

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: 90% ПРОВЕРЕННЫХ БАНОК ТУШЕНКИ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ!



Таких результатов Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» еще не знала: девять из десяти (90%) образцов мясных консервов разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ 32125-2013» на этикетке, проверенных в государственной испытательной лаборатории, не соответствуют государственному стандарту! Внутри банок нашли соевый белок, крупные кровеносные сосуды, грубую соединительную ткань, загуститель каррагинан.

СТР. 6–7

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Информирован – значит вооружен!

10 апреля специалисты Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провели очередное обучение петербуржцев в «Школе грамотного потребителя». Горожанам рассказали, как правильно и эффективно отстаивать свои права и осуществлять общественный контроль в рамках действующего законодательства.

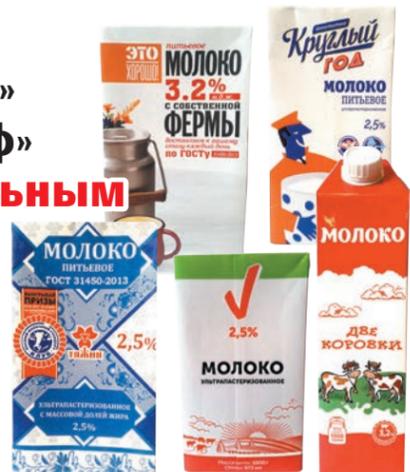


СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«О'Кей», «Сезон» и «Семишагофф» торгуют поддельным МОЛОКОМ

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что пять из десяти (50%) образцов ультрапастеризованного молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и исследованных в государственной аккредитованной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013, а три образца (30%) являются фальсификатами, изготовленными с использованием пальмового масла.



СТР. 4–5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Торговля под контролем

«Общественный контроль» провел ряд рейдов по торговым точкам Кировского и Московского районов города и выявил в них многочисленные нарушения действующего законодательства. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании подтвержденных результатов проверки приняло административные меры в отношении ряда магазинов.



СТР. 2

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

«Карусель» и «Сезон» продавали продукты с нарушениями

Внеплановая проверка в отношении торговых сетей проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

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»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и заливов квартир!

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

10 апреля специалисты Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провели очередное обучение петербуржцев в «Школе грамотного потребителя». Горожанам рассказали, как правильно и эффективно отстаивать свои права и осуществлять общественный контроль в рамках действующего законодательства. В обучении приняли участие десятки петербуржцев.

Открывая весеннюю школу, главный специалист-эксперт отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Юлия Майорова рассказала об актуальных вопросах защиты прав потребителей в сфере финансовых услуг:

— Микрофинансовые организации не имеют право выдавать кредиты гражданам на сумму более 1 млн рублей. Также потребитель, прежде чем взять кредит в банке, имеет право изучать проект кредитного договора в течение пяти дней. Управление Роспотребнадзора категорически не рекомендует заключать кредитные договоры в так называемых точках продаж, безопаснее это делать непосредственно в отделениях банка. Если банк навязал вам страхование вклада, в течение 14 дней вы можете от этого отказаться, написав письменное заявление. Также, чтобы узнать о стоимости кредита, потребитель имеет право перед подписанием кредитного договора запросить у банка примерный график погашения кредита с суммой выплачиваемых процентов.

Главный специалист-эксперт отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу Сергей Левша рассказал слушателям о подводных камнях, на которые могут наступиться потребители в автосалонах, применяющих мошеннические схемы при продаже автомобилей:

— Не стоит соблазняться необоснованно низкой ценой автомобиля, которая указывается в рекламных объявлениях недобросовестных про-

Информирован – значит вооружен!



давцов. Перед заключением договора купли-продажи необходимо внимательно его прочесть, причем все экземпляры, поскольку мошенники в других экземплярах договора могут прописать условия покупки, отличные от тех, которые были указаны в первом экземпляре договора. Если все-таки под давлением продавцов комплект документов, в том числе кредитный договор с грабительскими процентами, подписан, у вас еще есть шанс предотвратить беду: на следующий день утром необходимо явиться в банк и написать заявление об отзыве своего поручения о переводе оплаты автосалону. В этом случае появится возможность расторгнуть договор купли-продажи, ущемляющий права потребителя. Количество жалоб на автосалоны в этом году заметно возросло, а общая сумма штрафов за нарушение прав потребителей при продаже автомобилей только по итогам первого квартала текущего года составила свыше полутора миллиона рублей.

Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль», рассказал, как в рамках действующего законода-

тельства осуществлять функции общественного контроля:

— Если ваши права оказались нарушены либо вы столкнулись с несоблюдением требований законодательства в местах реализации товаров или оказания услуг, немедленно требуйте у продавца или предпринимателя книгу отзывов и предложений (жалобную книгу) и составьте обращение по факту выявленного нарушения. Если вам отказывают в предоставлении жалобной книги, напишите обращение на бумаге в двух экземплярах, потребуйте на вашей копии поставить отметку о принятии заявления. Игнорируют и это ваше требование? Тогда идите на почту и отправьте жалобу заказным письмом с уведомлением. По закону срок ответа на жалобу потребителя – 10 дней. Если ответа нет или он поступил, но вы с ним не согласны, составьте обращение в Роспотребнадзор с целью возбуждения внеплановой проверки в отношении незаконопослушного продавца. К заявлению в Роспотребнадзор вы должны приложить доказательства первичного обращения к нарушителю ваших прав: фото страницы жалобной книги с вашим заявлением или копию претензии продавцу с его отметкой о принятии (либо почтовое уведомление о вручении вашего обращения, подтверждающее факт отправки жалобы), а также фото выявленного нарушения. Не забудьте сообщить надзорному органу полное наименование юридического лица, его адрес и ИНН. Эту информацию можно взять либо на информационном стенде в магазине, либо из кассового чека.

