

«ДИКСИ» И «СВЕТОФОР» ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Восемь из десяти образцов ультрапастеризованного молока, приобретенных в супермаркетах Северной столицы и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», не соответствуют обязательным требованиям по физико-химическим показателям и жирнокислотному составу, а четыре торговые марки оказались фальсификатами: молочный жир в них либо вообще отсутствовал, либо находился в следовых количествах.



СТР. 10–11



Осторожно,
фальсификат!

СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»



В Петербурге назвали лауреатов ежегодной антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подвела итоги ежегодной антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ», которая присуждается российским изготовителям пищевых продуктов, уличенным в систематическом выпуске и реализации на территории Санкт-Петербурга фальсифицированных продовольственных товаров.

СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
землю уважай,
она дает урожай!



Очередной дачный сезон в Ленинградской области вовсю набирает обороты: садоводы заканчивают выращивать овощную и цветочную рассаду на подоконниках и балконах, а некоторые опытные огородники уже даже высадили ее в защищенный грунт. Однако, чтобы получить достойный урожай, необходимо проверить качество почвы. Помочь в этом садоводам всегда готов Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ».

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какой творог Пасху не испортит?

Больше половины образцов творога разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», не соответствуют требованиям нормативных документов, а два образца и вовсе оказались фальсификатами без молочного жира!



СТР. 6–7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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



РОСКАР
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

С праздником
Светлой Пасхи!

*Вариант сервировки

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

«СВЕТОФОР» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНОЙ МОЛОЧКОЙ

Северо-Западное межрегиональное управление Россельхознадзора завершило масштабный мониторинг реализации продукции животного происхождения в супермаркетах сети «Светофор», расположенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

С января по март текущего года в рамках проведения контрольных мероприятий в магазинах данной торговой сети выявлены грубые нарушения при обороте продукции животного происхождения. В их числе – реализация фальсифицированных продуктов, нарушения требований технических регламентов, прослеживаемости подконтрольных товаров и ветеринарного законодательства.

По результатам контрольных (надзорных) мероприятий без взаимодействия, проведенных в 29 магазинах, Управлением Россельхознадзора ООО «Торгсервис 78» (юридическое лицо сети «Светофор») объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований. Инспекторами были выявлены нарушения при хранении и реализации пищевой продукции животного происхождения, основные из ко-

торых – реализация продукции без ветеринарных сопроводительных документов и маркировки, с истекшими сроками годности.

Также по согласованию с органами прокуратуры Управлением Россельхознадзора проведены внеплановые проверки четырех магазинов сети «Светофор». В ходе проверок инспекторами был проведен отбор проб от подконтрольной госветнадзору продукции, находящейся в реализации.

В ходе лабораторных исследований выявлена фальсификация следующих товаров животного происхождения растительными жирами: сыр фасованный «Костромской» (ООО «Версия»), масло сливочное «Традиционное» 82,5% (ООО «Русмолоко»), творог 9% (ООО «Молокогрупп»), продукт кисломолочный «Топленая сметана» 25% (ООО «Русмо-



локо»), масло сливочное «Традиционное» «Крестьянская Коровка» 82,5% (ООО «Русмолоко»), сливки сгущенные с сахаром 19% (ООО «Брасовские сыры»), масло сладко-сливочное соевое «Традиционное» (ООО «Русмолоко»), сыр

плавленный колбасный копченый «Волжский» 20% (ООО «Симбирскмолпром»), молоко цельное сгущенное с сахаром (АО «Верховский молочно-консервный завод»). В части продукции, помимо растительных жиров, выявлено

превышение нормы содержания дрожжей, молочнокислых микроорганизмов, массовой доли сорбиновой кислоты.

Некачественная продукция, оставшаяся на полках магазинов, была изъята Управлением Россельхознадзора в Санкт-Петербурге и помещена на ответственное хранение.

Также инспекторами ведомства с помощью анализа компонента «Меркурий» было выявлено нарушение прослеживаемости сливочного масла «Традиционное» 82,5%. В системе было указано сырье неизвестного происхождения, из которого впоследствии изготавливался продукт. 729 кг потенциально небезопасной продукции было снято с реализации и помещено на ответственное хранение. Позже от партии были отобраны пробы, результаты исследования которых подтвердили фальсификацию масла.

Таким образом, из магазинов сети «Светофор» Управлением Россельхознадзора изъято для последующей утилизации 864 кг фальсифицированной продукции.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СКАЖИ ФАЛЬСИФИКАТУ «НЕТ!»

УДАРИМ ФАЛЬШИВЫМ РУБЛЕМ ПО ФАЛЬСИФИКАТУ!

В Петербурге назвали лауреатов ежегодной антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ»

Недавно в информационном агентстве «ИНТЕР-ФАКС» в Петербурге на пресс-конференции, приуроченной к Всемирному дню прав потребителей, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подвела итоги ежегодной антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ».

Общественная антипремия была учреждена в 2015 году и стала реакцией потребителей Петербурга на волну пищевого фальсификата, накрывшего полки торговых сетей Северной столицы. Поддельные молоко, творог, сметана, сыр, сливочное масло, мясные консервы многих торговых марок в разные годы

становились лауреатами антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ». И если еще десять лет назад победителями антирейтинга признавались один-два продукта, то 2025 г. побил все рекорды: сразу пятнадцать молочных подделок пяти российских производителей получили приз «общественного негодования».

Согласно Положению об антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ», она присуждается ежегодно российским изготовителям пищевых продуктов, уличенным в систематическом выпуске и реализации на территории Санкт-Петербурга фальсифицированных (поддельных) продовольственных товаров.

Основанием для отбора «лауреатов» являются протоколы испытаний, выданные «Общественному контролю» государственными аккредитованными лабораториями и свидетельствующие о несоответствии проверенных образцов составу, заявленному на этикетке (упаковке).

В этом году победителями антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ» стали пять изготовителей РФ, представляющих Московскую, Саратовскую, Курскую, Брянскую области и Ставропольский край:

- ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.) – за фальсифицированные сыры полутвердые, масло сливочное и молоко цельное сгущенное с сахаром. Продукция реализуется в Петербурге через торговые сети «Семишагофф», «Сезон»;
- ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» (Московская обл.) – за фальсифицированное масло сливочное «Купавушка», «Молочная ма-

гия», «Деревенская буренка», «Молочные угодья». Продукция представлена в Петербурге в торговых сетях «Магнит», «Дикси», «Семишагофф», «Сезон», «Светофор»;

- ООО «Курский сыродельный завод» (г. Курск) – за фальсифицированное масло сливочное «МАЙТО ЛОКИ», «Вологодские традиции», «Славянское». Продукция представлена в Петербурге в торговой сети «Семишагофф»;
- ООО «Балаковский молочный комбинат» (Саратовская обл.) – за фальсифицированное молоко «Молочный терем», «Крошечка Хаврошечка», «Добрая Милёна», «Натуральный продукт», которое изготавливается от имени юридических лиц ООО «Экопищепром» и ООО «МолСнабРегион». Продукция представлена в Петербурге в торговых сетях «Магнит», «Дикси», «Светофор»;
- ООО «Русмолоко» (Ставропольский край) – за фальсифицированную сметану «РусМолоко», масло сливочное «РусМолоко». Продукция реализуется в Петербурге через торговую сеть «Светофор».

Не покупайте товары этих изготовителей и этих брендов, даже если они привлекают вас своей доступной ценой. Помните, что, согласно Федеральному закону № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», поддельные товары с недостоверным составом должны изыматься из оборота и утилизироваться. Они могут представлять угрозу для вашего здоровья. Будьте бдительны, не голошайте рублем за подделки, всегда говорите фальсификату «НЕТ!».

Кирилл ОРЛОВ



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Вишневский В.Б.

Корреспонденты –
Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты
«Петербургское качество»,
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

Мнения авторов статей не обязательно совпа-
дают с мнением редакции. Ответственность
за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются
рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только
с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
фактически 07.04.2025 г. в 18.00.
Выход в свет 16.04.2025 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/4
Тираж номера 30 000 экз.

12+

САД И ОГОРОД



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: землю уважай, она дает урожай!



