

## В ПЕТЕРБУРГСКИХ МАГАЗИНАХ ПЕРЕД ПАСХОЙ НАШЛИ ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ



Семь из двенадцати образцов творога, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют требованиям нормативных документов, а один и вовсе оказался фальсификатом без молочного жира! Таковы удручающие результаты проверки качества популярного кисломолочного продукта, проведенной специально перед празднованием Светлой Пасхи.

СТР. 6–7

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



#### Внимание, карантинный объект!

Карантин растений часто называют первой линией защиты растительных богатств, и это определение нельзя назвать преувеличенным. Работа по своевременному выявлению и диагностированию карантинных вредных объектов является одним из направлений деятельности Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». О том, где чаще всего выявляют опасных вредителей и возбудителей болезней растений, читайте на

СТР. 3

### ИЗ ЗАЛА СУДА

#### Просроченный фарш обернулся иском

Куйбышевский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Пятёрочка» на Садовой ул., д. 69, реализовавшего покупателям мясной фарш с истекшим сроком годности, противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. С иском в суд обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



СТР. 4

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Молоко с «Честным знаком» на упаковке оказалось без молочного жира

Восемь из десяти образцов молока ультрапастеризованного, приобретенных в супермаркетах Северной столицы и проверенных в ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствовали обязательным требованиям по жирнокислотному составу и физико-химическим показателям, а шесть торговых марок оказались откровенными фальсификатами, в пяти из которых вообще отсутствовал молочный жир. Таковы результаты очередной экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

СТР. 10–12

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 мая 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мясных консервов и молока пастеризованного (с короткими сроками хранения). Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



### ДАРЫ МОРЯ

## Морская капуста для здоровья и удовольствия!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников вкусными продуктами линейки «MARE». Овощные риеты из морской капусты, недавно появившиеся в супермаркетах, уже пользуются большим спросом.



#### ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

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



«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в качестве основы своего риета решил использовать сырье не животного происхождения, а растительного. Именно поэтому риеты «MARE» подходят как для вегетарианцев, так и для людей, соблюдающих пост.

Морская капуста богата йодом, который улучшает усво-



ение белка, фосфора, кальция и железа, активирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление. **ПРОБУЙ РАЗНЫЕ ВКУСЫ!**

Пока новинка представлена двумя позициями: «Овощной риет из морской капусты натуральный» и «Овощной риет из морской капусты с баклажанами». В составе натурального риета из морской капусты, кроме основного сырья, – паприка,

лук, морковь, семена кунжута, пряности и специи.

Риет с баклажанами имеет пикантный вкус и характерный оттенок цвета баклажанов. Помимо морской капусты и баклажанов, в состав продукта входят паприка, лук, томаты, а также пряности и специи. Риет защищен от контакта с внешней средой не только крышкой, но и барьерной пленкой.

Новинки в линейке «MARE» имеют удобную упаковку – всего 150 г. Они не содержат консервантов, в составе только натуральные ингредиенты, а храниться в закрытой упаковке при соблюдении температурных режимов они могут 4 месяца. Удивлены? Такой срок хранения достигается за счет пастеризации, которая позволяет сохранить все полезные свойства морской капусты. Но после вскрытия риет нужно

употребить в течение 48 часов. Впрочем, вряд ли он простоит так долго у вас в холодильнике – консистенция и вкус закуски не оставят равнодушным даже самого взыскательного гурмана!

Чтобы лишний раз не бегать в магазин, лучше сразу две баночки. Тем более что употреблять риеты из морской капусты можно по-разному! Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив еще какую-нибудь рыбку. Бутерброд с риетом будет особенно пикантным, если хлеб предварительно сбрызнуть оливковым маслом и поджарить на сковороде. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА

## ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## Число жалоб граждан выросло почти в два раза

В 2023 году Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло от потребителей 4279 жалоб на услуги торговли продовольственными товарами, что на 85,3% больше, чем в 2022 году. Это абсолютный рекорд за десять лет!



Сухие цифры, озвученные на конференции «Повышение потребительской грамотности граждан как основной механизм стимулирования и поддержки добросовестного бизнеса» в «Невской ратуше», говорят о том, что за прошедший год уровень защищенности петербуржцев не просто значительно упал, а круто обвалился. Это значит, что подпрограмма «Развитие системы обеспечения прав потребителей в Санкт-Петербурге», реализуемая Комитетом по промышленной политике, инновациям и торговле, не только не достигла планируемых результатов, но и ухудшила те, которые были еще несколько лет назад.

Основная причина такого обвала – реформа надзорно-контрольной дея-

тельности, которая длится уже около пяти лет. Апофеозом этой реформы стало введение моратория на проверки бизнеса в 2022 году, из-за которого изготовители и продавцы пищевых продуктов, не соответствующих обязательным требованиям, перестали проверять и привлекать к административной ответственности в виде денежных штрафов и административного приостановления деятельности. Если до введения моратория нарушителей штрафовали на десятки и сотни тысяч рублей, то сегодня надзорные органы ограничиваются лишь направлением предпринимателям предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований.

В результате такой реформы надзорно-контрольной деятельности объ-

емы нестандартной пищевой продукции за последние два года на полках торговых сетей выросли в 1,5–2 раза, а на объектах социальной сферы и того больше. За примерами далеко ходить не надо – только в результате экспертиз молочной продукции, проведенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в этом году, были выявлены десятки образцов поддельной молочной продукции.

Чиновники признают, что потребители стали менее защищенными в условиях моратория на проверки бизнеса. В этой связи вселяет оптимизм новость из Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле. Как заявила Елена Подгорная, начальник Управления потребительского рынка, в целях развития системы обеспечения прав потребителей Комитет готов взаимодействовать с общественными организациями. В конце прошлого года в госзадание СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» были внесены изменения, согласно которым у общественных организаций потребителей появится возможность более эффективно взаимодействовать с Центром в области оценки качества и безопасности продовольственных товаров, представленных в магазинах Петербурга. Программа мониторинга должна быть запущена в ближайшее время. Сейчас ее механизм проходит согласование в юридическом управлении Комитета. «Общественный контроль» поддерживает инициативу Комитета и надеется, что она воплотится в реальный проект, а не останется только на бумаге.

## МАРКИРОВКА

С 1 апреля 2024 года расширяется перечень товаров легкой промышленности, подлежащих маркировке цифровой меткой «Честный знак». Это значит, что на изготовителей, импортеров и продавцов магазинов одежды накладываются дополнительные обязательства и ответственность. Прогнозировать и не соблюдать нововведения не получится.

## Верхнюю одежду пометят «Честным знаком»

Теперь, отправляясь в торговый центр за рубашкой или брюками, проверьте, есть ли на вашем смартфоне приложение «Честный знак», которое позволяет сканировать цифровую метку и получать информацию о предмете вашего будущего гардероба.

Если на понравившейся вам куртке и костюме нет цифровой метки, уже есть повод задуматься, а не ошиблись ли вы дверью, выбрав этот магазин. Если цифровая метка в наличии, попробуйте ее отсканировать и сравнить информацию на экране смартфона с данными на этикетке и маркировочном ярлыке предмета одежды. Если расхождений нет, как уверяет нас разработчик системы маркировки, товар легальный.

Перечень продукции, подлежащей маркировке:

- рубашки трикотажные машинного или ручного вязания, мужские или для мальчиков;
- предметы одежды из искусственного меха;
- пальто, куртки, плащи, плащи с капюшонами и прочие аналогичные изделия, трикотажные или вязаные;
- рубашки мужские и для мальчиков, блузки женские и для девочек;
- шали, шарфы, кашне, мантильи, вуали и аналогичные изделия, галстуки, галстуки-бабочки и шейные платки;



• костюмы спортивные и лыжные, трикотажные машинного или ручного вязания, а также отдельные предметы спецодежды;

• костюмы, комплекты, пиджаки, брюки, платья, юбки, комбинезоны с нагрудниками и ляжками, бриджи и шорты трикотажные машинного или ручного вязания, мужские, женские, для мальчиков и девочек;

• свитеры, пуловеры, кардиганы, жилеты и аналогичные изделия трикотажные машинного или ручного вязания.

С 1 июля 2024 года реализация непромаркированных товаров будет запрещена.

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

## Маркировка шагает по стране. Пчелам приготовиться

С 1 марта в России вступил в силу закон об обязательной маркировке домашнего скота, птицы и пчел.

Согласно новому закону, промаркировать предстоит крупный рогатый скот (КРС), верблюдов, оленей, куриц, прочих домашних птиц и даже пчел.

КРС, коз, баранов и свиней следует маркировать чипами, ошейниками и электронными метками. Маркировка должна быть нанесена в течение месяца после рождения животного. Метить

придется куриц, гусей, уток, кроликов, нутрий – словом, всех животных.

Пчелам повезло больше. Им дали отсрочку. Крайний срок маркирования и учета пчел – не позднее 1 сентября 2025 года. Для этого вида сельскохозяйственных животных предусмотрен штрих-код на внешней стороне улья. Код нужно нанести не позднее чем через две недели после заселения пчел в улей. За ненадлежащую маркировку или ее отсутствие законодательством предусмотрены штрафы и приостановка деятельности хозяйств.

## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

## В России запретили стевию

В Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС), куда входят Россия, Белоруссия, Армения, Казахстан и Киргизия, с 27 февраля вступило в силу решение о запрете на использование 19 пищевых добавок, в том числе подсластителя стевии. Но признанные нежелательными добавки могут применяться еще 36 месяцев – таков срок переходного периода.

Подсластитель стевия относится к самым низкокалорийным сахарозаменителям, поэтому его часто использовали те, кто соблюдает диету. В разрешенном перечне остались стевиигликозиды E960 – это экстракт стевии, только для него точнее прописана спецификация (процент содержания основного вещества, способ получения, содержание примесей, содержание токсичных

примесей и др.), указали в Роскачестве. Доктор биологических наук, ведущий научный сотрудник ФИЦ питания биотехнологий Ольга Баграйцева объяснила, что код «Е» присваивается веществу с доказанной безопасностью, которое в наибольшей степени исследовано на предмет генотоксичности (способно-



сти повреждать ДНК), канцерогенности, аллергенности и т. д. Основное требование для применения пищевой добавки – она не должна вредить здоровью, даже если человек будет потреблять ее каждый день на протяжении всей жизни в составе пищевых продуктов в максимально допустимых концентрациях.

Материалы полосы подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСКАР  
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

С праздником  
Светлой Пасхи!

\*Вариант сервировки

ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА



# «ВНИИЗЖ»: борьба с вредителями – наша задача!



Среди угроз продовольственной безопасности страны особое место занимает завоз из-за рубежа особо опасных вредителей, возбудителей болезней растений и сорняков. Попадая на территорию России, эти карантинные объекты быстро адаптируются к новым климатическим условиям, увеличивают свою численность и наносят огромный ущерб сельскому хозяйству, фермерам, садоводам и огородникам, а также лесам и полям. Так, например, по подсчетам специалистов, потенциальные потери при расселении коричнево-мраморного клопа только в Краснодарском и Ставропольском краях, Ростовской области и Республике Дагестан могут составить около 2 млрд рублей в год.

Карантинное фитосанитарное состояние территории Российской Федерации определяется на основании данных обследований и мониторинга, постоянно проводимых Россельхознадзором в отношении карантинных вредных организмов, входящих в Единый перечень ЕАЭС.

По состоянию на 31 декабря 2022 г. Единый перечень ЕАЭС включает в себя 248 карантинных объектов, исследования и идентификацию которых проводит подведомственный Россельхознадзору ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») на базе современных и хорошо оснащенных лабораторий.

О работе по выявлению опасных объектов и предотвращению их попадания на территорию нашей страны через пункты пропуска, расположенные в Санкт-Петербурге, Мурманской и Псковской областях, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Викторию Цубанову, заместителя руководителя Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

**– Виктория Валерьевна, в вашей лаборатории проводятся исследования по выявлению карантинных объектов?**

– В составе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» есть отдел карантина растений, специалисты которого, имея большой опыт, не только проводят исследования, но и идентифицируют карантинные объекты до рода и вида.

Карантинные объекты попадают на территорию нашей страны вместе с партиями импортных фруктов, овощей, плодов и ягод, а также различных растений.

Очень часто обнаруживаем вредителей в партиях цветов. В год через пункты пропуска Северо-Западного региона поступают десятки миллионов срезанных цветов – в основном роз, хризантем, гвоздик, лилиантусов, альстромерий, – странами происхождения которых являются Нидерланды, Эквадор, Колумбия, Кения, Израиль, Италия и другие.

При проведении карантинного фитосанитарного контроля в десятках случаях нашими специалистами выявляется заражение продукции опасными карантинными вредителями – западным цветочным и томатным трипсами, табачной белокрылкой, а также возбудителем белой ржавчины хризантем. Например, в прошлом году жизнеспособные карантинные объекты мы выявляли в каждой десятой партии поступавшей в Петербург цветочной продукции.

**– Какие риски несут с собой такие организмы?**

– Они опасны тем, что при завозе из других стран человеком или каким-либо другим способом быстро проникают в новую экосистему и начинают чувствовать себя «хозяевами», так как не имеют естественных врагов на нашей территории, которые бы сдерживали их распространение. Карантинные объекты несут в себе прямую угрозу широкому спектру сельскохозяйственных и промышленных культур. Такие вредители, вирусы и сорные растения могут в наших условиях дать всплеск своей численности, значительно понизить урожайность или даже уничтожить весь урожай.



Также карантинные вредные организмы представляют фитосанитарную опасность для лесного хозяйства страны, оказывают негативное влияние на растения и окружающую среду, наносят большой экономический и экологический ущерб.

Карантин растений часто называют первой линией защиты растительных богатств, и это определение нельзя назвать преувеличенным. Предупреждение завоза и расселения карантинных вредных организмов, работа по своевременному выявлению и диагностированию карантинных вредных объектов является одним из основных элементов построения системы продовольственной безопасности страны в целом.



**– Есть ли в вашей практике случаи выявления карантинных объектов в пищевой растениеводческой продукции?**

– Были случаи выявления южноамериканской томатной моли в образцах томатов, поступивших из Турции. Вредоносность южноамериканской томатной моли сравнима с вредоносностью саранчи, поскольку гибель урожая в некоторых случаях может достигать 100%. Томатная моль повреждает пасленовые растения в любой фазе развития – от всходов до полного созревания.

Также специалисты отдела карантина растений выявляли личинки западного цветочного трипса в образцах руколы из Северной Македонии, перца из Ирана.

Западный цветочный (калифорнийский) трипс – карантинный для РФ объект. В теплицах он вредит всем овощным культурам и большинству декоративно-цветочных растений, является активным переносчиком опасных вирусных заболеваний, поражающих широкий круг культурных растений.

На 31 декабря 2022 г. площадь установленных карантинных фитосанитарных зон, связанных с данным вредителем, увеличилась по сравнению с 2021 г. и составляет 587,75 га в 45 муниципальных районах 32 субъектов Российской Федерации.

Нередко в образцах лимонов, мандаринов и апельсинов, поступающих из Турции и Египта, выявляем красную померанцевую щитовку. Это насекомое наносит вред таким важным культурам, как апельсин, лимон, померанец, японская хурма, инжир, яблоня, слива, маслина, виноград, пальмы, бананы, мандарин, грейпфрут. Крас-



ная померанцевая щитовка широко распространена в Австралии, Океании, Африке, Мексике, США, Аргентине, Бразилии, Чили. Со временем она была завезена с кормовыми растениями во многие страны мира, в том числе в Испанию, Италию, Францию.

**– Какие еще карантинные объекты представляют серьезные риски для нашей страны?**

– Неменьшую опасность представляют и вредители лесных и лесодекоративных культур. Специалисты нашего отдела карантина растений при проведении лабораторных исследований образцов лесоматериала хвойных пород не раз выявляли карантинные для РФ объекты – личинки черного соснового усача и личинки малого черного елового усача.

**– Чем опасны эти вредители?**

– Черный сосновый усач повреждает все хвойные деревья, но наиболее сильно сосну обыкновенную. Чаще всего встречается в сосняках, в местах лесозаготовок и на складах древесины. Жуки грызут хвою и кору тонких ветвей. Личинка выгрызает в коре и лубе большие площадки и через 1–2 месяца уходит в древесину. Жуки способны к перелетам. Однако основной способ распространения насекомых – перевоз заселенной жуками древесины. Результатом жизнедеятельности черного соснового усача является

ослабление и последующее усыхание дерева. Личинки повреждают необработанную древесину, снижая ее техническую годность.

Малый черный еловый усач – один из самых опасных вредителей еловой и пихтовой древесины. Часто селится на порубочных остатках, повреждает неокоренные лесоматериалы (кругляк с неснятой корой), очень быстро приводит их в полную негодность. Все усачи являются также основными переносчиками сосновой стволовой нематоды, которая является опасным возбудителем заболеваний хвойных пород. Эти насекомые наносят значительный ущерб окружающей среде.

**– Что происходит с продукцией, в которой выявлены карантинные объекты?**

– Информация об обнаружении карантинных объектов передается в Северо-Западное межрегиональное управление Россельхознадзора для принятия мер реагирования. Проведенные специалистами нашей испытательной лаборатории исследования не раз позволяли Россельхознадзору принимать своевременные меры реагирования с целью недопущения проникновения и распространения зараженной продукции на территории Российской Федерации.

**Беседовал  
Владислав Мельник**

**ФГБУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)**

196158, Россия, Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15



Приемная директора:  
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133), 8-800-600-52-36  
E-mail: general@vetlab.spb.ru  
www.arriah.ru

ИЗ ЗАЛА СУДА

## ПРОСРОЧЕННЫЙ ФАРШ ОБЕРНУЛСЯ ИСКОМ

**Куйбышевский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Пятерочка» на Садовой ул., д. 69 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.**

С иском в суд обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», обнаружив на прилавке магазина «Пятерочка» полуфабрикат мясной рубленой категории «Б» охлажденный «Фарш Самсон» торговой марки «Самсон у дома» (ООО «Мясокомбинат Всеволожский») с истекшим сроком годности. Срок просрочки скоропортящегося мясного полуфабриката на момент общественной проверки составил двое суток.

