

В БЛИНАХ НАШЛИ КРАХМАЛ, НЕ ЗАЯВЛЕННЫЙ НА УПАКОВКЕ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество замороженных блинов с мясной начинкой разных марок. Оказалось, что из восьми образцов блинчиков с мясной начинкой три были признаны не соответствующими требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: в двух образцах были обнаружены не вынесенные на этикетку добавки, содержащие крахмал, а в информации для потребителя в третьем образце отсутствовала дата изготовления.

СТР. 4–5



КРАХМАЛ В НАЧИНКЕ!

ВЕТЕРИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



Мы в ответе за тех, кого приручили

Рынок ветеринарных услуг Санкт-Петербурга представлен как частными, так и государственными клиниками. Одним из ведущих государственных учреждений в Петербурге по оказанию ветеринарной помощи домашним питомцам является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Поддельную сметану опять нашли в «ОКЕЕ» и «Светофоре»

Каждый второй стакан сметаны, маркированный «Честным знаком» и проверенный «Общественным контролем» в государственной аккредитованной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствовал требованиям технических регламентов, а три образца из десяти, приобретенных в петербургских магазинах, оказались и вовсе подделками.



СТР. 8–9

ИЗ ЗАЛА СУДА



Просрочка, берегись!

Приморский районный суд Санкт-Петербурга признал действия универсама «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. С иском обратился «Общественный контроль», который обнаружил в реализации просроченные семечки. Кроме того, на упаковке просроченной на два месяца продукции отсутствовали наименование и адрес изготовителя на русском языке.

СТР. 12

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 марта 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов молочных консервов и почвогрунтов для рассады. Исследования этих товаров Санкт-

Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательных лабораторий ФГБУ «ВНИИЗЖ» и филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия.

СДЕЛАНО В СТАРОЙ РУССЕ

Молочные отделы супермаркетов сегодня заполнены продукцией разного качества, порой привезенной из регионов, расположенных за тысячи километров от Петербурга. Неудивительно, что срок годности такой «молочки» может быть месяц и даже более!

Настоящие ценители натуральных, вкусных и свежих молочных продуктов, заботящиеся о своем здоровье и долголетию, давно выбрали для себя молоко, кефир, творог, йогурт, сливочное масло торговой марки «Гармония», которые с 2008 года выпускаются в городе Старая Русса Новгородской области.



Гармония в каждой капле молока!

КОРОТКИЙ СРОК, ПОТОМУ ЧТО НАТУРАЛЬНО!

Старая Русса знаменита своими оздоровительными курортами с минеральными источниками и лечебной грязью. Благодаря природным богатствам в районе Старой Руссы создается особый лечебный микроклимат. На такой благодатной земле пасутся буренки, которые во время трапезы сочными травами вдыхают свежий и такой полезный воздух заповедных лугов Старой Руссы, расположенной всего в трехстах километрах от Северной столицы. Именно поэтому молоко и молочные продукты «Гармония» такие вкусные и полезные.

Вся молочная продукция «Гармония» производится только из натурального и свежего молока, поэтому она имеет ограниченные сроки

хранения. Именно ее выбирают истинные ценители, для которых важен состав, короткий срок годности и естественный вкус молочных продуктов. В новом дизайне молочную продукцию «Гармония» теперь стало легче найти на прилавке.

ГУЛЯЙ, МАСЛЕНИЦА!

На Масленицу, которую будем отмечать совсем скоро, принято готовить блинчики с разными начинками. Для вкусных и ароматных блинчиков у торговой марки «Гармония» есть в ассортименте все, что требуется: и цельное молоко, и кефир, и готовые начинки – сметана и творог с вареньем и сгущенкой.

Попробуйте приготовить восхитительные миндальные блинчики с начинкой. Вот простой рецепт.

Ингредиенты: миндальная мука – 150 г; пшеничная мука – 2 ст. л.; яйца – 4 шт.; молоко цельное «Гармония» – 180 мл; сливочное масло 72,5% «Гармония» – 2 ст. л.; питьевая вода – 230 мл; разрыхлитель теста – 0,5 ч. л.; сахар и соль – по вкусу.

Начинка: творог «Гармония» с земляничным вареньем, с брусничным вареньем, с манго, со сгущенным молоком – выбирай на свой вкус!

Приготовление. Отделите от желтков белки, охладите их и взбейте миксером в пышную пену. В отдельной миске миксером взбейте желтки, молоко, растопленное сливочное масло, сахар, соль. Постепенно всыпьте муку с разрыхлителем. Залейте кипятком и снова взбейте. Выпекайте блины на подсолнечном или кокосовом масле на блинной



сковороде. Творог с вареньем или со сгущенным молоком перемешайте в стаканчике до однородной консистенции, по вкусу положите на блинчик и заверните его.

Вкусной и сытной Масленицы вместе с натуральными и свежими молочными продуктами «Гармония»! Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОФИЦИАЛЬНО

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР ОБЪЯВИЛ РЕДАКЦИИ ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО» БЛАГОДАРНОСТЬ

Руководитель Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Сергей Данкверт объявил коллективу редакции газеты «Петербургское качество» благодарность «за содействие в решении задач, возложенных на Федеральную службу по ветеринарному и фитосанитарному надзору».



На фото: Олег Емцев, руководитель Северо-Западного межрегионального управления Россельхознадзора, вручает Всеволоду Вишневецкому, главному редактору газеты «Петербургское качество», «Благодарность» Россельхознадзора

Газета «Петербургское качество» не только освещает деятельность Россельхознадзора, направленную на борьбу с недобросовестными участниками продовольственного рынка и защиту прав потребителей, но и является организатором мероприятий по независимой экспертизе качества и безопасности продовольственных товаров, которые проводит совместно с Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

По материалам экспертиз Россельхознадзор принимает меры в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов, блокирует их в системе электронной ветеринарной сертификации продукции животного происхождения ФГИС «Меркурий», совместно с силовыми структурами проводит внеплановые надзорные мероприятия и привлекает к ответственности.

Взаимодействие между газетой «Петербургское качество» и Россельхознадзором является примером эффективного и плодотворного сотрудничества гражданского общества и федеральных органов государственной власти.

Алиса САВЕЛЬЕВА



НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Сколько вешать в граммах?

Генеральной прокуратуре не удалось заставить производителей фасовать продукты по новым правилам

На прилавках магазинов нередко можно встретить упакованные пищевые продукты, визуально схожие по объему, но на самом деле имеющие разную массу нетто. Генеральная прокуратура РФ провела инициативу и решила ограничить изготовителей в применении ими недобросовестной практики при фасовке популярных пищевых продуктов.

Результаты прокурорского надзора свидетельствуют, что нередко производители сокращают объем, количество и вес продуктов, не снижая, а в ряде случаев и увеличивая их отпускную цену, отметили в ведомстве. Подобные манипуляции вводят в заблуждение потребителей относительно

соответствия объема и веса товаров их стоимости.

По инициативе Генпрокуратуры России 24 октября 2023 г. внесены необходимые корректировки в «ГОСТ 8.579-2019. Межгосударственный стандарт. Государственная система обеспечения единства измерений.

Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте». Изменения вступили в силу с 25 октября 2023 г. без переходного периода.

Теперь производители сливочного и подсолнечного масла, вермишели, сахара, соли, муки, риса, пшена, черного чая и иных продовольственных товаров первой необходимости, желающие заявить об их соответствии ГОСТу, должны использовать фиксированные значения количества названного товара. Например, по новым правилам гречневая крупа подлежит фасовке по 500, 1000, 2000 грам-

мов, молоко – по 200, 250, 500, 1000, 2000 миллилитров, а масло сливочное – по 100, 200, 250 или 500 г. То есть теперь масло сливочное, вырабатываемое по ГОСТ 32261-2013, фасовать в пачку 180 г больше нельзя.

