

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В Петербурге супермаркеты торгуют ПОДДЕЛЬНЫМ сыром



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 70% образцов сыра, приобретенных в магазинах города и проверенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям, а 20% оказались фальсификатами, сделанными с использованием растительных жиров. Изготовители, судя по маркировке, – из Татарстана и Липецкой области.

СТР. 14–15

ИЗ ЗАЛА СУДА

В Петербурге продают обогреватели, опасные для жизни

«Общественный контроль» в суде добился полного возмещения ущерба потребителю, пострадавшему при эксплуатации небезопасного электрообогревателя торговой марки «ТеплЭко». Справедливость возторжествовала, права потребителя были восстановлены, а недобросовестный продавец получил по заслугам – заплатил за свое нежелание соблюдать закон «О защите прав потребителей» сумму, превышающую стоимость самого товара в 10 раз!



СТР. 3

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

«Правила возврата товаров продавцу»

Что делать, если товар вам не подошел по фасону, размеру или габариту? Как вернуть товар ненадлежащего качества? В какие сроки продавец обязан провести экспертизу и вернуть деньги? Какие товары подлежат возврату или обмену? Сколько времени продавец имеет право отремонтировать ваш товар в течение гарантийного срока? Ответы на все эти вопросы – в универсальной «Памятке потребителю», подготовленной СПб ООП «Общественный контроль»!



СТР. 16

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Торговая сеть реализует спред с трансжирами!

Из десяти образцов спреда, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», пять не соответствуют ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия» по различным показателям, причем один образец, приобретенный в магазине «Семишагофф», представляет потенциальную опасность для здоровья человека: содержание трансизомеров жирных кислот в нем превысило действующую норму Технического регламента более чем в пять раз!

СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Какие продукты можно покупать?

23 августа в рамках XXVII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» были объявлены победители Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2018 года, который уже седьмой год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В этом году участниками конкурса стали изготовители из шести регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. Однако не всем им удалось дойти до финала.



СТР. 8–9

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!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель») за реализацию поддельных мясных консервов, изготовленных в Калининградской области. Остальные пять магазинов, в которых продавалась тушенка с нарушениями требований ГОСТа, ушли от ответственности.

ПОЙМАЛИ, НО НЕ ВСЕХ

Основанием для проведения внеплановой проверки стали результаты экспертизы тушенки, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в апреле этого года. Итоги мониторинга шокировали: девять из десяти (90%) образцов мясных консервов разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ 32125-2013» на этикетках, проверенных в государственной испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались подделками! Таких результатов за двадцать лет мониторинга качества пищевых продуктов, регулярно проводимого «Общественным контролем», еще не было.

Протоколы лабораторных испытаний были оперативно направлены в Роспотребнадзор для принятия мер по прекращению противоправных действий изготовителей и продавцов. Однако в пяти магазинах, где «Общественный контроль» выявил нестандартную продукцию («О'Кей», «Сезон», «Пятерочка», «Магнит» и «Полушка»), инспекторам государственного надзора обнаружить ее в рамках уже своей проверки не удалось: на момент осмотра помещений указанные в обращении общественной организации мясные консервы на хранении и реализации отсутствовали.

Зато в «Карусели» на Ленинском пр., д. 100 Роспотребнадзор смог отобрать для исследований «Говядину тушеную» сразу двух изготовителей из списка «Общественного контроля»: ООО «КМПЗ «Балтпроммясо» и ООО «БалтРыбТех» (оба из Калининградской обл.). По результатам лабораторных анализов эти образцы были признаны не соответствующими требованиям ГОСТ 32125-2013 и Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». В частности, массовая доля белка в консервах от ООО «КМПЗ «Балтпроммясо» составила 9,8%, а в образце от ООО «БалтРыбТех» – и того меньше – 6,7%, в то время как требования ГОСТа – не менее 15%.

Были ли приняты меры воздействия в отношении недобросовестных мясопереработчиков, пока неизвестно. Зато гипермаркету «Карусель» за реализацию некачественной тушенки, в которой, судя по результатам испытаний, мяса оказалось в два раза меньше, чем было заявлено на этикетке, придется заплатить штраф в размере от 100 000 до 300 000 руб. Именно такой диапазон «денежной компенсации» предусмотрен КоАП РФ за нарушения юридическими лицами требований Технических регламентов.

Тушенка на помойку!

Поддельная тушенка, выявленная «Общественным контролем», продолжает оставаться на прилавках петербургских магазинов.



Мясные консервы с нарушениями требований ГОСТ 32125-2013

БАНКИ-ОБМАНКИ ПО-ПРЕЖНЕМУ НА ПРИЛАВКАХ

То, что в результате усилий общественной организации Роспотребнадзором была проведена внеплановая проверка, выявлена некачественная продукция и приняты меры, безусловно, отвечает интересам потребителей. Но то, что пять магазинов и семи недобросовестным изготовителям, грубо нарушившим требования государственного стандарта при выпуске пищевых продуктов, в очередной раз удалось уйти от ответственности, лишняя раз показывает слабость государственного надзора и контроля, его нежелание отстаивать интересы граждан.

Такая тенденция не может не настораживать, поскольку результаты проверки, проведенной «Общественным контролем» весной этого года, показали, что обман потребителей на рынке мясных консервов приобрел массовый и, похоже, неконтролируемый характер.

Напомним, что, согласно государственному стандарту, жира в говяжьей тушенке высшего сорта должно быть не более 17%, а белка – не менее 15%. Однако исследования показали, что в говядине тушеной ТМ «Скопинский» («Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) массовая доля жира составила целых 30%, тогда как белка в продукте оказалось всего 7,9%. Говядина тушеная ТМ «Деликатесный ряд» от ООО «БРТ» (Калининградская обл.) содержала 22,5% жира, а белка – всего 7,1%. Образец говядины тушеной ТМ «Курганский стандарт» от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» содержал 20,3% жира и всего 7,4% белка. В консервах ТМ «Русь» (ООО «ПК «Русь», г. Старая Русса, Новгородская обл.) массовая доля белка составила всего 7,6%, а в говядине тушеной от ООО «МКК «Балтийский» (г. Санкт-Петербург) – 11%. В «Говядине тушеной» ТМ «Добрый продукт» (ООО «Гусевский консервный мясокомбинат»,

Калининградская обл.) массовая доля белка составила 10,5%, а в образце ТМ «Главпродукт» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.) – всего 7,2%!

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

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

Но и это еще далеко не все сюрпризы, которые были обнаружены «Общественным контролем» в мясных консервах, реализуемых ведущими торговыми сетями Санкт-Петербурга. Так, в тушенке «Курганский стандарт» и «Потанино» в ходе экспертизы была найдена грубая соединительная ткань, а в образцах «Потанино», «Скопинский» и консервах от ООО «МКК «Балтийский» также были выявлены крупные кровеносные сосуды.

И в отношении изготовителей и продавцов всей этой продукции, которой место на помойке, а не на столе потребителя, вообще не было принято никаких мер воздействия!

НЕ РИСКУЙТЕ ДЕНЬГАМИ И СВОИМ ЗДОРОВЬЕМ!

Возникает вопрос: на чьей стороне сегодня государство? Уж точно не на стороне покупателя! Об этом косвенно говорит и формальный

ответ Управления Роспотребнадзора по Рязанской области, поступивший в адрес «Общественного контроля». Руководитель Управления рапортует, что на ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» внедрена система качества ХАССП, «организовано проведение контроля за сырьем, технологическими средствами», «производственный контроль за качеством сырья и готовой продукции организован в производственной лаборатории... и на договорной основе в аккредитованных лабораториях Рязанской и Курской областей». И дальше: «Образец арбитражной пробы продукции... по физико-химическим показателям отвечает гигиеническим нормативам...» В общем, образцово-показательное производство, которым гордится Рязанская область! Но позвольте, уважаемые чиновники, почему тогда в консервах от ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», приобретенных в питерском магазине «Магнит», массовая доля жира составила 30%, а белка – 7,9%? Может, проверять надо не заранее подготовленные комбинатом «арбитражные пробы», а образцы с прилавков магазинов? Или все-таки удобнее взять «арбитражную пробу» и еще что-нибудь в наугрызку... Стыдно, господа!

Выводы из всей этой «тушеночной» истории напрашиваются весьма неутешительные: защиту прав и интересов потребителей сегодня никто не гарантирует, даже государство. Реакция покупателя? Отказаться от приобретения продуктов-фальшивок, о которых регулярно сообщает «Общественный контроль» (www.petkach.spb.ru; www.spbkontrol.ru). Ведь, голосуя рублем за некачественные продукты, мы поддерживаем не только недобросовестный бизнес, но и создаем спрос на нестандартную продукцию, а также рискуем своим здоровьем и кошельком.

Кирилл ОРЛОВ

ОПАСНАЯ РЫБА

Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приостановлена деятельность ООО «Производственная компания Пищевик»

В СВЯЗИ С МНОГОЧИСЛЕННЫМИ НАРУШЕНИЯМИ.

В связи с поступившей информацией от Управления Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) о случаях пищевой токсикоинфекции, связанных с употреблением рыбных консервов производства ООО «Производственная компания Пищевик» г. Санкт-Петербурга, специалисты Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу незамедлительно приступили к проведению санитарно-эпидемиологического расследования на предприятии.

Роспотребнадзор закрыл «Пищевик»

В ходе внеплановой проверки установлено, что ООО «Производственная компания Пищевик» нарушило законодательство Российской Федерации, поскольку не подало уведомление о начале деятельности в Управление Роспотребнадзора, при этом предприятие осуществляет выпуск продукции с апреля 2018 года.

Управлением выявлены грубейшие нарушения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия: нарушены технологические процессы при изготовлении консервной продукции, в том числе время, условия стерилизации консервов. В рамках производственного контроля на предприятии не были организованы лабораторные исследования поступающего сырья.

Кроме того, в ходе экспертизы выяснилось, что маркировка продукта вводит по-

требителя в заблуждение, так как на банках указано наименование рыбной продукции «Сайра», а фактически содержится рыбная продукция «Скумбрия». Также специалистами Управления установлено недостоверное декларирование вырабатываемой продукции.

В связи с выявленными многочисленными нарушениями деятельность ООО «Производственная компания Пищевик» приостановлена. Вся готовая продукция, а также сырье, поступившее на предприятие, арестованы.

