

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

БЕРЕГИСЬ ФАЛЬШИВОГО ПЛОМБИРА БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА! СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% мороженого, проверенного в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствует ГОСТ 31457-2012, а 30% образцов в составе содержали запрещенный государственным стандартом растительный жир. Третий год подряд черный список фальшивых десертов возглавляет поддельный пломбир «Снежное лакомство» – мороженое под частной маркой торговой сети «Магнит». В очередной раз молочный жир в нем не был обнаружен!



ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Задержали вылет – требуй компенсацию!

В конце мая начали действовать изменения, внесенные в ст. 120 Воздушного кодекса РФ в связи с присоединением России к Монреальской конвенции о международных авиаперевозках. Компенсации пассажирам за задержку рейса выросли многократно.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сливочное масло: каждая вторая пачка – подделка!

70% образцов сливочного масла, приобретенных «Общественным контролем» в петербургских магазинах, не соответствуют требованиям государственного стандарта, а половина оказалась просто подделкой! Причем в четырех образцах масла из десяти, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», молочный жир вообще не был обнаружен. Фальшивое масло было обнаружено в универсамах «Сезон» и «Семишагофф».



СТР. 4–5

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Мёд, да не тот!



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило о принятых мерах по фактам производства и реализации некачественного мёда, обнаруженного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах города.

СТР. 2

В КОРИДОРАХ ВЛАСТИ

В Петербурге создан Координационный совет по защите прав потребителей

26 июня состоится первое заседание Координационного совета по вопросам защиты прав потребителей при губернаторе Санкт-Петербурга. Постановление о его создании Георгий Полтавченко подписал 11.04.2018.



СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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 затоплений квартир!

В КОРИДОРАХ ВЛАСТИ

11 апреля 2018 г. Георгий Полтавченко подписал постановление Правительства Санкт-Петербурга № 284 «О создании Координационного совета по вопросам защиты прав потребителей». Членами Координационного совета стали руководители ряда Комитетов городского Правительства, а также руководители общественных объединений потребителей, в том числе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

В Петербурге создан Координационный совет по защите прав потребителей

Возглавил совет Губернатор Санкт-Петербурга

Основные задачи Координационного совета:
– Создание эффективной системы взаимодействия между исполнительными органами государственной власти Санкт-Петербурга, территориальными органами федеральных органов исполнительной власти, органами местного самоуправления и общественными организациями по вопросам реализации закона Российской Федерации «О защите прав потребителей».
– Обеспечение согласованных действий исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга и органов местного самоуправления при разработке и реализации программ и мероприятий,

направленных на создание благоприятных условий для реализации населением Санкт-Петербурга прав потребителей.

– Выработка рекомендаций исполнительным органам государственной власти Санкт-Петербурга, органам местного самоуправления, общественным организациям и иным коммерческим и некоммерческим организациям для проведения единой государственной политики по вопросам защиты прав потребителей в Санкт-Петербурге.

– Анализ текущей ситуации в Санкт-Петербурге и разработка предложений по совершенствованию законодательной базы и нормативно-методиче-

ской базы в области обеспечения защиты прав потребителей.

Решения Координационного совета являются рекомендательными, но в то же время могут стать основанием для подготовки проектов правовых актов и поручений Губернатора и Правительства Санкт-Петербурга. При необходимости в рамках деятельности Координационного совета могут создаваться рабочие группы для решения отдельных вопросов.

Координационный совет планирует собираться не реже двух раз в год. Первое заседание Совета пройдет 26 июня.

Кирилл ОРЛОВ

АВИАПЕРЕВОЗКИ

Задержали вылет – требуй компенсацию!

В России в конце мая вступили в силу поправки в Воздушный кодекс РФ, повышающие компенсации, выплачиваемые пассажирам за задержки международных авиарейсов.

Начали действовать изменения, внесенные в ст. 120 Воздушного кодекса РФ в связи с присоединением России к Монреальской конвенции о международных авиаперевозках.

Отныне максимальная компенсация за задержки авиарейсов увеличивается до 357 000 руб., тогда как раньше пассажир мог рассчитывать на компенсацию всего лишь в 25 руб. за каждый час просрочки. Кроме того, повысилась и компенсация за утерю багажа: с 600 руб. за каждый килограмм пропажи до максимума в 90 000 руб. Наконец, иск к авиакомпании российские пассажиры могут

подать по месту жительства, а не по месту регистрации перевозчика, как это было до присоединения России к Монреальской конвенции.

В то же время правила на внутренних российских авиалиниях остались прежними, так как Монреальская конвенция касается только международных перевозок. Как и раньше, здесь пассажиры могут компенсировать лишь сумму в размере 25% МРОТ, но не превышающую 50% от стоимости билета за каждый час задержки. Сегодня МРОТ составляет 11 163 руб.

Алиса САВЕЛЬЕВА



СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Кефир – настоящий кладезь витаминов, белков, минеральных солей, неизменный спутник всех, кто придерживается здорового образа жизни и следит за своим весом. Целебные свойства кефира оценили еще в 1909 году – на заре его промышленного производства в России. Сегодня в Петербурге по классическим, традиционным технологиям продолжает выпускать кефир «Пискаревский молочный завод».

Кефир подарит здоровье и утолит жажду

Уникальность кефира в том, что в процессе его приготовления молочнокислые бактерии расщепляют белки молока на более простые соединения, которые легче усваиваются организмом. В результате кефир обогащается витаминами В1, В2, К, фолиевой кислотой и биотином.

Целебные действия кефира определяют его «крепостью» и зависят от длительности процесса его созревания. Так, например, «молодой» кефир, как еще называют однодневный кисломолочный напиток, действует на кишечник как мягкое слабительное, а тот, что «созревал» три дня (выдержанный), наоборот, как укрепляющее средство. Диетологи вообще советуют каждому периодически устраивать кефирные разгрузочные дни – они помогут очистить организм и запастись энергией для работы и отдыха. Но стоит помнить, что у этого напитка повышенная кислотность, а потому некоторым следует употреблять его с осторожностью.

Кстати, кефир не только стимулирует пищеварительную функцию желудка и кишечника, но и благодаря молочной кислоте и углекислому газу прекрасно освежа-

ет в жаркие дни, так что лучшего напитка летом и не придумать.

