

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



## МАГАЗИНЫ ЭКСПЕРТИЗА «ПК» ПОД ВИДОМ фермерского ТВОРОГА И СМЕТАНЫ ТОРГУЮТ ФАЛЬСИФИКАТОМ

СТР. 8–11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 100% образцов весовой сметаны и 90% образцов весового творога, приобретенных в «фермерских» магазинах и на рынках, проверенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют Техническим регламентам.

В НОМЕРЕ: «ВКУСНОГРАД» НАКОРМИЛ ШКОЛЬНИКОВ В ДЕНЬ ЗНАНИЙ СТР. 2 | УПАКОВАН – ОТ ФАЛЬСИФИКАТА ЗАСТРАХОВАН! СТР. 2 | ЭКСПЕРТЫ НАЗВАЛИ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ! СТР. 6–7



**ОПТОВЫЕ ПОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ:**  
группа рыболовных компаний «ФЭСТ», г. Мурманск,  
тел. 8-800-250-08-88,  
факс: 8-8152-45-98-94,  
сайт: [www.fest.msk.ru](http://www.fest.msk.ru),  
электронная почта: [fest@uk.msk.ru](mailto:fest@uk.msk.ru)



*Пища здоровых людей!*



**АО «СТРЕЛЕЦ» (г. Мурманск)** представляет консервы «Печень трески по-мурмански», которые стали лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2016 года в номинации «Рыбная продукция»!

Консервы «Печень трески по-мурмански» производятся на борту рыболовного траулера из свежего отборного сырья в районе промысла Баренцева моря. Продукт содержит натуральный жир из печени трески, который богат полезными для здоровья полиненасыщенными жирными кислотами (Омега-3, Омега-6). Эти консервы сделаны из свежей печени трески прямо в море!

## ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

**4 сентября в Южно-Приморском парке состоялся XXV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», посвященный Дню знаний.**

Осенний «ВКУСНОГРАД» прошел под девизом «Здоровое питание – школьникам!» и был организован Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», муниципально-образовательного учреждения Южно-Приморский, администрации Красносельского района.

На суд горожанам свою продукцию представили производители из Санкт-Петербурга, Москвы, Ленинградской, Московской, Новгородской, Белгородской областей, такие как «Пискаревский молочный завод», «Племенной завод «Приневское», «Производственная компания «Русь», компания «Экомилк», «Балтийский берег», «Орими Трэйд», «Фабрика домашних солений», «Лактис», «Лужский консервный завод» и другие. Генеральным спонсором фестиваля выступил чай «НУРИ».

Еще теплые хлебушечные изделия и мед, молоко, кефир, йогурты, ряженка, настоящее сливочное масло, сытные и сладкие пироги, варенье,

# ВКУСНОГРАД НАКОРМИТЬ ВСЕХ ШКОЛЬНИКОВ РАД!



мясные и рыбные консервы, соленые огурчики, томаты и грибы, деликатесная красная рыба слабой соли и икра мойвы, ароматные чай и кофе – это далеко не всё, что смогли попробовать петербуржцы на фестивале «ВКУСНОГРАД»!

Качество товара гарантировано: ведь за прилавком не простые про-

давцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция выработывается накануне, а скоропортящаяся – за несколько часов до начала праздника. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль, имеют все необходимые разрешительные документы.

Даже капризная петербургская погода не остановила горожан от участия в программе фестиваля, ведь его организаторы, как всегда, подготовили зрителям большое количество призов. Получить их было несложно: надо было всего лишь участвовать в конкурсах на сцене! Самые активные, смелые и находчивые гости ушли

с фестиваля не с пустыми руками, прихватив с собой хорошее настроение на весь учебный год. Около двух тысяч детей, предьявив приглашенный билет на праздник, получили в подарок батончик мюсли «ВИТАЛАД» от петербургской компании «Линфас».

Алиса САВЕЛЬЕВА



## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

**Стремясь сэкономить, а также полагая, что слово «фермерское» символизирует качество высшей пробы, многие петербуржцы всё чаще стали делать свой выбор в пользу весовой «молочки» в небольших магазинах под вывеской «Фермерский продукт». Насколько можно доверять разливному молоку и сметане, творогу на развес, которые реализуются без упаковки, полной информации для потребителя и документов? Этот острый вопрос редакция «ПК» адресовала Владимиру Гельберу, начальнику цеха по переработке молока «Племенного завода «Приневское», одного из лидеров по переработке молока в Ленинградской области.**

## Упакован – от фальсификата застрахован!

**– Владимир Андреевич, ваша компания сталкивалась с фактами, когда под вывеской «Приневское» недобросовестными торговцами реализуется абсолютно другая продукция?**

– К сожалению, да. «Приневское» поставляет в розничные магазины как фасованную продукцию, так и весовую. Наше сельхозпредприятие было основано еще в 1931 году, а с 1999 года, когда был введен в эксплуатацию молочный завод, творог, сметана, молоко, ряженка, йогурты, сыры зарекомендовали себя продукцией безупречного качества. «Приневское» – это бренд, которому уже доверяет не одно поколение петербуржцев и жителей Ленинградской области. И, увы, этим порой пользуются недобросовестные продавцы. Мы – не молочный гигант, объемы выпускаемой продукции невелики, поэтому и реализуем ее только в небольших магазинах, которые заказы-

вают нам как фасованную продукцию, так и развесную, уверяя, что к ней у покупателей больше доверия. А потом начинается «очевидное-невероятное»: под маркой «Приневское» продается всё что угодно.

Магазин получает в пластмассовых ведрах нашу свежую качественную продукцию с надлежащей маркировкой. Покупатель охотно ее берет, а затем, когда уже в ведре просвечивает доньшко, ничто не мешает продавцу в подсобном помещении наполнить тару снова, но уже совсем не нашей продукцией, а дешевой и бесстыдно подделанной. И поверьте, это всего лишь одна из выявленных нами уловок.

**– Результаты экспертизы весового творога, недавно проведенной «Общественным контролем», показали, что в 6 из 10 образцов, закупленных в «фермерских» магазинах, молочный жир либо отсутствовал вообще, либо был обнаружен в количествах существенно**

**ниже нормы. Шокирующие факты – не правда ли? Из чего тогда делают такой поддельный творог?**

– А кто же вам точно скажет? По всей видимости, молочный жир заменяют растительным. Это настоящий обман потребителя. Ведь, приобретая молочную продукцию, покупатель рассчитывает получить пользу от аминокислот, микроэлементов и витаминов, а вместо них получает в лучшем случае абсолютную пустышку!

**– Может быть, цена должна стать ориентиром при покупке натуральной молочной продукции? Сколько, к примеру, должен сегодня стоить творог?**

– Себестоимость творога по нынешним ценам у нас выходит не ниже 230 рублей за килограмм. К этому прибавьте прибыль, которую должен получить завод, и торговую наценку. Поэтому не перестаю удивляться, как покупатель, купивший творог за 180 рублей, может верить в то, что ему продали качественный продукт? Есть и другие примеры, когда магазины продают 100-процентный фальсификат по цене настоящего творога.

**– Как же покупателю защитить себя от такого надувательства?**

– Выход, конечно же, есть, – присоединяется к нашему разговору Светлана Романова, начальник отдела сбыта предприятия. – Берите расфасованную продукцию! Наш завод производит весь ассортимент «молочки» в фирменной упаковке. На ней покупатель четко увидит дату производства, сроки реализации, а главное, будет уверен в том, что внутри гарантированно содержится продукт того производителя, который заявлен на этикетке, потому что индивидуальную упаковку, в отличие от ведра с весовой продукцией, не вскрыешь и не подменишь содержимое.

Недобросовестные продавцы неспроста частенько пытаются сбавить фальсификат под видом продукции «Приневское», поскольку знают: покупатель доверяет этой марке – настоящему качественной, вкусной и полезной! Не дайте себя обмануть, будьте бдительны, выбирайте упакованную молочную продукцию «Племенного завода «Приневское»!

Высокое качество продукции компании в конце августа было подтверждено в рамках Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», итоги которого были подведены на выставке «Агрорусь». Строгое жюри, в состав которого входят ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа, объявило лауреатами конкурса в номинации «Молочная продукция» творог из козьего молока и сыр мягкий «Приневский».

– Этот конкурс очень помогает знакомить покупателей с производителями качественных продуктов и «подтягивает» самих производителей. Дух состязательности и понимание ответственности за свое дело дают дополнительные стимулы в работе. Особенно, когда твой продукт оценивают профессионалы, – говорит Владимир Гельбер.

Беседовала

Наталья ВЛАДЫКО

**ПРИНЕВСКОЕ**  
ЗАО ПЛЕМЕННОГО ЗАВОДА



Эльгиз Качаев, председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга (справа), вручает Владимиру Гельберу, ЗАО «Племенной завод «Приневское», награду конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за сыр мягкий «Приневский»

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Ажентьев  
Отдел рекламы: Людмила Боярницаева, Валентина Орлова, Леонид Пудов  
Издатель – ООО «ИКС-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

Схема распространения:  
– подписка: индекс – 38531;  
– универсамы, универмаги и магазины города;  
– торговые сети



Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 12.09.2016 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-7620/8

Тираж номера 50 000 экз.

ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАРКА КАЧЕСТВА

# Продукты, которые можно есть

Продолжаем знакомить читателей «ПК» с продовольственными товарами (см. «ПК» № 7, 2016), изготовленными в Петербурге и получившими отличительный знак «Петербургская марка качества», – все они прошли дополнительные испытания в лаборатории «ПЕТЭКС» и экспертную проверку, а также находятся под постоянным наблюдением в государственном Центре контроля качества!