В настоящее время на территории 172 муниципальных образований Санкт-Петербурга и Ленинградской области расположены свыше 3 тысяч садоводств, насчитывающих около 700 тысяч участков. На них около 2,5 млн горожан занимаются выращиванием сельскохозяйственной продукции и активным отдыхом. Согласно исследованиям, проведенным в Военно-медицинской академии имени С. М. Кирова, занятие садоводством продлевает жизнь на два десятка лет. По данным Управления по развитию садоводства и огородничества Санкт-Петербурга, садоводства содействуют оздоровлению свыше 1 млн пенсионеров – жителей Санкт-Петербурга, а также более 500 тысяч петербургских детей и подростков. Садоводы нашего региона производят ежегодно более 550 тыс. тонн сельхозпродукции.

Очередной дачный сезон в Ленинградской области уже вовсю набирает обороты: садоводы заканчивают на подоконниках и балконах выращивать овощную и цветочную рассаду, а некоторые опытные огородники даже высадили ее в защищенный грунт. Подкормки, удобрения, инвентарь и, конечно, почвогрунт – выбором именно этих товаров сейчас активно заняты владельцы приусадебных участков. Ведь лето в Северо-Западном регионе короткое и, чтобы урожай был обильным и вкусным, надо успеть сделать немало еще весной.

С наступлением тепла мысли садоводов-огородников заняты традиционным вопросом: что необходимо сделать весной в первую очередь, чтобы труды не пропали даром, а урожай был на зависть соседям? За советами и рекомендациями редакция газеты «Петербургское качество» обратилась к главному специалисту – эксперту Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Елене ЛЯШОВОЙ.

– Елена Владимировна, что является важнейшим фактором для получения обильного и экологически благополучного урожая?

– Основным условием здоровья и успешного развития растений является состояние почвы, то есть ее плодородие. На Руси недаром говорили: «Земля хоть и кормит, но и сама есть просит». В этой народной мудрости угадывается не только многолетний опыт возделывания земли, но и понимание законов жизни. Как известно, большинство работ по улучшению и поддержанию состояния почвы приходится на период, когда земля отдыхает от посадок, и весна – прекрасное время отдать долг почве.

– С чего необходимо начинать восстановление «почвенных сил»?

– В идеале, чтобы установить качественное состояние почвы, ее образцы необходимо хотя бы один раз в 3–5 лет сдавать на анализы в лабораторию. Специалисты проверят почву по показателям качества и безопасности, оценят ее потенциал, а также дадут конкретные рекомендации, какие удобрения можно использовать, чтобы сделать почву идеальной средой для конкретных культур.

– Какие признаки говорят о проблемном состоянии почв?

– Основными маркерами неудовлетворительного состояния почв являются:

- постоянные болезни растений;
- уменьшение урожая;
- недоразвитые плоды и ягоды неправильной формы, редкие и невкусные;
- плохой рост даже неприхотливых растений;
- сухая потрескавшаяся корка на поверхности почвы.

– В чем причины таких проявлений неудовлетворительного состояния почвы?

– Причин может быть много: от неправильной технологии обработки почвы и нехватки питательных веществ до перенасыщения почвенных горизонтов ядовитыми веществами, например пестицидами или тяжелыми металлами. Точно определить причины «нездоровья» почвы и поставить «диагноз» можно только после проведения лабораторных испытаний.

– Ещё в древности говорили, что земля на грядках должна «созреть» для посадок. Вы с этим согласны?

– Да, действительно, существуют «народные» способы определения «зрелости» почвы. Например, такой. Сжимаем в ладони ком земли и смотрим: если при раскрытии руки почва рассыпается, то она готова, а если слипается, то надо подождать.

Есть и другой способ. Сжатый в руке ком почвы бросают с высоты 1,5 метра. Если при ударе о поверхность почва распалась на части, значит она зрелая,



а если расплывается цельным плотным куском, то приступить к сельхозработам еще рано – почва должна прогреться.

Для проверки почву необходимо брать на глубине 7–10 см. Кстати, «зрелая» земля не пристает к обуви, не липнет к рукам. А если почва рассыпается на очень мелкие части, практически в пыль, это означает, что она пересушена и нуждается в предварительном поливе. Даже если воздух еще относительно прохладный, при температуре почвы около +5°C в ней начинают происходить процессы, стимулирующие активный рост растений открытого грунта.

– А можно ускорить оттаивание и прогревание почвы, если не хочется терять драгоценные дни в нашей зоне «рискованного земледелия»?

– Опытные огородники делают так: закрывают предварительно подготовленную грядку пленкой, закрепив ее по контуру.

– Лучше использовать черную пленку?

– Это стереотип. Люди считают, что если темное лучше притягивает тепло, то под черной пленкой почва прогреется быстрее. К сожалению, черная пленка не ускорит прогрев почвы, так как, активно поглощая солнечные лучи, сильнее нагревается она сама, при этом не пропуская тепло к почве. Кроме того, пленка не вплотную прилегает к земле, есть определенный воздушный зазор, а воздух – плохой проводник тепла. Следовательно, под черной пленкой почва прогреется не быстрее, чем без нее.



– А при использовании белой пленки?

– Тоже нет! Под белой пленкой почва прогреваться будет еще дольше, так как светлый материал станет отражать солнечные лучи, не нагреваясь сам и, следовательно, ограничивая нагрев почвы.

– Остается прозрачная пленка?

– Совершенно верно, именно прозрачная пленка пропускает солнечные лучи и задерживает тепло около почвы, благодаря чему почва нагревается быстрее. Кстати, сама же прозрачная пленка в отличие от черной остается холодной. Однако в ночное время почва все равно остынет, несмотря даже на пленку. Ведь теплые предметы охлаждаются не только холодным воздухом, но и из-за инфракрасного излучения, которое также легко проходит через прозрачную пленку. А вот белая или серебристая пленка ночью, наоборот, лучше защитит почву от холода и инфракрасных лучей, которые будет отражать. По-

этому оптимальный «пленочный» вариант максимально быстрого прогрева почвы следующий: днем накрываем почву прозрачной пленкой, а ночью – серебристой или белой. Вот такая огородная физика, и у садоводов скоро появится возможность проверить это на практике.

– Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» может помочь садоводам определить потенциал почвы и дать рекомендации по ее оздоровлению?

– Конечно! Садоводов, цветоводов и огородников с образцами почв ждем по адресу: г. Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15, регистратура № 1. Наш филиал также может подготовить заключение о состоянии почв и дать все необходимые рекомендации по ее приведению в нормативное состояние. Рады ответить на вопросы и дать дополнительную информацию по тел.: (812) 630–20–69 (доб. 139).

Владислав МЕЛЬНИК



ОТДЕЛ ЗЕМЕЛЬНЫХ ПРАВООТНОШЕНИЙ
СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА ФГБУ «ВНИИЗЖ»



196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15, каб. 206/1
Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 139),
моб. тел. 8-921-592-94-13
e-mail: lyashova@arriah.ru
www.arriah.ru



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Творожный кекс для пасхального стола

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 творожного кекса – традиционного пасхального блюда, в составе которого только натуральные и полезные ингредиенты.

На приготовление праздничного угощения требуются около 40 минут и простые ингредиенты: сливочное масло, сахар, яйца, мука, изюм и творог «Пискаревский». 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. Именно такой творог, изготовленный по классической, проверенной временем технологии, производит «Пискаревский молзавод».

Однако тем, для кого 40 минут слишком долго, «Пискаревский молзавод» предлагает сделать творожный кекс на основе массы творожной с изюмом. В составе массы 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 пару сырков творожных с изюмом, а заодно и знаменитый «Пискаревский» сливочный крем – любимое с детства лакомство петербуржцев всех возрастов. И пока ваше семейство наслаждается вкусом «Пискаревских» творожных сырков, быстро взбейте два яйца со стаканом сахара в густую пену, добавьте пачку массы творожной с изюмом от «Пискаревского», 200 граммов размягченного масла сливочного, 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°C.

Остывшие кексы следует украшать сахарной пудрой или помадкой. Но удастся ли вам убедить своих домочадцев дожидаться 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 вкусной Пасхи!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Далеко не вся молочная продукция на полках супермаркетов соответствует стандартам качества. Этот горький урок уже давно усвоено многими покупателями. Те из них, которые заботятся о своем здоровье, давно поняли, что экономить – себе дороже, поэтому отдают предпочтение продукции торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» из Всеволожского района Ленинградской области.