Управлением выдано Предписание о прекращении действия декларации о соответствии от 30.03.2018 ЕАЭС RU Д-РУ. АГ61. В.25820. Материалы направлены в суд.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
 - оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
 - приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
 - заключали договора добровольного страхования,
- в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

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

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ
78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением
Федеральной службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых 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 07.09.2018 г. в 18.00,
фактически 07.09.2018 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-7919/8

Тираж номера 50 000 экз.

12+

ИЗ ЗАЛА СУДА

«Общественный контроль» в суде добился полного возмещения ущерба потребителю, пострадавшему при эксплуатации небезопасного электрообогревателя. Решение вступило в законную силу.

В Петербурге продают обогреватели, ОПАСНЫЕ ДЛЯ ЖИЗНИ

В начале февраля этого года, открыв очередной выпуск одной из крупных федеральных газет, петербуржец Владимир У. обратил внимание на красиво оформленную рекламу электрического кварцевого обогревателя «ТеплЭко». Доверие к товару возникло еще и потому, что его рекламировал со страниц газет не кто-нибудь, а сам уважаемый магистр популярной телеигры «Что? Где? Когда?» Александр Друзь. Однако вряд ли Владимир У. мог тогда предполагать, что покупка инновационного электробытового прибора обернется для него судебными разбирательствами с продавцом.

Реклама сработала, и на следующий день Владимир У. приобрел разрекламированный кварцевый обогреватель «ТеплЭко» вместе с подставкой по цене 3200 руб., однако покупка в тот же вечер его разочаровала: после подключения устройства к электросети в квартире выбило электрические пробки.

Опасаясь за свою безопасность и сохранность собственного имущества, Владимир У. через два дня обратился в ООО «ТеплЭко» с претензией, объяснил ситуацию и попросил вернуть деньги. Однако представители компании отказались расторгнуть договор купли-продажи и потребовали от покупателя покинуть частные владения и больше в их офисе не появляться.

В поисках справедливости Владимир У. обратился за защитой своих прав в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». После анализа документов и устных пояснений потребителя с целью проверки качества товара было принято решение задействовать в споре с продавцом экспертную организацию.

Экспертиза пришла к выводу, что кварцевый обогреватель «ТеплЭко» – ненадлежащего качества, имеет конструктивный недостаток, связанный с током утечки на корпус прибора, превышающий 30мА в момент первичного включения электронного кварцевого обогревателя, что приводит к невозможности использования устройства по назначению. Это связано с установкой в жилых помещениях квартир типа устройств защиты от поражения электрическим током, которые настроены на ток утечки менее 30мА. Величина тока утечки 30мА является опасной для потребителя, так как случайное прикосновение к корпусу устройства может привести к поражению электрическим током.

Кроме того, эксперт установил, что в инструкции по эксплуатации приведена тем-

пература нагрева поверхности нагревателя, равная 95°C, что является превышением нормы 75°C. Таким образом, эксплуатация данного обогревателя в жилых и нежилых помещениях является небезопасной.

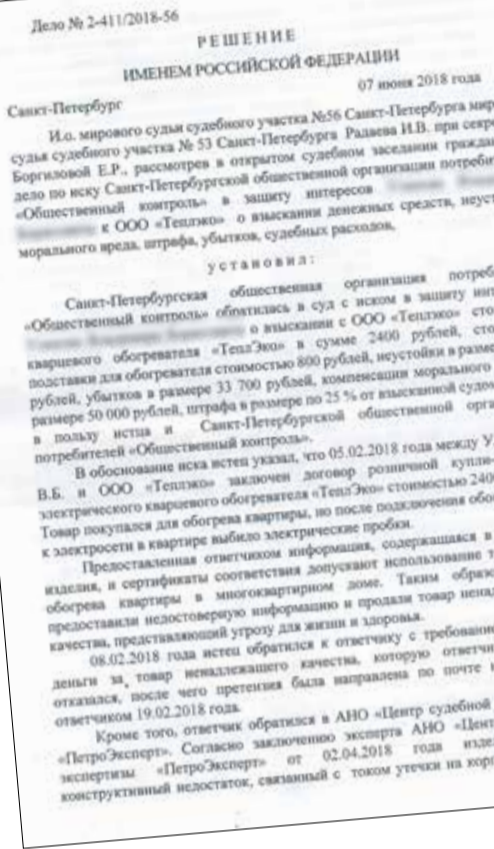
Вооружившись экспертным заключением, юристы СПб ООП «Общественный контроль» обратились с исковым заявлением в суд, который согласился с позицией общественной организации и вынес судебное решение в пользу потребителя.

В результате вместо 3200 руб. (стоимость товара) нерадивый продавец должен раскошелиться на 35 700 руб., куда входят, помимо стоимости товара, затраты на проведение экспертизы, моральный вред, неустойка, штраф за отказ урегулировать спор с потребителем в досудебном порядке и судебные расходы.

Справедливость восторжествовала, права потребителя были восстановлены, а недобросовестный продавец получил по заслугам – заплатил за свое нежелание соблюдать закон «О защите прав потребителей» сумму, превышающую в 10 раз стоимость самого товара.



Михаил ФИЛИПОВ,
юрист СПб ООП «Общественный контроль»



Газете «Петербургское качество»
20 лет!

Защитил свои права – получи приз

Дорогие читатели, 6 ноября 2018 года газета «Петербургское качество» отметит свое 20-летие! Накануне этого события мы предлагаем вам принять участие в конкурсе «С днем рождения, газета!» и побороться за памятные призы.

Ваша задача – вспомнить и написать нам, какие публикации наших корреспондентов вам особенно запомнились за эти годы, а может, и помогли в решении проблем, с которыми вы сталкивались в повседневной жизни, какие экспертизы вам были особенно полезны. Нам очень важно знать, насколько наша работа повлияла на ваш опыт в отстаивании прав потребителя. Также просим поделиться конкретными примерами самостоятельной защиты ваших прав потребителя или прав ваших близких за последнее время. Авторы самых интересных и увлекательных сюжетов получат памятные призы, а присланные ими материалы будут размещены на сайте газеты (конечно, с разрешения авторов).

Адрес для корреспонденции: 190103, Рижский пр., д. 26, редакция газеты «Петербургское качество» или электронный адрес: okk@petkach.spb.ru. Обязательно сообщайте редакции не только почтовый адрес, но и ваши контактные телефоны (домашний и мобильный) для оперативной связи.

Ждем ваших писем с пометкой «Конкурс» до 1 ноября 2018 года.



ВЫРАБОТАНО В МОРЕ


**ТРЕСКА С ЛУКОМ В МАСЛЕ
 ОТ ГРУППЫ КОМПАНИЙ
 Ф.Э.С.Т.**

Филе трески без кожи.....	650 г
Масло растительное.....	200 г
Лук репчатый.....	150 г
Выход.....	1000 г

Филе трески без кожи припускают в небольшом количестве воды и нарезают тонкими пластинками. Подготовленный репчатый лук нарезают кольцами. В салатник слоями укладывают рыбу, солят, перчат, затем кольца лука. Всё заливают растительным маслом так, чтобы масло покрывало рыбу с луком. Оставляют в холодном месте на 24 часа. Подают к отварному картофелю.

**САЛАТ
 С «ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ
 ПО-МУРМАНСКИ»**

Печень трески	20 г
Огурцы свежие	30 г
Редис красный	20 г
Салат	20 г
Перец сладкий	20 г
Зелень петрушки, укропа	10 г
Маслины	20 г
Сухарики	10 г
Выход	150 г

Банку с печенью трески вымыть, вытереть, вскрыть. Перец сладкий разрезать на части, промыть, нарезать соломкой. Свежие огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена, нарезать соломкой. Редис нарезать ломтиками. Маслины нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и измельчить, часть зелени оставить для украшения. Сухарики (хлеб пшеничный нарезать кубиками 7–8 мм), подсушить в жарочном шкафу до золотистого цвета. Все ингредиенты соединить, перемешать.


ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

**13-15
СЕНТЯБРЯ**

**ДОБРО
ПОЖАЛОВАТЬ В МИР**



ГРУППА КОМПАНИЙ

Ф.Э.С.Т

**II МЕЖДУНАРОДНЫЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ФОРУМ И ВЫСТАВКА РЫБНОЙ ИНДУСТРИИ,
МОРЕПРОДУКТОВ И ТЕХНОЛОГИЙ**

г. Санкт-Петербург, КВЦ «Экспофорум», стенд №А3



НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

WWW.FEST.MSK.RU

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Из десяти образцов спреда, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», пять не соответствуют ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия» по различным показателям, причем один образец представляет потенциальную опасность для здоровья человека: содержание трансизомеров жирных кислот в нем превысило действующую норму Технического регламента более чем в пять раз!

ЧТО ТАКОЕ СПРЕДЫ?

Спред – это комбинированный жировой продукт, в составе которого, в отличие от сливочного масла, содержатся растительные жиры, в том числе пальмовый. Согласно ГОСТ Р 52100-2003, спреды делятся на сливочно-растительные, в которых должно быть не менее 50% молочного жира, растительно-сливочные с массовой долей молочного жира не ниже 15% и растительно-жировые, которые могут быть полностью изготовлены из растительных масел.

Любопытно, что на этот раз, в отличие от прошлых лет, в корзину «Общественного контроля» попали только растительно-жировые спреды, – рассказывает **Всеволод Вишневецкий, руководитель «Общественного контроля»**. – Другие виды этого продукта с содержанием молочного жира просто исчезли с прилавков магазинов. Либо они теперь маскируются под сливочное масло, либо торговые сети перестали брать на реализацию такую продукцию из-за ее массовой фальсификации.

ПУСТЫЕ НА ВКУС

Спред – доступный по цене заменитель сливочного масла. Одни его

СЕТЬ «СЕМИШАГОФФ» ТОРГУЕТ СПРЕДАМИ С ТРАНСЖИРАМИ!

Дешевый продукт может быть опасным для здоровья, выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



покупают, чтобы сэкономить, другие – чтобы сократить потребление насыщенных жиров, третьи – чтобы снизить калорийность рациона, ведь растительные жиры не содержат холестерина. Однако очень важно, чтобы спред соответствовал обязательным требованиям в том числе по показателям безопасности.

