

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: КАЖДАЯ ВТОРАЯ ПАЧКА – ПОДДЕЛКА!



СТР. 6–7

растительный жир

85–95%

молочный жир

5–15%

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» получила шокирующие результаты испытаний сливочного масла разных торговых марок: 10 из 14 образцов, проверенных в петербургских государственных испытательных лабораториях, не соответствовали требованиям нормативных документов. Причем в составе семи из десяти некачественных образцов были обнаружены жиры немолочного происхождения, то есть масло оказалось фальсифицированным!

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



В День основания города в Петербурге прошел фестиваль «ВКУСНОГРАД»

В последнюю субботу мая, которая в этом году совпала с Днем основания Санкт-Петербурга, по давно сложившейся доброй традиции в городе на Неве прошел фестиваль «ВКУСНОГРАД», на котором ведущие изготовители пищевых продуктов напрямую без посредников пообщались со своими покупателями. Встреча в Южно-Приморском парке получилась теплой, веселой и вкусной. Недаром народный фестиваль качественной еды, который состоялся уже в 26-й раз, проходит под девизом «ВКУСНОГРАД накормит весь город рад!».

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Торговая сеть «Магнит» торгует поддельным пломбиром

УНИВЕРСАЛ
МАГНИТ



Экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенная на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», показала, что иногда в мороженом может полностью отсутствовать... молочный жир.

СТР. 4–5

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

«Призма» заплатила штраф за салат с кишечной палочкой



Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области применило меру ответственности в виде штрафа в отношении изготовителя салата «Сельдь под шубой» ООО «Призма», производство которого находится во Всеволожском районе 47-го региона.

СТР. 2

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Морская капуста: польза и ограничения

Любимую многими морскую капусту делают из морских водорослей – ламинарии, которую выращивают в море – преимущественно в Китае. Она богата йодом и витаминами. Однако далеко не всем ее можно употреблять в пищу. А детям до трех лет она вообще противопоказана.



СТР. 2



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

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

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

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

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

На радость петербуржцам всего лишь на один день Южно-Приморский парк преобразился в гостеприимный город ВКУСНОГРАД! На суд потребителей представили свою продукцию пищевики из Санкт-Петербурга, Москвы, Ленинградской, Новгородской, Тверской, Белгородской областей, такие как «Пискаревский молочный завод», «Племенной завод «Привенское», «Производственная компания «Русь», «Балтийский Берег», «Орими Трэйд», «Фабрика домашних солений», «Тырновский молочный завод», «Торжокский молочный комбинат «Тверца», «Линфас», «Свитлогорье» и многие другие.

Одно из условий участия в фестивале – реализация пищевых продуктов с минимальной торговой наценкой и их дегустация.

Качество товара гарантировано: ведь за прилавком не простые продавцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция вырабатывается накануне, а скоропортящаяся –

В последнюю субботу мая, которая в этом году совпала с Днем основания Санкт-Петербурга, по давно сложившейся доброй традиции в городе на Неве прошел фестиваль «ВКУСНОГРАД», на котором ведущие изготовители пищевых продуктов напрямую без посредников общались со своими покупателями. Несмотря на прохладную питерскую погоду, встреча в Южно-Приморском парке получилась теплой, веселой и вкусной. Недаром народный фестиваль качественной еды, который состоялся уже в 26-й раз под эгидой Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проходит под девизом «ВКУСНОГРАД накормит весь город рад!».

Место встречи – «ВКУСНОГРАД»

несколько часов до начала праздника. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль, имеют все необходимые разрешительные документы.

Организаторы фестиваля подготовили зрителям большое количество подарков. Получить их было несложно: требовалось всего лишь активно участвовать в конкурсах! На празднике, как всегда, «ходила» своя местная валюта – Вкуснорубли. Один Вкуснорубль вручался за каждые 100 рублей, потраченные покупателем в любой палатке. Обладатель пяти Вкуснорублей получал право принять участие в розыгрыше призов и подарков от продовольственных компаний на сцене фестиваля.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«Призма» заплатила штраф за салат с кишечной палочкой



Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области применило меру ответственности в виде штрафа в отношении изготовителя салата «Сельдь под шубой» ООО «Призма», производство которого находится во Всеволожском районе.

Как сообщила Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» руководитель Управления Ольга Историк, надзорный орган в ходе внеплановой проверки ООО «Призма», проведенной на основании обращения общественной организации, обнаружил бактерии группы кишечных палочек в салате «Сельдь под шубой», произведенном 20.01.2017. За выявленное нарушение ООО «Призма» назначен штраф по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим

функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов». Данная статья предусматривает наказание в виде штрафа от 100 000 до 300 000 рублей.

Обращение в Роспотребнадзор было направлено «Общественным контролем» после получения результатов экспертизы салатов «Сельдь под шубой» разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Петербурга в ноябре 2016 года. Тогда в восьми из десяти образцов рыбных салатов специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили патогенную микрофлору, в том числе плесень, дрожжи, бактерии группы кишечных палочек. В трех образцах «Сельди под шубой» был даже выделен стафилококк. В образце салата, приобретенном в магазине «Призма» на наб. Обвод-

ного канала, д. 118, согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», было выявлено наличие бактерий группы кишечных палочек, фекальных бактерий e-coli и превышение допустимой нормы дрожжей.

«Общественный контроль» напоминает, что салаты, заправленные майонезом и содержащие в составе рыбу или мясо, несут серьезные риски для здоровья потребителей, особенно в летний период, когда температура воздуха превышает 20 градусов. Покупая салат, обязательно проверьте срок годности и оцените его внешний вид. Все салаты должны реализовываться только из холодильной витрины. У всех салатов, продающихся на развес, срок годности, как правило, не более 12 часов.

Кирилл ОРЛОВ

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Морская капуста – вкусно и полезно!



Любимую многими морскую капусту делают из морских водорослей – ламинарии, которую выращивают в море – преимущественно в Китае. После сбора морскую капусту предварительно высушивают, затем нарезают, досушивают и фасуют в мешки. В таком виде она поступает на дальнейшую переработку к производителю.

БОГАТА ЙОДОМ

В Петербурге одним из основных поставщиков на стол горожан морской капусты и разнообразных салатов из нее является компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая использует для производства капусту только естественной сушки.