Сегодня традиционный способ приготовления кефира с использованием закваски на грибах в промышленности применяется редко. Процесс этот трудоемкий, а напиток долго не хранится – максимум семь суток. И хотя современные технологии позволяют использовать в производстве сухую закваску, на «Пискаревском молочном заводе», продукция которого пользуется заслуженным уважением у петербуржцев, делают кисломолочный напиток по проверенной временем рецептуре – на кефирных грибах.

«Пискаревский молочный завод», кроме кефира, выпускает и другую полезную и вкусную кисломолочную продукцию, хорошо известную горожанам: биокефир, биоряженку, биоваренец, биопростоквашу, ацидобиофилин. Вы всегда найдете эти натуральные и свежие продукты на прилавках магазинов по знакомому с детства логотипу – изображению клевера на упаковке. Доверяйте «Пискаревскому молочному заводу» и будьте здоровы!

Мила ДЕМЬЯНОВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Мёд, да не тот!

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило о принятых мерах по фактам производства и реализации мёда, не отвечающего обязательным требованиям.

В конце прошлого года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выявила на прилавках магазинов нашего города четыре образца мёда, не соответствовавших обязательным требованиям нормативных документов, в том числе ГОСТ Р 54644-2011 «Мёд натуральный. Технические условия». Напомнив, что нарекания по итогам экспертизы, проведенной испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», тогда вызвала продукция компаний ООО «Хани Ленд», ООО «Медпром», ООО «ПК «Медовый спас» (все из г. Санкт-Петербурга) и ООО «Медовый дом» (г. Великий Новгород). В этих образцах было обнаружено крайне низкое диастазное число и превышение массовой доли сахарозы, что свидетельствует о фальсификации мёда (подробнее – в газете «Петербургское качество», № 1, 2018 г.).

Материалы проверки для принятия мер оперативно были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. И вот наконец пришел долгожданный ответ.

Как сообщили представители надзорного органа, обнаружить в ходе внеплановых проверок поддельный мёд так и не удалось. По всей видимости, предприниматели успели заранее к ним подготовиться, а одно предприятие – ООО «Медпром» – с 27 декабря прошлого года решило от греха подальше и вовсе прекратить свою деятельность. Однако проверяющие все-таки сумели выявить нарушения и привлечь недобросовестных предпринимателей к административной ответственности.

Так, за нарушения периодичности производственного контроля, отсутствие контроля за тем-



пературно-влажностным режимом хранения готовой продукции должностное лицо ООО «ПК «Медовый спас» привлечено к административной ответственности по ч. 1. ст. 14.43 КоАП РФ («Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов» – штраф от 10 000 до 20 000 руб.) и ст. 6.3. КоАП РФ («Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения» – штраф от 500 до 1000 руб.).

В ходе внеплановой проверки ООО «Хани Ленд» было установлено, что на упаковках мёда отсутствует информация о его изготовителе, которым является ООО «ЮгМедОпт» (г. Ростов-на-Дону). Таким образом, маркировка на потребительской упаковке «мёда цветочного натурального» не соответствует требованиям ст. 4, ч. 4.8 п. 5 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», поскольку не содержит достоверную информацию об изготовителе. За выявленные нарушения юридическое лицо ООО «Хани Ленд» привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (предусмотрен штраф от 100 000 до 300 000 руб.). Изготовителю вручено предписание об устранении выявленных нарушений законодательства, а также предписание об отзыве декларации о соответствии ЕАЭС № RU Д-РУ.АЯ 61.В.06469. Информацию об отзыве декларации Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило в службу Росаккредитации.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актёв
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ПУ
78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением
Федеральной службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых комму-
никаций 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 обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с
письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
по графику 09.06.2018 г. в 18.00,
фактически 09.06.2018 г. в 18.00

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

Номер заказа ТД-7919/6
Тираж номера 50 000 экз.

12+

ГОСТЬ НОМЕРА

Каждый из нас, с возрастом набирая лишние килограммы и испытывая проблемы со здоровьем, время от времени задумывается о здоровом образе жизни, неотъемлемой частью которого является система правильного питания. Но часто ли мы готовы к переменам? К сожалению, нет. А ведь если придерживаться советов специалистов, можно существенно снизить риски различных заболеваний и создать предпосылки для активного долголетия.



Сегодня в гостях у «ПК» – Виктор Закревский, доктор медицинских наук, профессор, заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, академик Международной академии наук экологии, безопасности человека и природы (МАНЭБ) и член-корреспондент Петровской академии наук и искусств. Ученый рассказал, как правильно составить свой ежедневный рацион и почему важно пройти консультацию у диетолога.

Одной диеты для всех не существует!

У РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ СВОИ ЗАКОНЫ

– Виктор Вениаминович, с чего надо начать, чтобы питание стало здоровым?

– Во-первых, энергетическая ценность пищи должна соответствовать энерготратам человека. Это один из основных принципов рационального питания. Если его нарушать, человек набирает избыточную массу тела, у него может возникнуть ожирение, к которому присоединяются такие болезни, как метаболический синдром, сердечно-сосудистые заболевания и даже онкологические.

Во-вторых, пища должна поступать в определенных количествах и соотношениях. Тогда в организме не будут нарушаться метаболические процессы. Например, человек в среднем за сутки должен получить 2500 килокалорий. В нашем рационе 12% от общей калорийности должно приходиться на белковую пищу, 30% – на жиры и 58% – на углеводы. Потребляемый белок должен на 50% иметь животное происхождение. Жиры должны поступать в организм в следующем соотношении: 30% жиров растительного происхождения и 70% – животного. Очень важный элемент питания – пищевые волокна. Их должно быть от 20 г до 40 г в ежедневном рационе.

– Говорят, что полезно частое и дробное питание.

– Это третий закон рационального питания, и его соблюдение особенно важно для детей, подростков, пожилых людей, беременных женщин и кормящих матерей. Оптимально принимать пищу 4 раза в день, хотя допускается и трехразовое питание. При этом важное значение имеют разрывы между приемами пищи. Если завтракать в 8 утра, а потом ужинать в 8 вечера – для организма это нехорошо. Разрыв должен составлять от 3,5 до 6 часов. И конечно, не надо наедаться на ночь, ужин по калорийности должен быть чуть меньше, чем завтрак, и существенно меньше, чем обед.

– Диетология – консервативная наука или она тоже развивается?