– Согласно ГОСТу, вкус и запах у спреда должны быть сливочными, сладкосливочными или кисломолочными, а невыраженный вкус и запах в спреде – это нарушение, – комментирует **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

Согласно протоколам испытаний, невыраженный вкус был

характерен для четырех образцов спреда: «**Аппетитно круглый год**» (частная марка торговой сети «Карусель», изготовитель ИП Богачева Людмила Борисовна, Тульская обл.), спред растительно-жирового от ООО «Воронежросагро» (г. Воронеж), спред «Воймикс» от ООО «Алтико» (Московская обл.), в котором ощущался привкус соли, и спреда «Крестьянский» от АО «Нижегородский масложировой комбинат» (г. Нижний Новгород), вкус которого оказался вдобавок еще и «пустым». Употребление спредов с такими органолептическими пороками вряд ли доставит потребителю удовольствие.

НЕОДНОРОДНЫЙ ЦВЕТ

Цвет спреда, согласно ГОСТу, должен быть однородным по всей массе. Однако три его образца из числа проверенных не соответствовали и этому критерию. На поверхности спреда от ООО «Воронежросагро» и АО «Нижегородский масложировой комбинат» были обнаружены пятна желтого цвета, а цвет образца торговой марки «Аппетитно круглый год» оказался неоднородным по всей массе.

– Растительно-жировой спред – это смесь нескольких растительных масел с разной температурой плавления. При его производстве масса в охлажденном состоянии фасуется в потребительскую упа-

ковку. Однако если технология производства нарушается, то продукт при комнатной температуре начинает расслаиваться. Иногда даже бывает, что в расфасованном в пластиковые контейнеры спреде на поверхности обнаруживается жидкое масло, – рассказывает **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Роман Перкель**. – И одна из причин появления желтых пятен на поверхности и срезе



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВОГО



Наименование продукта	Спред растительно-жировой ТМ «Матренкино», массовая доля жира 55%	Спред растительно-жировой ТМ «Рама Виталити», массовая доля жира 48%	Спред растительно-жировой для бутербродов, гарниров и выпечки ТМ «365 дней», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой «Шоколадный» ТМ «Крестьянка», массовая доля жира 62%	Спред растительно-жировой ТМ «Бабушкино», массовая доля жира 40%	Спред растительно-жировой ТМ «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 72,5%
Производитель	ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.	ООО «Маргариновый завод», г. Москва	ООО «Петерлак», г. Санкт-Петербург	ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва	ООО «Русский промышленник», г. Санкт-Петербург	ИП Богачева Людмила Борисовна, Тульская обл.
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ТУ 10.42.10-056-18518507-2016	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
Дата изготовления	08.06.2018	27.06.2018	21.06.2018	13.06.2018	23.04.2018	25.06.2018
Масса, количество образцов	3 x 400 г = 1200 г	2 x 475 г = 950 г	3 x 400 г = 1200 г	5 x 200 г = 1000 г	4 x 250 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г
Цена за 1 уп.	64-87	125-00	56-99	24-00	39-50	19-39
Место закупки	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Вкус невыраженный. Цвет светло-желтый, неоднородный по всей массе
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % (Норма/Результат)	Не более 2,0/ 1,37 ±0,42	Не более 2,0/ 0,61 ±0,18	Не более 2,0/ 1,93 ±0,58	Не более 2,0/ 0,56 ±0,17	Не более 2,0/ 0,98 ±0,30	Не более 2,0/ 1,62 ±0,49
Соответствие ГОСТ Р 52100-2003 ТР ТС №024/2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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

спреда может заключаться в нарушении температурного режима его хранения или транспортировки.

– Желтые пятна и неравномерный цвет на срезе могут быть следствием начавшегося процесса окисления из-за нарушения температурных режимов при производстве или хранении спреда, – поясняет **заместитель руководителя органа по сертификации ФБУ «Тест-С.-Петербург» Ольга Преснова.**



ОПАСНЫЙ ПРОДУКТ ИЗ МАГАЗИНА «СЕМИШАГОФФ»

Если упомянутые четыре образца спреда не соответствовали ГОСТу по показателям качества, то пятый образец, приобретенный в магазине «Семишагофф» на пр. Стачек, д. 105, – спред «Крестьянское» (ООО «Альконд», Московская обл.) – уже не отвечал требованиям безопасности: содержание трансизомеров в образце было превышено более чем в пять раз и составило более 10%, в то время как, согласно Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию 024/2011, их не должно быть более 2%.

– Новые требования к содержанию трансизомеров в жировых продуктах действуют с начала текущего года. До этого нормативные документы допускали содержание трансизомеров до 8%. Однако изготовитель превысил даже этот порог, что является серьезным нарушением требований безопасности. Такой продукт должен быть немедленно снят с реализации, – считает **Ольга Преснова.**

В Европе и США ограничение в 2% в отношении трансизомеров действует уже с 2010 года. И это продиктовано результатами научных исследований, доказавших вред трансизомеров для здоровья человека.

– Трансизомеры – это насыщенные жиры, которые могут быть природного и промышленного происхождения, – рассказывает **Роман Перкель.** – Те, что имеют естественную природу, содержатся, например, в сливочном масле.

Трансизомеры же в спредах появляются в результате промышленной переработки растительных масел.

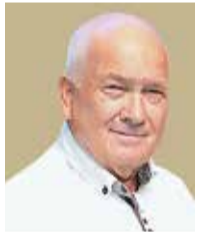
– Природные трансизомеры легче усваиваются в организме человека, а те трансизомеры, которые образуются вследствие промышленной переработки растительных масел, накапливаются в виде жировых отложений, – объясняет **Ольга Преснова.**

– Все растительные масла, из которых делают спреды, имеют жидкое или полутвердое состояние. А для получения продукта с температурой плавления 36 градусов, как у сливочного масла, чтобы он, с одной стороны, не растекался при комнатной температуре, а с другой – не имел привкуса салитости, сырье подвергают гидрогенизации. В ходе этого процесса как раз и образуются трансизомеры, – говорит **Роман Перкель.**

– В самих растительных маслах, из которых изготавливают спреды, трансизомеров нет. Наоборот, в них содержатся необходимые организму жирные кислоты Омега-3 (линоленовая) и Омега-6 (линолевая). Однако при гидрогенизации к ним присоединяются молекулы водорода, благодаря чему и образуются трансизомеры – сложные химические соединения, которые являются канцерогенами, оказывающими влияние на появление атеросклеротических изменений при избыточном потреблении такой продукции, – говорит **доцент кафедры сестринского дела и социальной работы Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.**



– Употребление продуктов с избытком трансизомеров ведет к ожирению, к нарушению работы сердечно-сосудистой системы и, соответственно, к инфарктам и инсультам, а также к накоплению в организме человека канцерогенов, которые спо-



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

– Спред, согласно Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию, – это эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36°C, изготавливаемый из молочного жира, немодифицированных и модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок. По массовой доле общего жира спреда могут быть низкожирными (от 39,0% до 49,9%), среднежирными (от 50% до 69,9%) и высокожирными (от 70,0% до 95,0%).

Чтобы выбрать качественный спред, следует внимательно прочесть этикетку, изучить состав спреда и определиться, какой спред вам нужен. Состав продукта допускает наличие разрешенных ароматизаторов, витаминов, а также кокосового и пальмового масла. Обратите внимание, что сливочно-растительный спред должен храниться при температуре от -25°C до +5°C, растительно-сливочный и растительно-жировой спреда – от -20°C до +15°C. Не допускается хранить спреды вместе с продуктами, обладающими резкими, специфическими запахами.

Спред нельзя называть маргарином или подделкой сливочного масла. Это комбинированный жировой продукт, выпускаемый по ГОСТ Р 52100-2003 или техническим условиям. Спреды могут использоваться для приготовления бутербродов, однако для жарки их применять не рекомендуется, так как они портят вкус приготавливаемого продукта.



собствуют развитию раковых заболеваний, – рассказывает **главный диетолог Северо-Западного федерального округа, академик РАЕН и МАНЭБ Владимир Доценко.**

Исследования в США показали, что даже при содержании трансизомеров в пищевых продуктах в пределах 1% увеличивается риск появления различных заболеваний, и сейчас идет дискуссия на международном уровне о том, чтобы количество трансизомеров в продуктах питания не превышало этот порог. На Западе уже перешли на новую технологию переработки растительных масел – переэтерификацию, которая была разработана в России еще 30 лет назад.

– Эта технология не требует больших вложений, а ее использование дешевле, чем применение гидрогенизации, однако не все отечественные производители спредов готовы сегодня ее применять из-за затрат на новое оборудование, – сокрушается **Роман Перкель, один из авторов технологии переэтерификации.**

СПб ООП «Общественный контроль» решила связаться с магазином «Семишагофф» на пр. Стачек, д. 105 и выяснить, существует ли в этой торговой сети хоть какой-нибудь входной контроль качества пищевых продуктов – в частности, спредов. Дозвониться до магазина по указанному в интернете телефону оказалось невозможно, пришлось оставлять запрос на сайте компании.

Перезвонивший сотрудник торговой сети, представившийся Дмитрием Андреевичем, сообщил, что качество продуктов они не проверя-



ют, лаборатории у них нет, но жалоба уже перенаправлена производителю и по итогам он сообщит о результатах ее рассмотрения, а также предложил вернуть деньги за спред «Крестьянское» производителю ООО «Альконд». Получается, продавец готов «положительно» решить вопрос с отдельно взятым покупателем, но готов ли он будет отказываться вообще от всей продукции сомнительного качества недобросовестного московского изготовителя, узнаем совсем скоро, ведь «Общественный контроль» уже передал в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу все материалы экспертизы, необходимые для проведения внеплановой проверки и принятия мер административно-реагирования в рамках КоАП РФ.

СПРЕДЫ: ЗА И ПРОТИВ

В целом специалисты, принявшие участие в разборе результатов экспертизы спредов, относятся к ним довольно скептически. Так, **Владимир Доценко** уверен, что употреблять в пищу спреды постоянно не стоит, хотя и вреда от них, если употреблять изредка, не будет.

– Несмотря на отсутствие животных жиров, растительно-жировой спред не является частью диеты для здорового питания, которая предполагает употребление натуральных продуктов. А спред изготавливается путем промышленной переработки, в нем много гидрогенизированных жиров и ароматизаторов, которые придают продукту сливочный вкус, – говорит он.