ПРИНЕВСКОЕ

высший стандарт качества!

Гарантией качества торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» является наличие стада дойных коров и коз, а также собственного цеха, в котором без применения консервантов свежее и натуральное молоко перерабатывается традиционными способами в широкую линейку натуральной и доступной по цене продукции: пастеризованное молоко, ряженку, сливки, сметану, кефир, творог и творожную массу, твердые, полутвердые, рассольные сыры, йогурты, айран.

Сразу после дойки парное молоко поступает в цех, и уже через несколько часов готовая молочная продукция попадает на стол покупателя.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОГО» можно встретить на прилавках магазинов по реализации фермерской продукции, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».

Кроме традиционных молочных продуктов под маркой «ПРИНЕВСКОЕ», теперь можно приобрести и вкусней-

шие сыры: мягкие, рассольные и полутвердые. Высокое качество новых сыров от «ПРИНЕВСКОГО» недавно оценили и ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: полутвердый сыр «Амадеус» из козьего молока стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который прошел в августе 2024 г. в рамках Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в Санкт-Петербурге.

А отменное качество творога 9% жирности как раз накануне приближающейся Пасхи подтвердила независимая экспертиза ФГБУ «ВНИИЗЖ»: он полностью соответствует требованиям ГОСТа. Срок годности творога без добавок и консервантов – всего лишь семь суток.

Продукция «ПРИНЕВСКОГО» особенно порадует вас на Пасху, ведь для приготовления традиционных пасхальных угощений используется только натуральная цельномолочная продукция. Творог 9% 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!

Александр ПЕТРОВ



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, медом, 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

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



- знак качества
настоящего творога

Великий пост в разгаре, но совсем скоро наступит долгожданное Светлое Христо-во 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 вызы-скательных покупателей.

МОЛОКО
С СОБСТВЕННЫХ ФЕРМ

Сегодня завод может гор-диться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и со-временным перерабатываю-щим производством на базе «Приозерского молочного за-вода», который с 2014 г. во-шел в состав АО Племенной завод «Красноозерное».

Благодаря замкнутому ци-клу производства компания успешно выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питье-вое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофиль-ная простокваша), полутвердый и плавленый сыры, масло сли-вочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

В 2023 г. по результатам тех-нического аудита предприятия, включая определение уровня локализации, сметана 20% «Зеленый берег» была на-граждена российским Знаком качества.



Натуральность творога АО Племенной завод «Красно-озерное» недавно в очеред-ной раз была подтверждена независимой экспертизой ФГБУ «ВНИИЗЖ». Так, тво-рог 5% «Зеленый берег» был признан полностью со-ответствующим требованиям ГОСТ 31453-2013. Это зна-чит, что творог ТМ «Зеленый берег» не только натурален и полезен, но также незаме-ним при приготовлении тра-диционных пасхальных блюд.

ГОЛОСУЙ
ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продук-ции «Приозерского молоч-ного завода» по достоинству оценили торговые сети Санкт-

Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», ко-торый реализует продукцию предприятия под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный», «ВкусВилл» и «Колхоз». Компания так-же успешно развивает соб-ственную сеть фирменной торговли, уже насчитыва-ющую десятки мини-мар-кетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniyберег.com.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ДАРЫ МОРЯ



Морепродукты,
доступные для вас!

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Морепродук-ты богаты быстроусвоя-емыми белками и жир-ными кислотами, микро-и макроэлементами, на-много питательнее мяса, низкокалорийны, а боль-шинство из них даже обла-дают профилактическими свойствами.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Настоящая кладовая бел-ковых веществ – кальма-ры. В них совсем мало жира, зато есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок насыщено белком и минеральными эле-ментами – это настоящая бел-ковая пища с малым содержа-нием жира. Особенно много в креветках йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем и другими микро-элементами, в нем содержат-ся витамины, в том числе В12, необходимый для выработки гемоглобина и подпитки нерв-ной системы.

В меню для здорово-го питания входят и мидии. Они вкусны, нежны, содер-жат большое количество бел-ка (превосходят по его коли-честву говядину и рыбу), низ-



кокалорийны. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витами-нов делает их весьма полез-ными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они со-держат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиокси-дантом – они защищают от раз-рушения оболочки клеток, спо-собствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Теперь дары моря стали еще доступнее для самого ши-рокого потребителя. Петер-бургский рыбоперерабаты-вающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает целую ли-нейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, кре-ветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в мас-ле послужат прекрасной ос-новой для салатов. Морской коктейль – уже готовая заку-ска для праздничного стола.

Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» име-ют привлекательную прозра-чную эргономичную упаков-ку объемом 300 мл, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга. Например, вы можете себя побаловать коктейлем из морепродуктов в масле или коктейлем из мо-репродуктов в рассоле. Мидии представлены также в двух ви-дах: в рассоле и в масле с тома-тами и пряными травами. А на-стоящих гурманов ждет новин-ка – кальмар и «снежный краб» в чесночном соусе!

Высокое качество даров моря, в которых нет ни кра-сителей, ни ГМО, достигается благодаря строгому контролю на всех этапах производства. Бережная технология перера-ботки компании «БАЛТИЙ-СКИЙ БЕРЕГ» сохраняет все ценные свойства морепродук-тов и дарит покупателям только пользу, изысканный вкус и от-личное настроение!

Анна ШЕВЕЛЕВА

Встречайте Пасху с «Лактис»!

Праздник Пасхи всегда любим народом. С ним связано множество обычаев: выпекать куличи и красить яйца, тщательно продумывать пасхальные угощения.

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

Специально к этому событию компания «Лактис» из г. Великий Новгород решила поделиться с читателями газеты рецептом традиционного лакомства из творога. Творожная заварная пасха, приготовленная по этому рецепту, получается очень нежной и по вкусу напоминает мороженое.

ПАСХА ТВОРОЖНАЯ ЗАВАРНАЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Творог «Снежок», 9% – 350 г
- Творог мягкий Lactica 4,5% – 120 г
- Йогурт греческий Lactica – 80 г
- Какао-порошок – 40 г
- Яйцо – 1 шт.
- Желток – 1 шт.
- Масло сливочное «Снежок», 72,5% – 20 г
- Сахар ванильный – 8 г
- Шоколад горький – 7 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



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

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

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный».

АО «Лактис»: Сайт: lactis.ru Почта: info@lactika.ru Представительство в Санкт-Петербурге: (812) 406-79-76

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

Приятного аппетита!

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. Чтобы в преддверии праздника защитить потребителей от приобретения творога с сомнительным составом, «Общественный контроль» отправился в очередной рейд по торговым сетям Северной столицы.

ЛУКАВЫЙ ТВОРОГ

Исследования «Общественного контроля» последних лет показывают, что на прилавках супермаркетов нередко можно встретить творог, не отвечающий обязательным требованиям нормативных документов. Так, по результатам проверки 2022 г. из одиннадцати образцов творога всего три отвечали заявленным показателям. По итогам экспертизы 2023 г. только восемь образцов из двадцати прошли испытания успешно, а в ходе исследования, проведенного в прошлом году, таких образцов оказалось семь из двенадцати. Выявленные нарушения касались в основном несоответствия по содержанию белка, жира и влаги. Однако некоторые образцы были признаны откровенными подделками: в них не было обнаружено ни капли молочного жира, поскольку в составе жировой фазы он был полностью замещен немолочным жиром. Такой фальшивый творог сегодня любит предлагать покупателям федеральный ретейлер «Светофор». Последние пять лет «Общественный контроль» регулярно выявляет в магазинах этой торговой сети творожный суррогат, поставляемый из Ставропольского края (ООО «Русмолоко») и Ивановской обл. (АО «Фурмановский гормолзавод», ООО «Вознесенское»).

Россельхознадзор сообщает, что в течение 2024 г. неоднократно выявлялась фальсификация растительными жирами и маслами творога, сметаны и сливочного масла, произведенного ООО «Русмолоко».

КАКОЙ ТВОРОГ ПАСХУ НЕ ИСПОРТИТ?

Более половины (8 из 12) образцов творога разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям нормативных документов, а два образца и вовсе оказались фальсификатами без молочного жира!



