

## ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДОЛЖАЮТ ПРОДАВАТЬ ПОДДЕЛЬНУЮ СМЕТАНУ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

60% торговых марок сметаны, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям нормативных документов, а в одном образце молочный жир и вовсе не был обнаружен. Какую сметану лучше выбирать на Масленицу, читайте на

СТР. 8-9

60% БРАК

40% ПРОШЛИ ПРОВЕРКУ



### ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

#### Роспотребнадзор проверяет торговую сеть «Светофор»

Поводом для проведения масштабной проверки сети «Светофор» по всей стране стало обращение в правительство депутата Госдумы Сергея Лисовского, в котором идет речь о продаже некачественной и небезопасной пищевой продукции. Согласно результатам исследований «Общественного контроля», «Светофор» является лидером среди торговых сетей по реализации пищевого фальсификата в Петербурге. О конкретных нарушениях в сети «Светофор» читайте на



СТР. 2

### 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»

#### Какие блины Масленицу не испортят?

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество замороженных блинов с мясной начинкой разных марок. Потребители должны знать, что в этих полуфабрикатах, кроме мясосодержащего сырья, могут быть различные добавки – например, соевый белок, крахмал, клетчатка, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, разрыхлители, регуляторы кислотности, а количество начинки в среднем составляет 13–20% от массы нетто продукта. О результатах экспертизы читайте на



СТР. 4-5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 марта 2025 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.

### ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



## Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» - вкусный и полезный перекус каждый день!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников новинками. Теперь гурманы могут оценить не только овощные риеты из морской капусты, но также недавно появившиеся в супермаркетах рыбные риеты с разными вкусами.

#### ПРОБУЙ И НАСЛАЖДАЙСЯ!

Риет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – результат тщательного подбора ингредиентов и многочисленных дегустаций. Они станут ярким акцентом в вашем меню

и подойдут для самых разных случаев: от семейного завтрака до праздничного фуршета.

При производстве рыбных риетов компания использует только натуральные ингредиенты и применяет щадящую обработку сырья, делая акцент на сохранении полезных

свойств продуктов, их безопасности, качестве и обеспечении длительных сроков годности.

Пробуйте риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и открывайте для себя разные яркие вкусы: ● Риет «Красная рыба с соусом песто» отличается выраженным ароматом копчения и пряным послевкусием, за которое отвечает букет специй. Идеален с ломтиком ржаного хлеба и свежей зеленью.

● Риет «Белая рыба с томатами и травами» – приятная консистенция с выраженными кусочками рыбы в структуре. Отлично сочетается с тостами,



тарталетками и несладкими блинчиками.

● Риет из скумбрии с перцем на гриле – рыбная закуска со вкусом печеного перца, имеет гармоничный аромат с нотой копчения.

#### ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют удобную упаковку – всего 140 г. Они не содержат консервантов, хранятся в закрытом виде при соблюдении температурных режимов 4 месяца. Удивлены? Такой срок годности достигается за счет пастеризации, которая позволяет собирать все полезные свойства продукта. Но после вскрытия упаковки риет нужно употребить в течение 48 часов.



Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив, например, еще зелени. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛЕВА

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

# РОСПОТРЕБНАДЗОР ВРЕМЕННО ЗАКРЫЛ ЧЕТЫРЕ МАГАЗИНА «СВЕТОФОР» В ПЕТЕРБУРГЕ

Поводом для проведения контрольно-надзорных мероприятий стало обращение в правительство депутата Госдумы Сергея Лисовского, в котором идет речь о многочисленных нарушениях в сети «Светофор» – в частности, о продаже некачественной и небезопасной пищевой продукции. Согласно материалам проверок, Роспотребнадзор обнаружил в торговых помещениях насекомых, мусор, просрочку и выявил нарушения правил хранения продукции. В Москве на 90 суток уже приостановлена работа половины магазинов «Светофор». Всего их в столице 24. В Петербурге закрыли пока четыре магазина. На очереди – проверки торговой сети в других регионах страны.

## ОТМАШКУ ДАЛИ СВЕРХУ

«Светофор» управляет 2200 магазинами по всей стране, поставки осуществляет через более чем 100 логистических центров. Согласно рейтингу компании «Infoline Аналитика», за девять месяцев 2024 года выручка компании составила 286,3 млрд рублей (-2,2% к аналогичному периоду 2023 года). Организация занимает пятую позицию в списке крупнейших ретейлеров страны после «X5 Group», «Магнита», «Красное&Белое» и «Ленты».

С 2022 года в РФ действует мораторий на плановые проверки бизнеса, в том числе розницы. Регуляторы могут приходиться с внеплановым контролем только в форс-мажорных случаях. Например, если есть угроза причинения здоровью граждан. Внеплановые проверки могут пройти только после согласования прокуратуры, а также в связи с поручением президента или правительства.

## ГЛАВНЫЙ ПО ПОДДЕЛКАМ

Согласно результатам исследования Санкт-Петербургской обществен-

ной организации потребителей «Общественный контроль», «Светофор» является лидером среди торговых сетей, реализующих поддельную пищевую продукцию в Северной столице.

Так, по итогам исследований 2024 г. в магазинах сети «Светофор» в Петербурге была обнаружена поддельная сметана двух торговых

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

Вторым суррогатом без молочного жира оказалась также уже хорошо знакомая «Общественному контролю» сметана «Топленая 25%» ТМ «РусМолоко» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край). 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.

## НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ

По итогам экспертизы образцов сливочного масла в «Светофоре» было выявлено целых три подделки. Так, по цене 268 руб./кг был обнаружен суррогат без молочного жира массой нетто 500 г. ТМ «Молочная магия» (ООО «Лав Продукт», Московская обл.) с нехарактерными для сливочного масла вкусом и запахом.

