

# КАЧЕСТВО

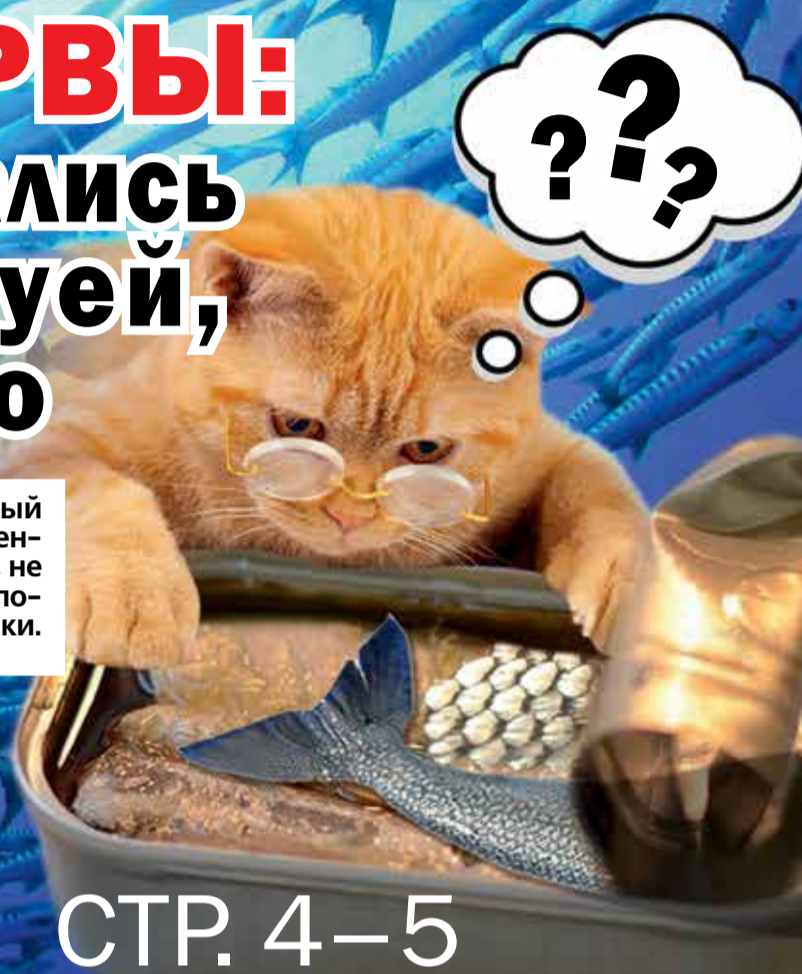
АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ: бычки в томате оказались с плавниками и чешуей, а форель – с горечью

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% рыбных консервов, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям, а в трех из десяти проверенных образцов обнаружены чешуя и плавники.



СТР. 4–5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



### В Санкт-Петербурге завершился конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

В Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Уже седьмой год подряд его проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно с органами государственного контроля и надзора, а также ведущими экспертными и научными организациями Северо-Западного федерального округа. Торжественное подведение итогов конкурса пройдет 23 августа в рамках XXVII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на площадке Конгрессно-выставочного центра «ЭКСПОФОРУМ».



СТР. 2



ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

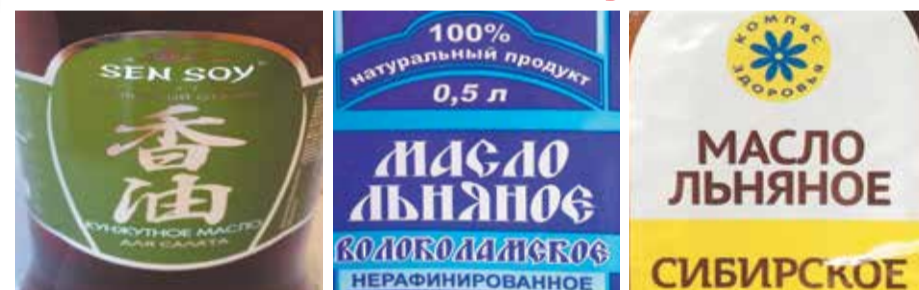
### Выбираем скумбрию для вашего стола

При покупке скумбрии обращайте внимание на информацию, где она была заморожена перед переработкой: на судне или уже на берегу. Судовая заморозка предпочтительнее, поскольку происходит сразу после вылова. На берегу задержка перед обработкой может достигать до двух суток. Наиболее предпочтительна фасовка копченой рыбы в вакуумную упаковку или в упаковку с модифицированной газовой средой, что позволяет избежать усушки, окисления и порчи продукта.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### Масло растительное: изготовители «забывают» ставить дату розлива!



30% образцов растительного масла различных видов, приобретенных «Общественным контролем» в петербургских магазинах, не соответствуют требованиям Технических регламентов Таможенного союза по маркировке. В частности, на этикетках трех образцов растительного масла из десяти, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не была указана дата розлива или дата изготовления, а в одном образце не была указана пищевая ценность продукта.

СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

[www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru)

### ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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

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

— 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 Санкт-Петербурге на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» прошел второй завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

# Какие продукты МОЖНО ПОКУПАТЬ?



Виктор Закревский, профессор СЗГМУ им. И.И. Мечникова (слева), и Александр Ишевский, профессор ИТМО, изучают состав йогурта



Комиссия оценивает молоко пастеризованное 3,2%



Лариса Яковлева, зам. начальника отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Владимир Доценко, главный диетолог СЗФО, и Наталья Быбочкина, ведущий специалист ФБУ «Тест-С.-Петербург», изучают маркировку овощных консервов



Людмила Серажутдинова, заместитель генерального директора ФБУ «Тест-С.-Петербург», подводит итоги дегустации

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, в 2012 году Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» учредила уникальный в Северо-Западном федеральном округе независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

## ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

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

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хо-

рошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу восемь образцов продукции из пяти регионов страны.

## А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.



## СЫР СНЯЛИ С ДЕГУСТАЦИИ

В этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 21 наименования в шести номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Кондитерская продукция», «Овощная консервация», «Продукция функционального питания». В конкурсе приняли участие изготовители шести регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. До второго этапа (дегустационная оценка) конкурсной комиссией было допущено 20 наименований продовольственных товаров. Один образец – сыр «Сулугуни» – не прошел первый этап (физико-химические испытания), был признан не соответствующим своему наименованию из-за наличия в составе жиров немолочного происхождения и поэтому снят с конкурса.

## ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному

контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля выявятся нарушения по качеству, то продукция будет отозвана из торговой сети.

**Объявление результатов конкурса пройдет 23 августа в рамках XXVII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на площадке Конгрессно-выставочного центра «ЭКСПОФОРУМ».**

Кирилл ОРЛОВ  
Фото: Игорь АКИМОВ



Пасту из морепродуктов одобрили все участники дегустации

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

Наиболее жирной скумбрия бывает летом (июнь, июль), но именно в этот период она активно питается в том числе и рачком колянусом, что негативно отражается на консистенции мяса рыбы: она становится мягкой. Во время копчения такая рыба может просто развалиться. Самая лучшая консистенция у скумбрии, выловленной осенью: она менее жирная, но зато более плотная.

Если вам попалась скумбрия холодного копчения «с горчинкой», не пугайтесь: это тихоокеанская скумбрия. В ней меньше жира, белка, а мяса более водянистое. После копчения оно становится суховатым с характерным привкусом. Атлантическая скумбрия имеет более приятные органолептические свойства. Скумбрия холодного копчения производится из предварительно засоленного в тузлуке полуфабриката.

Поскольку это не термообработанный продукт (температура в процессе холодного копчения обычно не выше 26 градусов), то все полезные вещества скумбрии (жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок) полностью сохраняются.

При копчении рыбы консерванты не используются, поскольку при классическом способе копчения рыба в ходе биохимических окислительных

процессов приобретает бактериостатические свойства.

Нередко недобросовестные производители при копчении могут применять жидкие дымы и красители. Например, в отличие от них известная петербургская компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» коптит скумбрию классическим способом: использует для дымогенерации щепу лиственных пород – бук или ольху.

## Определить, была ли нарушена технология копчения, можно по следующим признакам:

- Упаковка содержит значительное количество влаги. Причина – нарушение технологии или режима хранения (недосушили в цикле копчения).
- Дряблая консистенция – использование некачественного сырья.
- Невыраженный цвет, отсутствует аромат копчения – нарушение технологии копчения.

Помните, что рыбная продукция имеет ограниченные сроки хранения, а предприятия торговли далеко не всегда соблюдают температурный режим хранения, особенно в летний период. Поэтому выбирайте рыбную продукцию проверенных изготовителей, внимательно изучайте маркировку товара, не рискуйте сиюминутной выгодой в ущерб своему здоровью!

Анна ШЕВЕЛОВА

## Выбираем скумбрию холодного копчения для вашего стола



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 № 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 13.08.2018 г. в 18.00,  
фактически 13.08.2018 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-7919/7

Тираж номера 50 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В РОССИИ

В летние дни сложно отказаться себе в удовольствии полакомиться мороженым. Причем желательно, чтобы десерт был действительно вкусным и натуральным - как в детстве! Именно такую продукцию предлагает сегодня петербуржцам и гостям города компания «Питерское мороженое».



**Если мороженое, то «Питерское»!**

Предприятие выпускает разнообразную линейку любимого всеми лакомства под торговыми марками:

«Невский пломбир» – в ваннах, брикетах и брикетиках на вафлях, вафельных стаканчиках, рожках и трубочках.

«Невское» – эскимо в хрустящей молочной шоколадной глазури с миндалем.

«Балтийский стаканчик» – сливочное в вафельном стаканчике.

Традиционная рецептура, использование натурального сырья и тщательное соблюдение технологических процессов гарантируют классический вкус и высокое качество мороженого.

В этом году в ассортименте компании появились новинки. И сразу же стали пользоваться большим спросом. Например, сахарные рожки со вкусами ванили и лесных ягод. Покупатели полюбили их за большой размер – рожок весит 100 г – и привлекательную цену. Семейное мороженое, расфасованное в ванны по 400 г, отлично подойдет для того, чтобы разделить удовольствие с родными и друзьями. Десерт представлен в четырех вкусах – ванильный, с лесными ягодами, шоколадный с шоколадной крошкой, а также кленовым сиропом и грецким орехом – последний стал хитом продаж из-за необычного благо-

родного вкуса. Гурманы также наверняка оценят брикеты на вафлях ванильный и с изюмом!

А для маленьких сладкоежек «Питерское мороженое» выпустило линейку фруктового льда под торговой маркой «Фруктозавр» с разными вкусами: яблоко, арбуз, клубника и апельсин.

Мы изготавливаем мороженое по ГОСТу. Не используем растительных жиров, применяем только натуральные ингредиенты, постоянно контролируем качество продукции. Так, последние экспертизы, проведенные нами в июне в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург», а также в июле в ФБУ «Тест-С.-Петербург», подтверждают полное соответствие нашей продукции обязательным требованиям. Мы всегда рады поделиться этими результатами с нашими покупателями. А еще стараемся, чтобы мороженое было доступным по цене, – рассказывает генеральный директор компании Денис Мелкиседекянц.

Продукцию компании «Питерское мороженое» можно легко найти в сетевых магазинах «Призма», «Лэнд», «Реал» и «Семишагофф», а также более чем в двух тысячах несетевых торговых точках Петербурга и Ленинградской области.

Елена МАКСИМОВА

ПОПРОБУЙ!

Сезон отпусков в разгаре! А это значит, что многие петербуржцы едут отдыхать за город на природу или на дачу, где обязательно частью программы становится мангал, а вместе с ним – сочные шашлыки, купаты и колбаски.



**«Домашняя линия» – вкус пикника и теплой компании!**

Петербургский мясокомбинат «Диетпродукт» постоянно заботится о своих потребителях и всегда готов предложить решение для любой кулинарной задачи. Мы разработали специально для вас яркую и разнообразную продукцию для гриля. Это линейка охлажденных мясных полуфабрикатов под торговой маркой «Домашняя линия», которые, несомненно, станут желанными блюдами на мангале в любой компании.

Изучив различные вкусовые предпочтения, «Диетпродукт» в летнем сезоне рад предложить свои новинки. Вы обязательно оцените шашлыки в различных маринадах, начиная с классических – уксус, майонез – и заканчивая изысканным брусничным маринадом или же насыщенным пряным вкусом «Таежного» маринада с добавлением можжевельных ягод.

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

ные 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 мини-атюрном формате с использованием диетических видов мяса, таких как куриное филе или мясо индейки.

Все эти продукты вы сможете найти на полках магазинов города. Линейка мясных полуфабрикатов для гриля под брендом «Домашняя линия» оформлена в едином стиле с использованием ярких цветов и нестандартных дизайнерских решений.