Качество готового продукта определяет свойства сырья: наличие посторонних примесей, условия и время сбора, а также режимы последующей тепловой обработки и производства готовой продукции.

На потребительские свойства капусты естественной сушки влияет время сбора. Молодая капуста весной более тонкая и мягкая, летняя крупнее и жестче. Время сбора влияет также и на состав углеводов (соотношение маннуровой и альгиновой кислот). Содержание йода в морской капусте колеблется от 0,3 г до 1,6 г на 100 г в готовом продукте. Такой большой разброс объясняется тем, что водоросль в процессе своей жизнедеятельности поглощает и выпускает йод. Таким образом, содержание йода в ней полностью зависит от того, в какой период была собрана конкретная партия.

ГОТОВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Классические добавки для морской капусты – это овощи, пряности и растительное масло; оптимальная заливка – маринад или майонезный соус. Продукт, изготовленный в маринадной заливке без всяких добавок, – супернизкокалорийный. Готовая

продукция (капуста в маринаде или в соусе) – это уже термообработанный продукт. Преимущество способа приготовления, применяемого компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», – стандартность времени и температуры варки, что обеспечивает постоянно высокое качество, подбор режима под конкретную партию в зависимости от срока заготовки сырья.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Морская капуста противопоказана тем, кто испытывает повышенную чувствительность к йоду или его непереносимость. Беременным женщинам ее употреблять рекомендуется с осторожностью. Если женщина кормит ребенка грудью, ей тоже рекомендуется не злоупотреблять морской капустой, поскольку йод может накапливаться в молочных железах. Детям до трех лет она также противопоказана.

Если человек страдает острыми заболеваниями желудочно-кишечного тракта, употребление ламинарии может принести вред. Также не рекомендуется употребление морской капусты тем, у кого низкая свертываемость крови.

Для всех остальных, кто не имеет противопоказаний к употреблению морской капусты, рекомендованная норма – не более 100 г в день. Несоблюдение этого ограничения может привести к индивидуальной непереносимости продукта или аллергической реакции.

Анна ШЕВЕЛОВА

ПОПРОБУЙ!

Молочное лакомство под брендом «Питерское мороженое» появилось в магазинах Северной столицы совсем недавно. Два года назад руководство компании, которая с 1998 года была крупнейшим поставщиком продукции «Хладокомбината № 1», занимавшего когда-то лидирующие позиции на рынке, решило начать производство любимого многими десерта под собственной торговой маркой.

Мороженое в петербургском стиле

– За 20 лет мы накопили немалый опыт и хорошо понимали, какой именно продукт нужен петербуржцам – потребителям взыскательным и привыкшим к мороженому высокого качества из натуральных продуктов, – говорит генеральный директор ООО «Питерское мороженое» Денис Мелкиседекянц. – Выбрали производителей, которым доверяли, предложили им собственные рецепты и технологии – так начался новый этап развития нашего предприятия.

Сегодня компания «Питерское мороженое» выпускает 16 видов десерта – от эскимо до вафельных стаканчиков с различными вкусами в современной яркой упаковке. Однако в компании уверены, что главное достоинство «Питерского мороженого» – вовсе не яркая обертка.

– Не скрою, мы рассчитывали на то, что мороженое с видами Петербурга на этикетке привлечет внимание и горожан, и гостей Северной столицы, – рассказывает Денис Мелкиседекянц. – Как говорится, по одежке встречают. Но наша задача заключалась еще и в том, чтобы после первого знакомства с нашей продукцией любители мороженого захотели его купить еще раз и еще. Поэтому

особое внимание уделяем рецептуре, используем только натуральное молочное сырье и качественные ингредиенты. Петербуржцы, особенно старшего и среднего возраста, хорошо помнят вкус настоящего мороженого и поэтому легко отличают натуральный продукт от подделки.

Видимо, память о ленинградском мороженом передается жителям Северной столицы генетически, поскольку первыми высоко оценили «Питерское мороженое» дети. Их, как известно, не обманешь красивыми названиями. Эскимо «Невское» сегодня бьет рекорд по популярности и раскупается, что называется, как горячие пирожки, едва попадая на прилавки магазинов.

Еще одно достоинство «Питерского мороженого» – доступная цена. Ведь, чтобы привлечь внимание покупателей и уверенно закрепиться на рынке, необходимо работать с минимальной прибылью. Это хорошо понимают на предприятии и поэтому стараются делать так, чтобы петербуржцы все чаще и чаще останавливали свой выбор на «Питерском мороженом».

Мила ДЕМЬЯНОВА



Учредитель и главный редактор – В.Б. Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Ажентьев

Отдел рекламы: Людмила Боярницава, Валентина Орлова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

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



Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 09.06.2017 г. в 17.00, фактически 09.06.2017 г. в 17.00

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

Номер заказа ТД-8138/6

Тираж номера 50 000 экз.

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



С наступлением летних месяцев хочется обновить не только гардероб, запрятав подальше надоевшие пуховики и шапки, но и свой рацион. А поможет нам в этом разнообразный ассортимент продукции «Фабрики домашних солений», в котором есть и любимые многими корейские салаты, и соленья, и квашения.



КАКОЕ ЛЕТО БЕЗ СОЛЕНИЙ?!

СВЕКОЛЬНОЕ НАСТРОЕНИЕ

Самыми, пожалуй, летними блюдами считаются разнообразные холодные супы – например, холодный борщ. Он и освежает, и насыщает, и при этом прост в приготовлении, не требует особых кулинарных талантов. И еще он вполне подходит вегетарианцам – достаточно не класть в борщ мясо. Специалисты «Фабрики домашних солений», разрабатывающие на основе народных рецептов свою новую продукцию, рекомендуют сделать холодный борщ с огурцами... малосольными.

ШАШЛЫК С ИЗЮМИНКОЙ

Шашлык – еще одно блюдо, которое прочно ассоциируется с летом и отдыхом на природе. Диетологи советуют делать его из курицы или баранины – это мясо лучше усваивается летом и дает нам энергию, а не лишние килограммы. Не стоит забывать, что шашлык требует овощного гарнира, причем включать в него следует не только свежее, но и маринованные овощи. И тут как нельзя кстати подойдут томаты черри слайбой соли, стебли черемши, маринованный

или соленый чеснок от «Фабрики домашних солений».