Вторым фальсификатом оказалось масло «Крестьянское» 72,5% (ООО «Горизонт», Брянская обл.) по цене 213 руб./кг, в котором молочный жир отсутствовал от слова «совсем». Кроме этого, массовая доля влаги составила 48,0% вместо нормы «не более 25%», а массовая доля немолочного жира



неизвестного происхождения оказалась всего 50%! Вкус и запах образца были признаны нехарактерными для сливочного масла.

Отсутствовал молочный жир еще в одном масляном суррогате – масле «Традиционное» 82,5% ТМ «Сливочная Страна» (ООО «Сливочная Страна», Московская обл.) по цене 216 руб./кг. Кроме того, массовая доля влаги образца зашкалила и составила 28,1% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира оказалась всего 68%. Вкус и запах фальсификата также были признаны нехарактерными для сливочного масла.

## МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Торгует «Светофор» и поддельным молоком ТМ «Тяжин» (ООО «Кузбасконсервмолоко», Кемеровская обл.). 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%.

По всем фактам выявленных нами нарушений надзорные органы в стандартном режиме в рамках действующего моратория на внеплановые проверки объявили «Светофору» и его поставщикам только предостережения, – говорит **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Однако, получая предостережения, «Светофор» все равно продолжает реализацию молочного фальсификата, не снижая объемов, поскольку меры, принимаемые сегодня органами госнадзора, крайне неэффективны и формальны. Только ощутимые штрафы или перспективы уголовной ответственности способны заставить жуликов убрать фальсификат с прилавков.

Владислав МЕЛЬНИК



# Тысяча Озёр®

свежесть северного утра

## ШИРОКОЙ МАСЛЕНИЦЫ!



Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору  
(Россельхознадзор)

Федеральное государственное бюджетное учреждение

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



# Д<sup>🐾</sup>Р<sup>🐾</sup>У<sup>🐾</sup>З<sup>🐾</sup>Б<sup>🐾</sup>Я

## КАБИНЕТ ПРИЕМА МЕЛКИХ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

- 🐾 Вакцинация
- 🐾 Узи
- 🐾 Терапия
- 🐾 Лабораторная диагностика
- 🐾 Чипирование
- 🐾 Ветааптека
- 🐾 Оформление документов на вывоз домашнего животного за границу и в пределах РФ



Телефоны: +7 (812) 630-20-69, 8 (800) 600-52-36,  
+7 (921) 092-69-34 – Кабинет приема МДЖ,  
+7 (921) 387-29-02 – Служба маркетинга

E-mail: [general@vetlab.spb.ru](mailto:general@vetlab.spb.ru)

196246, Россия, Санкт-Петербург, Московское ш., д. 15

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КАКИЕ БЛИНЫ МАСЛЕНИЦУ

«Общественный контроль» накануне Масленицы проверил качество замороженных



*Домашние блины – самые вкусные, но не у всех есть время их готовить. Многие предпочитают замороженные полуфабрикаты, которые в большом ассортименте представлены сегодня в торговых сетях. Если вы все-таки решите приобрести готовые блинчики с мясной начинкой в магазине, внимательно изучите результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: как показала проверка, многие изготовители экономят на начинке, а на некоторых образцах даже отсутствует обязательная информация для потребителя, включая дату изготовления.*

Для проведения экспертизы были приобретены замороженные блинчики с мясной начинкой восьми торговых марок: «Цезарь», «Сибирская коллекция», «У Пальча», «Останкино», «С пылу, с жару», «Мираторг», «Государь» и «Каждый день». Перед Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») была поставлена задача: сравнить фактический состав фарша с заявленным на упаковке, а также определить массовую долю начинки в каждом изделии.

## ГОСТОМ НЕ ПАХНЕТ!

В отличие отпельменей, для которых есть ГОСТ, 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 лучшего. Чаще всего она не превышает 13–20% 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 38%. И это в блинчиках класса «премиум», за которые потребителю предлагается заплатить почти 1300 руб. за килограмм!

**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 завуалированных 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 со-



бой тот же фарш, однако изготовленный, по сути, из остатков мясного сырья, которые 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 специи.

## ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Результаты лабораторных испытаний показали, что фактический состав всех проверенных замороженных блинчиков соответствовал заявленному на упаковке. В дорогих образцах

(«У Пальча», «Сибирская коллекция», «Цезарь») перечень ингредиентов был максимально коротким, а состав – близок к натуральному.

В «бюджетных» блинчиках («Останкино», «С пылу, с жару», «Мираторг», «Государь»), кроме мясного сырья, были также указаны и его заменители: соевый белок, животный белок, крахмал, клетчатка, загустители, комплексные пищевые добавки, усилители вкуса...

А состав замороженных блинчиков «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан»), которые реализуются на развес, так и остался тайной за семью печатями, поскольку на этикетке эта обязательная информация не была указана, как, впрочем, и наименование изготовителя, дата изготовления, срок годности, – кроме цены и информации о магазине, никаких сведений не было.

Таким образом, изготовители блинчиков семи торговых марок из восьми добросовестно указали

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ ЗАМОРОЖЕННЫХ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики замороженные «По-домашнему». ТМ «У Пальча»	Блинчики с телятиной на сливочном масле. Полуфабрикаты мясные в тесте категории Б. Замороженные. ТМ «Цезарь»	Изделия мучные кулинарные. Блинчики с мясом. Замороженные. ТМ «Сибирская коллекция» «Handmade»	Блинчики с начинкой замороженные: блинчики с мясом. ТМ «Государь»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные с мясом. ТМ «С пылу, с жару»	Хлебобулочное изделие. Блинчики быстрозамороженные с мясом. ТМ «Останкино»
Производитель	ООО «Компания К», Самарская обл.	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «Лина», Рязанская обл.	АО «ОМПК», г. Москва,
Дата изготовления	08.10.2024	17.10.2024	19.10.2024	05.09.2024	08.10.2024	04.10.2024
Нормативный документ	ТУ 10.72.19-009-21262497-2017	ТУ 10.13.14-005-47955901-1998	ТУ 10.72.19-002-61548321-2018	ТУ 9214-012-45259283-07	СТО 57397431-001-2008	ТУ 10.72.19-162-00425283-2023
Масса, количество образцов	1 шт. x 320 г	1 шт. x 450 г	1 шт. x 400 г	1 шт. x 360 г	1 шт. x 360 г	1 шт. x 420 г
Цена за 1 кг, руб.	<b>1281-00</b>	<b>844-00</b>	<b>800-00</b>	<b>347-00</b>	<b>555-00</b>	<b>310-00</b>
Место закупки	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А
Массовая доля начинки, % (Не нормируется)	<b>38,5</b>	<b>34,9</b>	<b>32,3</b>	<b>28,1</b>	<b>23,5</b>	<b>21,1</b>
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*, информация на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

\* 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 ИСПОРТЯТ?