Команда мясокомбината «Диетпродукт» от всей души желает читателям «ПК» провести остаток лета в веселой компании со вкусом продуктов «Домашняя линия».

Леонид БОНДАРЕВСКИЙ



**Вкусно, как дома!**

МОЖНО ПОКУПАТЬ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ: бычки в томате оказались с плавниками и чешуей, а форель – с горечью



Не первый год Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверяет качество рыбных консервов, представленных в розничных магазинах города. Так, в 2011 году нормативным документам не соответствовали пять образцов из семи, в 2016-м – уже восемь из десяти. В этом году исследования, проведенные «Общественным контролем» на базе испытательной государственной лаборатории «Тест-С.-Петербург», показали, что из десяти образцов только три соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, а в семи (70%) были выявлены различные нарушения по органолептическим и физико-химическим показателям.

## «ТОЛСТЫЙ БОЦМАН»: СОУС ВМЕСТО РЫБЫ

Спрос на рыбные консервы ввиду их доступной цены остается стабильно высоким. Однако, покупая рыбные консервы, мы вправе рассчитывать, что платим за рыбу, а не за заливку или соус. На это указывают и государственные стандарты. Например, согласно ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные», высота кусков рыбы должна быть равна внутренней высоте банки, а ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе» требует, чтобы массовая доля рыбы в консервах составляла от 70 до 90%, соуса – от 10 до 30%.

В то же время, как выяснилось, некоторым производителям ГОСТ сегодня не указ. И это несмотря на то, что они, не боясь проверок и не стесняясь потребителей, маркируют им свои банки, заранее зная, что нарушают требования государственного стандарта. Так, в образцах рыбных консервов из тунца натурального, произведенных якомбы в соответствии с ГОСТ 7452-2014, ООО «Сервис Партнер» РПК «Корат» (Калининградская обл.) и ООО «Балт-Ост» (г. Рязань, ТМ «Морская держава») высота кусков рыбы была на 10 мм ниже внутренней стороны банки.

А в консервах «Корюшка бланшированная неразделанная в томатном соусе» ТМ «НРК» (АО «Новоладожская рыбная компания», Ленинградская обл.) рыбы оказалось всего 52% вместо 70%, предусмотренных ГОСТом! Соуса в этой банке было 48% вместо нормы 10–30%, но даже при этом консистенция рыбы, как отметили специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург», осталась сухой! Скорее всего, рыбное сырье, поступившее в переработку, было изначально замороженным.

Сэкономили на рыбном сырье и в компании ООО «Балт-Фиш плюс» (Псковская обл.): массовая доля рыбы в консервах «Толстолобик в томатном соусе» под торговой маркой «Толстый боцман» также составила 52%, а соуса – 48%. Невольно возникает желание наказать производителя, что при таком недобросовестном отношении к потребителю, вряд ли будет «толстым» и пора сменить торговую марку. Но, правда, если посмотреть с другой стороны: когда производитель наживается за счет обмана потребителя, то тут название бренда себя полностью оправдывает.

При лабораторном анализе упомянутых образцов были выявлены и другие нарушения. Например, в консервах из тунца от рязанского ООО



«Балт-Ост» оказались остатки внутренностей, а в консервах от калининградского ООО «Сервис Партнер» РПК «Корат» – плавники, что также противоречит ГОСТу.

Наличие остатков внутренностей и плавников в консервах из такой крупной рыбы, как тунец, безусловно, является нарушением и говорит о некачественной разделке сырья, – поясняет заведующая отделом физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Отметим, что продукция псковского и рязанского рыбокомбинатов далеко не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2016 году при проверке качества рыбных

консервов кусочки «Скумбрии атлантической натуральной» ТМ «Толстый боцман» оказались ниже внутренней высоты банки на 10 мм, а в бычках в томатном соусе от ООО «Балт-Ост» содержание рыбы было занижено и не соответствовало требованиям государственного стандарта.

## МУКА В РЫБЕ И ГОРЕЧЬ ВО ВКУСЕ

Исследования «Общественного контроля» показали, что изготовители экономят не только на количестве сырья, но и на его качестве, используя порой различные добавки.

Так, в банках черноморских бычков обжаренных в томатном соусе ТМ «Фортуна Крым» (ООО «Фортуна

Крым», г. Симферополь) были обнаружены мучнистые комочки, а сами же куски рыбы соединены между собой мучнистой массой. К слову, бычки в томате от ООО «Фортуна Крым» обратили на себя внимание «Общественного контроля» еще в 2016 году. Тогда они выпускались под торговой маркой «Советские. Как раньше» и не соответствовали ГОСТу по массовой доле составных частей. На этот раз содержание рыбы оказалось в пределах требований ГОСТа, но была нарушена технология обжарки.

Мучнистые комочки могли появиться из-за того, что мука, в которой обжаривалась рыба перед закладкой

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ



Наименование продукта	Консервы рыбные. «Сайра тихоокеанская натуральная», ТМ «Примрыбснаб»	Консервы рыбные. «Килька Балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе», ТМ «Stella Maris»	Консервы рыбные. «Килька Балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе», ТМ «Золотой резерв. Барс»	Консервы рыбные. «Бычки в томатном соусе», ТМ «Аквамарин»	Консервы рыбные. «Тунец натуральный», ТМ «Морская держава»	Консервы рыбные. «Форель радужная натуральная», ТМ «Асто»	Консервы рыбные. «Толстолобик в томатном соусе», ТМ «Толстый боцман»
Производитель	АО «Южморрыбфлот», Приморский край, г. Находка	ООО «Балтфиштрейд», Калининградская обл.	ООО «Барс», Калининградская обл.	ООО «СП «Санта Бремор», Республика Беларусь, г. Брест	ООО «Балт-ост», г. Рязань	ООО «Асто», г. Санкт-Петербург	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.
Дата изготовления	22.07.2017	17.08.2016	05.08.2017	19.12.2017	22.09.2017	19.02.2018	26.02.2018
Нормативный документ	ГОСТ 7452-2014	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ТУ ТБ 200656-098.047	ГОСТ 7452-2014	ГОСТ 7452-2014	ГОСТ 16978-99
Срок годности	3 года	24 месяца	2 года	24 месяца	24 месяца	24 месяца	24 месяца
Масса, количество образцов	4 x 250 г = 1000 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 250 г = 1000 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 250 г = 1000 г	4 x 240 г = 960 г	4 x 230 г = 920 г
Цена за упаковку	49-90	43-50	49-00	42-90	59-99	79-00	39-90
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Аквамарин» (магазин «Бриз»), ул. Новостроев, д. 21	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Массовая доля поваренной соли, % (Норма/Результат)	1,2-2,0 / 1,6±0,1	1,2-2,0 / 1,5±0,1	1,2-2,0 / 1,3±0,1	- / 1,7±0,1	1,2-2,0 / 1,9±0,1	1,2-2,0 / 1,3±0,1	1,2-2,0 / 1,6±0,1
Массовая доля составных частей, %	м.д. рыбы – 83	м.д. рыбы – 72, м.д. соуса – 28 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 74, м.д. соуса – 26 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 68, м.д. соуса – 32	м.д. рыбы – 62	м.д. рыбы – 67	м.д. рыбы – 52, м.д. соуса – 48 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Бульон мутный от взвешенных частиц белка и кожи. Рыба с наличием остатков внутренностей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Наличие привкуса горечи, несвойственного натуральным консервам данного вида рыбы. Бульон мутный от взвешенных частиц белка и кожи с наличием плавников	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ ГОСТ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	С НАЛИЧИЕМ ПЛАВНИКОВ И ЧЕШУИ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей

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

в банку, была плохо просеяна или не просеяна вовсе, – объясняет **доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, кандидат технических наук Ирина Асфондыррова**. А независимый специалист в области физико-химических исследований рыбной продукции, кандидат химических наук **Галина Одоева** добавляет, что мучнистые комочки могли появиться в соусе и из-за того, что при обжарке рыбы производитель использовал слишком много муки.



Совсем не по вкусу пришлось специалистам ФБУ «Тест-С.-Петербург» и консервы из радужной форели торговой марки «Асто» (ООО «Асто», Санкт-Петербург). Они, как говорят специалисты, оказались «условно съедобными» из-за привкуса горечи и наличия плавников.

– Горечь появляется в рыбе из-за протравки жира, если ее неправильно хранили или сроки хранения уже истекли. Чтобы не выкидывать такую рыбу, производители ее или коптят, или изго-тавливают из нее консервы. Однако в консервах эта горечь все равно будет присутствовать, – отмечает **Ирина Асфондыррова**.

– Производитель заинтересован сокращать издержки, понижать себестоимость продукции. А консервная банка удобна тем, что потребителю не так просто понять, что находится внутри нее до вскрытия. Поэтому недобросовестные переработчики используют сырье подешевле, в том числе с нарушенными сроками и условиями хранения, – добавляет **эксперт-советник Подкомитета по развитию рыбохозяйственного комплекса Торгово-промышленной палаты РФ Андрей Казарин**.



Сами куски форели в консервах **ТМ «Асто»** были уложены плашмя, хотя, согласно ГОСТу, должны лежать поперечным срезом к доньшку и крышке банки.

– При укладке рыбы по ГОСТу в банку помещается больше кусочков и они лучше защищены от механических повреждений в процессе транспортировки, – поясняет **Галина Одоева**. – А укладка плашмя позволяет изготовителю сэкономить на количестве сырья.

**БЫЧКИ С ЧЕШУЕЙ И ПЛАВНИКАМИ!**

Образец «Бычки в томатном соусе» **ТМ «Акварин»** (ООО «СП «Санта Бремор», Республика Беларусь), приобретенный в торговой сети «Магнит», содержал чешую и плавники. Соотношение рыбы и соуса также оказалось не в пользу потребителя: 68% рыбы и 32% соуса. Однако продукция эта выпущена не в соответствии с ГОСТом, а по техническим условиям, и, значит, оснований придраться к качеству образца у специалистов лаборатории не было. Вполне возможно, что, согласно техническим условиям, в банке могли находиться и чешуя, и плавники.

**ВНЕПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ НЕ БУДЕТ?**

В том, что изготовители выпускают некачественную продукцию, никакой сенсации нет. К этому потребители уже давно привыкли. Но то, что орган государственной исполнительной власти Роспотребнадзора, который должен стоять (судя по названию) на страже прав потребителей, будет отказываться от проведения внеплановой проверки по фактам выявленных общественной организацией нарушений, не может не вызывать удивления: почему и на каком основании?

Как можно понять из ответа **Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу** в адрес СПб ООП «Общественный контроль», которая еще 18.06.2018 направила в надзорный орган все материалы экспертизы рыбных консервов, «юридические основания» для рассмотрения обращения общественной организации отсутствуют, поскольку, во-первых, СПб ООП «Общественный контроль» не обратилась предварительно с претензией в адрес предпринимателей, распространивших некачественную продукцию, а во-вторых, на «фото этикеток», приложенных к материалам общественной проверки,

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...**

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

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

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

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

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



«отсутствует необходимая информация об изготовителе, дате изготовления, условиях хранения, сроке годности, информация о составе». При этом, мотивируя свой отказ от проведения внеплановой проверки, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу ссылается на п. 2 части 2 статьи 10 Федерального закона № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Однако в этом нормативном акте нет ни слова об отказе в проведении внеплановых проверок в случае, если на фото продукции отсутствует какая-либо информация. Вообще про фото речи в законе нет. Зато об обязанности проводить такие проверки в случае «возникновения угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан», а также в случае «нарушения требований к маркировке товаров»... есть! И обращаться предварительно к распространителям некачественной продукции общественной организацией не обязана, поскольку является юридическим лицом, а закон предписывает это делать только потребителям – физическим лицам.

Нарушение требований к маркировке рыбных консервов налицо: в адрес Управления были направлены не только фото продукции, но также копии протоколов лабораторных испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», из которых ясно следует, что на шести образцах рыбных консервов неправомерно нанесена маркировка «ГОСТ», поскольку государственным стандартом эти образцы не соответствуют по различным показателям. Кроме того, именно в протоколах содержится вся необходимая информация, которую в Управлении не обнаружили на фото продукции: информация об изготовителе, дате изготовления, условиях хранения, сроке годности и т. д.

Что касается «возникновения угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан», то это основание для возбуждения внеплановой проверки также имеется: статья 3 федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» гласит, что в обороте не могут находиться пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов, имеют явные признаки недоброкачественности, не соответствуют представленной

информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации, не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации. «Такие пищевые продукты, материалы и изделия признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются», – четко написано в федеральном законе. То есть продукты с недостоверной маркировкой являются опасными, а значит, могут стать причиной возникновения угрозы причинения вреда жизни, здоровью граждан.