## 1. Ватрушка с творогом и клубникой от «КЕСКО» в магазинах «К-РУОКА»

В нашей стране понятие «выпить чаю» обязательно подразумевает не просто чайный напиток, но и вкусное дополнение к нему. И если людям, исключившим из своего рациона сладкое, объяснить прелесть ватрушки от «Кеско» будет сложно, то любители натуральных продуктов оценят ее по достоинству, ведь в состав входят натуральные сливки, молоко, изюм и клубника.

содержит сбалансированный набор полезных жиров, аминокислот и витаминов. Но только если он качественный! Сладко-сливочное масло из некачественных пастеризованных сливок без консервантов и растительных добавок по ГОСТу – именно тот случай.

## 2. Салат в горшочке «ВЫБОРЖЕЦ»

Противникам импортных овощей и фруктов, считающим, что самое вкусное производится рядом, понравится горшечный салат от агрохолдинга «Выборжец». Он продается с корневой системой и от этого долго сохраняет свою свежесть и полезные свойства, а поскольку производство в холдинге ведется круглый год, насладиться дарами природы можно в любое, даже лишенное витаминов и солнца, время.

## 3. Яйца куриные «ВОЛШЕБНЫЕ» от «СИНЯВИНСКОЙ ПТИЦЕФАБРИКИ»

Волшебство яиц подтверждается повышенным содержанием селена, который защищает нашу иммунную систему, повышая сопротивляемость организма к вирусам и бактериям, и контролирует жизнь и деятельность каждой клетки, а также витамина Е, по праву считающегося «витамином молодости».

## 4. Сливочное масло по ГОСТу 82,5% от «НЕВА-МИЛК»

Еще один продукт молочной группы, качество которого чрезвычайно волнует потребителей, – сливочное масло, ведь этот продукт

## 5. Вода питьевая «ПРИМА-АКВА» от компании «ЛИДЕР-АКВА»

Без многого может обходиться человек, но без воды – не может. Жители мегаполиса знают, как трудно найти хорошую воду, а ведь от ее качества напрямую зависит наше здоровье. Вода «Прима-Аква» добывается в экологически чистом районе Карельского перешейка из артезианской скважины № 156. Содержание полезных веществ в этой воде радует своим многообразием: кальций, магний, калий и натрий.

Пресс-служба Центра контроля качества



НОВГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ТМ



# «Мстинское молоко» – полезные продукты из натурального сырья

В зависимости от жирности творог делится на жирный (с массовой долей жира свыше 19%), классический (с массовой долей жира 9%, 18%) и нежирный (менее 5%). Употребление излишне жирного творога негативно скажется на поджелудочной железе. 100–150 граммов творога содержат примерно 24 грамма белка, и нет необходимости съедать в день сверх такого количества, так как организму этого вполне достаточно.

## БЕСЦЕННЫЙ ПРОДУКТ

Настоящий творог должен быть произведен только из молока с использованием закваски, состоящей из молочнокислых культур. Его польза наряду с другими молочными и кисломолочными продуктами заключается в высоком содержании белка. Поэтому данный продукт традиционно считается бесценно полезным для людей всех возрастов. В твороге содержатся незаменимые аминокислоты метионин и триптофан. Они обладают кроветворными свойствами, защищают печень от ожирения, нормализуют желчевыводящую функцию, важны для нервной системы. Кроме того, творог богат витаминами и микроэлементами. Кальций и фосфор, которые также входят в его состав, являются основными материалами для строительства костной ткани и зубов, укрепляют сердечную мышцу.

Однако даже самый качественный продукт можно испортить. Ведь несоблюдение температурных режимов при хранении и транспортировке, недостаточная степень термической обработки молока или полное ее отсутствие способны вызвать аллергическую реакцию и даже отравление из-за развития болезнетворных микроорганизмов в продукте. Необходимо внимательно смотреть на дату изготовления и срок годности

творога. А при покупке хранить его в условиях холодильника и использовать в указанные на упаковке сроки.

## ПОПРОБУЙ РИКОТТУ!

В ассортименте новгородской компании «Мстинское молоко» творог по объему производства занимает первое место.

Кроме разных видов творога компания «Мстинское молоко» выпускает также рикотту – традиционный итальянский продукт, в состав которого входят легко усваиваемые белки молока. Рикотту «Мстинское молоко» производит из подсырной сыворотки на специальном оборудовании, закупленном в Италии. Ценные белки молочной сыворотки в виде белых хлопьев собирают в специальные формы, в которых происходит прессование. Рикотта обладает неповторимым вкусом и может использоваться в различных кондитерских изделиях, а также как самостоятельный продукт.

Выбирая продукцию «Мстинское молоко», вы можете быть полностью уверены, что покупаете натуральные молочные продукты, сделанные из цельного молока по традиционным технологиям на современном оборудовании.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

# Эксперты выбрали «Сластену»

Лауреатом конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который в этом году в пятый раз провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», стал торт «Сластена». Созданный кондитерами петербургской компании «КАРАТ ПЛЮС», он с успехом прошел физико-химические испытания в лаборатории «Тест-С.-Петербург» и строгую дегустационную комиссию, в которую вошли самые авторитетные эксперты по качеству пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Кондитеры «КАРАТ ПЛЮС» свой успех объясняют тем, что «Сластена» стала ответом компании на пожелания потребителей.



## «МЫ РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС»

По словам главного технолога ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» Анны Ивановой, «Сластена» появилась в ассортименте компании не так давно – около полутора лет назад.

– В Петербурге очень любят вареную сгущенку, часто используют ее в выпечке, – говорит Анна Иванова. – И потребители попросили нас создать торт с таким вкусом, сладкий и хорошо пропитанный. В результате был придуман рецепт, основой которого стал бисквит с натуральным медом. Долго думать над названием не пришлось. Оно появилось само: «Сластена».

Несмотря на то что «КАРАТ ПЛЮС» – одно из крупнейших кондитерских производств не только Санкт-Петербурга, но и Северо-Запада, постоянная обратная связь с потребителем с момента основания

компании стала важной частью ее корпоративной политики.

– Наши менеджеры постоянно контактируют не только с крупными клиентами, но и с рядовыми потребителями. Мы внимательно прислушиваемся к их оценкам и пожеланиям. Мы же для покупателей работаем! – говорит Анна Иванова.

## СЕКРЕТЫ УСПЕХА

Сегодня петербуржцы ежедневно съедают около пятисот «Сластен», причем на прилавках торт не задерживается. Оценили работу кондитеров Северной столицы и в Москве. Покупатели в один голос отмечают, что «Сластена», несмотря на свое название и ингредиенты, главные из которых – мед и вареное сгущенное молоко, обладает нежным сладким вкусом.

– Всё дело в том, что торт хорошо пропитан, за счет этого сладкий

вкус меда и сгущенки не приторный, – раскрывает секрет Анна Иванова. – Кстати, только в нашей стране любят сочные десерты. В Европе так обильно торты не пропитывают сиропом.

Еще одно достоинство «Сластены»: ее цена доступна покупателям с небольшим достатком.

– У этого торта скромная и непритязательная отделка с использованием ореховой и шоколадной крошки. Он получился технологически простым, а потому недорогим, при этом он порционный, что очень удобно, – продолжает главный технолог компании.

## КАЧЕСТВО – НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Основная цель конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» – рекомендовать петербуржцам продукты высокого качества. В ком-

пании «КАРАТ ПЛЮС» даже в условиях кризиса, когда приходится экономить, качество всегда на первом месте.

– На предприятии внедрена комплексная автоматизированная система управления качеством продукции, так что требования у нас очень жесткие. Мы работаем только с проверенными поставщиками сырья, стараемся выстраивать долгосрочные отношения и уже в договоре прописываем особые условия по качеству поставляемых ингредиентов, – подчеркивает Анна Иванова. – В последнее время импортная составляющая в кондитерском производстве сократилась, поэтому сегодня в основном мы используем отечественное сырье.

Пожалуй, только орехи кешью закупаем за границей. Поэтому вдвойне приятно, что эксперты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» высоко оценили нашу работу. Надеюсь, что «Сластена» теперь точно не затеряется на полках магазинов и будет дальше пользоваться стабильным спросом.

Мила ДЕМЬЯНОВА

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА



# Белебеевский – можно покупать!



«Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» расположен в Башкортостане – живописном уголке России с разнообразием ландшафтов, обилием лугов, рек и озер, разнотравьем и чистым воздухом. В небольшом городе Белебей с населением всего 60 000 человек работает молочный комбинат, который каждый день перерабатывает 500 тонн молока и кормит вкуснейшим натуральным сыром всю нашу необъятную Родину – от Крыма до Хабаровска!

Неизменное высокое качество, многолетние традиции, натуральность продукции, технологичность производственного процесса, ответственное отношение к тем, кто делает выбор в пользу продукции «Белебеевского ордена «Знак Почета» молочного комбината», – всё это, безусловно, позволяет компании из Республики Башкортостан уже не первый год заслуженно занимать лидерские позиции, быть флагманом сыродельной отрасли России.

## ЭКСПЕРТЫ ВЫБРАЛИ «БЕЛЕБЕЕВСКИЙ»!

Одним из самых свежих примеров высокой оценки продукции «Белебеевского» стала его победа в общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Традиционно конкурс проводится Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». Комиссией, в которую вошли специалисты по качеству самых авторитетных экспертных организаций Северо-Западного федерального округа, были особо отмечены сыры «Белебеевский»

и «Российский» производства ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат».

Оба фирменных сыра представляют собой лучшие образцы сыродельных традиций России. Приготовленные из чистого натурального отборного молока, эти сыры – воплощение многолетнего опыта белебеевских сыроделов.

«Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» постоянно наращивает объемы производства, расширяет ассортимент продукции. Сегодня это 37 наименований натуральных твердых сыров, в том числе уникальные «Бельфор» и «Бельстер», три вида сливочного масла и два вида спреда

(торговая марка «Уральские просторы»). Управляющая компания ООО «АПК «Агро-2000» имеет развитую дистрибуторскую сеть и успешно реализует сыры и масло более чем в 250 крупных городах России, осуществляет экспорт молочной продукции в Казахстан.

«Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» является обладателем многочисленных международных и общероссийских наград (в частности, неоднократный победитель и призер выставок и конкурсов «Прод-Экспо», «Золотая осень», «Петерфуд», «100 лучших товаров России» и других), подтверждающих качество выпускаемой продукции.



## Только цифры:

В июле 2016 года сыродельный цех «Белебеевского комбината» отпраздновал свое 50-летие. За полвека в сыродельном производстве переработано 2,2 млн тонн молока, выработано 183 тысячи тонн сыров. Ежемесячно комбинат производит и продает более 1000 тонн сыра.

### БЕЛЕБЕЕВСКИЙ СЫР

- В этом фирменном сыре «Белебеевского комбината» в полной мере воплощены лучшие характеристики классического пластового сыра.
- Отличие от других сыров в том, что в его производстве не применяется сычужный фермент, что позволяет сыру «Белебеевский» быть рекомендованным для вегетарианского питания.

### РОССИЙСКИЙ СЫР

- Вырабатывается из лучшего натурального коровьего молока.
- Прекрасно подходит для праздничного стола, а также приготовления различных блюд. Продукт с приятным легким послевкусием и эластичной однородной консистенцией.



## Этапы большого пути

В 2007 году введен в действие новый аппаратный цех по подготовке и комплексной очистке молока.

В 2008 году на комбинате завершена комплексная модернизация производства. Это дало возможность увеличить выпуск сыра в два раза. Мощность этой сыродельной линии позволяет перерабатывать 550 тонн молока в сутки. В настоящее время она является крупнейшей на территории России и не имеет аналогов. Линия полностью автоматизирована, что повышает уровень безопасности и качества продукции.

В 2010 году на предприятии запущена линия по производству сухой деминерализованной молочной сыворотки по технологии нанофильтрации, которая сегодня является самым эффективным способом утилизации побочного продукта сырного производства. Мощность линии – 40 тонн в сутки.

В 2013 году на комбинате установлена современная фасовочная линия, которая позволила предлагать покупателям сыр в удобной упаковке, обеспечивающей полную безопасность продукта, а также комфортные условия при его хранении и использовании. Линия позволяет нарезать кусками и слайсами сыр фиксированного веса от 150 до 500 граммов, упаковывать их в полимерные пленки типа флоупак и термоформах в среде защитных газов. Линия оснащена самым современным оборудованием ведущих мировых производителей, в том числе ALPMA (Германия) и ILAPAK (Швейцария).

В 2015 году запущена новая фасовочная линия масла сливочного. Она позволяет обеспечивать сохранность товарного вида любимого россиянами белебеевского масла. Масло «Традиционное» 82,5%, «Крестьянское» 72,5%, «Бутербродное» 61,5% фасуется в брикеты 200 граммов в новой современной упаковке.



Евгений Линкевич, директор ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат»: «Для сотрудников комбината важно обеспечить покупателей во всех уголках России натуральными и полезными молочными продуктами – сыром и сливочным маслом. Это и есть наша стратегия развития: натуральность и высокое качество».



Наталья Бердникова, начальник отдела маркетинга ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», получила награду Общественного конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за сыры «Российский» и «Белебеевский»

**СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ**

**И в пир, и в мир, и в добрые люди – это, конечно, про колбасу, потому что она подходит на все случаи жизни. Ее любят и дети, и взрослые. Она может быть быстрым завтраком и сытным обедом в будни, а также изысканным деликатесом в праздники.**



**«Колбасница» для вашего стола!**

Стремление обеспечить петербуржцев вкусной и качественной колбасной продукцией 15 лет назад стало целью нового мясоперерабатывающего завода «Мит Стар». Компания очень быстро зарекомендовала себя как успешно развивающееся производство, выпускающее мясные деликатесы, ветчины, колбасы, сосиски.

Колбасные изделия «Мит Стар» сделаны из мяса и отвечают самым строгим требованиям. Компания постоянно наращивает объемы производства, а в этом году прошла сертификацию по Международной системе менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции ISO.

Свой 15-й день рождения компания «Мит Стар» отметила выпуском продукции под новой торговой маркой с веселым и праздничным названием «Колбасница». В ней, решили на предприятии, всё должно быть прекрасно: и оригинальный образ, и незабываемый вкус, и цена.

И действительно, на яркую, словно пришедшую из любимых всеми детства мультфильмов, «Колбасницу», красующуюся на упаковке, трудно не обратить внимание. Хорошее настроение создает не только вкус линейки «Колбасница», сделанной на собственном производстве из охлажденного сырья, но и ее доступная цена. В компании уверены, что во время следующего похода в магазин покупатели будут искать на прилавке именно «Колбасницу», благо спугать ее с продукцией других марок невозможно.

А еще в «Мит Стар» надеются, что «Колбасница» займет свое достойное место не только на праздничном столе, но и за будничным обедом или ужином, даря хорошее настроение и новые идеи для семейных или дружеских посиделок.

Мила ДЕМЬЯНОВА



**ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ**

**Полезный перекус от «БАЛТИЙСКОГО БЕРЕГА»**



Чем порадовать себя хмурым осенним утром, собираясь в школу, институт или на работу? Ответ от петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»: **сделайте бутерброд с икрой имитированной, и первый прием пищи будет для вас не только вкусным, но и полезным.**



**ПОЛЕЗНЫЙ ЗАВТРАК**

В составе этого продукта только натуральные и полезные компоненты. Имитированная икра содержит рыбий жир – источник незаменимых жирных кислот, микроэлементов и витаминов, которые помогают снизить риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Экстракт бурых водорослей (альгинат натрия), который входит в состав имитированной красной и черной икры, благотворно влияет на функцию желудочно-кишечного тракта, выводит из организма тяжелые металлы и радионуклиды.

**ВКУСНЫЙ ЛЕГКИЙ ПОЛДНИК**

Поздно пришли с работы? Надо быстро организовать легкий полдник для сына или дочки? Возьмите «Кильку балтийская пряного посола в масле «АНЧОУС».

Аккуратно разделанная рыбка изготовлена по традиционным рецептурам. Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые оказывают на организм противовоспалительное действие, снижают уровень вредных липопротеидов и триглицеридов низкой

плотности. Полезные свойства кильки обусловлены большим содержанием в ней кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов. Ценный микроэлемент влияет на формирование костной ткани, что, в свою очередь, сказывается на белоснежной улыбке, стройной осанке и прочности костей. Мало кто знает, но основная польза кильки заключена не в мясе рыбы, а в хребте, чешуе, хвосте и косточках. Именно в этих частях кильки содержится наибольшее количество кальция и фосфора.

**ЗА КАЧЕСТВО ОТВЕЧАЕМ!**

Высокое качество и безопасность продукции под маркой «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» достигается благодаря тщательному соблюдению параметров технологических процессов и эффективной системе контроля качества на всех этапах производства. Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сертифицирована на соответствие FSSC 22000 и ISO 22000 – новейшим международным стандартам системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Анна ШЕВЕЛОВА

**ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ**



**Вторую половину первого осеннего месяца зовут бабьим летом вовсе не потому, что в это время бывает тепло и солнечно. В старину у него были и конкретные сроки – с 14 по 21 сентября. Именно в этот период заканчивалась уборка урожая, после чего женщинам полагалась небольшая передышка, а затем – снова за работу: урожай надо было сохранить на зиму. Только в XXI веке наконец-то хозяйки вздохнули с облегчением: за счет развития промышленной консервации можно сэкономить не только деньги, но и время на личную жизнь!**



**Бабье лето от «Консерватории вкуса»**



**ЕШЬТЕ БЕЗ ОПАСКИ**

Заниматься домашней консервацией самостоятельно не только трудоемко и хлопотно, но еще и небезопасно. О вредной бактерии, живущей в плохо закрученных консервах и вызывающей тяжелые заболевания, слышали многие. Статистика говорит, что в каждом российском регионе ежегодно регистрируется от 25 до 30 случаев отравления домашними консервами. И хотя в интернете пруд пруди советов, как правильно закатывать овощи и фрукты, ни один из них не гарантирует вам 100% безопасности.

А специалисты производственной компании «Русь» безопасность своих овощных консервов торговой марки «Консерватория вкуса» гарантируют полностью. Всего-то нужно выбрать среди богатого ассортимента маринованных томатов и огурчиков, закусок и овощной икры то, что хочется именно сейчас, – и наслаждайтесь отличным вкусом и витаминами без хлопот и забот!

**СОМНИТЕЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ**

Одним из главных аргументов в пользу домашней консервации часто становится ее стоимость. Мол, в пору сбора урожая овощи и фрукты продаются по низкой цене – только успевай покупать да закатывать. Понятно, что трудозатра-

ты никто в финансовом выражении не считает, а ведь это убитые у плиты вечера после работы и выходные, иногда бессонные ночи, усталость.

При этом нет ни одной хозяйки, у которой все эти бдения однажды не заканчивались слезами, когда маринад в банках мутнел и начинал бродить, варенье и салаты покрывались плесенью. И тогда все потраченные на овощи и фрукты деньги вместе с испорченным содержимым банок летят в помойку. Сомнительная экономия – согласитесь?

Технологи компании «Русь» уверяют, что в консервации мелочей не бывает. Помимо санитарных норм нужно строго соблюдать и дозировку ингредиентов. Соль, сахар, уксус, специи – всё требует точного расчета, который можно осуще-



ствить только в условиях промышленного производства.