Однако Росстандарт недавно разъяснил, что в случае, например, выпуска молока питьевого по ГОСТ 31450-2013 и масла сливочного по ГОСТ 32261-2013 новый ГОСТ на фасованные товары применяется только в части отрицательных отклонений от нетто массы – приложение А к ГОСТ 8.579-2019 («недолив/недовес» продукта в тару). По мнению Росстандарта, до внесения соответствующих поправок в ГОСТы на молоко и сливочное масло требования к упаковке по ГОСТ 8.579-2019 не являются обязательными. Это значит, что пока попытка Генпрокуратуры упорядочить фасовку социально значимых товаров не увенчалась успехом.

– Нововведение касается только тех пищевых продуктов, которые вы-

пускаются по государственному стандарту, – поясняет Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». – Те товары, которые изготавливаются по техническим условиям, не подпадают под новые требования. Таким образом, если молокозавод не пожелает отказаться от фасовки молока в 800 г, он будет вынужден выпускать его по ТУ. Польза от этих изменений сомнительна, поскольку и на ценнике, и на упаковке всегда указывается масса нетто продукта. Более полезной инициативой было бы обязать магазины указывать на ценниках стоимость товара не только за единицу упаковки, но и за 1 килограмм. Однако Минпромторг отверг это предложение потребителей, посчитав, что оно обернется для продавцов дополнительными издержками.

Владислав МЕЛЬНИК

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,

• заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обра-

титесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный

контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Консультация по телефону 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования. тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения: – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 09.02.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.02.2024 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-0560 Тираж номера 30 000 экз.

12+

ВЕТЕРИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: мы в ответе за тех, кого приручили



По данным ветеринарной службы Санкт-Петербурга, в нашем городе живут более 300 тысяч собак и около миллиона кошек. 90% этих домашних животных повезло: они имеют своих хозяев, а значит, заботу, регулярное питание и возможность в случае необходимости получить ветеринарную помощь.

Однако в последнее время петербуржцы столкнулись с тем, что их затраты на содержание своих питомцев за год увеличились в среднем на 40–50%. Подорожали буквально все: корма, препараты, прививки и стоимость лечения. Не менее обоснованные жалобы нередко поступают и на качество оказания ветеринарных услуг. Так, недавно петербурженка отсудила у одной частной ветклиники более двухсот тысяч рублей за неправильное лечение кота.

Рынок ветеринарных услуг для мелких домашних животных представлен как частными, так и государственными клиниками. Одним из ведущих государственных учреждений в Петербурге по оказанию ветеринарной помощи домашним питомцам является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

О работе кабинета домашних животных, структурного подразделения учреждения, корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил рассказать заместителя руководителя Северо-Западной испытательной лаборатории Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ», кандидата ветеринарных наук Татьяну Титову.

– Татьяна Григорьевна, на что необходимо обратить внимание петербуржцам при выборе ветклиники?

– Вне зависимости от формы собственности все организации, оказывающие услуги по лечению домашних животных, обязаны руководствоваться в своей деятельности нормативно-правовыми актами в области ветеринарии.

Контрольно-надзорные функции в отношении как частных, так и государственных клиник возложена, помимо Россельхознадзора и Роспотребнадзора, на ветеринарные службы субъектов Российской Федерации.

Между частными и государственными клиниками существуют различия в части полномочий. Так, не все частные клиники проводят вакцинацию животных против бешенства, а те, которые получили такое право, делают это за деньги. А государственные клиники прививку от бешенства делают бесплатно. Кроме того, они наделены правом выдачи ветеринарных сопроводительных документов.

Кроме того, государственные ветеринарные клиники, как правило, предлагают широкий спектр услуг, включая клинические, лечебно-профилактические, терапевтические, хирургические, акушерско-гинекологические процедуры, а также лабораторные исследования.

Таким образом, при выборе ветеринарной клиники в интернете необходимо обращать внимание не столько



ринарных услуг в России отменено с 2007 года, поэтому владельцам домашних животных следует быть особенно внимательными при выборе ветклиники. В настоящее время лицензируется только фармацевтическая деятельность, то есть деятельность по реализации, хранению и транспортировке препаратов для ветеринарного применения. Лицензированию подлежат также деятельность в области использования источников ионизирующего излучения: проведение рентгенологических исследований в ветеринарии.

Основной документ, который защищает права владельцев животных, – письменный договор на оказание ветеринарных услуг. Его надо заключать

Если есть сомнения в законности работы ветеринарной клиники или ветеринарного специалиста, наличии у него диплома, а также обоснованные претензии к качеству оказанных услуг, лучше всего обратиться в органы прокуратуры, Россельхознадзор, Роспотребнадзор, ветеринарные службы субъектов Российской Федерации.

– Какие услуги оказывает кабинет домашних животных Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Мы оказываем самый широкий спектр ветеринарных услуг: консультация ветеринарного врача без осмотра животного; амбулаторный прием ветеринарного врача; отбор проб биологического материала от животных для лабораторных исследований; постановка диагноза; назначение лечения; проведение лечебно-диагностических манипуляций, включая термометрию, тонометрию, УЗИ-диагностику; проведение профилактических мероприятий, включая вакцинацию животных иммунобиологическими препаратами отечественного и импортного производства с оформлением ветеринарного паспорта; чипирование домашних животных; оформление ветеринарных сопроводительных документов для перемещения животных по территории РФ.

– В Петербурге – сотни ветеринарных клиник, которые предлагают услуги по лечению домашних животных, и у хозяев питомцев всегда есть большой выбор. В чем преимущества кабинета домашних животных Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Своевременное обращение в кабинет домашних животных Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» сэкономит ваши силы, время и деньги, поможет вовремя поставить диагноз, немедленно оказать необходимую помощь питомцу и при необходимости получить направление к узкопрофильному специалисту или на хирургическое вмешательство.

В кабинете домашних животных ведут прием квалифицированные специалисты с профильным высшим образованием: Ирина Ивановна Сиротина, Дарина Викторовна Забавникова.

Наши ветеринарные врачи регулярно повышают уровень своих знаний, получают новые практические навыки, посещая курсы повышения квалификации, конференции и мастер-классы.

Для проведения лечебно-диагностических манипуляций, включая термометрию, тонометрию, УЗИ-диагностику, кабинет оборудован всем необходимым современным высокотех-



нологичным оборудованием, позволяющим точно и эффективно проводить диагностические и терапевтические манипуляции.

Кабинет функционирует в тесном взаимодействии с диагностическими отделами Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», что позволяет в короткие сроки проводить анализы клинического и биологического материала от домашних животных различными методами.

Лаборатория Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» – одна из немногих, владеющая методиками диагностики инфекционных болезней домашних животных, общих для человека и животных, таких как лептоспироз, бруцеллез, включая бруцеллез собак, болезнь Ауески. Выделение возбудителей бактериальных болезней сопровождается определением чувствительности к антибиотикам, что позволяет ветеринарным специалистам проводить эффективную антимикробную терапию.

Лаборатория проводит анализ биологического материала от животных различными методами исследования, включая бактериологические, серологические, гематологические, биохимические, молекулярно-биологические и паразитологические.

Сроки проведения исследований занимают от нескольких часов до нескольких дней, зависят от метода и могут быть скорректированы в случае необходимости и требований заказчиков.

Мы не используем нетрадиционные методы лечения и непроверенные препараты. Не ставим вакцины и препараты владельцев. Мы не хотим подвергать животных рискам, так как должны быть уверены в правильной транспортировке и условиях хранения медикаментов. Не выполняем процедуры по назначениям других врачей. Мы несем личную ответственность за результат лечения и здоровье питомца. Не боимся сложных болезней. Знаем, что нужно делать, чтобы восстановить здоровье питомца. Не придумываем причин, чтобы взять больше денег. Если не можем помочь сами, то подскажем хороших специалистов в нужной области.

Также нашим преимуществом в отличие от частных клиник является услу-

га по оформлению ветеринарных сопроводительных документов для перемещения животных по территории Российской Федерации.

– Какие вакцины предлагает кабинет домашних животных? Имеют ли они преимущества перед зарубежными аналогами?

– Кабинет домашних животных предлагает как отечественные, так и импортные вакцины: импортная вакцина для кошек «Биофел РСНР» для профилактики панлейкопении, калицивирусной, герпесвирусной инфекций и бешенства; «Биокан ДННРi+L» для профилактики чумы, аденовируса, инфекционного гепатита, парвовируса, парагриппа и лептоспироза собак; «Биокан ДННРi+LR» дополнена вакциной от бешенства.