Также важно правильно выбрать приправу к шашлыку, одной из которых является аджика. «Фабрика домашних солений» выпускает несколько видов этой полезной и вкусной приправы, но нынешним летом специалисты предприятия советуют попробовать новый рецепт аджики – с солеными огурцами. Этот ингредиент добавляет приправе нежный и необычный вкус, а традиционный шашлык с ней станет настоящим хитом вашего пикника!



Холодный борщ с малосольными огурцами

Для приготовления потребуется 300 г маринованной свеклы и 200 г малосольных огурцов «Фабрики домашних солений», 4–5 картофелин, 300 г колбасы или отварного мяса), 3–4 вареных яйца, укроп, зеленый лук, перец, соль, 150 г сметаны.

Приготовление. Картофель отварить в мундире, очистить. Малосольные огурцы, картофель, колбасу или мясо нарезать небольшими кубиками, яйцо нарезать крупными дольками, добавить нашинкованные укроп и лук. Все ингредиенты поместить в объемную посуду, залить охлажденной кипяченой водой так, чтобы борщ приобрел нужную вам густоту. После приготовления холодный борщ должен настояться в течение 30–40 минут в прохладном месте. Подают борщ со сметаной.



ПО ГРИБЫ... В МАГАЗИН

Очень скоро в окрестных лесах появятся первые грибы – еще одна примета наступившего лета. Правда, замечено, что все любители этих даров леса делятся на две категории: тех, кто любит собирать грибы, и тех, кто любит их есть. Если вы относитесь ко вторым, а любителя и знатока тихой охоты среди ваших близких нет, значит, вы частенько останавливаетесь у прилавков, выбирая тот или иной вид грибной продукции от «Фабрики домашних солений».

А выбрать действительно есть из чего – предприятие производит не только традиционные маринованные грибы, но и грузди, опята, маслята и шампиньоны по-корейски. Так что теперь совсем не обязательно долгими часами бродить по лесу в поисках любимых грибов. Лучше проведите это время в кругу близких и друзей, а о том, чтобы ваш рацион был разнообразным и зимой, и летом, позаботится «Фабрика домашних солений»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

Искусство консервировать ВКУСНО!

только МЯСО здесь

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:
199178, г. Санкт-Петербург,
8-я линия В.О., д. 77 Б
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92
e-mail: rus@westcall.net

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенная на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», показала, что иногда в мороженом может полностью отсутствовать... **МОЛОЧНЫЙ ЖИР.**

С наступлением лета спрос на мороженое резко возрастает. Несмотря на то что Петербург хорошо известен местными изготовителями молочного десерта, пломбир в Северную столицу везут из всех уголков страны, даже из Сибири и Краснодарского края. Ассортимент мороженого также увеличивается с каждым годом. Мороженщики в погоне за кошелем потребителя постоянно придумывают новые рецепты, предлагают разные наполнители и вкусы, но, как показала экспертиза «Общественного контроля», иногда забывают об обязательных требованиях и ГОСТах, а порой их грубо нарушают.

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», только четыре образца пломбира из десяти, приобретенных в магазинах города,

ТОРГОВАЯ СЕТЬ «МАГНИТ» ТОРГУЕТ ПОДДЕЛЬНЫМ ПЛОМБИРОМ



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО ПЛОМБИР, ГОСТ 31457-2012

Наименование продукта	ИСПЫТАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ИЛ «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»		ИСПЫТАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»					
	Мороженое пломбир крем-брюле. «Питерское мороженое»	Мороженое пломбир с ароматом ванили в глазури Эскимо. «Беларускі пламбір»	Пломбир в вафельном стаканчике «Коровка из Кореновки»	Пломбир ванильный «Зелена Бурена»	Пломбир с ароматом ванили в вафельном сахарном рожке в шоколадной глазури «Лента»	Пломбир ванильный «О'Кей»	Пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке «Волгайтс»	Эскимо пломбир ванильный в сливочной шоколадной глазури «Натуралика»
Где проведены испытания	ИСПЫТАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ИЛ «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»		ИСПЫТАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»					
Производитель	ООО «Богородский хладокомбинат», Московская обл., по заказу ООО «Питерское мороженое», г. Санкт-Петербург	ТП КУП «Минский хладокомбинат № 2», Республика Беларусь, г. Минск	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край	ООО «Магриб СА», г. Москва	ЗАО «Холод Славмо», Республика Карелия, г. Петрозаводск	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл., г. Волхов	ОАО «Маслосырбаза «Чувашская», Чувашская республика, г. Чебоксары	ООО «Альтер ВЕСТ XXI век», г. Москва
Дата изготовления	28.03.2017	10.02.2017	03.2017	04.12.2016	25.08.2016	07.04.2017	13.03.2017	10.04.2017
Нормативный документ	ГОСТ 31457-2012	СТБ 1467	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
Срок годности	12 мес. при температуре -18°C	8 мес. при температуре -18°C, 12 мес. при температуре -24°C	12 мес. при температуре -18°C	12 мес. при температуре -18°C	10 мес. при температуре -18°C	12 мес. при температуре -18°C	12 мес. при температуре -18°C	18 мес. при температуре -18°C
Масса, количество образцов	3 x 200 г = 600 г	7 x 80 г = 560 г	3 x 100 г = 300 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 70 г = 210 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 90 г = 270 г	3 x 80 г = 240 г
Цена за упаковку	76 руб. 50 коп.	66 руб. 80 коп.	55 руб. 99 коп.	124 руб. 00 коп.	31 руб. 57 коп.	181 руб. 00 коп.	33 руб. 60 коп.	69 руб. 99 коп.
Место закупки	Реаль «Свежие продукты», универсам ООО «ТД «Реаль», Комендантский пр., д. 17, к. 1, лит. А, пом. 39Н	ООО «СИТИ РИТЕЙЛ», пр. Авиастроителей, д. 7, гипермаркет «Лайм»	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель» «Кузнецовский», Кузнецовская ул., д. 31а	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель» «Кузнецовский», Кузнецовская ул., д. 31а	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	АО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель» «Кузнецовский», Кузнецовская ул., д. 31а
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 033/2013, раздел XII п. 69 (в части информации о восстановленном молоке)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.4, п. 1,2 (отсутствует состав молока сгущенного)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
КМАФАМ, КОЕ/г (не более 1x10 ⁵)	Менее 1x10 ¹	Менее 1x10 ¹	1,3x10 ³	2,8x10 ⁴	1,1x10 ³	1,3x10 ⁴	1,7x10 ³	7,2x10 ³
Идентификация жировой основы	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 31457-2012	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек

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



соответствовали требованиям нормативных документов, а в шести образцах специалисты выявили различные нарушения государственного стандарта.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ИНФЕКЦИЯ

Среди десяти образцов пломбира, исследованных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», один не прошел проверку по показателям безопасности: в нем были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП). Это пломбир «Колибри» производства нижегородского ИП Шибаланская А.А. (образец приобретен в магазине «Ашан» на пр. Космонавтов, д. 14). По мнению экспертов, опасная микрофлора могла стать следствием нарушения санитарных норм на производстве или сбоя технологических режимов.