## блинов с мясной начинкой разных марок

всю информацию о продукте на упаковке, а на этикетке блинчиков «Каждый день» она практически отсутствовала.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит **председатель СПб ООП «Общественный контроль» 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. Блинчики «Каждый день» имеют самый длинный состав. Неудивительно, что и цена за килограмм этих замороженных полуфабрикатов оказалась самой низкой – 200 руб./кг.

В морозильном прилавке рядом с блинчиками ТМ «Каждый день» находился маркировочный ярлык транспортной упаковки, согласно которому эти блины были произведены 17.02.2024, а срок годности их составляет 180 суток. Это означает, что на момент их покупки в гипермаркете «Ашан» 05.11.2024 блинчики ТМ «Каждый день» уже были просрочены на 2,5 месяца.

По факту продажи блинчиков без необходимой маркировки Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Управлением Роспотребнадзора по Новгородской обл., где располагается **ЗАО Производственная компания «Корона»** (изготовитель блинов ТМ «Каждый день»), гипермаркету «Ашан» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

### СКОЛЬКО В БЛИНАХ НАЧИНКИ?

Этот вопрос закономерен, поскольку любители блинов промышленного изготовления рассчитывают приобрести все-таки не хлебобулочное изделие, а мясосодержащий продукт.

Согласно результатам исследования, больше всего начинки – 38,5% – было в блинчиках «У Пальча» (изготовитель – ООО «Компания К», Самарская обл.), приобретенных в гипермаркете «Ашан» по цене 1281 руб./кг. Самарские замороженные полуфабрикаты оказались самыми дорогими среди других брендов-участников экспертизы.

Второе место по содержанию начинки (34,9%) заняли блинчики с телятиной на сливочном масле категории Б ТМ «Цезарь» (ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург) из гипермаркета «Перекресток» по цене 844 руб./кг.

Тройку лидеров экспертизы по содержанию начинки (32,3%)



закрывают блинчики с мясом ТМ «Сибирская коллекция» «Handmade» (изготовитель – ООО «Щелковский МПК, Московская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 800 руб./кг.

Блины торговых марок «Останкино» (АО «ОМПК», г. Москва) из магазина «Магнит» по цене 310 руб./кг, «С пылу, с жару» (ООО «Лина», Рязанская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 555 руб./кг и «Государь» (ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.) из магазина «Сезон» по цене 347 руб./кг по количеству начинки оказались «серднычками»: 21,1%, 23,5% и 28,1% соответственно. Однако, если для блинов «Останкино» при цене 310 руб./кг такое низкое содержание начинки еще оправдано, то для блинов «С пылу, с жару» за 555 руб./кг ее, прямо скажем, мало.

Блины «С пылу, с жару» имеют не только неоправданно высокую цену, но и лукавую маркировку, которая может вводить потребителей в заблуждение. Так, на задней стороне упаковки мелким шрифтом указано, что продукт выработан по СТО (стандарт организации), а на лицевой стороне пакета стоит ГОСТ 26574–2017. Для потребителя, принимающего решение на скорую руку, обозначение «ГОСТ» – сигнал к покупке. Однако на замороженные полуфабрикаты (блинчики, манты, вареники и т.д.) государственных стандартов не существует – эта продукция вырабатывается только по техническим условиям или СТО. Поэтому ГОСТ 26574–2017, вынесенный изготовителем на лицевую сторону пачки блинов «С пылу, с жару», по определению не имеет отношения к готовому продукту. Этот стандарт относится к муке пшеничной хлебопекарной, которая входит в состав блинного теста. Несмотря на мелкий шрифт, информацию об этом можно с трудом найти в нижней части упаковки. В Роспотребнадзоре в такой «креативной» маркировке не увидели нарушений и расценили находчивость изготовителя как «предоставление дополнительных сведений».

– По мнению «Общественного контроля», ГОСТ на муку не должен стоять на упаковке замороженных мясных полуфабрикатов, выработанных по СТО, – считает **Всеволод Вишневецкий.** – Это маркетинговая уловка изготовителя, которая создает ложную привлекательность блинов «С пылу, с жару» среди аналоговых товаров данного сегмента.

### АУТСАЙДЕР ЭКСПЕРТИЗЫ

Разочарованием экспертизы стали блины с мясом ТМ «Мираторг» (ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл.) из гипермаркета «Ашан» по цене 458 руб./кг. Начинки в них ока-

залось всего 13,7%! Если пересчитать стоимость этих блинов по содержанию начинки, то они окажутся самыми дорогими среди других проверенных образцов – 1138 руб./кг. Даже в супердешевых блинах «Каждый день» за 200 руб./кг начинки было и то 19,2%.