Выявив на прилавке фарш ненадлежащего качества, сотрудники общественной организации сначала приобрели его, а затем составили акт о нарушении прав потребителей. Директор магазина А.В. Литвинова признала факт нарушения, указала в акте, что данный товар был на уценке и оказался «просмотрен» ответственным сотрудником магазина, в связи с чем «будут приняты меры».

Деньги за просроченный фарш 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 или другим способом.

В ходе судебных разбирательств, которые длились почти год, представитель

«Пятерочки» просил отказать в иске «Общественному контролю», заявляя то об отсутствии полномочий проводить подобные проверки, то говорил об утилизации «Пятерочкой» просроченного фарша. Однако «акт об утилизации» суд не принял, поскольку из представленного ответчиком документа невозможно было понять, что утилизирован был именно тот самый фарш ТМ «Самсон у дома», который был приобретен во время проверки. Суд отметил, что представленные «Общественным

контролем» доказательства допущенных магазином нарушений – фотографии приобретенного товара с истекшим сроком годности, видеосъемка, а также кассовые чеки, подтверждающие факт покупки, – имеют отношение именно к магазину «Пятерочка» на Садовой ул., д. 69.

В результате Куйбышевский районный суд Санкт-Петербурга в полном объеме удовлетворил исковые требования «Общественного контроля», признав действия «Пятерочки» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, обязав довести решение суда до све-

дения «неопределенного круга лиц» и взыскал с торговой сети гос-пошлину в размере 300 руб. Ответчик в итоге не стал обжаловать решение суда, которое вступило в законную силу еще в прошлом году.

– «Пятерочка» в основном соблюдает требования законодательства, однако все равно допускает отдельные нарушения, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Воздействие на продавцов через судебную систему заставляет их более 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



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.

## КОГДА ЕДА – В РАДОСТЬ

Еще не забылась Широкая Масленица с ее шумными праздничными гуляньями и блинными фестивалями, а уже на горизонте не менее радостное событие – Пасха. Великий пост вскоре закончится, и можно будет снова побаловать себя сытными блюдами и вкусными закусками – например, мясными деликатесами, колбасными нарезками и ветчинами, большой выбор которых всегда представлен в фирменных отделах известного петербургского мясоперерабатывающего предприятия «АНКОМ».

Имеющее более чем четвертьвековую историю мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ», постоянно совершенствуя технологии и рецептуры, за короткий срок из небольшого цеха превратилось в крупную современную компанию, выпускающую сегодня более 150 наименований продукции: ветчины, сосиски и сардельки, колбасы всех разновидностей, включая полукопченые и сырокопченые, а также множество видов деликатесов из мяса и птицы.



## ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

За годы работы технологами компании было создано немало прекрасных рецептов, полюбившихся огромному количеству покупателей. Некоторые продукты стали народными хитами, вкус которых ассоциируется именно с торговой маркой «АНКОМ».

Варено-копченая колбаса «Печеная на дровах» – одна из самых любимых среди покупателей Петербурга и Ленинградской области. Уникальный рецепт этой колбасы, разработанный и выверенный до мелочей талантливыми технологами «АНКОМ», остается неизменным уже почти десять лет. В составе колбасы «Печеная на дровах» – первоклассная свинина и свежее мясо курицы, а натуральные пряные специи дополняют вкус продукта невероятно аппетитным ароматом. Колбаса «Печеная на дровах» благодаря тщательно подобранному балансу ингредиентов пришла по душе уже миллионам постоянных покупателей. Она украсит любой праздничный стол в качестве самостоятельной закуски, добавит пикантности вашему салату и, конечно, идеально подойдет для бутерброда.

## «АНКОМ» УКРАСИТ СТОЛ НА ПАСХУ!

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ  
ДЛЯ ПИКНИКА И НЕ ТОЛЬКО

Другой хит продаж – ребрышки свиные «Традиционные». Благодаря вариативности применения они пользуются популярностью у потребителей, вне зависимости от времени года. Натуральный продукт, выдержанный в традиционном рассоле, обладает дымным ароматом, а нежное свиное мясо легко отделяется от кости. Ребрышки «Традиционные» могут выступать в качестве самостоятельного блюда, подходящего практически к любому гарниру, закуски для вечернего перекуса или летнего пикника, а также прекрасно подходят для добавления в разные супы.

Не меньшей популярностью пользуется и ветчина «К чаю», сделанная из отборной свинины и мяса курицы. Обладая нежным вкусом, она великолепно дополнит легкий салат или утренний омлет. Ветчину «К чаю» можно использовать в качестве начинки для блинов или домашней выпечки, а также основы закусочек для праздничного стола.

Уникальный фирменный вкус продуктов «АНКОМ» достигается благодаря соединению традиционных и новейших технологий производства колбасных изделий и деликатесов, профессионализму специалистов, высококачественному сырью и натуральным специям лучших зарубежных производителей. Предприятие оснащено современным оборудованием известных фирм России, Белоруссии, Германии, Австрии и Чехии, что позволяет выпускать мясные изделия, соответствующие всем обязательным требованиям и ожиданиям потребителей. Высокое качество выпускаемой продукции подтверждается не только множеством наград международных выставок World Food и ПРОДЭКСПО, постоянно увеличивающейся сетью отделов и фирмен-

## ГДЕ КУПИТЬ?

Вареная колбаса, холодец и карбонад, буженина и балык, готовые нарезки, различные сырокопченые колбасы, а также куриные грудки и окорочка – это далеко не полный список того, что вы найдете в любом из более чем 150 магазинов и гастрономических отделов «АНКОМ», расположенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

И конечно, чтобы сделать ваши покупки более приятными, в фирменных отделах «АНКОМ» действуют специальные акции и скидки на большой ассортимент товаров.

Мясная продукция «АНКОМ» представлена как в розничных магазинах, находящихся почти в каждом районе города и области, так и в торговых сетях, супермаркетах и универсамах, а кроме того – в «Магазине купцов Елисеевых», самом известном гастрономе города, открытом еще в 1902 г.

Полный список фирменных отделов «АНКОМ» вы можете найти на сайте компании [www.ancom.spb.ru](http://www.ancom.spb.ru) в разделе «Розничная торговля» (<http://ancom.spb.ru/category/trades>) или по qr-коду, расположенному ниже. Будем рады видеть вас среди наших покупателей, добро пожаловать в мир «АНКОМ»!

Даниил КРЫЛОВ



# Качество - наша традиция!



## ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД



ПО "Лужский консервный завод"  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
[www.lkz.su](http://www.lkz.su); [info@lkz.su](mailto:info@lkz.su)  
(812) 385-92-40

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Спрос на творог возрастает накануне Светлой Пасхи, ведь этот продукт является основным ингредиентом для приготовления главного традиционного лакомства, которое так и называется – творожная пасха. Для того чтобы в преддверии праздника защитить потребителей от приобретения творога с сомнительным составом, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправилась в рейд по торговым сетям Северной столицы.

## ЛУКАВЫЙ ТВОРОГ

Исследования «Общественного контроля» последних лет показывают, что далеко не все изготовители дорожат своей репутацией и выпускают творог в полном соответствии с требованиями нормативных документов.

Так, по результатам проверки 2022 г. из одиннадцати образцов творога, проверенного в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», только три отвечали заявленным показателям. По итогам экспертизы прошлого года, проведенной перед Пасхой в той же лаборатории, только пять образцов из десяти прошли испытания успешно, а в ходе исследования, проведенного накануне нового учебного года на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), таких образцов и вовсе оказалось лишь три из десяти. Участились жалобы на качество творога и со стороны потребителей: в 2023 г. с подобными обращениями в «Общественный контроль» обратились десять горожан, в 2022 г. таких жалоб было только пять.

Лабораторные исследования, проведенные в этом году на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ», показали, что качество творога продолжает справедливо вызывать нарекания у граждан: **семь из двенадцати** образцов популярных марок, приобретенных в магазинах города и подвергнутых экспертизе, не соответствовали обязательным требованиям.

# ПОДДЕЛЬНЫЙ ТВОРОГ НАШЛИ В «МАГНИТЕ», «ДИКСИ» И «СВЕТОФОРЕ»

Семь из двенадцати образцов творога, проверенных «Общественным контролем», не соответствуют требованиям нормативных документов, а один и вовсе оказался фальсификатом без молочного жира!



## «МИТЕК» – ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «МАГНИТА»

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и методами кислотной или кислотнотермической коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Наличие выделившейся сыворотки в упаковке еще заметить можно, но понять, соответствует ли творог требованиям ГОСТа, например, по массовой доле белка и жира, без лабораторного анализа уже не получится. Рядовому покупателю такие исследования не под силу – долго и дорого, поэтому

лучше воспользоваться результатами проверок «Общественного контроля», которые всегда помогут покупателю сделать правильный выбор.

Вот и на этот раз экспертиза вновь показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который не соответствует обязательным требованиям по основным показателям качества – количеству жира и белка.

В очередной раз подмочила свою репутацию торговая марка «Митёк» (ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.), чей поддельный творог 9% с «Честным знаком» на упаковке был выявлен в магазине «Магнит» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1. Причем «подмочила» в прямом смысле этого слова: массовая доля влаги продукта составила 78,3%, в то время как ГОСТ 31453-2013 требует «не более 73%».

