

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ДЕЛАЮТ БЕЗ МОЛОКА



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: пять из десяти проверенных в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» образцов сливочного масла разных торговых марок сделаны из растительных жиров. Надувательство потребителей продолжается...

СТР. 14–15

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

### Батон нарезной оказался ненастоящим!

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу подтвердило, что петербургское хлебопекарное предприятие ООО «Бонум Групп» (г. Красное Село) выпускает хлеб с нарушением ГОСТа.



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

### Магазины наказаны за некачественную тушенку

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» привлекло к административной ответственности в виде штрафов магазины «Сезон» и «Карусель» за реализацию мясных консервов, не отвечающих действующим нормам.



СТР. 2

ХЛЕБА И ЗРЕЛИЩ!

### Фестиваль «ВКУСНОГРАД» пройдет 4 сентября!

СТР. 2

XXV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», приуроченный ко Дню знаний, пройдет 4 сентября в Южно-Приморском парке (Красносельский район, ул. Доблести, д. 27) под девизом «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ШКОЛЬНИКАМ!».



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Кетчупы по томатам встречаются

Проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» не выявила недобросовестных производителей кетчупа, однако еще раз доказала: продукты под частными марками торговых сетей нередко уступают по качеству продуктам под марками изготовителей.



СТР. 10–11

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



### В консервы не докладывают рыбу

Производители рыбных консервов эконом-класса предлагают потребителям продукцию сомнительного качества и вкуса. Итог экспертизы печален: 80% образцов рыбной продукции разных торговых марок не соответствуют ГОСТу.

СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!**

324-25-80  
324-27-98  
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## Торговцев пустой землей привлекли к ответственности



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности продавцов некачественных и поддельных торфогрунтов. Наказание оказалось символическим.

Основанием для внеплановой проверки стали результаты независимой экспертизы торфогрунтов, проведенных испытательной лабораторией ФГБУ «Россельхозцентр» по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в феврале этого года.

Штрафы выписаны сразу четырем предприятиям торговли: ООО «Касторама Рус», ООО «Леруа Мерлен Восток», ООО «Ашан» и ИП Халилов И.Г. (магазин «Товары для сада», Ленинский пр., д. 152). Эти магазины торговали садовой землей низкого качества с заниженным содержанием основных ингредиентов: азота, калия и фосфора.

Правда, принятые меры за продажу торфогрунтов, не соответствующих заявленному составу на упаковке, оказались слишком мягкими: ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ предполагает наказание для юридических лиц либо в виде предупреждения, либо в виде штрафа от 5000 до 10 000 рублей. Можно предположить, что ввиду столь незначительной ответственности за выявленные нарушения садоводы и огородники еще долго будут обречены на приобретение некачественной торфяной продукции, поддерживая тем самым против своей воли недобросовестных предпринимателей.

С результатами проверки качества образцов торфогрунтов можно ознакомиться на сайте газеты «Петербургское качество» ([www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)).

Алиса САВЕЛЬЕВА

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

## Магазины наказаны за некачественную тушенку

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» привлекло к административной ответственности в виде штрафов магазины «Сезон» и «Карусель» за реализацию мясных консервов, не отвечающих действующим нормам.

Неразборчивость в поставщиках стала причиной административного наказания в виде штрафов для двух предприятий торговли. «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30) поплатился за реализацию мясных консервов «Говядина тушеная» производства ОАО «Великоновгородский мясной двор» с маркировкой, не соответствующей действующему Техническому регламенту 022/2011, – на этикетке отсутствовал единый знак обращения продукции на рынке Таможенного союза (ЕАС).

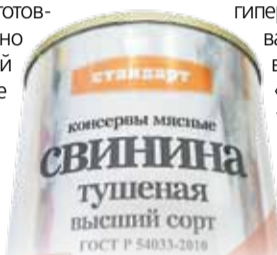
Магазин «Карусель» (Ленинский пр., д. 100) был привлечен к ответственности за реализацию мясных консервов «Свинина тушеная» производства ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган), не отвечающих требованиям ГОСТ Р 54033-2010 по показателям качества. Согласно заключению испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», в консервах, изготовленных 24.06.2015, было обнаружено значительное превышение массовой доли жира – 38,4% – при норме «не более 33%».

Продукция ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» уже не первый раз попадает на нарушения. Так, 1 марта 2016 года Кировский районный суд Санкт-Петербурга

удовлетворил иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о признании противоправными в отношении неопределенного круга потребителей действий ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» и ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1) по производству и реализации мясных консервов «Свинина тушеная», не соответствующих ГОСТ Р 54033-2010. Иск был подан на основании результатов экспертизы мясных консервов, проведенной общественной организацией на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» в апреле 2015 года. Согласно протоколам испытаний, образец свинины тушеной из г. Кургана (дата изг. – 29.07.2014) не соответствовал ГОСТу сразу по нескольким показателям: в составе образца были выявлены фрагменты соединительной ткани, загуститель камедь, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, а также заниженное содержание мяса и жира – 52,8% вместо нормы 59%.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также сообщило, что разоблачилось и с мясными консервами, не соответствовавшими обязательным требованиям к маркировке, изготовленными петербургской компанией ООО «Мясокомбинат «Балтийский» и приобретенными в гипермаркете «О'Кей» (пр. Маршала Жукова, д. 31). Оказалось, что изготовитель, выпустивший консервы на площадке «почившего в бозе» мясокомбината «Самсон», также прекратил свою деятельность с 1 января 2016 года. В связи с отсутствием производства административное расследование Роспотребнадзором было закрыто.

Алиса САВЕЛЬЕВА



## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выписало штраф изготовителю молочной продукции ООО «Второе дыхание» за отсутствие на производстве системы контроля качества ХАССП.

Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 2015 года обязал всех изготовителей пищевых продуктов внедрить на своих производствах систему управления безопасностью пищевых продуктов на основе принципов международного стандарта ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки. – Прим. ред.). Многие компании обзавелись этой системой заранее или внедрили ее

## Если нет системы ХАССП, плати штраф!

в течение прошлого года. Однако далеко не все предприятия отрасли оказались законопослушными. И вот Роспотребнадзор, выдержав паузу, начал применять к нарушителям меры воздействия. Как сообщил «Общественному контролю» Роман Фридман, заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, к административной ответственности по ч. 1. ст. 14.43 КоАП РФ (штраф от 100 000 до 300 000 рублей) привлечен петербургский изготовитель молочной продукции ООО «Второе дыхание», который, как следует из официального ответа, «не разработал, не внедрил и не поддерживает процедуры, основанные на принципах ХАССП».

Основанием для внеплановой проверки петербургского изготовителя стало обращение Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», направленное в ведомство по результатам проверки качества образцов пастеризованного молока, которое реализуется в петербургских магазинах. Так, молоко питьевое цельное производства ООО «Второе дыхание» испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» было признано не соответствующим действующим требованиям к маркировке: на этикетке не указывалась конкретная жирность молока.

Кирилл ОРЛОВ



**XXV САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

# ВКУСНОГРАД

**НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!**

## 4 сентября

**Южно-Приморский парк**  
(ул. Доблести, д.27, ст. м. Ленинский пр.)  
Начало в 12.00, вход свободный

**ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:**

- КОНЦЕРТНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
- ВЕСЕЛЫЕ КОНКУРСЫ
- ПРИЗЫ
- КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ
- ОТ ВЕДУЩИХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА!

**Фестиваль «ВКУСНОГРАД» поздравит школьников с Днем Знаний!**

Генеральный информационный партнер

**ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Агентов

Отдел рекламы: Людмила Боярцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Официальный чай фестиваля

**Нури**

ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

Номер подписан к печати 09.08.2016 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7620/7

Тираж номера 50 000 экз.

## КОНКУРС КАЧЕСТВА

В Санкт-Петербурге прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже пятый год подряд проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



Экспертный совет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Маркировка читается с трудом

# КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, пять лет назад «Общественный контроль» учредил независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».



Это молоко можно покупать!



Оценка маркировки



Тихо, идет дегустация!



Творог вроде ничего!



Сметана с наличием кислотного привкуса



Оцениваем фасоль в томатном соусе



Вкус понравился, а вот мелкий шрифт на упаковке – нет

## УЧАСТНИКИ КОНКУРСА

Его участниками могут стать не только изготовители Санкт-Петербурга, но также и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу 11 образцов продукции восьми изготовителей из пяти регионов страны.

## А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс

товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», АО «Гипропрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО, Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли (Политех).

## НОМИНАЦИИ

В сравнении с прошлым годом увеличилась и география участников конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В этом году заявки поданы от изготовителей семи регионов России: Санкт-Петербурга, Ленинградской, Смоленской, Белгородской, Тверской областей, Мурманска, Республики Башкирия. Конкурс постепенно становится всероссийским. Всего на него было выдвинуто 27 образцов продовольственных товаров в восьми номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы», «Замороженные полуфабрикаты», «Соленья», «Кондитерская продукция», «Мюсли».

Первый этап конкурса, который проводился в июне-июле этого года на базе испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург», без замечаний прошли только 25 образцов продовольственных товаров. Два образца (8% от общего количества) были сняты с конкурса после первого этапа. Основание: несоответствие продукции (замороженные полуфабрикаты и мясные консервы) требованиям нормативных документов (техническим условиям и ГОСТу).

## ПРОШЛИ НЕ ВСЕ

Второй этап – дегустационная оценка продовольственных товаров – состоялся 27 июля в ФБУ «Тест-С.-Петербург». В органолептической оценке образцов, а также в оценке информации для потребителя приняли участие 13 экспертов ведущих испытательных центров Санкт-Петербурга. Строгое жюри в ходе дегустации большинством голосов отсело еще два образца. Таким образом, финалистами конкурса стали 23 образца продовольственных товаров (85% от первоначально заявленного количества), а четыре образца (15%) остались за бортом конкурсной гонки.

## ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать

знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО

ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля выявятся нарушения по качеству, то продукция будет отозвана из торговой сети.

Объявление результатов конкурса и оглашение его победителей пройдет 31 августа в рамках XXV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на подиуме павильона F Конгрессно-выставочного центра «ЭКСПОФОРУМ». Начало торжественной церемонии в 14.30. Вход на мероприятие свободный.

## ДЛЯ СПРАВКИ:

По данным «Общественного контроля», около 30% продовольственных товаров на полках магазинов не отвечают требованиям российского законодательства, а 15% являются откровенными подделками. Это значит, что информация о составе продукта не соответствует действительности, что подтверждается результатами лабораторного контроля.

Кирилл ОРЛОВ

**Качество -  
наша традиция!**



**ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД**



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



**АГОРУСЬ**

25-я ЮБИЛЕЙНАЯ  
**ВЫСТАВКА** | 30.08 –  
02.09.2016  
ПАВИЛЬОН F

**ЯРМАРКА** | 30.08 –  
РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ | 04.09.2016  
ОТКРЫТАЯ ПЛОЩАДЬ КОМПЛЕКСА



**В НОВОМ**  
КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНОМ ЦЕНТРЕ **ЭКСПОФОРУМ**  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

ОРГАНИЗАТОР

**EXPOFORUM**

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ МЕДИАПАРТНЕР



тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254, 281  
[farmer@expoforum.ru](mailto:farmer@expoforum.ru)

[www.agorus.expoforum.ru](http://www.agorus.expoforum.ru)

0+



ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАРКА КАЧЕСТВА

# Продукты, которые можно есть

Сегодня купить для себя и своей семьи продукты, которые не причинят вреда и по возможности принесут пользу, не так-то просто. Мы становимся настоящими экспертами по вычитке этикеток и переводчиками непонятных рун и математических формул состава – и всё для того, чтобы не купить фальсификат, который состоит из гипса или, еще хуже, горит.



Чтобы вы сэкономили свое время и приобрели на 100% безопасный продукт, мы подготовили для вас подборку самых востребованных товаров, получивших отличительный знак «Петербургская марка качества», – все они прошли дополнительные испытания в лаборатории «ПЕТЭКС» и экспертную проверку, а также проходят регулярный контроль в государственном Центре контроля качества!