### 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 государственного политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.**



### 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.

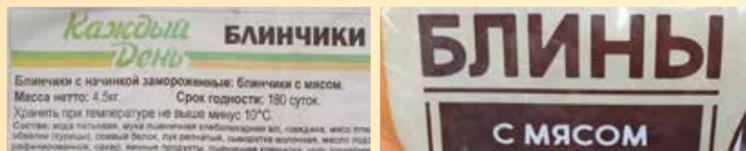
– Замороженные полуфабрикаты в тесте – классический пример фаст-фуда, – говорит **Андрей Бобровский.** – Это рафинированный продукт, пустой в плане витаминов, микроэлементов и клетчатки, с большим содержанием соли, растительных и животных жиров. Соответственно, он никак не подходит для ежедневного употребления.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

### НАУКА ВЫБИРАТЬ

**Ирина Асфондырова** 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. Предпочтительно, чтобы он был максимально простым и коротким.

– Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше -18 °С, – 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 неоднократной 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**



Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом. ТМ «Каждый день» (весовые)	Хлебобулочные изделия замороженные. Блины с мясом. ТМ «Мираторг»
ЗАО Производственная компания «Корона», Новгородская обл.	ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл.
<b>НЕ УКАЗАНА НА ЭТИКЕТКЕ</b>	04.08.2024
TU 9214-012-45259283-07	СТО 86034066-030-2019
1 шт. x 440 г	1 шт. x 360 г
<b>200-00</b>	<b>458-00</b>
ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б
<b>19,2</b>	<b>13,7</b>
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
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, дата изготовления не указана на этикетке</b>	<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



**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.

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.

### Адрес редакции и издателя:

Редакция газеты «Петербургское качество», 190020, 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

Номер сдан в печать фактически 10.02.2025 г. в 18.00. Выход в свет 16.02.2025 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-186/2  
 Тираж номера 30 000 экз.

**12+**

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# ВСТРЕЧАЙ МАСЛЕНИЦУ с «Санкт-Петербургской куриной компанией»!

Курица по всем известным рейтингам входит в рецепт самых популярных блюд мира. Сегодня в разных странах можно встретить разнообразные способы приготовления куриного мяса. Где-то предпочитают жарить или запекать целую курицу, чтобы сохранить ее сочность и аромат, но чаще всего куриные полуфабрикаты готовят на гриле или тушат с овощами. Русская кухня знаменита своими блюдами из курицы, и одно из них – блины с курицей и грибами!



мыть их проточной водой и обсушить салфеткой. Добавить соль и сахар. Перемешать венчиком или миксером до однородности. Влить молоко. Перемешать. Всыпать муку высшего сорта – обязательно просеять ее через мелкое сито. Это необходимо, чтобы удалить посторонние примеси и насытить муку кислородом. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков. В тесто влить 30 мл подсолнечного масла. Перемешать до равномерного распределения по всему тесту.

Тесто для блинов получается довольно жидким. Если окунуть лопатку в тесто и провести по ней пальцем, должна остаться дорожка. Это говорит о том, что муки достаточно и блины получатся тоненькими.

Блинную сковороду смазать подсолнечным маслом. Хорошо прогреть. Тесто перемешать и зачерпнуть половник. Влить тесто в центр сковороды и быстро распределить по всему дну круговыми движениями. Жарить 30–40 секунд с одной стороны на умеренном огне до румяной корочки. Перевернуть блин. Продолжить обжаривать в том же режиме до золотистого цвета. На край готового блина добавить ложку начинки из курицы и грибов. Завернуть в рулетик. Вы можете завернуть начинку так, как вам больше нравится.

Блины можно подавать к столу как в теплом, так и в холодном виде. После полного остывания блины с начинкой также можно заморозить. Блины с курицей и грибами готовы. «Санкт-Петербургская куриная компания» желает вам приятного аппетита и веселой Масленицы в кругу семьи и друзей!

Владислав МЕЛЬНИК



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе куриного филе обратите внимание на упаковку, внешний вид, консистенцию, срок годности и условия хранения. Свежее филе ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» упругой консистенции, нежно-розового цвета. Упаковка должна быть целой, без механических повреждений. Температура хранения охлажденного филе – от -1 °С до +2 °С не более девяти суток.

Грибы следует использовать плотной и упругой консистенции. Можно взять шампиньоны или лесные грибы. Хорошо их промыть, нарезать небольшими кусочками вместе с ножками, затем отварить.

## НАЧИНКА ДЛЯ БЛИНОВ

Куриное филе промыть. Опустить в кастрюлю. Залить водой. Немного подсолить. Поставить на сильный огонь и дать закипеть. Убавить огонь до минимального, добавить лавровый лист и варить до готовности. Время варки зависит от размера

филе. Вареное филе остудить. Лук очистить от шелухи. Сполоснуть и обсушить салфеткой. Нарезать кубиками. В глубокую сковороду влить 30 мл подсолнечного масла, разогреть на умеренном огне. Добавить нарезанный лук и, помешивая, обжарить его 2–3 минуты на сильном огне до золотистого цвета.

Грибы хорошо промыть проточной холодной водой. По желанию можно удалить кожицу. Нарезать маленькими кусочками вместе с ножками. Добавить к луку нарезанные грибы. Жарить 4–5 минут на сильном огне, помешивая, чтобы большая часть образовавшегося сока испарилась. Куриное филе нарезать маленькими кусочками, добавить его к грибам с луком. По вкусу приправить солью, молотым черным перцем и специями для курицы, перемешать. Жарить на слабом огне 4–5 минут, помешивая. Начинку из курицы и грибов остудить.

## ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ

В глубокую миску вбить яйца. Перед использованием про-

Накануне Масленицы «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своим фирменным рецептом простого и изысканного весеннего блюда с курицей.

## ИНГРЕДИЕНТЫ (на 6 порций):

Филе куриное ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» – 400 г  
Шампиньоны – 400 г  
Молоко – 500 мл  
Яйцо куриное – 3 шт.  
Мука пшеничная в/с – 200 г  
Масло подсолнечное рафинированное – 70 мл  
Сахар – 20 г  
Соль – 5 г в тесто по вкусу  
Лук репчатый – 100 г  
Приправа для курицы – 5 г  
Лавровый лист – 1 шт.  
Перец черный молотый – по вкусу

## БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Нежные тоненькие блины с начинкой из курицы и грибов – это практически полноценный ужин. Они очень вкусные и сытные. Такие блинчики удобно взять с собой на работу или в дорогу на перекус.

