедь и каррагинан, не предусмотренные рецептурой ГОСТ 32125–2013.

Другой подделкой под гостовскую тушенку от сети «Магнит» в очередной раз стали консервы от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган). Свинина тушеная ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» оказалась забракована сразу по четырем показателям. В частности, в продукте был обнаружен гелеобразователь, как сказано в протоколе испытаний, «не идентифицируемый гистологически». Это как надо усовершенствовать пищевые технологии, чтобы методика лаборатории Росстандарта оказалась бессильной в определении происхождения такой добавки!

Кроме наличия загадочного гелеобразователя, массовая доля белка в мясных консервах составила 8,83% вместо 16%, как требует ГОСТ, а массовая доля составных частей – 46,9% вместо «не менее 59%». Кусочки мяса, которые были переваренными, вопреки требованиям ГОСТа оказались массой менее 30 г, с наличием жировой ткани.

Мясные консервы ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» каждый год попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года «Говядина тушеная» от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»» не соответствовала ГОСТ 32125–2013 сразу по пяти показателям!

– ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»» при выпуске мясных консервов продолжает нарушать ГОСТ, несмотря даже на решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Соответствующий иск был подан нашей организацией еще в 2015 г.



Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «HD»	Консервы мясные кусковые в собственном соку, стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «HD»	Консервы мясные кусковые стерилизованные в собственном соку, Говядина в собственном соку, ТМ «ПОТАНИНО»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина кусковая в желе», ТМ «Старково»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «СДЕЛАНО В СССР»
ООО КМФЗ «Балтпроммясо», Калининградская обл.	ОАО «КМФЗ «Дейма», Калининградская обл.	ООО «МПК «ПОТАНИНО», Ленинградская обл.	ООО «Союз-Логистик», Московская обл.	ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ», Ленинградская обл.
08.07.2019	07.04.2021	14.09.2022	04.10.2022	08.06.2022
ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 34177-2017	ГОСТ 34177-2017	ГОСТ 32125-2013
5 x 325 г	5 x 325 г	4 x 525 г	4 x 525 г	5 x 325 г
314 руб.	323 руб.	189 руб.	189 руб.	461 руб.
АО «Почта России», ул. Васи Алексева, д. 22	АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27	ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Мясо в виде фарша спрессовано по форме банки. Запах и вкус: с наличием постороннего запаха, несвойственного тушеному мясу с пряностями. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Запах и вкус: с наличием постороннего запаха и привкуса, несвойственного тушеному мясу с пряностями. Мясо кусочками массой менее 30 г, плохо зачищены, с наличием крупного кровеносного сосуда. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Мясо переварено	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Мясо в виде фарша с наличием единичных кусочков мышечной ткани. Консистенция мяса фаршеобразная	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Внешний вид: с наличием кусочков мяса массой менее 20 г. Запах и вкус перетушенного мяса с пряностями. Консистенция мяса: переваренное	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 16,0 / <b>6,56±0,98</b>	Не менее 15,0 / <b>10,70±1,61</b>	Не менее 9,0 / <b>5,11 ±0,77</b>	Не менее 6,0 / 8,70±1,31	Не менее 16,0 / 16,65±2,50
Не более 18,0 / <b>18,5±1,5</b>	Не более 17,0 / 9,7±1,5	Не более 20,0 / 15,0±2,3	Не более 35,0 / 30,0±2,4	18,0 - информация на этикетке / <b>6,2</b>
Не менее 59,0 / <b>41,8±0,5</b>	Не менее 58,0 / <b>37,6±0,5</b>	Не менее 50,0 / <b>36,3±1,0</b>	Не менее 45,0 / 54,2±1,0	Не менее 59,0 / 62,9±0,5
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Присутствует мелкозернистая белковая масса	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Присутствует мелкозернистая белковая масса	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Присутствуют растительные добавки углеводной природы (целлюлоза), а также гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. жира, гистологии

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

Окончание на стр. 10-11



# ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ЗАПОЛНИЛИ ПРИЛАВКИ!

Окончание. Начало на стр. 8

## «ПЕРЕКРЕСТОК» ЗАВЫШАЕТ ЦЕНЫ НА ПОДДЕЛЬНУЮ ТУШЕНКУ

Самыми дорогими мясными консервами, отобранными для экспертизы, оказалась «Говядина» ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) по цене 554 руб./кг, приобретенная в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1. Казалось бы, за такую цену потребитель вправе рассчитывать на высший сорт, как заявлено на этикетке. Однако, в действительности, все, как в упомянутом уже афоризме Козьмы Пруткова: не верь глазам своим! Согласно протоколам испытаний, образец не соответствовал ГОСТу сразу по четырем показателям.

