

ФАЛЬСИФИКАТ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В МАГАЗИНАХ ПЕТЕРБУРГА ОБНАРУЖЕН ПОДДЕЛЬНЫЙ СЫР «РОССИЙСКИЙ»

СТР. 10–11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: в результате лабораторных испытаний, проведенных на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», выяснилось, что два образца сыра полутвердого «Российский» из Беларуси (торговая марка «Баба Валя») и Татарстана (расфасован в Петербурге ООО «Экопродукт») оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения.

В НОМЕРЕ:

«ВКУСНОГРАД»
НАКОРМИЛ ШКОЛЬНИКОВ
В ДЕНЬ ЗНАНИЙ

СТР. 3 |

СПРЕДЫ
ПОДСАЖИВАЮТ НА
ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

СТР. 4–5 |

ЭКСПЕРТЫ НАЗВАЛИ
ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ
МОЖНО ПОКУПАТЬ!

СТР. 6–7

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!

14-16
СЕНТЯБРЯ

ДОБРО
ПОЖАЛОВАТЬ В МИР



ГРУППА КОМПАНИЙ
Ф.Э.С.Т

МЕЖДУНАРОДНЫЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ФОРУМ И ВЫСТАВКА РЫБНОЙ ИНДУСТРИИ,
МОРЕПРОДУКТОВ И ТЕХНОЛОГИЙ
г.Санкт-Петербург, ВК ЛЕНЭКСПО, Стенд №А7



РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

В «Ленте» обнаружили некачественный творог

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности торговый комплекс «Лента» на набережной Обводного канала, д. 118 за реализацию творога, не отвечающего требованиям ГОСТ 31453-2013 и Технического регламента Таможенного союза.

Внеплановая проверка стала возможной после обращения в надзорный орган Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», направившей материалы лабораторной проверки образцов творога разных торговых марок. Согласно протоколам ФБУ «Тест-С.-Петербург», шесть из десяти образцов не соответствовали обязательным требованиям по качеству, среди которых, в частности, оказались образцы, выявленные впоследствии и представителями Роспотребнадзора, – творог торговых марок «Ладон» (изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.) и «Балтком» (изготовитель ООО «Балтком Юни», Брянская обл.). На момент проверки в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» образец творога «Ладон» не соответствовал сразу по трем показателям (органолептика, массовая доля влаги и массовая доля белка), а образец творога «Балтком» – по одному (массовая доля белка).

Проверка, проведенная Роспотребнадзором, подтвердила дефицит белка в обоих образцах творога уже от других партий. Как сообщила «Общественному контролю» Елена Смирнова, заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, норма содержания белка в твороге согласно ГОСТу – 16%, в то время как в твороге «Ладон» его оказалось 12,16%, а в твороге «Балтком» – 12,48%.

В ходе проверки, проведенной «Общественным контролем» весной этого года, был также выявлен поддельный творог торговой марки «Красная цена» (частная марка торговой сети «Пятёрочка», изготовитель ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург), в составе которого специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили жиры немолочного происхождения, а массовая доля молочного жира в жировой фазе не превышала 65% вместо нормы 100%. Однако информации о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях в отношении изготовителя и продавца фальсифицированного творога и принятых мерах в «Общественный контроль» не поступало. Вполне возможно, что на момент проверки, проведенной Роспотребнадзором, злополучного творога на прилавке просто не оказалось...

Потребители, будьте бдительны, покупайте молочные продукты только в тех магазинах и тех изготовителях, которые дорожат своей репутацией и соблюдают требования законодательства!

Кирилл ОРЛОВ



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Тушенка – чемпион по жалобам потребителей

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в апреле этого года, показала, что 60% мясных консервов не соответствовали требованиям государственного стандарта. Роспотребнадзор сообщил, что принял меры.

Среди образцов, выпущенных, согласно протоколам лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», с нарушениями ГОСТа, в очередной раз оказались мясные консервы «Говядина тушеная» торговой марки «Елинский».

Согласно результатам лабораторных исследований, в банке находились кусочки мяса массой менее 30 г, что не допускается ГОСТом, а также массовая доля белка была в 1,5 раза меньше нормы: 9,4% вместо 15%.

В предыдущие годы тушенка торговой марки «Елинский» неоднократно браковалась в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» по органолептическим и физико-химическим показателям. Так, в 2016 году массовая доля белка составила 12,3% вместо 15%, а содержание массовой доли жира – 18,5% при норме «не более 17%». Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу несколько лет назад даже привлекло к административной ответственности продавцов этих мясных консервов, но некачественные консервы с нарушением ГОСТа, как видим, с рынка не исчезли.

В этот раз на сигнал СПб ООП «Общественный контроль» среагировало Управление Роспотребнадзора по Калининградской области, на территории которой в настоящее время выпускаются консервы торговой марки «Елинский».