Отечественные препараты представлены вакциной «Мультифел» для профилактики панлейкопении, инфекционного ринотрахеита, калицивирусной инфекции и хламидиоза кошек.

– Насколько цены на услуги ветеринарного кабинета доступны широкому потребителю?

– Врачи нашего ветеринарного кабинета ответственно подходят к лечению каждого пациента, проводят все необходимые диагностические исследования и назначают лечение с учетом индивидуальных особенностей организма. Внимательное отношение, профессионализм и искренняя забота о здоровье ваших питомцев являются основополагающими принципами нашей работы. Стоимость ветеринарных услуг, которые мы оказываем владельцам домашних животных, средняя по городу.

Владельцы домашних животных могут оплатить услуги веткабинета по договору через POS-терминал. Кроме того, на электронную почту заказчика услуг направляется счет, который может быть оплачен в любое удобное время как онлайн, так и наличными.

Не затягивайте с визитом, ведь лечение вашего питомца может быть совсем простым, поэтому старайтесь при появлении первых подозрений на заболевание сразу же набирать номер телефона нашего кабинета.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



на форму собственности ветеринарной клиники, сколько на спектр оказываемых услуг, квалификацию персонала, наличие специализированного высокотехнологичного оборудования. Особое внимание стоит обращать на информативность сайта, наличие контактов клиники или врача, специализацию, а также стоимость ветеринарных услуг.

– Какие документы имеет право запросить потребитель у ветклиники, чтобы убедиться в ее благонадежности?

– Деятельность всех ветеринарных клиник регламентируется ветеринарным законодательством РФ, Законом «О защите прав потребителей», законодательными актами РФ и ее субъектов. Лицензирование платных вете-

до начала лечения питомца.

По закону в договоре должно быть прописано, какие именно ветеринарные услуги будут оказаны и кем, а также наименование клиники, ФИО врача или фельдшера. Обычно все услуги указываются в амбулаторной карте, которая является неотъемлемой частью договора.

Еще важно, чтобы в договоре были указаны стоимость ветеринарных услуг и порядок их оплаты.

ВЕТЕРИНАРНЫЙ КАБИНЕТ СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА ФГБУ «ВНИИЗЖ»

Расположен недалеко от ст. метро «Звездная» по адресу:
196158, Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15.
Телефоны: +7 (812) 630-20-69, доб. 194; +7 (921) 092-69-34.



Режим работы:
Понедельник–четверг: с 9:00 до 16:30.
Пятница: с 9:00 до 15:00.
Суббота и воскресенье: выходные.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В БЛИНАХ НАШЛИ КРАХМАЛ,

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество

Масленица в этом году обещает быть не только широкой и разгульной, щедрой и сытной, но и политически шумной, ведь кульминация Сырной недели выпадает на 17 марта – главный день президентских выборов в России.

В последнюю неделю перед выборами кандидаты в президенты, соревнуясь друг с другом, наперебой будут раздавать не только громкие обещания избирателям, но и, конечно, блины, которые будут выпекать вместе со своими помощниками на предвыборных митингах. Учитывая значимость главного политического события, блины могут стать главным символом не только Масленицы, но и президентских выборов этого года. Важно, чтобы блины, как в народе говорят, в результате не вышли комом.

Ну а те, кому не достанутся блины от щедрых на обещания и угощения претендентов на президентское кресло, будут вынуждены их готовить самостоятельно или покупать готовые в ближайшем супермаркете, благо выбор замороженных полуфабрикатов с разными начинками в рознице сегодня богатый.

Однако, как в очередной раз установила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», далеко не все изготовители блинчиков с мясной начинкой достоверно информируют своих любимых покупателей о составе выпускаемой продукции и дате ее изготовления. Поэтому, прежде чем делать свой выбор, внимательно ознакомьтесь с результатами лабораторных исследований, проведенных на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).



ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

Для проведения экспертизы были приобретены замороженные блинчики с мясной начинкой восьми торговых марок: «Сибирская коллекция», «О'КЕЙ», «Просто», «С пылу, с жару», «Моя цена», «Останкино», «Мирираль» и «Pelmeni boutique». Перед испытательной лабораторией ФГБУ «ВНИИЗЖ» была поставлена задача: определить состав фарша и массовую долю начинки в каждом изделии.

В отличие отпельменей на замороженные полуфабрикаты с начинками, в том числе блинчики с мясом, государственного стандарта никогда не было и вряд ли будет. Эта продукция выпускается исключительно по техническим условиям самих предприятий, рецептура которых остается «тайной за семью печатями». Также не существует документа, обязывающего изготовителей сообщать в маркировке весьма важный

показатель: процентное соотношение теста и начинки. Правда, состав и пищевая ценность должны быть указаны. Но делается это таким мелким шрифтом, что прочесть важную информацию на цветном фоне удается далеко не всегда.

Пробелами в законодательстве умело пользуются изготовители, завлекая потребителей яркой упаковкой и низкой ценой. При этом количество начинки – самой важной составляющей замороженного продукта, – как показывали неоднократно экспертизы «Общественного контроля», оставляет желать большего. Чаще всего она не превышает 15–20% от массы нетто продукта, и порой ее с трудом можно отыскать между слоями теста. Максимальное количество начинки, установленное в ходе исследования этого года, оказалось чуть больше 30%. И это – потолок! В пельменях, например, ГОСТ требует содержание начинки не менее 50%.

СОСТАВ: ЧИТАТЬ МЕЖДУ СТРОК

Добросовестные изготовители указывают на упаковке наиболее подробный список ингредиентов, причем отдельно перечень компонентов, входящих в тесто, и отдельно состав начинки. Поскольку у покупателей длинный список использованного сырья может уже при его прочтении вызвать нервную или аллергическую реакцию, изготовители нередко его сокращают, чтобы продажи не падали.

Яркий пример недобросовестных формулировок – обозначения «куриный фарш» и «пищевое волокно».

Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО, считает, что, возможно, производитель таким способом уходит от обозначения «мясо механической обвалки», представляющее собой тот же фарш, однако изготовленный, по сути, из остатков мясного сырья, ко-

торые соскребаются с кости после отделения от нее филе вместе с соединительной тканью. Сочетание «куриный фарш» звучит более презентабельно, чем «мясо механической обвалки», и с учетом того, что всё больше покупателей отказываются покупать продукты с сомнительным составом, производителям приходится прибегать к уловкам, которые увеличивают объемы их продаж.

А под красивой фразой «пищевое волокно», как правило, имеется в виду пшеничная клетчатка – сложная форма углеводов, которая содержится в оболочках растений. Ее также нередко называют целлюлозой. Она часто используется при производстве колбасных изделий и различных мясосодержащих полуфабрикатов.



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

ВМЕСТО МЯСА – КРАХМАЛ!

Из восьми образцов блинчиков с мясной начинкой три были признаны не соответствующими требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: в двух образцах были обнаружены не вынесенные на этикетку добавки, содержащие крахмал, а в информации

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Мучные изделия с начинкой. Блинчики с говядиной и свиной. ТМ «Pelmeni boutique»	Изделия мучные кулинарные. Блинчики с мясом. Замороженные. ТМ «Сибирская коллекция». «Handmade»	Блинчики с начинкой замороженные: блинчики с мясом. ТМ «Просто»	Полуфабрикат высокой степени готовности. Блинчики с мясом быстрозамороженные. ТМ «Останкино»	Полуфабрикаты замороженные. Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом. ТМ «С пылу, с жару»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «Г» замороженные весовые. Блинчики с мясом. ТМ «Морозко», ТМ «Моя цена»
Производитель	000 «ММС», г. Тамбов	000 «Щелковский МПК», Московская обл.,	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	АО «ОМПК», г. Москва	000 «ЛИНА», Рязанская обл.	000 «Морозко», Московская обл.
Дата изготовления	05.10.2023	09.11.2023	27.09.2023	11.11.2023	13.08.2023	НЕ ЧИТАЕТСЯ НА ЭТИКЕТКЕ
Нормативный документ	СТО 37679386-005-2021	ТУ 10.72.19-002-61548321-2018	ТУ 9214-012-45259283-07	ТУ 10.72.19-162-00425283-2023	СТО 57397431-001-2008	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998
Масса, количество образцов	2 x 0,360 кг	1 x 0,400 кг	1 x 0,420 кг	1 x 0,420 кг	1 x 0,360 кг	1 x 0,434 кг
Цена за 1 кг	914 руб.	898 руб.	185 руб.	333 руб.	555 руб.	200 руб.
Место закупки	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Магнит («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	37,2	32,4	27,3	24,9	23,36	18,0
Гистологическая идентификация состава	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В начинке образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ТР ТС 022/2011*, информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, дата изготовления не читается на этикетке

* Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

НЕ ЗАЯВЛЕННЫЙ НА УПАКОВКЕ

замороженных блинов с мясной начинкой разных марок.