### 1. Молоко пастеризованное 2,5% «ПИСКАРЕВСКОЕ»

Ввиду последних волнений по поводу молочной продукции вопрос «Как выбрать молоко?» стоит особенно остро. Относительно этого примера молочной индустрии можно не беспокоиться – товар прошел тщательную проверку и помимо молочного жира других жиров не имеет.

### 2. Эскимо «КАК РАНЬШЕ» от компании «ПЕТРОХОЛОД»

В летний зной особенно приятно насладиться мороженым, но только чтобы оно не принесло разочарования в духе «раньше оно было совсем другим». Может быть, на 100% это лакомство вкус из детства не возродит, но то, что оно изготовлено по ГОСТу и в нем только настоящее молоко, – это факт.

### 3. Колбаса вареная «ДОКТОРСКАЯ» от компании «ИНЕЙ»

Колбасу можно любить или ненавидеть, но нельзя отрицать ее стойкой популярности у населения нашей страны. А уж «Докторская» колбаса – это вообще классика жанра, ее кладут и в салат, и на бутерброд, и в окрошку. Продукт

от «Инея» состоит из свинины, говядины и шпика, а красители и ароматизаторы в нем имеют исключительно натуральное происхождение.

### 4. Пельмени «ЧЕРНЫЙ БЫК» от «ТАЛОСТО»

После тяжелого рабочего дня не всегда есть силы на приготовление еды – порой хочется закинуть в кастрюльку что-то сытное и быстрое. Так пусть это что-то будет полезным и вкусным! Компания «Талосто» как раз озаботилась созданием такого продукта и выпустила особую серию пельменей «Черный бык», в состав которых входит мясо быков премиальной породы Black Angus.

(Продолжение – в следующем номере «ПК») **Пресс-служба Центра контроля качества**



МОЖНО ПОКУПАТЬ!

«Жировая фаза продукта содержит только молочный жир» – лаконичные строки протокола физико-химических испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» как нельзя лучше характеризуют продукцию старейшего в Петербурге «Пискаревского молочного завода», заявленную на конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже пятый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



# Только молоко и ничего больше

Первый этап конкурса, в ходе которого биорезанка «Пискаревская» с массовой долей жира 4% и молоко «Пискаревское» жирностью 2,5% показали отличный результат, прошел в июне. На очереди – дегустационный совет, где ведущие авторитетные эксперты Петербурга и Ленинградской области оценят продукцию по органолептическим показателям (вкус, запах, цвет, консистенция). Итоги конкурса будут подведены в середине августа, а победители объявлены на торжественной церемонии 31 августа в рамках XXV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в КВЦ «Экспофорум».

И хотя на «Пискаревском молочном заводе» в своей продукции уверены, итоги конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» на предприятии ждут с легким волнением. Удивляться тут нечему – к качеству своей продукции, к отзывам о ней потребителей и экспертов на заводе относятся с повышенным вниманием. Сочетать высокое качество и приемлемую цену молочных изделий позволяют постоянное внимание к инновациям

и перспективному развитию производства, а также давние партнерские отношения с сельхозпроизводителями Ленинградской области, поставляющими на предприятие сырое молоко.

Продукция «Пискаревского молочного завода» уже около полувека любима петербуржцами. По признанию продавца одного из магазинов шаговой доступности, молоко, кефир, ряженку, сметану с изображением клевера на упаковке потребители раскупают быстрее другой молочной продукции. Но на предприятии считают, что это – не повод почитать на лаврах. Поэтому и участвуют в конкурсе «Можно покупать!» – по его условиям завод обязан в течение года гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата. В этом идеология организаторов конкурса полностью совпадает с миссией «Пискаревского молочного завода», девиз которого прост: производить молочные продукты наивысшего качества по разумной цене каждый день.

Мила ДЕМЬЯНОВА

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



# Лето вместе с «Невскими берегами»

Погода летом в Северной столице так же непредсказуема, как курс валют на бирже. Небесная канцелярия может сразить петербуржцев сильной жарой, которую в одночасье сменяют порывистые ветры, штормовое предупреждение, ливни и грозы. Однако, несмотря на переменчивые погодные условия, спрос на кондитерские изделия компании «Невские берега» всегда остается стабильным: ведь лето – это пора веселья, встреч с друзьями, поездок за город, на дачу, пикников, корпоративов.

Специально к летнему сезону компания «Невские берега» обогатила свой ассортимент продукцией длительного срока хранения. Для повседневного потребления в фирменных магазинах «Невские берега», а также в других магазинах города представлена широкая линейка восточных сладостей. Это и лимонная нуга, сливочные колбаски, песочный торт и печенье по оригинальной рецептуре, и совсем недавно появившийся «Щербет» в фирменной упаковке весом 0,135 кг.

### ОТДЫХАЙ «ПО-ВОСТОЧНОМУ!»

В поездку на пляж или на дачу удобно взять с собой сдобное печенье «Шакер-чурек», изготовленное по традиционному восточному рецепту. Предлагается три вида фасовки: 0,260 кг, 0,800 кг и 1,5 кг. Популярная сегодня восточная сладость – торт «По-восточному». Этот песочный торт с повидлом, сливочной помадой и орехами дополнен восточными нотками корицы и непременно займет достойное место

в списке ваших любимых десертов. Ну а для тех, кто еще не знаком с восточными изделиями торговой марки «Невские берега», есть уникальная возможность приобрести набор «Персидский». В нем представлены наиболее популярные восточные сладости: фруктовый лук, сливочная колбаска, лимонная нуга. Попробуйте и выберите свое любимое восточное лакомство от «Невских берегов»!

### «КОРЗИНА С ЦВЕТАМИ» СКРАСИТ ВАШ ВЕЧЕР

Не менее богатый выбор кондитерский комбинат «Невские берега» предлагает любителям печенья. Всем известное печенье «Калифорнийское», «Земелах», «Петербург-

ское», пряники «Дачные» станут неотъемлемой частью сладкого стола на летней веранде. В компании «Невские берега» не забывают учитывать градацию в ценовой политике, поэтому можно найти что-то подходящее по приемлемой для каждого потребителя цене.

Например, печенье «Уголки с изюмом» особенно полюбилось горожанам благодаря соотношению демократичной цены и высокого качества. Более того, оно легкое в употреблении и рассчитано на большую компанию. Если же хочется чего-то более праздничного и необычного, смело выбирайте печенье «Австрийское» в фирменной упаковке – воздушное безе с добавлением дробленого фундука, шоколадной глазури и кокосовой стружки.

Эксклюзивным подарком или великолепным сюрпризом для вечернего чаепития могут стать шоколадно-вафельные торты от «Невских берегов». Праздничный декор тортов «Корзина с цветами» и «Лебединая пара» делает их достойными самых торжественных застолий, а вафельная основа с шоколадной глазурью и орешками понравится как взрос-



лым, так и детям. Благодаря длительному сроку хранения эти торты очень удобны именно в летний период, поскольку данные изделия можно перевозить и хранить в сумке-холодильнике при температуре до +18 градусов.

Если вы сегодня собираетесь пить чай, вспомните про «Невские берега». Каким бы ни было лето, компания уже позаботилась о том, чтобы вы его провели со вкусом, комфортно и без лишних затрат.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Не нужно быть экспертом, чтобы понять: проблем в рыбной отрасли сегодня много – достаточно приобрести в ближайшем магазине недорогие рыбные консервы. Именно так и поступили активисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Десять образцов рыбных консервов эконом-класса, стоимость которых не превышала 60 рублей, были приобретены в магазинах города и направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург». Итог экспертизы печален: 80% образцов рыбной продукции разных торговых марок не соответствуют ГОСТу.

## ТО ЛИ РЫБА, ТО ЛИ ЕЕ ОБРЕЗКИ

Неаппетитно выглядели бычки обжаренные в томате производства ЗАО «Рыбный двор» из г. Великий Новгород (образец приобретен в магазине «Семишагофф» на ул. Васи Алексева, д. 10). Слипшиеся тушки рыбки, соус с наличием комков муки, черная пленка и чешуя – вот что рискует увидеть потребитель, вскрыв такую консервную банку.

– Поскольку речь идет об обжаренных бычках, использование муки в производстве таких консервов допускается ГОСТом, – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.** – Но это вовсе не означает, что допустимы и комки муки. В данном случае можно предположить, что производитель нарушил технологию изготовления консервов.

Куски несохранившейся формы и черную пленку нашли специалисты и в консервах с громким названием «Хозяин Балтики» – сельди атлантической с добавлением масла (магазин «Бриз» на ул. Новостроек, д. 21/16). Произвели их также в г. Великий Новгород – на **ООО «Фортуна Ко».**

– Наличие черной пленки и чешуи можно объяснить недостаточной обработкой сырья, а несохранившуюся форму кусочков – качеством исходного сырья, – продолжает **Юлия Грамотина.**



# В КОНСЕРВЫ

**Производители рыбных консервов эконом-класса предлагают потребителям продукцию сомнительного качества и вкуса**



По мнению **заведующего кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО, профессора Александра Ишевского,** в нынешних



экономических условиях производитель стремится всячески экономить и в первую очередь за счет потребителя.

– Сырье постоянно дорожает и больше его не становится. Поэтому производитель идет по пути удешевления продукта за счет замены дорогих частей рыбы на более дешевые, – объясняет **Александр Ишевский.**

С этим согласен и **начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов Государственного научно-исследовательского института озерного и речного рыбного хозяйства им. Л.С. Берга Андрей Казарин:**

– Чтобы оставаться на плаву в условиях снижения покупательной способности

**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
РЫБНЫХ  
КОНСЕРВОВ,  
ГОСТ**


Наименование продукта	Консервы рыбные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе «Рыбное меню»	Консервы рыбные. Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе «Ультрамари»	Консервы рыбные. Путассу обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе «Морской котик»	Консервы рыбные. Сайра тихоокеанская натуральная «То, что надо!»	Консервы рыбные. Сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла «Хозяин Балтики»	Консервы рыбные. Бычки обжаренные в томатном соусе «Рыбный двор»	Консервы рыбные. Сардинелла натуральная с добавлением масла	Консервы рыбные. Бычки обжаренные в томатном соусе «Морская держава»
Производитель	ООО «Роскон», Калининградская область, г. Пионерский	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым	ООО «Парус», г. Мурманск	ЗАО «Южмор-рыбфлот», Приморский край, п. Южно-Морской	ООО «Фортуна Ко», г. Великий Новгород	ЗАО «Рыбный двор», г. Великий Новгород	ООО «Красносельский рыбокомбинат», г. Санкт-Петербург	ООО «Балт-Ост», г. Рязань
Дата изготовления	14.04.2016	14.03.2016	04.05.2016	07.11.2015	28.03.2016	08.11.2015	09.02.2016	25.04.2016
Нормативный документ	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 12161-2006	ГОСТ 7452-2014	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 16978-99
Срок годности	15 мес. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	15 мес. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	18 мес. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	36 мес. при температуре от 5 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре от 0 до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре от 0 до 15°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Масса, количество образцов	4 x 230 г = 920 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 230 г = 920 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 230 г = 920 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 160 г = 640 г
Цена за упаковку, руб.	39-90	35-90	35-50	48-09	47-90	32-90	49-90	39-90
Место закупки	ООО «Петроторг», магазин «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Петроторг», магазин «Пловдив», ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Агроторг», магазин «Петерочка», ул. Зайцева, д. 23	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Акварин», магазин «Бриз», ул. Новостроек, д. 21/16	магазин «Семишагофф», ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А	магазин «Семишагофф», ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, д. 14
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям ГОСТ Р 51074-2003: п. 3.5.1.1 (наименование продукта нанесено более мелким шрифтом, чем остальная информация), п. 3.5.4 (на этикетке нанесены цифры без пояснения, к чему они относятся)	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля поваренной соли, % (норма/результат)	1,2-2,0 / 1,2±0,1	1,2-2,0 / 1,9±0,2	1,2-2,0 / 1,5±0,1	1,2-2,0 / 1,5±0,1	1,2-2,0 / 2,5±0,2	1,2-2,0 / 1,1±0,1	1,2-2,0 / 1,5±0,1	1,2-2,0 / 1,4±0,1
Массовая доля составных частей, % (норма/результат)	рыбы – 70-90 / соуса – 10-30 / рыбы – 70 / соуса – 30	рыбы – 70-90 / соуса – 10-30 / рыбы – 71 / соуса – 29	рыбы, не менее – 50 / гарнира, не более – 30 / <b>рыбы – 44 / гарнира – 13</b>	–	–	рыбы – 70-90 / соуса – 10-30 / рыбы – 79 / соуса – 21	–	рыбы – 70-90 / соуса – 10-30 / <b>рыбы – 63 / соуса – 37</b>
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состояние рыбы – куски, не сохранившие форму. Куски рыб и молок уложены произвольно за счет несохранившейся формы. Наличие черной пленки.	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Куски рыб соединены между собой, соус неоднородный с наличием мучнистых комочков. Наличие черной пленки и чешуи.	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Высота кусков рыбы на 20 мм ниже внутренней высоты банки. С наличием отдельных чешуек, крошки рыбы.	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. составных частей рыбы	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, содержанию соли	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. составных частей