**«КУПЛЮ КОНСЕРВАЦИЮ И НА СЛЕДУЮЩУЮ ЗИМУ»**

Домохозяйки всё чаще отказываются от изнурительных заготовок и выбирают промышленную консервацию.

Вот что пишет 54-летняя Наталья Игоревна на одном из кулинарных сайтов: «Много лет занималась сама домашней консервацией. Но недавно решила попробовать ту, что продается в магазине. Долго подбирала подходящие про-

дукты, остановилась на «Консерватории вкуса». Почему-то я была уверена, что ничего кроме разочарования не испытаю. Я очень сильно ошибалась! Так, я поняла, что потратила намного меньше времени и сил в процессе «комплектации» погреба и кладовой на зиму. Экономия денег просто бросается в глаза: не нужно тратить ни на банки, ни на крышки, ни, тем более, на ингредиенты для заготовок. Всё уже сделано за вас и упаковано красиво. И я была уверена, что употребляю в пищу технологически правильно приготовленный продукт, а раньше был постоянный страх, что я неправильно что-то сделала и мои консервы навредят моим близким. Поэтому обязательно куплю консервацию и на следующую зиму. Теперь я приобрела спокойствие и больше не думаю о том, насколько плотно я укупила крышки, не взорвутся ли они, не пережариваются, пересолила или нет, использовала достаточное количество уксуса или всё же недолила».

Добавить к этому можно разве что совет от компании «Русь»: берегите себя и наслаждайтесь бабьим летом, которое вам дарит «Консерватория вкуса»!

Мила ДЕМЬЯНОВА



# ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, пять лет назад Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» учредила независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

31 августа на XXV международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в ВЦ «ЭКСПОФОРУМ» были подведены итоги конкурса 2016 года. В торжественной церемонии награждения его лауреатов приняли участие Эльгиз Качаев, председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга, руководители Центра контроля качества, ФБУ «Тест-С.-Петербург», Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта, ведущие эксперты в области качества СЗФО.

## ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

В конкурсе участвуют не только изготовители из Санкт-Петербурга, но и из других городов России, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. 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 с полок обычных магазинов.

## А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, пред-

ставляющие 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 «Гипро-рыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО, Высшая школа товароведения и сервиса Политехнического университета им. Петра Великого.

В этом году на конкурс было заявлено 27 образцов продовольственных товаров от 14 изготовителей России. Строгое жюри в ходе всесторонней оценки «сняло с дистанции» 4 образца. Таким образом, лауреатами конкурса стали 23 продовольственных товара.

## ЗНАК ОТЛИЧИЯ

В сравнении с прошлым годом увеличилась и география участников конкурса

«МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В этом году заявки поданы от изготовителей семи регионов России: Санкт-Петербург, Ленинградская область, Мурманск, Смоленская область, Белгородская область, Тверская область, Республика Башкортостан. Конкурс постепенно становится всероссийским.

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 будут выявлены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.



Награду конкурса получает Анна Шевелева, директор по развитию ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)



Торт «Сластена» от ЗАО «Карат Плюс» (Санкт-Петербург) стал лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Наталья Бердникова, начальник отдела маркетинга ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» (Республика Башкортостан), получает поздравления с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Андрей Крыжановский, генеральный директор ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас» (Санкт-Петербург), благодарит экспертов конкурса, присудивших победу батончику-мюсли «Виталад»

Вла  
наз

Лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2016 г.



**ПОКУПАТЬ!**

ПРОДУКТ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
<b>НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Творог из козьего молока</li> <li>Сыр мягкий «Приневский»</li> </ul>	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Молоко «Пискаревское», 2,5%</li> <li>Биоряженка «Пискаревская», 4%</li> </ul>	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Бифалайф ТМ «Лосево», 2,5%</li> <li>Ацидофилин ТМ «Лосево», 3%</li> </ul>	ООО «Молочный завод «ЛОСЕВО» (Ленинградская область)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Сыр «Белебеевский», 45%</li> <li>Сыр «Российский», 50%</li> </ul>	ОАО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат» (г. Белебей, Башкортостан)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Творог ТМ «Молочное царство», 5%</li> <li>Сметана ТМ «Молочное царство», 15%</li> </ul>	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (г. Торжок, Тверская область)
<b>НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Пресервы из фарша рыбного пастообразные: паштет рыбный с кусочками кальмара и древесными грибами</li> <li>Салат «По-восточному»</li> </ul>	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Консервы рыбные «Печень трески по-мурмански»</li> </ul>	АО «Таурус» (г. Мурманск)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Консервы рыбные «Печень трески по-мурмански»</li> </ul>	АО «Стрелец» (г. Мурманск)
<b>НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Консервы овощные «Фасоль в томатном соусе «Пикантная», ТМ «Консерватория вкуса»</li> </ul>	ООО «Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Консервы натуральные «Горошек зеленый», ТМ «Фрау Марта»</li> <li>Консервы овощные «Фасоль лобио по-грузински», ТМ «Фрау Марта»</li> <li>Консервы овощные «Фасоль белая пикантная», ТМ «Фрау Марта»</li> </ul>	ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)
<b>НОМИНАЦИЯ «СОЛЕНЬЯ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Вермишель по-корейски (фунчоза)</li> <li>Томаты вяленые</li> </ul>	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
<b>НОМИНАЦИЯ «ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Сырники «Белорусские»</li> </ul>	ООО «Петрохолод – пищевые технологии» (Санкт-Петербург)
<b>НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Мюсли пресованные. Батончик «Виталад» в ассортименте</li> </ul>	ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас» (Санкт-Петербург)
<b>НОМИНАЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Торт бисквитный «Сластена»</li> </ul>	ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» (Санкт-Петербург)



Дислав Апарин, технолог компании «Таурус» (г. Мурманск), получает награду за «Печень трески по-мурмански»



Павел Новиков, ЗАО «ТМК «Тверца» (г. Торжок), получает награду конкурса за творог и сметану «Молочное царство»



Александр Мальгин, ООО «Эрконпродукт» (Санкт-Петербург), дистрибьютор ООО «Промконсервы», благодарит экспертов за высокую оценку овощных консервов «Фрау Марта»



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по АПК Ленинградской области, поздравляет с победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Наталью Алимову, главного технолога ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)



Алла Шпета, ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург), получила награду за «Пискаревское», 2,5%



Илья Штром, генеральный директор ООО «ПК «Русь» (Санкт-Петербург), получает диплом конкурса за «Фасоль в томатном соусе «Пикантная»



Алла Шпета, главный технолог ООО «Петрохолод – пищевые технологии» (Санкт-Петербург), получила награду конкурса за сырники «Белорусские»



Ацидофилин и бифалайф компании «Лосево» (Ленинградская область) – лауреаты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Эльгиз Качаев, председатель Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга, вручает награду конкурса Алим Мамлееву, ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Очередной рейд Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» наглядно показал, что небольшие магазины шаговой доступности и торговые точки на рынках стали настоящим раем для продавцов фальсифицированной молочной продукции. Обман потребителя здесь поставлен на широкую ногу – под вывеской «Фермерский продукт» и «Белорусские продукты» недобросовестные торговцы продают творог, который зачастую ничего общего с молоком не имеет, поскольку сделан на основе заменителей молочного жира.

Из десяти образцов весового творога, приобретенных в разных торговых точках, в четырех были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), шесть оказались фальсификатом, причем в четырех из них молочный жир вообще не был обнаружен.

## ВНЕ НАДЗОРА И КОНТРОЛЯ

Главный вывод, который сделали участники рейда: продавцы чувствуют свою полную безнаказанность.

Они спокойно и невозмутимо предъявляли липовые документы, не имеющие никакого отношения к приобретаемой продукции, и украдкой говорили: «Это не творог, это творожный продукт. Берите то, что подороже». То есть прекрасно знали, что продают подделку, при этом отказывались корректировать ценники, когда на это им указывала комиссия «Общественного контроля», – рассказывает **Всеволод Вишневецкий, руководитель общественной организации**. – Нарушения в мелкой рознице, торгующей весовой «молочкой», якобы производимой фермерами, одни и те же: на продукцию, расфасованную в белые обезличенные пластиковые ведра, документов нет, в связи с чем невозможно определить не только изготовителя продукции,

но и ее происхождение. Из-за отсутствия документов потребитель не в состоянии понять, кем и когда был сделан «фермерский творог», каков его срок годности, насколько он безопасен и соответствует ли своему наименованию и, если указано, заявленному составу. Контрольная закупка показала, что фермерских молочных продуктов в так называемых фермерских магазинах практически нет. Вместо них реализуется весовая продукция, изготовленная средними и небольшими промышленными предприятиями, которые за счет отсутствия на товаре упаковки и маркировки сбывают потребителям обезличенные молочные суррогаты и при этом благодаря полной анонимности уходят от любых проверок и какой бы то ни было ответственности. Самое печальное, что показал рейд: реализация молочных продуктов на развес находится вне поля государственного контроля и надзора. Иначе чем можно объяснить тот разгул обмана потребите-

лей, который процветает в мелкой рознице, торгующей весовым молочным товаром?

Обезличенный весовой творог, то есть без надлежащей информации для потребителя, был приобретен в семи торговых точках Кировского района: ИП Лабжания Х.М. и ИП Шараканов А.Б. («Нарвский рынок», пр. Стачек, д. 54), ИП Карманова Т.Б. (магазин «Фермер», ул. Лени Голикова, д. 53), ИП Ефремов А.В. (магазин «Фермер народный», ул. Маршала Говорова, д. 10), ИП Ахмедов Г.Н. (магазин «Белорусские продукты», пр. Стачек, д. 75), ИП Данилкина Т.А. (ул. Генерала Симоняка, д. 14) и в автолавке у дома 95 на пр. Ветеранов (ИП Галочкин А.В.).