– В последнее время активно развивается доказательная медицина, то есть проводится множество исследований по определенной тематике и на базе их результатов делаются те или иные выводы о влиянии продуктов на наш организм. Например,

уже доказана взаимосвязь фруктов и развития злокачественных образований определенной локализации. Также ученые выяснили, что употребление в пищу в достаточном количестве пищевых волокон, которых много, например, в пшеничных отрубях, на 40% снижает риск рака толстой кишки.

Появляется все больше данных, свидетельствующих о том, что человек, потребляющий большое количество пищи животного происхождения, содержащей насыщенные жирные кислоты (в частности, миристиновую и пальмитиновую), больше подвержен развитию атеросклероза, ожирения и метаболического синдрома, у него выше риск инфаркта и инсульта. Но если в рационе содержится стеариновая кислота, тоже из числа насыщенных жирных кислот, она не вызывает риска развития этих заболеваний, что отчасти может быть обусловлено превращением стеариновой кислоты в обладающую гипохолестеринемическим эффектом олеиновую кислоту, которая в значительном количестве содержится в оливковом масле – известном средстве профилактики ряда заболеваний.

ОЖИРЕНИЕ – БОЛЕЗНЬ ВЕКА

– Есть сегодня методы, которые могут помочь победить ожирение?

– Ожирение сегодня – одна из серьезнейших проблем во всем мире. По данным авторитетного журнала «Ланцет», если ситуация не изменится, то к 2025 году каждый пятый житель планеты будет иметь избыточный вес и ожирение.

Чтобы эффективно лечить это заболевание, предлагается проводить не только биохимический анализ крови, но и молекулярно-генетическое исследование. Также, учитывая индивидуальные особенности организма пациента, необходимо предложить ему индивидуальную диету. При составлении рациона питания необходимо также учитывать энерготраты человека, его пол, возраст, возможное проживание в районах Крайнего Севера, клинические, биохимические показатели крови, иммунный статус, антропометрические показатели, состав тела – индекс массы тела (ИМТ), жировую, тощую и активную клеточную массу, общую жидкость и т. д. Биоимпедансометрия нужна, чтобы понять, за счет чего в процессе диетотерапии уменьшается масса тела. Иногда можно сбросить 5 килограммов за неделю. Но если это происходит

только за счет жидкости, то такая диетотерапия не позволит достигнуть желаемого эффекта – сохранения здоровья.

ЗЛАКИ, КРУПЫ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА

– Здоровое питание требует определенного достатка. Что делать, если доходы не позволяют разгуляться?

– Конечно, качественные и полезные продукты дешево стоить не могут. Но и привычные продукты – капуста, морковь, свекла, кабачки, лук зеленый и репчатый, картофель – должны входить в рацион здорового питания. В основе пирамиды питания – крупы, злаки, мучные изделия, блюда из которых рекомендуется употреблять 4–5 раз в день. Любой человек может себе позволить гречневую кашу, свекольный или морковный салат. А квашеная капуста – это лучшая биологически активная добавка. Яблоко печеное – тоже полезная вещь. Я бы рекомендовал каждому включать в свой рацион бобовые, особенно фасоль – полезный и ценный продукт. И овсяные кисели. Их не все любят, но они – великолепное дополнение к здоровому питанию.

– Каши у нас тоже не все любят!

– И здесь мы подходим к проблеме пищевого поведения. Оно формируется у человека еще до рождения. И зависит от того, как питалась его мама не только во время беременности, но и задолго до этого состояния. Вообще, привычки в питании семьи крайне важны для формирования правильного пищевого поведения. Есть семьи, где не признают каш, редко едят салаты и овощи. А в рационе человека должно быть 3–4 овощных блюда и 2–4 вида фруктов в течение дня. В пирамиде питания рыбные, мясные блюда, яйца, а также молочные продукты стоят ближе к вершине, а на вершине пирамиды – жиры и сладости, употребление которых необходимо ограничить.

Беседовала Ирина ГОЛУБЕНКО



ДАРЫ МОРЯ

Морепродукты к вашему столу от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Моллюски, дары моря, составляли неотъемлемую часть древнегреческой и древнеримской кухни. Блюда из них сегодня являются обычными для многих азиатских народов. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают про-филактическими свойствами.

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек,

предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. По химическому составу мясо кальмаров от-

личается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

В Японии и Китае кальмары едят сырыми, сушеными, маринованными, печеными и жареными. Употребляют в пищу даже глаза и присоски, высушенные на сковороде. Говорят, что по вкусу они напоминают орехи.

Мясо креветок богато белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в нем йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе витамина В12, необходимого для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и мидии, которые употребляли в пищу еще 60–70 тысяч лет назад. Этот факт стал известен благодаря археологическим находкам.

Мидии – это моллюски, обитающие колониями. Они гроздьями покрывают крупные камни, склеиваясь с ними специальными нитями. В давние времена из этих нитей производились ткани, из которых женщины шили себе одеяния.

Мидии вкусны, нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В1, В2, В6, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрас-

ной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» недавно приобрели новую эргономичную упаковку, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕВЕЛОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

70% образцов сливочного масла, приобретенных «Общественным контролем» в петербургских магазинах, не соответствуют требованиям государственного стандарта, а половина оказалась просто подделкой! Причем в четырех образцах масла из десяти, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», молочный жир вообще не был обнаружен.

**БЕРЕГИТЕСЬ
ФАЛЬШИВОГО МАСЛА!**

Сливочное масло в последнее время прочно удерживает лидерство в списках самых фальсифицируемых молочных продуктов в стране. Так, по данным исследований СПб ООП «Общественный контроль», проведенных в 2016 и 2017 годах, ровно половина образцов сливочного масла из числа проверенных оказалась фальсифицирована жирами немолочного происхождения.

Результаты проверки этого года подтвердили тревожную тенденцию: каждая вторая пачка сливочного масла на прилавках магазинов продолжает не соответствовать государственному стандарту. Часто под видом популярного продукта потребители продают спред, в составе которого предусмотрены как молочный, так и растительный жиры, или обычный маргарин, изготовленный полностью на основе жиров растительного происхождения. Об обмане легко догадаться по «демократичной» розничной цене, которая за фальсификат, как правило, не превышает 70 рублей за упаковку. В то время как минимальная цена на прилавке за стан-

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: КАЖДАЯ ВТОРАЯ ПАЧКА – ПОДДЕЛКА!



дартную пачку натурального сливочного масла массой 180 г сегодня не может быть ниже 100 рублей.