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

# НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ РЫБУ

населения, предприятия вынуждены экономить буквально на всем. Для производства консервов используют некачественное сырье, обрезки, части поврежденной и потерявшей товарный вид тушки. Сыграло свою роль и эмбарго на ввоз импортной рыбы, доля которой в производстве консервов всегда была весьма существенна. В итоге на рынке ощущается дефицит и, как следствие, удорожание качественного сырья.

## РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

По словам **Андрея Казарина**, влияет нынешний экономический кризис и на производственную дисциплину на предприятиях, что отражается на качестве выпускаемой продукции:

– Для сокращения издержек предприятия набирают более низкооплачиваемый и, соответственно, менее квалифицированный персонал. Неудивительно, что в консервах можно обнаружить наличие черной пленки, чешуи, остатки молока, а также куски рыбы, не сохранившие форму или значительно превышающие по длине остальные и срезанные по диагонали.

Между тем нормативные документы регламентируют не только качество рыбы в консервах, но и процесс ее укладки. Например, сардинелла с добавлением масла от петербургского **ООО «Красносельский рыбкомбинат»** (образец куплен в магазине «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10) и скумбрия атлантическая с добавлением масла **ООО «Балт-Фиш плюс»** из Псковской области (куплена в «Дикси» на ул. Васи Алексеева, д. 20/24) произведены по ГОСТ 13865-2000.

– Согласно данному ГОСТу, куски рыбы должны быть плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки. Высота кусков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4–5 мм ниже ее. В данных же образцах

мы наблюдаем нарушения требований нормативного документа – рассказывает **Юлия Грамотина**.

В обоих образцах высота кусков ниже внутренней высоты банки. У сардинеллы – на 20 мм вместо 4–5 по ГОСТу, у скумбрии – на 10, при этом один кусок, по заключению экспертизы, значительно превышает по длине остальные и срезан по диагонали. Казалось бы, незначительное нарушение технологии, но, по мнению **Александра Ишевского**, в условиях дорожающих сырья и логистики это еще один способ экономии:

– К сожалению, доля импорта, особенно по океаническим видам рыб, у нас приближается к 90%. То, что ловится на Дальнем Востоке, Камчатке и Сахалине, практически всё идет на экспорт. Внутренний рынок РФ получает сырье из Чили, Аргентины и опосредованно через страны СНГ из Исландии и Норвегии, поэтому логистика поставок, естественно, подорожала примерно на 30%. Океаническая рыба становится элитным сырьем. Поэтому производители ради выпуска продукции с доступной ценой либо экономят на сырье, либо применяют технологии, удешевляющие конечный продукт.

## ВКУСНО, НО МАЛО

К подобным «технологиям» удешевления можно отнести и нарушения массовой доли составных частей консервов, выявленные специалистами ФБУ «Тест-С.-Петербург» в трех образцах.

– ГОСТы на рыбные консервы допускают следующее соотношение сырья: 70–90% рыбы и 10–30% соуса, – объясняет **Юлия Грамотина**. – В исследованных нами образцах эти нормативы были нарушены.

Речь идет о бычках в томате – «**Советские. Как раньше!**» от **ООО «Фортуна Крым»** из Симферополя (образец куплен в «Дикси» на ул. Васи Алексеева, д. 20/24) и «**Морская державка**» от рязанского **ООО «Балт-Ост»** (магазин «Семья» на ул. Маршала Говорова, д. 14). В обоих образцах рыбы оказалось всего 63%, а недостающее производители «компенсировали» увеличением доли соуса до 37%.

Еще один «экономный» производитель – мурманское **ООО «Парус»**. В его путассу с овощным гарниром «**Морской котик**» (образец куплен в «Пятерочке» на ул. Зайцева, д. 23) рыбы оказалось всего 44% (при норме не менее 50), овощного гарнира 13% (при норме «не более 30%»). Остальное составил томатный соус.

– Трудно сказать, что стало причиной этих нарушений. Можно предположить, например, сбой в работе оборудования, если укладка рыбы производится автоматизированным способом. Но я допускаю, что производители могут и сознательно не докладывать рыбу в консервы, – говорит **Юлия Грамотина**.

Выяснить, сознательно или случайно допущены все выявленные нарушения, мы попытались у самих производителей, однако откликнулся на нашу просьбу лишь один из восьми.

## МОЛЧАТ КАК РЫБА

Активно отреагировали на запрос «Общественного контроля» в **ЗАО «Южморрыбфлот»** и **торговой сети «О'Кей»**, под частной маркой которой «**То, что надо!**» была произведена сайра (приобретена в магазине «О'Кей» на пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1). У экспертов «Тест-С.-Петербург» к этим консервам были претензии по маркировке.

– На этикетке наименование продукта нанесено более мелким шрифтом, чем остальная информация, также имеются цифры без объяснения, к чему они относятся, – говорит **Юлия Грамотина**.

В письме, присланном в наш адрес из пресс-службы торговой сети, сообщается, что их продукция «имеет упаковку, которая разрабатывалась в строгом соответствии с бренд-буком компании «О'Кей» и с соблюдением требований ГОСТ». Сославшись на то, что ГОСТ «никак не регламентирует размер шрифта, который должна быть выполнена надпись», а лишь указывает, что

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



**Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– В зависимости от способа приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют на следующие группы: натуральные, в томатном соусе, в масле, паштеты и пасты, рыбоовощные.

Натуральные консервы приготавливаются из наиболее ценных пород рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых. Натуральные консервы могут быть в собственном соку, в желе и в бульоне.

Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб: рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке), затем укладывают в банку, заливают томатным соусом, укупушивают и стерилизуют. Томатный соус представляет собой смесь томата-пюре, сахара, соли, жареного лука, растительного масла, лаврового листа, перца, гвоздики и других специй, а также уксусной кислоты.

Консервы в масле вырабатывают из различных видов рыбы, предварительно обработанной (обжаривание, бланширование, подсушка, копчение).

Консервы рыбоовощные изготавливают из различных (главным образом – мелких) рыб с добавлением овощей. Это позволяет повысить пищевую ценность продукта за счет углеводов и витаминов, содержащихся в овощах. Рыбу предварительно термически обрабатывают, а овощи закладывают в свежем или сухом виде и заливают соусом.

Информация на банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.

Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.

Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков, посторонние примеси не допускаются.



Консервы рыбные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла «Фрегат»	Консервы рыбные. Бычки разделанные обжаренные в томатном соусе «Советские. Как раньше!»
ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская область	ООО «Фортуна Крым», Республика Крым, г. Симферополь
26.04.2016	04.03.2016
ГОСТ 13865-2000	ГОСТ 16978-99
36 мес. при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%
4 x 240 г = 960 г	4 x 240 г = 960 г
59-90	49-90
магазин «Дикси», ул. Васи Алексеева, д. 20/24	магазин «Дикси», ул. Васи Алексеева, д. 20/24
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
1,2-2,0/ 1,2±0,2	1,2-2,0/ 1,4±0,1
—	рыбы – 70-90 соуса – 10-30/ рыбы – 63 соуса – 37
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Высота кусков рыбы на 10 мм ниже внутренней высоты банки. Куски рыбы целые с наличием куска, значительно превышающего по длине остальные	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. составных частей

«конкретно и достоверно характеризует продукт, позволяет отличать данный продукт от других», в компании сочли, что «эти условия полностью соблюдены». И действительно, название «**То, что надо!**» читается издалека. А вот понять, что же именно скрывается под яркой этикеткой – сайра, килька или морская капуста, – можно, лишь взяв банку в руки.

Впрочем, радует уже то, что в торговой сети «О'Кей» не оставили наше обращение без внимания и, возможно, учтут замечание экспертов в будущем. А вот остальные производители оказались немые к нашим запросам, как рыба, которую они кладут в консервы. Кто-то просто проигнорировал письма в свой адрес, у других компаний ни сайтов, ни электронной почты вовсе не оказалось, а телефоны предательски молчали либо позорительно долго были заняты. Видимо, производители экономят не только на качестве консервов, но и на обратной связи с потребителем. Тем более что наказание за это не предусмотрено.

## НЕТ РЕГЛАМЕНТА – НЕТ ШТРАФА

За нарушения требований ГОСТа, как уверено большинство потребителей, наказывать недобросовестных производителей и продавцов обязаны контролирующие организации. Однако рыбопереработчики на этот счет пока не очень беспокоятся, говорит **Андрей Казарин**:

– Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (п. 2 ст. 10), вступившим в действие с 1 июля 2013 года, установлено, что «при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП». С 15 февраля 2015 года Роспотребнадзор в соответствии с возложенными на него полномочиями осуществляет надзорные мероприятия по оценке соответствия предприятий пищевой промышленности требованиям этого документа. За нарушения техрегламентов предусмотрены крупные штрафы. Но административная ответственность наступает только после разработки и вступления в силу так называемых горизонтальных отраслевых технических

регламентов. По мясу, молоку они есть, а по рыбе такого документа до сих пор нет. И неизвестно, когда будет. Вот и получается, что недобросовестные изготовители рыбопродуктов в случае внеплановых проверок выходят «сухими из воды».

## КАК ВЫБИРАТЬ?

**Андрей Казарин** признаётся, что старается вообще не употреблять рыбные консервы в пищу, а тем, кто не может прожить без них, советует уповать на порядочность крупных производителей, ретейлеров и удачу.

**Александр Ишевский** считает, что при выборе рыбных консервов эконом-сегмента следует быть предельно внимательным:

– Обращайте внимание на название изготовителя. Идеально, конечно, чтобы у него была собственная рыболовеческая база, но количество таких компаний невелико, малы и объемы их продукции. Как правило, они реализуют консервы в собственных регионах, поскольку затраты на доставку в другие города могут существенно увеличивать стоимость продукта. Поэтому выбирайте рыбные консервы известных производителей, которые хоть и работают в основном с замороженным сырьем, но свою марку берегут.

Часто уже по этикетке можно определить, что внутри. Если в составе продукта есть загустители, усилители вкуса, стабилизаторы – значит, в качестве сырья используются отходы основного филетирования. Стоимость консервов легко подсчитать: возьмите стоимость замороженной рыбы в магазине, умножьте на 2,55 и получите стоимость 1 кг консервов. А дальше всё зависит от калибра банки – делите полученную сумму на вес нетто.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только два образца рыбных консервов соответствовали требованиям ГОСТа. Это «**Килька балтийская в томатном соусе «Рыбное меню»** (ООО «Роскон», Калининградская обл.) и «**Килька черноморская «Ультрамарин»** (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым).