– Изначально спред был разработан как лечебно-профилактический продукт, способный заменить сливочное масло, – напоминает **Лариса Лавут.** – Поэтому употреблять его в пищу людям, подверженным риску склеротических заболеваний, изредка можно, но здоровому человеку – не стоит. Также не рекомендуется употреблять его беременным женщинам из-за тератогенного действия – нарушения эмбрионального развития. Кроме того, спред не может считаться продуктом для детского питания, поскольку развивающийся организм вполне хорошо усваивает молочный жир, содержащийся в сливочном масле.

– Не стоит заниматься самообманом, – предупреждает **Ольга Преснова.** – Жиры, переработанные

промышленным путем, которые находятся в составе любого спреда, гораздо тяжелее усваиваются организмом, чем натуральные.

А вот **Роман Перкель** уверен, что спред, изготовленный в соответствии с действующими требованиями, в чем-то даже лучше сливочного масла, так как в его состав входит незаменимая для организма линоленовая кислота, которая содержится только в растительных жирах. По его мнению, спред лучше покупать не в пластиковой таре, а в фольге – так потребитель сможет заметить, тает ли спред при комнатной температуре и происходит ли вытекание из упаковки жидкого масла.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», только пять образцов растительно-жирового спреда из десяти проверенных соответствовали обязательным требованиям. Это спред «Матренкино» (ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.), «365 дней» (ООО «Петерпак», г. Санкт-Петербург), «Бабушкино» (ООО «Русский промышленник», г. Санкт-Петербург), «Рама Виталити» (ООО «Маргаритовый завод», г. Москва) и «Крестьянка» (ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва).

Отметим, что по итогам прошлого года спред растительно-сливочный «Преображенское» одноименного московского молочного комбината был признан фальсификатом, поскольку массовая доля молочного жира в жировой фазе продукта оказалась менее 5% вместо нормы ГОСТа «не менее 15%». Отрадно, что по итогам проверки этого года растительно-жировой спред компании соответствует обязательным требованиям.

– Радует, что из пяти прошедших экспертизу образцов три изготовлены производителями из Санкт-Петербурга и Ленобласти. Это говорит о том, что качеству местной продукции всё же можно доверять, – заключает **Ольга Преснова.**
Елена МАКСИМОВА



Спред растительно-жировой ТМ «Воймикс», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой, массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой «Крестьянский» сливочный вкус, массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой «Крестьянское», массовая доля жира 60%
ООО «Алтико», Московская обл.	ООО «Воронежросагро», г. Воронеж	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Альконд», Московская обл.
ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
19.04.2018	07.07.2018	05.06.2018	30.06.2018
2 x 400 г = 800 г	6 x 100 г = 600 г	4 x 180 г = 720 г	5 x 180 г = 900 г
110-00	19-99	26-99	22-99
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, к. 1, лит. В.Ч., пом. 2-Н (комн. 1-5, 7-19)
Невыраженный сливочный вкус и запах, с солоноватым привкусом	Вкус невыраженный. Цвет светло-желтый однородный по всей массе, сверху пятна желтого цвета	Пустой, невыраженный вкус. На верхней поверхности наличие пятен желтого цвета	СООТВЕТСТВУЕТ
Не более 2,0/ 1,61 ± 0,48	Не более 2,0/ 1,88 ± 0,56	Не более 2,0/ 0,79 ± 0,24	Не более 2,0/ более 10,0
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. трансизомеров жирных кислот

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.



Продукты, которые можно покупать!



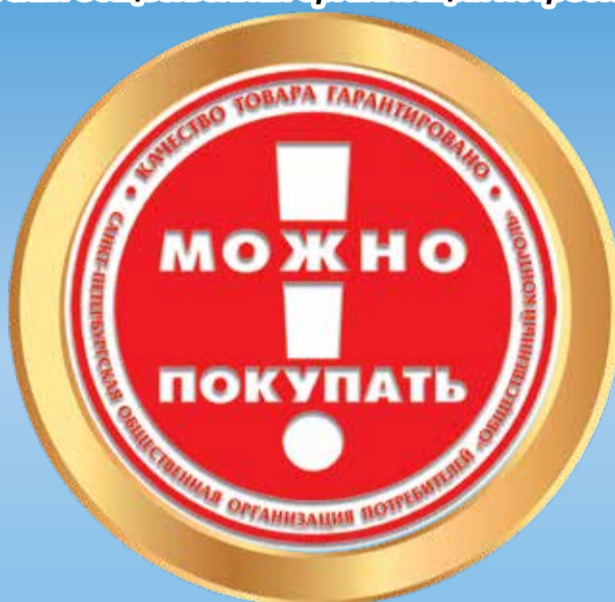
23 августа в рамках XXVII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» были объявлены победители Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2018 года, который уже седьмой год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В этом году участниками конкурса стали изготовители из шести регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. Однако не всем им удалось дойти до финала.

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» могут стать не только изготовители из Санкт-Петербурга, но и иногородние компании, чья продукция представлена в местной рознице.

Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честной маркировкой и донести результаты проверки 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 прямо с полок продовольственных магазинов.



А СУДИ 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 Северо-Западного федерального округа: 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 участники конкурса были распределены по шести номинациям: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Кондитерская



Диплом победителя конкурса в руках Эльвиры Даутовой, исполнительного директора АО «Лактис» (г. Великий Новгород)



Константин Аганов, начальник отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга, поздравляет с победой в конкурсе ООО «Торговый дом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»



Ольга Историк, руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области (справа), вручает награду конкурса Елене Колбасовой, заместителю начальника службы продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»



Ирина Асфондьярова, доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, вручает награду конкурса Михаилу Лучиновскому, директору по развитию АО «Карат Плюс»



Александр Перетьяко, ЗАО «Племенной завод Приневское», благодарит Экспертный совет конкурса за высокую награду



Евгения Лобова, главный технолог научно-исследовательского и проектно-конструкторского института по развитию и эксплуатации флота (АО «Гипрорыбфлот»), вручает награду конкурса Алексею Пчелинцеву, заместителю исполнительного директора по маркетингу АО «Таурис» (г. Мурманск)



Александр Ишевский, декан факультета пищевых технологий, д.т.н., профессор университета ИТМО, поздравляет со званием лауреата конкурса Константина Лебединского, генерального директора ООО «Фиш Ритейл Сервис»



Игорь Муравьев, исполнительный директор союза «Ленинградская областная торгово-промышленная палата», поздравляет со званием лауреата конкурса Светлану Молодцову, директора по продажам ООО «Фиш Ритейл Сервис»



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга (справа), вручает диплом конкурса Валерии Сергееву, директору по продажам ООО «Мит Стар»

ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2018 года

ПРОДУКТ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Кисломолочный продукт «АЙРАН», м.д. жира 2,5%, ТМ «Приневское»	ЗАО «Племенной завод Приневское» (Ленинградская область)
Йогурт с фруктово-ягодными наполнителями, м.д. жира 1,7%, ТМ «Пискаревский»	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (г. Санкт-Петербург)
Сливки питьевые ультрапастеризованные, м.д. жира 10%, ТМ «Клевер»	
Мусс творожный «Восторг» с наполнителем, м.д. жира 2,7%	АО «Лактис» (г. Великий Новгород)
Греческий йогурт, м.д. жира 3%, ТМ «Lactica»	
Молоко пастеризованное, м.д. жира 3,2%, ТМ «Экомилк»	ООО «Экомилк» (г. Москва)
Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Молочная страна»	ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)
НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Сосиски «Молочные», ТМ «Мит Стар»	ООО «Мит Стар» (г. Санкт-Петербург)
Пельмени категории «В», ТМ «Чапай»	ООО «МОРОЗКО» (г. Санкт-Петербург)
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», в/с	ПО «Лужский консервный завод» (Ленинградская область)
НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Паста из морепродуктов сливочная «Crème le mare», ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (г. Санкт-Петербург)
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески «По-мурмански», ТМ «Рыбное меню»	АО «Таурис» (г. Мурманск)
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески «По-мурмански», ТМ «Рыбное меню»	АО «Стрелец» (г. Мурманск)
Скумбрия атлантическая обезглавленная потрошенная специального посола, ТМ «Пять океанов»	ООО «Фиш Ритейл Сервис» (г. Санкт-Петербург)
Сельдь тихоокеанская специального посола в заливке (тушка), ТМ «Пять океанов»	
НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»	
Консервы натуральные «Горошек зеленый», ТМ «Фрау Марта»	
«Фасоль красная в собственном соку», ТМ «Фрау Марта»	ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)
Консервы овощные «Кукуруза сахарная», ТМ «Фрау Марта»	
НОМИНАЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Торт бисквитный «Райский сад», ТМ «Карат Плюс»	АО «Карат Плюс» (г. Санкт-Петербург)
НОМИНАЦИЯ «ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ»	
Мюсли прессованные. Батончик «Мюсли яблоко и злаки», ТМ «Виталад»	ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас» (г. Санкт-Петербург)



Ксения Илларионова, доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, вручает награду конкурса Андрею Крыжановскому, генеральному директору ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС»



Владимир Сергеев, заместитель директора филиала «Санкт-Петербург» компании «Эрконпродукт» (дистрибьютор ООО «Промконсервы», г. Смоленск), принимает поздравления со званием лауреата Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

продукция», «Консервы овощные», «Функциональные пищевые продукты». 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.



Анатолий Брусенцев, доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО, к.т.н. (слева), вручает награду конкурса Александру Мальгину, директору филиала «Санкт-Петербург» компании «Эрконпродукт» (дистрибьютор ООО «Промконсервы», г. Смоленск)



Сергей Юрченко, директор выставки-ярмарки «Агрорусь», поздравляет с победой в конкурсе Яну Ковалеву, представителя официального партнера-дистрибьютора компании «Экомилк»



Людмила Серажутдинова, заместитель генерального директора ФБУ «Тест-С-Петербург» (слева), поздравляет с победой в конкурсе Ольгу Кудравец, начальника лаборатории ПО «Лужский консервный завод»

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



«Пискаревский» можно покупать!

На Международной продовольственной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая прошла в Санкт-Петербурге в конце августа, были объявлены победители Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2018 года.

В число лауреатов конкурса в очередной раз заслуженно вошла молочная продукция Пискаревского молочного завода: йогурты с фруктово-ягодными наполнителями торговой марки «Пискаревский» и сливки питьевые ультрапастеризованные торговой марки «Клевер».

Конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», организатором которого является Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проходит в городе на Неве с 2012 года. Однако участие в нем могут принять и иногородние компании, чья продукция представлена в местной рознице.

Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честной маркировкой и донести результаты проверки до потребителей. Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения Северо-Западного федерального округа.

Конкурс проходит в два этапа. Сначала продукция, которая приобретает в магазинах

города, направляется на лабораторные испытания в ФБУ «Тест-С.-Петербург», а затем в случае соответствия обязательным требованиям – на дегустационную комиссию, в которую входят ведущие эксперты Санкт-Петербурга и Ленинградской области в сфере качества продовольственных товаров.

В ходе дегустации йогурты Пискаревского молочного завода с наполнителями «Абрикос-манго» и «Клубника-черника», а также сливки питьевые «Клевер» получили высокие оценки специалистов, что и позволило этим продуктам претендовать на звание победителя конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция».

Йогурт – полезный кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, сквашенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов. Пользу молочнокислых продуктов для организма человека доказал еще в XIX веке великий русский ученый Илья Мечников. Он выяснил, что молочнокислые бактерии благотворно влияют на желудочно-кишечный тракт, предотвращая различные заболевания.

Важно, что продукция Пискаревского молочного завода не только полезна для здоровья, но и благодаря наличию у предприятия собственной сырьевой базы, современного оборудования и отлаженной логистики имеет доступную цену, что выгодно выделяет ее на полках супермаркетов среди аналогичных товаров.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Начался новый учебный год, который ставит новые задачи не только перед детьми, но и перед их родителями. Одна из них – обеспечение полноценным и сбалансированным питанием школьников. Ох и не простой же этот вопрос, особенно если времени на домашнюю готовку хватает не всегда.



Сосиски «Мит Стар» можно покупать!

Однажды в гостях у друзей я стала свидетелем забавной сцены. На стол были выставлены блюда, приготовленные по классическим правилам здорового питания: мясо, запеченное в духовке, овощи гриль, а семилетней дочке родители торжественно подали... сосиски. «Для ребенка это всегда праздник, поэтому иногда мы их покупаем, но внимательно следим, чтобы были сделаны обязательно по ГОСТу!» – улыбнулась хозяйка.

Действительно, сосиски – любимая еда наших детей. Но как не ошибиться с их выбором? Попробуем разобраться!

Чаще хозяйки ориентируются на стоимость колбасных изделий. Но есть другой, более надежный способ выбрать правильные сосиски: внимательно изучить этикетку!

На упаковке можно встретить разную маркировку: ГОСТ, ТУ или СТО. ГОСТ – это государственный стандарт, утверждаемый на федеральном уровне. В ГОСТе на колбасные вареные изделия сосиски подразделяются на две категории: «А» и «Б».

Технические условия (ТУ), по которым часто вырабатываются колбасные изделия, как правило, имеют рецептуру, отличную от ГОСТа, и предполагают присутствие в продукции различных добавок. Нередко на упаковке можно встретить и аббревиатуру СТО. Это стандарт организации,

который близок к ТУ и, как правило, разрабатывается под новую продукцию.

Решение, какой продукции больше доверять, в конечном итоге остается за покупателем. Но есть и еще одна важная подсказка – заключение Экспертного совета Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который в этом году назвал сосиски «Молочные» (ГОСТ) категории «Б» от петербургской компании «Мит Стар» в числе победителей в номинации «Мясная продукция».

– Эти сосиски имеют сбалансированный вкус, запах и консистенцию в соответствии с требованиями ГОСТа, – отметил по итогам дегустации Александр Ишевский, декан факультета пищевых технологий, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом, доктор технических наук, профессор университета ИТМО.

С этой оценкой были согласны и другие специалисты, принявшие участие в дегустации, которая состоялась в конце июля в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург». Попробуйте теперь и вы сосиски «Молочные» ТМ «Мит Стар»: они прошли независимый контроль, став лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2018 года.

Алиса САВЕЛЬЕВА



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



«Виталад»: максимум пользы в каждом перекусе

Стремительный ритм жизни зачастую приводит к тому, что люди не находят времени для полноценного приема пищи в течение дня. В такие моменты всегда выручает быстрый перекус. Однако важно, чтобы он был не только сытным, но и полезным. Для решения этой задачи вполне подойдут батончики-мюсли от петербургской компании «Линфас».

СЕКРЕТ «ПРАВИЛЬНОГО» БАТОНЧИКА

Предприятие, которое работает в Северной столице уже более четверти века, выпускает широкую линейку батончиков под разными торговыми марками: «Три кота» и «Лунтик» – для детей; «Всегда для женщин» – для представительниц прекрасного пола; «Фитнес» – для людей, ведущих активный образ жизни; и, конечно, «Виталад» – для тех, кто ценит в продукте сочетание удовольствия и пользы.

Все эти продукты имеют минимальное содержание сахара и консервантов, а сама основа батончика – злаки – подвергается незначительной термической обработке, что позволяет сохранить в продукте все витамины, микро- и макроэлементы.

НА ЛЮБОЙ ВКУС

Чтобы сделать батончики максимально полезными, в их состав входят сразу четыре вида злаков – ячмень, овес, рожь и пшеница, а также натуральные фрукты, ягоды или сухофрукты: ананас, папайя, брусника, малина, банан, абрикос, изюм, чернослив.

Для тех, кто любит послаще, «Линфас» предлагает батончики с шоколадом или молочной глазурью, а те, кто предпочитает более легкое лакомство, могут выбрать изделия на основе ржаных отрубей. Для спортсменов выпускаются батончики с повышенным содержанием белка, а для людей, ведущих активный образ жизни, – с зеленым чаем и женьшенем, которые являются натуральными природными энергетиками.

СКОРО – И С ОВОЩАМИ

В ближайшее время линейка батончиков пополнится новыми овощными вкусами, которые предприятие выпустит под торговой маркой «Виталад». Для их производства разработана уникальная технология, которая позволяет убрать из овощей тяжелые металлы, нитраты, нитриты, сульфаты, но при этом сохранить в них витамины, минералы и пищевые волокна.

Уже этой осенью можно будет приобрести овощные батончики «Виталад» с морковью, а позже ассортимент будет расширен и другими вкусами: тыква, репа, брюква и капуста.

Елена МАКСИМОВА



МЕНЬШЕ СОЛИ – СРОК КОРОЧЕ

Наиболее распространенные виды сельди – атлантическая, тихоокеанская. Ее подразделяют по месту вылова, разделке, способу посола, размерам, степени солености и сортам. Для приготовления сельди специального посола компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использует тихоокеанскую сельдь, которую ловят практически круглый год.

Поскольку сельдь соленая не подвергается термообработке, она сохраняет все свои полезные вещества: жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок. Солят сельдь простым, специальным, пряным и маринованным посолом.

Простой посол – это посол в солевом растворе (тузлуке) или сухой солью без добавок. Наиболее однородное качество готового продукта дает именно посол в солевом растворе.

Специальный посол – вид посола с добавлением сахара. Такая рыба более вкусная, так как вместе с глюкозой она лучше созревает, но хранится хуже, чем слабосоленая.

Рыбу пряно посола изготавливают по классической технологии, но с добавлением натуральных пряностей.

Маринование предполагает внесение в солевой раствор органических кислот – например, уксусной, винной или молочной.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы купили пересоленную рыбу, разделите ее на филе, залейте на час водой или молоком – избыток соли выйдет в менее плотную среду.

Если в заливке, в которой находится сельдь специального посола, видны пузырьки воздуха, значит в упаковке идут процессы брожения и бактериальной порчи. Такую продукцию покупать не стоит.

Выделение крови для неразделанной рыбы в солевой заливке – процесс естественный и не является пороком. Наоборот, покупателя должна насторожить абсолютно прозрачная заливка, которая говорит о том, что рыбу неоднократно перезаливали. Тихоокеанская сельдь «кровит» больше, чем атлантическая, из-за особенностей морфологии и вылова. Например, для неразделанной сельди специального посола из тихоокеанской рыбы естественным может быть светлорозовый или светло-коричневый цвет заливки. При этом заливка не должна быть мутной.

Анна ШВЕЛЕВА



ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ



Нетрадиционные растительные масла всё больше набирают популярность. Льняное, кунжутное, рыжиковое, соевое, хлопковое, горчичное – пальцев двух рук не хватит, чтобы перечислить виды масел, которые можно сегодня найти на прилавках магазинов. Однако, как показали недавние проверки, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», далеко не все изготовители честны перед потребителями. Как же не ошибиться в выборе растительных масел и не дать себя ввести в заблуждение ничем не подкрепленными рекламными заявлениями?

«Масляный король» подарит новые вкусы знакомым блюдам!

При выборе растительных масел внимательно изучите упаковку. Информация для потребителя должна располагаться на контрастном фоне, быть четко читаемой, не должна содержать не подтвержденных документально рекламных заявлений (например, «органик», «эко» или «био») или не основанных ни на чем обещаний выздоровления от разных болезней. Важна при этом и репутация изготовителя, который должен обладать значительным опытом, современными технологиями и оборудованием, а также признанием профессионального сообщества.

Компания «Виктория» из Великого Новгорода известна на рынке высоким качеством выпускаемой продукции с 2003 года. Ассортимент растительных масел насчитывает десятки наименований.

– Продукцию выпускаем под торговыми марками «Масляный король», «Русский Масляник» и «Русска», – рассказывает **Антон Евсюков, генеральный директор компании.**

– На отработку технологии производства каждого продукта уходило один-два года. Масло мы делаем путем холодного отжима, консервантов не добавляем. Благодаря усовершенствованному процессу отжима нам удалось добиться продления срока годности наших масел до 12, а по некоторым позициям – до 24 месяцев. Большую помощь в разработке документации нам оказал петербургский ВНИИ Жиров, с которым мы давно и плотно сотрудничаем. Мы очень внимательно подходим к выбору поставщиков. Например, семя конопли берем только в Пензенской и Нижегородской областях. Грецкий орех к нам едет из Крыма, льняное семечко из Воронежской и Волгоградской областей. Кунжут, который в Рос-

сии не растет, закупаем в Индии. Конечно, можно приобрести более дешевое сырье в среднеазиатских странах СНГ, но технология обработки сырья там нас не устраивает.