По каждому случаю Россельхознадзором принимались оперативные меры реагирования: объявлены предостережения, отозваны декларации о соответствии, направлены уведомления в Роспотребнадзор и правоохранительные органы Ставропольского края и антимониторинговую службу.

Благодаря активной работе «Общественного контроля» «Светофор» в прошлом году отказался от реализации поддельного творога ООО «Русмолоко» в Петербурге, однако, несмотря на принимаемые меры, фальшивую молочку из Ставропольского края все еще можно встретить в магазинах других регионов России.

– На всех образцах поддельного творога также стоял «Честный знак», что лишний раз подчеркивает недобросовест-



ность жуликов, научившихся обходить цифровые системы контроля продукции животного происхождения, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

По данным Роскачества, обнаруженным в прошлом году, из 21 проверенного образца творога разных торговых марок обязательным требованиям соответствовали только 17.

Бьют тревогу и государственные надзорные органы: в твороге отдельных марок стали выявлять запрещенную с 1 января 2020 г. микробную трансглутаминазу – молокозвешивающий фермент искусственного происхождения, получаемый с помощью мутантных микроорганизмов, которые модифицируют структуру молочного белка.

Фермент обладает влагосвязывающей, водо- и жирудерживающей способностью. Технологи его еще называют «мясным клеем», поскольку

он хорошо склеивает животные и растительные белки, придавая продукту упругую и плотную консистенцию. Однако влияние микробной трансглутаминазы на здоровье человека изучено недостаточно, ее использование неприемлемо и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов, подчеркивают в Россельхознадзоре.

– Микробная трансглутаминаза – это фермент, который выдерживает высокие температуры обработки в составе пищевых продуктов, – комментирует доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Владимир Бессонов. – Следовательно, трансглутаминаза полностью не исче-



зает из продуктов – например, из кисломолочных изделий. Есть сведения о том, что микробная трансглутаминаза провоцирует развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

В 2023 г. Россельхознадзор обнаружил запрещенный фермент в твороге «Свежее завтра» (производитель – ООО «Галактика», Ленинградская обл., изготовитель – ОАО «Северное молоко», Вологодская обл.) и «Славянские кружева» (производитель/изготовитель – ООО «Молодел», Московская обл.).

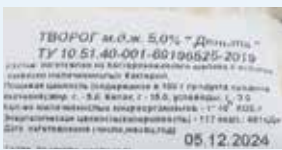
ФАЛЬШИВЫЙ ТВОРОГ ИЗ «СВЕТОФОРА»

Как показал очередной рейд «Общественного контроля», торговая сеть «Светофор», убрав с полок творог ООО «Русмолоко», в этом году все равно не отказалась от реализации творожного суррогата, а лишь заменила одного поставщика фальсификата другим.

Так, в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 опять был обнаружен фальшивый творог 9% ТМ «Барская кухня» по цене около 200 руб./кг в упаковках по 800 г, изготовленный двумя «родственными» предприятиями из Ивановской обл.: АО «Фурмановский гормолзавод» и ООО «Вознесенское». Эти два юридических лица, как братья-близнецы, располагают по одному и тому же адресу: город Фурманов, Восточная ул., д. 20.

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», молочный жир в обоих образцах творога ТМ «Барская кухня» (ГОСТ 31453–2013) не был обнаружен. Кроме того, массовая доля жира (немолочного) вместо 9%, указанных на этикетке, составила 28% и 29% соответственно, а массовая доля белка в обоих случаях оказалась меньше 3% вместо 16%, предусмотренных ГОСТом. Этикетки суррогата также были маркированы «Честным знаком».

– Такой продукт даже нельзя называть «творожным», поскольку, согласно требованиям Технического регламента 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», «молокосодержащим продуктом с заменителем молочного жира» может называться продукт, в котором молочный жир замещен жирами немолочного происхождения не более чем

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ОБРАЗЦОВ
ТВОРОГА

Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Приневское»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Хуторок»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Зеленый берег»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Дельта»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Гармония»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод «ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО «Лактис», г. Великий Новгород	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.
Дата изготовления	12.12.2024	10.12.2024	30.01.2025	11.12.2024	05.12.2024	01.12.2024
Нормативный документ	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-001-69196525-2019	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 x 250 г	3 x 300 г	2 x 350 г	1 x 585 г	2 x 500 г	3 x 180 г
Цена за 1 кг, руб.	440,00 руб.	567,00 руб.	400,00 руб.	509,00 руб.	300,00 руб.	383,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер», (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ИП Горюнова Елена Алексеевна (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 90	АО «ТД Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля жира, % Нормы / Результат	Не менее 5,0 / 5,25±0,30	Не менее 9,0 / 9,00±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,22	Не менее 5,0 / 5,50±0,30	Не менее 5,0 / 4,75±0,30	Не менее 5,0 / 4,75±0,30
Массовая доля влаги, % Нормы / Результат	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Показатель не определялся	Не более 75,0 / 74,7±0,30	Не более 75,0 / 73,9±0,15
Массовая доля белка, % Нормы / Результат	Не менее 16,0 / 19,20±0,15	Не менее 16,0 / 16,91±0,15	Не менее 16,0 / 17,61±0,15	Не менее 16,0 / 17,61±0,15	Не менее 15,0 / 17,23±0,15	Не менее 16,0 / 16,01±0,15
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие информации на этикетке, ГОСТ, 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

на 50%, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – В случае с фальсификатом **ТМ «Барская кухня»** мы имеем дело с суррогатом неизвестного состава со стопроцентной заменой молочного жира.

«Общественный контроль» выявляет поддельные молочные продукты **ТМ «Барская кухня»** в сети «Светофор» – творог и сметану – третий год подряд. В прошлом году за аналогичное нарушение Россельхознадзор объявил **АО «Фурмановский гормолзавод»** предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований, приостановил действие декларации о соответствии, а также сообщил, 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 всего от 20 тыс. до 30 тыс. руб.

Роспотребнадзор сообщил, что объявил **АО «Фурмановский гормолзавод»** шесть предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований и признал недействительными девять деклараций о соответствии. Тем не менее поддельная молочная продукция из Ивановской области до сих пор находится в реализации сети «Светофор», в том числе в Петербурге.

– Несмотря на принимаемые меры, их явно недостаточно, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Мы это видим по результатам проверок текущего года: в сметане и твороге **ТМ «Барская кухня»** молочный жир опять отсутствует. Чтобы отбить охоту у жуликов заниматься фальсификацией, необходимы более чувствительные инструменты воздействия – 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 только бойкотировать фальсификат на полках супермаркетов.

ТВОРОГ С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использова-



нием заквасочных микроорганизмов и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Наличие 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, белка и влаги.

В очередной раз подмочила свою репутацию торговая марка **«Митёк»** (ООО «Молпром», Ленинградская обл.), чей творог 9% с «Честным знаком» на упаковке был приобретен в магазине «Магнит» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1. Причем «подмочила» в прямом смысле этого слова: массовая доля влаги продукта составила 77,3%, в то время как ГОСТ 31453–2013 требует «не более 73%». При этом белка в твороге оказалось 14,36% вместо 16%, а жира – 3,75% вместо 9%.

– 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**.

Дополнительная проверка творога 5% **ТМ «Митёк»** (дата изготовления – 16.01.2025), проведенная испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), показала наличие в образце бактерий группы кишечных палочек (БГКП). Кроме того, творог **ТМ «Митёк»** не соответствовал требованиям ГОСТа по массовой доле жира, белка и влаги, а также жирнокислотному составу. Специалисты лаборатории зафиксировали отклонения по каприновой, лауриновой, пальмитолеиновой и стеариновой кислотам, что указывает на использование при производстве творога немолочных жиров.

БОЛЬШЕ ВЛАГИ, МЕНЬШЕ ЖИРА И БЕЛКА

Не соответствовал ГОСТу сразу по трем показателям и творог 5% **ТМ «Николин луг»** (ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.), приобретенный в магазине «Верный» на ул. Зины Портновой,

д. 5. Массовая доля влаги образца составила 77,9% вместо нормы «не более 75%», массовая доля белка – 13,53% вместо нормы «не менее 16%», а массовая доля жира была в два раза меньше, чем указано на упаковке: 2,5% вместо 5%.

– Творог – белковый продукт, и именно этим он ценен для потребителя, – говорит **специалист в области качества молока Анатолий Брусенцев**. – Если этот показатель ниже нормы, значит в твороге много влаги.