– Технический регламент говорит, что вся информация о весовом продукте должна быть на общей таре, а вот каждую весовую единицу продавец не обязан маркировать. Но потребитель имеет право потребовать предоставить ему все сведения о продукте: состав, массовая доля

жира, энергетическая ценность, дата изготовления, срок годности и так далее, – комментирует **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

Среди десяти образцов весового творога три были приобретены в сетевых магазинах и содержали на упаковке маркировку, которая подчас не помогала потребителю получить полную информацию о продукте, а, скорее, наоборот, вводила его в заблуждение.

Так, магазин «Пловдив» (ООО «Петроторг», ул. Генерала Симоняка, д. 19) снабдил весовой творог от ОАО «Бологовский молочный комбинат» (поставщик – ООО «Евротрейдинг») противоречащими друг другу данными о дате изготовления и сроке годности.

– Изготовитель пишет, что творог сделан 13 июля 2016 года со сроком годности 72 часа. То есть до 16 июля. Закупку мы сделали 21 июля, и, согласно информации «Бологовского молочного комбината», творог следует считать просроченным. Однако рядом на этой этикетке магазин «Пловдив» ставит свою информацию: творог упакован 21.07. и годен до 22.07! – рассказывает **глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Получается, что продавец самовольно продлил срок годности продукта еще на пять дней и даже не понимает, что открыто торгует просроченным товаром!

## «БОЖЬЯ КОРОВКА» – АЗБУКА ФАЛЬСИФИКАЦИИ



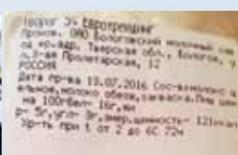
С псевдомолочной продукцией под торговой маркой «Божья коровка» (изготовитель ООО ПК «Айсберг-Плюс», Московская область) «Общественный контроль» сталкивается

не первый раз. В прошлом году в торговой сети «Сезон», где этот творог был приобретен и в нынешнем году, в жировой фазе образца «Божья коровка» молочного жира практически не было (менее 5% вместо 100%). Исследования проводила лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг. Совсем недавно специалисты этой же лаборатории признали фальсификатом и сливочное масло 82,5% «Божья коровка», в жировой фазе которого молочного жира было также немного – всего 14%, остальное – жиры немолочного происхождения.

И вот наконец апофеоз: по итогам проверки творога «Домашний» 9% под брендом «Божья коровка», проведенной в июле этого года в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», молочный жир вообще не был обнаружен. Bravo, «Божья коровка»! Bravo, «Сезон»! Bravo Роспотребнадзору, который ничего не может с этим поделаться уже второй год подряд, несмотря на неопровержимые доказательства систематической фальсификации, собранные «Общественным контролем»!

Творог «Божья коровка», приобретенный 21 июля в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, привлек внимание общественной комиссии еще и тем, что изготовлен был якобы в день реализации – 21 июля! Неужели это всемогущая «Божья коровка» на своих быстрых крыльях домчала только что сделанный «Домашний» творог из Московской области в универсам «Сезон», преодолев за пару часов около 700 километров? Нет, секрет весьма прозаичен: предприимчивый московский изготовитель поставляет магазину этикетки без даты изготовления. Их уже штампует сам «Сезон», когда непосредственно ставит товар

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТВОРОГА ВЕСОВОГО



Наименование продукта	Творог весовой, массовая доля жира 1,8%	Творог ТМ «Лактика», массовая доля жира 9%	Творог весовой, массовая доля жира 5%	Творог «Евротрейдинг» весовой, массовая доля жира 5%	Творог «Узловский МК» весовой, массовая доля жира 18%	Творог весовой, массовая доля жира 2%	Творог весовой, массовая доля жира 9%
Производитель (данные маркировки)	информация об изготовителе отсутствует	АО «Лактис», г. Великий Новгород	КФХ Галочкин А.В., Новгородская обл.	ОАО «Бологовский молочный комбинат», Тверская обл., г. Бологое	ООО «Узловский молочный комбинат», фасовщик ООО «ТК «Прогресс»	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует
Дата изготовления	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	13.07.2016 (дата упаковки: 21.07.2016)	дата упаковки 20.07.2016	не указано на упаковке	не указано на упаковке
Условия хранения	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	годен 72 часа	годен до 22.07.2016	не указано на упаковке	не указано на упаковке
Масса, количество образцов	200 г + 200 г	200 г + 200 г	201 г + 193 г	482 г + 580 г	626 г + 484 г	296 г + 280 г	230 г + 239 г
Цена за 1 кг, руб.	245-00	350-00	250-00	136-90	249-90	250-00	150-00
Место закупки	ИП Лабжания Х.М., ПО «Нарвский рынок» (Кировский рынок), место №138, пр. Стачек, д. 54	ИП Данилкина Т.А., магазин «Фермерское мясо», ул. Генерала Симоняка, д. 14	Автолавка, пр. Ветеранов, д. 95, ИП Галочкин А.В.	ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив»), ул. Генерала Симоняка, д. 19	ООО «ТК «Прогресс», ул. Васи Алексея, д. 10, лит. А, магазин «Семишагофф»	ИП Карманова Т.Б., ул. Лени Голикова, д. 53, магазин «Фермер»	ИП Ефремов А.В., магазин «Фермер народный», ул. Маршала Говорова, д. 10
Требования к маркировке	информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует	Продукция была расфасована после окончания срока хранения, заявленного на этикетке, – 72 часа. Срок годности, указанный на этикетке, – до 22.07.2016. Противоречивая информация вводит потребителя в заблуждение, не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.12	соответствует	информация отсутствует	информация отсутствует
Органолептика	соответствует	Вкус и запах: с наличием слабо выраженного постороннего запаха и явно выраженного постороннего привкуса	Вкус и запах: нечистый, кислый, горьковатый	Вкус и запах: нечистый, кисловатый	Вкус и запах: нечистый, кисломолочный, с привкусом горечи	Вкус и запах: нечистый, кисломолочный, с посторонним привкусом, не свойственным данному продукту	Вкус и запах: с наличием сильно выраженного постороннего вкуса и запаха
БГКП (колиформы) в 0,001 г продукта не допускаются	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены
Идентификация жировой основы (жировая фаза должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (33±12)%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира менее 5%
Соответствие техническим регламентам Таможенного союза	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, требованиям к маркировке, обнаружены БГКП	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

# ОПАСНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ И КОШЕЛЬКА

на полку. Поэтому определить, когда именно был изготовлен этот фальсификат, могут разве только следственные органы.

Отсутствие молока в творожной подделке «**Божья коровка**» было компенсировано наличием бактерий группы кишечных палочек (БГКП), что делает продукт не только фальшивым, но и небезопасным для здоровья. Кроме того, специалисты обнаружили в твороге «Домашний» от «**Божьей коровки**» посторонние запахи и привкус, а этикетку признали не соответствующей Техническому регламенту Таможенного союза из-за мелкого шрифта на темном фоне (нечитаемая маркировка).

Пикантности подделке творогу «**Божья коровка**» добавляет то, что сделан он в ООО ПК «Айсберг-Плюс», входящем в компанию под говорящим названием «**Азбука качества**». Кажется, ее руководителям в пору задуматься о смене вывески. Название «Азбука фальсификации» подошло бы лучше!



Учитывая системный и многолетний вклад в дело фальсификации молочной продукции, «Общественный контроль» принял решение в этом году присудить антипремию «Фальшивый рубль» ООО ПК «Айсберг-Плюс» за поддельные молочные продукты под торговой маркой «**Божья коровка**». Объявление о присуждении премии состоялось 29 августа в информационном агентстве «ИНТЕРФАКС» в рамках круглого стола «Скажем фальсификату «НЕТ!».

– Название премии говорит само за себя: фальсификаторы продают нам поддельные продукты, мы им за это вручаем фальшивые рубли, – подчеркнул глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий.

## УЗЛОВСКИЙ ДЕТЕКТИВ

Среди фальсифицированных образцов оказался и весовой творог с маркировкой ООО «Узловский молочный комбинат» (приобретен в магазине «Семишагофф», ул. Васи Алексеева, д. 10). Доля молочного жира в жировой фазе продукта не превышала 33% (вместо 100%, как должно быть в любом молочном продукте).

Ранее, в феврале этого года, лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург» творог 5% этого же производителя, приобретенный в универсаме «Сезон», также был признан подделкой. Тогда специалисты в данном образце вообще не обнаружили молочного жира.

«Узловский молочный комбинат» оперативно отреагировал на сигнал «Общественного контроля» и в очередной раз полностью отверг свою причастность к выявленной подделке. По словам представителей предприятия, недобросовестные конкуренты продолжают использовать название компании для реализации фальсификата. В настоящее время, как утверждает руководитель компании Сергей Дегтярев, идут судебные разбирательства.

– После обнародования результатов предыдущей экспертизы «Общественного контроля» некоторые наши партнеры стали отказываться от сотрудничества с нами, – признался Сергей Дегтярев. – Оптовые покупатели могут купить у нас тонну творога,

запросить все сертификаты качества, а потом на развес под нашим именем продавать хоть пятьдесят тонн левого товара. Как тут проверишь?

При этом отрицать, что в «Семишагофф» продается их творог, на «Узловском» не торопятся, хотя и уточняют, что среди клиентов завода эта торговая сеть отсутствует.

## КИСЛЫЙ, ГОРЬКИЙ, ОПАСНЫЙ

Девять из десяти проверенных образцов творога не соответствовали Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию по органолептическим показателям – вкусу и запаху.

– Ничего удивительного в этом нет, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Весовая молочная продукция реализуется из пластиковых ведер, которые всегда открыты, имеют постоянный контакт с воздушной средой торгового зала, не имеют защиты от бактерий в виде упаковки, в которую обычно фасуются молочные продукты, изготовленные крупными молокоперерабатывающими предприятиями. Молочные продукты без индивидуальной промышленной упаковки – это всегда серьезный риск для здоровья потребителя, поскольку продукт никак не защищен от внешнего мира. Недаром в четырех образцах творога из десяти обнаружены бактерии группы кишечных палочек.