ПОЗДРАВЛЯЕМ С МАСЛЕНИЦЕЙ!

Компания «Морозко»  
поздравляет вас с Масленицей!

Желаем вам яркого, веселого праздника и хорошего настроения. А чтобы праздник прошел вкусно и беззаботно, порауйте себя и своих близких легкими и румяными блинчиками «Морозко».

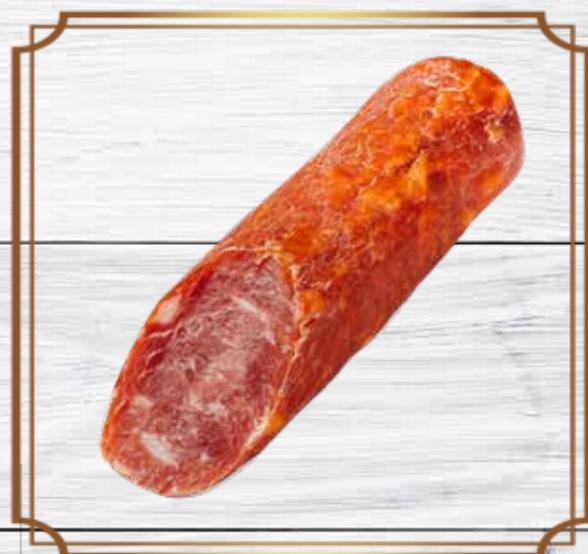


СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

# ПАРНАС: мясная классика по доступной цене

ПАРНАС – один из самых известных продовольственных брендов Петербурга, имеющий славную 40-летнюю историю.

Производственные мощности знаменитого мясоперерабатывающего завода сегодня позволяют выпускать широкую линейку колбасных изделий. В ассортименте – более ста наименований в категориях: вареные, варено-копченые и сырокопченые колбасы, сосиски и мясные деликатесы.



Сырокопченая колбаса «Сальчичон»



Сырокопченая колбаса «Венеция»

Визитная карточка бренда ПАРНАС – это сырокопченые колбасы. Их качество в прошлом году было высоко оценено экспертами международной продовольственной выставки «ПродЭкспо-2024»: золотыми медалями были удостоены сырокопченые колбасы «Сальчичон» и «Венеция». Специалисты отметили технологию холодного копчения на буковой щепе, которая придает мясу золотистый цвет, запах дымка и вкус приготовленной на костре еды.

Предприятие имеет сертификат соответствия ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», строго соблюдает требования системы контроля качества и безопасности ХАССП, обязательной для пищевых производств.

В 2024 году мясоперерабатывающий завод запустил масштабный проект ребрендинга торговой марки ПАРНАС, целью которого было создание нового яркого и современного товарного оформления.

Уже более 100 закупщиков в российском ретейле отдали предпочтение продукции ПАРНАС, которая сегодня доступна в торговых сетях «Магнит», «Верный», «О'КЕЙ», «Лента», «Ашан», «Перекресток», «Семишагофф», «Бриз», «Пловдив», «Сезон» и многих других магазинах Петербурга.

Выбирая ПАРНАС, вы голосуете за рецепты, проверенные временем, строгое соблюдение требований к качеству и срокам хранения, доступную цену и отменный вкус!

Горячая линия: (812) 244-64-40;  
e-mail: say@parnas.biz.

**МЯСО ТУШЕНОЕ**  
**МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ**  
**ГОТОВЫЕ БЛЮДА**  
**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ**

**ГОСТ**

ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО

СПРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДОЛЖАЮТ ПРОДАВАТЬ ПОДДЕЛЬНУЮ СМЕТАНУ

**60% торговых марок сметаны, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям нормативных документов, а в одном образце молочный жир и вовсе не был обнаружен**

Накануне Масленицы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила в торговых сетях Северной столицы десять образцов сметаны и направила их на независимую экспертизу. Оказалось, что только четыре образца прошли проверку успешно, остальные не соответствовали обязательным требованиям, предусмотренным ГОСТ 31452-2012 и техническими регламентами.

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.

Однако, как показала экспертиза, 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.



## ОСТОРОЖНО, СУРРОГАТ!

На рост фальсификации популярного кисломолочного продукта в 2023 г. обратило внимание и Роскачество, которое исследует сотни марок продовольственных товаров по всей стране.

Так, по данным организации, проверившей 87 торговых марок сметаны, растительные жиры были обнаружены в семи образцах. Причем двумя года-

ми ранее в рамках аналогичного исследования был выявлен только один фальсификат.

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

Проверки 2023 г. установили, что половина проверенной сметаны не соответствует обязательным требованиям нормативных документов, причем в двух торговых марках кисломолочного продукта – «РусМоло-

ко» (г. Пятигорск) и «Барская кухня» (Ивановская обл.) – традиционно отсутствует молочный жир. Этот суррогат всегда был в наличии в торговой сети «Светофор».

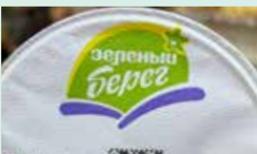
Новые исследования, проведенные в декабре 2024 г., также показали, что каждый второй образец сметаны, приобретенный в торговой сети Санкт-Петербурга (шесть из одиннадцати образцов), не отвечает обязательным

требованиям, а «Светофор», несмотря на многочисленные предостережения Роспотребнадзора и Россельхознадзора, по-прежнему торгует сметанным фальсификатом ТМ «Барская кухня» без молочного жира.