Возможно, на вопрос «Быть внеплановой проверке или нет?» ответит городская прокуратура, куда «Общественный контроль» 08.08.2018 направил обращение по факту действий Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

**ЧИТАЙТЕ ЭТИКЕТКУ!**

– Выбирайте рыбные консервы, которые выработаны рядом с местом вылова, а еще лучше – сделаны прямо в море, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Изготовители, имеющие производства на судах, обязательно указывают эту информацию на банке. Если переработка рыбы происходит за тысячи километров от места вылова, то на качестве готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени, да и неоднократные циклы заморозки и дефо-



станции рыбы во время длительной логистики серьезно ухудшают органолептические свойства готовой рыбной продукции.

Также смотрите на дату изготовления. У каждой рыбы есть свой период вылова, и если консервы изготовлены в период путины, то с большой долей вероятности при их изготовлении было использовано свежее сырье. Смотрите также на цену – низкая стоимость, как правило, говорит о невысоком качестве продукта.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, успешно прошли экспертизу только три образца рыбных консервов из десяти: «Килька Балтийская неразделанная в томатном соусе» двух изготовителей – **ООО «Балтфиштрейд», ТМ «Stella Maris»** и **ООО «Барс», ТМ «Золотой резерв. Барс»** (оба из Калининградской обл.) и «Сайра тихоокеанская натуральная» **ТМ «Примрыбснаб»** (АО «Южморрыбфлот», г. Находка).

Отметим, что содержание рыбы в консервах «Сайра тихоокеанская натуральная» оказалось самым высоким в сравнении с другими образцами: 83%! Это хорошая новость вдвойне, поскольку в 2016 году сайра от **АО «Южморрыбфлот»** получила замечание от лаборатории «Тест-С.-Петербург» из-за нарушения требований к маркировке: наименование продукта было нанесено более мелким шрифтом, чем остальная информация на этикетке. Напомним, что в 2016 году продукт был приобретен «Общественным контролем» под частной маркой торговой сети «О'Кей» «То, что надо!». Очевидно, что изготовитель сделал выводы и устранил выявленные ранее нарушения.

**Елена МАКСИМОВА**



Консервы рыбные. «Черноморские бычки обжаренные в томатном соусе», ТМ «Фортуна Крым»	Консервы рыбные. «Корюшка бланшированная неразделанная в томатном соусе», ТМ «НРК»	Консервы рыбные. «Тунец натуральный»
ООО «Фортуна Крым», Республика Крым, г. Симферополь	АО «Новолодожская рыбная компания», Ленинградская обл.	ООО «Сервис Партнер» РПК «Корат», Калининградская обл.
19.12.2017	15.01.2018	21.08.2017
ГОСТ 16978-99	ГОСТ 16978-99	ГОСТ 7452-2014
36 месяцев	15 месяцев	36 месяцев
4 x 240 г = 960 г	4 x 230 г = 920 г	4 x 185 г = 740 г
34-90	29-90	45-00
ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
1,2-2,0 / 1,6±0,1	1,2-2,0 / 1,6±0,1	1,2-2,0 / 2,0±0,1
м.д. рыбы – 70, м.д. соуса – 30 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 52, м.д. соуса – 48 (при норме м.д. рыбы – 70–90, м.д. соуса – 10–30)	м.д. рыбы – 64
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Куски рыбы соединены между собой мучнистой массой. Соус неоднородный, густой, с наличием мучнистых комочков. Цвет соуса темно-коричневый	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Бульон мутный от взвешенных частиц белка и кожи с наличием плавников
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по массовой доле составных частей	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике

**Уточнение**

**В предыдущем номере газеты «Петербургское качество» (№ 6 (322) от 16.06.2018) на стр. 6 в тексто-графическом блоке под заголовком «Осторожно: фальсификат!», иллюстрирующем результаты экспертизы мороженого, по ошибке дизайнера газеты было размещено изображение этикетки мороженого ТМ «Балтийский стаканчик» другого наименования: вместо изображения этикетки мороженого «Пломбир ванильный в вафельном стаканчике» ТМ «Балтийский стаканчик», в отношении которого действительно проводились лабораторные испытания, была изображена похожая до степени смешения этикетка мороженого «Сливочное ванильное в вафельном стаканчике» ТМ «Балтийский стаканчик», образец которого не подвергался лабораторному анализу в рамках упомянутого исследования образцов мороженого. За размещение на стр. 6 недостоверного изображения мороженого ТМ «Балтийский стаканчик» редакция приносит свои извинения читателям и изготовителю.**

**Редакция напоминает, что публикуемые в газете «Петербургское качество» результаты экспертиз товаров касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции упомянутых в публикации предприятий-изготовителей.**

**РЕДАКЦИЯ ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»**

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»

Производители дорогих растительных масел, стоимость которых за бутылку 0,5 л может достигать тысячи рублей, обещают порой чудеса оздоровления и исцеления от разных болезней. Но стоит ли переплачивать, доверяя рекламе?

# МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ: МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ ЭТИКЕТКЕ?

Что может заставить потребителя, не привыкшего сорить деньгами, приобрести растительное масло по цене красной икры? Обещание, что в небольшой по объему бутылочке льняного, кунжутного или рыжикового масла содержится настоящий кладезь полезных веществ, благотворно влияющих на здоровье. Именно этой нашей слабостью и пользуются производители «товаров для здоровья и активного долголетия».

Насколько соответствуют действительности рекламные обещания изготовителей и соблюдают ли они обязательные требования российского законодательства, в очередной раз решила выяснить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», направив на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцы различных растительных масел десяти изготовителей, приобретенные в магазинах города.

## УРАВНЕНИЕ С ОДНИМ НЕИЗВЕСТНЫМ

При анализе образцов специалисты лаборатории «Тест-С.-Петербург» отметили, что на этикетке изготовители больше внимания уделяют площади рекламной информации, при этом обязательная информация для потребителя порой напечатана мелким шрифтом, что затрудняет ее прочтение. Как, например, в случае с ООО «Состра» из Московской области (масло кунжутное торговой марки «Sen Soy», приобретено в «Ленте», Таллинское шоссе,



д. 159): на ярко-зеленой этикетке информация для потребителей нанесена мелкими серебряными буквами.

– Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» требует, чтобы маркировка пищевой продукции была понятной и легко читаемой, а знаки и символы на ней должны быть контрастными фону, на который они нанесены. В данном случае потребитель, имеющий даже хорошее зрение, с большим трудом сможет прочесть информацию на этикетке, – уточняет начальник сектора по определению физико-хими-

## ческих показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Кроме того, на этикетке масла кунжутного «Sen Soy» отсутствовала дата розлива в потребительскую тару, что также является нарушением требований Технического регламента.