Следующие занятия в «Школе грамотного потребителя» состоятся уже в сентябре. Запись на обучение – на сайте www.spbkontrol.ru или по тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА



«Карусель» и «Сезон» продавали продукты с нарушениями

Внеплановая проверка в отношении торговых сетей проведена на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что привлекло гипермаркет «Карусель» на Коломяжском пр., д. 17 к административной ответственности в виде штрафа по ч. 2 ст. 14.7 КоАП РФ «Обман потребителей» (от 100 000 до 500 000 руб.). Основанием для проверки стали результаты лабораторных исследований качества овсяного печенья под собственной торговой маркой сети «Карусель» «Аппетитно круглый год», проведенные «Общественным контролем» на базе государственной аккредитованной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКС-ПЕРТИЗА». Исследования показали, что пищевая ценность образца овсяного печенья (изготовитель – ООО «Производственное объединение «Маска», Тульская обл.) не соответствует информации, указанной на этикетке. А при проведении органолептической оценки образца на базе учебной лаборатории Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого в нем были обнаружены посторонние включения – остатки мешковины. К слову, этот образец овсяного печенья «Аппетитно круглый год» занял последнее место из десяти возможных во время «слепой» дегустации образцов печенья, проведенной студентами Политеха (16,5 балла из 25 возможных).

Также административные меры в виде штрафов (ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов», ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ «Нарушение иных прав потребителей») были применены в отношении двух других продавцов овсяного печенья: магазина «Технолог» на Богатырском пр., д. 7 (ИП Селянина А.О. – штраф от 20 000 до 30 000 руб.) и магазина «Сезон» на Коломяжском пр., д. 13 (ООО «Стайл» – штраф от 5000 до 10 000 руб.).

Оба магазина поплатились за нарушение законодательства в сфере технического регулирования и защиты прав потребителей: не осуществлялся контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, на ценниках с наименованием пищевой продукции отсутствовала информация о ее изготовителе, покупателям не предоставлялась информация о государственной регистрации торговых предприятий и наименовании зарегистрировавшего их органа.

Кирилл ОРЛОВ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Доверяй, но проверь!

По данным надзорных органов, плановые проверки бизнеса за последние два года сократились в три раза, а внеплановые проверки только за 2017 год – в шесть раз.

Всему виной постоянно вносимые поправки в закон № 294-ФЗ от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», ограничивающие полномочия надзорных органов, а также трехлетний мораторий на проведение плановых проверок в отношении предприятий малого бизнеса, действующий до конца 2018 года.

Некоторые представители бизнеса в сфере потребительского рынка восприняли эти меры не как кредит доверия государства к законопослушным предпринимателям, а как отмену действующих обязательных норм. Такое вольное толкование закона на практике приводит к многочисленным нарушениям в различных сферах. Но государство не торопится менять правила игры – либеральный курс на поддержку развития бизнеса будет продолжен, заявил недавно Президент России.

В связи с этим одной из действенных мер по пресечению противоправной деятельности изготовителей и продавцов, нарушающих права потребителей при выпуске и реализации товаров и услуг, остается общественный контроль в различных формах, предусмотренных законом, – со стороны как общественных организаций потребителей, так и простых граждан, готовых отстаивать не только свои, но и общественные интересы.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» – одна из немногих в Санкт-Петербурге, которая не на словах, а на деле защищает права не только конкретных граждан, но и отстаивает интересы неопределенного круга потребителей. Однако нарушений, допускаемых торго-

выми предприятиями так много, что «Общественный контроль» не ограничивается проведением экспертиз пищевых продуктов, но также проводит проверки торговых предприятий по соблюдению ими обязательных требований в сфере организации торговой деятельности. Эта работа также начала приносить свои результаты.

Так, в конце прошлого года специалисты «Общественного контроля» провели ряд рейдов по торговым точкам Кировского и Московского районов города, выявив в них многочисленные нарушения действующего законодательства, и направили собранную информацию для принятия мер в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Надзорный орган провел внеплановые проверки в отношении юридических лиц, указанных в материалах «Общественного контроля», и применил административное наказание в виде штрафов по ст. 14.15 КоАП РФ «Нарушение правил продажи отдельных видов товаров» (штраф от 10 000 до 30 000 руб.) и ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ «Нарушение иных прав потребителей» (штраф от 5000 до 10 000 руб.).

За выявленные нарушения в сфере защиты прав потребителей в части отсутствия ценников, а также информации для потребителя меры приняты в отношении магазина ИП Павлова Ю.Ю. («Универсам», ул. Пограничника Гарькавого, д. 5/1), ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка», ул. Пограничника Гарькавого, д. 20; пр. Ветеранов, д. 114), ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2; пр. Маршала Жукова, д. 31), ООО «Нордик Нева» (магазин «Нетто», Клинский пр., д. 27), ЗАО «Тандер» (магазин «Магнит», ул. Адмирала Коналова, д. 24), ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф», ул. Чекистов, д. 20), ООО «Арома Люкс» (магазин «Рив Гош», Петергофское шоссе, д. 51), ООО «Интерторг» (магазин

«Спар», пр. Ветеранов, д. 109; магазин «Семя», пр. Ветеранов, д. 95), ИП Ефремов А.В. (магазин «Фермер Народный», пр. Ветеранов, д. 76), ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100), АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси», пр. Ветеранов, д. 87) и ООО «Приморское» (универсам «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30).

«Общественный контроль» продолжит работу по выявлению и пресечению нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителей на предприятиях розничной торговли, – рассказал руководитель организации Всеволод Вишневецкий. – Мы также предлагаем горожанам с активной гражданской позицией присоединиться к этой работе, ведь закон «О защите прав потребителей» – самый часто нарушаемый в нашей стране. Если вы готовы стать общественным контролером, звоните нам по телефонам: 324-25-80, 324-27-98, 324-25-88.

Кирилл ОРЛОВ



ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе

пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя

очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –

Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова,

Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Актенцев

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,

Валентина Орлова

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

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Схема распространения:

– подписка: индекс – 38531;

– универсамы, универмаги и магазины города;

– торговые сети

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 сдан в печать по графику 08.05.2018 г. в 11.00, фактически 08.05.2018 г. в 11.00

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7919/5

Тираж номера 50 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Весна в разгаре! Вместе с ней в воздухе уже во всю витает приятный и манящий аромат дымка, намекающий на открывшийся сезон пикников с шашлыками за городом.