– Экономика ценообразования здесь проста, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Для изготовления одного килограмма масла требуется примерно 20 литров молока. Сегодня литр сырого молока в России в среднем стоит 25 рублей. То есть стоимость самого сырья для про-

изводства килограмма сливочного масла не может быть ниже 500 рублей. Добавьте сюда производственные и накладные расходы, торговую наценку магазина, и получится, что килограмм натурального масла на прилавке должен стоить не менее 700 рублей. Крупные торговые сети за счет



**Осторожно:
фальсификат!**

огромного оборота и различных маркетинговых акций могут снизить эту цену еще на 10–15%, но не более!

Однако, как показала очередная проверка, проведенная «Общественным контролем», законы экономики не действуют там, где нагло попираются ГОСТы, Технические регламенты и права потребителей, а государство стыдливо закрывает глаза на эти нарушения. В результате пачку сливочного масла с маркировкой «ГОСТ 32261-2013» можно купить и за 40, и даже... за 30 рублей!

На этот раз суррогат был обнаружен там, где в Санкт-Петербурге «Общественный контроль» часто наталкивается на другие фальшивые молочные продукты, – в универсамах «Сезон» и «Семишагофф». В этих магазинах подделки стоили дешевле натурального сливочного масла почти в три раза – от 32 рублей до 40 рублей за стандартную пачку 180 г. Четыре фальсификата, судя по этикеткам, изготовлены в столице нашей Родины – Москве (продукция компаний **ООО «Милктрейд»**, **ООО «СМТ**

Молоко», **ООО «Милагро М»**, **ООО «Юнион Сервис»**), а один – в Брянской обл. (изготовитель – **ООО «Дубровка»**).

ПАЛЬМОВЫЙ ОБМАН

Московское **ООО «Милагро М»** уже без преувеличения можно назвать фальсификатором со стажем. Продукция компании третий год подряд занимает «достойное» место в черном списке «Общественного контроля». Так, в 2016 году, согласно выводам государственной аккредитованной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», жировая фаза масла «Традиционное» этого производителя на 95% состояла из жиров немолочного происхождения. В прошлом году образец сливочного масла от **ООО «Милагро М»** подтвердил «стабильность» качества продукции с тем же результатом. А в этом году изготовитель, по всей видимости, решил и вовсе отказаться от молочного жира, полностью заместив его растительным.

– Судя по результатам исследования жирнокислотного

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МАСЛА СЛИВОЧНОГО,
ГОСТ**



Наименование продукта	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, торговая марка «Выбор хозяйки»	Масло сливочное «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%, высший сорт, торговая марка «То, что надо!»	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%, торговая марка «Красная цена»	Масло сливочное «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%, торговая марка «РЭП», высший сорт	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, торговая марка «Масло из России»	Масло сливочное «Традиционное», массовая доля жира 82,5%, высший сорт	Масло сливочное коровье «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%, высший сорт
Производитель	АО «Алев», Самарская обл.	ООО «Ува-Молоко», Удмуртская республика, п. Ува	ООО «Ува-Молоко», Удмуртская республика, п. Ува	ООО «Росэкспропром», г. Санкт-Петербург	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Юнион Сервис», г. Москва	ООО «Милагро М», г. Москва
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	20.04.2018	18.04.2018	26.04.2018	02.04.2018	17.04.2018	22.04.2018	16.04.2018
Срок годности	120 суток	35 суток	35 суток	120 суток	35 суток	35 суток	35 суток
Масса, количество образцов	3 x 180 г = 540 г	2 x 180 г = 360 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 185 г = 555 г
Цена за 1 уп.	103-87	91-99	78-47	99-99	74-99	48-00	45-00
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, лит. В, пом. 2-Н	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: нечистые. Консистенция и внешний вид: мягкая, слабая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации. Консистенция и внешний вид: тестообразная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации. Консистенция и внешний вид: тестообразная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации. Поверхность с наличием мелких капелек влаги
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 82,5 – данные маркировки / 82,8±0,7	Не менее 72,5 72,5 – данные маркировки / 72,5±0,7	Не менее 72,5 72,5 – данные маркировки / 72,5±0,7	Не менее 72,5 72,5 – данные маркировки / 74,3±0,7	Не менее 82,5 82,5 – данные маркировки / 73,2±0,7	Не менее 82,5 82,5 – данные маркировки / 82,0±0,7	Не менее 72,5 72,5 – данные маркировки / 70,0±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0 / 15,4±0,3	Не более 25,0 / 24,9±0,3	Не более 25,0 / 24,8±0,3	Не более 25,0 / 22,8±0,3	Не более 16,0 / 24,4±0,3	Не более 16,0 / 17,5±0,3	Не более 25,0 / 27,1±0,3
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе продукта менее 5%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира и влаги	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

состава фальсифицированных образцов сливочного масла, все они сделаны на основе пальмового масла. Но высокое содержание других кислот наводит на мысль, что это уже не чистая «пальма», а специально созданная масло-жировая смесь, – говорит профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Возможно, в нее добавлены другие дешевые растительные масла.



приобретаются за валюту и, соответственно, увеличивают себестоимость конечного продукта. А у тех, кто производит подделки, одна задача – максимально удешевить производство, – говорит Татьяна Пилипенко.

Использование растительных жиров в составе поддельных образцов масел привело к нарушению и других физико-химических показателей, предусмотренных ГОСТом.

Так, массовая доля жира в масле от ООО «Юнион Сервис» составила 82% вместо заявленных на упаковке 82,5%, а в образце масла от ООО «Милагро М» – 70% вместо 72,5%. Однако больше всех удивило масло от ООО «СМТ Молоко» и ООО «Милктрейд»: вместо 72,5%, указанных на упаковке, его оказалось в первом случае 53,7%, а во втором – 55,5%. Зато массовая доля влаги у недобросовестных изготовителей просто зашкаливает. Так, в образце от ООО «Дубровка» она составила 35,5% вместо 16% (требование ГОСТ 32261-2013), а в образце ООО «Милктрейд» – 42,3% вместо 25% (требование ГОСТ 32261-2013). То есть, по сути, потребителю под видом сливочного масла предлагают растительный жир, почти наполовину разбавленный водой!