Не оказалось даты розлива и на упаковке льняного масла ТМ «Во-локоламское» (ООО «СОЦСЕРВИС АГРО», Московская обл., образец приобретен в «Ленте» на Таллинском шоссе, д. 159).

## «КОМПАС ЗДОРОВЬЯ» ОПЯТЬ ОТЛИЧИЛСЯ

Среди образцов, которые не соответствовали Техническим

регламентам, оказалось и масло «Льняное Сибирское» (ООО НПО «Компас здоровья», г. Новосибирск), которое уже второй год подряд попадает в список растительных масел, имеющих несоответствия обязательным требованиям.

В прошлом году при проведении исследований в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» образец масла «Льняное Сибирское» был признан не соответствующим Техническому регламенту Таможенного союза на маслоделимую продукцию 024/2011 по жирнокислотному составу. На этот раз обязательным требованиям не соответствовала маркировка продук-



та: на этикетке производитель не указал дату изготовления, что не позволяет потребителю понять, когда заканчивается срок годности масла, и не указал его пищевую ценность, хотя этого требует Технический регламент. Вместо указания общего количества жира изготовитель сообщил количество жиров по отдельности – полиненасыщенных, насыщенных и мононенасыщенных. Если вооружиться калькулятором, то в совокупности общее количество жирных кислот составит 99,7 г, что и должен был указать изготовитель.

– В Техническом регламенте четко прописаны обязательные требования к маркировке продукции, в частности к тому, как именно должна указываться пищевая ценность. Она включает в себя такие показатели, как массовая доля жира, белка и углеводов. Причем данные сведения указываются в маркировке, если их значение в 100 г составляет более 2%. Масло – продукт полностью жировой, поэтому на этикетке необходимо было указать общее количество жира, – говорит Юлия Грамотина.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА РАСТИТЕЛЬНОГО



Наименование продукта	Масло растительное кунжутное нерафинированное, торговая марка «Масляный король»	Масло растительное кунжутное нерафинированное, торговая марка «Ароматы жизни»	Масло растительное рыжиковое, торговая марка «Organic life»	Масло растительное хлопковое рафинированное, торговая марка «Dail export»	Масло растительное льняное нерафинированное, торговая марка «Вологодское»	Масло растительное нерафинированное рыжиковое, торговая марка «Благодарное»	Масло растительное рыжиковое нерафинированное, торговая марка «Василева слобода»
Изготовитель	ООО «Виктория», Новгородская обл.	ООО «Бизнесойл», г. Москва	ООО «Специалист», Алтайский край	ООО «ПК «Вкусы здоровья» для ООО «Диал-Экспорт», Московская обл.	ООО «Завод растительных масел», Вологодская обл.	ООО «Топ Продукт», Московская обл.	ООО «Лен ОК», г. Нижний Новгород
Дата изготовления	18.04.2017, дата розлива: 20.04.2017	14.05.2018, дата розлива: 14.05.2018	09.04.2018, дата розлива: 10.04.2018	16.01.2018, дата розлива: 17.01.2018	29.05.2018, дата розлива: 29.05.2018	15.04.2018, дата розлива: 15.04.2018	18.04.2018, дата розлива: 18.04.2018
Нормативный документ	ГОСТ 8990-59	СТО 40490379-001-2015	СТО 33974444-009-2016	ТУ 9141-001-5811041-03	ТУ 10.41.29-014-75120182-2018	ТУ 9141-024-60381327-16	ТУ 9141-001-25668609-14
Срок годности	24 месяца	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	6 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
Масса, кол-во	1 x 100 мл = 100 мл	1 x 250 мл = 250 мл	1 x 250 мл = 250 мл	1 x 500 мл = 500 мл	1 x 460 мл = 460 мл	1 x 100 мл = 100 мл	1 x 250 мл = 250 мл
Цена за упак., руб.	202-00	278-99	185-00	205-00	160-00	125-00	85-00
Место закупки	Магазин «Море чая», бул. Новаторов, д. 10, пом. 11	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ИП Круглова Екатерина Сергеевна, бул. Новаторов, д. 10	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Маркировка согласно ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие проверенным показателям	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

– Удивляет такое невнимание к информации на этикетке со стороны производителя. Ведь маркировка – это самое элементарное, за что можно наказать предприятие. Не нужно тратить деньги на лабораторные исследования качества и состава продукта – достаточно изучить этикетку. Если она не соответствует требованиям нормативных документов, товар не имеет права быть реализованным на территории Таможенного союза, – говорит **заместитель руководителя Органа по сертификации продукции, процессов и услуг ФБУ «Тест-С.-Петербург» Ольга Преснова.**



Материалы проверки соответствия образцов растительных масел обязательным требованиям СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

**БЕЗ СЕРТИФИКАТА – НЕ «ORGANIC»**

Есть на упаковке масла «Льняное Сибирское» и еще одна надпись – «ORGANIC». По замыслу производителя, она должна говорить потребителю о том, что перед ним экологически чистый продукт. На это же претендует, судя по названию, «Масло растительное рыжиковое «Organic life» (ООО «Специалист», Алтайский край).

До сих пор законодательством Российской Федерации никак не регламентировалось использование подобной маркировки производителями. Лишь в июле этого года Государственная Дума РФ приняла в окончательном чтении закон об органической продукции. В нем, в частности, говорится о том, при каких условиях производитель может писать на своей этикетке слово «organic», означающее, что потребителю предлагается органический продукт. Среди таких условий – добровольная сертификация, а также наличие продукта в специальном реестре

Министерства сельского хозяйства РФ. Необоснованное использование такой маркировки повлечет за собой штраф не менее 100 000 рублей. Закон вступит в силу 1 января 2020 года.

Но это не означает, что до указанного времени производители могут писать на этикетке всё, что им вздумается.

– Указывать дополнительные потребительские свойства, в том числе надпись «organic», Технический регламент не запрещает. Однако при условии, что производитель имеет документальное подтверждение заявленных свойств и делает на них ссылку либо на упаковке, либо на листе-вкладыше. Как видим, такой дополнительной информации указанные изготовители потребителям не предоставили, а значит, маркировка «organic» – всего лишь маркетинговый ход, – говорит **Ольга Преснова.**

**ПЛАТИТЬ ЗА РЕКЛАМУ НЕ СТОИТ**

Поскольку льняное, кунжутное, хлопковое или рыжиковое масла стоят недешево, производители придумывают всевозможные уловки, чтобы подогреть спрос на свою продукцию. В ход идут различные «околонаучные» факты: например, то же масло «Льняное Сибирское» содержит на своей этикетке такую информацию: «Емунет равных по содержанию Омега-3».