При этом белка в твороге оказалось 13,12% вместо 16%, как было указано на упаковке. Но самое неприятное открытие в том, что 9%-ый творог в действительности оказался 2%-ным.

– Творог – белковый продукт, именно этим он ценен для потребителя, – говорит **специалист в области качества молока Анатолий Брусенцев**.

– Если этот показатель ниже нормы, значит в твороге много влаги.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе творога в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано

на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**.

Молочная продукция ТМ «Митёк» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Перед проверкой творога «Общественный контроль» тестировал сметану. Согласно протоколу испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», массовая доля жира сметаны ТМ «Митёк», приобретенной в гипермаркете «О'КЕЙ», составила всего 18% вместо 30%, заявленных на упаковке. Таким образом, можно сделать вывод о том, что фальсификация молочных продуктов путем занижения доли молочного сырья для ООО «МОЛПРОМ» является не случайным производственным браком, а системным явлением, бизнес-идеей, приносящей изготовителю дополнительный доход.

В том же «Магните» был приобретен образец творога 5% ТМ «Моя цена» (ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.), массовая доля жира которого отличалась от значения, указанного на упаковке: 4,5% вместо 5%. При этом массовая доля белка, наоборот, оказалась больше, чем требует ГОСТ: 13,6% вместо нормы «не менее 12%».

## «МОЛОЧНОЕ ЦАРСТВО» – СКАЗКА С ПЕЧАЛЬНЫМ КОНЦОМ

Предприимчивых изготовителей, выпускающих некачественный творог под видом классического, на рынке немало. Еще один яркий пример – АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.), чья продукция сегодня широко представлена в торговых сетях «Дикси» и «Магнит». Ежегодные проверки, проводимые

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Зеленый берег», весовой	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Снежок»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Молочные кружева»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Приневское»	Творог фермерский пастообразный, массовая доля жира 5%. ТМ «АгроМир»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	ООО «АгроМир», Ленинградская обл.
Дата изготовления	11.01.2024	10.01.2024	08.01.2024	06.01.2024	09.01.2024	08.01.2024
Нормативный документ	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 9222-034-004-41187-14	ТУ 10.51.40-001-69196525-2019	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 x 250 г	1 x 675 г	3 x 200 г	3 x 180 г	3 x 300 г	2 x 400 г
Цена за 1 кг, руб.	360,00 руб.	439,00 руб.	660,00 руб.	361,00 руб.	483,00 руб.	405,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Колхоз» (ИП Горюнова Елена Алексеевна) Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А, пом. 4-Н	АО «ТД Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 5,0 / 5,50±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 9,0 / 9,00±0,30	Не менее 5,0 / <b>10,00±0,30</b>	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 5,0 / <b>4,00±0,30</b>
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	Не более 75,0 / 72,8±0,15	Не более 75,0 / 74,9±0,15	–	–	Не более 75,0 / 74,6±0,15	Не более 75,0 / <b>80,6±0,15</b>
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 16,0 / 18,80±0,15	Не менее 16,0 / 16,08±0,15	Не менее 14,0 / 16,09±0,15	Не менее 15,0 / 17,28±0,15	Не менее 16,0 / 17,81±0,15	Не менее 16,0 / <b>11,20±0,15</b>
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие информации на этикетке, ГОСТ, СТО, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, м.д. влаги</b>

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

«Общественным контролем», показывают, что продукция этой компании не соответствует обязательным требованиям, хотя на упаковках стоят ГОСТ и «Честный знак».

Вот и на сей раз сразу два образца творога этого изготовителя, приобретенные в универсаме «Дикси» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1, опять с треском провалили экспертизу.

Так, массовая доля белка творога 9% ТМ «Торжок. Молочное царство» (упаковка 200 г) составила 13,55% вместо 16%, массовая доля влаги – 77% вместо нормы «не более 73%», а массовая доля жира – 4% вместо указанных 9%. Другой образец того же молкомбината под похожей торговой маркой «Молочное царство» (упаковка 700 г) имел схожие характеристики: массовая доля белка 14,38% вместо 16%, массовая доля влаги – 76,9% вместо нормы «не более 73%», а массовая доля жира – 4,5% вместо 9%.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» ежегодно получает замечания специалистов государственных испытательных лабораторий. Так, по итогам предыдущей проверки, проведенной весной этого года в ФБУ «Тест-С.-Петербург», массовая доля жира творога ТМ «О'КЕЙ daily» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ»), приобретенного в той же сети «О'КЕЙ», составила всего 5% вместо 9%, а в прошлом году в «Перекрестке» на Ленинском пр., д. 100 был обнаружен творог этого изготовителя под торговой маркой «Торжок. Молочное царство», жирность которого оказалась всего 0,5% вместо 5%, а массовая доля белка составила 13,32% вместо 16%. Такой же обезжиренный творог (0,5%) ТМ «О'КЕЙ» от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» под видом «пятипроцентного» продавался и в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 13. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%.

Как сообщили «Общественному контролю» в Управлении Роспотребнадзора по Тверской обл., в ходе плановой проверки прошлого года за допущенные нарушения при выпуске молочной продукции АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» было оштрафовано на 50 тыс. руб., а на основании фактов, выявленных «Общественным контролем» в этом году, изготовителю

объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Кроме того, Роспотребнадзор направил письмо о неисполнении АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» решения суда, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия по изготовлению некачественной молочной продукции, в Торжокское районное отделение судебных приставов УФСПП по Тверской обл.

**ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ С НИЗКИМ БЕЛКОМ**

Наличие на упаковках надписи «Фермерский» или ее аналога, как считают изготовители, дает им право поднимать отпускные цены на молочную продукцию в полтора-два раза. Однако, как показывают исследования «Общественного контроля», переплачивать за красивую надпись вряд ли стоит, поскольку она является не более чем привлекательным маркетинговым ходом. Яркий пример – творог «фермерский» ТМ «АгроМир» (ООО «АгроМир», Ленинградская обл.), который ежегодно получает замечания региональных испытательных лабораторий.

Так, в ходе исследования прошлого года в твороге «Фермерском пластовом» ТМ «АгроМир» массовая доля жира составила всего 4,5% вместо 9%, массовая доля белка – 14,75% вместо 16%. А согласно результатам испытаний «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», который по запросу «Общественного контроля» провел дополнительную проверку, творог ТМ «АгроМир» не соответствовал обязательным требованиям по микробиологическим показателям: в продукте была превышена норма содержания дрожжей.

В этом году творог «фермерский пластовый» 5% ТМ «АгроМир», приобретенный в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1 и дополнительно проанализированный в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», также был признан не соответствующим требованиям ГОСТа, причем сразу по нескольким показателям. Так, массовая доля белка составила 11,20% вместо 16%, массовая доля жира – 4,0% вместо 5,0%, массовая доля влаги – 80,6% вместо нормы «не более 75%». Кроме того,

образец не соответствовал требованиям по безопасности: было обнаружено превышение предельно допустимого количества бактерий группы кишечных палочек и дрожжей.

В прошлом году ООО «АгроМир» уже получало предостережение от Северо-Западного межрегионального Управления Россельхознадзора. Учитывая повторяющийся характер нарушений, можно сделать вывод о том, что система контроля качества на предприятии отсутствует, а торговые сети закрывают глаза на нарушения своих нерадивых поставщиков.

**ВВЕДЕНИЕ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ**

Другой образец «фермерского» творога также не смог дотянуть до показателей, предусмотренных нормативными документами: в образце 5% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, массовая доля белка составила 14,98% вместо нормы «не менее 16%», указанной на этикетке.

В то же время Управление Роспотребнадзора по Новгородской обл. сообщило, что «с учетом предела допустимых отклонений» по массовой доле белка образец соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», однако этикетка творога тем не менее содержит «недостовверные сведения», касающиеся происхождения продукта и его места производства, а это уже признаки, указывающие на нарушение требований другого Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Как посчитали в Роспотребнадзоре, изготовитель не имел права указывать на лицевой стороне этикетки слова «Фермерский продукт» и «Хозяйство Васильевой А.В.», поскольку творог, судя по информации на этикетке, изготовлен в действительности не фермерским хозяйством, а ООО «Старорусское молоко» промышленным способом. Таким образом, заключили в ведомстве, указанная информация, вынесенная на этикетку крупным шрифтом, – «Фермерский продукт» и «Хозяйство Васильевой А.В.» – не позволяет достоверно охарактеризовать данную продукцию

и вводит в заблуждение потребителя, что противоречит п. 1. ст. 4.3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». В соответствии с законодательством ООО «Старорусское молоко» вынесено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

**ФАЛЬСИФИКАТ БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА**

Если шесть предыдущих образцов творога, забракованных в ходе экспертизы, хоть и не отвечали требованиям нормативных документов по физико-химическим показателям, но были сделаны все же из молока, то последний, проваливший экспертизу седьмой образец оказался грубым фальсификатом, в составе которого молочный жир не был обнаружен совсем.

Этот творогоподобный продукт 9% с фальшивым «Честным знаком» на упаковке, с обозначением «ГОСТ 31453-2013» под торговой маркой «Барская кухня» (АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.) был приобретен «Общественным контролем» в одном из центров по продаже молочного фальсификата в Петербурге – магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 – по цене 188 руб./кг.