Домашняя Линия
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ

«Домашняя линия» – вкус пикника и теплой компании!



Петербургский мясокомбинат «Диетпродукт» постоянно заботится о своих потребителях и всегда готов предложить решение для любой кулинарной задачи. На протяжении холодной зимы велась активная работа над ассортиментом, плодами которой стала обновленная линейка охлажденных мясных полуфабрикатов под торговой маркой «Домашняя линия», которые, несомненно, станут желанным блюдом на мангале в любой компании.

Изучив различные вкусовые предпочтения, «Диетпродукт» в новом сезоне рад предложить свои новинки. Вы обязательно оцените шашлыки в различных маринадах, начиная с классических – уксус, майонез – и заканчивая изысканным брусничным маринадом или маринадом «По-корсикански» с пикантными и островатыми нотками.

Для тех, кто предпочитает решетку вместо шампуров, «Диетпродукт» готов предложить широкий выбор колбасок и купат, включающий в себя как продукты с классическим вкусом, например купаты «По-казачьи», так

и уникальные новинки от наших технологов, например колбаски «Барбекю» с ярким и запоминающимся вкусом, а также многие другие продукты. Для маленьких гурманов и тех, кто любит считать калории, приготовлены колбаски «Вкусняшки» в оригинальном миниатюрном формате с использованием диетических видов мяса, таких как куриное филе или мясо индейки.

Скоро горожане смогут найти все эти продукты на полках магазинов. Линейка мясных полуфабрикатов для гриля «Домашняя линия» оформлена в едином стиле с использованием ярких цветов и нестандартных дизайнерских решений.

Команда мясокомбината «Диетпродукт» от всей души желает читателям «ПК» скорейшего наступления лета и теплых выходных, которые лучше всего провести в уютной компании со вкусом «Домашней линии».

Леонид БОНДАРЕВСКИЙ



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Хамса – для вашего стола!



Одно из украшений праздничного стола – канапе с рыбкой: быстро, красиво и недорого, если использовать, например, кильку пряного посола. Нет кильки на прилавке – не спешите отчаиваться: заменить ее может хамса! В этом году она появилась в рыбных отделах магазинов под брендом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».



СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ!

Хамса, или, иначе, анчоус европейский, относится к одной из разновидностей анчоусов. Пресервы из хамсы уже давно присутствуют на российском рынке рыбных продуктов, однако распространение получили только в южных регионах, рядом с местами вылова. Для условий севера и средней полосы России данный продукт нетрадиционен, почти неизвестен потребителю.

Вкусовые качества хамсы высоки, поэтому она весьма популярна в южных регионах, рядом с местами вылова, как в свежем, так и в соленом виде.

Полезные свойства хамсы обусловлены наличием витамина РР, ряда микроэлементов (цинка, хрома, фтора, никеля и молибдена) и жирными кислотами Омега-3.

Чтобы полноценно усваивать кальций, организм нуждается в фосфоре. Этот элемент также в достаточных количествах присутствует в хамсе. Основная часть кальция и фосфора содержится в хвосте, костях, шкурке и хребте рыбы, поэтому рекомендуется готовить и употреблять ее целиком.

Жирные кислоты являются естественными антиоксидантами, то есть веществами, которые борются со свободными радикалами, препятствуя, таким образом, старению организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты оказывают противоатеросклеротическое действие,

поскольку понижают уровень триглицеридов в крови. Поэтому тюлька будет полезна тем, кто страдает от заболеваний суставов, сердечно-сосудистой системы, а также от атеросклероза. В аминокислотах, содержащихся в рыбе, особенно нуждаются женщины и люди преклонного возраста.

ПОКУПАЙТЕ НАШУ РЫБУ!

Ведущая петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» при выпуске пресервов использует только отборную черноморскую хамсу. Технологи осуществляют тщательный контроль сырья, тары и вспомогательных материалов. Рыба размораживается, укладывается в банку, пересыпается пряностями и специями. Затем банка заливается «тузлуком» (солевым раствором). Данный способ посола идеален для мелкой рыбы. В марте этого года «Хамса пряного посола» торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» получила премию «Сделано в России».

Приобретая в магазине рыбные пресервы, обязательно обратите внимание на дату производства, температуру холодильного прилавка, проверьте, не течет ли банка. Эти простые рекомендации помогут вам приобрести качественный и полезный продукт от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛОВА

Вкусно, как дома!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что пять из десяти (50%) образцов ультрапастеризованного молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и исследованных в государственной аккредитованной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013, а три образца (30%) являются фальсификатами, изготовленными с использованием пальмового масла.

«О'КЕЙ», «СЕЗОН» И «СЕМИШАГОФФ» ТОРГУЮТ ПОДДЕЛЬНЫМ МОЛОКОМ

По данным Росстата, в январе 2018 года импорт «пальмы» в нашу страну увеличился почти на 28% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. И тут же «всплыл» в молоко, несмотря на то что в прошлом году проблема фальсификации этого продукта поднималась на уровне Президента РФ. Тем не менее в ходе экспертизы, проведенной «Общественным контролем», выяснилось, что три из десяти образцов ультрапастеризованного молока сделаны на основе пальмового масла, причем в «молоке» двух производителей вообще не оказалось молочного жира.

ВАРЯГИ-БРАКОДЕЛЫ

Успокаивает одно: поддельное молоко – не местного производства, оно «течет» к нам в Петербург из других регионов, пытаясь за счет недобросовестной конкуренции и низкой цены подвинуть на полках магазинов питерских изготовителей.

Кто же эти «варяги», претендующие на кошелек и лояльность наших покупателей? Знакомьтесь: ООО «Чекмогушевский молочный завод» (Республика Башкортостан), бренд «Две коровки». Далее – ООО «Молмаркет» (Калужская обл.), бренд «С собственной фермы». И, наконец, ООО «Кузбассконсервомолоко» (Кемеровская обл.), бренд «Тяжину».