Еще два образца были признаны не соответствующими ГОСТу по массовой доле белка: в образцах творога 9% **ТМ «О'КЕЙ»** (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» и творога 5% **ТМ «Торжок. Молочное царство»** (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.) из магазина «Дикси» этот показатель составил 14,36% вместо нормы «не менее 16%».

Продукция **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** регулярно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки, проведенной в 2023 г., массовая доля жира творога **ТМ «О'КЕЙ daily»** (частная марка торговой сети «О'КЕЙ») составила всего 5% вместо 9%. В том же году в магазине «Перекресток» 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, корп. 1. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%.

По итогам экспертизы прошлого года творог **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** также не соответствовал обязательным требованиям по массовым долям белка и влаги. А жир в образце творога **ТМ «Торжок. Молочное царство»** оказался занижен в два раза: 4,5% вместо 9%.

Творог **ТМ «О'КЕЙ»** (ООО «Балтком Юни») также не раз получал замечания специалистов. Так, в ходе проверки 2023 г. массовая доля белка образца составила 14,21% вместо 16%, массовая доля жира – 7,75% вместо 9%, указанных на этикетке. А Роскачество в 2023 г. сообщало, что в твороге 9% этого изготовителя, приобретенного в одном из гипермаркетов «О'КЕЙ», нашло следы антибиотика стрептомицина.

Еще два образца творога – 5% **ТМ «Гармония»** (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» и 5% **ТМ «Дельта»** (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург) из супермаркета «Перекресток» – в целом соответствовали обязательным требованиям по физико-химическим показателям, но имели отклонения по массовой доле жира: 4,75% вместо 5%, указанных на упаковках. Это является нарушением обязательных требований ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей» в части доведения до сведения потребителя недостоверной информации о содержании жира в продукте.

Дополнительная проверка творога 5% **ТМ «Гармония»** (дата изготовления – 14.01.2025), проведенная испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», показала наличие в образце бактерий группы кишечных палочек (БГКП), что говорит о несоответствии образца требованиям безопасности.

НАРУШИТЕЛЯМ ОБЪЯВЛЕНЫ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Как сообщило «Общественному контролю» Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Магнит», «Дикси» и «Светофор». Также региональные управления Роспотребнадзора приняли аналогичные меры в отношении **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»**, ООО «Балтком Юни», **АО «Фурмановский гормолзавод»** и ООО «Вознесенское».

В свою очередь, Россельхознадзор сообщил, что также объявил предостережения **АО «Фурмановский гормолзавод»**, ООО «Вознесенское», ООО «Молпром» и ООО «Балтком Юни». Кроме объявления предостережения, в отношении ООО «Балтком Юни» принято решение о признании недействительной декларации на молочную продукцию.

Ведомство также сообщило, что в течение 2024 г. информация о фактах ввода **АО «Фурмановский гормолзавод»** и ООО «Вознесенское» в оборот продукции, не отвечающей требованиям качества и безопасности, доведена до Управления Роспотребнадзора, Управления Министерства внутренних дел, Управления Федеральной службы безопасности, Управления Федеральной налоговой службы, Управления Федеральной антимонопольной службы, ООО «Оператор-ЦРПТ» по Ивановской области. Кроме того, отметили в Россельхознадзоре, «направлены письма заместителю председателя Правительства Ивановской области, в прокуратуру Ивановской области, в комиссию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции, губернатору Ивановской области».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

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

Кирилл ОРЛОВ

Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'КЕЙ»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Торжок. Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Николин луг»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Митёк»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Барская кухня»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Балтком Юни»
ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.	ООО «Молпром», Ленинградская обл.	ООО «Вознесенское», Ивановская обл.	АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.
02.12.2024	05.12.2024	07.12.2024	09.12.2024	08.12.2024	01.12.2024
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 180 г	3 x 330 г	2 x 800 г	2 x 800 г
489,00 руб.	325,00 руб.	394,00 руб.	485,00 руб.	198,00 руб.	191,00 руб.
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	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	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
Не менее 9,0 / 9,00±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 5,0 / 2,50±0,30	Не менее 9,0 / 3,75±0,30	Не менее 9,0 / 28,00±0,30	Не менее 9,0 / 29,00±0,30
Не более 73,0 / 72,3±0,3	Не более 75,0 / 74,5±0,15	Не более 75,0 / 77,9±0,15	Не более 73,0 / 77,3±0,30	Не более 73,0 / 65,6±0,15	Не более 73,0 / 62,0±0,15
Не менее 16,0 / 14,36±0,15	Не менее 16,0 / 14,36±0,15	Не менее 16,0 / 13,53±0,15	Не менее 16,0 / 14,36±0,15	Не менее 16,0 / 2,36±0,15	Не менее 16,0 / 2,74±0,15
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ДОРОГА КУРОЧКА К ХРИСТОВУ ДНЮ!

Пасхальная курица – одно из главных блюд на праздничном столе, который после 48-дневного поста – просто раздолье для гурманов: куличи, творожные пасхи, крашеные яйца, пироги, рулеты, рыбные и мясные деликатесы. И хотя разговляться следует осторожно, порция ароматной и сочной курочки на Пасху никому не повредит.

ДИЕТОЛОГИ РЕКОМЕНДУЮТ

Пасхальную курицу еще надо уметь дожидаться. Начинают разговение в пасхальную ночь с кусочка освященного в церкви кулича. Затем пробуют освященные окрашенные яйца, и только после этого начинается основная трапеза.

Издrevле на Руси пасхальный стол – это изобилие горячих и холодных закусок. В богатых семьях за одну праздничную трапезу мог-

ла произойти смена двадцати пяти скромных блюд! Так, в меню пасхального царского стола входили осетрина, лососина, судаки, фазаны, куропадки, тетерева, утки, ветчина, языки, колбасы и другие яства. В традиционное пасхальное меню, помимо куличей, пасхи и яиц, входят фаршированная рыба и сбитень, печеночный торт и, наконец, пасхальная курица, чье нежное диетическое мясо как нельзя лучше подхо-

дит для желудка, отвыкшего за семь недель от животной пищи.

Накануне Светлой Пасхи «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своими фирменными рецептами простых и изысканных пасхальных блюд с курицей.

«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА»

Ингредиенты: 1 курица (тушка потрошенная) ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 200 г творога, 3–4 зубчика чеснока, 1 стакан грецких орехов, 100 г майонеза, пряности, соль и перец – по вкусу.

Приготовление: Мелконарезанный чеснок смешать с дроблеными орехами, творогом, майонезом, солью, перцем и пряностями. Начинку поместить в выпотрошенную и обтертую насухо курицу, место потрошения заколоть зубочисткой или зашить. Курицу завернуть в фольгу или поместить в пакет для запекания. Выпекать на противне в течение часа-полтора.



«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОМ»

Ингредиенты: 1 курица (тушка потрошенная) ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 1 стакан риса, 1 большая луковица, 1 морковь, 3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, соль и приправа для курицы – по вкусу.

Приготовление: Снять кожу с курицы целиком. Рис залить большим количеством холодной воды, посолить и отварить до готовности, отбросить на сито и промыть. Мелко нарезать лук, морковь и яйца. Лук обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить морковь и обжаривать до готовности, добавить яйца и рис, посолить, добавить приправу, перемешать, снять с огня и дать немного остыть. Удалить кости у курицы через место потрошения и начинить фаршем – не туго, чтобы курица не лопнула во время приготовления, заколоть зубочистками или зашить. Выпекать на противне или в рукаве для запекания в духовке, разогретой до 180°C в течение часа.

Приятного аппетита!

«ПАСХАЛЬНАЯ КУРИЦА ПО-ЦАРСКИ»

Ингредиенты: 1 кг куриного филе ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания», 1 стакан муки, 4 яйца, 2 стакана грецких орехов, 1 стакан кефира, оливковое масло для обжарки, соль, перец и сахар – по вкусу.

Приготовление: Филе разделить на части и слегка отбить. Очищенные, промытые и жареные орехи измельчить. В трех мисках подготовьте три вида кляра: в одной – из муки, во второй – из смеси яиц, муки, соли, перца и сахара, в третьей – из орехов. Перед обжаркой каждый стейк следует обвалить в каждом кляре с двух сторон. Обжаривать на среднем огне каждый стейк в течение 10–15 минут.