Проверяющие сообщили, что еще в 2016 году на основании обращения «Общественного контроля» привлекли изготовителя этих консервов ООО «БалтРыбТех» к административной ответственности по ст. 14.7 ч. 2 КоАП РФ («Обман потребителя»). Согласно Кодексу, эта статья влечет наложение административного штрафа на юридическое лицо – от 100 000 до 500 000 рублей. В этом году изготовителя решили «пожалеть» – он представил протоколы испытаний на мясные консервы, подтверждающие безупречное качество своей продукции.

Приняли меры и в Курганской области, где ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» также выпускает мясные консервы, не отвечающие требованиям ГОСТа. Согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», в консервах «Говядина тушеная» массовая доля белка составила 9,1% вместо 15%, а массовая доля жира – 45,1% вместо 58%, как требует ГОСТ. То есть продукта в банке не хватает на четверть!

Надо отметить, что ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», так же как и изготовитель тушенки торговой марки «Елинский», далеко не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Общественная организация даже в 2015 году



была вынуждена обратиться в суд в защиту неопределенного круга потребителей по факту выпуска курганским изготовителем некачественных консервов. Несмотря на то что суд удовлетворил исквые требования «Общественного контроля» о признании действий мясокомбината противоправными, консервы, не соответствующие ГОСТу, как видим, до сих пор вольготно себя чувствуют на прилавках питерских магазинов.

Как сообщило «Общественному контролю» Управление Роспотребнадзора по Курганской области, должностное лицо ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» отделалось очередным малозначительным штрафом по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ – от 10 000 до 20 000 рублей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Что ни блин, то комом!

Роспотребнадзор привлек к ответственности должностных лиц изготовителей и продавцов замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой – за введение в заблуждение потребителей. В числе нарушителей – такие изготовители, как «Морозко», «Рапиоли», «Гурман» и «Корона».

Внеплановые проверки были проведены после того, как Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в феврале этого года, накануне праздника Масленицы, провела независимую экспертизу образцов блинчиков с мясной начинкой разных торговых марок. Тогда девять из десяти замороженных блинчиков с мясной начинкой (90%), приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», были признаны не соответствующими составу, указанному изготовителями на потребительской упаковке. В частности, в мясной начинке ряда образцов специалисты лаборатории выявили виды мяса, не указанные в составе, и наоборот – в некоторых образцах заявленные виды мяса (например, говядина) обнаружены не были.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, проведя административные расследования по материалам проверки «Общественного контроля», подтвердило, что изготовители замороженных полуфабрикатов нередко нарушают требования законодательства в части маркировки продукции.

Так, в составе блинчиков «Царское подворье» (изготовитель – ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург; продавец – магазин «Полушка»), «Блинчики с мясом домашние» (изготовитель – ООО «Гурман», Московская обл.; продавец – магазин «Се-



зон»), «Блинчики с мясом» (изготовитель – ООО «Рапиоли», г. Санкт-Петербург; продавец – магазин «О'Кей») было выявлено мясо свинины, не заявленное на упаковке. А блинчики торговой марки «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель»), изготовленные ЗАО «ПК «Корона» (Новгородская обл.), не соответствовали информации на упаковке по пищевой ценности: содержание жира в образце составило 4,4 г на 100 г вместо 7,0 г, указанных в маркировке.

Кстати, в другой партии блинчиков от ЗАО «ПК «Корона» Управление Роспотребнадзора по Новгородской области, проводившее также внеплановую проверку по обращению СПб ООП «Общественный контроль», выявило еще меньшее содержание жира – всего 1,1 г! За данное нарушение должностное лицо компании было привлечено к административной ответственности по ст. 14.7 ч. 2 КоАП РФ («Обман потребителя»). Согласно Кодексу, эта статья влечет наложение административного штрафа на должностных лиц от 12 000 до 20 000 рублей.

В ближайшее время «Общественный контроль» проведет повторную проверку качества замороженных полуфабрикатов, чтобы выяснить, насколько должностные лица усвоили административные уроки Роспотребнадзора.

Кирилл ОРЛОВ



www.quality.spb.ru

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- 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

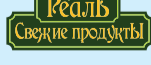


Учредитель и главный редактор – В.Б. Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актентьев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

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 мнениями 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 12.09.2017 г. в 17.00, фактически 12.09.2017 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-8138/8

Тираж номера 50 000 экз.

ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



Выступает ансамбль «Барыня»

Заслуженный артист России Сергей Рогожин



Пробуй, сколько хочешь!

Для тех, кто любит рыбу!



«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЕХ ШКОЛЬНИКОВ РАД!



Борьба за главный приз фестиваля – ведро тушенки «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» – развернулась нешуточная



Дегустация рыбных деликатесов от компании «Путина»

2 сентября в Южно-Приморском парке прошел XXVII Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», посвященный Дню знаний.



До следующего года!

Осенний «ВКУСНОГРАД» под девизом «Здоровое питание – школьникам!» был организован Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», муниципального образования Южно-Приморский, администрации Красносельского района.