## ЛУКАВАЯ «ФЕРМЕРСКАЯ» СМЕТАНА

Крупные торговые сети с целью привлечения к себе покупателей,

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Пискаревская»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Приневское»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Зеленый берег»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Лосево»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Митёк»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни»
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл.	ООО «Молпром», Ленинградская обл.	ООО «Молочный Хуторок», Ленинградская обл.
Дата изготовления	06.11.2024	07.11.2024	09.12.2024	04.11.2024	04.11.2024	05.11.2024
Нормативный документ	ТУ 10.51.52-013-05300008-2020	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 9222-355-00419785-04	ГОСТ 31452-2012	ТУ 10.51.40-004-19758343-2017
Масса, количество образцов	3 шт. x 200 г	3 шт. x 500 г	3 шт. x 350 г	3 шт. x 250 г	3 шт. x 250 г	3 шт. x 250 г
Цена за 1 кг	165,00 руб.	310,00 руб.	469,00 руб.	396,00 руб.	332,00 руб.	460,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ИП Горюнова Е.А. (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ИП Горюнова Е.А. (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ИП Горюнова Е.А. (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	не менее 2,6 / 2,93±0,14	не менее 2,5 / 2,62±0,14	не менее 2,5 / 2,74±0,14	не менее 2,6 / 2,81±0,14	не менее 2,6 / 3,13±0,14	не менее 2,5 / 2,62±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 20,0 / 21,00±0,30	не менее 20,0 / 20,00±0,30	не менее 15,0 / 15,00±0,30	не менее 15,0 / <b>13,00±0,30</b>	не менее 20,0 / <b>15,50±0,30</b>
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТу, ТУ	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

предпочитающих натуральную и качественную продукцию, с недавних пор выделили в своих торговых залах специальные прилавки для реализации фермерской молочной продукции местных изготовителей. В сознании потребителя «фермерский» продукт ассоциируется с короткими сроками хранения, натуральным составом и честной маркировкой. Так ли это, в ходе своей проверки решил выяснить «Общественный контроль».

Посетив гипермаркет «О'КЕЙ», закупочная комиссия на «фермерской» полке приобрела сразу два образца сметаны двух изготовителей Ленинградской области: сметану 15% ТМ «Митёк» (ООО «Молпром») и сметану 20% ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» (ООО «Молочный Хуторок»). Оба образца были сделаны из молока, но не соответствовали информации на этикетке по массовой доле жира.

Так, жирность сметаны ТМ «Митёк» стоимостью 332 руб./кг составила 13% вместо 15%, а сметаны ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» по цене 460 руб./кг – 15,50% вместо 20%. У первой сметаны срок годности был заявлен 7 суток, у второй – 9 суток.

– Маркировка сметаны ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» также не соответствовала требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Согласно п. 4.3 документа, «Наименование пищевой продукции, указываемое в маркировке, должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции». Судя по этикетке, продукт изготовлен не крестьянско-фермерским хозяйством, а промышленным предприятием ООО «Молочный Хуторок», поэтому наметки на «фермерское» происхождение сметаны на крышке стакана вводит потребителей в заблуждение.



Этикетка сметаны ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» также в нарушение требований Технического регламента содержит разные придуманные наименования продукта: на основной этикетке указано, что это сметана «Молочный хуторок», а на другой этикетке – сметана «Деревенская», что не позволяет точно идентифицировать продукт.

Сметана ТМ «Фермерская лавка дяди Лёни» не первый раз получает замечания специалистов.

Как показала проверка, проведенная летом 2023 г., на «фермерской» полке гипермаркета «О'КЕЙ» покупателям предлагалась сметана под торговой маркой «Фермерская лавка дяди Лёни» 30% жирности, в которой по факту оказалось всего 17% жира! При этом стоимость сметаны соответствовала цене килограмма хорошей вареной колбасы – 560 руб.

По факту выявления «Общественным контролем» некачественной сметаны Роспотребнадзор и Россельхознадзор объявили ООО «Молочный Хуторок» и гипермаркету «О'КЕЙ» предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

**ДЕШЕВО И СЕРДИТО**

В бюджетном сегменте «Общественный контроль» приобрел для проверки также сметану стоимостью около 200 руб./кг в магазинах «Верный» и «Ашан». Так, в сметане ТМ «Васильково поле» (ООО «Никон», Московская обл.) из магазина «Верный» массовая доля жира оказалась всего 15,50% вместо 20%, а в сметане ТМ «Николин луг» из магазина «Верный» и сметане ТМ «Каждый день» из гипермаркета «Ашан» (изготовитель обоих образцов – ООО «Кривское», Калужская обл.) – 7,25% и 8,50% вместо 15%, указанных на упаковке.

– 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 нор-



мализуют 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.

**ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОРА»**

Как выяснил «Общественный контроль», фальсификация сметаны происходит двумя способами. В первом случае изготовители фасуют сметану меньшей жирности, чем указывают на упаковке, экономя на молочном сырье, во втором – замещают молочный жир смесью жиров немолочного происхождения (растительный, говяжий), чтобы еще больше снизить издержки производства. Второй способ фальсификации уже много лет успешно использует АО «Фурмановский гормолзавод» из Ивановской обл., изготавливая свой суррогат под торговой маркой «Барская кухня». А торгует этим «палевом» торговая сеть «Светофор», не стесняясь потребителей и не боясь проверок надзорных органов.

Как и в 2023 г., «Общественный контроль» в очередной раз приобрел в «Светофоре» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 поддельную сметану ТМ «Барская кухня» по цене 122 руб./кг. И опять, как оказалось, молочный жир в ней не был обнаружен. Жирность «продукта» составила 13% вместо 20%, указанных на килограммовом ведре, в которое фальсификат был расфасован. Но это, как определили специалисты лаборатории, вовсе не молочный жир, а его заменитель неуставленного происхождения.

– Это растительно-жировой продукт, даже не сметанный, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», «сметанным» может называться продукт, в котором заменен молочный жир жирами немолочного происхождения не более 50%. В случае с подделками из «Светофора» мы имеем дело с циничным фальсификатом неизвестного состава.