Куриные полуфабрикаты от «Санкт-Петербургской куриной компании» высокого качества и по доступным ценам спрашивайте в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный».

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

«Кронштадтский»: мы знаем толк в колбасе



«Кронштадтский» – один из самых известных брендов колбас и мясных деликатесов в Петербурге. Более полувека он ценится покупателями за сочетание вкуса и высокого качества.

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО

Весь технологический процесс соответствует требованиям системы контроля качества и безопасности ХАССП, производство сертифицировано в соответствии с международным стандартом ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции».

Торговая марка «Кронштадтский» – это более пятидесяти наименований продукции в разных группах: вареные, полукопченые и сырокопченые колбасы, сосиски, сардельки и мясные деликатесы. Продукция широко представлена в торговых сетях «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Ашан», «Глодвиз», а также во многих других розничных магазинах Северной столицы.

«Кронштадтский» ценят за многообразие ассортимента. Найдется всё: колбаса «Докторская» – для сытного завтрака, сардельки «Говяжьи» – для любимого обеда, сырокопченые колбасы и деликатесы – для праздничного ужина.

ПОПРОБУЙ!

Для тех, кто после Великого поста соскучился по колбасам и мясным деликатесам, «Кронштадтский» предлагает приготовить простой кулинарный шедевр, в котором соединены польза ингредиентов и отличное сочетание продуктов!

Шашлука с сосисками – это вкусное и сытное блюдо, которое можно приготовить на завтрак или ужин. Вот простой рецепт:

Ингредиенты (на 2–3 порции): 4 яйца, 2–3 сосиски (можно заменить на вареную колбасу), 1 луковица, 1 болгарский перец, 2–3 помидора (или 200 г томатной пасты), 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. паприки, 1/2 ч. л. тмина, 1/2 ч. л. острого перца (по вкусу), соль и перец по вкусу, зелень (петрушка, кинза или укроп) для подачи, растительное масло для жарки.

Подготовка

Лук нарежьте мелко, болгарский перец нарежьте кубиками, помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками (или используйте томатную пасту). Сосиски нарежьте кружочками, чеснок мелко порубите.

Обжарка сосисок

Разогрейте сковороду с растительным маслом на среднем огне. Обжарьте сосиски до легкой румяной корочки, затем выложите их на тарелку.

Приготовление овощной основы

На той же сковороде обжарьте лук до прозрачности (2–3 минуты). Добавьте болгарский перец и жарьте еще 3–4 минуты. Добавьте чеснок, паприку, тмин и острый перец. Перемешайте. Выложите помидоры или томатную пасту. Тушите 5–7 минут, пока соус не загустеет. Посолите и поперчите по вкусу.



Сардельки «Говяжьи»



Сосиски «Говяжьи»

Добавление яиц

Сделайте в соусе углубления и вбейте в них яйца. Накройте сковороду крышкой и готовьте на слабом огне 5–7 минут, пока белки не схватятся, а желтки останутся жидкими (или доведите до желаемой степени готовности).

Подача

Посыпьте шашлуку свежей зеленью. Подавайте горячей с хлебом или лепешками.

Приятного аппетита!

Владислав МЕЛЬНИК

Колбаса сырокопченая «Салами королевская»

Колбаса вареная «Докторская»



ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С МОРОЗКО!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тесто слоеное дрожжевое – 500 г
- Лимон – 2 больших или 3 маленьких
- Сахарный песок – 1 стакан
- Кукурузный крахмал – 1 ст. л. (с горкой)
- Желток яичный – 1 шт.
- Молоко – 3 ст. л.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Размораживаем тесто по рекомендациям на упаковке. Пока оно размораживается, готовим начинку.

1) Лимоны тщательно моем, просушиваем и отрезаем кончики. Нарезаем небольшими кусочками, убрав при этом все косточки.

2) Добавляем к лимону сахарный песок и измельчаем в блендере или в мясорубке.

3) К лимонной массе добавляем крахмал и тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков.

4) От растаившего теста отделяем небольшую часть для украшения пирога и откладываем в сторону. Раскатываем тесто так, чтобы его размер был немного больше диаметра формы для создания бортиков.

5) Смазываем форму сливочным маслом.

Тесто в форму, сформировав высокие края, затем лимонную начинку – она не должна доходить до краёв теста. Опускаем оставшиеся края теста на начинку, закрывая пирог по бокам. Отложенный кусок теста раскатываем, режем на полоски, красиво укладываем поверх начинки.

6) Смазываем тесто смесью желтка и молока.

Ставим наш пирог в духовку, нагретую до 180 градусов. Выпекаем в зависимости от мощности духовки от 30 до 40 минут.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА ОБНАРУЖЕНО В МАГАЗИНАХ ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз выявила в магазинах «Дикси» и «Светофор» ультрапастеризованное молоко разных торговых марок, фальсифицированное растительными жирами.

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»), не соответствуют обязательным требованиям по физико-химическим показателям и жирнокислотному составу, а четыре торговые марки оказались фальсификатами: молочный жир в них либо вообще отсутствовал, либо находился в следовых количествах. Таковы результаты очередной проверки молока длительного хранения с «Честным знаком» на упаковке.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

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 температуре до 160°C.

Ультрапастеризация – это процесс очень быстрый (1–2 секунды) обработки сырого молока паром при тем-

пературе 160°C, что позволяет сохранить в продукте витамины, минеральные соли и ценные ферменты. Зато подавляющее большинство микробов в молоке погибают. Благодаря этому при не вскрытой упаковке оно может храниться в среднем до шести 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 в составе четырех образцов были обнаружены жиры немолочного происхождения. По сути, отдельные недобросовестные изготовители продают сегодня под видом питьевого коровьего молока молочный напиток, изготовленный на основе сухого обезжиренного молока, сдобренного растительными жирами.

СУРРОГАТ САРАТОВСКОГО РОЗЛИВА

Как и в прошлом году, в торговой сети «Дикси» в ходе общественной проверки опять было обнаружено поддельное молоко ультрапастеризованное одного из лидеров



по производству поддельного молока в России – саратовского изготовителя ООО «Экопищепром» из г. Балаково. В составе обоих образцов «молока 3,2%» с маркировкой ГОСТ 31450–2013 и «Честным знаком» под торговыми марками «Добрая Милёна» и «Крошечка Хаврошечка», по цене 80 руб. за литр, молочный жир обнаружен не был. Вместо него жировая фаза была представлена смесью немолочных жиров растительного происхождения. Кроме того, это «молоко» не соответствовало требованиям ГОСТа по нескольким параметрам: массовой доле жира, белка и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). Все эти показатели были ниже нормы, предусмотренной государственным стандартом, на 30–50%.

– Судя по результатам исследования жирнокислотного состава этих образцов, отсутствию в жировой фазе масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, и значительно 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.

– 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 Брусенцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

Молоко из Саратовской области каждый год попадает в черный список не только «Общественного контроля», но и государственных надзорных органов.

В этом году Россельхознадзор опять выявил грубые нарушения в молочной продукции ООО «Экопищепром». Отклонения от стандартов зафиксированы в образцах сливочного масла м.д.ж. 72,5% и 82,5%, а также ультрапастеризованного питьевого молока м.д.ж. 3,2%, взятых как в торговой сети, так и на самом производстве. Как сообщили в ведомстве, «в продукции обнаружено наличие фитостеринов, что свидетельствует о замене коровьего молочного жира растительными. В пробах масла – еще и наличие сорбиновой кислоты. В молоке, кроме растительных жиров, обнаружено несоответствие



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО

						
Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «Моя цена»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%. ТМ «ПРОСТО»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Хорошее дело»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «О'КЕЙ»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Хуторок»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «МилкЭкспресс», Московская обл.	ЗАО Молочный комбинат «Авида», Белгородская обл.	ООО «Мечта», Республика Мордовия	ОАО «Брянский молочный комбинат», г. Брянск	ООО «МилкЭкспресс», Московская обл.
Дата изготовления	14.01.2025	25.01.2025	16.01.2025	03.10.2024	29.12.2024	08.01.2025
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-020-56861234-2021	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,975 л	2 x 0,970 л	2 x 0,95 л	2 x 0,975 л	2 x 0,973 л
Цена за 1 литр, руб.	105,00 руб.	78,00 руб.	85,00 руб.	95,00 руб.	113,00 руб.	103,00 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), наб. реки Фонтанки, д. 92, 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
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 2,8 / 3,06	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,0 / 3,25	Не менее 3,0 / 3,00
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,50	Не менее 2,5 / 2,60	Не менее 2,5 / 2,50	Не менее 3,2 / 3,20	Не менее 3,2 / 3,20	Не менее 3,2 / 3,30
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,2	Показатель не определялся	Не менее 8,2 / 8,0	Не менее 8,2 / 7,9	Не менее 8,2 / 7,6	Не менее 8,2 / 7,3
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие этикетке, ГОСТ, ТУ, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО

* 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

по массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка. Данный показатель является индикатором качества использованного сырья».