для потребителя третьего образца отсутствовала дата изготовления.

Так, в образце «Изделия хлебобулочные быстрозамороженные «Французские блинчики с мясом» ТМ «Мириталь» (ООО «Планета Мириталь», Московская обл.) по цене 313 руб./кг из универсама «Сезон» были обнаружены сырьевые компоненты, содержащие крахмал и не заявленные изготовителем на упаковке. Кроме того, эти блины оказались самыми бедными по содержанию начинки, которой было всего 13,72%.

– Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, – поясняет **Александр Ишевский**. – Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

– Выгода использования крахмала вместо мяса для недобросовестного мясопереработчика очевидна: за счет применения этого дешевого сырья он может значительно снизить себестоимость сосисок, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, – комментирует **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изготовитель обязан об этом честно заявить на упаковке.



Вторым образцом, содержащим не заявленные на этикетке компоненты с крахмалом, оказались блинчики с мясом ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Морозко», Московская обл.), приобретенные в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 297 руб./кг.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь за счет удешевления стоимости исходного сырья на единицу продукции. Данный пример говорит о том, что использование добавок, содержащих крахмал, обусловлено требованием торговой сети снизить отпускную цену изготовителя до уровня, позволяющую установить розничную стоимость продукта на полке до 300 руб./кг.

В остальных проверенных шести образцах замороженных блинчиков («Сибирская коллекция», «Просто», «С пылу, с жару», «Моя цена», «Останкино» и «Pelmeni boutique») компоненты, не заявленные в составе, не были обнаружены. То есть изготовители этих торговых марок добросовестно указали всю информацию о продукте на упаковке или листе-вкладыше.

БЛИНЫ БЕЗ ДАТЫ

Среди восьми образцов блинчиков с мясной начинкой, отобранных для экспертизы, семь были в заводской промышленной упаковке, а один – без упаковки и предлагался потребителям торговой сетью «Магнит» под ее частной маркой «Моя цена» на развес.

Несмотря на то что товар весомой, изготовитель ООО «Морозко» все равно был обязан сопроводить блины информацией для потребителя согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция



в части ее маркировки». Однако дата изготовления на листе-вкладыше, вложенном в короб с замороженными полуфабрикатами, оказалась нечитаемой.

Материалы экспертизы для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при изготовлении и реализации замороженных полуфабрикатов, «Общественный контроль» направил в надзорные органы.

Управление Роспотребнадзора по Московской обл. сообщило, что анализ материалов экспертизы блинчиков ТМ «Моя цена» показал, «что утрата читабельности даты изготовления, а именно область этикеточной надписи с нанесенной датой изготовления, подверглась внешнему воздействию». В то же время, по какой причине произошло «внешнее воздействие», в ведомстве не уточнили.

– Согласно требованиям к способам доведения маркировки, указанным в Техническом регламенте, маркировка пищевой продукции, в том числе указание даты изготовления, должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводиться в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка, – поясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

Россельхознадзор сообщил, что по результатам проведенных мероприятий у ООО «Морозко» выявлены нарушения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, и Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, утвержденных приказом Минсельхоза России от 13.12.2022 № 862. ООО «Морозко» объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

Роспотребнадзор также вынес аналогичные предостережения в адрес магазинов «Сезон», «Магнит» и «О'КЕЙ» и изготовителю ООО «Планета Мириталь».

СКОЛЬКО В БЛИНАХ НАЧИНКИ?

Этот вопрос волнует каждого потребителя, озадаченного непростым выбором.

Согласно результатам исследования, больше всего начинки – 37,2% – оказалось в блинчиках

«Pelmeni boutique» (изготовитель – ООО «ММС», г. Тамбов). Правда, эти замороженные полуфабрикаты стали чемпионом и по стоимости: купить их можно по цене 914 руб./кг.

На втором месте по содержанию начинки (32,4%) оказались блинчики «Handmade» ТМ «Сибирская коллекция» (изготовитель – ООО «Щелковский МПК, Московская обл.) по цене 898 руб./кг., а тройку самых сытных полуфабрикатов замыкают блинчики с мясом ТМ «Просто» (ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.) по цене 185 руб./кг с массовой долей начинки 27,3%. Правда, длинный перечень добавок, использованных для приготовления этого продукта, включая соевый белок, манную крупу и не раскрытый в информации для потребителя «растительный жир», вряд ли может убедить грамотного покупателя выбрать именно эту марку для масленичного угощения.

Блины торговых марок «Останкино» и «С пылу, с жару» по количеству начинки оказались «среднячками»: 24,9% и 23,36% соответственно. Однако, если для блинов «Останкино» при цене 333 руб./кг такое низкое содержание начинки еще оправдано, то для блинов «С пылу, с жару» по цене 555 руб./кг ее, прямо скажем, маловато.

СОБЛЮДАЕМ ТРАДИЦИИ БЕЗ ВРЕДА ЗДОРОВЬЮ

Любители замороженных полуфабрикатов должны быть готовы, что в них, кроме мясосодержащего сырья, будут входить различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности.

– Ароматизаторы могут использоваться при низком процентном содержании мяса и высокой доле соевого белка, чтобы улучшить вкус продукта. Я бы не рекомендовала приобретать блинчики с ароматизаторами, если можно за ту же цену купить полуфабрикат с более традиционным составом, – отмечает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**.

Диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский вообще советует по возможности отказаться от употребления в пищу продуктов

с ароматизаторами, несмотря на то что они разрешены к использованию в пищевой промышленности.

– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фастфуда, – говорит **Андрей Бобровский**. – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления. Это, скорее, десерт или праздничное блюдо, а значит, покупать его стоит не чаще одного раза в неделю.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова

предупреждает, что при приготовлении фарша для блинчиков используется большое количество жира, поэтому людям с проблемами пищеварительного тракта, особенно с заболеваниями желчного пузыря, печени, поджелудочной железы, не рекомендуется часто включать в свой рацион замороженные полуфабрикаты в тесте.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Ирина Асфондьярова не рекомендует приобретать продукцию под собственными марками торговых сетей, так как основная цель сетевых брендов – сделать продукт максимально доступным по цене, а в погоне за низкой стоимостью производитель часто использует дешевое сырье плохого качества. Также при выборе следует обращать внимание на состав. Предпочтительнее, чтобы он был максимально простым и коротким.

Андрей Бобровский рекомендует с осторожностью относиться к покупке готовых блинчиков в киосках, так как для их жарки часто применяют неоднократно использованное растительное масло, в котором присутствуют канцерогены и трансжиры.

– Технология приготовления блинчиков в фастфуде подразумевает, что фарш хранится какое-то время перед закладкой в блин. И если температура его хранения от +10°C и выше, есть риск получить токсикологическую инфекцию, так как фарш после укладки в блин недостаточно долго подвергается тепловой обработке, что не позволяет полностью уничтожить патогенную микрофлору, – подчеркивает врач.

– Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше -18°C, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Нарушение температурного режима хранения сокращает срок годности полуфабрикатов, указанный на упаковке. Нередко бывает, что в течение нескольких месяцев срока хранения замороженных продуктов морозильник неоднократно выключают и включают заново. При этом нельзя исключать, что полуфабрикаты подвергались дефростации, а затем повторной заморозке. Нарушения условий хранения приводят к росту микроорганизмов в продукте. Поэтому, прежде чем выбрать «кота в мешке», каким, собственно, и являются замороженные полуфабрикаты, обращайтесь внимание на цену, состав, условия хранения и рейтинг независимой экспертизы «Общественного контроля».



Кирилл ОРЛОВ



Полуфабрикаты замороженные. Блинчики с мясом. ТМ «О'КЕЙ»	Изделия хлебобулочные быстрозамороженные «Французские блинчики с мясом». ТМ «Мириталь»
ООО «Морозко», Московская обл.	ООО «Планета Мириталь», Московская обл.
16.11.2023	18.10.2023
ТУ 10.72.19-025-98587404-2008	ТУ 10.72.19-002-15514472-2018
1 x 0,370 кг	1 x 0,480 кг
297 руб.	313 руб.
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
21,4	13,72
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный в составе на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный в составе на этикетке
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

НА ЗДОРОВЬЕ!

Если хочешь понять, насколько молочный продукт натурален, смотри на срок его годности: чем он короче, тем больше пользы. Именно такую натуральную и полезную молочную продукцию выпускает ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – одно из ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области.

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА

символ качества и свежести!

Гарантией качества торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие стада дойных коров и коз, а также собственного цеха по переработке молока. Сразу после дойки парное молоко поступает в цех, 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»: например, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный» – или на городских рынках. Кроме традиционных молочных продуктов, теперь можно приобрести и вкуснейшие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые. Совсем недавно кисломолочная продукция «ПРИНЕВСКОЕ» появилась и в торговых сетях «О'КЕЙ», «Магнит» и «Семишагофф».

Ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа по достоинству оценили сыры от «ПРИНЕВСКОЕ». Так, рассольные сыры «Имеретинский», «Брынза», а также полутвердый сыр «Качотта» из коровьего молока и сыр «Сулугуни» в последние годы становились лауреатами

Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проходит в рамках Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь» в Санкт-Петербурге.

Традиционный атрибут Масленицы, сметана 20% жирности марки «ПРИНЕВСКОЕ» также подтвердила свое высокое качество. Согласно результатам независимой экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», эта сметана полностью соответствует требованиям ГОСТа. Срок ее годности без добавок и консервантов – всего 10 суток.

На предстоящей масленичной неделе, которая пройдет с 11 по 17 марта, гурманы смогут насладиться блинами не только со сметаной, но и с творогом от «ПРИНЕВСКОЕ», изготовляемым традиционным способом – сквашиванием натурального молока.

Вкусной и сытной вам Масленицы вместе с натуральной и свежей молочной продукцией от «ПРИНЕВСКОЕ»!

Владислав МЕЛЬНИК



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

МАСЛЕНИЦА ИДЁТ, БЛИН ДА МЁД НЕСЁТ!

Как показывают лабораторные исследования, сегодня в магазине или на рынке можно легко нарваться на фальсифицированный мёд: недобросовестные поставщики часто разбавляют мёд глюкозным или сахарным сиропом, применяют посторонние добавки, нагревают мёд, разрушая витамины и полезные вещества. Рассказываем, как выбрать настоящий мёд.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

Чтобы не купить поддельный мёд на Масленицу, следует изучить результаты экспертиз Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая регулярно тестирует пищевые продукты, в том числе мёд. Согласно проверке 2023 г., мёдом, обладающим высокими потребительскими свойствами, был признан мёд «Разнотравье» от петербургской компании «Мастер Мёда».



ООО ПТК «Мастер Мёда» известно на рынке благодаря своей безупречной репутации и предлагает только самые лучшие продукты. Мы гордимся тем, что наш мёд является 100% натуральным, это делает его идеальным выбором для тех, кто ценит здоровое питание и стремится к поддержанию своего организма в отличной форме.

ГДЕ КУПИТЬ?

Компания «Мастер Мёда» предлагает широкий ассортимент мёда различных видов: от классического цветочного разнотравья до монофлорных сортов. Продукция представлена на рынке под торговыми марками «7 СОТ», «Мастер Мёда», «MagicBee» и «Доктор Мёд».

Пробуйте наш вкусный и полезный мёд! Покупайте его в магазинах, заказывайте на маркетплейсах или на нашем сайте www.mastermeda.ru. Вы всегда сможете выбрать мёд, который подойдет именно вам по вкусу и предпочтениям. Доверьтесь опыту компании «Мастер Мёда» и наслаждайтесь натуральным мёдом высочайшего качества!

Ознакомьтесь с полным ассортиментом компании «Мастер Мёда» и сразу сделать заказ можно по qr-коду.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД

Компания «Мастер Мёда» более 25 лет занимается производством мёда в Петербурге. Благодаря накопленному опыту и подготовленным кадрам предприятие имеет отлаженные стабильные связи с проверенными пчеловодами и поставщиками натурального мёда во всех регионах России, по праву занимая одно из ведущих мест на рынке фасованного мёда в Санкт-Петербурге.

Мы уделяем особое внимание качеству мёда, поэтому каждая партия проходит тщательный отбор и контроль перед тем, как попасть к вам на стол, – рассказывает генеральный директор ООО ПТК «Мастер Мёда» Святослав Артемов. – Наш мёд проходит термическую обработку в щадящем режиме, что сохраняет все полезные свойства и аромат этого уникального продукта, придает ему особую текстуру и улучшает его хранение.



Масленица вкуснее с продукцией «Лактис»!



Семейные встречи с близкими на масленичной неделе оставят только приятные и теплые воспоминания, если вы подготовитесь к ним с продукцией компании «Лактис».

В составе всего ассортимента молочной продукции производства АО «Лактис» – только натуральные компоненты, без заменителей молочного жира и консервантов. Эти продукты отлично подойдут для приготовления разнообразных угощений, в том числе самого главного праздничного блюда – блинов, пышных или тонких, кружевных, на кефире, молоке, с самыми разными начинками.

Экспериментируйте, радуйте близких новыми кулинарными шедеврами, готовьте лакомства по рецепту компании «Лактис»!



ВОЗДУШНЫЕ ТОНКИЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Молоко «Снежок» 2,5% - 500 мл,
- Куриное яйцо - 2 штуки,
- Соль – 1/5 столовой ложки,
- Сахар - 3 столовые ложки,
- Пшеничная мука - 1,5 стакана,
- Растительное масло - 2 столовые ложки,
- Разрыхлитель – 1/5 столовой ложки.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Налить в емкость молоко комнатной температуры, затем взбить в ней два яйца, добавить соль и сахар. Постепенно высыпать муку, при этом помешивая, чтобы не получалось комочков. Довести до консистенции нежирной сметаны. Добавить разрыхлитель. Все перемешать, оставить на 15–20 минут, после добавить растительное масло. На раскаленную сковороду налить немного растительного масла и жарить блины.



Для тех, кто придерживается здорового образа жизни, в качестве начинок и соусов к блинам рекомендуем сметану, биокефир, творог рассыпчатый «Снежок», творог «Скандинавский», «Греческий йогурт», творожные муссы «Lactica» от АО «Лактис»!



«Греческий йогурт» «Lactica» – продукт категории «ЗОЖ» (здоровый образ жизни) с натуральным составом, без заменителей молочного жира и консервантов. Он обладает мягким сливочным вкусом, богат кальцием и белком (в одном стаканчике - 9 г белка), способствует быстрому насыщению, предотвращая переизбыток.

Рекомендуем попробовать новинку от «Lactica» – двухслойный «Греческий йогурт» с разными наполнителями: с черникой; с малиной; с печеным яблоком и карамелью. Он прекрасно подойдет в качестве полезного перекуса или дополнения к блинам.



Коллектив компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с широкой Масленицей, желает провести ее весело и вкусно вместе с натуральной молочной продукцией «Снежок» и «Lactica»!

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

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

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «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!

«СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

пр. Просвещения, 74



50 лет работаем для вас!

СКИДКА 5%

с понедельника по пятницу с 9.00 до 12.00.