Материалы проверки качества рыбных консервов направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ПОПРОБУЙ!

## «Домашняя линия» для трудолюбивых дачников



На календаре – август, а значит, наступила пора сбора урожая для наших заядлых дачников, которые предпочли свои родные грядки пляжному отдыху. А какие же летние выходные за городом обходятся без мангала и шашлыков? Компания «Диетпродукт» считает, что наградой за добросовестный труд на шести сотках должен стать вкусный отдых и предлагает всем, кто едет на природу, горячую линейку «гриль» – мясные деликатесы торговой марки «Домашняя линия».



После тяжелого дня на приусадебном участке порой не остается сил даже на то, чтобы растопить баню или привести в порядок заросший палисадник. Технологи компании «Диетпродукт» позаботились о трудолюбивых дачниках и разработали специально для них целую палитру кулинарных шедевров, которую с гордостью предлагают обязательно попробовать!

Минимум хлопот, лишь 20–30 минут у мангала с шампурами или решеткой «гриль» – и у вас в руках угощение

на любой вкус – от классических купат из отборного куриного филе до изысканной свинины в маринадах с добавлением прованских трав, брусники, ягод можжевельника. И это далеко не все оттенки вкуса, которые вы можете открыть для себя вместе с «Домашней линией»!

Коллектив мясокомбината «Диетпродукт» желает вам богатых урожаев и сытных и уютных пикников с продукцией ТМ «Домашняя линия»!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ВКУСНАЯ продукция  
по ОТЛИЧНОЙ цене!

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

## «ЗДЕСЬ ТОЛЬКО МЯСО» НА СТОЛЕ

Искусство принимать гостей, даже незваных, – наука, требующая от хозяйки немалого опыта и хлопот. Сегодня ей на помощь приходит продукция компании «Русь», с которой приготовить изысканные закуски и накрыть стол можно буквально за несколько минут. Паштеты и ветчина торговой марки «Здесь только мясо» способны стать основой ежедневного завтрака и дружеского застолья. Кстати, на проходившем в мае фестивале «ВКУСНОГРАД» эти новинки произвели настоящий фурор у петербуржцев.



## И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО

Паштет из печени курицы, индюшки, гуся или утки (все они представлены в линейке продуктов торговой марки «Здесь только мясо») сам по себе деликатесный и вкусный продукт. О его пользе говорит хотя бы такой факт: этот паштет рекомендуют беременным и кормящим женщинам, а также детям в период активного роста. Причем калорийность печени намного ниже, чем у мяса. А по минеральному и витаминному составу она превосходит мясо в несколько раз. Так, например, куриная печень содержит большое количество фолиевой кислоты, которая важна нашей иммунной и кроветворной системе.



Самое простое блюдо из печеночного паштета – бутерброд. Им особо никого не удивишь. Но если пофантазировать и сделать многослойное канапе – гости уж точно изумятся вашему кулинарному мастерству.

Для канапе потребуются круглые крекеры (20 шт.), баночка печеночного паштета «Здесь только мясо» (любого), 5–6 вареных яиц, 3 маринованных огурца, 6 небольших помидоров, маслины или оливки без косточек для украшения.

Яйца и помидоры нарежьте кружочками, маслины разрежьте пополам. Огурцы мелко порубите и смешайте с паштетом. Крекеры смажьте

паштетом, положите сверху кружок яйца, кружок помидора и половинки маслин. Закуска готова!

Также можно приготовить **шарики из паштета**. Для этого содержимое баночки смешайте с мелко нарубленной зеленью (петрушки, укропа, сельдерея), из полученной смеси скатайте шарики, обваляйте их в тертом сыре (150 г). Выложите шарики на тарелку, устланную листьями салата, поставьте блюдо на 15–20 минут в холодильник. Подавая на стол, украсьте шарики свежими огурцами.

## ИТАЛЬЯНСКИЕ МОТИВЫ

Ветчина, как и паштет, является традиционной составляющей бутерброда. А вот в Италии, где ветчи-

ну считают национальным блюдом, с ней делают салаты, добавляя чисто итальянский продукт – макароны. Готовится это блюдо быстро и просто. Вам потребуется баночка ветчины «Здесь только мясо», 2 помидора, крупный сладкий перец, 400 г отварных холодных макарон (рожки или спиралевидные), консервированная кукуруза, тертый сыр и майонез. Помидоры, перец, ветчину нарежьте кубиками, смешайте все ингредиенты, заправьте майонезом. Салат получается и сытным, и оригинальным.

Хотите еще оригинальней? Приготовьте **салат из ветчины с яблоком и сельдереем**. Для него нужны 1 корень сельдерея (не очень крупный), огурец, яблоко, ветчина (1/2 банки), апельсиновый сок (2 ст. ложки), майонез, соль и перец по вкусу. Нарежьте ветчину, сельдерей, яблоки и огурец очистите от кожицы, нарежьте их брусочками. Смешайте всё и залейте соусом, для которого смешайте майонез с апельсиновым соком.

## ДОМА, КАК В РЕСТОРАНЕ

Настало время подавать горячее, и здесь можно удивить гостей пастой «Карбонаре» – блюдом, которое есть

в меню любого уважающего себя итальянского ресторана что у нас, что на родине макарон. А ведь готовить его проще некуда. Достаточно отварить пасту, например, спагетти (итальянцы настаивают, что они должны быть «аль дэнте» – в переводе означает «на зубок», то есть, будучи полностью готовыми, сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость) и подать с соусом.

Для соуса понадобятся 3 желтка, которые необходимо перемешать венчиком со 100 г сливок. В полученную смесь добавляем 15–20 г тертого твердого сыра. На сковороде в течение 2–3 минут подогреваем ветчину, нарезанную кубиками, максимально уменьшаем огонь, вливаем сливки с желтком и сыром, доводим смесь до кипения. Очень важно постоянно перемешивать соус, иначе желтки свернутся и соус будет с комочками. Подаем блюдо, выложив на тарелку макароны, сверху политые соусом и посыпанные тертым сыром по вкусу.

Стол накрыт, гостям и домочадцам не терпится попробовать всё, что вы приготовили. А компания «Русь» желает вам приятного застолья вместе с дружной компанией!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



# ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ В НОВОЙ УПАКОВКЕ!

**Икра – один из самых питательных продуктов. В любой икре – не важно, какого она цвета, – содержится одинаковый набор полезных человеку веществ. Икру мойвы получают из ястыка небольшой морской рыбы из семейства корюшковых. В числе ее особенностей – очень мелкая, но в то же время плотная консистенция, характерный вкус и аромат.**

и полезен тем, что содержит много насыщенных жирных кислот, которые нормализуют обмен веществ, и считается хорошим средством для профилактики и лечения заболевания сердца, щитовидной железы. Отличительной особенностью икры мойвы является то, что присутствующие в ней белки находятся в наиболее выгодных для человеческого организма соединениях, что и обуславливает высокую усвояемость – 95%.

Именно это и делает икру мойвы одним из самых полезных рыбных деликатесов! Ее включение в рацион – очень разумный шаг, позволяющий организму регулярно получать полезные микро- и макроэлементы. Диетологи особенно рекомендуют включать икру мойвы в рацион пожилых людей, а также тех, кто испытывает регулярные физические нагрузки. А вот людям, страдающим язвой двенадцатиперстной кишки, гастритом или гипертонией, на этот продукт «налегать» не рекомендуется.

#### СОУС – ДУША БЛЮДА

Из-за специфического вкуса икра в натуральном виде практически не выпускается. Чаще всего ее смешивают со всевозможными ингредиентами, которые способствуют улучшению вкусовых качеств.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает икру сельди и мойвы в масле и в сухих. Чтобы сделать продукт не только вкусным, но и полезным, ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало специальную рецептуру соуса – в нем снижено количество жиров, и его калорийность значительно меньше, чем у обычного майонеза. Вы можете побаловать себя деликатесом, не беспокоясь за свою фигуру!

#### ВЫБИРАЕМ НАСТОЯЩУЮ ИКРУ

Нетрудно представить растерянность покупателя, пришедшего в магазин за икрой мойвы, ведь от ассортимента глаза просто разбегаются: икра мойвы классическая, копченая, в соусе таком и эдаком...

Всё это так! Найдется товар в угоду любому вкусу. Но что должно быть неизменным для всех продуктов под названием «икра мойвы» – это определенные качественные показатели. **Итак, на что мы обращаем внимание прежде всего:**

- Икра мойвы, если она не под-копченая, должна быть только светло-желтого цвета! Если цвет более яркий или насыщенный, вплоть до оранжевого, – производитель использовал красители или добавки, которые пользы ни вам, ни вашим близким явно не принесут.

- Продукт должен обладать однородной, плотной, а не жидкой консистенцией, в аромате и вкусе основные ноты рыбные, а вот вкус и запах майонеза превалировать не должен.

- Качественная икра, после того как вы ее раскусите, должна чуть-чуть хрустеть во рту. Если этого не произошло, вероятность того, что нерадивый производитель заменил икру обычной манкой, очень велика!

Есть более простой способ правильного выбора: положить в корзину икру мойвы торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая уже много лет для покупателей служит гарантом безупречного качества. Эта продукция отвечает самым высоким требованиям, предъявляемым к уровню качества, герметичности упаковки и химическому составу продукта на всех этапах технологической цепочки.

Применение особых методов посола и обработки рыбы и морепродуктов позволяет сохранить все полезные микроэлементы при производстве рыбной продукции длительного срока хранения. Использование специальных технологий производства стало возможным благодаря привлечению ведущих специалистов в области рыбообработки и упаковки рыбной продукции, а также благодаря использованию современного оборудования и качественных упаковочных материалов.

Анна ШЕВЕЛОВА

#### ПОРТРЕТ МОЙВЫ. КАРТИНА МАСЛОМ

Несмотря на то что мойва – рыба достаточно дешевая, по пищевой ценности она не уступает более популярным и дорогим родственникам. Что касается ее икры, то, по мнению ряда ученых, она по своим вкусовым характеристикам и химическому составу не уступает красной. Икра мойвы богата витаминами А, В, С, D; содержит такие элементы, как медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк. Весь этот «химический букет» дополняют полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), за счет которых усвояемость продукта организмом возрастает до 95%. Рыбий жир, входящий в икру мойвы, очень ценен



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

# Соленья и квашенья всегда рядом!



**В августе цены на овощи и фрукты достигают своего сезонного «дна», и многие хозяйки, засучив рукава, принимаются за домашние заготовки. Но стоит ли тратить последние деньки лета на эти хлопоты? Вот лишь несколько причин, по которым делать этого не следует.**

#### КОВАРНЫЕ НИТРАТЫ

Бытует мнение, что выращенные на собственном дачном участке овощи – самые полезные, ведь в них нет нитратов, которыми якобы напичканы магазинные. Увы, знатоки агрономии огорчают энтузиастов-огородников: некоторые овощи накапливают нитраты, даже если их растят без использования минеральных удобрений. В этом «виновато» множество факторов, начиная от особенностей почвы и заканчивая влажностью воздуха. Среди растений, накапливающих отнюдь не полезные для человека вещества, лидируют редис, шпинат, свекла, редька, капуста, морковь, огурец, баклажан, лук-репка, томат, перец и горох. Может так случиться, что вместе с запасами летних витаминов вы будете всю зиму потчевать себя и свою семью вредными нитратами, даже не зная об этом.

Другое дело – овощная продукция ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области. Она безопасна, поскольку регулярно подвергается лабораторному контролю и независимым проверкам по показателям качества.

– Овощи мы закупает у местных производителей в Ленинградской области. Постоянно

проводим контроль их качества и безопасности в сторонних аккредитованных лабораториях. Проверяем и готовую продукцию, ведь на нашем предприятии внедрена система контроля качества в соответствии с международными стандартами ИСО, – рассказывает менеджер по качеству ООО «Фабрика домашних солений» Ольга Чернышева.