Так, массовая доля белка составила 6,86% вместо 15%, указанных на этикетке, массовая доля составных частей – 43% вместо нормы «не менее 58%», кусочки мяса оказались массой менее 30 г, а в составе консервов был обнаружен гелеобразователь, «не идентифицируемый гистологически».

«Скопинские» мясные консервы за всю историю их проверок «Общественным контролем» еще ни разу не соответствовали ГОСТу. Например, в ходе исследований 2020 г. в «Свинине тушеной» ТМ «Скопинский» была обнаружена соя. К тому же в консервах зашкаливал жир (29% вместо нормы «не более 18%») и выявлен дефицит белка (9,28% вместо нормы «не менее 16%»). Неудивительно, что из-за присутствия соевого белка специалисты лаборатории отметили в консервах наличие постороннего привкуса. В ходе экспертизы 2021 г. «скопинские» консервы имели легкий привкус горечи, а в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г и измельченная масса.

## «СДЕЛАНО» В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

В ходе экспертизы «отличились» еще два образца мясных консервов, сделанных в Ленинградской области, – «Говядина тушеная» ТМ «Мини Макс» (ООО «МГК Консервация»), приобретенная в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, и «Свинина тушеная» ТМ «СДЕЛАНО В ССРС» (ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ»), купленная в магазине «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10.

Говядина ТМ «Мини Макс» по цене 339 руб./кг вместо мяса содержала в составе не заявленный на этикетке «текстурированный соевый белковый продукт». Содержимое банки вместо ку-



сочков мяса представляло собой фарш, спрессованный по форме банки. При нагревании продукта мясной сок частично оставался в желеобразном состоянии. Вероятно, этому способствовало наличие гелеобразователя, «не идентифицируемого гистологически». Массовая доля белка в фаршеобразном продукте ТМ «Мини Макс» составила 8,78% вместо 15%, а массовая доля жира, наоборот, составила четверть объема банки – 25,3% вместо нормы «не более 17%».

«Свинина» ТМ «СДЕЛАНО В ССРС» по цене 461 руб./кг внешне выглядела неплохо, соответствовала обязательным требованиям по физико-химическим показателям. Однако, как показали испытания, производитель при приготовлении консервов, кроме мяса, использовал гелеобразователь, «не идентифицируемый гистологически», и... целлюлозу.

– Целлюлозу или растительные волокна добавляют в мясные изделия, чтобы связать влагу и придать про-



дукту вес, – говорит профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – Эту добавку используют в качестве эмульгатора, структурообразователя для мясных полуфабрикатов. Применяется для всех видов измельченного мяса, мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий. Она хорошо диспергируется в мясных фаршах; имеет высокую связующую способность; обеспечивает снижение потерь при варке, стабилизацию мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий; не допускает выхода воды и жира из мясной массы; улучшает текстуру.

Мясные консервы ТМ «СДЕЛАНО В ССРС» не первый раз по-

падают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года «Говядина» ТМ «Салют» представляла собой перетушенное мясо в виде фарша и была спрессована по форме стеклянной банки. То есть, по сути, это были не кусковые, а фаршевые мясные консервы, замаскированные под ГОСТ 32125–2013. Массовая доля белка в образце оказалась 9,9% вместо 15%, указанных на этикетке, а в составе специалисты лаборатории обнаружили запрещенные ГОСТом растительный белок (соевый текстурат) и загуститель камедь.

## КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ ВМЕСТО МЯСА ОТ АО «ПОЧТА РОССИИ»

Очередная экспертиза мясных консервов не только подтвердила бездействие государства в борьбе с товарами, находящимися в незаконном обороте, но и сделала новое неприятное «открытие»: государство не только не препятствует распространению поддельных и некачественных отечественных пищевых продуктов, но и само активно их реализует доверчивому населению.

Это выяснилось в ходе посещения представителями «Общественного контроля» сразу двух почтовых отделений Кировского района Санкт-Петербурга.

Так, в отделении АО «Почта России» на ул. Васи Алексеева, д. 22 была приобретена «Свинина» ТМ «НД» (ООО КМФЗ «Балтпроммясо», Калининградская обл.) по цене 314 руб./кг. Эти консервы заинтересовали закупочную комиссию не только своей супернизкой ценой (102 руб. за банку 325 г), но и датой изготовления: 08.07.2019. Формально эти консервы могли стоять еще на прилавке, поскольку их срок годности составляет четыре года и истекает 08.07.2023.