В целях пресечения оборота поддельной продукции Управление Россельхознадзора по Саратовской и Самарской областям аннулировало ветеринарные сопроводительные документы на соответствующие партии масла и молока, объявило изготовителю предостережения о необходимости соблюдения обязательных требований, направило материалы проверок в правоохранительные органы и налоговую службу.

«Материалы направлены в налоговую службу, – говорится в официальном сообщении ведомства. – Россельхознадзор предоставляет ФНС России достаточные основания для доначисления налога на добавленную стоимость с 10% – налоговая ставка при реализации молока и молокопродуктов до 20% на товары с добавлением растительных жиров. Производители, которые фальсифицируют молочную продукцию растительными жирами, должны уплачивать повышенный налог в 20%. Кроме того, они обязаны указывать при маркировке продукции (на этикетке), что товары изготовлены с добавлением указанных жиров».

– 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 называть растительно-жировыми, но вряд ли с таким названием они будут успешно продаваться. Зная об этом, недобросовестные изготовители намеренно вводят потребителей в заблуждение, не боясь никакой ответственности. Ведь мораторий на проверки сегодня надежно защищает жуликов от неотвратимого наказания.

Расследование «Общественного контроля» показало, что ООО «Эко-



Осторожно, фальсификат!

пищепром» располагается на территории ООО «Балаковский молочный комбинат» (г. Балаково, Саратовская обл.). Ранее на этой площадке также были зарегистрированы другие многочисленные двойники саратовского молокозавода, выпускавшие поддельную молочную продукцию: ООО «Милково», ООО «Милкснаб», ООО «МолСнабРегион». То есть юридические лица меняются, а молочная продукция, фальсифицированная жирами немолочного происхождения, продолжает сходиться с производственных линий ООО «Балаковский молочный комбинат». Учитывая повторяемость нарушений при выпуске и реализации молочной продукции, «Общественный контроль» принял решение присудить этому предприятию в нынешнем году ежегодную антипремию «Фальшивый рубль», о чем было объявлено на пресс-конференции в информационном агентстве «Интерфакс – Северо-Запад» 13 марта.

Антипремия «Фальшивый рубль» учреждена «Общественным контролем» в 2015 г. и присуждается ежегодно российским изготовителям пищевых продуктов, уличенным в систематическом выпуске и реализации на территории Санкт-Петербурга фальсифицированных продовольственных товаров.

«СВЕТОФОР» ПРОДОЛЖАЕТ ПРОДАВАТЬ ФАЛЬСИФИКАТ

Еще два образца поддельного молока были обнаружены в одиозной торговой сети «Светофор», которую не устают в последнее время проверять Роспотребнадзор, Россельхознадзор, прокуратура и налоговая служба.

Состав жировой фазы первого образца молока ультрапастеризованного по цене 70 руб. за литр от ООО «СИБМОЛ» (Кемеровская обл.), изготовленного по техническим условиям, был представлен смесью молочного и растительных жиров. Кроме того, массовые доли белка и жира были ниже нормы, предусмотренной ГОСТом, соответственно на 30% и 60%.

– Наличие на упаковке надписи «ТУ» вместо «ГОСТ» не дает право изготовителю фальсифицировать молоко немолочными жирами, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Если указано «молоко», то ничего, кроме молочного жира, в жировой фазе продукта быть не может.

Молочная продукция ООО «СИБМОЛ» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2023 г. в сливках 10% с маркировкой ГОСТ 31451–2013 «Сливки питьевые. Технические условия», приобретенных в той же сети «Светофор», молочного жира не оказалось вовсе, он был полностью замещен растительным. Кроме того, образец отменелся дефицитом молочного белка – 0,87% вместо 2,6%, указанных на упаковке.

Второй молочный суррогат от ООО «Кагальницкий молочный завод» (Ростовская обл.) по цене 60 руб. за литр, приобретенный в «Светофоре», и вовсе удивил «Общественный контроль» своей лживой маркировкой. На лицевой стороне упаковки было крупно написано «Молоко ультрапастеризованное, 3,2%», причем вторая буква «о» в слове «молоко» на лицевой стороне упаковки была заменена

графическим изображением головы коровы, что создает впечатление у потребителя, что перед ним именно молоко. Однако на боковой стороне упаковки мелким шрифтом указаны настоящее название продукта (напиток «Станичное») и состав: заменитель молочного жира, рафинированные растительные масла (фракции пальмового масла, подсолнечного).

Таким образом, напиток «Станичное» к молоку имеет весьма отдаленное отношение, а информация для потребителя на его упаковке не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Кроме того, массовая доля жира образца составила 2,7% вместо заявленных 3,2%.

В Россельхознадзоре в этой лукавой маркировке не нашли нарушений действующего законодательства, указав в ответ на запрос «Общественного контроля», что на упаковке указано слово «МОЛКО», а не «МОЛОКО». «Вместо одной буквы изображен рисунок, что является дизайнерским решением», – заявили в ведомстве.

Однако Роспотребнадзор с такими выводами не согласился и, рассмотрев обращение «Общественного контроля», принял решение о приостановлении действия декларации на напиток ТМ «Станичное» 3,2% с заменителем молочного жира на основе восстановленного обезжиренного молока, произведенный ООО «Кагальницкий молочный завод».

В обосновании своего решения Управление Роспотребнадзора по Ростовской обл. отметило, что напиток ТМ «Станичное» «не соответствует в части достаточности, достоверности и доступности информации для потребителя требованиям Технических регламентов Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», в том числе на лицевой стороне потребительской упаковки в наименовании продукта в слове «молоко» использована голова коровы вместо второй буквы «о», что визуально напоминает слово «молоко», противоречащее также наименованию продукта на боковой стороне потребительской упаковки (напиток ТМ «Станичное» ультрапастеризованный), что вводит в заблуждение потребителей».

МОЛОКО НИЗКОГО КАЧЕСТВА

В магазинах «О'КЕЙ», «Перекресток», «Дикси» и «Верный» были обнаружены еще четыре образца молока ультрапастеризованного, не соответствующих требованиям ГОСТ 31450–2013 по массовой доле СОМО.

– 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.

Так, массовая доля СОМО в молоке ТМ «Хуторок» 3,2% (ООО «МилкЭкспресс», Московская обл.) из универсама «Дикси» по цене 103 руб./л составила 7,3%, в молоке ТМ «О'КЕЙ» 3,2% (ОАО «Брянский молочный комбинат», г. Брянск) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 113 руб./л – 7,6%, в молоке ТМ «Хорошее дело» 3,2% (ООО «Мечта», Республика Мордовия) из магазина «Верный» по цене 95 руб./л – 7,9%, в молоке ТМ «ПРОСТО» 2,5% (ЗАО Молочный комбинат «Авида», Белгородская обл.) из супермаркета «Перекресток» по цене 85 руб./л – 8,0%.

– Торговые марки «Хуторок», «О'КЕЙ» и «ПРОСТО» являются собственными марками торговых сетей соответственно «Дикси», «О'КЕЙ» и «Перекресток», – предупреждает

Всеволод Вишневецкий. – Наши многолетние исследования показывают, что собственная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такое молоко будет дороже на 10–15%, но зато гарантия соответствия его требованиям государственного стандарта значительно выше.

КАКИЕ МЕРЫ ПРИНЯТЫ?

Роспотребнадзор сообщил, что объявил предостережения продавцам фальсификата – магазинам «Дикси» и «Светофор», а также изготовителям ООО «Мечта» и ОАО «Брянский молочный комбинат».