Материалы проверки качества образцов сливочного масла СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

КОРОВЫ НА ГОЛОДНОМ ПАЙКЕ

Среди семи образцов, признанных не соответствующими государственному стандарту, оказались также два, в составе которых был обнаружен только молочный жир. Так, «Масло из России» «Традиционное» производства петербургского ООО «Версия» (образец приобретен в магазине «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98) было выпущено с нарушением сра-

ПОДДЕЛКУ ЗАПАХ ВЫДАЕТ

При желании потребитель может сам определить подделку даже по запаху: у пяти поддельных образцов сливочного масла из-за отсутствия в составе молочного жира вкус и запах оказались невыраженными, пустыми.

– Согласно нормативным документам, сливочное масло должно иметь отчетливо выраженные сливочные запах и вкус, допускается привкус пастеризованного молока, – объясняет начальник сектора по определению физико-химических показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина. – Поддельные образцы не имели традиционного сливочного вкуса и запаха, поэтому были признаны не соответствующими требованиям ГОСТа по органолептическим показателям.

Еще недавно фальсификаторы старались маскировать растительно-жировой привкус маргарина различными пищевыми добавками, чтобы придать ему вкус сливочного масла. Однако, как показали результаты экспертизы, недобросовестные изготовители в последнее время решили отказаться от лишних затрат.

– Эти ароматизаторы в основном производятся за границей,

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

Внимательно осмотрите упаковку масла: ее деформация и повреждение не допускаются. Маркировка должна быть четкой: в наименовании продукта обязательно должно быть или слово «сливочное», или одно из следующих наименований: «Традиционное», «Крестьянское», «Любительское». В зависимости от вида сливок, из которых производится масло, оно делится на сладко-сливочное, кисло-сливочное, несоленое и соленое, бывает высшего или первого сорта.

Обязательно прочитайте состав продукта: основа сливочного масла – пастеризованные сливки коровьего молока, в нем может также содержаться соль, концентраты молочнокислых бактерий, но никак не заменители молочного жира. Необходимо посмотреть на срок годности продукта и обратить внимание на условия его реализации в торговом предприятии. Масло относится к скоропортящимся продуктам и хранится исключительно в холодильном оборудовании, даже качественный продукт может быть испорчен при неправильном его хранении и стать небезопасным при употреблении в пищу.

При употреблении мы можем оценить органолептические характеристики продукта. У сладко-сливочного масла должен быть выраженный сливочный вкус и запах с привкусом пастеризации. У кисло-сливочного масла – вкус и запах выраженные сливочный и кисломолочный. Для соленого масла характерен умеренно соленый вкус. Наличие посторонних привкусов и запахов: горького, плесневелого, кислого, дрожжевого и прочих – говорит о порче продукта и непригодности для еды.



зу трех параметров ГОСТ 32261-2013, в том числе органолептических показателей. Влажность образца оказалась выше в 1,5 раза допустимой нормы (24,4% вместо 16%), а жирность, наоборот, значительно ниже заявленной на упаковке: 73,2% вместо 82,5%. Кроме того, образец имел все тот же невыраженный сливочный вкус.

– Трудно сказать, в чем причина этого дефекта. Возможно, сырье, из которого делали масло, оказалось низкого качества или была нарушена технология производства, – предположила Юлия Грамотина.

А Татьяна Пилипенко считает, что причины следует искать в особенностях современного производства молока.

– Нынешние коровы, производящие товарное молоко, не пасутся на лугах и не едят свежую траву. Они стоят в коровниках, их кормят специальным комбикормом. Возможно, производитель молока использовал самые дешевые, бедные добавками корма, в результате чего получилось масло с низкими потребительскими свойствами, без молочного вкуса и запаха, – говорит Татьяна Пилипенко.

Нечистый вкус и запах специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» зафиксировали также в образце масла «Крестьянское» торговой марки «РЭП» (ООО «Росэкспром», Санкт-Петербург).

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ПОЛЕЗНО ВСЕМ

Потребление сливочного масла, согласно данным Минсельхоза, ежегодно снижается. Связано это не только с дефицитом молока на российском рынке и, как следствие, высокой стоимостью масла. Многие потребители, ведущие здоровый образ жизни, сократили его в своем рационе из-за высокого содержания насыщенных жиров. Однако диетологи предостерегают: отказ от сливочного масла куда опаснее, чем его умеренное потребление.

– Многих настораживает то, что этот продукт высокожирный и содержит насыщенные жирные кислоты, но эти кислоты в данном случае находятся

в эмульгированном состоянии и хорошо усваиваются организмом, – говорит доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко. – Кроме того, в сливочном масле содержатся так необходимые нашему организму витамины А, D и E. В сутки рекомендуется употреблять 20–25 г сливочного масла, добавляя его в кашу или намазывая на хлеб.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», только три образца сливочного масла из десяти полностью соответствовали требованиям ГОСТ 32261-2013. Это сливочное масло под частными марками торговых сетей «О'Кей» (ТМ «То, что надо!») и «Пятерочка» (ТМ «Красная цена»), изготовленные ООО «Ува-Молоко» (Удмуртская республика), а также масло «Традиционное» ТМ «Выбор хозяйки» (АО «Алев», Самарская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Масло сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 82,5%, высший сорт	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое, массовая доля жира 72,5%
ООО «Дубровка», Брянская обл.	ООО «СМТ Молоко», г. Москва	ООО «Милктрейд», г. Москва
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013
20.04.2018	18.04.2018	18.04.2018
35 суток	120 суток	120 суток
3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г
44-00	32-99	29-99
ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, лит. В, пом. 2-Н	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, лит. В, пом. 2-Н
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации (пустой). Консистенция слегка рыхлая с наличием пустот. Цвет неоднородный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации (пустой). Консистенция слегка рыхлая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах: невыраженные, привкус пастеризации (пустой). Консистенция с наличием мелких капелек влаги
Не менее 82,5 – данные маркировки / 61,3±0,7	От 50,0 до 79,0 включ. / 72,5 – данные маркировки / 53,7±0,7	Не менее 72,5 – данные маркировки / 55,5±0,7
Не более 16,0 / 35,5±0,3	От 46,0 до 19,5 включ. / 41,1±0,3	Не более 25,0 / 42,3±0,3
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

Подделки федерального масштаба

По данным проверки АНО «Росконтроль» (Москва), проведенной весной 2018 года, 27 из 31 образцов сливочного масла не соответствуют обязательным требованиям. Причем 11 образцов имеют незначительные замечания, 16 – грубые нарушения ГОСТа, а 5 вообще не содержат в составе молочного жира, то есть являются фальсифицированными. В черном списке такие бренды, как «Молочные узоры», «Крестьянские узоры», «Родная кухня», «Солнечная долина», «Посейдон Сервис», «Молоко плюс», «Балтком», «Искренне Ваш», «Ровеньки», «Киржачский молочный завод», «Кубанский молочник», «То самое масло», «Сернурский сырзавод», «Чисто Му» и др.