Слова представителя компании подтверждают и результаты независимых проверок Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Вот и зимой этого года специалисты лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» подтвердили, что нитратов в квашеной капусте данного производителя даже меньше допустимой нормы.

#### ПО БАБУШКИНЫМ РЕЦЕПТАМ

Вторая проблема, с которой сталкиваются хозяйки, – постоянный поиск лучшего рецепта для домашних солений. Ведь иногда получается совсем не так, как задумывалось.

Всё дело в отработанной технологии квашений и солений, которой трудно добиться в домашних условиях.

Об этом позаботилась «Фабрика домашних солений»



– Основой для наших разносолов всегда служат домашние рецепты, которые мы дорабатываем с учетом вкуса потребителей, – говорит Ольга Чернышева. – На фабрике собрана довольно креативная команда, руководит которой наш главный технолог Наталья Алимova. Мы постоянно ищем что-то новое, экспериментируем, доводим рецептуры до совершенства. Вот и сейчас готовим нашим потребителям сюрприз – сразу три новинки: «Капуста квашеная с яблоком», «Капуста квашеная с яблоком и брусникой» и «Капуста квашеная по-грузински». Надеемся, что порадует наших поклонников и оригинальный салат «Проще простого».

Популярность у горожан солений и квашений под торговой маркой «ФДС» подтвердил и прошедший в мае в Санкт-Петербурге фестиваль «ВКУСНОГРАД». Почти все покупатели первым делом интересовались, осталась ли еще в продаже капуста, и охотно приобретали ее.

#### ЧТО ИМЕЕМ – НЕ ХРАНИМ

И последний аргумент в пользу заводской продукции «Фабрики домашних солений» по доступным ценам: не надо ломать голову, где хранить



огромное количество банок. Ведь всегда можно сходить в магазин и купить необходимый запас на следующую неделю! Просто и удобно.

Кроме дополнительного пространства для жизни в вашей квартире, вы приобретаете спокойствие и больше не переживаете о том, как сохранить урожай и не испортился ли он на балконе или в кладовке.

«Фабрика домашних солений» заботится о вас и предлагает уделить больше времени не домашним заготовкам, а отдыху в кругу семьи на даче или на пикнике. Последние летние дни можно посвятить не кухонной плите, а прогулкам по живописным паркам и окрестностям Санкт-Петербурга. И это будут самые полезные заготовки на зиму. Остальное сделают за вас мастера «Фабрики домашних солений».

Мила ДЕМЬЯНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КЕТЧУПЫ ПО ТОМАТАМ ВСТРЕЧАЮТ

Проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» не выявила недобросовестных производителей кетчупа, однако еще раз доказала: продукты под частными марками торговых сетей нередко уступают по качеству продуктам под марками изготовителей.



В этом году любители самого популярного в мире соуса будут отмечать круглую дату: 305 лет назад в Англии появилось название *ketchup*. А первый рецепт томатного кетчупа был опубликован в *American cookbook* (американская поваренная книга) 215 лет назад, и главным ингредиентом в нем были уваренные и протертые помидоры. Наконец, в 1872 году предприимчивый Генри Джон Хайнц основал первое фабричное производство кетчупов.

Что сегодня предлагают петербуржцам отечественные производители кетчупа и насколько их продукция соответствует требованиям ГОСТа? Задав эти вопросы, активисты «Общественного контроля» приобрели в магазинах города десять образцов кетчупа разных производителей и направили их в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС»), специалисты которой вынесли вердикт: все кетчупы по органолептическим и физико-химическим показателям соответствуют ГОСТу, по маркировке – Техническому регламенту Таможенного союза.

#### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

– Видимо, на этот раз нам попались добросовестные производители, – констатирует **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – С другой стороны, наше исследование показало, что с кетчупами – достаточно благополучная картина на рынке.



Следует уточнить, что существует несколько категорий этого соуса и для каждой ГОСТ 32063-2013 предусматривает свои химико-физические и органолептические показатели. Документ делит кетчупы на четыре категории: экстра, высшая, первая и вторая. – Отличаются они процентом сухих веществ, количество которых показывает, сколько томатной пасты использовалось при производстве кетчупа. Чем ниже категория, тем меньше томатной пасты пошло на изготовление соуса, – объясняет **директор по продажам ООО «Предприятие продуктов питания» Владислав Богданов.**

#### ЧТО В СУХОМ ОСТАТКЕ?

Главное отличие различных категорий кетчупа – в количестве растворимых сухих веществ, то есть того, что остается после удаления из соуса влаги. Так, соусы категории «экстра» по ГОСТу должны содержать не менее 25% сухих веществ, причем доля томатных продуктов в подобном кетчупе составляет не менее 12%. Стоить такой соус может довольно дорого.

– Сейчас большинство кетчупов производится на основе томатной пасты, а этот ингредиент зависит от курса доллара, – объясняет

#### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КЕТЧУПА, ГОСТ 32063-2013



Наименование продукта	Кетчуп «Болгарский» «Д». Высшая категория	Кетчуп томатный «Слобода». Высшая категория	Кетчуп шашлычный «Каждый день». Вторая категория	Кетчуп шашлычный «То, что надо!». Вторая категория	Кетчуп «Шашлычный» «Обжорка». Вторая категория	Кетчуп «Шашлычный» «Дядя Ваня». Высшая категория	Кетчуп «Томатный» Pomodoro Speciale Mr. Ricco. Пастеризованный. Высшая категория	Кетчуп шашлычный «Моя семья». Вторая категория
Производитель	ООО «Предприятие продуктов питания», г. Санкт-Петербург	ОАО «ЭФКО», Белгородская обл., г. Алексеевка	ООО «Производственная компания «МЭТР», Московская обл.	ООО «Лыткаринский пищевой комбинат», Московская обл., г. Лыткарино	АО «Эссен Продакшн АГ», Республика Татарстан	ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край	ОАО «НЭФИС-БИО-ПРОДУКТ», Республика Татарстан	ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.
Дата изготовления	20.04.2016	15.04.2016	13.05.2016	06.04.2016	11.03.2016	26.02.2016	18.02.2016	11.03.2016
Нормативный документ	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013
Срок годности	6 месяцев	180 суток	6 месяцев	8 месяцев	9 месяцев	8 месяцев	6 месяцев	12 месяцев
Масса, количество образцов	2 x 300 г = 600 г	4 x 240 г = 960 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 330 г = 660 г	2 x 350 г = 700 г	2 x 330 г = 660 г
Цена за упаковку, руб.	34-90	54-00	44-15	38-02	49-90	49-90	65-85	35-90
Место закупки	АО «Тандер Магнит-Милуоки», Комендантский пр., д. 28	АО «Дикси Юг», магазин «Дикси-78066», Комендантский пр., д. 35. корп. 1, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «ТД «Интерторг», магазин «Сраг», Комендантский пр., д. 24, к. 1	ООО «ТД «Интерторг», магазин «Сраг», Комендантский пр., д. 24, к. 1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля растворимых сухих веществ, % (норма/результат)	Не менее 23,0 / 25,4 ± 0,7	Не менее 23,0 / 27,3 ± 0,7	Не менее 14,0 / 14,3 ± 0,7	Не менее 14,0 / 15,3 ± 0,7	Не менее 14,0 / 17,2 ± 0,7	Не менее 23,0 / 23,9 ± 0,7	Не менее 23,0 / 33,1 ± 0,7	Не менее 14,0 / 14,3 ± 0,7
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на уксусную кислоту, % (0,5 – 1,8)	0,90 ± 0,02	1,50 ± 0,04	0,60 ± 0,02	0,60 ± 0,02	0,80 ± 0,02	1,00 ± 0,03	1,70 ± 0,05	0,90 ± 0,03
Массовая доля хлоридов, % (Не более 2,5)	2,50 ± 0,14	2,30 ± 0,14	2,50 ± 0,14	2,10 ± 0,14	2,30 ± 0,14	2,30 ± 0,14	2,50 ± 0,14	2,50 ± 0,14
Массовая доля сорбиновой кислоты, % (Не более 0,05)	Менее 0,005	Менее 0,005	0,038 ± 0,003	0,038 ± 0,003	0,034 ± 0,003	0,031 ± 0,002	Менее 0,005	0,023 ± 0,002
Массовая доля бензойной кислоты, % (Не более 1,0)	0,074 ± 0,006	Менее 0,005	0,038 ± 0,003	0,050 ± 0,004	0,040 ± 0,003	0,037 ± 0,003	Менее 0,005	0,043 ± 0,003
Массовая доля минеральных примесей, % (Не более 0,05)	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01	Менее 0,01
Посторонние примеси (Не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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



**Владислав Богданов.** – К сожалению, в России не осталось ни одного предприятия, производящего томатную пасту, мы ее закупаем в Иране, Китае, Казахстане. Чем больше пасты в соусе – тем дороже он будет стоить.

Для кетчупа высшей категории ГОСТ разрешает к томатным продуктам добавлять фруктовые и овощные пюре, загустители, стабилизаторы, а также натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы. Массовая доля сухих веществ в таком соусе должна быть не менее 23%, а томатов – не менее 9%. Еще меньше томатной пасты в кетчупах первой категории – 6% при доле «сухого остатка» не менее 18%. И уж совсем мало томатов в соусах второй категории – 4,5% при содержании сухого остатка не менее 14%.

### ЯБЛОКУ УПАСТЬ... ЕСТЬ ГДЕ

Среди исследуемых образцов не оказалось кетчупов разряда «экстра», а вот высшая катего-

рия представлена сразу четырьмя образцами. При этом рецептура у каждого разная. Например, кетчуп «Томатный» торговой марки **Mr. Ricco** по своим физико-химическим показателям и составу вполне мог бы претендовать на класс «экстра». Этот кетчуп стал рекордсменом по массовой доле растворимых сухих веществ – 33,1% при норме «не менее 23%».

Существенно отстал от него в данном показателе кетчуп томатный «Слобода» от **ОАО «ЭФКО»** из Белгородской области. Массовая доля растворимых сухих веществ в нем ниже – 27,3%, а в составе есть пищевые волокна, а точнее – яблоко.

Яблочное пюре предусмотрено ГОСТом. Отчасти оно компенсирует недостаток томатной пасты, служит естественным загустителем и регулятором кислотности. К тому же оно дешевле томатной пасты, – говорит **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.**

По мнению **доктора медицинских наук, академика РАЕН и главного диетолога Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимира Доценко,** ничего страшного в наличии яблочного пюре в составе кетчупа нет:

– Оно обогащает вкус соуса, к тому же полезно, ведь яблоки содержат пектин – очень ценное для человека вещество.

### ЧТОБЫ ГУЩЕ БЫЛО

Для производства кетчупов разрешается использовать загустители. Однако некоторые изготовители в качестве загустителя используют крахмал, но не сообщают об этом на этикетке.

– Капните немного йода на кетчуп. Если капля осталась коричневого цвета – крахмала нет, а если посинела – значит, в продукте присутствует крахмал, – советует **Ирина Асфондырова.**

– Томатный соус должен иметь насыщенный красный цвет, но когда томатной пасты мало, то добиваться нужного колера приходится с помощью натуральных красителей. Многое зависит и от цвета самого сырья. Если паста сделана из хорошего урожая помидоров, она и после добавления воды будет иметь красивый красный цвет. Тогда краситель не требуется. А вот паста казахского производства – темного цвета, и кетчуп из нее выглядит непрезентабельно, – объясняет **Владислав Богданов.**

### НАЙДИ ОТЛИЧИЯ

Несмотря на то что ГОСТ 32063-2013 позволяет производителям кетчупов первой категории использовать меньше томатной пасты, **ООО «Юнилевер Русь»** свой кетчуп «Балтимор» изготовило по высшему разряду: массовая доля растворимых сухих веществ – 24,6% (при норме «не менее 18%»), консервантов

нет, в качестве загустителя (что допускается ГОСТом и для высшей, и для первой категорий) используется модифицированный крахмал.