Благодаря взаимодействию «Общественного контроля» и Общественного совета при Роспотребнадзоре, к проверке фактов производства и сбыта фальсифицированной молочной продукции подключилась Генеральная прокуратура. Так, прокуратура Кемеровской области – Кузбасса поручила местным управлениям Роспотребнадзора и Россельхознадзора провести внеплановую проверку ООО «СИБМОЛ». Это значит, что в данном конкретном случае действие моратория на проверки было преодолено и изготовитель поддельного молока уже не отделается просто предостережением, ему грозят более чувствительные меры воздействия: от приостановления действия декларации на фальсифицированную продукцию до денежного штрафа.

В свою очередь, прокуратура Саратовской обл. установила, что производственные линии, склады и имущественный комплекс, расположенный по адресу: Саратовская обл., г. Балаково, Саратовское шоссе, д. 22, принадлежит на праве собственности ООО «Балаковский молочный комбинат», часть имущества которого предоставлена по договору аренды ООО «Экопищепром». В связи с многочисленными случаями производства и реализации фальсифицированной молочной продукции ООО «Экопищепром» прокуратурой области в Балаковский районный суд направлено исковое заявление о запрещении ООО «Экопищепром» эксплуатации производственных помещений в целях осуществления деятельности, связанной с производством пищевой продукции с нарушением требований законодательства.

Россельхознадзор также сообщил «Общественному контролю», что обнаружил растительные жиры в молоке ООО «Экопищепром» и ООО «СИБМОЛ», в отношении которых ведомством в настоящее время проводятся внеплановые выездные проверки. Кроме того, ведомством вынесено решение о приостановлении декларации о соответствии в отношении продукции ООО «Экопищепром» и объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ООО «Кагальницкий молочный завод», ООО «Экопищепром», ООО «МилкЭкспресс» и ОАО «Брянский молочный комбинат».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям нормативных документов полностью соответствовали только два образца ультрапастеризованного молока следующих предприятий: ООО «Пискаревский молзавод» (г. Санкт-Петербург) – молоко 2,5% ТМ «Клевер», а также ООО «МилкЭкспресс» (Московская обл.) – молоко 2,5% ТМ «Моя цена».

Кирилл ОРЛОВ

Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Добрая Милёна»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%. ТМ «Крошечка Хаврошечка»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с асептическим розливом 3,2%	Напиток «Станичное» ультрапастеризованный 3,2%
ООО «Экопищепром», Саратовская обл.	ООО «Экопищепром», Саратовская обл.	ООО «СИБМОЛ», Кемеровская обл.	ООО «Кагальницкий молочный завод», Ростовская обл.
18.01.2025	02.01.2025	14.11.2024	02.01.2025
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-494-37676459-2017	ТУ 10.89.19-001-52046885-2022
2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л	1 x 1 л
80,00 руб.	80,00 руб.	70,00 руб.	60,00 руб.
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	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19-21	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19-21
Не менее 3,0 / 2,74	Не менее 3,0 / 3,00±0,06	Не менее 3,0 / 2,17	Показатель не определялся
Не менее 3,2 / 2,70	Не менее 3,2 / 2,70	Не менее 3,2 / 1,30	Не менее 3,2 / 2,70
Не менее 8,2 / 5,8	Не менее 8,2 / 6,6	Показатель не определялся	Показатель не определялся
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	Показатель не определялся
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, СОМО и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка и жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, требованиям к маркировке. ФАЛЬСИФИКАТ

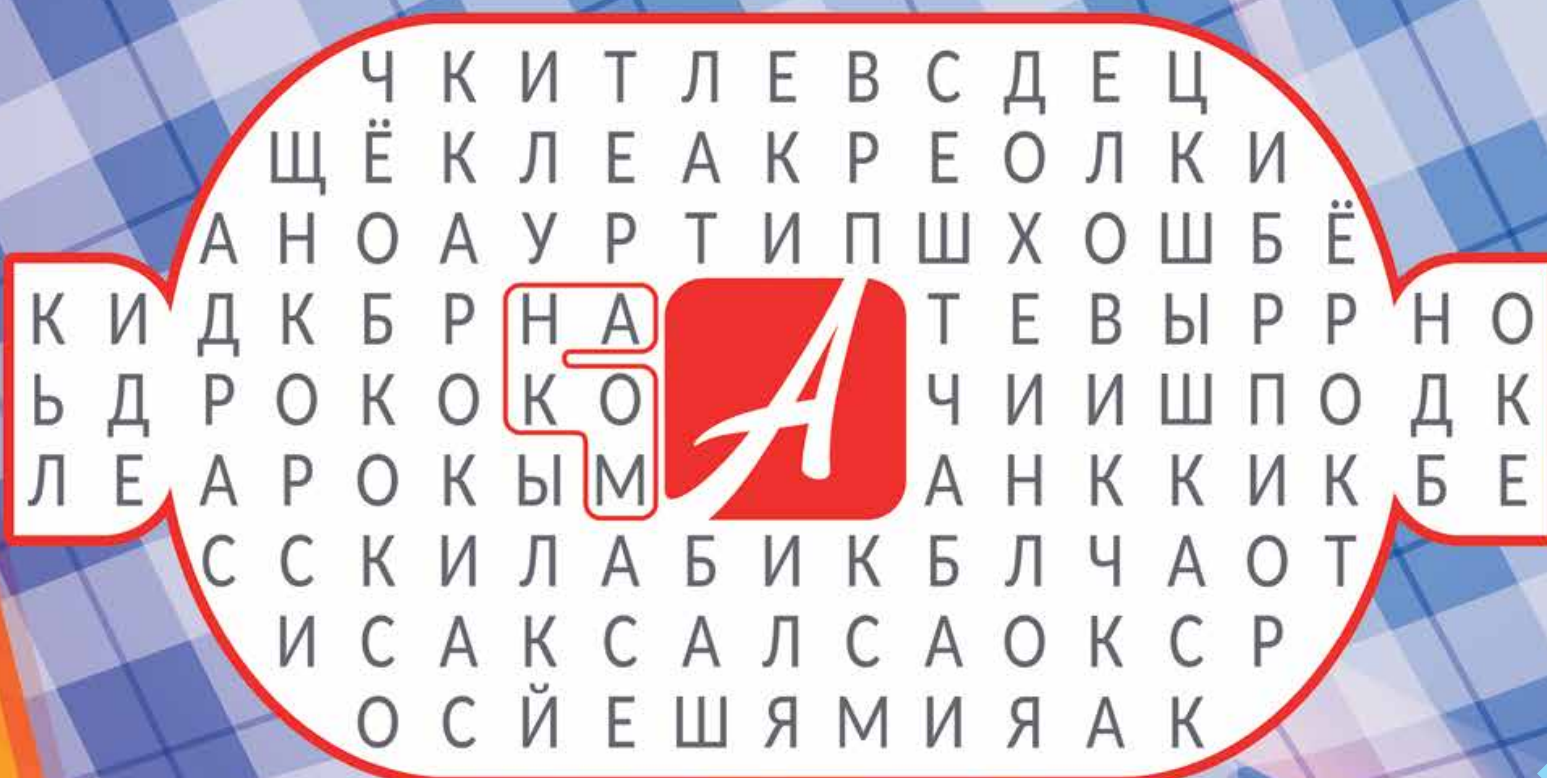
указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ФИЛВОРД ОТ *Анком*

Перед вами текстовая головоломка. Вам нужно найти все слова на буквенном поле, двигаясь вправо, влево, вверх и вниз, но не по диагонали и не разделяя слово. Каждая буква принадлежит одному слову и слова не пересекаются. Задействуйте все слова слева.

АНКОМ

БАЛЫК
БЕКОН
ВЕТЧИНА
ДОКТОРСКАЯ
КАРБОНАД
КОЛБАСКИ
ОКОРОК
РЁБРЫШКИ
РУЛЕТ
САЛЯМИ
САРДЕЛЬКИ
СЕРВЕЛАТ
СОСИСКИ
ХОЛОДЕЦ
ШЕЙКА
ШПИК
ШПИКАЧКИ
ЩЁЧКИ



АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ



ГЛАВПРОДУКТ
Гарантия качества

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

ГОСТ



ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО

СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!