Другая организация – «Роскачество» (Москва) – также недавно опубликовала итоги веерного исследования 82 образцов сливочного масла 72,5% жирности. Испытания были проведены по 23 показателям качества и безопасности.

Как показали результаты экспертизы, нарушения обязательных требований законодательства были обнаружены в 37% исследованного сливочного масла. В частности, они касались подмены молочного жира растительным, занижения жирности в продукте, наличия бактерий и микробиологической порчи, содержания консервантов, антибиотиков, а также недостоверной маркировки по массе нетто. В черный список попали торговые марки «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель», изготовлено в Московской обл.), «Буденновскмолпродукт» (Ставропольский край), «Волжаночка» (Волгоградская обл.), «Крестьянское из Башкирии» (Челябинская обл.), «Лав продукт» (Московская обл.), «Сершевский» (Амурская обл.), «Сулимовское» (Челябинская обл.), «Сулимовское «Башкирское» (Челябинская обл.), «ТД «Сметанин» (Московская обл.) и «То, что надо!» (частная марка торговой сети «О'Кей», Московская обл.).



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»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: семь из десяти (70%) образцов мороженого, проверенных в государственной аккредитованной лаборатории, не соответствуют обязательным требованиям Технических регламентов Таможенного союза и российскому государственному стандарту, а два образца и вовсе оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения.

НАРУШЕНИЙ СТАЛО БОЛЬШЕ

Сразу отметим, что из семи образцов, признанных не соответствующими требованиям нормативных документов, три имели неполную расшифровку состава на упаковке, что является нарушением «легкой тяжести», зато четыре других образца смело можно занести в черный список из-за грубых отклонений от требований Технических регламентов: наличие бактерий группы кишечных палочек и жиров немолочного происхождения.

В 2016 г. доля образцов мороженого, не соответствующих обязательным требованиям согласно выводам «Общественного контроля», составила 20%, а в 2017 г. – уже 60%. При этом количество проверенного мороженого, фальсифицированного растительными жирами, из года в год не превышает 20%. Однако проверка этого года впервые зафиксировала рост количества нестандартного мороженого (до 70%), что говорит о слабом контроле государства в области технического регулирования при производстве и реализации пищевых продуктов.

Несоблюдение изготовителями требований государственных стандартов и Технических регламентов при выпуске многими любимого десерта всё больше замечают и потребители, которые

СЕТЬ «МАГНИТ» ПО-ПРЕЖНЕМУ ТОРГУЕТ ФАЛЬШИВЫМ «СНЕЖНЫМ ЛАКОМСТВОМ»!

стали чаще обращаться с жалобами на качество мороженого в «Общественный контроль». Так, недавно в общественную организацию обратилась петербурженка Светлана, которая приобрела в одной из торговых точек на Балтийском вокзале пломбир «Золотая трубочка» известного питерского производителя.

– Развернула упаковку и ахнула! Такое впечатление, что это мороженое долго хранилось в морозильнике – на зубах лед хрустит, вкус ужасный! А ведь я помню вкус настоящего пломбира и знаю, что от других сортов мороженого его отличает то, что делается оно на основе сливок и у него высокая жирность. А этот пломбир есть было невозможно! – поделилась своими эмоциями Светлана.

Мороженое пришлось выбросить, а вот этикетку грамотная покупательница сохранила и внимательно изучила дома. Выяснилось, что продукт был произведен еще в августе 2017 г., то есть почти год назад.

– И ладно, если бы приехало это лакомство из других далеких краев, – сделано-то в Петербурге! – посоветовала Светлана.

– Низкие органолептические свойства мороженого, которые описаны в жалобе потребителя, – следствие грубых нарушений при его хранении и реализации. Хрустящий лед на зубах говорит о том, что мороженое в процессе хранения было подвержено дефростации, а затем повторно замораживалось, и так, возможно, происходило не один раз, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Поэтому



в данном случае претензии необходимо адресовать продавцу. Действительно, сегодня за счет различных консервантов срок годности мороженого разрешено продлевать до года, но лучше все-таки покупать мороженое в течение месяца после его изготовления, поскольку для сохранения годности этого молочного



продукта в течение длительного времени необходимо жестко соблюдать температурные режимы хранения – не выше минус 18 градусов. Далеко не каждый прода-

вец, особенно в летнюю жару, может это обеспечить. Поэтому перед покупкой мороженого обязательно смотрите на дату изготовления.

КТО ОБМАНЫВАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ?

Экспертиза мороженого этого года показала, что среди проверенных в испытательной лаборатории десяти образцов мороженого два оказались настоящими подделками, поскольку в их составе были обнаружены жиры немолочного происхождения.

Первый фальсификат – приобретенный в магазине «Призма» на Обводном канале, д. 118 пломбир ванильный

в вафельном стаканчике «Балтийский стаканчик» от ООО «Богородский хладокомбинат» (Московская обл.). Согласно протоколам испытаний, молочный жир образца в жировой фазе находился на уровне 48,5%. Это означает, что 51,5% жировой фазы составили жиры немолочного происхождения. То есть называться пломбиром это мороженое не имеет права.

– Название «пломбир» закреплено ГОСТом 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное, пломбир. Технические условия». В этом документе указаны основные требования, которым должны соответствовать разные сорта мороженого: молочное,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИР

Наименование продукта	Мороженое пломбир ТМ «Лента»	Мороженое пломбир ягодный «Купино»	Мороженое «Пломбир на сливках» с наполнителем «Брусника»	Мороженое пломбир в вафельном стаканчике «Выбор Кремля»	Мороженое пломбир крем-брюле «Сахарная трубочка» с растительным жиром ТМ «Хладокомбинат № 1»	Мороженое пломбир на сливках «Село Зеленое»	Мороженое пломбир ТМ «Эскимос. Стимул. Птичье молоко»
Производитель	ЗАО «Холод Славмо», Республика Карелия, г. Петрозаводск	ООО «Купинское мороженое», г. Новосибирск	ООО «Челны Холод», Республика Татарстан, г. Набережные Челны	ИП Шибаланская А.А., Нижегородская обл.	ООО «Ингман мороженое», г. Гомель	ОАО «Милком», г. Пермь	ООО «Компания «Эскимос», г. Томск
Дата изготовления	22.03.2018	08.01.2018	27.01.2018	04.04.2018	27.02.2018	27.03.2018	22.03.2018
Нормативный документ	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
Срок годности	10 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Масса, количество образцов	4 x 70 г = 280 г	4 x 95 г = 380 г	4 x 80 г = 320 г	4 x 70 г = 280 г	4 x 70 г = 280 г	3 x 450 г = 1350 г	4 x 80 г = 320 г
Цена за упаковку	28-20	71-11	49-90	37-03	44-87	59-87	37-03
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), Московский пр., д. 97, лит. А, пом. 3Н	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А	ООО «ТД «Интерторг» («SPAR»), 1-я Красноармейская ул., д. 15, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4 ч. 4.4, п. 6	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4 ч. 4.4, п. 2	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4 ч. 4.4, п. 2	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4 ч. 4.4, п. 2
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
КМАФАнМ, КОЕ/г (не более 1x10 ⁵)	1,3x10 ³	менее 10	1,1x10 ³	3x10 ²	1,2x10 ³	4x10 ²	5x10 ³
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТУ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, обнаружены БГКП*

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек

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

сливочное и пломбир. Пломбир отличается высоким содержанием молочного жира – от 12% до 20%. Также в ГОСТе перечислены ингредиенты, которые можно использовать при производстве мороженого. Растительного жира или заменителей молочного жира среди них нет, – говорит кандидат технических наук, доцент Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова.

– Если ООО «Богородский хладокомбинат» при производстве мороженого решил использовать заменитель



Пикантность этой находке придает то, что отсутствие молочного жира в жировой фазе пломбира «Снежное лакомство» наблюдается уже третий год подряд, причем несмотря на настойчивые обращения «Общественного контроля» в Роспотребнадзор.

Два года назад Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу даже попыталось привлечь к ответственности магазин «Магнит», где был приобретен фальшивый пломбир, и уже даже установило факт фальсификации, но споткнулось об ограничения законодательства при проведении государственного надзора и так и не смогло пресечь противоправные действия торговой сети. В результате в этом году изготовитель поддельного пломбира

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

Ассортимент мороженого на полках магазинов очень широкий: производители добавляют новые ингредиенты, используют привлекательную упаковку. Так как в состав мороженого входят молоко и молочные продукты, вместе с мороженым мы получаем легко усваиваемые животные белки, углеводы, жиры, кальций, калий, фосфор, магний, витамины А, Е, группы В, важнейшие для организма аминокислоты, которых в молоке насчитывается более двадцати.



Упаковка мороженого должна быть герметичной, продукт должен «держать форму». Повторно замороженный продукт можно распознать, если он в прозрачной упаковке: мороженое будет расползшимся, с кристаллами льда, объем его уменьшится. Деформация мороженого как минимум испортит его вкус. Кроме того, несоблюдение условий хранения может привести к размножению патогенных микроорганизмов: мороженое для них – прекрасная питательная среда.

Не следует покупать мороженое, если его состав нечитаем (напечатан мелким шрифтом). В случае использования растительного сырья при изготовлении мороженого (пальмовое, рапсовое или кокосовое масло) производитель обязан честно написать об этом на этикетке: «мороженое растительно-сливочное» или «мороженое с растительным жиром». Если в состав продукта входит заменитель молочного жира, применение понятий «молочное», «сливочное», «пломбир» в наименовании продукта не допускается. Не покупайте мороженое, срок годности которого истек или на упаковке нет информации о дате его изготовления.

Александра Захарова, народная артистка РФ:
«Мороженое “по-захаровски” – наш семейный рецепт!»



– Мороженое люблю с детства. Помню, когда родители взяли меня с собой на гастроли в Молдавию, за мной присматривала Татьяна Ивановна Пельтцер. Так вот, мы даже поспорили с ней, кто больше съест мороженого, – к счастью, после такого состязания никто не заболел!

Больше всего нравится шоколадное. Вообще, шоколад – это запах детства. Наша семья жила тогда в одном из Монетчиковских переулков, недалеко от столичной кондитерской фабрики «Рот-фронт», и аромат шоколада окутывал всю округу. Но самое вкусное мороженое делал мой отец, добавляя в привычный пломбир тертые шоколад, грецкие орехи, клубнику или другие ягоды и фрукты. Получалось мороженое «по-захаровски», которое по достоинству могли оценить не только я, но и наши гости.

молочного жира, он должен был разработать собственные технические условия, сообщить об этом на упаковке, а не вводить в заблуждение потребителей, указывая на этикетке ГОСТ 31457-2012, – поясняет Всеволод Вишневецкий.

«СНЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО» – ОБМАН ПОКУПАТЕЛЕЙ!

Вторым фальсификатом в ходе испытаний был признан пломбир под собственной маркой торговой сети «Магнит» «Снежное лакомство» от ООО «Лагуна Койл» (Московская обл.). В составе жировой фазы этого образца вообще не был обнаружен молочный жир! Вместо него – жиры растительного происхождения, в том числе пальмовое масло.

«Снежное лакомство» ООО «Лагуна Койл» стало трехкратным и абсолютным чемпионом по фальсификации мороженого. Напомним, что ООО «Лагуна Койл» за выпуск поддельного пломбира в 2017 г. стало победителем конкурса «Антипремия «Фальшивый рубль», победителей которого ежегодно определяет СПб ООП «Общественный контроль». Судя по результатам экспертизы, у мороженого «Снежное лакомство» есть все шансы повторить свой сомнительный успех и в нынешнем году.

– Надо отметить, что за три года у этой подделки изменились только цена и дизайн упаковки. В прошлом году подделка стоила 12 руб. за 70 г, в этом – уже 14 руб. 50 коп. Остается только догадываться, по какой цене

фальшивый пломбир поступает в сеть «Магнит», учитывая торговую наценку 20–30%. Такая низкая цена говорит сама за себя: перед вами не натуральный продукт, – подчеркивает Всеволод Вишневецкий.

– Использование при производстве мороженого и других молочных продуктов растительных жиров – в первую очередь пальмового масла – опасно тем, что в их составе больше 50% насыщенных жиров, которые могут стать причиной развития множества хронических заболеваний: болезней сердечно-сосудистой системы, ожирения, метаболического синдрома, сахарного диабета и ряда других, включая онкологические. Конечно, от одной порции мороженого ничего страшного не случится. Но если человек регулярно употребляет продукты, содержащие насыщенные жиры, риск приобрести различные заболевания повышается, – говорит заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор Виктор Закревский.