Все три образца молоком не являются, поскольку в составе – заменитель молочного жира на основе паль-

мового масла, стоят от 40 до 49 руб. и легально продаются в известных торговых сетях – «О'Кей», «Сезон» и «Семишагофф».

– Их даже нельзя назвать молочным напитком, поскольку, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», доля молочного жира в молокообразующем продукте должна составлять не менее 50% жировой фазы, – поясняет **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Эти продукты можно смело назвать растительно-жировыми напитками, но вряд ли с таким названием они будут успешно продаваться. Зная об этом, недобросовестные изготовители вводят потребителей в заблуждение, не боясь никакой ответственности. Ведь законодательная база сегодня надежно их защищает от проверок и заслуженного наказания.

– Судя по результатам исследования жирнокислотного состава этих образцов, отсутствию в жировой фазе масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, и значительному превышению нормы ГОСТа по пальмитиновой кислоте, это молоко фальсифицировано пальмовым маслом, – говорит **профессор Санкт-**



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Клевер», массовая доля жира 2,5%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Молочная речка», массовая доля жира 2,5%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Славянские традиции», массовая доля жира 3,2%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Дмитровский молочный завод», массовая доля жира 3,2%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Красная цена», массовая доля жира 3,2%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 2,5%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «ТЧН!», массовая доля жира 2,5%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Две коровки», массовая доля жира 3,2%
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ОАО «Милком», Удмуртская Республика, г. Ижевск	ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь	ГП «Молочный гостинец», Республика Беларусь	ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл., г. Павлово	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край, г. Пятигорск	ООО «Молодел», Московская обл.	ООО «Чекмогушевский молочный завод», Республика Башкортостан
Дата изготовления	08.03.2018	26.01.2018	13.02.2018	11.09.2017	15.02.2018	22.02.2018	27.01.2018	04.03.2018
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	СТБ 1746-ТИ ВУ100058367.072-2011	ТУ ВУ 100011258-014-2012	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-494-37676459-2017
Срок годности	до 06.06.2018	до 26.08.2018	до 12.08.2018	до 11.06.2018	до 15.08.2018	до 18.08.2018	до 27.07.2018	до 31.08.2018
Масса, кол-во	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 973 мл = 1946 мл	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 970 г = 1940 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 973 мл = 1946 мл	2 x 974 мл = 1948 мл
Цена за упак., руб.	60-83	41-90	49-00	55-0	58-90	49-99	50-99	39-99
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг», магазин № 88 («Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,27±0,06	Не менее 3,0 / 3,02±0,06	Не менее 2,8 / 3,20±0,06	Не менее 3,1 / 3,23±0,06	Не менее 3,0 / 3,28±0,06	Не менее 3,0 / 2,69±0,06	Не менее 3,0 / 2,62±0,06	Не менее 3,0 / 2,92±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	3,2 - этикетка / 3,200±0,065	3,2 - этикетка / 3,100±0,065	Не менее 3,2 / 3,300±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	3,2 - на этикетке / 3,00±0,065
Массовая доля сухих веществ, %	11,3±0,2	10,9±0,2	11,8±0,2	11,7±0,2	12,2±0,2	11,1±0,2	11,6±0,2	11,0±0,2
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % Норма / Результат	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,9±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,0±0,4
Идентификация по составу жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе продукта находится в интервале 12,5+3,5%
Соответствие ГОСТ 31450-2013, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, жирнокислотному составу, СОМО

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Светлана Димитриева, главный эксперт АНО «Росконтроль»:

– При ультрапастеризации используется прямое введение острого пара в продукт, и стерилизация молока происходит практически мгновенно. Ферментная система сырого молока при такой обработке полностью разрушается. Разрушается и солидная часть водорастворимых витаминов. Жирорастворимые витамины большей частью сохраняются. Для ультрапастеризации, так же как и для стерилизации, важно качество молока и его термоустойчивость, поэтому при изготовлении такой продукции разрешено применение фосфатов – солей, позволяющих повысить термоустойчивость молока за счет улучшения его буферности, что предохраняет белки молока от их денатурации при повышенных температурах.



Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Сегодня недобросовестные изготовители с целью снижения себестоимости продукции используют заменители молочного жира в больших количествах. Ведь их задача – получение прибыли, а пальмовый жир стоит намного дешевле молочного.



– Методика, которую мы применяем для проведения лабораторных исследований, не может определить, какой именно жир немолочного происхождения был использован при изготовлении подделки, – говорит начальник сектора хроматографии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Мария Малых. – Однако она позволяет однозначно отнестись образцы «Две коровки», «С собственной фермы» и «Тяжин» к группе фальсификатов, поскольку молочного жира в них практически нет.

Удивительно, но ООО «Чекмогушевский молочный завод» и ООО «Молмаркет» не первый раз попадают на выпуск некачественного и поддельного молока. Так, по итогам экспертизы 2016 г., проведенной «Общественным контролем», молоко под торговой маркой «Честное коровье» (ООО «Чекмогушевский молочный завод») было забраковано по массовой доле белка – 2,24% вместо 3% – и по массовой

доле сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – 7,2% вместо 8,2%, как требует ГОСТ 31450-2013. Если сравнить результаты двух проверок, то видно, что за два года изменилось только название бренда: вместо «Честное коровье» стало «Две коровки», но качество продукта осталось неизменным – не соответствующим государственному стандарту.

В отличие от башкирского завода калужское предприятие ООО «Молмаркет» не только не отказалось от своего бренда «С собственной фермы», подмочившего репутацию еще в 2016 г., но по-прежнему упорно снабжает магазины Санкт-Петербурга поддельным молоком. Два года назад в этом «молоке с собственной фермы» молочный жир также не был обнаружен, массовая доля белка в нем была занижена почти в два раза (1,8% вместо 3%), а показатель СОМО составил 7,6% вместо 8,2%.

СПб ООП «Общественный контроль» немедленно направила результаты проверки в Роспотребнадзор, однако надзорному органу не удалось защитить права потребителей и наказать зарвавшихся предпринимателей. Чего же удивляться, что поддельное молоко продолжает поступать на прилавки петербургских магазинов?