– Это неправда. Равных по содержанию Омега-3 нет рыбьему жиру, а все растительные масла действительно содержат и Омега-3, и Омега-6, но в гораздо меньших количествах. У льняного масла другое достоинство – хорошее соотношение полиненасыщенных жирных кислот, – говорит **доцент кафедры гериатрии, геронтологии и сестринского дела Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.**



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...**

*Все растительные масла содержат жирные кислоты Омега-3 и Омега-6, а также витамины А, Е, D и F, множество минералов и микроэлементов, они полезны для сердца, сосудов, желудка, нормализации обмена веществ.*

*Льняное масло – ценный пищевой продукт с высоким содержанием ненасыщенных жирных кислот Омега-3, принимающих важнейшее участие в биологических процессах организма.*

*Горчичное масло обладает противовоспалительным, противогрибковым, ранозаживляющим и антисептическим свойствами. В отличие от многих других растительных масел горчичное обладает значительной стойкостью к окислению, обуславливающей длительный срок хранения.*

*Соевое масло – богатый витаминами растительный продукт, употребление которого благотворно сказывается на работе всего организма, это масло также обладает высокой биологической активностью. Важный и ценный компонент – лецитин – фосфолипид, который играет важнейшую роль в нормальной работе клеточных мембран и защищает клетки от разрушительных воздействий.*

*Самым полезным является соевое масло холодного отжима, поскольку в нем сохраняется большая часть полезных веществ, оно имеет выраженный вкус и запах. Нерафинированное масло сои также не теряет полезных веществ, в нем содержится достаточно большое количество лецитина, что способствует улучшению мозговой активности.*

*Рафинированное соевое масло без запаха и имеет довольно приятный вкус, однако пользы для здоровья от него будет мало.*

*У рафинированного масла рыжика насыщенный острый привкус и достаточно резкий запах, рафинированное масло лишено специфического запаха и вкуса, но и ценных для нашего здоровья компонентов в нем остается не так уж много.*

*Масло из семян кунжута легкое по текстуре и имеет очень приятные вкус и запах, в котором присутствуют ореховые нотки. Полезные свойства кунжутного масла, полученного путем холодной выжимки из нежареных кунжутных семян, сохраняются в течение длительного времени.*

*Масло нерафинированное наиболее полезно для здоровья. Все вышеуказанные масла содержат необходимые жирные кислоты, витамины, минералы, антиоксиданты. На упаковке продукта должна содержаться информация об изготовителе и сроках годности. Масло может быть упаковано как в пластиковую, так и в стеклянную тару. Предпочтительнее (особенно для масел первого холодного отжима) выбирать масло именно в стеклянной бутылке, и желательно, чтобы она была темного цвета или в дополнительной картонной упаковке. Бутылка и упаковка должны быть неповрежденными, без подтеков и пятен. Целесообразно покупать масло в бутылке небольшого объема, так как после вскрытия и контакта с воздухом из-за процесса окисления срок годности масла резко сокращается.*



Далее на этикетке читаем: «При ежедневном употреблении оно предотвращает сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет, аллергию, запоры». Насколько можно доверять такой информации?

– Любое растительное масло полезно при диабете, запорах, сердечно-сосудистых заболеваниях. Но говорить, что оно предотвращает эти заболевания, я бы не стала. Можно рекомендовать людям, у которых есть риск развития атеросклероза, льняное масло, но не стоит отказываться и от привычного подсолнечного масла – оно ничем не хуже. Остальные же рекламные обещания не имеют под собой серьезной доказательной базы, – подчеркивает **Лариса Лавут.**

А член Российского союзанутрициологов, диетологов и специалистов пищевой индустрии, член совета по лечебному и диетическому питанию при Комитете по здравоохранению Санкт-Петербурга, кандидат медицинских наук **Инна Кононенко** считает, что о пользе растительного масла сегодня вообще следует говорить с осторожностью.



– Все растительные масла содержат полиненасыщенные жиры, в том числе большое количество Омега-6 жирных кислот. В то же время сегодня диетологи их уже не рекомендуют употреблять в больших количествах. Это раньше считалось, что нужно есть больше растительного масла и снижать потребление сливочного, поскольку в нем содержится холестерин, а также отдавать предпочтение обезжиренным продуктам. Однако в результате последних исследований выяснилось, что все растительные масла обладают противовоспалительным действием (усиливают воспалительные процессы) и как раз способствуют развитию атеросклероза, инсультов, инфарктов, дерматитов и аллергий. Полиненасыщенные

жирные кислоты являются очень неустойчивыми и быстро разрушаются даже в самой бутылке. Более устойчивыми являются мононенасыщенные жирные кислоты, которые содержатся в оливковом масле, поэтому его употребление предпочтительнее, – говорит **Инна Кононенко.** – Действительно, льняное масло, например, содержит альфа-линоленовую Омега-3 жирную кислоту, но она не обладает лечебными свойствами. С этой точки зрения полезен только рыбий жир.

**СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА**

При выборе любого растительного масла наши эксперты советуют обращать внимание на упаковку и название продукта.

– Определитесь, для каких целей вы приобретаете масло – для

салата или, например, жарки. Во втором случае подойдет масло рафинированное, поскольку нагревать нерафинированные масла не рекомендуется. Если приобретаете масло холодного отжима, то упаковано оно должно быть в жестяную банку или бутылку из темного стекла, поскольку этот продукт быстро окисляется и приобретает неприятный вкус. Хранить масло также следует в затемненном месте. Помните, что каждое масло, как правило, имеет цвет того растения, из которого оно приготовлено, – у оливкового, например, всегда зеленоватый оттенок, у подсолнечного – коричневый или золотистый, – говорит **Ольга Преснова.**

**Ирина ГОЛУБЕНКО**

Масло растительное кунжутное, торговая марка «Sen Soy» премиум	Масло растительное льняное нерафинированное, торговая марка «Волоколамское»	Масло растительное «Льняное Сибирское», торговая марка «Компас здоровья» ORGANIC
ООО «Состра», Московская обл.	ООО «СОЦСЕРВИС АГРО», Московская обл.	ООО «НПО «Компас здоровья», г. Новосибирск
21.12.2017, дата розлива не указана	29.05.2018, дата розлива не указана	дата изготовления не указана, дата розлива: 02.11.2017
СТО 56887222-017-2013	TU 9141-001-68201081-11	TU 9141-001-45437467-09
24 месяца	12 месяцев	годен до 02.09.2018
1 x 250 мл = 250 мл	1 x 0,5 л = 0,5 л	1 x 500 мл = 500 мл
275-52	160-99	169-00
ООО «Лента», г. Санкт-Петербург, д. Старопаново, Таллинское ш., д. 159, лит. А	ООО «Лента», г. Санкт-Петербург, д. Старопаново, Таллинское ш., д. 159, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отсутствует дата розлива, маркировка нечитаемая, шрифт мелкий	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отсутствует дата розлива	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отсутствует дата изготовления, не указана пищевая ценность (количество жиров)
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке



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.