– Невозможно создать стерильность в условиях, когда продукт постоянно взвешивается, а значит, к нему регулярно поступает воздух. Безопасность продукта зависит от соблюдения условий хранения, от чистоты тары, в которой творог хранится. Единственный способ избавиться от кишечной палочки – термическая обработка. В сыром виде такой творог есть нельзя, – подчеркивает Юлия Грамотина.

Неудовлетворительный вкус и запах были не только у обезличенных образцов весового творога, но и у всех трех образцов, снабженных этикетками производителей. «Узловский творог» имел вкус нечистый, с привкусом горечи. Вкус и запах творога «**Бологовского молочного комбината**» (обнаружены бактерии группы кишечных палочек) были нечистыми, отмечалась кислотность. Вкус творога «**Божья коровка**» (тоже с кишечной палочкой) имел также посторонние привкус и запах. Появление постороннего привкуса и запаха может быть обусловлено не только наличием заменителей молочного жира, но и множеством других причин: некачественное молочное сырье, грязная тара, нарушение технологического процесса. Обезличенные образцы творога, приобретенные на «Нарвском рынке» (ИП Шараханов А.Б.), магазинах «Фермерское мясо» (ул. Генерала Симоняка, д. 14), автолавке ИП Галочкин А.В. (пр. Ветеранов, д. 95), магазинах «Фермер народный» (ул. Маршала Говорова, д. 10) и «Фермер» (ул. Лени Голикова, д. 53), имели посторонний вкус, запах, привкус горечи.

– Если появился кисловатый привкус – значит, идет процесс порчи продукта. Можно предположить, что продавец нарушил условия хранения. Но если речь идет о каких-то посторонних запахах, то, скорее всего, дело в некачественном сырье или в нарушении технологии производства, – считает Юлия Грамотина.

– Творог, если его не получается продать быстро, иногда замора-

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



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

– *Натуральный творог имеет вкус и запах чистый, нежный, кисломолочный, должен быть без посторонних привкусов и запахов, консистенция нежная, цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.*

*Не допускается к реализации творог, имеющий выраженные кормовые привкусы и запахи, а также гнилопный, плесневелый, тухлый запахи, тягучую и слизистую консистенцию.*

*Весовой товар должен отпускаться потребителю в предназначенную для пищевых продуктов тару. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь – ложки, лопатки, совки. Торговый инвентарь в таре с творогом не оставляют, их необходимо содержать в специальной посуде и ежедневно промывать.*

*Транспортная тара (ведра или контейнеры из полимерных материалов, предназначенные для хранения пищевых продуктов) должна быть чистой, иметь этикетку с необходимой информацией о наименовании продукции, изготовителе, дате изготовления и сроках годности, условиях хранения, энергетической и пищевой ценности. На ценнике недобросовестный продавец может указать наименование «творог», а на этикетке изготовителя указано, что это «творожный продукт». Поэтому целесообразно при покупке попросить продавца предоставить полную информацию о товаре: ознакомиться с документами, удостоверяющими качество и безопасность, и прочесть информацию с этикетки транспортной тары.*

**ЦКК** ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

живают, – рассказал один из сотрудников петербургской дистрибьюторской компании. – Заметить разницу во вкусе свежего творога и размороженного может даже обычный покупатель. А еще продавцы практикуют подмешивать к свежему творогу старый, залежалый. Это также дает неприятный посторонний привкус.

## ТВОРОГ ДОРОГОЙ – НЕ ЗНАЧИТ КАЧЕСТВЕННЫЙ

«Общественный контроль» для сравнения приобрел весовой творог разных ценовых категорий, чтобы понять, зависит ли качество продукта от его цены. Вывод оказался печальным для состоятельных потребителей: не зависит.

В твороге за 250 руб./кг (магазин «Фермер», ИП Карманова Т.Б., ул. Лени Голикова, д. 53) и в твороге за 135 руб./кг (магазин «Белорусские продукты», ИП Ахмедов Г.Н., пр. Стачек, д. 75) молочный жир вообще не был обнаружен! Как видим, особо наглые продавцы поддельные продукты еще и продают по завышенной цене, дважды вводя в заблуждение покупателя.

Самый дорогой образец весового творога был приобретен по цене 350 руб./кг в магазине «Фермерское мясо» (ИП Данилкина Т.А., ул. Генерала Симоняка, д. 14). «Крутая» цена явно намекала покупателю, что перед ним уж точно фермерский творог. Однако, при просмотре, можно было разглядеть на ведре этикетку крупного новгородского молокозавода АО «Лактис». Продукт, как показала экспертиза, был сделан из молока, но оказался с наличием слабо выраженного постороннего запаха и явно выраженного постороннего привкуса. Возможно, на момент поставки творог был качественным, однако несоблюдение магазином «Фермерское мясо» режимов хранения и сроков годности нарушили его органолептические свойства.

## МИФ О «БЕЛОРУССКИХ ПРОДУКТАХ»

Экспертиза весового творога, проведенная «Общественным контролем», развеяла миф не только о «фермерских продуктах», но и о «белорусских». Магазин «Белорусские продукты» на пр. Стачек, д. 75, оформленный в соответствующем «национальном» стиле, бойко торговал молочным фальсификатом «местного разлива» – например,

творогом «Славянский» по вполне демократичной цене (135 руб./кг) и, разумеется, без всяких документов. Правда, одну «накладную» на творог «Славянский» продавец, ничего не опасаясь, все-таки предъявил «Общественному контролю». 80 руб./кг – такая входная цена на «белорусский продукт» была указана в документе. Ничего удивительного, что в этом твороге по такой цене совсем не оказалось молока! Продукт, как показала экспертиза ФБУ «Тест-С.-Петербург», был полностью сделан из сырья немолочного происхождения.

– Потребитель должен понимать, что для производства килограмма творога требуется от 4 до 6 литров молока в зависимости от жирности готового продукта, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Литр сырого молока сегодня стоит 27 рублей. Добавьте сюда производственные, транспортные расходы, торговую наценку, и мы получим, что справедливая цена за килограмм творога на полке магазина не может быть ниже 240 рублей. Всё, что меньше этой цены, – в лучшем случае творожный продукт, в котором, как мы видим по результатам экспертизы, молока вообще может не оказаться. Хотя, даже согласно Техническому регламенту, творожный продукт наполовину должен состоять из молока, наполовину – из заменителей молочного жира. Подводя итоги очередной проверки, хотел бы призвать потребителей быть максимально осторожными при покупке весовой «молочки». Я рекомендую выбирать продукцию известных производителей, которая ни разу не попадалась на фальсификации, имеет индивидуальную упаковку и полную информацию о продукте. Если товар окажется некачественным, на него хотя бы можно будет пожаловаться в Роспотребнадзор, поскольку данные об изготовителе есть на этикетке. В случае покупки весовой обезличенной молочной продукции потребитель вообще никак не защищен. У него останется возможность только выкинуть некачественный продукт либо пожалеть о напрасно потраченных деньгах.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

**P.S. Материалы экспертизы весового творога направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках компетенции.**



Творог «Домашний» весовой, массовая доля жира 9% «Божья коровка»	Творог «Славянский» весовой	Творог «Крестьянский» весовой, массовая доля жира 12%
ООО ПК «Айсберг-Плюс», Московская обл.	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует
21.07.2016	не указано на упаковке	не указано на упаковке
14 суток при температуре (4±2)°С	не указано на упаковке	не указано на упаковке
500 г + 500 г	202 г + 220 г	200 г + 200 г
179-00	135-00	128-00
ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30, универсам «Сезон»	ИП Ахмедов Г.Н., магазин «Белорусские продукты», пр. Стачек, д. 75	ИП Шараханов А.Б., ПО «Нарвский рынок» (Кировский рынок) место №60, пр. Стачек, д. 54
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.12 (маркировка не читается – шрифт мелкий на темном фоне)	информация отсутствует	информация отсутствует
Вкус и запах: с наличием постороннего привкуса и запаха	Вкус и запах: с наличием сильно выраженного постороннего вкуса и запаха	Вкус и запах: запах кисломолочный, с наличием постороннего привкуса
ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ
Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**Все десять образцов весовой сметаны, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в аккредитованной лаборатории Росстандарта, не соответствовали обязательным требованиям, а восемь и вовсе оказались подделками, созданными на основе жиров немолочного происхождения.**

В конце августа Минпромторг потребовал прекратить дискриминацию малых форматов торговли. Федеральные чиновники заступились за ларьки, рынки и ярмарки, которые во многих регионах ликвидируют буквально в приказном порядке. В своем письме Минпромторг констатировал: доля небольших торговых точек сегодня составляет всего 7% общего объема торговли. Подавляющее большинство торговых площадей занимают крупные торговые сети, с которыми не в состоянии конкурировать ни фермеры, ни небольшие магазины шаговой доступности.

Однако, как показала последняя проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», мелкая розница, рынки

# ВОЛНА МОЛОЧНОГО

и отдельно стоящие автолавки, торгующие весовой молочной продукцией, работают с грубейшими нарушениями законодательства в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также защиты прав потребителей. Причем индивидуальные предприниматели открыто нарушают закон, абсолютно не опасаясь проверок со стороны органов государственного надзора и контроля.

## ОБМАН НАЧИНАЕТСЯ С ВЫВЕСКИ

«Фермер», «Фермер народный», «Фермерское мясо», «Свежее мясо» – одно название этих торговых точек внушает потребителю мысль о том, что тут торгуют натуральными продуктами отечественных фермеров. На деле же именно здесь активисты «Общественного контроля» приобрели вместо фермерской сметаны откровенный фальсификат, который даже сметанным продуктом не всегда можно назвать.