Второй представитель этой категории – кетчуп «Семейные секреты» (**ООО «Сельскохозяйственное производственное предприятие «Юг»**, Краснодарский край) содержит не только загуститель, но и ароматизатор «Сальса», а также консерванты – сорбат калия и бензоат натрия, что также допускается ГОСТом.

– Кстати, сорбат калия есть в ягодах рябины, которые считаются натуральным консервантом. Так что ничего опасного в этом консерванте нет, если, конечно, его содержание в соусе не превышает нормы, – говорит **Владислав Богданов.**

По цене эти два кетчупа первой категории сильно отличаются друг от друга. «Балтимор» стоит 58 рублей за 330 г, а «Семейные секреты» – 23 рубля за 230 г. По мнению **Владислава Богданова,** причину этого следует искать как в разном количестве томатной пасты в составе соуса, так и в разной известности изготовителей:

– Потребитель по привычке выбирает кетчупы раскрученных брендов, полагая, что их высокая цена обеспечивает высокое качество. На самом деле это не так и потребитель часто переплачивает за бренд.

### ЕСЛИ ТОМАТОВ МАЛО

Наиболее лоялен ГОСТ к кетчупам самой низкой – второй – категории. Здесь нормативы предоставляют производителям широкое поле для маневра. Можно, например, использовать ароматизаторы, причем как натуральные, так и идентичные натуральным. А можно добавить загустители и стабилизаторы.

– Мы в лаборатории иногда сталкиваемся с образцами кетчупов ненадлежащего качества, с недостоверной информацией на маркировке, – говорит **Людмила Гамова.** – Недобросовестные производители добавляют не заявленные на этикетке заменители сахара, синтетические красители. Бывает, что консерванты, указанные в составе, содержание которых по отдельности не превышает нормативных показателей, в совокупности по количеству выходят за рамки, разрешенные ГОСТом. Выявлялись повышенное содержание сорбиновой и бензойной кислот суммарно, заниженная массовая доля сухих веществ. В исследованных на этот раз образцах мы подобных нарушений не выявили.

Поскольку ГОСТ предполагает, что массовая доля растворимых сухих веществ в кетчупе второй категории должна быть не менее 14%, а томатопродуктов и вовсе не менее 4,5%, производители стараются компенсировать недостаток томатной пасты всеми доступными им законными способами.

Например, в составе кетчупа «Шашлычный» под частной торговой маркой **сети «Ашан» «Каждый день» (ООО «ПК «МЭТР»**, Московская обл.) томатная паста стоит на четвертом месте, а первые три занимают вода, сахар и крахмал. Но ведь

известно, что ингредиенты располагаются в этом списке по мере их убывания, то есть в зависимости от количества, содержащегося в продукте. Неудивительно, что дефицит томатной пасты в данном соусе компенсируется пищевыми красителями и ароматизатором «Томат». Этот же ароматизатор есть в кетчупе «То, что надо!» (частная марка **торговой сети «О'Кей»**, изготовитель **ООО «Лыткаринский пищевой комбинат»**, Московская обл.), а также в нем содержатся подсластители сукралоза и сахаринат натрия. Не обошлось без ароматизаторов и подсластителей и в кетчупе шашлычным «Моя семья» (**ООО «Петропродукт-Отрадное»**, Ленинградская обл.).

### КАК ВЫБРАТЬ КЕТЧУП?

– Кетчуп содержит много специй, которые повышают аппетит, – говорит **Владимир Доценко.** – Поэтому с кетчупом можно незаметно для себя съесть больше, чем требуется для восполнения потраченных калорий. Об этом должны помнить люди с лишним весом и склонные к полноте. А тем, у кого проблемы с аппетитом или недостаточная масса тела, как раз можно кетчуп рекомендовать. Но стоит обратить внимание на содержание соли в этом продукте и помнить, что норма ее потребления – 3–5 граммов в день. Не рекомендован кетчуп только тем, у кого есть болезни желудочно-кишечного тракта – им вообще надо исключать из рациона острую и кислую пищу.

– Я бы посоветовал в первую очередь обращать внимание на категорию и состав продукта, – говорит **Владислав Богданов.** – Если вы покупаете кетчуп второй категории по цене бутылки минеральной воды, то не ждите, что там будет много томатов. Вкус у такого соуса окажется несколько иным, чем у классического кетчупа. А вот безоговорочно отдавать предпочтение известным маркам я бы не стал. По опыту знаю, что малоизвестные бренды часто не уступают им ни по вкусу, ни по качеству.

**Людмила Гамова,** напротив, предпочитает проверенных производителей:

– Как потребитель я давно уже сделала свой выбор в пользу кетчупа одной из самых известных торговых марок. Не люблю менять свои привычки. Главное, чтобы и производитель не изменял потребителю, не снижал качество своей продукции.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**



Кетчуп «Балтимор шашлычный без консервантов». Первая категория	Кетчуп томатный «Семейные секреты». Первая категория
Филиал ООО «Юнилевер Русь», Тульская обл.	ООО «Сельскохозяйственное производственное предприятие «Юг», Краснодарский край
23.12.2015	05.04.2016
ГОСТ 32063-2013	ГОСТ 32063-2013
9 месяцев	6 месяцев
2 x 330 г = 660 г	3 x 230 г = 690 г
58-00	23-00
АО «Тандер Магнит-Милуоки», Комендантский пр., д. 28	АО «Тандер Магнит-Милуоки», Комендантский пр., д. 28
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 18,0 / 24,6 ± 0,7	Не менее 18,0 / 21,1 ± 0,7
0,90 ± 0,03	0,50 ± 0,01
2,40 ± 0,14	2,40 ± 0,14
Менее 0,005	0,040 ± 0,003
Менее 0,005	0,047 ± 0,004
Менее 0,01	Менее 0,01
НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

### СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



**Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– Кетчуп – это соус на основе томатов и (или) томатных продуктов с добавлением соли, сахара, пряностей. В кетчуп могут быть добавлены овощи, фрукты, пищевые кислоты, загустители, стабилизаторы, красители, ароматизаторы, консерванты.

Кетчупы, произведенные в нашей стране, подразделяются по категориям. Категория «экстра» означает, что в составе – только томатное пюре, специи и вода. В такие кетчупы не добавляются ни искусственные ароматизаторы, ни консерванты, ни загустители, содержание томатного пюре в них должно быть не менее 25%, а чем больше в кетчупе натурального помидорного пюре, уваренного до пастообразного состояния, тем он будет более вкусным и наиболее полезным.

В кетчупах высшей категории должно быть натурального томатного пюре не менее 20%, а в тех подобных соусах, которые относятся к первой и второй категориям, – не менее 14%.

Выбирая кетчуп, отдавайте предпочтение расфасованному в прозрачную упаковку – это позволяет увидеть цвет соуса. Ведь цвет – косвенный критерий качества данного продукта. Натуральный кетчуп имеет красный или красно-коричневый цвет. Коричневый и оранжевый оттенки могут свидетельствовать о том, что в соус добавлено фруктовое пюре или какие-то искусственные компоненты.

При покупке следует ориентироваться на этикетку, где указывается состав продукта – добавки, усилители вкуса, ароматизаторы и консерванты. В качественном соусе в виде специй могут присутствовать лук, чеснок, молотый перец, имбирь, петрушка, базилик.

Если кроме томатного пюре, воды и специй вы видите в составе загустители крахмал и камедь, это может говорить о том, что производитель сэкономил на томатной пасте. Для снижения себестоимости вместо сахара могут использоваться более дешевые искусственные заменители или подсластители.

Кетчуп не подлежит употреблению после истечения срока годности, поэтому при покупке обязательно обращайтесь на это внимание.



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

# Кефир термостатный - сделано в Рязани!



Говорят, что новое – это хорошо забытое старое. Именно к таким новинкам можно отнести стремительно заполнившие в последнее время полки магазинов молочные продукты, приготовленные термостатным способом. Производителей, взявших на вооружение эту технологию, в России пока немного. Один из них – «Рыбновский молочный завод», единственное предприятие Рязанской области, запустившее недавно новую линию. Чем же термостатные йогурт, кефир и сметана отличаются от своих обычных собратьев? Корреспондент «ПК» решил выяснить это, отправившись на молочное производство.



## СПРОС РОЖДАЕТ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

До недавних пор российские молокозаводы в основном готовили кисломолочные продукты по традиционной классической технологии: в огромные чаны-цистерны с молоком вместимостью от 5 до 10 тысяч литров добавлялась закваска и поддерживалась определенная температура. «Созревшие» сметану, кефир, йогурт затем разливали в потребительскую тару.

При таком способе производства при несоблюдении технологического режима нарушается молочный сгусток, консистенция продукта становится более жидкой. Этот способ применяют практически все молокоперерабатывающие предприятия, поскольку он наиболее экономичный.

Однако ситуация на молочном рынке за последние десять лет существенно изменилась: увеличилось количество изготовителей и торговых марок молочных продуктов, а потребители стали более требовательными, и продукция, сделанная по стандартным технологиям, уже устраивает далеко не всех.

Покупатель всегда ищет на полке что-то новое. Многие хозяйки даже стали отказываться от покупных кисломолочных продуктов, предпочитая их готовить самостоятельно – например, в йогуртнице. Гурманы знают, что

кисломолочные продукты, сделанные в домашних условиях, намного вкуснее.

Изготовители, которые тщательно изучают предпочтения потребителей, заранее решили расширить ассортимент выпускаемой продукции.

– Мы всегда старались предвосхитить спрос наших потребителей, поэтому приняли решение в этом году начать производство термостатной молочной продукции, – говорит **руководитель службы качества ООО «Рыбновский молочный завод» Анастасия Спиридонова.**

## ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ

Термостатный способ – это своего рода возрождение во многом забытой старинной технологии приготовления

кисломолочных продуктов, когда кислое молоко в глиняных горшках ставилось в печь и долго томилось при определенной температуре, созревая в течение нескольких часов.

– В современном мире роль русской печи взяла на себя термостатная камера, где подобно печке поддерживается постоянная температура для созревания молока. Особенность термостатного метода в том, что молоко или сливки вместе с закваской сразу разливают в индивидуальную упаковку и продукт ставится в специальную камеру, где происходит его бережное сквашивание, – объясняет **Анастасия Спиридонова.**

Конечно, термостатный способ производства сложен и требует учета многих факторов: качества молока и закваски, температурного режима и даже продолжительности фазовки продукта. Зато на выходе сметана, кефир и йогурт получаются густыми настолько, что их можно есть ложкой, и такими вкусными, что возникает риск эту самую ложку проглотить.

А уж о том, что термостатные кисломолочные продукты сохраняют значительную часть полезной микрофлоры и все полезные свойства молока, не устают повторять диетологи.

## ЗДОРОВЬЕ В КАЖДОЙ УПАКОВКЕ

По мнению врачей, употребление термостатной молочной продукции улучшает работу желудочно-кишечной системы. Благодаря щадящему режиму производства в них остается очень много микроэлементов, которые легко усваиваются организмом. Отдельно стоит вспомнить о кальции, содержащемся в кисломолочных

продуктах в особой форме, легкой для усвоения.

– Еще одна несомненная польза этих продуктов – защита организма от инфекций, ведь молочная кислота не дает размножаться гнилостной микрофлоре. Именно высокая питательная и биологическая ценность такой продукции стала стимулом для выпуска на нашем заводе термостатных кефира, ряженки, йогурта с наполнителем и без, – говорит **Анастасия Спиридонова.**

Пока основными потребителями термостатной молочной продукции предприятия остаются дачные районы Московской и Рязанской областей, жители которых скупают весь производимый объем, при этом спрос не удовлетворен и на 50%. Но на «Рыбновском молочном заводе» не стоят на месте, уже строят планы по расширению производства и уверены, что очень скоро их новую продукцию оценят и жители Санкт-Петербурга. ♦

**Мила ДЕМЬЯНОВА**



# ПОПРОБУЙ! Мороженое «Свитлогорье» - сделано в Беларуси

Торговая марка «Свитлогорье» – знак качества и отличного вкуса. Она давно завоевала популярность у петербуржцев. Поэтому в наступившем бархатном летнем сезоне рекомендуем обратить особое внимание на мороженое «Свитлогорье».