СКОРО В ШКОЛУ!

# День знаний слаще с тортом



**Первое сентября – особый день для каждого школьника. Кто-то готовится к встрече с друзьями, которых не видел целое лето, кто-то накануне выбирает в магазине с родителями новую форму или портфель, а кто-то просто незаметно волнуется – ведь завтра ему придется в первый раз перешагнуть школьный порог!**



## ВМЕСТО ГРАНИТА НАУКИ – КУСОЧЕК НЕЖНОГО ТОРТА!

Уроки, учебники, тетради, атласы – это всё будет потом, но не в День знаний! Отвлечитесь в этот день ваше чадо от забот и хлопот и вместо гранита науки предложите ему кусочек вкусного сладкого торта. И тогда первое сентября станет для него радостным и запоминающимся!

Чтобы ваши старания были оценены по достоинству, закажите торт с оригинальным тематическим дизайном по индивидуальному заказу. И тогда День знаний точно не будет омрачен тоской о наступившем учебном годе и так быстро закончившихся каникулах.

Но доверять создание праздничного настроения стоит только проверенным изготовителям. Один из них – известная компания «КАРАТ ПЛЮС», которая работает на рынке Санкт-Петербурга с 1994 года. За почти 25 лет деятельности предприятие завоевало репутацию производителя качественных тортов – как заказных, так и серийных. Сегодня «КАРАТ ПЛЮС» по праву входит в тройку лидеров кондитерского рынка в данном сегменте по Северо-Западному региону.

## ЛЮБОЙ УЧИТЕЛЬ РАСТАЕТ

Торт на первое сентября обычно заказывают, чтобы отметить День знаний в кругу семьи или с одноклассниками. Не будем лукавить: любой, даже самый строгий учитель растает или хотя бы смягчится, если в этот день получит в подарок такой тематический торт. В компании «КАРАТ ПЛЮС»

можно заказать его весом от полутора до пяти килограммов. Но, как рассказывает директор по развитию компании Михаил Лучиновский, для кондитеров предприятия не составит труда изготовить изделие как меньшего, так и большего веса, ведь им иногда приходилось делать заказные торты массой... до 200 килограммов.

Для изготовления тортов «КАРАТ ПЛЮС» использует только качественные ингредиенты, проверенные собственной аттестованной лабораторией, в которой тестируется как входящее сырье, так и готовая продукция.

– Система менеджмента безопасности продукции компании «КАРАТ ПЛЮС» сертифицирована на соответствие стандарту ИСО 22000:2005. На предприятии работают квалифицированные кондитеры, которые постоянно проходят дополнительное обучение, чтобы быть в курсе последних тенденций рынка и совершенствовать профильные навыки. А ведущий кондитер компании имеет высшее образование дизайнера в том числе кондитерских изделий, – продолжает Михаил Лучиновский.

## САМ СЕБЕ КОНДИТЕР

Из семнадцати вариантов основ, предназначенных для изготовления заказных тортов, можно выбрать любую на ваш вкус: йогуртовую, кремовую, со сливками, шоколадную, с джемом, ягодами, черносливом, орехами и т. д. На сайте компании [www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru) есть подробное описание их состава. Через него, кстати, можно

сделать заказ торта в любое время суток. А если нужна более подробная информация о составе изделия или консультация по его дизайну, можно позвонить по телефону (812) 924-49-46. Менеджеры охотно расскажут о продукции, новинках, вкусах и декорах. Наконец, можно получить консультацию продавца в фирменном магазине компании, которых в Санкт-Петербурге уже тринадцать. К слову, в любом фирменном магазине можно также забрать готовый заказ – услуга доставки лакомства до ближайшего к дому клиента магазина является бесплатной. Или вы можете поручить курьеру привезти торт в любую точку города. Вне зависимости от выбора способа доставки торта все заказы имеют индивидуальную упаковку из плотного картона, которая сохраняет изделие от повреждений при перевозке. Упаковка изготовлена с пластиковым окном на крышке для удобства приемки торта покупателем.

## МЫ ДОВЕРЯЕМ, НАМ ДОВЕРЯЮТ

В «КАРАТ ПЛЮС» заботятся о каждом своем покупателе, поэтому, обратившись в компанию, вы сможете убедиться в этом, оценив внимательность, профессионализм и индивидуальный подход. Вы можете выбрать уже готовый дизайн торта или предложить собственный. Он согласовывается с менеджером, после чего кондитеры колдуют над его исполнением. Сроки и высокое качество гарантированы.

Еще один важный принцип работы компании – создание доверительных отношений между покупателем и клиентом.

– Наши покупатели доверяют качеству продукции «КАРАТ ПЛЮС». А мы, в свою очередь, доверяем им, поэтому не берем аванса или предоплаты при заказе торта весом до трех килограммов. Заказчик производит оплату только по факту получения изделия, – отмечает Михаил Лучиновский.

Елена МАКСИМОВА

## Адреса фирменных магазинов АО «КАРАТ ПЛЮС»

Дальневосточный пр., д. 42  
Среднеохтинский пр., д. 2А  
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1  
Будапештская ул., д. 39  
Ленинский пр., д. 127  
Гражданский пр., д. 78  
Стачек пр., д. 88  
Есенина ул., д. 32  
Хошимина ул., д. 11, корп. 1  
Съезжинская ул., д. 22  
Сикейроса ул., д. 6, корп. 1  
Бабушкина ул., д. 8, корп. 2  
г. Всеволожск,  
Всеволожский пр., д. 72  
д. Кудрово,  
Ленинградская ул., д. 7



Масло коровье – ешь на здоровье!



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)