– Возможно, компания не выдержала температуру пастеризации смеси мороженого – по правилам смесь мороженого должна нагреваться до 85 градусов с выдержкой 60 секунд. Либо на предприятии, где изготавливали мороженое, загрязнено оборудование, – высказала предположение доктор технических наук, профессор кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Тамара Арсеньева.



– Бактерии группы кишечных палочек могут попасть в готовый продукт как на этапе производства, так и в процессе транспортировки или непосредственно в торговой точке, – говорит заведующая сектором микробиологических исследований ФБУ «Тест-С.-Петербург» Тамара Артюхова.

– Но поскольку данный образец поступил на экспертизу в промышленной полимерной упаковке, которая не была нарушена, то, скорее всего, причина выявленного нарушения – грязь на производстве, в том числе на линии фасовки. По словам Тамары Артюховой, несмотря на то что выявленное количество бактерий группы кишечных палочек не способно вызвать пищевое отравление, покупать такое мороженое вряд ли кому-то захочется.

– Считаю, что подобный продукт следует немедленно снимать с реализации, поскольку он представляет опасность, – говорит доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.

– Кишечная палочка – бактерия условно патогенная, но ее обнаружение свидетельствует

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицин, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

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



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

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



о загрязнении продукта. К тому же она устойчива к замораживанию, а после размораживания начинает активно развиваться. Здоровый организм, конечно, способен справиться с такими рисками, но дети, старики, люди с ослабленным иммунитетом могут пострадать. Особенно если продукт купили и не сразу съели, а какое-то время хранили в теплом месте.



ФАЛЬСИФИКАТ ПОД ЧАСТНОЙ МАРКОЙ

В прошлом году «Общественный контроль», проводя экспертизу мороженого, наткнулся на наглую подделку от торговой сети «Магнит». В составе пломбира «Снежное лакомство» (частная марка «Магнита») от московского изготовителя ООО «Лагуна Койл» были обнаружены жиры немолочного происхождения. В этом году история повторилась: молочного жира в пломбире «Снежное лакомство» по цене 12 руб. за 70 г практически не оказалось, а жировая фаза образца в основном была представлена жирами немолочного происхождения.

– Молочного жира в этом образце так мало, что его количество даже не поддается расчету, то есть его там почти нет, основа жировой фазы – заменитель молочного жира, – говорит начальник сектора хроматографии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Марина Малых. Любопытно, что, изготавливая аналогичный продукт для торговой сети «Ашан» под ее частной маркой «Лакомо», изготовитель «Лагуна Койл» использовал молочное сырье без растительных добавок. Более того, его цена оказалась даже ниже стоимости фальсификата по заказу сети «Магнит» – 10,21 руб.

– Это говорит о том, что сеть «Магнит» либо умышленно склоняет своего поставщика к фальсификации, требуя низкую «входную» цену на пломбир, либо не проводит аудита в отношении своих контрагентов, создавая благоприятные условия для выпуска поддельной продукции под своей частной торговой маркой, – говорит председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий.



– В данном случае производитель экономит на сырье, ведь сливочное масло стоит намного дороже заменителей молочного жира, – замечает Тамара Арсеньева. – Конечно, нет ничего страшного, если в производстве мороженого используют заменители молочного жира, но это должно быть отражено на этикетке продукта. Если производитель скрыл от потребителя, что добавил заменитель молочного жира, то его нужно наказывать.

Пока же наказаны исключительно покупатели, ведь употребление такого мороженого, по мнению специалистов, может вызвать серьезные проблемы со здоровьем.

– Продукт с добавлением твердых растительных гомогенизированных жиров может неблагоприятно повлиять на здоровье, особенно если человек часто его употребляет. Заменители молочного жира содержат так называемые транс-изомеры, употребление которых увеличивает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний – например, ишемической болезни сердца – и даже может вести к онкологическим заболеваниям, – предупреждает Владимир Доценко.

По словам Тамары Арсеньевой, обычному потребителю в магазине нелегко понять, какое мороженое соответствует ГОСТу, а какое – нет.

– Определить по вкусу наличие в мороженом растительных жиров для обывателя непросто, но все-таки можно: заменитель молочного жира имеет более высокую температуру плавления, чем молочный жир, поэтому его выдает во рту необычное немного восковое послевкусие. Чтобы выбрать качественное мороженое, следует ориентироваться на проверенных «Общественным контролем» производителей, – советует Тамара Арсеньева.

КРУЧУ, ВЕРЧУ – ПРОЧИТАТЬ СОСТАВ ХОЧУ

Экспертиза показала, что далеко не все изготовители мороженого сегодня готовы раскрыть потребителям полный состав продукта, как того требует Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Это отмечают и рядовые потребители. Например, недавно петербуржец Александр пожаловался «Общественному контролю», что на упаковке мороженого «Чистая линия» невозможно прочитать состав продукта: «На вафельных стаканчиках упаковка сделана так, что прочитать какую-либо информацию практически нельзя. Упаковка представляет собой смятый фантик, в который завернуто мороженое».

Нарушения требований к маркировке мороженого также выявили и специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург», причем сразу в пяти образцах из десяти проверенных.

Так, на этикетках четырех образцов пломбира не был расшифрован состав сгущенного молока: это эскимо «Натуралика» (ООО «Альтер ВЕСТ XXI век», г. Москва), крем-брюле «О'кей» (ИП Леженин И.А., КФХ «Сытный край»), пломбир «Лакомо» (ООО «Лагуна Койл», Московская обл.) и «Колибри» (ИП Шибаланская А.А., Нижегородская обл.), – а на упаковке пломбира «Волгайтс» (г. Чебоксары) отсутствовала информация об использовании восстановленного молока.