БЕЗ ВКУСА, БЕЗ ЗАПАХА, БЕЗ ПОЛЬЗЫ

Споры вокруг вреда или пользы пальмового масла ведутся давно. Одни считают, что этот продукт

крайне бесполезен, так как в нем присутствуют насыщенные жирные кислоты, повышающие холестерин в организме человека и способствующие развитию сердечно-сосудистых заболеваний. Другие, напротив, рекомендуют «не сгущать краски».

Татьяна Пилипенко напоминает, что в нашем рационе пальмовое масло присутствует давно. Его используют в кондитерской, хлебопекарной промышленности, при приготовлении блюд во фритюре.

– Пальмитиновая кислота очень прочная, благодаря чему масло не окисляется и долго хранится. Больше всего его едят китайцы, оно стоит дешево, не имеет вкуса и запаха. По сути, это пустое масло, – говорит **Татьяна Пилипенко**. – Но тот факт, что оно безвредно, не оправдывает тех, кто фальсифицирует этим сырьем коровье молоко, заменяя «пальмой» молочный жир.

РАЗБАВИЛИ ВОДОЙ

Образцы «молока» без молочного жира не соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013 и по другим физико-химическим показателям. Согласно стандарту, массовая доля белка в молоке не может быть менее 3%. Оказалось, что в напитке на основе пальмового масла **ТМ «Тяжин»** она составила 1,84%, в аналогичном продукте **ТМ «Молоко с собственной фермы»** – 1,64%. Последний образец не соответствовал также норме по показателю «массовая доля сухого

обезжиренного молочного остатка (СОМО)». Согласно ГОСТу, он должен быть не менее 8,2%, а по факту оказался 7,9%.

Образец «Две коровки» также не соответствовал ГОСТу по массовой доле сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – 8% вместо 8,2%. Массовая доля жира образца составила 3% вместо 3,2%, заявленных на этикетке.

– Низкий белок говорит о фальсификации продукта. Его дефицит свидетельствует о том, что молоко либо разбавлено водой, либо молочный жир в жировой фазе был замещен растительным. Также низкое содержание белка в молоке может быть связано с добавлением в продукт другого дешевого сырья – сухой молочной сыворотки, которая, кстати, снижает и массовую долю сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), – говорит **Татьяна Пилипенко**.

Еще два образца молока, не соответствовавшие ГОСТу по массовой доле белка, были произведены под собственными торговыми марками торговых сетей «О'Кей» и «Карусель». Так, в образце из гипермаркета «О'Кей» под **ТМ «ТЧН!» («То, что надо!»)**, произведенном ООО «Молодел» (Московская обл.), этот показатель составил 2,62% вместо 3%, а в образце из гипермаркета «Карусель» под **ТМ «Аппетитно круглый год»** (ООО «Пятигорский молочный комбинат», г. Пятигорск) – 2,69% вместо 3%. Судя по тому, что жировая фаза обоих образцов была представлена только молочным жиром, дефицит белка в них, скорее всего, можно объяснить использованием молочной сыворотки или добавлением воды.

Отметим, что молоко от ООО «Молодел» под собственной торговой маркой гипермаркета «О'Кей» второй год подряд попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в прошлом году в молоке этого изготовителя были обнаружены жиры немолочного происхождения, а доля молочного жира не превышала 85% жировой фазы (должна быть

100%). Очевидно, что ни изготовитель, ни продавец не извлекли уроков из результатов экспертизы прошлого года. Не помог им в этом и Роспотребнадзор, возможности которого сейчас изрядно ограничены.

– Потребителям сегодня необходимо быть бдительными при выборе молочных продуктов, – напоминает **Всеволод Вишневецкий**. – Государственный контроль ослаблен, изготовители и торговые сети игнорируют требования законодательства, поскольку привыкли к безнаказанности. Чтобы обезопасить себя, необходимо смотреть на цену – она не должна быть слишком низкой, с осторожностью относиться к продуктам под частными марками торговых сетей и регулярно посещать сайт «Общественного контроля» с целью получения оперативной и достоверной информации о качестве пищевых продуктов в наших магазинах.

Материалы очередной проверки качества образцов ультрапастеризованного молока «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали ГОСТ 31450-2013 только пять образцов ультрапастеризованного молока. Это продукция **ТМ «Клевер»** (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), **ТМ «Молочная речка»** (ОАО «Милком», г. Ижевск), **ТМ «Славянские традиции»** (ОАО «Минский молочный завод № 1», Республика Беларусь), **ТМ «Дмитровский молочный завод»** (ГП «Молочный гостинец», Республика Беларусь) и **ТМ «Красная цена»** (ОАО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Молоко ультрапастеризованное, ТМ «С собственной фермы» «Это хорошо!», массовая доля жира 3,2%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «Тяжин», массовая доля жира 2,5%
ООО «Молмаркет», Калужская обл.	ООО «Кузбассконсервмолоко», Кемеровская обл.
14.03.2018	13.12.2017
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
10.09.2018	до 13.09.2018
2 x 950 г = 1900 г	2 x 1000 г = 2000 г
39-68	49-00
ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не менее 3,0 / 1,64±0,06	Не менее 3,0 / 1,84±0,06
Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,600±0,065
11,1±0,2	11,2±0,2
Не менее 8,2 / 7,9±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО, жирнокислотному составу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу, м.д. белка



СПРАВКА «ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ»

– Молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют на пастеризованное, топленое, стерилизованное, ультрапастеризованное.