«ПОЛЕЗНОЕ», ДА НЕ ОЧЕНЬ!

Еще одним образцом мороженого, не соответствовавшим заявленному составу, оказалось ванильное мороженое «Бифиссимо» (ООО «Кинешемский городской молочный завод», Ивановская обл.). Специалисты лаборатории пришли к выводу, что жирнокислотный состав продукта не соответствует составу молочного жира по массовой доле стеариновой кислоты. Эта кислота характерна для говяжьего жира, так что можно предположить, что в мороженое был добавлен заменитель молочного жира, сделанный на его основе.

Изготовитель решил привлечь внимание потребителей к своему мороженому сообщением о том, что мо-

лочное лакомство обогащено пробиотиками, и ввел в наименование продукта прилагательное «Полезное».

– Мороженое не является продуктом повседневного питания. Более того, из-за высокого содержания жира это не самый полезный продукт с точки зрения диетологии, – предупреждает Виктор Закревский. – Мороженое не считается продуктом детского питания, но дети едят его больше, чем взрослые. Следовательно, фактор риска развития, например, ожирения у них выше, чем у взрослых. Вот поэтому нужно внимательно изучать этикетку всех продуктов и, конечно, бороться с производителями подделок.

«ЭСКИМОС» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ!

Откуда только не везут мороженое в Петербург! Даже из Сибири. Но потребитель должен помнить: чем длиннее плечо доставки молочного продукта, особенно такого хрупкого, как мороженое, тем больше риска купить испорченный продукт. Увы, проведенная экспертиза лишь подтвердила это правило: в пломбике «Стимул. Птичье молоко» от ООО «Компания «Эскимос» (г. Томск) были обнаружены бактерии группы кишечных палочек. Достаточно отклонения всего лишь на несколько градусов при перевозке мороженого в холодильнике, чтобы патогенная микрофлора начала активно размножаться.

– С целью обезопасить себя при покупке мороженого и других скоропортящихся продуктов смотрите, где они произведены, и выбирайте те, что изготовлены на производстве, расположенном от вас на расстоянии не более одного дня пути на автомобиле, – предупреждает Всеволод Вишневецкий.

Результаты проверки качества мороженого СПб ООП «Общественный контроль» направила для принятия мер в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

«ПОСТАВЩИКАМ КРЕМЛЯ» ЗАКОН НЕ ПИСАН?

На упаковках шести образцов из семи, не соответствовавших обязательным требованиям, не был указан полный перечень пищевых добавок и компонентов, входящих в состав готового продукта. Информация о составе оказалась неполной на упаковках следующих образцов: пломбир ванильный «Балтийский стаканчик» (ООО «Богородский хладокомбинат» (Московская обл.), пломбир «Стимул. Птичье молоко» (ООО «Компания «Эскимос», г. Томск), ванильное мороженое «Бифиссимо» (ООО «Кинешемский город-

ской молочной завод», Ивановская обл.), пломбир «Село Зеленое» (ОАО «Милком, г. Пермь), пломбир «Сахарная трубочка» ТМ «Хладокомбинат № 1» (ООО «Ингман мороженое», г. Гомель), пломбир «Выбор Кремля» (ИП Шибаланская А.А., Нижегородская обл.).

Особо удивил пломбир «Выбор Кремля», который, согласно этикетке, сделан «по заказу ФГУП «Торговый дом «Кремлевский» Управления делами Президента РФ». Несмотря на указание столь серьезного заказчика, на упаковке отсутствовала обязательная информация о наименовании пищевой добавки и ее функциональном назначении (например – регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор и т. д.), что является нарушением Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» 022/2011 (ст. 4 ч. 4.4, п. 6).

Другие изготовители халатно подошли к своей обязанности расшифровать на упаковке состав компонентов, использованных при производстве мороженого.

– Согласно Техническому регламенту на маркировку пищевых продуктов, если в продукте используется составной компонент, то на этикетке должен быть указан перечень всех компонентов, входящих в этот составной компонент в порядке убывания их массовой доли, – объясняет начальник сектора по определению физико-химических показателей лабораторий ФБУ «Тест-С.–Петербург» Юлия Грамотина.

Некоторые изготовители неправильно указали на упаковке пищевую ценность, а изготовитель мороженого «Бифиссимо» не указал количество веществ, введенных в обогащенную молочную продукцию, с учетом их содержания в конце срока ее годности. Все эти мелкие нарушения, конечно, не влияют на качество самого продукта, но так или иначе вводят потребителя в заблуждение.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только три образца мороженого по итогам независимой экспертизы полностью соответствовали обязательным требованиям. Это пломбир ТМ «Лента» (ЗАО «Холод Славмо», г. Петрозаводск), «Пломбир ягодный» ТМ «Купино» (ООО «Купинское мороженое», г. Новосибирск) и пломбир «Брусника» (ООО «Челны холод», г. Набережные Челны).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Мороженое ванильное «Бифиссимо»	Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике ТМ «Балтийский стаканчик»	Мороженое пломбир «Снежное лакомство»
ООО «Кинешемский городской молочный завод», Ивановская обл., г. Кинешма,	ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл.	ООО «Лагуна Койл», Московская обл., изготовлено для торговой сети «Магнит»
28.05.2017	27.07.2017	18.03.2018
ТУ 9228-001-29910444-2015	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
4 x 70 г = 280 г	4 x 90 г = 360 г	3 x 70 г = 210 г
59-90	42-00	14-50
ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	ООО «Призма», наб. Обводного канала, д. 118, лит. С	Магазин «Магнит – Абсолютный», АО «Тандер», Кузнецовская ул., д. 15
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4, ч. 4.9, п. 3, ТР ТС 033/2013 РАЗДЕЛ XII п.94	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ТС 022/2011 СТАТЬЯ 4 ч. 4.4, п. 2	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
1,9x10 ³	3x10 ²	2x10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле стеариновой кислоты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в молочной части продукта находится в интервале 48,5±4,5%	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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.

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД



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

НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фантази», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «Как было».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, насладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело неблагодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «Как было» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «Как было» с любителями сладких десертов.

Мила ДЕМЬЯНОВА