– Согласно требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», «молокосодержащим продуктом с заменителем молочного жира» может называться продукт, в котором замена молочного жира жирами немолочного происхождения – не более 50%, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – В случае с подделками из «Светофора» мы имеем дело с циничными суррогатами неизвестного состава, в котором молочный жир полностью замещен немолочным.

Неудивительно, что и другие показатели этого растительно-молочного продукта не соответствовали требованиям ГОСТ 31453-2013. Так, массовая доля белка составила всего 2,81% вместо 16%, а массовая доля немолочного жира неизвестного происхождения – 29% вместо 9%, указанных на упаковке.



Как сообщили «Общественному контролю» в Управлении Роспотребнадзора по Ивановской обл., АО «Фурмановский гормолзавод» объявлено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований. Та же санкция была применена и Россельхознадзором, который дополнительно еще приостановил действие декларации о соответствии и сообщил «Общественному контролю», что Фурмановской межрайонной прокуратурой Ивановской области возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ в отношении должностного лица АО «Фурмановский гормолзавод». По этой статье штраф составляет от 20 тыс. до 30 тыс. руб.

Молочные суррогаты ТМ «Барская кухня» уже не первый раз фигурируют в отчетах «Общественного контроля». Летом прошлого года в том же магазине «Светофор» была обнаружена такая же фальсифицированная немолочными жирами сметана 20% ТМ «Барская кухня». Кроме отсутствия молочного жира, массовая доля немолочного жира продукта составила 15%, а вкус был признан «кислым, несвойственным продукту данного наименования».

По итогам той экспертизы Россельхознадзор провел внеплановую выездную проверку, согласованную Волжской межрегиональной природоохранной прокуратурой. «По выявленным нарушениям 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», – сообщили в ведомстве. Управление Роспотребнадзора по Ивановской области совместно с прокуратурой также провело внеплановую проверку и обнаружило, что в сметане 20% ТМ «Барская кухня» превышено содержание бактерий группы кишечных палочек и дрожжей. Изготовителю было назначено административное наказание в виде штрафа, «вынесено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований, прекращено действие декларации о соответствии на vyrabotannuyu produktsiyu». Кроме того, ведомство сообщило, что только в 2023 г. АО «Фурмановский гормолзавод» были объявлены шесть предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований, признано недействительными девять деклараций о соответствии.

– Несмотря на принимаемые меры, их явно недостаточно, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Мы это видим по результатам проверок текущего года, когда в сметане и твороге ТМ «Барская кухня» молочный жир опять отсутствует. Чтобы отбить охоту у жуликов заниматься фальсификацией, необходимы более чувствительные действия – например, уголовная ответственность за производство и сбыт суррогата, конфискация промышленного оборудования и транспорта, участвующего в производственной цепочке. Пока государство не готово к таким шагам, нам, потребителям, ничего не остается, как самим бойкотировать фальсификат на полках супермаркетов.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

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

Кирилл ОРЛОВ



Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Моя цена»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Торжок. Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Митёк»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Барская кухня»
ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.	АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.
08.01.2024	09.01.2024	07.01.2024	07.01.2024	08.01.2024	24.12.2023
СТО 48360914-004-2020	ТУ 10.51.40-003-52533912-2021	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 200 г	1 x 700 г	2 x 330 г	1 x 800 г
289,00 руб.	550,00 руб.	290,00 руб.	229,00 руб.	364,00 руб.	188,00 руб.
АО «Тандер», магазин «Магнит» («Аркхем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» (Дикси-78683) Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78683) Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Аркхем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр, д. 144, корп. 2, лит. А
Не менее 5,0 / 4,50±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,50	Не менее 9,0 / 4,00±0,30	Не менее 9,0 / 4,50±0,30	Не менее 9,0 / 2,00±0,30	Не менее 9,0 / 29,00±0,30
–	–	Не более 73,0 / 77,0±0,15	Не более 73,0 / 76,9±0,15	Не более 73,0 / 78,3±0,15	Не более 75,0 / 63,4±0,15
Не менее 12,0 / 13,60±0,15	Не менее 16,0 / 14,98±0,15	Не менее 16,0 / 13,55±0,15	Не менее 16,0 / 14,38±0,15	Не менее 16,0 / 13,12±0,15	Не менее 16,0 / 2,81±0,15
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, м.д. влаги. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, м.д. влаги. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, м.д. влаги. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

## СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

### «Зеленый берег» - правильный выбор!

Великий пост в разгаре, но совсем скоро наступит долгожданное Светлое Христово Воскресение – самый значимый православный праздник. К его встрече готовятся заранее: наводят порядок и чистоту в доме, запасаются красителями и подставками для яиц, составляют пасхальное меню, в которое обязательно входят натуральные молочные и кисломолочные продукты.

Приверженцы здорового питания, любители молочных продуктов без посторонних добавок и консервантов, уже давно сделали свой выбор в пользу марок «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает «Приозерский молочный завод» в Ленинградской области. Благодаря натуральному сырью, отменному вкусу, коротким срокам хранения и удобной упаковке эти бренды сегодня пользуются неизменным спросом среди взыскательных покупателей.

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

Сегодня завод может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочно-го завода», который с 2014 г. вошел в состав АО Племенной завод «Красноозерное». Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока, успешно выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: творог, творожки, творожные массы, сметану, йогурты, ряженку, ацидофильную простоквашу, 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», «Удачный», «Вкусвилл» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фир-



менного магазина завода можно на сайте [www.zeleniybereg.com](http://www.zeleniybereg.com).

Качество сырья и готовой продукции молочного завода находится под постоянным контролем специалистов. Очередная независимая проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в феврале этого года, показала, что творог 5% ТМ «Зеленый берег» полностью соответствует строгим требованиям ГОСТ 31453-2013. Это значит, что творог ТМ «Зеленый берег» не только натурален и полезен, но также незаменим при приготовлении традиционных пасхальных блюд.

Алиса САВЕЛЬЕВА



## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

### «Клевер» - и в будни, и в праздник!

Сегодня трудно найти в молочном отделе супермаркета более узнаваемую и любимую многими молочную продукцию, чем изготовленную «Пискаревским молзаводом». Изображение клевера на упаковке стало символом высшего качества и отменного вкуса для многих поколений ленинградцев и петербуржцев.

Накануне Светлой Пасхи «Пискаревский молзавод» предлагает своим любимым покупателям простой рецепт традиционного пасхального блюда, в составе которого только натуральные и полезные ингредиенты.

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

«Пискаревский молзавод» производит творог по классической, проверенной временем технологии, используя только свежее молоко и специально подобранную закваску.

Однако для тех, кто хочет сэкономить время, «Пискаревский молзавод» предлагает сделать творожный кекс на основе творожной массы с изюмом торговой марки «Клевер», в составе которой только творог, сахар, изюм и ванилин. На вкус творожная масса «легкая, нежирная, достаточно сладкая, но не приторная, с естественной творожной кислинкой», как пишут в своих отзывах потребители.

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



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

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

Светлой и сладкой Пасхи!

Ирина ПЕТРОВА

## 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 магний.

Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Владислав МЕЛЬНИК

СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

## ПРИНЕВСКОЕ : натуральные молочные продукты каждый день!

Самое полезное молоко то, что выработано ранним утром и доставлено в магазин в тот же день к его открытию. Однако далеко не вся молочная продукция на полках супермаркетов соответствует этим требованиям. Продвинутое и неравнодушные к собственному здоровью покупатели уже давно поняли, что экономить – себе дороже, поэтому отдают предпочтение продукции торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ», выпускаемой во Всеволожском районе Ленинградской области.

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 покупателю.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОГО» можно встретить на прилавках магазинов по реализации фермерской продукции – например, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный» – или на городских рынках. Также кисломолочная продукция «ПРИНЕВСКОГО» появилась и в торговых сетях «О'КЕЙ», «Магнит» и «Семишлагофф».

Кроме традиционных молочных продуктов, под маркой «ПРИНЕВСКОЕ» теперь можно приобрести и вкуснейшие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые. Высокое качество новых сыров от «ПРИНЕВСКОГО» оценили и ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: рассольный сыр «Сулугуни» из коровьего молока стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который прошел в сентябре 2023 г. в рамках 30-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в Санкт-Петербурге. А отменное качество творога 5% жирности, как раз накануне приближающейся Пасхи, подтвердила независимая экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: он полностью соответствует требованиям ГОСТа! Срок годности творога без добавок и консервантов – всего лишь семь суток.

Продукция «ПРИНЕВСКОЕ» особенно порадует вас на Пасху, ведь для приготовления традиционных пасхальных угощений используется только



натуральная цельномолочная продукция. Творог 9% «ПРИНЕВСКОЕ» отлично подойдет для творожной пасхи, а молоко – для домашнего теста, из которого получаются самые вкусные куличи.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции.

Спешите за продукцией торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» в магазины прямо к их открытию, пока свежую молочку еще не успели раскупить. Светлой вам Пасхи!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

## ТВОРОГ «МОЛОЧНЫЕ КРУЖЕВА»: качество по доступной цене

Творожная пасха вместе с куличом и крашеными яйцами входит в число традиционных угощений на праздник Светлого Христова Воскресения. Творог у православных издревле считается ценным, питательным и даже сакральным кушаньем, и если вы его не готовите на Пасху сами, предпочитая покупать в магазине, позаботьтесь о выборе по-настоящему качественного кисломолочного продукта для праздничного стола.