**ШТРАФ И УГОЛОВНОЕ ДЕЛО**

«Сметана» ТМ «Барская кухня» из Ивановской обл. уже третий год подряд фигурирует в качестве фальсификата в экспертизах «Общественного контроля». Первый сигнал, отправленный летом 2022 г. 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 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». 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».

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ И ОТЗЫВ ДЕКЛАРАЦИИ**

Как сообщили в Россельхознадзоре, по итогам рассмотрения очередного обращения «Общественного контроля» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований в отношении АО «Фурмановский гормолзавод» и ООО «Никон», вынесено решение о признании декларации о соответствии недействительной и прекращении ее действия в отношении молочной продукции ООО «Никон».

Кроме того, ведомство направило «информационные письма» о неудовлетворительных результатах экспертизы, представленных в обращении «Общественного контроля», в торговые сети «О'КЕЙ», «Верный» и «Светофор».

Со своей стороны, Роспотребнадзор также объявил предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований магазинам «О'КЕЙ», «Верный» и «Светофор» и изготовителям ООО «Никон» и АО «Фурмановский гормолзавод». В отношении последнего Управлением Роспотребнадзора по Ивановской обл. принято решение о проведении внеплановой проверки, о результатах которой будет сообщено дополнительно.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям полностью соответствовала сметана следующих четырех торговых марок: сметана 15% ТМ «Пискарьевская» (ООО «Пискарьевский молзавод», г. Санкт-Петербург), а также продукция из Ленинградской обл. – сметана 20% ТМ «Приневское» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»), сметана 20% ТМ «Зеленый берег» (АО Племенной завод «Красноозерное») и сметана 15% ТМ «Лосево» (ООО «Молочный завод «Лосево»»).

Кирилл ОРЛОВ

Сметана термостатная м.д.ж. 20%. ТМ «Васильково поле»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Николин луг»	Сметана м.д.ж. 15%. ТМ «Каждый день»	Сметана м.д.ж. 20%. ТМ «Барская кухня»
ООО «Никон», Московская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.
29.10.2024	28.10.2024	28.10.2024	27.10.2024
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012
3 шт. x 300 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 200 г	2 x 1000 г
250,00 руб.	233,00 руб.	225,00 руб.	122 руб.
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный») ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный») ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
не менее 2,5 / 2,74±0,14	не менее 2,6 / 3,83±0,14	не менее 2,6 / 4,47±0,14	не менее 2,5 / 3,06±0,14
не менее 20,0 / 15,50±0,30	не менее 15,0 / 7,25±0,30	не менее 15,0 / 8,50±0,30	не менее 20,0 / 13,00±0,30
соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

**НАУКА ВЫБИРАТЬ**

Добркачественная сметана имеет чистый кисломолочный вкус и запах (допускается привкус топленого масла), однородную консистенцию с глянцевой поверхностью. Цвет продукта – белый с кремовым оттенком, равномерный.

При покупке сметаны необходимо обратить внимание на упаковку. Она должна быть сухой и чистой, без видимых механических повреждений. Также нужно внимательно изучить информацию на упаковке, обращая внимание на состав, дату изготовления и срок годности.

Предпочтение лучше отдавать сметане в заводской промышленной упаковке, поскольку она надежно защищает скоропортящийся кисломолочный продукт от внешней среды и сохраняет его потребительские свойства в пределах указанного изготовителем срока годности. Весовая продукция, реализуемая из белых пластиковых ведер, как правило, обсеменена условно патогенной микрофлорой, что не раз подтверждалось в ходе проверок, проводимых «Общественным контролем».

Сметана должна храниться в торговом предприятии в холодильной витрине при температуре от +2 до +6 °С. При транспортировке сметаны нельзя допускать ее заморозания, сильного встряхивания, так как это может привести к выделению сыворотки, появлению крупитчатой консистенции.



**СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ**

## С «Пискаревской» сметаной блины станут краше!

Приближающаяся сырная неделя (Масленицу), которая в этом году пройдет с 24 февраля по 2 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, свежей и без добавок растительных жиров.

Те, кто соблюдает Великий пост, знают, что на Масленной неделе уже нельзя есть мясо, а вот молочные продукты – пожалуйста. Главное, чтобы они были 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 обязательными требованиями, в меру густая, с чистым молочным вкусом и белоснежной глянцевой 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 Масленную неделю «Пискаревская» сметана вместе с блинами, без сомнения, станет главным атрибутом праздничного застолья!

Алиса САВЕЛЬЕВА

**СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

## ПРИНЕВСКОЕ - символ качества и свежести!

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.

**ВЫСШИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА**

Большая часть сырого молока, полученного от собственных коров, перерабатывается в современном в 2019 году цехе по переработке молока, который сегодня предлагает петербуржцам широкую линейку натуральной и доступной по цене продукции: пастеризованное молоко, ряженку, сливки, сметану, кефир, творог и творожную массу, твердые, полутвердые, рассольные сыры, йогурты, айран.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции, в основе которого – только свежее натуральное сырье, традиционные способы его переработки и отсутствие консервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОГО» нежная, вкусная и имеет короткие сроки годности.

**ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО**

Молочная продукция ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно становилась призером различных конкурсов качества продовольственных товаров,



в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ» имеет сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Традиционный атрибут Масленицы – сметана 20% жирности марки «ПРИНЕВСКОЕ» также ежегодно подтверждает свое высокое качество. Согласно результатам недавней экспертизы, проведенной на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ», она полностью соответствует требованиям ГОСТа. Срок годности сметаны без добавок и консервантов – всего 10 суток.

На предстоящей Масленной неделе гурманы смогут насладиться блинами не только со сметаной, но и с творогом от «ПРИНЕВСКОГО», произведенным традиционным способом – сквашиванием натурального молока. Продукцию ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» можно найти в специализированных магазинах по реализации фермерской продукции, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».

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

Владислав МЕЛЬНИК

**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 микробиологиче-

ские и органолептические показатели 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 моло-

ка 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 молочнокис-

лых 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.