Ультрапастеризация (нагревание молока на 1–2 секунды до температуры 135–150°C и быстрое охлаждение до 4–5°C) – это процесс термической обработки с целью продлить срок годности продукта питания. В отличие от привычной и знакомой нам пастеризации, после которой в молоке всё же остаются некоторые термостойкие бактерии и их споры, ультрапастеризация происходит при более высокой температуре, что позволяет уничтожить бактерии полностью, но все полезные вещества в молоке сохраняются, поскольку обработка длится всего несколько секунд. В результате получается продукция, отличающаяся и от пастеризованного, и от стерилизованного молока. Ультрапастеризация в незначительной степени изменяет органолептические свойства молока, поэтому его цвет, вкус и запах практически не отличаются от привычного пастеризованного. При покупке молока в торговом предприятии необходимо обратить внимание на упаковку продукта, а также наличие информации на ней. Упаковка молока должна быть герметичной, без деформации и загрязнений. Многослойная асептическая упаковка Tetra Pak позволяет молоку длительное время храниться и не портиться без холодильного оборудования. Молоко в такой упаковке реализуется в торговом зале при температуре от 2 до 25°C включительно до 6 месяцев.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Таких результатов за двадцать лет мониторинга качества пищевых продуктов, регулярно проводимого Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», еще не было: девять из десяти (90%) образцов мясных консервов разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ 32125-2013» на этикетке, проверенных в государственной испытательной лаборатории, оказались подделками!

«Общественный контроль» ежегодно проверяет качество тушенки на полках питерских магазинов, и каждый раз сталкивается с грубыми нарушениями государственного стандарта, которые допускают недобросовестные изготовители, не стесняясь обмана потребителей и не боясь государственных проверок. Так, по итогам экспертизы 2015 г. ГОСТу не соответствовали семь из десяти (70%) проверенных образцов, в 2016 г. – четыре (40%), а в прошлом году – шесть (60%). Результаты исследований этого года просто шокируют: обман потребителей на рынке мясных консервов приобрел массовый и, похоже, неконтролируемый характер.

ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЭКОНОМЯТ НА МЯСЕ

На лабораторные исследования были направлены девять образцов консервов «Говядина тушеная» и один образец «Свинина тушеная». Все образцы мясных консервов имели маркировку ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия». Согласно государственному стандарту, жира в говяжьей тушенке высшего сорта должно быть не более 17%, а бел-

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ: МАГАЗИНЫ ТОРГУЮТ БАНКАМИ-ОБМАНКАМИ!



ка – не менее 15%. Однако в большинстве исследованных образцов содержание жира оказалось выше, а белка – ниже установленной нормы. Например, в говядине тушеной ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) массовая доля жира составила целых 30%, тогда как белка в продукте оказалось всего 7,9%. Говядина тушеная ТМ «Деликатесный ряд» от ООО «БРТ» (Калининградская обл.) содержала 22,5% жира, а белка – всего 7,1%. Образец говядины тушеной ТМ «Курганский стандарт» от ООО «Курганский мясокомби-

нат «Стандарт» содержал 20,3% жира и всего 7,4% белка. В консервах ТМ «Русь» (ООО «ПК «Русь», г. Старая Русса, Новгородская обл.) массовая доля жира составила 19%, а белка – всего 7,6%. Массовые доли жира и белка в говядине тушеной от ООО «МКК «Балтийский» (г. Санкт-Петербург) составили 17,8% и 11% соответственно. В аналогичных консервах ТМ «Добrotный продукт» (ООО «Гусевский консервный комбинат», Калининградская обл.) и ТМ «Спецпроект» (ООО «КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград) массовая доля белка

составила 10,5% и 10,9% соответственно. Меньше всего белка из числа проверенных говяжьих консервов было в образце ТМ «Главпродукт» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.) – всего 7,2%.

Однако самыми бедными по содержанию белка были консервы из свинины ТМ «Потанино» (ООО «МПК «Пашский», Ленинградская обл.). Согласно ГОСТу, белка в свиной тушенке должно быть не менее 13%, а по факту оказалось... 4,8%, то есть в три раза меньше нормы!

– Тушенка, произведенная по ГОСТу, является важным источником

белка. Если же массовая доля белка в консервах ниже установленных требований, а насыщенных жиров выше, то продукт не просто некачественный – он вреден для здоровья человека, – предупреждает главный диетолог Санкт-Петербурга

и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ 32125-2013



Наименование продукта	Консервы мясные «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Лужский консервный завод»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Спецпроект»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Деликатесный ряд»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Говядина тушеная» высший сорт	Консервы мясные, кусковые из говядины, стерилизованные. «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Скопинский»	Консервы мясные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Добrotный продукт»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Русь»
Производитель	ПО «Лужский консервный завод», Ленинградская обл.	ООО «КМПЗ «Балтпроммясо», г. Калининград	ООО «БРТ», Калининградская обл., г. Гвардейск	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	ООО «Гусевский консервный комбинат», Калининградская обл., г. Гусев	ООО «ПК «Русь», Новгородская обл., г. Старая Русса
Дата изготовления	22.12.2017	24.08.2017	05.11.2016	01.03.2018	13.08.2017	19.02.2018	06.04.2017
Срок годности	3 года	4 года	3 года	4 года	3 года	4 года	3 года
Масса, количество образцов	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 325 г = 1300 г	3 x 500 г = 1500 г
Цена за 1 уп.	79-99	129-00	109-00	159-00	129-90	125-00	112-90
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», пр. Маршала Жукова, д. 30, магазин «Сезон»	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Агроторг» (Магазин № 88, «Петерочка»), Ленинский пр., д. 98	АО «Тандер» («Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо с наличием крупных кусочков жировой ткани, с наличием кровеносных сосудов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием крупных кровеносных сосудов и фаршевой части. Продукт спрессован по форме банки.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием крупных кусочков жировой ткани и желе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием крупных кусочков жировой ткани и желе. Продукт спрессован по форме банки
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	не менее 15,0 / 18,91	не менее 15,0 / 10,92	не менее 15,0 / 7,14	не менее 15,0 / 11,05	не менее 15,0 / 7,92	не менее 15,0 / 10,51	не менее 15,0 / 7,63
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	не более 17,0 / 12,5	не более 17,0 / 12,5	не более 17,0 / 22,5	не более 17,0 / 17,8	не более 17,0 / 30,0	не более 17,0 / 14,2	не более 17,0 / 19,0
Массовая доля мяса и жира, % (Норма / Результат)	не менее 58,0 / 71,9	не менее 58,0 / 59,7	не менее 58,0 / 49,5	не менее 58,0 / 55,4	не менее 58,0 / 60,5	не менее 58,0 / 54,1	не менее 58,0 / 56,6
Заявленный состав	говядина, жир говяжий, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир говяжий, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный
Гистология	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует загуститель (каррагинан)
Соответствие ГОСТ 32125-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира, органолептике, гистологии