СКИДКА 20 % НА КУЛИНАРИЮ

с понедельника по четверг с 22.00 до 23.00.

ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ!

СДЕЛАНО В ПРИОЗЕРСКЕ!

«Зеленый берег»: молочные продукты для всей семьи



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

В составе предприятия – коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз. Все дойное поголовье относится к классу «элит-рекорд».

Кроме животноводческих ферм, в состав АО Племенной завод «Красноозерное» входит свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердый и плавленый сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «ВкусВилл», «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.

В прошлом году по результатам технического аудита предприятия, включая определение



уровня локализации, сметана 20% «Зеленый берег» была награждена российским Знаком качества.

Натуральность сметаны АО Племенной завод «Красноозерное» недавно подтвердила и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проверив ряд торговых сетей Северной столицы. Так, сметана 20% «Зеленый берег» была признана полностью соответствующей требованиям ГОСТа. Это значит, что молочные продукты АО Племенной завод «Красноозерное» рекомендованы покупателям всех возрастов, подойдут не только для ежедневного употребления, но и украсят праздничный стол. А на Масленицу сыры и сметана «Зеленый берег» подчеркнут не только отменный вкус домашних блинов, но и добавят отличного настроения на всю неделю!

Алиса САВЕЛЬЕВА



СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

• БЛИНЧИКИ •
С МЯСОМ

ВЫПЕКАЕМ
ВРУЧНУЮ



ГОВЯДИНА
LIMOUSINE



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНУЮ СМЕТАНУ ОПЯТЬ НАШЛИ В «О'КЕЕ» И «СВЕТОФОРЕ»

50% сметаны, маркированной «Честным знаком» и проверенной в государственной аккредитованной испытательной лаборатории, не соответствует требованиям нормативных документов.

Сметана – традиционный продукт славянской кухни, приготовленный методом сквашивания сливок со специальной закваской. Ее любят за приятный, нежный вкус, используют для приготовления выпечки, салатов. Без нее невозможно представить хорошие щи или борщ, домашние пельмени и многие другие горячие блюда. Также из этого кисломолочного продукта готовят оригинальные и вкусные десерты.

Хороша сметана и с блинами, особенно на Масленицу, когда каждый день сырной недели принято встречаться с близкими и вкушать праздничные угощения. К широкой Масленице всегда готовятся заранее: запасаются мукой и яйцами для выпекания блинов, маслом сливочным, различными продуктами для приготовления блинных начинок. Покупают и сметану, причем высокой жирности, чтобы ложка стояла!

Однако, как показала очередная экспертиза, проведенная накануне Масленицы Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), в магазинах нередко под видом сметаны продают суррогат без молочного жира или сметану, жирность которой может оказаться в 2 раза ниже заявленной. Такая поддельная сметана, как утверждают специалисты, может не только испортить праздник, но и навредить здоровью доверчивого покупателя.



Хороша сметана и с блинами, особенно на Масленицу, когда каждый день сырной недели принято встречаться с близкими и вкушать праздничные угощения. К широкой Масленице всегда готовятся заранее: запасаются мукой и яйцами для выпекания блинов, маслом сливочным, различными продуктами для приготовления блинных начинок. Покупают и сметану, причем высокой жирности, чтобы ложка стояла!



ОСТОРОЖНО, СУРРОГАТ!

На рост фальсификации популярного кисломолочного продукта в прошлом году обратило внимание и Роскачество, которое исследует сотни марок продовольственных товаров по всей стране.

В своем исследовании организация отмечает, что «качество сметаны стало хуже». Так, в 2018 г. признаки фальсификации были выявлены в 2 образцах из 50, а в 2022 г. – в 7 образцах из 87. Нарушения по показателям микробиологии в 2018 г. – в сметане 4 образцов,

в 2022 г. – в 19. Нарушений в части требований к показателям органолептики в 2018 г. не было зафиксировано, а в 2022 г. у экспертов возникло немало претензий к вкусу, запаху и консистенции сметаны. Также в 2022 г. больше всего несоответствий в маркировке выявлено в указании массовой доли жира – у сметаны 11 торговых марок.

Данные Роскачества подтверждаются ежегодными проверками «Общественного контроля». Так, если по итогам исследования 2020 г. замечания касались только органолептических

свойств образцов, то в 2021 г. были уже выявлены две торговые марки сметаны, в которых массовая доля жира оказалась существенно занижена, а в ходе экспертизы 2022 г. были найдены уже три образца поддельной сметаны, в составе которых молочный жир вообще не был обнаружен.

Проверка 2023 г. установила, что пять из десяти образцов сметаны не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, причем в двух упаковках кисломолочного продукта молочный жир

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Пискаревская»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Снежок»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «ПРИНЕВСКОЕ»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Зеленый берег»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Хуторок»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «%» («Процент»)
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.
Дата изготовления	06.12.2023	27.11.2023	09.01.2024	10.01.2024	30.11.2023	27.11.2023	01.12.2023
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 10.51.52-002-52533912-2021	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
Масса, количество образцов	3 x 450 г	3 x 300 г	3 x 500 г	3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 300 г	3 x 300 г
Цена за 1 кг	156 руб.	300 руб.	360 руб.	308 руб.	350 руб.	233 руб.	187 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Якшина И.А., Л.О., г. Приозерск, ул. Маяковского, д. 32	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» (Дикси – 78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Союз Святого Иоанна Воина», (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,6 / 3,05±0,14	не менее 2,6 / 2,61±0,14	не менее 2,5 / 2,72±0,14	не менее 2,5 / 2,67±0,14	не менее 2,5 / 2,62±0,14	не менее 2,5 / 2,94±0,14	не менее 2,6 / 3,55±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,50±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 20,0 / 19,00±0,30	не менее 15,0 / 10,50±0,30
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТу, ТУ, СТО	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

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

полностью отсутствовал – как и годом ранее, этот фальсификат был приобретен в магазине «Светофор».

Новые исследования, проведенные накануне Масленицы, также показали, что каждый второй образец сметаны, приобретенный в торговой сети Санкт-Петербурга (пять из десяти образцов), не отвечает обязательным требованиям, а «Светофор» по-прежнему торгует сметанным фальсификатом без молочного жира.

«ХУТОРОК» ЭКОНОМИЛ 1% ЖИРА

Фальсификация сметаны происходит в основном двумя способами. В первом случае изготовители замешают молочный жир смесью жиров немолочного происхождения (растительный, говяжий), во втором – фасуют сметану меньшей жирности, чем указывают на упаковке.

Самым невинным нарушением, выявленным в ходе очередной экспертизы, стало занижение массовой доли жира на 1% в сметане ТМ «Хуторок», ГОСТ 31452-2012 (ООО «Молодел», Московская обл.), приобретенной в универсаме «Дикси»: вместо заявленных на упаковке 20% по факту оказалось 19%. Конечно, 1% можно списать на погрешность, предусмотренную нормативными документами, но добросовестный изготовитель должен строго соблюдать рецептуру и достоверно информировать потребителя о пищевой ценности продукта. Это закреплено Законом РФ «О защите прав потребителей». И если у физико-химических показателей и могут быть какие-либо отклонения, то они должны быть только в пользу потребителя, а не изготовителя.

Еще меньше жира, чем заявлено на упаковке, оказалось в образце сметаны ТМ «%» (ТМ «Процент»), ГОСТ 31452-2012 (ООО «Кривское», Калужская обл.), приобретенной в универсаме «Верный»: 10,5% вместо 15%.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Перед тем



как молоко перерабатывают на сметану, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сметаны, тем меньше для его приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.

ЛУКАВЫЙ «МИТЁК»

Торговые сети, отдавая дань моде, в последнее время стали выделять специальные полки для реализации так называемой фермерской молочной продукции. Цены на такие продукты в полтора-два раза выше, чем на бренды крупных молокозаводов, расположенных на соседней полке. А что с качеством?