Как показывают результаты экспертиз, проводимых СПб ООП «Общественный контроль», на прилавках супермаркетов сегодня можно найти натуральный творог, сделанный по традиционной технологии, без посторонних добавок и консервантов, такой, например, как выпускает петербургская молокоперерабатывающая компания «Дельта».

Предприятие, расположенное в городе Пушкине, работает в Северной столице уже более 15 лет и за эти годы зарекомендовало себя как надежный производитель качественного творога. «Дельта» поставляет свою продукцию не только в сетевые магазины и гипермаркеты, но также в детские сады и больницы. Визитная карточка «Дельты» – творог под торговой маркой «Молочные кружева». Также продукцию компании можно встретить под частными марками крупных ретейлеров.

Компания принимает на переработку только свежее молоко от проверенных поставщиков. Каждая партия сырья подвергается строгому отбору, а готовая продукция дополнительно направляется в независимые аккредитованные лаборатории. Благодаря отлаженной системе контроля качества творог «Молочные кружева» соответствует всем обязательным требованиям нормативных документов,



имеет честный состав, в нем нет заменителей молочного жира, в том числе компонентов растительного происхождения.

Творог «Молочные кружева» не впервые попадает под проверку в рамках исследований качества молочной продукции на прилавках торговых сетей и каждый раз доказывает свое полное соответствие всем заявленным показателям. В период экономической нестабильности и удорожания стоимости жизни компания «Дельта» старается оставаться в доступном для потребителя ценовом сегменте, сохраняя при этом натуральность и качество популярного кисломолочного продукта.

Ирина ПЕТРОВА



## Встречайте Пасху с «Лактис»!

Совсем скоро наступит Светлое Христово Воскресение, или Пасха. Накануне главного праздника Православной церкви каждой хозяйке захочется порадовать своих родных и близких вкусными угощениями. Специально к этому событию молочный комбинат «Лактис» из Великого Новгорода делится с читателями газеты простым рецептом творожной пасхи.

Традиционное лакомство делают из творога, выработанного по классической технологии, без крупинок, гладкого и мягкого по структуре. Именно такой творог производит компания «Лактис» под торговой маркой «Снежок».

В этом году предлагаем приготовить сырную пасху. Она очень нежная и напоминает мороженое, а чтобы было посытнее, можно добавить орехи или сухофрукты по вкусу.

### ТРАДИЦИОННАЯ ПАСХА С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- творог «Снежок» 9% – 400 г
- творожный сыр «Lactica» – 250 г
- сливки «Lactica» 33% – 100 мл
- сахарная пудра – 75 г
- ванильный экстракт – 1 ч. л.
- сахар – 1 ч. л.
- изюм белый – 1 горсть

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Творог протрите через сито. Изюм промойте, обсушите и добавьте в творожную массу. Затем добавьте сахар, ванильный экстракт, сахарную пудру и все перемешайте.

• Охлажденные сливки хорошо взбейте и аккуратно вмешайте в творожную массу.

• Пасочницу поставьте на тарелку, переверните верхушкой вниз и внутри выстелите двойной марлей. Плотно уложите в нее творожную массу. Сверху накройте плоской тарелкой, на которую поставьте груз. Поставьте пасху в холодное место на ночь.

• Утром груз снимите, аккуратно переверните пасху на блюдо, аккуратно снимите сначала бортики пасочницы, затем марлю.

Сырная пасха готова!



Встречайте Светлое Христово Воскресение с натуральной молочной продукцией «Lactica» и «Снежок», которую всегда можно найти в торговых сетях «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка» и «Магнит».

АО «Лактис»:  
Сайт: lactis.ru

Почта: info@lactika.ru  
Представительство  
в Санкт-Петербурге:  
(812) 406-79-76,  
+7 (931) 212-27-66

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

Приятного аппетита!

Коллектив Компании «Лактис» поздравляет петербуржцев с приближающимся праздником Пасхи, желает здоровья, счастья и благополучия!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# МОЛОКО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ» НА УПАКОВКЕ ОКАЗАЛОСЬ БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА



В Петербурге активно торгуют ультрапастеризованным молоком, фальсифицированным растительными жирами, произведенным в Саратовской и Кемеровской областях.

Восемь из десяти образцов молока длительного хранения (ультрапастеризованного), приобретенных в супермаркетах Северной столицы и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), подведомственном подразделении Россельхознадзора, не соответствовали обязательным требованиям по жирнокислотному составу и физико-химическим показателям, а пять торговых марок оказались откровенными фальсификатами без молочного жира! Таковы результаты очередной экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

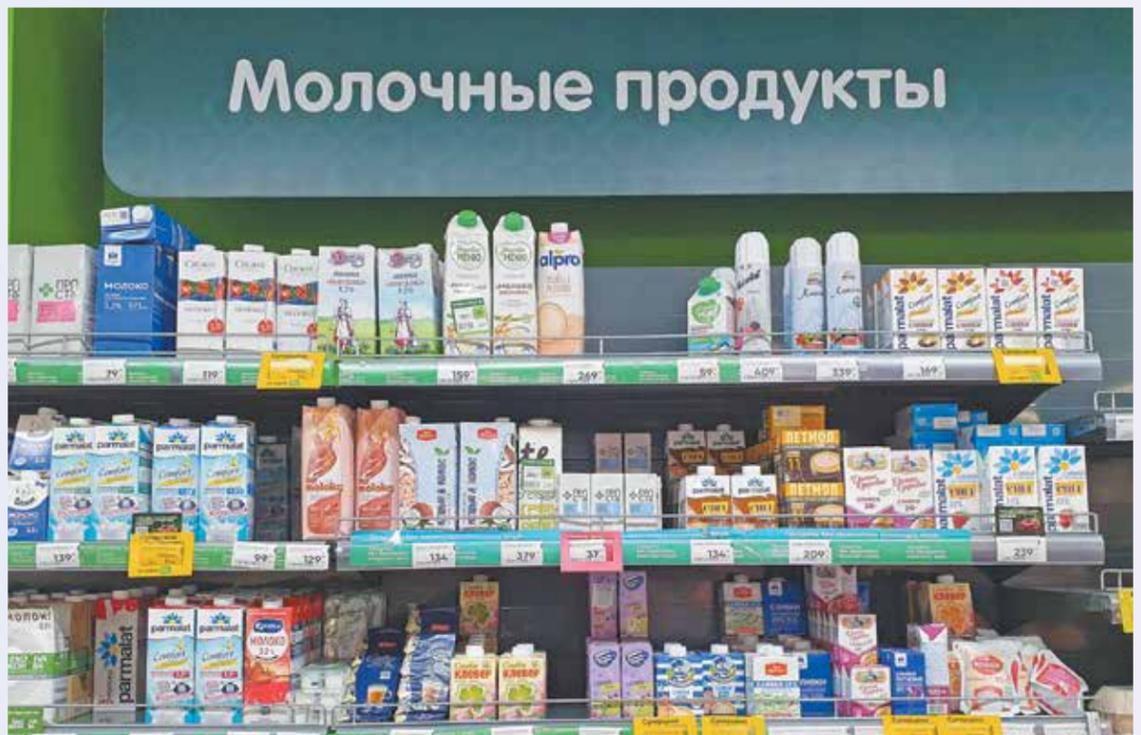
## НЕЧЕСТНЫЙ ЗНАК

Ценность натурального коровьего молока в питании человека трудно переоценить. Оно является источником кальция, полезных ферментов, жирных кислот, витаминов, обладает антиоксидантными свойствами, благотворно влияет на пищеварение и нервную систему. Диетологи утверждают, что с помощью молока можно снижать риск инсульта и ишемической болезни сердца. А еще молоко улучшает здоровье костей. Правда, при условии, что это настоящее молоко, а не фальсификат, изготовленный с добавлением растительных жиров.

Молоко питьевое в продовольственных магазинах представлено в двух видах – пастеризованное и ультрапастеризованное. Срок годности пастеризованного молока в не вскрытой упаковке измеряется сутками, ультрапастеризованного – месяцами. Вся разница – в тепловой обработке исходного молока-сырья. Пастеризацию молока проводят при температуре до 90°C, ультрапастеризацию – при температу-

ре до 160°C. Ультрапастеризация – это процесс очень быстрой (1–2 секунды) обработки сырого молока паром при температуре 160°C, что позволяет сохранить в продукте витамины, минеральные соли и ценные ферменты. Зато подавляющее большинство микробов в молоке погибает. Благодаря этому при не вскрытой упаковке оно может храниться в среднем до 6 месяцев при комнатной температуре. Такое молоко особенно популярно у дачников, которые запасаются им в преддверии летнего сезона.

Удобно и практично, но, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», не всегда честно и полезно, поскольку жирнокислотный состав восьми проверенных образцов молока не соответствовал обязательным требованиям, а в пяти образцах молочный жир оказался замещен жирами немолочного происхождения полностью! По сути, недобросовестные изготовители продают сегодня под видом питьевого коровьего молока молочный напиток, изготовленный



на основе сухого обезжиренного молока, сдобренного растительными жирами. Казалось бы, гарантией легальности происхождения молока должна быть специальная цифровая метка на упаковке – «Честный знак», которым уже три года маркируется вся молочка в России. Однако все шесть образцов поддельного молока также были с «Честным знаком», что свидетельствует о том, что специальная метка на упаковке далеко не всегда является честной.