– Если в маркировке товара указано, что в составе есть сгущенное молоко, то в скобках должен быть указан его состав – например, цельное коровье молоко и сахар, – говорит руководитель сектора физико-

химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина. – Состав каждого сложного компонента в общем списке ингредиентов продукта должен быть расшифрован на этикетке – таково требование Технического регламента Таможенного союза.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только четыре торговые марки пломбира из десяти были признаны соответствующими ГОСТу. Это «Коровка из Кореновки» (Краснодарский край), «Зелена Бурена» (г. Москва), пломбир «О'Кей» (Ленинградская обл.) и пломбир «Лента» (г. Петрозаводск).

Последний образец – под частной маркой «Лента» от карельского ЗАО «Холод Славмо» – достоин быть отмеченным отдельно. В предыдущие годы он находился в черном списке «Общественного контроля», поскольку в составе этого мороженого специалисты испытательных лабораторий находили жиры немолочного происхождения.

– Впервые растительные жиры в составе пломбира из Карелии были обнаружены в ходе нашей проверки 2014 года, – говорит глава СПБ общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Тогда Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу даже провело внеплановую проверку магазина «Призма», где был приобретен фальсификат, установило факт несоответствия петрозаводского пломбира нормативным документам по жирнокислотному составу и направило дело в суд. Однако ЗАО «Холод Славмо» не прекратило свои противоправные действия и продолжило вводить потребителей в заблуждение. В 2015 году в ходе очередной проверки в ванильном пломбире из Петрозаводска вновь был обнаружен растительный жир. Ситуация повторилась и в 2016 году: на сей раз фальсификатом оказался пломбир «Лента», также произведенный ЗАО «Холод Славмо». И то, что в нынешнем году к этому мороженому нет претензий, я считаю также и нашей заслугой – производитель наконец прислушался к сигналам «Общественного контроля» и прекратил вводить в заблуждение покупателей.

Параллельно с экспертизой, которую проводило ФБУ «Тест-С.-Петербург», проверкой качества и безопасности мороженого по заданию СПб ООП «Общественный контроль» занималась и испытательная лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». Согласно ее выводам, качественное мороженое выпускают многие изготовители. Особенно приятно, что в списке добросовестных компаний – петербургское предприятие «Питерское мороженое», которое не так давно появилось на рынке, а также «Минский хладокомбинат №2», чей «Беларускі пламбір» также соответствует российскому ГОСТу.

Ирина ГОЛУБЕНКО

Пломбир крем-брюле в вафельном стаканчике «О'кей»	Пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Лакомо»	Пломбир в сахарном рожке «Колибри»	Пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Снежное лакомство»

ИСПЫТАНИЯ ПРОВЕДЕНЫ ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»			
ИП глава крестьянского (фермерского) хозяйства «Сытный край» Леженин И.А, Воронежская обл.	ООО «Лагуна Койл», Московская обл.	ИП Шибаланская А.А., Нижегородская обл.	ООО «Лагуна Койл», Московская обл. по заказу АО «Тандер» (торговая сеть «Магнит»)
19.02.2017	18.02.2017	03.02.2017	11.03.2017
ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012	ГОСТ 31457-2012
6 мес. при температуре -18°С	12 мес. при температуре -18°С	10 мес. при температуре -18°С	12 мес. при температуре -18°С
3 x 80 г = 240 г	3 x 70 г = 210 г	3 x 100 г = 300 г	3 x 70 г = 210 г
31 руб. 38 коп.	10 руб. 21 коп.	39 руб. 50 коп.	12 руб. 00 коп.
ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	АО «Тандер», магазин «Магнит», Кузнецовская ул., д. 15
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.4, п. 1,2 (отсутствует состав молока сгущенного)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.4, п. 1,2 (отсутствует состав молока сгущенного)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011, статья 4, часть 4.4, п. 1,2 (отсутствует состав молока сгущенного)	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ*	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
1,2x10 ³	2,6x10 ²	2x10 ³	2,7x10 ²
Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза молочной части продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Уголовную ответственность за фальсификацию пищевых продуктов предлагает ввести Роспотребнадзор. Соответствующий законопроект уже подготовлен и в ближайшее время будет направлен в Госдуму. В ведомстве поясняют, что лишением свободы должны наказываться руководители тех предприятий, которые на упаковке указывают одни ингредиенты, а по факту используют дешевые заменители сомнительного происхождения. Причем, по данным Роспотребнадзора, чаще всего в России фальсифицируют мясные и молочные продукты. Что в очередной раз и подтвердила проверка «Общественного контроля» – каждая вторая пачка сливочного масла, проверенная в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», оказалась подделкой.

ПРЕСТУПЛЕНИЕ БЕЗ НАКАЗАНИЯ

О том, что за фальсификат пора наказывать не только штрафами, эксперты «Общественного контроля» говорят давно. Например, доценты кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев считает, что пора использовать советский опыт, когда за подобные нарушения в пищевой промышленности и торговле наказывали тюремными сроками.

– Если бы в России производителей и продавцов наказывали лишением свободы, скажем, от трех до пяти лет за изготовление и продажу фальсификата, никто не рискнул бы делать и продавать такие продукты, – уверен Анатолий Брусенцев.



Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что доля поддельного сливочного масла на прилавках петербургских магазинов существенно выросла.



ФАЛЬСИФИКАТОРЫ МАСЛА ИДУТ НА РЕКОРД

Пока же максимум, что может грозить фальсификаторам, – штраф до 300 000 руб. Если «поймали» повторно в течение года – до 600 000 руб. Однако опыт «Общественного контроля» показывает, что даже такое наказание не пугает недобросовестных производителей. Так, из 14 образцов сливочного масла, проходивших проверку в лабораториях «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») и ФБУ «Тест-С.-Петербург», 10 не соответствуют нормативным документам, а 6 содержат в жировой фазе продукта 90–95% жиров немолочного происхождения, то есть являются фальсификатами.