Как показала проверка, проведенная летом 2023 г., на «фермерской» полке гипермаркета «О'КЕЙ» (ул. Партизана Германа, д. 2) покупателям предлагалась сметана под торговой маркой «Фермерская лавка дяди Лени» (ООО «МК Вайялово», Ленинградская обл.) 30% жирности, в которой по факту оказалось всего 17% жира! При этом стоимость сметаны соответствовала цене хорошей вареной колбасы – 560 руб./кг. Таким образом, экспертиза «Общественного контроля» не только выявила так называемую информационную фальсификацию, но и развеяла миф о высоком качестве «фермерской» сметаны. Как видим, это обычная сметана, жирность которой даже не дотягивает до стандартной (20%). Получается, потребитель в данном случае переплачивает не за высокое качество (чтобы «ложка стояла»), а за красивый бренд от лукавого «фермера дяди Лени».

В ходе визита в тот же самый «О'КЕЙ» накануне Масленицы «Общественный контроль» уже не нашел на полке ту самую поддельную сметану, запятнавшую свою репутацию, – видимо, гипермаркет правильно воспринял сигнал общественников и от-



казался от сотрудничества с ООО «МК Вайялово».

Однако надежды «Общественного контроля» на то, что «О'КЕЙ» стал более разборчивым в выборе своих поставщиков, не оправдались: заместивший на прилавке сметану ТМ «Фермерская лавка дяди Лени» другой «фермерский продукт» – сметана ТМ «Митёк» 30% (ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.) по цене 440 руб./кг – также оказался подделкой!

Согласно протоколу испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», массовая доля жира сметаны ТМ «Митёк» составила всего 18% вместо 30%, заявленных на упаковке.

– Реальная цена сметаны 18% жирности на полке магазина – не более 250 руб. за килограмм, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

– Выходит, что ООО «МОЛПРОМ» с каждого килограмма реализованного такого продукта имеет не менее 190 руб. дополнительной прибыли. Делится ли он этой прибылью с «О'КЕЕМ» или с его отдельными менеджерами, которые принимают решение о вводе новых позиций, мы не знаем, но то, что обманутый остается доверчивый покупатель, решивший потратить немалые деньги на «фермерскую» сметану, это уж точно.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОРА»

Если сметана ТМ «Хуторок», ТМ «%» (ТМ «Процент») и ТМ «Митёк», приобретенная в магазине «Дикси», «Верный» и «О'КЕЙ», не соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле жира, но была сделана только из молока, то два других образца, приобретенных в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 по цене 120 руб./кг, даже сметанным продуктом назвать нельзя: в жировой фазе этих суррогатов молочный жир не был обнаружен вообще.

– Согласно требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», «сметанным» может называться продукт, в котором замена молочного жира жирами немолочного происхождения – не более 50%, – говорит Всеволод Вишневецкий. – В случае с подделками из «Светофора» мы имеем дело с циничным фальсификатом неизвестного состава.

Так, в первом образце «сметаны» 20% жирности ТМ «Барская кухня» (АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.) с маркировкой «ГОСТ 31452-2012», кроме отсутствия молочного жира, массовая доля немолочного жира составила всего 14% вместо 20%, а массовая доля белка – 2,16% вместо нормы «не менее 2,5%».

Вторым суррогатом без молочного жира в магазине «Светофор» оказалась также уже хорошо знакомая «Об-

щественному контролю» сметана «Топленая» м.д.ж. 25% ТМ «РусМолоко» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск). Как следует из протокола испытаний, массовая доля жира немолочного происхождения составила всего 13% вместо 25%, указанных на упаковке, а массовая доля белка – 1,41% вместо 2,3%, указанных на этикетке.

«РЕЦИДИВИСТЫ» СО СТАЖЕМ

ООО «Русмолоко» – старожил черного списка «Общественного контроля». Еще в 2021 г. в торговой сети «Светофор» была обнаружена поддельная сметана 20% этого изготовителя под ТМ «Пятигорская». Исследования показали, что это вовсе не сметана, а суррогат, изготовленный с использованием растительных жиров. Материалы проверки «Общественного контроля» были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор. Оба ведомства отчитались, что приняли меры как к изготовителю, так и к торговой сети: штрафы, отзывы декларации о соответствии и даже аннулиция пользователя ООО «Русмолоко» из системы «Меркурий».

Со своей стороны, используя полномочия, предоставленные Законом РФ «О защите прав потребителей», «Общественный контроль» обратился с иском в суд в защиту неопределенного круга потребителей, который в ноябре 2022 г. был удовлетворен в полном объеме: Ленинский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Светофор» по реализации поддельной сметаны «Пятигорская» противоправными и обязал довести решение суда до покупателей через средства массовой информации.

Однако, несмотря на вступившее в законную силу решение суда, в 2023 г. «Общественный контроль» вновь обнаружил в сети «Светофор» поддельную сметану без молочного жира от ООО «Русмолоко», но уже под другими брендами: «Степь родная» и «Топленая» м.д.ж. 25%.

– Незвизрая на действия, предпринимаемые органами госнадзора, ООО «Русмолоко» по-прежнему продолжает выпускать молочный фальсификат разного ассортимента: молоко, кефир, сметану, масло сливочное, – рассказывает Всеволод Вишневецкий. – Поэтому половинчатых мер здесь явно недостаточно. Необходимо по фактам фальсификации возбуждать уголовные дела, в рамках которых изымать производственное оборудование и транспорт, занятые в обороте фальсифицированной молочной продукции. Только так можно отбить охоту у недобросовестных предпринимателей зарабатывать на обмане потребителей.

ШТРАФ И УГОЛОВНОЕ ДЕЛО

«Сметана» ТМ «Барская кухня» из Ивановской обл. уже второй раз за последний год фигурирует в качестве фальсификата в экспертизах «Общественного контроля». Первый сигнал, отправленный летом прошлого

года в Россельхознадзор, несмотря на действие моратория на проверки, стал основанием для проведения административного расследования в отношении АО «Фурмановский гормолзавод».

В августе 2023 г. ведомство сообщило: «По выявленному нарушению возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ и назначен штраф. В Прокуратуру Ивановской области направлено письмо о рассмотрении вопроса привлечения АО «Фурмановский гормолзавод» к уголовной ответственности по ст. 159 УК РФ». Также в прошлом году предприятию было объявлено шесть предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований, признаны недействительными девять деклараций о соответствии.

Аналогичные меры в отношении изготовителя поддельной сметаны приняло и Управление Роспотребнадзора по Ивановской обл.: изготовителю назначено административное наказание в виде штрафа, «вынесено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований, прекращено действие декларации о соответствии на выработанную продукцию».

Однако, как показала очередная проверка «Общественного контроля», принятые меры не достигли результата и поддельная сметана, маркированная «Честным знаком», до сих пор продолжает оставаться на прилавках сети «Светофор».

Как заявили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований в очередной раз объявлены магазинам «Светофор», «О'КЕЙ» и «Дикси». В свою очередь, Россельхознадзор объявил аналогичные предостережения изготовителям ООО «МОЛПРОМ», ООО «Русмолоко» и АО «Фурмановский гормолзавод». Это, к сожалению, все меры, которые сегодня могут принять надзорные органы к жуликам в рамках действующего моратория на проверки бизнеса.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям нормативных документов полностью соответствовала сметана следующих торговых марок: сметана 15% ТМ «Пискаревская» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), сметана 20% ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.), сметана 20% ТМ «Зеленый берег» (АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.), сметана 15% ТМ «Снежок» (АО «Лактис», г. Великий Новгород) и сметана ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Сметана м.д.ж. 30%. ТМ «Митёк»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Барская кухня»	Сметана «Топленая» м.д.ж. 25%. ТМ «РусМолоко»
ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.	АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск
04.12.2023	03.12.2023	03.12.2023
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	СТО 43728841-001-2022
2 x 250 г	2 x 1000 г	2 x 900 г
440 руб.	120 руб.	122 руб.
ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
соответствует	соответствует	соответствует
не менее 2,2 / 2,82±0,14	не менее 2,5 / 2,16±0,14	не менее 2,3 / 1,41±0,14
не менее 30,0 / 18,00±0,30	не менее 20,0 / 14,00±0,30	не менее 25,0 / 13,00±0,30
соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Придет зять - где сметану взять?