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

Александр Збруев, народный артист России: «Любовь к тушенке – с детства»

– К мясным консервам, а проще говоря – к тушенке, отношение особое. Оно – из детства. Еще до Великой Отечественной войны маму вместе со мной, только что родившимся, сослали из Москвы под Рыбинск. Выжили благодаря овсяной каше из нечищенной крупы. Когда вернулись в 1943 году на Арбат, в квартиру, ставшую коммуналкой, то помню, как по всему коридору шел одуряющий запах от соседской сковороды, где шкварчали яйца, помидоры, лук и, конечно же, тушенка. Невиданное прежде лакомство! С тех пор жареная картошка с тушенкой – любимое блюдо!



Получается, что в погоне за прибылью производители не только используют дешевое, нестандартное сырье, но и фактически под прикрытием ГОСТа предлагают потребителям низкосортную продукцию, способную оказать негативное воздействие на здоровье потребителя, ведь чрезмерное употребление насыщенных жиров ведет к развитию многих опасных заболеваний, в том числе инфарктов и инсультов.

– Согласно ГОСТу, для изготовления тушенки высшего сорта должно использоваться определенное сырье: жилованное мясо с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6% для говядины и 30% для свинины. Если исходное сырье не будет соответствовать обязательным требованиям, то и качество конечного продукта окажется низким, – отмечает заведующая отделом физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Как показали результаты экспертизы, подавляющее большинство изготовителей грубо нарушают требования ГОСТа к качеству исходного сырья.

– В целях экономии изготовители используют дешевую обрезь с низким содержанием мяса и большим процентом жира, поэтому и получаются такие низкие показатели по количеству белка и высокие по наличию жира, –

объясняет заведующий кафедрой мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО профессор Александр Ишевский.

Как показала экспертиза, изготовители экономят не только на качестве сырья, но и на его количестве. Согласно ГОСТу, мяса и жира, которые остаются после сливания разогретого бульона, в тушеной говядине должно оставаться не менее 58% от общей массы продукта, в свинине – не менее 59%. В семи проверенных образцах этот показатель оказался ниже нормы. Так, в консервах ТМ «Потанино» он составил 57,2%, ТМ «Русь» – 56,6%, от ООО «МКК «Балтийский» – 55,4%, ТМ «Добротный продукт» – 54,1%, ТМ «Главпродукт» – 52,1%. Ну а меньше всего мяса и жира было в тушенке ТМ «Деликатесный ряд» – всего 49,5%!

– В процессе консервации происходит уварка мяса, и чем больше жировой ткани в исходном сырье, тем меньше мяса остается на выходе, так как жир застывает на поверхности тушенки и при нагревании уходит в бульон, – поясняет Александр Ишевский.



ФАРШ ВПЕРЕМЕСКУ С СУБПРОДУКАМИ

Согласно ГОСТу, куски мяса в консервах высшего сорта должны быть массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани и крупных кровеносных сосудов. По этому показателю специалисты испытательной лаборатории забраковали продукцию сразу четырех торговых марок: «Русь», «Добротный продукт», «Потанино» и «Скопинский». Причем в последнем образце вместо кусков мяса оказалась фаршеобразная масса.

В консервах «Курганский стандарт» и «Потанино» в ходе экспертизы была обнаружена грубая соединительная ткань, а в тушенке «Потанино», «Скопинский» и консервах от ООО «МКК «Балтийский» также были выявлены крупные кровеносные сосуды.

– В процессе приготовления мясных консервов соединительная ткань разваривается, распадается на волокна, пропитывается мясным бульоном, поэтому потребитель не всегда сможет по консистенции и вкусу отличить ее от мяса. Ее использование позволяет изготовителю снизить себестоимость продукции. Наличие же кровеносных сосудов в консервах говорит о браке при подготовке мясного сырья, – объясняет Александр Ишевский.

ВМЕСТО МЯСА СОЯ И КАРРАГИНАН

В образцах четырех торговых марок тушенки – «Потанино», «Русь», «Курганский стандарт» и «Главпродукт» – был обнаружен загуститель каррагинан, наличие которого не предусмотрено рецептурой ГОСТа. На этикетках указанных консервов информация о присутствии запрещенного государственным стандартом компонента также отсутствовала. В данном случае нарушены не только требования ГОСТа, но и права потребителей на достоверную информацию о товарах, гарантированные законом «О защите прав потребителей».

– Каррагинан не нужен, если продукт приготовлен с соблюдением технологии, – объясняет Владимир Доценко. – У тушенки, произведенной по ГОСТу, и без загустителя получается крепкий бульон, который при охлаждении желируется. Если же мяса в продукте недостаточно, изготовители добавляют пищевые добавки – в частности, каррагинан, чтобы придать бульону желеобразную структуру.

Присутствие загустителя в мясных консервах можно обнаружить и в домашних условиях.

– После извлечения тушенки из банки кусочки должны легко отделяться друг от друга, – объясняет Юлия Грамотина. – Если же содержимое сохраняет форму банки, а кусочки сложно отделить друг от друга, как это было с образцами «Потанино», «Скопинский», «Русь» и «Главпродукт», то, скорее всего, при изготовлении консервов использовался загуститель.

В говядине тушеной ТМ «Главпродукт», приобретенной в гипермаркете «О'Кей», кроме каррагинана был обнаружен также соевый белок, что говорит о явной фальсификации продукта. Соя заменяет мясное сырье в консервах, что значительно удешевляет их стоимость. Однако ГОСТ запрещает использовать такие добавки.

ПОДДЕЛКА ЦЕНА ВЫДАЕТ

– Входная цена мясного сырья для производства говяжьей тушенки – порядка 250 руб. за килограмм. Плюс специи, производственные расходы, упаковка, торговая наценка, разрешительные документы. При условии, что для производства банки тушеной говядины по ГОСТу весом 325 г используется 400–450 г сырья, она не может стоить на полке магазина меньше 180 руб., – отмечает Александр Ишевский.