– Продукцию фермерских хозяйств найти в магазинах Петербурга крайне сложно, – говорит участник рейда, руководитель Ассоциации фермерских хозяйств Ленинградской области Михаил Шконда. – Фермер не будет продавать свой продукт дешево, поскольку себестоимость сырья у него выше, ведь хозяйства достаточно маленькие и объемы производства, соответственно, невелики. Да и крупные хозяйства в основном поставляют свое сырье на переработку. Заниматься изготовлением продукции под собственной торговой маркой даже крупному фермеру невыгодно, поскольку это требует серьезных финансовых вложений. В Ленинградской области такие хозяйства, владеющие перерабатывающими цехами, можно на пальцах одной руки пересчитать.

Привлекают петербуржцев и магазины с вывеской «Белорусские продукты». Многие уверены, что наши соседи производят пищевую, в том числе молочную, продукцию еще по старым, советским ГОСТам.

– Это действительно так – стандарты Белоруссии жестче, чем Технический регламент



Таможенного союза, а нарушение стандартов строго наказывается, – подтверждает Михаил Шконда. – Жаль только, что ушлые торговцы пользуются этой славой белорусских продуктов и под их маркой предлагают покупателям откровенную фальшивку! Совет тут один: не стоит так безоглядно доверять вывескам, они часто обманывают наши ожидания.

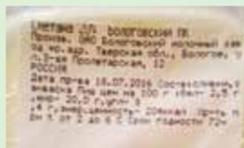
Как показала общественная проверка, происхождение сметаны, которой торгуют эти магазины, и для потребителей, и для самих продавцов – тайна за семью печатями. Информация об изготовителях семи образцов, как и сопроводительные документы, полностью отсутствовали.



– Это же вообще липа сплошная! – возмущается доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – Они просто пользуются тем, что

люди доверяют белорусским продуктам, и под этой вывеской всякую дрянь продают! Где произвели эту сметану? Может быть, ее в подвале разводили! Взяли сухое обезжиренное молоко, заменитель молочного жира, разбавили всё водой – вот вам и «фермерская» сметана.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ВЕСОВОЙ



Наименование продукта	Сметана весовая ТМ «Бологовский», массовая доля жира 20%	Сметана весовая, массовая доля жира 30%	Сметана весовая, массовая доля жира 20%	Сметана весовая, массовая доля жира 20%	Сметана весовая, массовая доля жира 30%	Сметана весовая, массовая доля жира 15%	Сметана весовая, массовая доля жира 15%
Производитель	ОАО «Бологовский молочный комбинат», Тверская обл., г. Бологое	ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод», Псковская обл.	КФХ Галочкин А.В., Новгородская обл.	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует
Дата изготовления	18.07.2016	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке
Температура хранения	+2°C	+2°C	+20°C	+4°C	+2°C	+2°C	+4°C
Условия хранения	72 час. при температуре от 2 до 6°C	не указано на упаковке	при температуре от 2 до 6°C	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке
Масса, количество образцов	460 г + 452 г	200 г + 208 г	200 г + 250 г	250 г + 268 г	200 г + 200 г	230 г + 234 г	200 г + 220 г
Цена за 1 кг., руб.	119-00	189-00	180-00	125-00	135-00	109-00	109-00
Место закупки	ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив»), ул. Генерала Симоняка, д. 19	ИП Данилкина Т.А., магазин «Фермерское мясо», ул. Генерала Симоняка, д. 14	Автолавка, пр. Ветеранов, д. 95, ИП Галочкин А.В.	ИП Волкович А.Ф., пр. Стачек, д. 27, магазин «Свежее мясо»	ИП Лабжаня Х.М., ПО «Нарвский рынок» (Кировский рынок), место №138, пр. Стачек, д. 54	ИП Ефремов А.В., магазин «Фермер народный», пр. Ветеранов, д. 76	ИП Ефремов А.В., магазин «Фермер народный», ул. Маршала Говорова, д. 10
Требования к маркировке	Продукция расфасована после окончания срока хранения, заявленного на этикетке, – 72 часа (дата упаковывания – 21.07.2016). Срок годности на этикетке – до 22.07.2016. Противоречивая информация вводит потребителя в заблуждение, не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 статья 4, часть 4.12	информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует
Органолептика	На испытание была представлена продукция с истекшим сроком годности. Вкус и запах: нечистый, с наличием постороннего привкуса и запаха	Вкус и запах: нечистый, с привкусом и запахом забродившего продукта	Вкус и запах: кисломолочный, с наличием постороннего сладковатого привкуса	Вкус и запах: кисломолочный, с наличием легкого постороннего привкуса	Внешний вид и консистенция: масса с наличием отделившейся сыворотки	Вкус и запах: нечистый кисломолочный	Вкус и запах: кисломолочный, с наличием легкого постороннего привкуса
БГКП (колиформы) в 0,001 г продукта не допускаются	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
Идентификация жировой основы (жировая фаза должна содержать только молочный жир)	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (62±4)%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (37±13)%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (33±12)%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (11±4)%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (11±4)%
Соответствие техническим регламентам Таможенного союза	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, обнаружены БГКП	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям,

# ФАЛЬСИФИКАТА НАКРЫЛА ТОРГОВЛЮ



## НЕМОЛОЧНАЯ СМЕТАНА

Наличие жиров немолочного происхождения лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружила в восьми образцах весовой сметаны. Например, только 62% молочного жира (вместо 100%, как и положено для любого молочного продукта) содержала жировая фаза продукции крестьянско-фермерского хозяйства Галочкин А.В. (Новгородская область, образец приобретен в автолавке на пр. Ветеранов, д. 95), 37% и 33% молочного жира соответственно было обнаружено в сметане, купленной в магазине «Свежее мясо» (ИП Волкович А.Ф., пр. Стачек, д. 27) и на «Нарвском рынке» (ИП Лабжания Х.М., пр. Стачек, д. 54), что с учетом лабораторной погрешности (12–13%) позволяет данные образцы условно отнести к сметанным продуктам, но не к сметане!

Сметана – это натуральные сливки и закваска, – напоминает **Анатолий Брусенцев**. – Если в продукте есть другие ингредиенты – он не должен называться сметаной. Назовите это сметанным продуктом и продавайте на здоровье, не обманывая потребителя!

Впрочем, пять проверенных образцов даже сметанным продуктом не могут быть названы, поскольку молочного жира в них гораздо меньше, чем разрешает Технический регламент – от 7,5% до 11%. При этом за фальсификат просят такую цену, что подделку в ней заподозрить трудно.

Так, килограмм фальшивой сметаны от КФХ Галочкин А.В. (автолавка на пр. Ветеранов, д. 95) обойдется в 180 рублей, в магазине «Фермер» (ИП Карманова Т.Б., ул. Лени Голикова, д. 53) его предлагают купить за 170 рублей, на «Нарвском рынке» (ИП Лабжания Х.М., пр. Стачек, д. 54) – за 135 рублей, в магазине «Свежее мясо» (ИП Волкович А.Ф.,

пр. Стачек, д. 27) – за 125 рублей, в магазине «Белорусские продукты» (ИП Ахмедов Г.Н., пр. Стачек, д. 75) – за 111 рублей. Чуть скромнее – в 109 рублей за килограмм – оценил свой фальсификат сетевой магазин «Фермер народный» (ИП Ефремов А.В., пр. Ветеранов, д. 76 и ул. Маршала Говорова, д. 10).

И лишь цена сметанного фальсификата у ИП Шараханов А.Б. («Нарвский рынок», пр. Стачек, д. 54) в 92 рубля за килограмм недвусмысленно намекает: натуральный кисломолочный продукт не может стоить так дешево. И действительно, молочного жира в этой сметане лаборатория вообще не смогла обнаружить!

– Горожане, конечно, хотят покупать фермерские продукты. Однако некоторые люди, особенно пожилые, доверчиво полагают, что в небольшом магазинчике можно приобрести хороший продукт недорого. Этим недобросовестные продавцы и пользуются, – говорит **Михаил Шконда**.

## С ПРИВКУСОМ... КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ

Посторонний привкус, к слову, может быть и у совершенно натурального продукта, если не соблюдаются условия и сроки его хранения. Так, жировая фаза двух из десяти образцов сметаны, приобретенной в ходе рейда «Общественного контроля», содержала только молочный жир, но продукция не соответствовала Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию по органолептическим показателям.

Сметана от ОАО «Бологовский молочный комбинат» (Тверская область) оказалась просроченной: в магазине «Пловдив» (ул. Генерала Симоняка, д. 19) ее расфасовали уже после того, как срок годности истек, о чем, даже не смущаясь, сообщили на этикетке.

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ



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

– Покупая весовую молочную продукцию, мы, потребители, должны быть бдительны, так как такая продукция может оказаться не только некачественной, но и опасной. Существует большой риск отравления, поскольку молочные продукты – это подходящая среда для размножения патогенной микрофлоры.

Перед покупкой сметаны следует внимательно посмотреть на санитарное состояние предприятия и внешний вид продавца, у которого приобретаете молочную продукцию: продавец должен быть опрятным, в чистой санитарной одежде, сметана должна находиться в холодильном оборудовании и реализовываться при температуре от +2 до +6°C. Должны соблюдаться правила товарного соседства.

Лучше всего отдавать предпочтение сметане, изготовленной по ГОСТу, а не по техническим условиям. Также лучше покупать продукцию известных товаропроизводителей, но всё равно нет гарантии, что весовая сметана, купленная в торговом предприятии, окажется натуральной.

Сметана должна иметь чистый кисломолочный вкус с выраженным привкусом и ароматом, свойственным пастеризованному продукту, белый цвет с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, а также однородную густую глянцевитую консистенцию.