## В СОСТАВЕ – ТОЛЬКО МОЛОКО!

Мороженое – излюбленное лакомство и детей, и взрослых. Преимуществом бренда «Свитлогорье» является то, что вся линейка мороженого изготавливается лишь из натурального молока и сливок. Поэтому покупатель может быть уверен, что это не только вкусная продукция – она соответствует всем обязательным требованиям по безопасности, качеству и маркировке.

Пломбир «Свитлогорье» выгодно отличается от остальных брендов тем, что выпускается на крупных предприятиях Белоруссии под жестким контролем. Неоспоримое достоинство марки – собственное молочное сырье для производства любимого лакомства.

Любители ледяного десерта наверняка высоко оценят и широкий ассортимент линейки «Свитлогорье». Опытные технологи позаботились о том, чтобы учесть все предпочтения покупателей. Под торговой маркой объединились многие любимые сорта мороженого. Хит продаж – пломбир с различными вкусами и добавками: ванильный, шоколадный, с орехами, а также любимое многими крем-брюле. Если гуляете с друзьями в парке, вам подойдет небольшой вафельный стаканчик, а если едете на дачу или на пикник – возьмите ведро семейного формата. Хватит на всю компанию!

## ВКУСНАЯ ПРОФИЛАКТИКА

Часто можно услышать, что сладости вредны. К натуральному мороженому это отношения не имеет, тем более к мороженому «Свитлогорье», в котором содержатся все полезные витамины и аминокислоты цельного молока.

Например, кальций. Из мороженого он усваивается легко, обеспечивая доступ в организм многих витаминов. Мороженое рекомендуют включать в рацион беременных женщин, организм которых испытывает повышенную потребность в кальции.

Мороженое можно давать даже маленьким детям. Нередко малыши неохотно пьют молоко и едят творог, хотя молочные продукты растущему организму необходимы для укрепления костной ткани и здоровых зубов. Здесь можно пойти на хитрость – добавьте в стакан молока шарик мороженого и взбейте в миксере. И необходимая порция молока пройдет просто на ура. Кстати, зимой педиатры советуют регулярно давать детям мороженое, чтобы адаптировать горло к холодному воздуху и укрепить иммунитет. Ребенку вкусно – иммунитету полезно! Разумеется, проводить такую профилактику следует дома, а не на улице.

Для взрослых мороженое – не только сладкий холодный десерт. Доказано, что это хорошее средство от стресса, переутомления, излишней нервозности. Причем заесть стресс мороженым значительно безопаснее, чем мучными сладостями, – и нервы можно успокоить, и лишних килограммов не набить.

## СЕКРЕТ МОЛОЧНОГО КОКТЕЙЛЯ

Мороженое дает широкие возможности для импровизации в праздничные дни. Самый обычный кофе превращается в лакомство, если в него добавить шарик мороженого. Молочные коктейли с ликерами для взрослых



ДМИТРОВСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ  
ЗАВОД

и соками для детей станут изюминкой любого праздничного застолья. Сегодня эти достаточно традиционные десерты дополнены совершенно неожиданными блюдами – мороженым с луком, вафельной трубочкой с креветками, десерт-мороженым с базиликом и мятой, горячими блюдами с добавлением мороженого.

## РЕЦЕПТ «ПК»

Предлагаем приготовить блюдо, которое вызовет восторг любой компании, – жареные бананы с мороженым. На слабом огне растворите 100 г сливочного масла,

добавьте 100 г мёда и 100 г коричневого сахара, а также пол чайной ложки корицы. Положите на сковороду разрезанные вдоль бананы, добавьте 25 мл рома, прогрейте бананы на очень слабом огне. Теплые бананы выложите на тарелку, рядом положите два шарика мороженого «Свитлогорье». Сверху блюдо можно посыпать тертым шоколадом. Оригинальный десерт готов!

«Свитлогорье» желает всем петербуржцам смелых экспериментов и веселого бабьего лета!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Масло коровье – ешь на здоровье!

ЭКОМЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ВЫСШЕЙ СОРТ

www.ecomilk.ru

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Итоги экспертизы сливочного масла, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», шокировали даже опытных специалистов испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» городского «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Из десяти образцов, приобретенных в магазинах Северной столицы, половина не соответствовала ГОСТу по жирно-кислотному составу, при этом четыре образца являются грубой фальсификацией. Вместо указанного на упаковке сливочного масла потребителям предлагается дешевый маргарин.

**МАСЛОДЕЛЫ-БЕСПРЕДЕЛЬЩИКИ**

Производители четырех фальсификатов сливочного масла заверили потребителей, что те держат в руках сливочное масло «Традиционное» 82,5% жирности. На самом деле под видом масла скрывался обычный маргарин, который состоял в основном из жиров молочного происхождения. Так, молочного жира практически не оказалось (менее 5%) в образцах псевдомасла под брендом «Традиционное» от ИП Пиньженина О.А. (г. Екатеринбург), ООО «Молочная линия» (г. Красноярск) и ООО «Милагро М» (г. Москва). В образце фальшивого масла под брендом «БОЖЬЯ КОРОВКА» (ООО ПК «Айсберг-

# МАГАЗИНЫ ПРОДАЮТ МАРГАРИН ПОД ВИДОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Проверка «Общественного контроля» выявила, что 50% сливочного масла в магазинах города являются подделками.



Люкс», Московская обл.) молочного жира в жировой фазе оказалось всего 14% (вместо 100%).

Остальные физико-химические показатели поддельных образцов также не соответствовали требованиям информации на упаковке. Согласно ГОСТу, масло «Традиционное» должно иметь жирность 82,5%. По факту массовая доля жира в подделке «БОЖЬЯ КОРОВКА» составила 76,2%, в подделке от ИП Пиньженина О.А. – 72,6%, в фальсификате от ООО «Молочная линия» – 70,3%, в образце от ООО «Милагро М» – 72,4%. Примечательно, что все четыре фальсификата были приобретены в печально известном читателям «ПК» универсаме «Сезон» на пр. Сизова, д. 28.

– Это тенденция последнего времени, – говорит **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»**

**Людмила Гамова.** – В предыдущие годы фальсификация была в меньших масштабах. Здесь же настолько небрежная и грубая фальсификация, что изготовитель даже не позаботился соблюсти требования стандартов по массовой доле жира и влаги. Впрочем, когда перед нами фальсификат, нет смысла говорить о том, что нарушены какие-то стандарты.

– При таком количестве не молочных жиров можно смело называть продукт фальсификатом, – считает **профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.** – Можно с большой долей вероятности предположить, что подделки изготовлены на основе пальмового масла, поскольку только оно имеет похожую на сливочное масло консистенцию. К тому же


**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ 32261-2013**


Наименование продукта	Масло «Крестьянское» сливочное сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5% ТМ «Крестьянские традиции». Высший сорт	Масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5% «То, что надо!»	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 72,5% «Луговая свежесть»	Масло «Любительское» сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 80% «Сударыня». Высший сорт	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%. Высший сорт	Масло сливочное «Традиционное» с массовой долей жира 82,5% «Божья коровка». Высший сорт	Масло сливочное «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%. Высший сорт
Производитель	ООО «Аньковское», Ивановская область	ООО «Ува-молоко», Удмуртская республика, г. Ижевск	ОАО «Ржевский маслосыркомбинат», Тверская область, г. Ржев	Солигорский филиал, ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», Республика Беларусь, Минская обл., г. Солигорск	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «ПК «Айсберг-Люкс», Московская область	ИП Пиньженина О.А., г. Екатеринбург
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	20.05.2016	31.05.2016	02.06.2016	19.05.2016	26.05.2016	06.06.2016	06.06.2016
Срок годности	при температуре плюс (3±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 35 суток, минус (6±3)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 60 суток, минус (16±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 120 суток	при температуре плюс (3±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 35 суток; при температуре минус (6±3)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 60 суток; при температуре минус (16±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 120 суток	при температуре от +1°С до +5°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 35 суток; при температуре от -3°С до -9°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 60 суток; при температуре от -14°С до -18°С и относительной влажности воздуха не более 90% - 120 суток	при температуре минус (16±2)°С - 120 суток; при температуре минус (6±3)°С - 60 суток, при температуре плюс (3±2)°С - 35 суток и относительной влажности воздуха не более 90%	35 суток при температуре плюс (3±2)°С и относительной влажности воздуха не более 90%	плюс (3±2)°С - 35 суток; минус 6±3°С - 60 суток, минус (16±2)°С - 180 суток; и относительной влажности воздуха не более 90%	при температуре: минус (16±2)°С - 120 суток; минус 6±3°С - 60 суток, плюс (3±2)°С - 35 суток и относительной влажности воздуха не более 90%
Масса, количество образцов	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г
Цена за 1 уп.	50-00	64-30	69-90	87-99	69-00	53-50	39-90
Место закупки	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Испытателей, д. 27, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», пр. Испытателей, д. 33	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 73,2 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 72,7 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 73,4 ± 0,7	Не менее 80. 80 - данные маркировки / 72,7 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 82,5 ± 0,8	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 76,2 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 72,6 ± 0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 25,0 / 23,6 ± 0,3	Не более 25,0 / 24,9 ± 0,3	Не более 25,0 / 23,8 ± 0,3	Не более 18,0 / 18,0 ± 0,3	Не более 16,0 / 15,8 ± 0,3	Не более 16,0 / 22,1 ± 0,3	Не более 16,0 / 25,8 ± 0,3
Титруемая кислотность плазмы, °Т	Не более 26,0 / 15,4 ± 1,4	Не более 26,0 / 15,6 ± 1,4	Не более 26,0 / 14,9 ± 1,4	Не более 26,0 / 15,6 ± 1,4	Не более 26,0 / 9,6 ± 1,4	Не более 26,0 / Менее 10,0	Не более 26,0 / Менее 10,0
Идентификация по составу жировой фазы образца	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира не превышает 14% жировой фазы</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы</b>
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b>
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>	<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>

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

другие растительные масла облада- ют специфическим вкусом и запа- хом и требуют дополнительной пе- реработки, а у «пальмы» отсутствуют и вкус, и запах.

– Этот продукт если и имеет пра- во на существование на рынке, то совершенно с другой маркировкой. Его можно называть, например, расти- тельно-жировым спредом, где мо- лочный жир вообще не предусмот- рен. Многие потребители, к стати, предпочитают именно такие спреды. Но если человек покупает сливочное масло, то он рассчитывает получить натуральный молочный продукт, – подчеркивает Людмила Гамова.

Материалы, подтверждающие факты производства и реализации фальсифицированного сливочного масла, СПб ООП «Общественный контроль» 18 июля 2016 года направила в Управление Роспотреб- надзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

**О СПРЕДЕ ЗАМОЛВИТЕ СЛОВО**

Чтобы понять, что же на самом деле продают под видом сливочного масла петербуржцам, мы обратились во ВНИИ Жиров, специализи- рующийся как раз на маслах и соусах растительного происхождения.

– Существует несколько града- ций спредов в зависимости от со- держания в них молочного жира, – объясняет старший научный сотрудник, заведующая груп- пой маргариновой продукции ВНИИ Жиров Татьяна Тагиева. – В сливочно-растительных спредах молочного жира должно быть не менее 50%, в растительно-сливоч- ных – от 15 до 50%, в растительно- жировых – менее 15%.

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕР- ТИЗА», все четыре образца содержат линолевой кислоты больше и, види- мо, могут претендовать на «гордое» имя растительно-жирового спреда.