– Мы каждый год проверяем качество сливочного масла, но в этот раз установлен своеобразный рекорд по количеству фальсификата, – говорит глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий. – Особенно огорчает тот факт, что среди производителей

подделок – знакомые все лица. По итогам проверки мы регулярно направляем информацию о выявленных нарушениях в Роспотребнадзор и даже добиваемся в судах решений о прекращении противоправных действий недобросовестных изготовителей в отношении неопределенного круга лиц. Однако государство сегодня в первую очередь учитывает интересы бизнеса, а не рядового гражданина, поэтому сейчас нет эффективных проверок и адекватной системы ответственности. Недобросовестные изготовители и продавцы этим пользуются и продолжают при попустительстве государства наращивать свои капиталы за счет обмана потребителей.

За примером того, как ловко фальсификаторы обходят закон, далеко хо-



дить не надо. Среди образцов, проверенных в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», оказались масло «Вологодские дворики» и масло «Традиционное» (оба – из магазина «Сезон» на пр. Сизова, д. 28). Жировая фаза этих образцов (первый произведен ООО «НижМолДом», г. Нижний Новгород; второй – на ООО «Златоустовский молочный комбинат», Челябинская обл.) на 95% состояла из заменителя молочного жира. То есть эти продукты маслом сливочным называться не могут, поскольку сделаны практически без использования молочного жира. Причем упаковки этого, с позволения сказать, «масла» удивительно напоминают этикетки масел «Традиционное» от ООО «Дядьково-Молоко» (г. Уфа) и «Вологодские дворики» от ООО «Сегмент» (г. Нижний Новгород), которые были уличены «Общественным контролем» в фальсификации еще в 2014 году. Более того, Калининский районный суд

Санкт-Петербурга, куда обратился с иском «Общественный контроль», в марте 2015 года потребовал от ООО «Дядьково-Молоко» и ООО «Сегмент» прекратить противоправные действия по выпуску фальсифицированной продукции. Однако, как следует из результатов нынешней проверки, поддельное масло с той же самой знакомой этикеткой до сих пор продается в Санкт-Петербурге. Только изготовителями суррогата на этот раз выступили другие юридические лица. Но суть от этого, как видим, не поменялась: продукция по-прежнему фальсифицирована.

– Этикетки образцов масел, забракованных в 2014 и 2017 годах, практически идентичны до степени смешения. Раскрученный дизайн на фоне низкой цены – пачка масла «Традиционное» от ООО «Златоустовский молочный комбинат» в магазине «Сезон» на пр. Сизова, д. 28 стоит 40,5 руб. за 180 граммов – обеспечивает хорошие продажи. Потребители должны запомнить

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ



Наименование продукта	Масло сливочное «Крестьянское» «Из Вологды». Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт	Масло сливочное «Крестьянское» ТМ «Просто». Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт	Масло «Лакомо». Сливочное традиционное. Массовая доля жира 82,5%. Высший сорт	Сливочное масло. «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое «Крестьянские узоры». Массовая доля жира 72,5%. Сорт первый	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое «Луговая свежесть». Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5%. Высший сорт «Каждый день»	Масло сливочное сладко-сливочное 82,5%
Производитель	ООО «Устюженский агропромышленный комбинат», Вологодская обл.	ОАО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл., г. Порхов	ООО «Ястро», г. Омск	ООО «Воронежросагро», г. Воронеж	ОАО «Ржевский маслосыркомбинат», Тверская обл., г. Ржев	АО «ХК «Ополье», Владимирская обл.	ООО «Росэкспром», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004
Дата изготовления	26.04.2017	19.04.2017	14.04.2017	19.04.2017	27.03.2017	12.04.2017	25.04.2017
Масса, количество образцов	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	6 x 100 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г
Цена за 1 уп.	94-99	110-40	90-84	92-71	36-00	69-00	133-80
Место закупки	ООО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17А	ООО «ТД «Интерторг», пр. Испытателей, д. 29, магазин SPAR	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «ТД «Интерторг», пр. Испытателей, д. 29, магазин SPAR
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: информация о дате производства, пищевой и энергетической ценности недоступна для потребителя (заклеена стикером торгового предприятия) неправомерно указана дата 02.05.2017	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, %	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 72,5 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 72,5 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 83,0 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 72,5 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 83,0 ± 0,7	Не менее 72,5. 72,5 - данные маркировки / 71,1 ± 0,7	От 80,0 до 85,0 включительно. 82,5 - данные маркировки / 75,9 ± 0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 25,0 / 24,6 ± 0,3	Не более 25,0 / 24,6 ± 0,3	Не более 16,0 / 15,5 ± 0,3	Не более 25,0 / 25,0 ± 0,3	Не более 25,0 / 15,8 ± 0,3	Не более 25,0 / 26,1 ± 0,3	От 18,5 до 14,0 включительно / 21,2 ± 0,3
Идентификация по составу жировой фазы образца	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	Соответствует составу молочного жира коровьего молока	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и влаги, содержанию молочного жира

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

внешний вид этих подделок и отказаться от их покупки, – говорит **Всеволод Вишневецкий**.

ПРОБОВАТЬ НЕ РИСКНУЛИ

Еще один завсегдатай черного списка «Общественного контроля» – московское ООО «Милагро М». Фальсификатом была признана продукция этого производителя в ходе экспертиз «Общественного контроля» в 2014 и 2016 годах. Свое неуважение к закону и потребителям ООО «Милагро М» продемонстрировало и в этом году: жировая фаза масла коровьего сливочного традиционного 82,5% со значком «Экопродукт» (приобретено в магазине «Сезон» на пр. Сизова, д. 28) на 95% состояла из жиров немолочного происхождения. Масло оказалось не просто поддельным – оно имело посторонний запах.



– У данного образца присутствовал посторонний запах, не свойственный сливочному маслу. Поэтому и вкус не определялся, так как исследования по установлению природы постороннего запаха не проводились, – говорит **заместитель начальника лаборатории «ПЕТЭКС» Валерий Тимофеев**.

Обратили внимание в лаборатории и на надпись «Экопродукт», которой была украшена упаковка поддельного масла от ООО «Милагро М».

– Когда на этикетке пишут, например, «без ГМО», я понимаю, что это можно проверять в лаборатории. Однако сегодня методик по определению соответствия масла стандарту экопродукта не существует, поэтому кроме недостоверной рекламы никакой другой информации такой знак потребителю не несет, – продолжает **Валерий Тимофеев**.

– Во всем мире экопродукты набирают популярность, несмотря на то что

они стоят дорожке. Но чтобы размещать на своей этикетке такой знак, производитель должен получить сертификат, подтверждающий экологическую чистоту сырья и производства, – говорит **профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко**.