Не допускается к реализации сметана с резко кислым, прогорклым, гнилостным, явно выраженным кормовым привкусом и с выделенной сывороткой.



В результате вкус и запах сметаны оказались нечистыми, с наличием посторонних привкуса и запаха.

«Нечистый запах, с привкусом и запахом забродившего продукта» – так был оценен специалистами лаборатории образец сметаны от ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод» из Псковской области (магазин «Фермерское мясо», ИП Данилкина Т.А., ул. Генерала Симоняка, д. 14). По всей видимости, это нарушение стало следствием порчи продукта, о чем говорят выделенные в нем бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

Небезопасными (с наличием БГКП) оказались еще три сметанные подделки: от крестьянско-фермерского хозяйства Галочкин А.В. (Новгородская область, автолавка у дома 95 на пр. Ветеранов) и от двух магазинов «Фермер народный» (ИП Ефремов А.В.) на ул. Маршала Говорова, д. 10 и пр. Ветеранов, д. 76).

– На качество и безопасность сметаны влияют соблюдение санитарных норм, температурные режимы при производстве и хранении. Немаловажно и то, в каких условиях и из какого сырья она произведена, насколько соблюдена технология, – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

Наличие кишечной палочки в молочном продукте может свидетельствовать о том, что на производстве грязь и плохо моют оборудование, – комментирует **Анатолий Брусенцев**. – То же самое относится и к продавцу. На развес ведь продавать сметану не запрещается, но при этом в магазине должны соблюдаться санитарные нормы. На любом серьезном производстве все посетители расписываются в журнале о том, что ни они, ни их родственники не страдают инфекционными заболеваниями кишечного происхождения, всех регулярно осматривают на предмет отсутствия гнойничковых заболеваний на руках, поскольку есть опасность занести стафилококк. А в магазинах, где реализуется «молочка» на развес, такие меры соблюдаются далеко не всегда. Так чего удивляться кишечной палочке в подобной сметане?

## КТО ОСТАНОВИТ «НАДУВАТЕЛЬНОСТЬ» ГРАЖДАН?

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках КоАП РФ. Однако особых иллюзий по поводу того, что порядок в мелкорозничной торговле будет наведен в ближайшие годы, у общественной организации нет.

– Меня поразило, что продавцы даже не стесняются и признают, что торгуют подделками, – говорит **Михаил Шконда**. – Только в одном месте видел, как у продавца руки тряслись, когда он искал документы на товар. Остальные реагировали на наши просьбы

и претензии весьма равнодушно. Почему? Трудно сказать. Возможно, они просто не боятся проверок, поскольку контролирующие органы к ним даже не заходят.

Весной этого года депутат Государственной Думы **Владимир Плигин** на круглом столе, посвященном совершенствованию законодательства о контрольно-надзорной деятельности, подчеркивал важность принятия поправок к 294-му Федеральному закону «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». По словам депутата, «снижая давление на бизнес путем уменьшения количества плановых проверок, мы не должны забывать, что в некоторых сферах деятельности – организации питания, производства лекарств, общественного транспорта – необходим особый контроль, так как речь может идти об угрозе здоровью и жизни граждан».

Однако, как сказал депутат, количество проверок за последние два года сократилось в три раза, а в новый законопроект о надзорной деятельности, который планируется принять в 2017 году, опять будет возвращена исключенная год назад административная ответственность за отдельные виды нарушений в виде «предупреждения».



– Это означает, что фальсификация пищевых продуктов будет и дальше процветать в нашей стране, – считает **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Подумаешь, предупреждение! Разве оно способно остановить волну обмана потребителей, накрывшую рынок молочной продукции?

А вот **Анатолий Брусенцев** считает, что можно использовать советский опыт, когда за подобные нарушения в пищевой промышленности и торговле наказывали тюремными сроками:

– Помню, был случай: повар детского сада скрыла, что больна дизентерией. Заразила детей. Были большая проверка, суд, посадили не только повара, но и руководителя детсада. Вот если бы у нас срок давали за подделку продуктов, ни один магазин такую продукцию не брал бы. Давать от 3 до 5 лет за продажу фальсификата, 10 лет – за изготовление. Тогда будет порядок!

Конечно, до столь радикальных мер дело вряд ли дойдет. Но депутатам нового созыва Госдумы, которым и предстоит принимать поправки к 294-му Федеральному закону, стоит задуматься о том, как эффективно защитить россиян от «надувательства» (выражение Президента РФ В. Путина. – Прим. ред.), захлестнувшего продуктовые прилавки разного уровня.

**Ирина ГОЛУБЕНКО**



Сметана весовая, массовая доля жира 25%	Сметана весовая	Сметана весовая, массовая доля жира 15%
информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует	информация об изготовителе отсутствует
не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке
+5°C	+2°C	+2°C
не указано на упаковке	не указано на упаковке	не указано на упаковке
250 г + 262 г	222 г + 192 г	200 г + 200 г
170-00	111-00	92-00
ИП Карманова Т.Б., магазин «Фермер», ул. Лени Голикова, д. 53	ИП Ахмедов Г.Н., магазин «Белорусские продукты», пр. Стачек, д. 75	ИП Шараханов А.Б., ПО «Нарвский рынок» (Кировский рынок) место №60, пр. Стачек, д. 54
информация отсутствует	информация отсутствует	информация отсутствует
<b>Вкус и запах: кислый</b>	<b>Внешний вид и консистенция: однородная масса с признаками брожения. Вкус и запах: с наличием постороннего привкуса и запаха</b>	соответствует
не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
<b>Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (7,5±2,5)%</b>	<b>Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир. Содержание молочного жира (7,5±2,5)%</b>	<b>Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН</b>
<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>	<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>	<b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>

а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ШЕСТЬ СОТOK

# Плодородный грунт Gagatem – основа высокого урожая

ООО «Русский хутор» совместно с ООО «Гатчинский торфяной ресурс» создали новый органический плодородный грунт **Gagatem**



## GAGATEM – РЕШЕНИЕ ВСЕХ ПРОБЛЕМ!

Плодородный грунт представляет собой слабо концентрированный питательный грунт (содержание подвижных форм питательных веществ N, P, K – не менее 450 мг/литр), полученный в результате компостирования нейтрализованного фрезерного торфа с другими биологически чистыми органическими компонентами, характеризуется слабокислой реакцией среды (рНК2Сl – не менее 5,5) и содержит все основные элементы питания (азот, фосфор, калий) в небольшой концентрации при их хорошем соотношении. Gagatem не содержит болезнетворных микроорганизмов, семян сорных растений, безопасен при использовании, является биологически чистым материалом. Грунт также экологически чистый, улучшает агрохимические, водно-физические и биологические свойства всех типов почв.

Gagatem является готовым к употреблению, он оптимален как для рассады, так и для взрослых растений, рекомендуется для использования при выращивании и подкормке широкого ассортимента овощных, цветочных, ягодных и декоративно-лиственных культур. С плодородным грунтом легко работать и в теплице, и на приусадебном участке. Gagatem перед применением требует незначительного увлажнения. Он поставляется в розничную торговлю в красочной полиэтиленовой упаковке объемом 33 литра.

Являясь относительно молодым геологическим образованием, торф сохраняет в своем составе большое количество гумификации растительных остатков и продуктов жизнедеятельности микроорганизмов-гумификаторов. Торф содержит широкий ряд органических молекул: пептиды, аминокислоты, углеводы, ферменты, антибиотики и природные стимуляторы роста. Торф богат

гуминовыми кислотами и фульво-кислотами.

В процессе компостирования происходит переход биологически активных веществ в доступное для растений состояние, что и используется при производстве органического плодородного грунта Gagatem.

## АКТИВИРОВАННЫЙ ТОРФОГУМАТ ОЛЬХОВСКОГО

Для интенсификации процесса компостирования, увеличения выхода наиболее физиологически активных веществ – водорастворимых солей гуминовых кислот (гуматы) и фульвокислот (фульваты) – рекомендуется дополнительно использовать активированный торфогулат Ольховского (АТО) – удобрение, предназначенное для всех видов растений. Торфогулаты являются удобрением пролонгированного действия.

Вносимый в компост торфогулат – мощный катализатор биологических

процессов за счет того, что органическое вещество торфогулата используется существующей микрофлорой как источник энергии и питательных веществ. Торфогулат способствует росту численности спорных бактерий, плесневых грибов и ускоряет процессы гумификации.

Кроме сопутствующих торфу микроразнообразия и органики активированный торфогулат Ольховского содержит полезные почвенные бактерии и микроорганизмы, а также активирующую их вихревую воду. АТО содержит не менее 24% водорастворимых гуматов и фульватов по сухому веществу торфа. АТО можно применять как для интенсификации процесса компостирования, так и непосредственно обрабатывая почву и семена различных культур.

АТО хорошо себя зарекомендовал на зерновых, овощах и плодово-ягодных деревьях.

**В среднем полученные результаты:**

- на зерновых – до 30% прибавка урожая;
- на овощах – более 50% прибавка урожая;
- на плодово-ягодных – до 40% прибавка урожая.

Активированный торфогулат Ольховского выпускается для розничной торговли в баночках-ведерах по 1 кг.

Традиционная химизация растениеводства ведет к химизации продуктов питания и, как следствие, к ухудшению здоровья населения. Решение проблем – в совершенствовании агротехнологий.

Применяйте торфяную продукцию для торговых организаций – ООО «ТД ЖаКо», ООО «Русский хутор», ООО «Терра Рика СПб»). Она абсолютно безопасна для человека: не токсична, не канцерогенна и не мутагенна.

Владимир ЗЕЛЕНЬИЙ

Масло коровье – ешь на здоровье!



www.ecomilk.ru