Приближающуюся сырную неделю (Масленицу), которая в этом году пройдет с 11 по 17 марта, многие петербуржцы ждут с нетерпением: наконец-то можно будет и весело погулять, и блинов наесться вдоволь. А какие блины без сметаны, которую даже в Европе называют «русскими сливками»? Главное, чтобы сметана была натуральной, без добавок растительных жиров, и свежей.

Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на масленичной неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуйста. Главное, чтобы были они натуральными, свежими и качественными. Именно такую сметану по классическим технологиям уже много десятилетий подряд выпускают на любимом петербуржцами «Пискаревском молочном заводе».

При производстве «Пискаревской» сметаны используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего от сельхозпредприятий Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями ГОСТ 31452-2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцево-белой поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Высокое качество «Пискаревской» сметаны неоднократно подтверждалось в ходе независимых исследований, регулярно проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Вот

и последняя проверка, проведенная на базе лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», подтвердила: сметана «Пискаревская» 15% полностью соответствует требованиям ГОСТа.

«Пискаревскую» сметану можно приобрести практически во всех магазинах города. Срок ее годности всего 12 суток – обязательно проверяйте дату изготовления!

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой и более экономичной упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский молочный завод» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, сметана с узнаваемым изображением клевера в треугольнике ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев долго не задерживается. А уж в масленичную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА


ДАРЫ МОРЯ

Морепродукты, доступные для вас!

**БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ**

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В них совсем мало жира, зато есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок насыщено белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в креветках йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем и другими микроэлементами, в нем содержатся витамины, в том числе В₁₂, необходимый для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

В меню для здорового питания входят и мидии. Они вкусны, нежны, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамин Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В₁, В₂, В₆, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Теперь дары моря стали еще доступнее для широкого потребителя. Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает целую линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары.

Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют привлекательную

прозрачную эргономичную упаковку объемом 300 мл, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга. Например, вы можете

себя побаловать коктейлем из морепродуктов в масле или коктейлем из морепродуктов в рассоле. Мидии представлены также в двух видах: в рассоле и в масле с томатами и пряными травами. А настоящих гурманов ждет новинка – кальмар и «снежный краб» в чесночном соусе!

Высокое качество даров моря, в которых нет ни красителей, ни ГМО, достигается благодаря строгому контролю на всех этапах производства. Бережная технология переработки компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сохраняет все ценные свойства морепродуктов и дарит покупателям только пользу, изысканный вкус и отличное настроение!

Анна ШЕВЕЛОВА


МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: знаем, что вы любите

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, натрия и магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

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

Владислав МЕЛЬНИК

1997 **ОКЕАН** ТРК

МОРЕ У ВАС ДОМА™



ДЕСЯТИЛЕТИЯМИ МЫ РАБОТАЕМ С ЛУЧШИМИ
РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ РОССИИ
И СОВЕРШЕНСТВУЕМ РЕЦЕПТУРУ, ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ
ЗАБРАТЬ ЧАСТИЧКУ САМОГО ОКЕАНА
К СЕБЕ ДОМОЙ.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСНЫМИ РЫБНЫМИ
ПРОДУКТАМИ.

МОРЕ ВСЕГДА С ВАМИ.

ВКУС И СВЕЖЕСТЬ С 1997 ГОДА



МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!

ИЗ ЗАЛА СУДА

ПРОСРОЧКА, БЕРЕГИСЬ!

Приморский районный суд Санкт-Петербурга признал действия универсама «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

С иском в суд обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Поводом стали нарушения универсама «Сезон» прав потребителей – реализация просроченных жареных семян подсолнечника торговой марки «Просто семечки» (изготовитель ООО «Эссен-Агро», Республика Татарстан).

Обнаружив на прилавке семечки со сроком годности, истекшим более двух месяцев назад, сотрудники общественной организации сначала приобрели их, а затем составили акт о реализации просрочки. Представитель универсама «Сезон» отказалась давать свои пояснения по факту наличия на прилавке просроченной продукции.

Деньги за просроченный товар общественникам сразу вернули, однако о дальнейшей судьбе продукции с истекшим сроком годности не сообщили, что и стало поводом для обращения «Общественного контроля» в суд с иском в защиту неопределенного круга потребителей.

Согласно ст. 46 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», перечень требований общественной организации невелик – она может просить суд признать действия ответчика противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, а также обязать ответчика довести решение суда до потребителей через средства массовой информации или другим способом.



В ходе судебных разбирательств, которые длились полтора года, представитель «Сезона» полностью признал искимые требования «Общественного контроля». В итоге Приморский районный суд Санкт-Петербурга в полном объеме удовлетворил искимые требования «Общественного контроля», признав действия «Сезона» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, и обязал довести решение суда путем размещения его содержания на информационном стенде в торговом зале.

– Торговая сеть «Сезон» в основном соблюдает требования законодательства, однако все равно допускает отдель-

ные нарушения, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Кстати, упаковка просроченных семечек также не отвечала требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: до потребителя не были доведены наименование и адрес изготовителя на русском языке. Только благодаря тому, что на упаковке была размещена информация для потребителей из других государств (Казахстана, Киргизии, Литвы), можно было разобрать, что изготовителем семечек является ООО «Эссен-Агро».

Воздействие на продавцов через судебную систему заставляет их более ответственно относиться к выполнению обязательных требований, принимать меры по недопущению подобных нарушений в будущем. Это сигнал и потребителям: они должны быть более внимательны при покупке товаров, проверять наличие на этикетке всей обязательной информации. Если каких-либо сведений на этикетке нет или они указывают на истекший срок годности, стоит воздержаться от покупки таких товаров. А если продукт с истекшим сроком годности все-таки приобретен, вы можете вернуть его в магазин. Наличие чека при этом не является обязательным условием возврата продавцу некачественного товара.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ШЕСТЬ СОТОВ



Россельхознадзор запретил ввоз семенного и посадочного материала из Нидерландов

Меры приняты по причине выявления карантинного для России и стран-членов ЕАЭС объекта – бактериальной пятнистости тыквенных культур.

За последний год выявление карантинных объектов в семенах, поступающих из Нидерландов в Россию, приняло системный характер. В продукции обнаруживались: вирус мозаики пегино, бактериальная пятнистость тыквенных культур, амброзия полыннолистная, паслен трехцветковый. Поставки зараженной продукции про-

исходят на фоне отсутствия на протяжении 1,5 лет ответов от Национальной организации по карантину и защите растений Нидерландов на запросы Россельхознадзора о подтверждении фитосанитарного статуса отправляемых в Россию партий семенного и посадочного материала.

Владислав МЕЛЬНИК

СПРАВКА

Бактериальная пятнистость тыквенных культур распространяется зараженными семенами, плодами и рассадой. Болезнь поражает кабачки, перец, томаты, баклажаны, арбузы, дыни, огурцы, разные виды тыкв, патиссонов и другие культуры.

Заражению и развитию болезни способствуют высокая относительная влажность, образование обильной росы или дождливая погода в сочетании с теплыми температурами. При раннем заражении растений потери урожая могут достигать до 100%.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «АНКОМ» ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ

**УБОРЩИКОВ
УПАКОВЩИКОВ
КОМПЛЕКТОВЩИКОВ
ТРАНСПОРТИРОВЩИКОВ
ФОРМОВЩИКОВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАБОЧИХ СТРОИТЕЛЬНЫХ ПРОФЕССИЙ**

ПОВАРА-УНИВЕРСАЛА

РАССМОТРИМ ГРАЖДАН РФ И СНГ,
В ТОМ ЧИСЛЕ С ОПЫТОМ И БЕЗ ОПЫТА!

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ОФИЦИАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ • ДОСТОЙНЫЙ ЗАРАБОТОК
- ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

СТ. М. «ЕЛИЗАРОВСКАЯ», ПР. ОБУХОВСКОЙ ОБОРОНЫ, 119Б

ПОДБОР ПЕРСОНАЛА: ПН-ПТ, С 10:00 ДО 17:00

ТЕЛ. 677-45-88 ДОБ.191; WhatsApp: +7-931-333-31-43