Самым дорогим из проверенных образцов говяжьей тушенки оказался продукт от ООО «МКК «Балтийский». Стоимость банки весом 325 г составила 159 руб. – именно такую цену производитель считает справедливой для продукта с пониженным содержанием белка, завышенным количеством жира, наличием кровеносных сосудов.



На втором месте по стоимости (129,9 руб. за 325 г) – тушенка ТМ «Скопинский» с зашкаливающим содержанием жира (30%), низким содержанием белка (7,9%), кусочками мяса массой менее 30 г, приправленными крупными кровеносными сосудами.

Тушенка ТМ «Курганский стандарт» (338 г), не соответствовавшая ГОСТу сразу по всем показателям, стоила 94,99 руб. Видимо, у курганского мясокомбината стандарт своей собственности. Только зачем тогда на упаковке указывать, что он государственный?

Самыми бюджетными по цене консервами оказался образец ТМ «Потанино», приобретенный в торговой сети «Полушка»: всего 39,9 руб. за банку весом 325 г. Невысокая цена, прямо скажем, соответствовала низкому качеству продукта. По словам Александра Ишевского, минимальная цена стандартной банки свиной тушенки в торговой сети не может быть ниже 150 руб.

ЗНАКОМЫЕ ВСЕ ЛИЦА

Большинство образцов мясных консервов, проваливших экспертизу в этом году, регулярно попадают в черный список «Общественного контроля».

Так, продукция ООО «МПК «Пашский», ООО «КМПЗ «Балтпроммясо», ООО «БРТ», ООО «Гусевский консервный комбинат», ООО «МКК «Балтийский», ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» неоднократно попадалась на различных нарушениях ГОСТа.

По итогам проверки, проведенной «Общественным контролем» в прошлом году, Роспотребнадзор привлек к административной ответственности ряд недобросовестных компаний. В частности, были приняты меры в отношении универсамы «Полушка», где продавалась говядина тушеная ТМ «Потанино», магазинов «Сезон» и «Семишагофф», в которых шла реализация мясных консервов производства ООО «КМПЗ «Балтпроммясо» и ООО «МКК «Балтийский». Все партии продукции не соответствовали обязательным требованиям ГОСТ 32125-2013 по органолептическим показателям, массовой доле белка, массовой доле мяса и жира, а также Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

из-за недостоверной информации на этикетке, вводящей потребителя в заблуждение.

А вот в отношении изготовителей некачественной тушенки эффективность мер административного реагирования оказалась куда ниже. В частности, в прошлом году Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу так и не смогло привлечь к ответственности за изготовление некачественной продукции ООО «МКК «Балтийский».

– Банки консервов, взятые инспекторами на складе предприятия для анализа, оказались надлежащего качества, поскольку ООО «МКК «Балтийский» в соответствии с регламентом было уведомлено о проведении внеплановой проверки и смогло к ней подготовиться, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

– Из-за ущербности действующего законодательства, пренебрегающего защитой интересов и прав потребителей, компания смогла выйти сухой из воды, избежав ответственности за систематическое несоблюдение ГОСТа при выпуске продукции. Как показала проверка этого года, мясные консервы ООО «МКК «Балтийский» не соответствуют сразу по трем показателям, а это значит, что нынешняя система государственного надзора неэффективна и нуждается в серьезном реформировании.

Заставить изготовителей соблюдать права потребителей сегодня не в состоянии даже судебная система. Так, в 2015 году СПб ООП «Общественный контроль» на основании результатов экспертизы мясных консервов подала в суд в защиту неопределенного круга потребителей в отношении ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт». Иск о прекращении мясоперерабатывающим предприятием противоправных действий был удовлетворен, однако, как показали последующие проверки в 2016–2018 гг., изготовитель при попустительстве государственных органов власти продолжает нарушать законодательство и предлагает потребителям продукцию, не отвечающую обязательным требованиям.

– Массовые нарушения обязательных требований при выпуске мясных консервов заставляют нас, потребителей, задуматься о целесообразности приобретения этой продукции в принципе, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Ведь, покупая некачественные консервы, мы соглашаемся с обманом, рискуя своими деньгами и даже здоровьем.

P.S. Материалы очередной проверки качества образцов мясных консервов СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.



Елена МАКСИМОВА

Курганский стандарт консервы кусковые мясные стерилизованные ГОВЯДИНА	СВИНИНА тушеная	ГЛАВПРОДУКТ
Консервы кусковые мясные стерилизованные «Говядина тушеная» высший сорт, торговая марка «Курганский стандарт»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная высший сорт», торговая марка «Потанино»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», торговая марка «Главпродукт»
ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ООО «МПК «Пашский», Ленинградская обл.	АО «Орелпродукт», Орловская обл., г. Мценск
29.09.2017	03.11.2017	22.11.2017
3 года	3 года	3 года
4 x 338 г = 1352 г	4 x 325 г = 1300 г	4 x 338 г = 1352 г
94-99	39-90	69-99
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Сити Ритейл», ул. Зенитчиков, д. 3, магазин «Полушка»	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ – мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием крупных кусочков жировой ткани, грубой соединительной ткани, кровеносных сосудов и желе. Продукт спрессован по форме банки	СООТВЕТСТВУЕТ
не менее 15,0 / 7,48	не менее 13,0 / 4,81	не менее 15,0 / 7,27
не более 17,0 / 20,3	не более 33,0 / 18,7	не более 17,0 / 15,7
не менее 58,0 / 54,4	не менее 59,0 / 57,2	не менее 58,0 / 52,1
говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный	свинина, лук, специи, соль	говядина, жир говяжий, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует загуститель (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует загуститель (каррагинан)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружен соевый белок и каррагинан
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, м.д. жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, органолептике, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. мяса и жира, гистологии

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает



cheese-cake.ru
 магазин тортов

потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары раз-

делены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов – это день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

Масло коровье –
 ешь на здоровье!



www.ecomilk.ru