Подозрения в качестве мясных консервов оказались не напрасны-

ми. Согласно протоколам испытаний, продукция не соответствовала требованиям ГОСТ 32125–2013 сразу по пяти показателям. «Повидавшая виды» свинина ТМ «НД» оказалась с наличием постороннего запаха, «несвойственного тушеному мясу с пряностями». Вместо кусочков мяса в банке было обнаружено содержимое, спрессованное по форме банки в виде фарша. В составе был обнаружен гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически, из-за которого, по всей видимости, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Кроме того, массовая доля белка составила 6,56% вместо 16%, как предусмотрено ГОСТом, а массовая доля составных частей – 41,8% вместо нормы «не менее 59%».

Консервы от ООО КМФЗ «Балтпроммясо» регулярно получают замечания по качеству от специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург». Так, в ходе исследований 2017–2019 гг. продукция мясокомбината торговых марок «НД» и «Спецпроект» по физико-химическим показателям не соответствовала требованиям ГОСТа.

Визит «Общественного контроля» в другое почтовое отделение, расположенное на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, оказался не менее результативным. Там были приобретены сразу два образца, как выяснилось позже, поддельных мясных консервов.

Так, «говядина» под известной нам уже торговой маркой «НД», но выпускаемая уже другим изготовителем из Калининградской обл. – ОАО «КМФЗ «Дейма», – поразила лаборантов крупным кровеносным сосудом, извлеченным из банки, и посторонним запахом, несвойственным тушеному мясу с пряностями. Продукт также имел посторонний привкус. В составе продукта специалисты обнаружили гелеобразователь, не идентифицируемый гистологи-

чески, из-за которого, по всей видимости, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии, и мелкозернистую белковую массу. В этих консервах по цене 323 руб./кг (105 руб. за банку 325 г) массовая доля белка составила 10,7% вместо 15%, а массовая доля составных частей 37,6% вместо 58%, предусмотренных ГОСТом. Кроме того, консервы были представлены кусочками мяса массой менее 30 г.

Не соответствовал обязательным требованиям и третий образец мясных консервов, приобретенный в отделении АО «Почта России». Это говядина ТМ «РУЗКОМ» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.). В продукте также был обнаружен гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически. Кроме того, массовая доля белка составила 6,16% вместо 15%, а массовая доля составных частей – 38,9% вместо нормы «не менее 58%».

Тушенка от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» также регулярно получает от специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» замечания по качеству. Например, по результатам проверки 2019 г. в говядине тушеной ТМ «РУЗКОМ» белок составил 7,68% вместо 15%, а общее количество мяса и жира оказалось занижено в полтора раза – 38,4% вместо нормы «не менее 58%». Также в образце был обнаружен загуститель камедь.

По итогам экспертизы прошлого года «Свинина» под частной торговой маркой сети «Магнит» от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» выглядела еще менее привлекательно: в банке оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков массой менее 30 г с наличием кусков жира и субпродуктов. Мясо было переваренным, а в составе консервов были обнаружены каррагинан и клетчатка – добавки углеводного происхождения. Консервы от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» оказались также бедны белком (9,51% вместо 16%) и богаты жиром (29,1% вместо 18%).

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было в мясной продукт 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 мясном изделии, создавая его единую структуру. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

## ВОЛОСЫ В БАНКЕ

Восемь из десяти образцов мясных консервов, направленных на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург», дополнительно прошли проверку в учебной лаборатории Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого. Органолептическую



оценку и физико-химические исследования на содержание массовой доли соли и соответствия массы нетто проводили студенты второго курса в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!», совместно реализуемого этим высшим учебным заведением и СПб ООП «Общественный контроль».

В ходе дегустации студенты – будущие товароведы – в образце свинины тушеной ТМ «Старково» обнаружили, например, волосы животного происхождения, на банке свинины ТМ «Мясокомбинат «Курганский» – следы бомбажа, а на этикетке консервов из тушеной говядины ТМ «Мини Макс» – плесень и ржавчину на самой банке. Различные замечания получили абсолютно все исследованные образцы, но самые низкие дегустационные баллы достались консервам ТМ «Старково», ТМ «НД» (ООО КМФЗ «Балтпроммясо») и ТМ «Потанино».