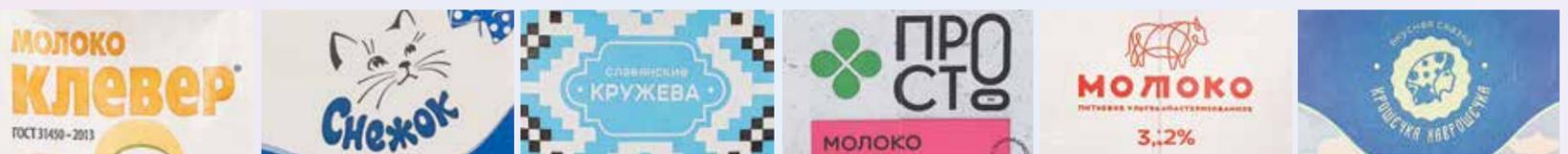
## СУРРОГАТ САРАТОВСКОГО РОЗЛИВА

Молоко из Саратовской области не первый год вызывает вопросы не только у «Общественного контроля», но и у надзорных органов.

Так, в прошлом году крупную партию (1000 упаковок по 1 л) молока питьевого ультрапастеризованного, 3,2% (даты изготовления: 13.08.2023, 04.01.2023), произведенного ООО «МолСнабРегион» по адресу: Саратовская обл., г. Балаково, ул. Саратов-

ское шоссе, д. 22, выявило Управление Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре. Как отметили чиновники, «жирнокислотный состав указанной продукции не соответствует требованиям, предъявляемым к натуральному молочному продукту, по массовой доле жирных кислот, что является признаком использования немолочных видов сырья и добавления растительных масел. Информация о составе пищевой продукции, указанная на потребительской

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста 3,2%. ТМ «Снежок»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Славянские кружева»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «ПРОСТО»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Лучший выбор. Только натуральное молоко»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Крошечка Хаврошечка»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис» г. Великий Новгород	ООО «МОЛОДЕЛ», Московская обл.	ООО «МОЛОДЕЛ», Московская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.
Дата изготовления	14.01.2024	23.12.2023	29.12.2023	12.01.2024	15.01.2024	04.11.2023
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 32252-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,5 л	2 x 0,973 л	2 x 0,970 л	2 x 1 л	2 x 1 л
Цена за 1 литр, руб.	90 руб.	132 руб.	70 руб.	66 руб.	80 руб.	60 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Вкустер 24» (магазин «Вкустер 24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,38±0,06	Не менее 3,0 / 3,5±0,1	Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / 2,49±0,06	Не менее 3,0 / 1,85±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,300±0,065	Не менее 2,5 / 2,600±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065	Не менее 2,5 / 3,100±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	–	Не менее 8,2 / 8,2±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 7,4±0,4	Не менее 8,2 / 6,3±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
Соответствие этикетке, ГОСТ, ТУ, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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

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

упаковке, не соответствует фактическому составу, так как в продукции выявлены незаявленные жиры немолочного происхождения».

Более того, обрабатывая сигнал «Общественного контроля», центральный департамент Россельхознадзора в прошлом году сообщил, что ведомством приостановлено действие четырех деклараций о соответствии ООО «МолСнабРегион» (изготовитель молочных подделок ТМ «Молочный терем» и ТМ «Натуральный продукт»), а прокуратурой Саратовской области с привлечением специалистов отдела государственного ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Саратовской и Самарской областям была проведена проверка ООО «МолСнабРегион», по результатам которой в отношении изготовителя прокуратурой было возбуждено дело об административном правонарушении по ст. 14.43 КоАП РФ. Основание для проведения проверок всё то же – производство и реализация молочной продукции, фальсифицированной жирами немолочного происхождения.

Получив ответ Россельхознадзора, «Общественный контроль» в 2023 г. опять посетил ряд торговых точек и в очередной раз выявил поддельное молоко от ООО «МолСнабРегион».

Казалось бы, органы государственного надзора приняли меры к недобросовестным изготовителям и продавцам, после чего поддельная молочная продукция должна была исчезнуть с полок торговых сетей. Однако на практике этого не происходит – количество молочных суррогатов на прилавках не сокращается, в чем в очередной раз убедился «Общественный контроль» накануне дачного сезона.

Сразу четыре образца поддельного ультрапастеризованного молока из Саратовской области под брендами «Молочный терем», «Натуральный продукт», «Крошечка Хаврошечка» и «Добрая Милёна» уже в этом году были обнаружены в торговых сетях «Дикси», «Магнит», «Верный» и «Семишагофф».

На всех коробках с молочным фальсификатом указано одно и то же место производства: Саратовская обл., г. Балаково, по которому располагается ООО «Балаковский молочный комбинат». Но на упаковках псевдомолочной про-



дукции вместо этого названия потребитель видит другие: ООО «Милкснаб», ООО «МолСнабРегион» и ООО «Экопищпром», адреса которых совпадают с адресом ООО «Балаковский молочный комбинат». В последнее время юридические лица, заявленные в качестве изготовителей саратовских суррогатов, стали меняться чаще. Связано это с периодическими блокировками указанных юрлиц в системах прослеживаемости Россельхознадзора. Но чтобы поток фальсификата не ослабевал, на смену уже «засвеченному» юрлицу заранее готовят новое, регистрируют в системе «Меркурий», и молкомбинат под новой «личной» продолжает гнать суррогат с «Честным знаком» на упаковке туда, где его готовы принять с распростертыми объятиями торговые сети с пониженной социальной ответственностью.

Чтобы не очень разборчивые в своих поставщиках предприятия торговли не сомневались в «высоком качестве выпускаемой продукции», ООО «Балаковский молочный комбинат» на своем сайте, что «активно внедряет в производство новые технологии и использует лучший мировой опыт в производстве молочных продуктов».

На самом деле, как следует из протоколов испытаний Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», «лучший мировой опыт в производстве молочных продуктов» в понимании ООО «Балаковский

молочный комбинат» заключается в полном замещении молочного жира жирами немолочного происхождения, то есть в фальсификации молока. Именно за счет этих «передовых технологий» изготовителю удается предлагать свою продукцию на 30–40% дешевле, чем у конкурентов, поставляющих на рынок честное молоко. Так, например, если цена за 1 л молока «Гискаревского молзавода» на полке магазина составляет 85–90 руб., то цена за тот же объем «залетного гастролера» из г. Балаково – 55–70 руб., хотя плечо доставки из Саратовской области не сравнить с расстоянием между местными изготовителем и любым магазином внутри Санкт-Петербурга. По всем законам математики молочная продукция, проделавшая путь почти в 2000 километров до Северной столицы, не может стоить значительно ниже продукции местного изготовителя – правда, если это не дешевая подделка.

**ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО**

Ну а теперь познакомимся с молочным суррогатом из Саратовской области поближе. В сети «Магнит» было обнаружено молоко ТМ «Крошечка Хаврошечка» (ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.). Молоко, в котором не оказалось молочного жира, не соответствовало требованиям ГОСТ 31450-2013 по массовой доле белка (1,85% вместо 3%, указанных на упаковке) и массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), ко-

торая составила 6,3% 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 – это источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

Следующий суррогат саратовского происхождения под ТМ «Добрая Милёна» (ООО «Экопищпром», Саратовская обл.) был обнаружен в торговой сети «Дикси». Кроме замены молочного жира на жиры немолочного происхождения, образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира (2,6% вместо 3,2%, указанных на этикетке) и массовой доле СОМО (7,3% вместо нормы «не менее 8,2%»).

Повторный анализ образца ТМ «Добрая Милёна» (дата изготовления: 10.01.2024), проведенный «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурного подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердил, что сеть «Дикси» торгует фальсификатом: в жировой фазе были выявлены жиры немолочного происхождения, массовая доля белка составила 2,62% вместо 3%, массовая доля СОМО – 6,9% вместо 8,2%, а плотность молока – 1021 кг/м³ вместо нормы «не менее 1028 кг/м³».

Третий образец молочного фальсификата под ТМ «Молочный терем» (ООО «Экопищпром», Саратовская обл.) был выявлен в торговой сети «Семишагофф». Кроме полного отсутствия молочного жира, образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле белка (2,42% вместо 3%, указанных на этикетке) и массовой доле СОМО (6,4% вместо нормы «не менее 8,2%»).

Четвертый молочный суррогат под ТМ «Натуральный продукт» (ООО «Экопищпром», Саратовская обл.) был обнаружен в торговой сети «Верный». В образце также не оказалось молочного жира, массовая доля белка составила 1,98% вместо 3%, указанных на упаковке, массовая доля жира – 2,9% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 6,1% вместо нормы «не менее 8,2%».