– Если таких документов нет, то это не что иное, как недостоверная маркировка и обман потребителя.

ПОДДЕЛКУ ЗАПАХ ВЫДАЕТ

Еще одним наглым фальсификатом, выдавшим себя по запаху, оказалось «масло сливочное традиционное, 82,5%» по цене 42 руб. за 180 граммов, прибывшее в Петербург из г. Екатеринбурга от ИП **Чуракова С.Л.** Жировая фаза образца, приобретенного в том же магазине «Сезон» на пр. Сизова, д. 28, на 95% состояла из жиров немолочного происхождения.

– У данного образца запах и вкус, не свойственные сливочному молочному продукту заявленного наименования, отсутствует привкус пастеризации. Образец имеет масложировой привкус, который для потребителя часто ассоциируется с маргаринным, – говорит **Валерий Тимофеев**. – Масляная кислота в жировой фазе образца вообще не обнаружена, что ставит под сомнение наличие молочного жира в продукте.

Другими подделками сливочного масла оказались образцы производства ООО «Нальчикский молочный комбинат» из г. Нальчика (содержание жиров немолочного происхождения в жировой фазе 89%) и ООО «ПКФ «Триумф», г. Нижний Новгород (содержание жиров немолочного происхождения в жировой фазе – 94%).

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Ростислав Шипицин, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

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

При употреблении мы можем оценить органолептические характеристики продукта. У сладко-сливочного масла должны быть выраженный сливочный вкус и запах с привкусом пастеризации. У кисло-сливочного масла – вкус и запах выраженные сливочный и кислomолочный. Для соленого



масла характерен умеренно соленый вкус. Наличие посторонних привкусов и запахов: горького, плесневелого, кислого, дрожжевого и прочих – говорит о порче продукта и непригодности для употребления.



Материалы проверки образцов сливочного масла «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в соответствии с КоАП РФ.

ОБМАН МЕЛКИМ ШРИФТОМ

Эксперты часто советуют потребителям внимательно изучать упаковку пищевых продуктов. Причем начинать надо прямо с названия. Именно этот совет поможет не стать жертвой обмана производителя масла «Вологодская» ООО «Молочный дом», Курская обл. Введение в заблуждение заключается в том, что на лицевой стороне упаковки крупным шрифтом написано слово «Масло», а на обороте мелким шрифтом указано, что это «масло растительно-сливочное», в котором молочного жира может быть не более 20%, остальные 80% – жиры растительного происхождения.

– Данный продукт не может называться маслом, поскольку масло производится только из коровьего молока или пастеризованных сливок. Понятие «масло растительно-сливочное» не предусмотрено в Техническом регламенте Таможенного союза 033/2013

«О безопасности молока и молочной продукции». Этот продукт можно отнести к Техническому регламенту Таможенного союза 024/2011 на масложировую продукцию, изменив название на «спред растительно-сливочный». Поскольку название продукта – «масло «Вологодская» – противоречит составу продукта, указанному на этикетке, его маркировка не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», – объясняет **Людмила Серажутдинова, заместитель генерального директора ФБУ «Тест-С.-Петербург», лаборатория которого проводила оценку данного образца.**

А вот **ОАО «Ржевский маслосыркомбинат»,** производитель «Крестьянского» масла «Луговая свежесть» 72,5% из Тверской области, за то, что его продукция не прошла экспертизу, должно «благодарить» персонал супермаркета «Карусель» на Коломяжском пр., д. 17А. Желая продать залежавшийся товар, сотрудники гипермаркета заклеили своим стикером надпись с заводской датой изготовления (27.03.2017), указав более «свежую» – 02.05.2017. В итоге масло, срок годности которого

истек 2 мая (35 суток при температуре хранения не выше +5°C), в этот же день получил новый срок годности... до 7 июня! Однако специалисты лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» обратили внимание на уловку торговой сети «Карусель» и признали образец не соответствующим требованиям к маркировке.

Образец масла «Луговая свежесть» 72,5% удивил проверяющих еще и тем, что его фактическая жирность 83% соответствовала более дорогому виду масла сливочного сладко-сливочного жирностью 82,5%. Получается, что в данном случае изготовитель обманул себя сам в пользу потребителя, продав дороже масло по более низкой цене, соответствующее стоимости масла жирностью 72,5%. Увы, и такое, оказывается, бывает.

Еще два образца масла сливочного были признаны не соответствующими ГОСТу. Так, масло «Крестьянское» 72,5% от АО «ХК «Ополье» (Владимирская обл.) торговой марки «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан») имело пониженную жирность (71,1%) и повышенную массовую долю влаги (26,1% вместо нормы «не более 25%»), а образец масла сливочного сладко-сливочного 82,5% от петербургского ООО «Росэкспром» имел пониженную жирность (75,9%) и повышенную массовую долю влаги (21,2% вместо нормы «от 18,5% до 14% включительно»).

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

– В этом году примерно на 30% выросла закупочная цена на молоко. Добавьте рост цен на бензин, электричество, удорожание логистики – это тоже входит в себестоимость и отражается на конечной стоимости масла, – объясняет **профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. – Чтобы



произвести килограмм масла, требуется 15–20, а то и 25 литров молока, поэтому вряд ли стоит всерьез говорить о натуральности масла, которое в магазине с учетом торговой наценки стоит 40–70 руб. за 180 граммов. Велика вероятность того, что это фальсификат.