Продукция под торговой маркой «Масляный король» неоднократно награждалась медалями престижных выставок, трижды подряд получала Гран-при специализированной выставки «Продэкспо», главного форума пищевиков в России, и трижды Гран-при международной выставки «Агрорусь».

– На сегодняшний день торговая марка «Масляный король» является действующим чемпионом России в своем классе, – резюмирует **Антон Евсюков** и приглашает всех читателей «ПК» самим по достоинству оценить качество широкого ассортимента растительных масел, которые обязательно подарят давно знакомым блюдам новые оттенки вкуса.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Масло коровье –
ешьте на здоровье!



www.ecomilk.ru

НОРМАТИВНАЯ БАЗА



В июле этого года вступили в силу изменения в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержденные решением Совета Евразийской экономической комиссии от 10.11.2017, в части маркировки молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира.

Молочникам предъявили новые требования

Суть нововведений – обязать изготовителей, выпускающих молокосодержащую продукцию с заменителями молочного жира, правильно называть свою продукцию и указывать правдивый состав на этикетке, перестав вводить в заблуждение потребителей.

В частности, запрещаются такие наименования, как творожный продукт, творожок, сыроподобный продукт, сыр, сметанный продукт, маслице и т. д., в случае если в их составе присутствуют немолочные жиры. Теперь наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молоко-содержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топлёной смеси, мороженого с заменителем молочного жира). Информация о технологии производства молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов «произведенный по технологии...» творога, сыра, сметаны и т. д. Важно, что размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм.

Кроме того, теперь на потребительской упаковке изготовители должны указывать информацию о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел. Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом, контрастным цветом этого информационного поля. Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содер-

жит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.

При этом размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 3 мм или шрифтом максимально крупного размера, насколько позволяет размер этикетки.

Также поправки запрещают использовать понятие «масло» в том числе в названиях торговых марок, при нанесении маркировки на этикетки пасты масляной, спреда сливочно-растительного. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно включать фразу «мороженое с заменителем молочного жира». При нанесении маркировки на мороженое на лицевой стороне потребительской упаковки указывается полное наименование этой продукции, которое наносится шрифтом одинакового размера. Не допускается применение терминов «молочное», «сливочное», «пломбир» в маркировке мороженого с заменителем молочного жира.

О том, будут ли теперь изготовители молоко-содержащей продукции честны с потребителями, узнаем совсем скоро: Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» при проведении своих проверок планирует уделить этой группе продуктов особое внимание.

Кирилл ОРЛОВ

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Лето в этом году выдалось жарким. И чем утолять жажду, каждый решал сам. Но мало кто знает, что один из самых эффективных напитков для этого – айран, кисломолочный продукт, который получают в результате смешанного брожения козьего, коровьего и овечьего молока с добавлением дрожжей.

Айран «ПРИНЕВСКОЕ»: сделан из цельного молока!

Многие потребители уже успели по достоинству оценить айран под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ», хотя продукт запущен в производство не так давно. Натуральный вкус, запах, приятная консистенция, удобная упаковка и, конечно, приемлемая цена айрана из Ленинградской области выгодно отличают его на прилавке магазина среди аналогичной продукции.

Высокую оценку за качество кисломолочный продукт получил в этом году и от Экспертного совета Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который проводится в Северо-Западном федеральном округе с 2012 года. Специалисты отметили классический кисломолочный вкус, натуральность сырья и невысокое содержание соли. Заслуженная награда была вручена изготовителю ЗАО «Племенной завод Приневское» в рамках XXVII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь».

– Айран на нашем производстве изготавливается из коровьего молока с добавлением воды и соли, с использованием закваски, в состав которой входят термофильный стрептококк, болгарская палочка и дрожжи, – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод Приневское» Владимир Гельбер. – Молочнокислые бактерии, содержащиеся в продукте, нормализуют пищеварение, улучшают переваривание пищи и защищают печень, а соли способствуют быстрому восстановлению водно-солевого баланса, так же как рассол. Айран не только хорошо утоляет жажду, но и приносит неоценимую

пользу: например, восстанавливает микрофлору кишечника и выводит шлаки из организма. Регулярное употребление айрана укрепляет иммунитет и предотвращает воспалительные заболевания, способствует притоку крови в легкие, улучшая работу дыхательных центров.

Сегодня в ассортименте одного из ведущих молокозаводов Ленинградской области – десятки наименований продуктов переработки коровьего и козьего молока: пастеризованное молоко, сметана, кефир, творог, сыр, йогурты, которые изготавливаются из собственного сырья. Племенной завод имеет 900 дойных коров, дающих 23 тонны молока в сутки, и 1200 коз, от которых получают до 3 тонн молока в день. В этом году предприятие запустило комбикормовое производство, что позволило увеличить объемы и повысить качество молока.

– Мы делаем продукцию только из натурального сырья, – продолжает Владимир Гельбер. – Поэтому наши продукты получают действительно вкусными и имеют короткие сроки годности. Например, наш творог хранится 72 часа, молоко – 5 дней, сметана и айран – до 10 суток. Максимальный срок хранения сыра – 20 дней.

Приобрести молочные изделия под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ» можно в небольших магазинах, а также на рынках Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД



Счастье это просто...



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«АШАН» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНЫМ СЫРОМ

За четыре года действия продовольственного эмбарго, введенного Россией в отношении ряда зарубежных государств, объемы производства сыра в нашей стране увеличились на 30%. Однако далеко не всегда отечественный продукт, реализуемый торговыми сетями, отвечает обязательным требованиям, а иногда и вовсе является откровенным фальсификатом, изготовленным с использованием немолочных жиров. В этом в очередной раз убедилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проверив в государственной аккредитованной испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург» десять образцов полутвердого сыра, приобретенного в разных магазинах города.

КТО ИЗГОТОВИЛ, НЕИЗВЕСТНО!

Из десяти исследованных образцов сыра семь не соответствовали обязательным требованиям к маркировке. Причем из этих семи образцов четыре были расфасованы самими магазинами, которые зачастую пренебрегают информацией, обязательной для нанесения на этикетку переупакованного продукта.

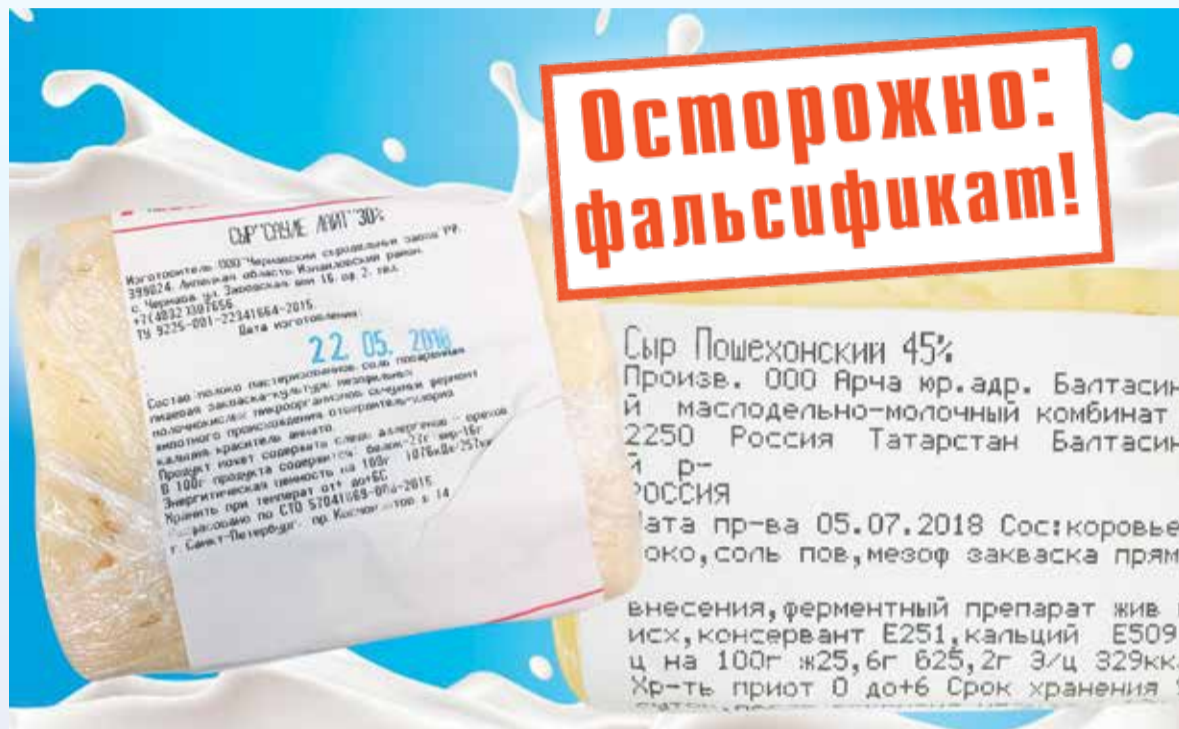
Так, на этикетке сыра «Российский», расфасованного магазином «Семишагофф» (Троицкий пр., д. 4), отсутствовало почти 70% информации, предусмотренной требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: информация о наименовании и местонахождении изготовителя, состав продукта, дата его изготовления, пищевая ценность, нормативный документ, на основании которого он был изготовлен, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза ЕАС.

Грубо нарушили требования российского законодательства при маркировке

пищевых продуктов и в торговой сети «Семья» (Рижский пр., д. 30), где также был приобретен сыр «Российский» неизвестного происхождения. Покупатель такого сыра не только не узнает, кем и где он был изготовлен, но и не найдет на этикетке информацию о его пищевой ценности, дате изготовления и единого знака обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза ЕАС.

– На обоих образцах сыра указан не изготовитель, а только фасовщик. В первом случае это ООО «ТК «Прогресс» (торговая сеть «Семишагофф»), во втором – ООО «ТД «Интерторг» (торговая сеть «Семья»), что является нарушением требований Технических регламентов Таможенного союза, – объясняет руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

«Общественный контроль» не раз предостерегал потребителей от покупки продуктов с разрушенной заводской упаковкой и расфасованных самим магазином. Об имеющихся рисках говорят и эксперты сыродельной отрасли.