#### ВЕРНИТЕ ДЕНЬГИ!

Покупатель, которому продали товар ненадлежащего качества, согласно Закону РФ «О защите прав потребителей», вправе предъявить претензию продавцу, потребовать возврата денег, а также возмещения всех убытков, причиненных продажей некачественного товара.

«Общественный контроль» впервые в своей практике решил проверить, насколько продавцы соблюдают закон и готовы отвечать перед потребителями за качество реализуемого товара. Для этого представители общественной организации приняли решение ознакомить продавцов с результатами экспертизы мясных консервов и предложить им добровольно вернуть деньги за некачественный товар, а также возместить стоимость лабораторных испытаний.

– Я лично принял в этом эксперименте участие и лишней раз убедился, что добиться возврата денег за некачественный товар для простого потребителя – дело нелегкое, – рассказывает Всеволод Вишневецкий.

Например, директор магазина «Магнит» на ул. Васи Алексеева, д. 21 Надежда Казакова не только не стала возвращать деньги за поддельную тушенку ТМ «Русь» и ТМ «Мясокомбинат «Курганский», но даже отказалась принимать претензию с приложением материалов, подтверждающих несоответствие продукции ГОСТу. В результате общественникам пришлось отвезти претензию в головной офис компании «Магнит» в Санкт-Петербурге. Там ее приняли и пообещали ответить.

В супермаркетах «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 и «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1 согласились вернуть «Общественному контролю» деньги за некачественные мясные кон-

сервы. Правда, для этого понадобилось участие СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», которое в ходе проверок подтвердило недоброкачественность реализованной «Сезоном» и «Перекрестком» продукции. В то же время возместить «Общественному контролю» стоимость лабораторных испытаний, впрочем, как и признать проданные мясные консервы недоброкачественными, «Перекресток» вежливо отказался. При этом на сайте торговой сети заявлено: «Наша миссия – улучшать качество жизни людей, предлагая доступные и полезные продукты и вкусную еду, помогая в ежедневных заботах». Звучит красиво, но, как говорил Козьма Прутков, «не верь глазам своим».

#### АО «ПОЧТА РОССИИ» – ТЕРРИТОРИЯ БЕЗЗАКОНИЯ

Визиты в оба отделения АО «Почта России» также закончились для «Общественного контроля» разочарованием. Там отказались возвращать деньги за бракованные мясные консервы, сославшись на внутренние правила своей организации, согласно которым недовольный потребитель должен сперва направить претензию руководству через Главпочтамт или межрайонный почтамт, а затем ждать ответа 30 дней. В почтовом отделении на ул. Васи Алексеева, д. 22 принять претензию отказались, а в отделении на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, подумав, все же взяли. Тем не менее претензию, проигнорированную почтовым отделением на ул. Васи Алексеева, д. 22, пришлось везти в Кировский межрайонный почтамт.

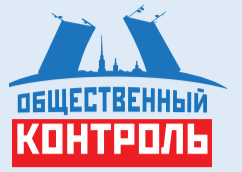
Спустя месяц АО «Почта России» прислала ответ, в котором поблагодарила за обращение и предложила «Общественному контролю» за возмещением убытков обращаться в суд. При этом о добровольном возврате денег за поддельные консервы ни слова. Складывается впечатление, что АО «Почта России» – это государство в государстве, внутри которого не действуют законы Российской Федерации. Казалось бы, уважающая закон организация после получения претензии должна перепроверить жалобу покупателя, самостоятельно отобрать образцы консервов, направить их в лабораторию и на основании полученных результатов снять с реализации остатки партии некачественной продукции. Но для АО «Почта России» закон, по всей видимости, не писан, у госпредприятия другие правила, в том числе реализовывать некачественный товар и не нести за это ответственности, а если кто-то возражает против употребления консервов с кровеносными сосудами, направлять несогласных в суд.

#### «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

**Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться, например, «Тушенка говяжья», «Тушенка особая» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.**

**Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупороженные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.**

**Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.**



#### КАКИЕ КОНСЕРВЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

Материалы проверки качества мясных консервов были оперативно направлены в надзорные органы. Однако уже понятно, что существенных мер к нарушителям, выпускающим и реализующим некачественные пищевые продукты, принято не будет – надзорным органам запретили проводить проверки до конца текущего года.

Несмотря на мораторий на проверки, свою реакцию на выявленные «Общественным контролем» нарушения надзорные органы все-таки продемонстрировали.