Владислав МЕЛЬНИК

# «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!**

## НА ЗДОРОВЬЕ!

### «Зеленый берег»: молочные продукты с Карельского перешейка



Многие петербуржцы, предпочитающие здоровое питание, без заменителей и консервантов, уже давно заметили на полках фермерских магазинов и супермаркетов молочные продукты под марками «Зеленый берег» и «Салми», которые выпускает в Приозерском районе Ленинградской области АО Племзавод «Красноозерное». Благодаря собственной коровьей ферме, современному производству и отлаженной логистике эти бренды быстро завоевали доверие у самых взыскательных покупателей.

#### МОЛОКО С СОБСТВЕННЫХ ФЕРМ

В состав АО Племзавод «Красноозерное», кроме животноводческих ферм, входит также 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 плавильный сыры, масло сливочное.

В 2023 г. по результатам технического аудита предприятия, включая определение уровня локализации, сметана 20% «Зеленый берег» была награждена российским Знаком качества.

Натуральность сметаны АО Племзавод «Красноозерное» недавно в очередной раз было подтверждено независимой экспертизой ФГБУ «ВНИИЗЖ». Так, сметана 20% «Зеленый берег» была признана полностью соответствующей требованиям ГОСТа. Это значит, что молочные продукты АО Племзавод «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!

#### ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продукции «Приозерского молочного завода» по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию предприятия под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный», «ВкусВилл» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, уже насчитывающую десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте [www.zeleniybereg.com](http://www.zeleniybereg.com).

Алиса САВЕЛЬЕВА

## Масленица вкуснее с продукцией «Лактис»!

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

В нашем ассортименте – только натуральные компоненты, без заменителей молочного жира и консервантов. Эти продукты идеально подойдут для приготовления угощений, включая главное праздничное блюдо – блины, будь то пышные или тонкие, на кефире или молоке, ряженке, ацидофиллине с разнообразными начинками.

Экспериментируйте и радуйте близких новыми кулинарными шедеврами!  
Попробуйте наш рецепт блинного торта с творожным сыром и сливками



### БЛИННЫЙ ТОРТ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И СЛИВКАМИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

##### ДЛЯ ТЕСТА:

- Яйца – 3 шт.
- Молоко «Снежок» 2,5% ультрапастеризованное – 600 мл
- Мука – 250 г
- Соль по вкусу
- Растительное масло

##### ДЛЯ КРЕМА:

- Сливки Lactica, 33% – 200 мл
- Творожный сыр Lactica – 150 г
- Сахарная пудра – 8 ст. л.



#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Тесто:** Взбейте яйца с солью, добавьте 300 мл молока и просеянную муку. Перемешайте, влейте оставшиеся 300 мл молока и растительное масло. Оставьте тесто на 10 минут.
- Блины:** Разогрейте сковороду, при необходимости смажьте маслом. Жарьте блины до золотистого цвета с обеих сторон (около 24 - 25 блинов).
- Крем:** Взбейте сливки с сахарной пудрой до мягких пиков, добавляйте творожный сыр частями и перемешивайте до однородности.
- Сборка:** На плоскую тарелку выложите первый блин, намажьте кремом и добавьте джем. Повторяйте слои до завершения.
- Уберите торт в холодильник на ночь. Перед подачей украсьте по желанию.

Для тех, кто придерживается здорового образа жизни, рекомендуем использовать в качестве начинок и соусов сметану, био-йогурты, творог «Снежок», греческий йогурт Lactica и творожные муссы от АО «Лактис».

Греческий йогурт Lactica – это ЗОЖ-продукт с натуральным составом, без заменителей молочного жира и консервантов. Он обладает мягким сливочным вкусом и богат кальцием и белком (9 г белка в одном стаканчике), быстро насыщает и помогает избежать переизбытка.

Попробуйте новинку от АО «Лактис» – двухслойный греческий йогурт Lactica с персиком и маракуйей или клубникой. Это отличный полезный перекус или дополнение к блинам.



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

Встречайте Масленицу с натуральной молочной продукцией «Лактис» 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](http://lactis.ru)  
Интернет-магазин: [lactis.market](http://lactis.market)  
Почта: [info@lactika.ru](mailto:info@lactika.ru)

АО «Лактис»,  
Великий Новгород,  
пр. А. Корсунова, 12Б,  
ОГРН 1025300796850



Приятного аппетита!

# КРОССВОРД ОТ *АнКом*

**По горизонтали:**

1. Разновидность колбасы, которую часто подают к праздничному столу.
2. Разыгрался при виде вкусных колбасных изделий.
3. Колбаса, изначально разработанная как диетический продукт для восстановления здоровья.
4. Основной ингредиент Еврейской сырокопчёной колбасы.
5. Лучший друг яичницы.
6. Свиной окорок, приготовленный методом засолки и копчения.

**По вертикали:**

7. Можно есть руками, а можно положить в суп.
8. Идеальны для гриля.
9. И колбаса, и пицца.
10. Производитель самых вкусных колбас и деликатесов в Санкт-Петербурге.
11. Начинка хот-дога.
12. Небольшие колбаски с кусочками сала внутри.
13. Одна из самых распространённых специй при приготовлении колбасных изделий.
14. Совместное застолье.



1) Сервелат 2) Аппетит 3) Докторская 4) Говядина 5) Бекон 6) Ветчина 7) Ребришки 8) Колбаски 9) Пепперони 10) Анком 11) Сосиска 12) Шинкачки 13) Перец 14) Трапеза

**АДРЕСА  
ОТДЕЛОВ  
АНКОМ**



PREMIUM

## СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

**БЛИНЧИКИ**  
РУЧНОЙ РАБОТЫ

**С МЯСОМ**



**УЖЕ ГОТОВЫ  
ПРОСТО РАЗОГРЕТЬ**



**С ГОВЯДИНОЙ  
LIMOUSINE  
ОСОБАЯ СЕЛЕКЦИЯ**