– Эти образцы даже нельзя назвать молочными напитками, поскольку, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», доля молочного жира в молокосодержащем продукте должна составлять не менее 50% жировой фазы, – поясняет Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Эти продукты можно смело назвать растительно-жировыми, но вряд ли с таким названием они будут успешно продаваться. Зная об этом, недобросовестные из-

готовители вводят потребителей в заблуждение, не боясь никакой ответственности. Ведь мораторий на проверки сегодня надежно защищает жуликов от проверок и неотвратимого наказания.

**ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ КУЗБАССА**

Пятым откровенным суррогатом в ходе экспертизы в очередной раз было признано молоко ТМ «Тяжин» (ООО «Кузбасконсервмолоко», Кемеровская обл.), приобретенное в «Светофоре» и сделанное, в отличие от предыдущих подделок, по техническим условиям. Кроме отсутствия молочного жира, массовая доля белка в образце составила 1,34% вместо 3%, указанных на этикетке, а массовая доля жира – 2,1% вместо 3,2%.

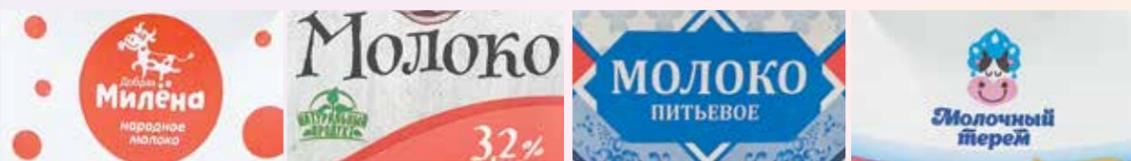
– Судя по результатам исследования жирнокислотного состава этих образцов, отсутствию в жировой фазе масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, и значительному превышению нормы ГОСТа по пальмитиновой кислоте, это молоко фальсифицировано пальмовым маслом, – говорит профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Сегодня недобросовестные изготовители с целью снижения себестоимости продукции используют заменители молочного жира в больших количествах. Ведь их задача – получение прибыли, а пальмовый жир стоит намного дешевле молочного.

«Тяжин» – фальсификат со стажем. Так, по итогам проверки прошлого года в образце под этой торговой маркой также молочный жир не был обнаружен. Кроме того, массовая доля белка составила 1,49% вместо 2,8%, массовая доля жира – 2,0% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 6,6% вместо 8,2%.

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья на вкус выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает специалист по качеству молочной продукции Анатолий Брунцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

– Наличие на упаковке надписи «ТУ» вместо «ГОСТ» не дает права изготовителю фальсифицировать молоко немолочными жирами, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Если указано «молоко», то ничего, кроме молочного жира, в жировой фазе продукта быть не может. А выбор «ТУ» вместо «ГОСТ» вызван, скорее всего, тем, что срок годности этого «молока» заявлен 9 месяцев вместо стандартных 6 месяцев. Это сделано для того, чтобы дополнительно привлечь внимание торговых сетей, которые любят брать на реализацию пищевые продукты с длительными сроками хранения.

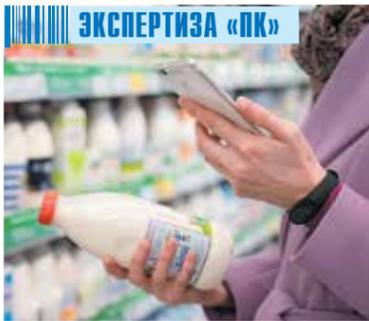
Окончание на стр. 12



Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Добрая Милёна»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Натуральный продукт»	Молоко питьевое ультрапастеризованное, с асептическим розливом 3,2%. ТМ «Тяжин»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Молочный терем»
ООО «Экопищпром», Саратовская обл.	ООО «Экопищпром», Саратовская обл.	ООО «Кузбасконсервмолоко», Кемеровская обл.	ООО «Экопищпром», Саратовская обл.
03.01.2024	25.11.2023	24.11.2023	16.01.2024
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-494-37676459-2017	ГОСТ 31450-2013
2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л
57 руб.	70 руб.	58 руб.	55 руб.
АО «Дикси Юг» (Дикси-78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Не менее 3,0 / 3,06±0,06	Не менее 3,0 / 1,98±0,06	Не менее 3,0 / 1,34±0,06	Не менее 3,0 / 2,42±0,06
Не менее 3,2 / 2,600±0,065	Не менее 3,2 / 2,900±0,065	Не менее 3,2 / 2,100±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,30
Не менее 8,2 / 7,3±0,4	Не менее 8,2 / 6,1±0,4	–	Не менее 8,2 / 6,4±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Окончание. Начало на стр. 10

## ТОНКАЯ ФАЛЬСИФИКАЦИЯ

Если предыдущие пять образцов из-за полного отсутствия молочного жира можно назвать грубыми фальсификатами, то следующий образец, не соответствующий обязательным требованиям по жирнокислотному составу, можно считать подделкой «высокого полета».

Так, состав жировой фазы молока питьевого ультрапастеризованного, 3,2%, ТМ «Лучший выбор. Только натуральное молоко» (ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.), приобретенный в универсаме «Вкустер 24», очень напоминал состав молочного жира, однако отличался от него по содержанию ряда ключевых кислот. В то же время массовая доля белка в образце составила 2,49% вместо 3%, массовая доля жира – 1,5% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 7,4% вместо 8,2%.

Неменьший интерес представляют и два других образца, изготовленные ООО «МОЛОДЕЛ» (Московская обл.). Так, образцы ТМ «Славянские кружева» из сети «Магнит» и ТМ «ПРО-

## МОЛОКО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ» НА УПАКОВКЕ ОКАЗАЛОСЬ БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

СТО» из сети «Перекресток» полностью соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013 по массовым долям белка, жира и СОМО, однако не соответствовали требованиям по жирнокислотному составу. Например, если масляной кислоты должно быть не менее 2,4%, то по факту в образцах ее оказалось 2,1–2,2%.

– В основном жировая фаза образцов ТМ «ПРОСТО» и ТМ «Славянские кружева» представлена молочным жиром, но, судя по выявленным отклонениям, они всё же не соответствуют государственному стандарту, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Возможно, в состав жировой фазы был введен говяжий жир, который очень похож по набору и количеству кислот на молочный.

## КАКИЕ МЕРЫ ПРИНЯТЫ?

Материалы очередной проверки качества образцов молока ультрапастеризованного «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, допустившим нарушения обязательных требований. Как и ожидалось в условиях действующего моратория на проверки бизнеса, надзорные органы не смогли принять меры, которые бы позволили прекратить противоправные действия зарвавшихся изготовителей молочного фальсификата.

Так, Управление Россельхознадзора по Республикам Хакасия и Тува и Кемеровской области – Кузбассу сообщило, что в отношении ООО «Кузбасконсервмолоко» приняты решения об объявлении предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований и о признании недействительной декларации о соответствии молочной продукции требованиям ЕАЭС от 19.10.2023, направлена информация в Управление экономической безопасности и противодействия коррупции ГУ МВД России по Кемеровской области – Кузбассу и в Управление налоговой службы по Кемеровской области – Кузбассу.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило о направлении предостережений продавцам фальсификата – магазинам «Вкустер 24», «Дикси», «Магнит», «Верный», «Семьшагофф», «Светофор» и «Перекресток».

Более эффективно отработала сигнал «Общественного контроля» Управление Роспотребнадзора по Саратовской обл. Там сообщили, что по результатам выборочного контроля по ранее поступившим материалам ООО «МолСнабРегион» привлечено к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (предусмотрен штраф от 100 тыс.

до 300 тыс. руб.). Также вынесены решения о приостановлении действия четырех деклараций о соответствии молочной продукции.

В этом году в ходе внеплановой документальной проверки, согласованной с прокуратурой Саратовской области, были выявлены факты недостоверного декларирования выпускаемой молочной продукции. Оказалось, что ООО «МолСнабРегион» прикрывалось протоколами лабораторных испытаний, выданных испытательными лабораториями, не аккредитованными в установленном порядке. По этим фактам в отношении ООО «МолСнабРегион» было возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 1 ст. 14.44 КоАП РФ (предусмотрен штраф от 100 тыс. до 300 тыс. руб.). Кроме того, Управление Роспотребнадзора по Саратовской обл. направило в суд иск в защиту неопределенного круга лиц о признании действий ООО «МолСнабРегион» противоправными и о прекращении таких действий, а также прекращении производства молочной продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

В отношении «молочного брата» ООО «МолСнабРегион», ООО «Экопищпром», выпускающего молочный фальсификат на тех же производственных мощностях, было вынесено лишь предостережение.

– Получив предостережения, торговые сети продолжают реализацию молочного фальсификата в тех же объемах, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Меры, принимаемые сегодня органами госнадзора, крайне неэффективны и часто формальны. Только огромные штрафы или перспектива уголовной ответственности способны заставить жуликов прекратить обманывать граждан.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям ГОСТа полностью соответствовали только два образца ультрапастеризованного молока следующих предприятий: ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург) и АО «Лактис» (г. Великий Новгород).

При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта, а также на наличие информации на ней. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Многослойная асептическая упаковка Tetra Pak позволяет молоку длительное время храниться и не портиться без холодильного оборудования. Молоко в такой упаковке реализуется в торговом зале при температуре от 2 до 25°C включительно до 6 месяцев.

Кирилл ОРЛОВ

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

### МЯСО ТУШЕНОЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

СПРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!