– Часто подмена одного сыра другим происходит на стадии его переупаковки на предприятии, не производящих самостоятельно сыры, а только осуществляющих их фасовку, или в торговой сети, которая производит нарезку сыров на бруски или сектора и реализует их под своей торговой маркой, – предупреждает врио директора Всероссийского научно-исследовательского института маслodelия и сыроделия –

филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук, эксперт РАН Елена Топникова. – Торговая сеть может, например, под видом натурального продукта продавать фальсифициро-



ванный продукт того же или другого изготовителя.

Другие образцы сыра – «Бутербродный» ТМ «Простосыр» от ООО «ПИР-ПАК» (г. Москва, приобретен в «Полушке»), «Эдам» от Староминского филиала «Сыродел» ЗАО «Сыродельный комбинат «Ленинградский» (Краснодарский край, приобретен в «Магните»), «Российский» ТМ «Город сыра» от ООО «Невские

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА



Наименование продукта	Сыр полутвердый «Эдам» ТМ «Чиззи» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 40%	Сыр полутвердый «Российский» ТМ «То, что надо!» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский» ТМ «Красная цена», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Бутербродный» ТМ «Простосыр», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Эдам», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Российский», массовая доля жира 45–50%
Производитель	ООО «Аллогой», г. Москва	ООО «Фреш Фуд», Калужская обл.	Филиал ООО «Азбука сыра» (Мамадышский сыродельно-маслодельный комбинат), Республика Татарстан, г. Мамадыш	ООО «Пир-ПАК», г. Москва. Адрес производства: Московская обл.	Фасовщик: ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф»	Староминский филиал «Сыродел», ЗАО «Сыродельный комбинат «Ленинградский», Краснодарский край	Фасовщик: ООО «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	18.05.2018	16.07.2018, упакован 30.05.2018	29.05.2018, упакован 09.07.2018	10.06.2018	упакован 07.08.2018	16.05.2018, упакован 30.05.2018	дата фасовки: 05.08.2018
Срок годности	до 16.08.2018	90 месяцев	до 07.09.2018	до 08.09.2018	до 10.08.2018	до 28.08.2018	
Масса, количество образцов	2 x 240 г = 480 г	2 x 400 г = 800 г	344 г + 324 г = 668 г	2 x 250 г = 500 г	264 г + 254 г = 518 г	230 г + 284 г = 514 г	328 г + 360 г = 688 г
Цена	391,20 руб. за 1 кг	459,95 руб. за 1 кг	448,99 руб. за 1 кг	610,00 руб. за 1 кг	349,99 руб. за 1 кг	395,40 руб. за 1 кг	419,00 руб. за 1 кг
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), Московский пр., д. 97, лит. А, пом. 3Н	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Курляндская ул., д. 8	ООО «Сити Ритейл» (универсам «Полушка»), пр. Космонавтов, д. 28	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), Троицкий пр., д. 4, пом. 2Н	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Варшавская ул., д. 29	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), Рижский пр., д. 30
Маркировка ТР ТС 033/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На передней стороне упаковки не указано наименование продукта шрифтом не менее 9,5 кегля	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На этикетке не указаны изготовитель, состав, пищевая ценность, дата изготовления, знак ЕАС	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На передней стороне упаковки не указано наименование продукта шрифтом не менее 9,5 кегля	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На этикетке не указан изготовитель, знак ЕАС
Массовая доля жира в сухом веществе, % (Норма/Результат)	1–60 и более / 41,0	1–60 и более / 52,0	1–60 и более / 46,1	1–60 и более / 49,2	1–60 и более / 49,8	1–60 и более / 43,5	1–60 и более / 41,7
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ ТР ТС 033/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке

*Технический регламент Таможенного союза 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»

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

сыры» (г. Санкт-Петербург, приобретен в магазине «О'Кей») и «Сауле Лайт» от ООО «Чернавский сыродельный завод» (Липецкая обл., приобретен в «Ашане») – не соответствовали обязательным требованиям по размеру шрифта – не менее 9,5 мм, которым должно быть указано наименование продукта на передней стороне потребительской упаковки.

СЫР ИЗ «АШАНА»: МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

Отсутствие необходимой маркировки на упаковке сыра, безусловно, является нарушением законодательства, однако уходить на второй план по сравнению с откровенной фальсификацией, установленной ФБУ «Тест-С.-Петербург» сразу в двух образцах.

Первой подделкой по итогам проверки оказался сыр «Пошехонский», изготовленный, судя по маркировке, ООО «Арча» (Балтасинский маслodelьно-молочный комбинат), Республика Татарстан, приобретенный закупочной комиссией в ООО «Перспектива» (пр. Космонавтов, д. 38). Как следует из протокола испытаний, это вовсе не сыр, а молокопродукт с заменителем молочного жира, изготовленный по технологии сыра. В «Пошехонском» содержание молочного жира в жировой фазе оказалось не более 5,5% вместо 100%, поскольку сыр, как и любой молочный продукт, должен содержать в своем составе только молочный жир.

А во втором поддельном образце сыра специалисты лаборатории вообще не обнаружили ни капли молочного жира. Им оказался все тот же «Сауле Лайт» от ООО «Чернавский сыродельный завод», Липецкая обл., приобретенный в гипермаркете «Ашан» (пр. Космонавтов, д. 14).

Материалы проверки качества сыров «Общественный контроль» уже направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановой проверки и принятия мер в рамках КоАП РФ.

– Оба сыра можно назвать фальсификатами, поскольку их жировая фаза имеет существенные отклонения от жирнокислотного состава молочного жира. Источником фальсификации, скорее всего, являются растительные жиры, что подтверждается высоким содержанием пальмитиновой, олеиновой и линолевой кислот, – считает Елена Топникова.

Действительно, исследование жировой фазы поддельного сыра «Пошехонский», низкая стоимость которого (309,90 руб. за кг) косвенно указывает на отсутствие в нем молочного жира, показало, что масляной кислоты, которая есть только в молочном жире, всего 0,2%, а должна находиться в диапазоне от 2,4% до 4,2%. В сырном фальсификате из Липецка ее совсем нет. Зато в большом количестве присутствуют олеиновая и линолевая кислоты, причем последняя в несколько раз превышает свое предельное содержание в 5,5% (согласно ГОСТ 32261-2013): в «Сауле Лайт» ее оказалось 14,3%, а в «Пошехонском» – 18,8%!

Как рассказал доцент Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев, недобросовестные производители используют для изготовления обезжиренное молоко, в которое добавляют более дешевое сырье – заменитель молочного жира, вводя тем самым в заблуждение потребителей.

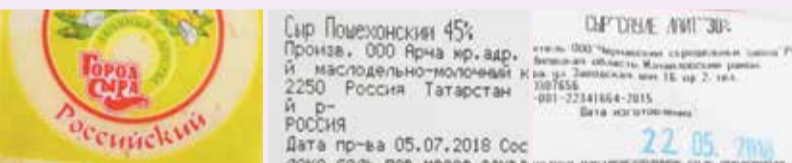
– По сути, это не сыры и даже не «сырные продукты с заменителем молочного жира», а продукты смешанного жирового состава полутвердые, в которых молочный жир практически полностью заменен смесью растительных жиров, – говорит Елена Топникова.

БЕСПОЛЕЗНАЯ ТРАТА ДЕНЕГ

Наглая сырная подделка «Сауле Лайт» обращает на себя внимание не только отсутствием молочного жира, но и вычурным названием, намекающим



Анатолий Брусенцев, доцент Санкт-Петербургского университета ИТМО



Сыр полутвердый «Российский» ТМ «Город сыра», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Пошехонский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Сауле Лайт», массовая доля жира в сухом веществе 30%
Изготовитель фасованного сыра: ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург. Изготовитель исходного сырья: ОАО «Дятловский сыродельный завод», Республика Беларусь, Гродненская обл.	ООО «Арча» (Балтасинский маслodelьно-молочный комбинат), Республика Татарстан	ООО «Чернавский сыродельный завод», Липецкая обл.
03.07.2018, дата фасовки: 20.07.2018 до 17.11.2018	05.07.2018, упакован 07.08.2018 до 08.08.2018	22.05.2018, расфасован: 05.08.2018 до 08.08.2018
2 x 300 г = 600 г	280 г + 264 г = 544 г	260 г + 258 г = 518 г
630,00 руб. за 1 кг ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А	309,90 руб. за 1 кг ООО «Перспектива», пр. Космонавтов, д. 38	576,64 руб. за 1 кг ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ На передней стороне упаковки не указано наименование продукта шрифтом не менее 9,5 кегля	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На этикетке не указан знак ЕАС	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На передней стороне упаковки не указано наименование продукта шрифтом не менее 9,5 кегля
1–60 и более / 49,7	1–60 и более / 47,9	1–60 и более / 50,3
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Содержание молочного жира находится в диапазоне (5,5±1,5)%.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в жировой фазе продукта НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и жирнокислотному составу триглицеридов жировой основы	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и жирнокислотному составу триглицеридов жировой основы

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

Как произведенная из растительных жиров сыроподобная продукция из Беларуси становится «сыром» в российских торговых сетях

Весной этого года Россельхознадзор в ходе проверки на складе одного из предприятий Орловской области обнаружил около 40 тонн сычужного продукта растительного происхождения, поступившего из Республики Беларусь и Китая, а также более 13 тонн сыров под торговыми марками «Гауда», «Маасдам», «Эдам», «Российский», «Пошехонский», имеющих 100%-ное сходство по упаковке с белорусским и китайским сычужным продуктом. Также на складе были обнаружены коробки с маркировочными этикетками с названиями указанных сыров.

По результатам проведенных лабораторных исследований было установлено, что продукт является сычужным. Поступивший из Республики Беларусь сычужный продукт и сыр, находящийся на складе, имеют идентичный состав.

Согласно информации, указанной на маркировке сыров, производителем продукции является компания ООО «ПК-Групп», расположенная по адресу: г. Москва, проезд Кадомцева, д. 15. Однако Россельхознадзор установил, что по указанному адресу деятельность по производству готовой молочной продукции, в том числе сыров, не осуществляется.

В настоящее время УФСБ России по Орловской области рассматривает вопрос о возбуждении уголовного дела по указанному факту по ч. 4 ст. 159 УК РФ «Мошенничество».

Сыроподобная продукция под видом сыра

Россельхознадзор совместно с органами полиции обнаружил на одном из складов в Москве партию белково-жирового продукта производства Беларуси, маркированного под сыр.