**Татьяна Тагиева** уверена, что такое название не отпугнет потребителей, ведь спреды – продукт по-своему по- лезный.

– К сожалению, постоянные сооб- щения о том, что растительные жиры обнаружены в молочных продуктах, то есть, по сути, найден фальсификат, формируют у потребителей негатив- ные ассоциации, связанные с расти- тельными жирами и с продуктами, содержащими растительный жир, – например, со спредами. А ведь спре- ды – это комбинированные продук- ты, созданные на основе композиции из различных масел и жиров. По фи- зиологической ценности, благодаря наличию в их составе эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и растительных стеринов взамен холестерина, спреды даже пре- восходят сливочное масло, – говорит **Татьяна Тагиева**. – Просто продукты надо называть своими именами. И продавать по соответствующей цене, потому что растительный жир суще- ственно дешевле молочного. Сегодня на рынке огромный ассортимент жировых бутербродных продуктов, и каждый потребитель должен иметь до- стоверную информацию об их составе.

**ПОДДЕЛКУ ВЫДАЕТ ЦЕНА**

Фальсификаты под маркой «Тра- диционное» от ИП Пиньжени- на О.А., ООО «Молочная линия» и ООО «Милагро М» цену имеют такую низкую, что трудно не заподо- зрить в них подделку, – 39,90, 37,00

и 39,50 руб. соответственно. Многие потребители прекрасно осведомлены, что сливочное масло не может быть настолько дешевой и, скорее всего, под красивой упаковкой скрывается спред или маргарин. Совершенно не- понятна логика производителя, про- дающего маргарин под видом сли- вочного масла по цене маргарина!

– Сегодня так много говорят о вре- де растительных спредов и маргари- нов, такой негативный информацион- ный фон создан вокруг этих продук- тов, что люди просто их не покупают. Какая-нибудь бабушка, которой много раз по телевидению и в газетах рас- казали, что маргарин вреден, лучше купит сливочное масло и на булочку его намажет. И, конечно, будет выби- рать подешевле, не задумываясь, по- чему сливочное масло стоит, как мар- гарин, – говорит **Татьяна Пилипенко**.

Впрочем, по мнению эксперта, есть и другая более серьезная причина па- дения спроса на маргарин. – Наши маргарины производятся в основном путем гидрогенизации, по- лученный таким образом жир называ- ется саломасом. У него есть большой недостаток – высокое содержание (до 40%) трансизомеров – по сути, опас- ных канцерогенов. По ГОСТу в марга- рине их должно быть не более 20%, но отечественные производители ча- сто эту норму не выдерживают. Есть всего два завода в России, которые выпускают жиры по более современ- ной технологии – перезатерификации. Вот эти продукты трансизомеров не содержат, – объясняет **Татьяна Пи- липенко**. – Маргарин опасен именно трансизомерами.

Из объяснения эксперта можно сделать вывод, что недобросовест- ные маслоделы, выдающие марга- рин за сливочное масло, наверняка используют дешевые твердые жиры, полученные путем гидрогенизации. То есть в этих подделках как раз и мо- гут содержаться трансизомеры, при- чем в больших концентрациях, чем предусмотрено нормативными до- кументами.

– Сегодня справедливая цена за стандартную пачку сливочно- го масла 82,5% жирности весом в 180 г на полке магазина не может быть ниже 70 руб., за такую же пач- ку масла 72,5% жирности – 50 руб.

Продукция стои- мостью ниже этих ценowych значений маслом не является. Не дайте себя обмануть, – преду- преждает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**.



**ДО НОРМЫ НЕ ДОТЯНУЛИ**

Особняком в ряду образцов, не прошедших экспертизу, стоит масло «Крестьянское» от ООО «Белый медведь» (г. Ростов-на-Дону). У него, в отличие от других производителей подделок, есть официальный сайт в интернете, контактные телефоны и электронная почта. Что неудивитель- но, ведь свою продукцию эта компания выпускает под частной маркой круп- ной торговой сети «Ашан». Правда, на просьбу прокомментировать выводы экспертов никто из сотрудников пред- приятия не откликнулся. А между тем ростовское «Крестьянское» также не может считаться сливочным маслом. – Жировая фаза сливочного масла должна на 100% состоять из молоч- ного жира. Если это не так, образец не может соответствовать ГОСТу. И не важно, сколько в нем жиров немол- чочного происхождения – 95% или не более 15%, – говорит **Людмила Гамова**.

К слову, стоит «Крестьянское» из Ростова-на-Дону солидно – почти 57 руб. за 200 г, примерно в таком же ценовом сегменте работают и до- бросовестные производители.

– Это как раз тот случай, когда только углубленное исследование масложирового состава позволяет выявить несоответствие требова- ниям ГОСТа. Если его не проводить, подделка окажется на прилавке ма- газина и потребитель вряд ли поймет, что производитель его обманывает. А поскольку изначально продукция с использованием немолочных жиров дешевле, создается нездоровая кон- куренция, которую добросовестные производители проигрывают, – счита- ет **Людмила Гамова**.

**«ПАЛЬМУ» ОПРЕДЕЛЯЕМ НА ВКУС**

Современные технологии произ- водства пищевых добавок достигли

таких высот, что даже эксперты ино- гда сомневаются, что перед ними фальшивка.

– Чисто внешне отличить под- делку от настоящего масла невоз- можно. Опыт нынешнего иссле- дования показывает, что даже при грубой фальсификации производ- итель может добиться сливочно- го вкуса и запаха с помощью аро- матизаторов. Разве что некоторый обволакивающий эффект от тако- го масла во рту остается, – говорит **Людмила Гамова**.

Не советует доверять яркому сли- вочному запаху или цвету при вы- боре сливочного масла и **Татьяна Тагиева**.

– Изготовители сегодня исполь- зуют настолько высококачественные ароматизаторы, что даже мы в лабо- ратории иногда ошибаемся, – уве- ряет она.

Впрочем, **Татьяна Пилипенко** считает, что на вкус подделку всё же можно распознать:

– У пальмового масла температу- ра плавления – 38 градусов. У сли- вочного – 28. Оказавшись во рту, настоящее масло моментально на- чинает таять. А пальмовое еще будет плавиться, ведь температура нашего тела ниже температуры его плавлени- я. Поэтому и возникает обволаки- вающее ощущение во рту – это вкус твердого жира.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Лишь половина из представлен- ных на экспертизу образцов сли- вочного масла прошли проверку. Не вызвали нареканий у лабора- тории следующие образцы: «Кре- стьянское» от ООО «Аньковское» (Ивановская обл.), «Крестьян- ское» под частной маркой гипер- маркета «О'Кей» «То, что надо!» от ООО «Ува-молоко» (г. Ижевск), «Крестьянское» под торговой маркой «Луговая свежесть» от ООО «Ржевский маслосырком- бинат» (Тверская обл.), «Люби- тельское» от Солигорского фили- ала ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» (г. Солигорск, Респу- блика Беларусь) и «Традицион- ное» от ООО «Версия» (г. Санкт- Петербург).

*Ирина ГОЛУБЕНКО*



Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,5% «Традиционное». Высший сорт	Масло сливочное «Традиционное» с массовой долей жира 82,5%	Масло сливочное «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% «Каждый день». Высший сорт
ООО «Молочная линия», г. Красноярск	ООО «Милагро М», г. Москва	ООО «Белый медведь», г. Ростов-на-Дону
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
06.06.2016	30.05.2016	30.05.2016
при температуре минус (16±2)°С - 120 суток; при температуре минус (6±3)°С - 60 суток, при температуре плюс (3±2)°С - 35 суток	при температуре не выше -18°С - 120 суток; включая хранение в торговом сете при температуре от -3°С до +3°С - 35 суток при относи- тельной влажности воздуха не более 85%	35 суток при температуре плюс (3±2)°С и относитель- ной влажности воздуха не более 90%
3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г
37-00	39-50	56-98
ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / <b>70,3 ±0,7</b>	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / <b>72,4 ±0,7</b>	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 72,5 ± 0,7
Не более 16,0 / <b>26,6 ± 0,3</b>	Не более 16,0 / <b>26,0 ± 0,3</b>	Не более 25,0 / 25,0 ± 0,3
Не более 26,0 / 17,4 ± 1,4	Не более 26,0 / Меньше 10	Не более 26,0 / 17,7 ± 1,4
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Содержание молочного жира менее 5% жирной фазы	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Содержание молочного жира менее 5% жирной фазы	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Содержание молочного жира превышает 85% жирной фазы
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b>
<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>	<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> жировая фаза содержащая жиры немолочного происхождения

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Прези- дента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

**СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ**



**Лариса Шаповалова, начальная отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– На сегодняшний день на полках магазинов большой выбор сливочного масла различных про- изводителей. Качественное сливочное масло должно быть изготовлено только из пастеризованных сливок коровьего молока. В зависимости от технологии производства сливочное масло может быть как соленым, так и сладким, сладко-сливочным или кисло-сливочным. По ГОСТу сливочное масло подразделяют на «Любительское», «Крестьянское», «Традиционное», «Бутербродное» и «Чайное», которые различаются по жирности.

У «Традиционного» сливочного масла жирность не менее 82,5%, у «Любительского» – не менее 80%, у «Крестьянского» – не менее 72,5%, у «Бутербродного» – не менее 61,5%, у «Чайного» – не менее 50%. Имеется в продаже и «Вологодское» масло (82,5%), выработанное исключительно на территории Вологодской области. В отличие от других видов масла, оно проходит сложную высокотемпературную обработку, что придает ему ореховый вкус. При выборе сливочного масла необходимо обращать внимание на информацию на упаковке. Производитель вправе использовать пова- ренную соль, пищевой краситель каротин, бактериальные препараты и концентраты молочно-кислых микроорганизмов для «Традиционного», «Любительского» и «Крестьянского» масла, для «Бутербродного» и «Чайного» допускается использование консервантов, стабилизаторов консистенции и эмульгаторов, ароматизаторов для усиления вкуса, витаминов А, Д, Е. Масло – продукт, который хранится исключительно в холодильном оборудовании, срок годности составляет при температуре +4/-2°С – 30–60 суток, при температуре -16/-18°С – 120 суток. Более длительные сроки обусловлены применением консервантов. Если упаковка повреждена, деформирована или имеет нечеткую маркировку, такое масло покупать не стоит.

Масло не должно иметь посторонних привкусов и запахов, вкус и привкус только сливочные и (или) кисломолочные, цвет от светло-желтого до желтого, консистенция – плотная, пластичная.

Если вы приобрели масло с посторонним привкусом и запахом, горькое, прогорклое, затхлое, плесневелое, излишне кислое, чрезмерно соленое, имеющее рыхлую, крошливую, мягкую конси- стенцию и неоднородный цвет, такой продукт небезопасен для здоровья.



**Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:**

– Сливочное масло по-прежнему является очень привлекательным продуктом для различного рода фальсификаций, но если в прошлые годы недобросовестные производители скрывали свой продукт под родственными словам «МАСЛО» назва- ниями – например, «МАСЛИЦЕ», то проведенная сейчас экспертиза показала, что под настоящим названием на упаковке скрывается в лучшем случае спред, а в худшем – маргарин. Согласно современным научным исследованиям, маргарин со- вершенно справедливо попал в линейку продуктов, вызывающих сердечно-сосудистые и онкологические заболевания. При традиционном способе производства (гидрогенизации) образуются трансизомеры, то есть химически извращенные молекулы, ответственные за возможное возникновение вышеперечисленных заболеваний. Сегодня потребителю практически невоз- можно отличить поддельное масло от настоящего. Даже цена, как показывает таблица с результатами экспертизы, не всегда может служить четким ориентиром при выборе настоящего масла. Только активные граждане через обоснованные жалобы в органы контроля могут наказать недобросовестного производителя или продавца. Поэтому, если у вас возникли сомнения в качестве приобретенного продукта, обязательно сообщите об этом. За место «на полке» в солидных магазинах стоит очередь из поставщиков, и ваши действия могут заставить магазин отказаться от реализации некачественных товаров.



# denmax

*Здоровье со вкусом традиций*