Не стать жертвой обмана потребителям помогут и результаты проверки «Общественного контроля». Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям нормативных документов масло «Крестьянское» 72,5% торговых марок «Из Вологды» (ООО «Устюженский агропромышленный комбинат», Вологодская обл.), «Просто» (ОАО «Маслосырзавод «Порховский» (Псковская обл.), «Крестьянские узоры» (ООО «Воронежхросагро») и масло сливочное традиционное 82,5% торговой марки «Лакомо» (частная марка торговой сети «Ашан») от ООО «Ястро» (г. Омск).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Масло сладко-сливочное несоленое традиционное 82,5%. Высший сорт	Масло «Традиционное» сливочное. Массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное традиционное. Массовая доля жира 82,5%. Сорт высший	Масло коровье сливочное традиционное 82,5%. Высший сорт. «Экопродукт»	Масло сладко-сливочное несоленое. Массовая доля жира 82,5%. Традиционное	Масло традиционное сливочное. Массовая доля жира 82,5%. «Вологодские дворики»	Масло растительно-сливочное «Вологодская»
ООО «Нальчикский молочный комбинат», г. Нальчик	ООО «ПКФ «Триумф», г. Нижний Новгород	ИП Чураков Сергей Леонидович, г. Екатеринбург	ООО «Милагро М», г. Москва	ООО «Златоустовский молочный комбинат», Челябинская обл., г. Златоуст	ООО «НижМолДом», г. Нижний Новгород	ООО «Молочный дом», Курская обл.
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
27.04.2017	23.04.2017	17.04.2017	24.04.2017	24.04.2017	16.04.2017	13.04.2017
3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г
62-40	50-50	42-00	53-50	40-50	61-50	78-90
ООО «ТД «Интерторг», пр. Испытателей, д. 29, магазин SPAR	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ООО «ТД «Интерторг», пр. Испытателей, д. 29, магазин SPAR
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: с запахом и привкусом масложирового продукта	НЕ соответствует: с наличием постороннего запаха. Вкус не определялся	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ ИССЛЕДОВАЛОСЬ
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4.12.1. Название «масло» указано неправомерно
Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 81,0 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 80,5 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 72,9 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 73,9 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 70,4 ± 0,7	Не менее 82,5. 82,5 - данные маркировки / 82,5 ± 0,7	НЕ ИССЛЕДОВАЛОСЬ
Не более 16,0 / 16,0 ± 0,3	Не более 16,0 / 17,9 ± 0,3	Не более 16,0 / 25,8 ± 0,3	Не более 16,0 / 23,8 ± 0,3	Не более 16,0 / 26,6 ± 0,3	Не более 16,0 / 16,0 ± 0,3	НЕ ИССЛЕДОВАЛОСЬ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира не превышает 11% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира не превышает 6% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы	НЕ ИССЛЕДОВАЛОСЬ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ ИССЛЕДОВАЛОСЬ
ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

«Беларускі пламбір» теперь и в Петербурге!

АЙСТ-БЕЛ

Одним из самых любимых лакомств детей и взрослых всего мира является мороженое. История его изобретения насчитывает более пяти тысяч лет. Долгое время оно доставляло удовольствие только богатым и избранным людям. Лишь в XVIII веке мороженое оказалось доступно широкой публике, а в наши дни стало любимым десертом для сотен миллионов людей.

Подсчитано, что в Петербурге в летнюю жару горожане и гости Северной столицы съедают до ста тонн мороженого в день, а самым популярным видом является пломбир. Качество именно этого десерта и решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», закупив для исследования образцы пломбира разных торговых марок.

Подробнее о результатах экспертизы читатели узнают на стр. 4–5 газеты «Петербургское качество», а пока сообщим, что среди образцов пломбира, проверенных в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», отличные результаты показали не только отечественные изготовители, но и мороженщики из Беларуси. И это хорошая новость для любителей мороженого, поскольку у них теперь

появилась возможность расширить свой выбор, попробовав новые марки ледяного десерта.

Одна из них – «Беларускі пламбір» от Торгово-производственного коммунального унитарного предприятия «Минский хладокомбинат № 2». Это мороженое, как показали лабораторные исследования, не только соответствует Техническим регламентам Таможенного союза, но и российскому ГОСТ 31457-2012. Специалисты лаборатории отметили, что консистенция у пломбира плотная, порция полностью покрыта шоколадной однородной глазурью, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, структура мороженого однородная, без комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда, а в составе – только молочный жир.

На «Минском хладокомбинате № 2» корреспонденту «ПК» рассказали, что изготавливают мороженое по традиционным рецептурам. За счет этого минское мороженое – не только отличное лакомство, но и полезный продукт.

– Оно обладает высокой питательной ценностью, дает организму легкоусвояемые соединения кальция, фосфора, других необходимых

микроэлементов, – рассказывает **представитель компании Владимир Барышевский**. – Многочисленные лабораторные исследования показали: наше мороженое полезно для здоровья – это отличный источник кальция. В нем содержится 100 ценных для организма веществ: 25 аминокислот белка, 25 жирных кислот, 30 минеральных солей, 20 различных витаминов, а также важные для обмена веществ ферменты. Мороженое стимулирует выработку организмом серотонина – гормона счастья, который защищает от стрессов и поднимает настроение. Поэтому любители нашего мороженого более довольны жизнью, спокойны и счастливы. Кроме того, молоко, из которого делают мороженое, содержит Л-триптофан – эффективный натуральный транквилизатор, успокаивающий нервную систему и помогающий справиться с бессонницей.

Трудно не согласиться с белорусскими мороженщиками, ведь очевидные достоинства ледяного десерта признают даже диетологи, указывая, что содержание кальция в сочетании с витамином D – более чем правильное соседство, позволяющее микроэлементам усваиваться в организме. Все это необходимо в любом возрасте – особенно подросткам.

«Беларускі пламбір» – это широкая линейка из почти 25 видов мороженого,

которые сегодня выпускает «Минский хладокомбинат № 2». Поэтому каждый может выбрать любимый продукт по своему вкусу с учетом состава и биологической ценности. В ассортименте есть пломбир ванильный, шоколадный, с арахисом, ароматом фисташек, эскимо, крем-брюле, в вафельных стаканчиках, рожках и брикетах!

– Для продвижения мороженого под торговой маркой «Беларускі пламбір» был разработан новый дизайн: покупатель сегодня продолжает выбирать глазами, – говорит **Владимир Барышевский**. – Потребители отдают предпочтение нашему мороженому, поскольку выбирают натуральный состав. Кстати, при производстве мороженого мы используем только свою собственную, натуральную жировую глазурь, а не покупаем ее на стороне.

Теперь оценить высокое качество и натуральность мороженого от «Минского хладокомбината № 2» смогут и петербуржцы. Он не только освежит вас во время прогулки в летний зной, но и подарит прекрасное настроение на целый день. Ведь что может быть приятнее в жару, чем настоящий натуральный пломбир, сделанный по традиционной рецептуре!

Мария КОНЦЕВАЯ

НА ДЕСЕРТ

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

Запомни, «Как было» вкусно!

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

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

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

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

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

Мила ДЕМЬЯНОВА