В частности, были выявлены сыры полутвердые «Российский», «Сливочный», «Сметанковый» общим весом 2 тонны 30 кг с признаками фальсификации товара. Так, согласно маркировочным этикеткам на сыре, продукция произведена на территории Российской Федерации. В то же время под маркировочной этикеткой сыра полутвердого «Российского» обнаружены остатки маркировки, свидетельствующие о том, что данная продукция является белково-жировым продуктом, произведенным в Беларуси. Кроме того, в камере хранения обнаружены рулоны маркировочных этикеток с обозначением «сыр полутвердый «Сливочный»». Во всех случаях на брикетах сыров отсутствовала информация о дате производства продукции. Указанные факты могут свидетельствовать о перемаркировке сыроподобной продукции производства Беларуси в сыры полутвердые отечественного происхождения. Ведется проверка.

на якобы иностранные корни продукта. Но это еще одна уловка, на которую идут недобросовестные продавцы.

– Это просто один из способов выделиться на полке магазина, привлечь внимание потребителя, – говорит маркетолог одной из торговых сетей Михаил Георгиев. – Делая яркую упаковку с использованием фантазийных наименований, производитель тем самым завлекает покупателя. И хотя все знают о действующем эмбарго на импортные сыры, такой ход часто срывается и покупатель думает, что перед ним продукция иностранного производства. А информация на обратной стороне, которая обычно написана мелким шрифтом, не всегда успевает прочесть.

– Никакого прямого вреда здоровью поддельный сыр, конечно, не нанесет, но и пользы от него не будет, – говорит диетолог, доцент кафедры геронтологии и сестринского дела Государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут. – В продуктах животного происхождения присутствуют 20 аминокислот, а в растительных – многих из них нет, поэтому, покупая такие фальсификаты, потребители получают неполноценное питание.

– Как правило, растительные жиры и готовые жировые композиции не несут прямого ущерба здоровью человека, если их делают из жиров, соответствующих требованиям безопасности Технического регламента Таможенного союза. Но подмена молочного жира на растительный наносит существенный материальный и моральный ущерб потребителю, – считает Елена Топникова. – Страдают от этого и недобросовестные производители сыров –

их качественный сыр может быть не востребован потребителями из-за недоверия в целом к отечественным сыроделам.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Как же научиться выбирать настоящий сыр? Эксперты дают следующие рекомендации.

– Стоит обратить внимание на изготовителя сыра и ассортимент выпускаемой им продукции. Эту информацию, например, можно найти в интернете. Если на предприятии, кроме натуральной продукции, изготавливают и молокопродукты, то вполне вероятно, что вместо сыра в продаже от такого производителя может появиться сырный продукт или его аналог с большей степенью замены молочного жира немолочным. Как потребитель, я бы также не стала доверять производителю с неизвестной короткосрочной историей и без репутации надежного поставщика, – советует Елена Топникова.

Выходит, выбор качественного продукта – дело не совсем простое. Но для тех, кто привык пользоваться результатами экспертиз «Общественного контроля», все гораздо проще: они выбирают ту продукцию, которая в публикуемых результатах экспертиз соответствует обязательным требованиям, и, наоборот, проходят мимо той, которая подмочила свою репутацию.

Итак, согласно выводам лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», полностью соответствуют нормативным документам сыр «Эдам» ТМ «Чиззи» (ООО «Аллогой», г. Москва), «Российский» ТМ «То, что надо!» (ООО «Фреш Фуд», Калужская обл., изготовлено по заказу торговой сети «О'Кей») и «Российский» ТМ «Красная цена» (ООО «Азбука сыра», Республика Татарстан, изготовлено по заказу торговой сети «Пятерочка»).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Выбираем полутвердый сыр

«Российский» сыр – это полутвердый сычужный сыр с жирностью 50±1,6%, который изготавливают из пастеризованного коровьего молока с внесением молокосвертывающего сычужного фермента, закваски мезофильных молочнокислых бактерий. Цвет сыра может быть от белого до светло-желтого, окраска среза сыра должна быть равномерной. Консистенция умеренно эластичная, однородная по всей массе, допускается слегка плотная. Этот сорт сыра имеет характерный рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Вкус должен быть выраженный сырный, слегка кисловатый. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами. Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, наличием посторонних включений, а также сыры, расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Края сыра не должны быть крошащимися или потрескавшимися. При покупке сыра в торговом предприятии обязательно проверяйте наличие информации о сроке годности, а также оцените, соблюдены ли условия хранения продукта.

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.



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
 «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»,
 Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28,
 тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43



ПРАВИЛА ВОЗВРАТА ТОВАРОВ ПРОДАВЦУ

ТОВАРЫ

НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

(согласно ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ НЕЛЬЗЯ

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

Товары надлежащего качества, не подлежащие возврату и обмену согласно Постановлению Правительства РФ № 55 от 19.01.1998 (см. Приложение № 1**)

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

только в течение 14 дней, не считая дня покупки, если указанный товар не подошел: по форме, габаритам, фасону, расцветке, размеру или комплектации, а также не был в употреблении, сохранен его товарный вид, маркировочные ярлыки, потребительские свойства. В случае отсутствия у продавца аналогичного, подходящего для обмена товара, потребитель может потребовать возврата денег – ст. 25 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ОСТАЛЬНЫЕ

НЕНАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

(не соответствующие требованиям качества согласно ст. 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»)

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение срока годности товара в соответствии со ст. 19 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

в течение гарантийного срока либо в разумный срок, но в пределах двух лет со дня передачи товара, если гарантийный срок не установлен

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ

ОСТАЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫЕ ТОВАРЫ*

согласно Постановлению Правительства РФ № 924 от 10.11.2011

ВЕРНУТЬ/ОБМЕНИТЬ МОЖНО

В течение 15 дней со дня передачи товара в случае обнаружения недостатка. В течение гарантийного срока или двух лет, если обнаружен существенный недостаток, нарушен срок гарантийного ремонта (который не должен превышать 45 дней) или товар невозможно использовать в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более 30 дней вследствие устранения его различных недостатков.

* ПЕРЕЧЕНЬ

ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫХ ТОВАРОВ

1. Легкие самолеты, вертолеты и летательные аппараты с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
2. Автомобили легковые, мотоциклы, мотороллеры и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), предназначенные для движения по дорогам общего пользования.
3. Тракторы, мотоблоки, мотокультиваторы, машины и оборудование для сельского хозяйства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
4. Снегоходы и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), специально предназначенные для передвижения по снегу.

5. Суда спортивные, туристские и прогулочные, катера, лодки, яхты и транспортные плавучие средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
6. Оборудование навигации и беспроводной связи для бытового использования, в том числе спутниковой связи, имеющее сенсорный экран и обладающее двумя и более функциями.
7. Системные блоки, компьютеры стационарные и портативные, включая ноутбуки, и персональные электронные вычислительные машины.
8. Лазерные или струйные многофункциональные устройства, мониторы с цифровым блоком управления.
9. Комплекты спутникового телевидения, игровые приставки с цифровым блоком управления.
10. Телевизоры, проекторы с цифровым блоком управления.

11. Цифровые фото- и видеокамеры, объективы к ним и оптическое фото- и кинооборудование с цифровым блоком управления.
12. Холодильники, морозильники, стиральные и посудомоечные машины, кофемашины, электрические и комбинированные плиты, электрические и комбинированные духовые шкафы, кондиционеры, электрические водонагреватели с электрическим двигателем и (или) микропроцессорной автоматикой.
13. Часы наручные и карманные механические, электронно-механические и электронные, с двумя и более функциями.
14. Инструмент электрифицированный (машины ручные и переносные электрические).

** ПРИЛОЖЕНИЕ № 1: ПЕРЕЧЕНЬ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА, НЕ ПОДЛЕЖАЩИХ ВОЗВРАТУ ИЛИ ОБМЕНУ НА АНАЛОГИЧНЫЙ ТОВАР ДРУГИХ РАЗМЕРА, ФОРМЫ, ГАБАРИТА, ФАСОНА, РАСЦВЕТКИ ИЛИ КОМПЛЕКТАЦИИ

1. Товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях (предметы санитарии и гигиены из металла, резины, текстиля и других материалов, инструменты, приборы и аппаратура медицинские, средства гигиены полости рта, линзы очковые, предметы по уходу за детьми), лекарственные препараты.
2. Предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, заколки, бигуди для волос, парики, шиньоны и другие аналогичные товары).
3. Парфюмерно-косметические товары.
4. Текстильные товары (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные и синтетические ткани, товары из нетканых материалов типа тканей – ленты, тесьма, кружево и другие); кабельная продукция (провода, шнуры, кабели); строитель-

- ные и отделочные материалы (линолеум, пленка, ковровые покрытия и другие) и другие товары, отпускаемые на метраж.
5. Швейные и трикотажные изделия (изделия швейные и трикотажные бельевые, изделия чулочно-носочные).
6. Изделия и материалы, полностью или частично изготовленные из полимерных материалов и контактирующие с пищевыми продуктами (посуда и принадлежности столовые и кухонные, емкости и упаковочные материалы для хранения и транспортирования пищевых продуктов, в том числе для разового использования).
7. Товары бытовой химии, пестициды и агрохимикаты.
8. Мебель бытовая (мебельные гарнитуры и комплекты).
9. Ювелирные и другие изделия из драгоценных металлов и (или) драгоценных камней, ограненные драгоценные камни.
10. Автомобили и мототранспортные средства, прицепы и номерные агрегаты к ним; мобильные средства малой механизации сельскохозяйственных работ; прогулочные суда и иные плавсредства бытового назначения.

11. Технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки (станки металлорежущие и деревообрабатывающие бытовые; электробытовые машины и приборы; бытовая радиоэлектронная аппаратура; бытовая вычислительная и множительная техника; фото- и киноаппаратура; телефонные аппараты и факсимильная аппаратура; электромузыкальные инструменты; игрушки электронные, бытовое газовое оборудование и устройства; часы наручные и карманные механические, электронно-механические и электронные, с двумя и более функциями).
12. Гражданское оружие, основные части гражданского и служебного огнестрельного оружия, патроны к нему.
13. Животные и растения.
14. Непериодические издания (книги, брошюры, альбомы, картографические и нотные издания, листовые изоиздания, календари, буклеты, издания, воспроизведенные на технических носителях информации).