Так, Россельхознадзор выдал предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», ООО КМФЗ «Балтпроммясо», ОАО «КМФЗ «Дейма», ООО «МПК «Потанино», ООО «МПК Консервация», ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ». Также ведомство направило информационные письма о выявлении некачественной мясной продукции в адрес предприятий розничной торговли «Перекресток», «Сезон», «Магнит», «Fix Price» и АО «Почта России».

Территориальные Управления Роспотребнадзора также вынесли предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований изготовителям некачественных мясных консервов: ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» и ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт». Причем Управление Роспотребнадзора по Курганской обл. сообщило,

что «обнаруженные несоответствия возникли вследствие перемешивания одного замеса более установленного времени, вследствие чего произошло размягчение сырья шнеком, некоторые куски мяса раздавило на более мелкие фрагменты. Поскольку фарш имел более рыхлую структуру, в процессе выпуска кусковых консервов произошло неравномерное заполнение камер дозатора, это привело к выпуску незначительного количества банок с меньшим содержанием мышечной ткани. Это отразилось на массовой доле готового продукта и массовой доле белка, а также на внешнем виде и консистенции».

– Такое низкое качество мясных консервов от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» мы наблюдаем каждый год в ходе экспертиз, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это системные нарушения, выявляемые регулярно, а не единичный случай, как может показаться из предоставленного ответа.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу со своей стороны также объявило предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении продавцов некачественных мясных консервов: «Перекресток», «Сезон», «Магнит», «Fix Price» и АО «Почта России».

Некоторые изготовители, допустившие выпуск продукции с нарушением ГОСТа, не получили даже предупреждений ввиду того, что срок годности по привлечению к административной ответственности по российскому законодательству составляет 1 год,

а срок годности мясных консервов – от 3 до 4 лет. Поскольку некоторые отправленные на экспертизу консервы были изготовлены более года назад, порицания Роспотребнадзора избежали такие компании, как ООО КМФЗ «Балтпроммясо» и ОАО «КМФЗ «Дейма», показавшие одни из самых худших результатов в ходе экспертизы.

Не менее удивительным выглядит и ответ Управления Роспотребнадзора по Московской обл., которое не удосужилось даже вынести предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ЗАО «Лыткаринский МПЗ» и ООО «Союз-Логистик». Свое бездействие чиновники объяснили ответами обоих изготовителей, отпартовавших на запросы ведомства, что с качеством у них все в порядке.

Какие трогательно доверительные отношения сложились между госнадзором и предприятиями Московской области! Только в результате такого милого «союза» региональное Управление Роспотребнадзора вводит тем самым в заблуждение потребителей, а изготовителям негласно разрешает продолжать нарушать обязательные требования.

При такой слабой реакции государства на факты оборота некачественной продукции потребители должны быть бдительны и воздерживаться от приобретения товаров, в отношении которых получены подтвержденные данные о фальсификации или несоответствии обязательным нормам.

Но есть и хорошая новость для любителей тушенки. В ходе экспертизы «Общественный контроль» выяснил, что на прилавках все-таки можно найти мясные консервы, которые полностью соответствуют ГОСТу. К сожалению, их мало, и из 11 проверенных образцов только один успешно прошел проверку. Это «Свинина тушеная высший сорт ТМ «Мясокомбинат «Балтийский» МКК» (ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ





## УСЛУГИ ТОРГОВЛИ



На Петроградской стороне, на Малом проспекте П.С., д. 54–56, уже три десятилетия работает известный супермаркет Super BABYLON, который отличается не только богатой историей, но и уникальным ассортиментом товаров высочайшего качества. Распахнув свои двери для посетителей 30 апреля 1993 г., магазин сразу стал настоящим открытием для своего времени: подобные магазины в России, работающие круглосуточно, считались редкостью, заманчивой европейской новинкой. Сегодня товары Super BABYLON доступны покупателям с разным достатком.



## Super BABYLON: 30 лет с покупателем!

### ПРЕИМУЩЕСТВЕННОСТЬ ТРАДИЦИЙ

Адрес, где открылся в Петербурге первый магазин Super BABYLON, исторический. На этом месте раньше располагался Дерябкин рынок, который в послевоенное время был переименован в «Приморский». Именно здесь в 1970-х годах работал большой магазин торговой сети «Океан» с удивительными для той поры рыбными деликатесами.

Второй магазин Super BABYLON был открыт 15 лет назад неподалеку от Смольного, на месте известного «Тульского универсама».

Впервые перешагнув порог супермаркета, жители Петроградки и близлежащих районов сразу чувствовали себя желанными гостями, ведь концепция Super BABYLON – магазин «для своих» в лучшем смысле этого слова.

Совершенно нормально, когда директор в торговом зале приветливо беседует с постоянным покупателем, который когда-то пришел сюда впервые тридцать лет назад и с тех пор не изменяет своему любимому магазину. И таких довольных клиентов тысячи. Приезжают даже те, кто раньше жил неподалеку, а теперь обитает за городом, где воздух почище: покупатели ценят не только уро-

вень обслуживания, но также тренд на натуральность и экологичность предлагаемых товаров.

### АССОРТИМЕНТ ДЛЯ ВЫСОКОЙ КУХНИ

Выбор продуктов не только широк, но и порой эксклюзивен. В супермаркетах Super BABYLON есть то, что вы не встретите в обычных сетевых магазинах «у дома».

Качественные сыры от ферм Ленинградской и Подмосквы – твердые выдержанные, мягкие «с корочкой», козы или овечьи. Буррата или рикотта не хуже итальянских! Свежая и приготовленная здесь же рыба из собствен-

ной коптильни – отдельный предмет гордости сотрудников магазина. Хозяйки обязательно оценят мясо охлажденное, включая фермерскую крольчатину или ягнятину, а также мясо фермерских кур – у бульона из них совершенно забытый вкус!

В числе других эксклюзивных предложений от Super BABYLON – отличная подборка оливковых масел, вплоть до биодинамического масла (это круче органического). Где вы еще видели масло первого дня сбора урожая с суперинтенсивным вкусом и ароматом? А оливковое масло, ароматизированное дымом из дубовых дров без нагрева, которое идеально подойдет для придания блюдам необыкновенного вкуса?

Здесь даже можно встретить пищу долгожителей урбеч, которая замедляет старение и укрепляет иммунитет. На Кавказе это блюдо готовят из растертых поджаренных или просто высушенных семян льна, конопли, подсолнуха, тыквы, абрикосовых косточек или орехов. В традиционной кухне народов Дагестана урбеч используют как питательное средство для поддержания сил и при лечении болезней.

Также в Super BABYLON вы найдете впечатляющий выбор шоколада, в том числе на овсяном и рисовом молоке, хамоны не хуже

испанских, фермерское мороженое на топленых сливках, муку из грецкого ореха и миндаля.

А что вы скажете про выпечку по традиционным израильским рецептам? Или про эксклюзивный хлеб без глютена из петербургской мини-пекарни? Здесь есть всё. И всё приятно есть.

### ТЕРРИТОРИЯ БИО

Отдельная тема, всегда актуальная для Super BABYLON, – экопродукты. Биопродукты со специальными зелеными ценниками Super BABYLON имеют экосертификаты. Также здесь широко представлены товары для особо чувствительных групп населения: безлактозные, безглютеновые, диабетические продукты. Пища должна быть не только вкусной, но и здоровой – девиз магазинов Super BABYLON. Хотя почему только пища? Здесь можно найти и сопутствующие товары: уникальную гипоаллергенную косметику, моющие, чистящие средства и так далее.

### ДРУЖБА НАВСЕГДА

Своим любимым покупателям магазины Super BABYLON предлагают несколько специальных программ, среди которых «Золотая карта» (дающая дисконт 7%), скидка 10% ко дню

рождения, а также «Цена месяца» и «Суперцена» – это существенные скидки на ряд товаров, в том числе из высшего ценового сегмента. Такие программы лояльности дают возможность покупателю попробовать множество новых для себя продуктов с существенной скидкой.

Для тех, кто живет на Петроградской или у Смольного, Super BABYLON – домашний магазин. Это очень важно тем, кто высоко ценит свое время. А для тех, кто желает супербыстро, работает опция «закажи и забери». Также для удобства покупателей Super BABYLON организовал доставку товаров с помощью компании-партнера.

Влад МЕЛЬНИК

**BABYLON  
SUPER**

www.superbabylon.ru  
Супермаркеты «24 часа»  
Малый пр. П.С., д. 54–56  
+7 (812) 233-88-92  
Тульская ул., д. 3а  
+7 (812) 275-68-50



**ГЛАВПРОДУКТ**  
Качество  
Качество

МЯСО ТУШЕНОЕ  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО



СТРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!