На суд горожанам свою продукцию представили пищевики из Санкт-Петербурга, Ленинградской, Новгородской и Белгородской областей. Молочной продукцией угощали «Пискаревский молочный завод» и «Племенной завод «Приневское», мясной – «Производственная компания «Русь» и «Лужский консервный завод», рыбной – «Путина» и «Балтийский Берег», а пищевой комбинат «Линфас» предлагал отведать полезные батончики-мюсли. Информационным партнером фестиваля по традиции выступила газета «Петербургское качество».

КАЧЕСТВО ГАРАНТИРОВАНО

Еще теплые хлебобулочные изделия и мёд, молоко, кефир, йогурты, ряженка, творог, сметана, настоящее сливочное масло, сытные и сладкие пироги, варенье, мясные и рыбные консервы, деликатесная красная рыба слабой соли и красная икра, ароматные чай и кофе – это далеко не всё, что смогли попробовать петербуржцы на фестивале «ВКУСНОГРАД»!

Качество товара гарантировано: ведь за прилавком не простые продавцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция вырабатывается накануне, а скоропортящаяся – за несколько часов до начала праздника. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходят тщательный лабораторный контроль, многие из них – лауреаты Общественного конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

ЩЕДРЫЕ ПОДАРКИ ЗА АКТИВНОСТЬ

Гости фестиваля целый день охотились за «местной валютой» – Вкуснорублями, которые можно было получить, потратив 100 рублей в любой палатке. Пять Вкуснорублей служили пропуском на сцену фестиваля, где гостей, принимавших участие в веселых конкурсах и розыгрышах, уже ждали подарки от пищевиков – участников праздника. Самые активные, смелые и находчивые гости ушли с фестиваля не с пустыми руками, прихватив с собой не только подарки, но и хорошее настроение на весь учебный год.

На сцене с 12.00 до 13.00 театр-студия «Смешарики» провела программу для самых маленьких. Далее эстафету праздника приняла концертно-развлекательная программа, подготовленная силами профессиональных эстрадных коллективов. Хедлайнерами программы стали известные петербургские исполнители Сергей Рогожин и Марина Цхай. Более двух тысяч детей, предъявив приглашительный билет на праздник (распространялись

по школам и детским садам Красносельского района), получали в подарок батончик-мюсли «ВИТАЛАД» от петербургского пищевого комбината «Линфас».

ПРОДУКТЫ БЕЗ ТОРГОВОЙ НАЦЕНКИ

Когда праздник подошел к концу, публика наградила представителей продовольственных компаний, получавших на сцене дипломы за участие в фестивале, бурными аплодисментами. Это была благодарность не только за щедрые подарки, но и за отменное качество продукции, а также доступные цены – ведь все продовольственные товары реализуются на фестивале «Вкусноград» непосредственно изготовителями, а значит, без розничной торговой наценки. Организаторы «Вкуснограда» пообещали, что в будущем году ассортимент товаров на фестивале станет больше, а цены останутся такими же приемлемыми.

Алиса САВЕЛЬЕВА
Фото: Алексей АКЕНТЬЕВ



Реализация без торговой наценки



Виталий Черкашин, глава Красносельского района Санкт-Петербурга, поздравил петербуржцев с Днем знаний



Тысячи петербуржцев стали гостями фестиваля

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СПРЕДЫ ПОДСАЖИВАЮТ НА ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: только пять образцов спреда из одиннадцати, проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», по своим характеристикам соответствовали информации, указанной на упаковке.

С 1 января 2018 года вступят в силу новые нормы Технического регламента Таможенного союза 024/2011 на масложировую продукцию, согласно которым содержание трансизомеров жирных кислот в спредах растительно-сливочных и растительно-жировых, твердых, мягких и жидких маргаринах не сможет превышать 2%. Пока Технический регламент допускает 20% трансизомеров в брусковых (твердых) маргаринах и кулинарных жирах и до 8% – в спредах и мягких маргаринах.

«Общественный контроль» решил проверить, насколько производители

соблюдают действующие нормы, а также готовы к новым требованиям регламента, и приобрел в магазинах Петербурга одиннадцать образцов спредов – растительно-жировых и растительно-сливочных. Для проведения независимой лабораторной оценки спреда были направлены в государственную аккредитованную испытательную лабораторию. В ходе экспертизы выяснилось, что шесть образцов не соответствуют заявленным на упаковке характеристикам, а производителям четырех образцов стоит задуматься о том, как снизить

содержание трансизомеров в своей продукции в ближайшем будущем.

РЕГЛАМЕНТ, ЧУТЬ ПОМЕДЛЕННЕЕ, ЧУТЬ ПОМЕДЛЕННЕЕ!

О том, что трансизомеры жирных кислот являются угрозой для здоровья человека, начали говорить еще в начале 60-х годов прошлого столетия, когда Продовольственной и сельскохозяйственной организацией ООН (ФАО) и Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) был принят «Кодекс Алиментарийс» – свод пищевых международных стандартов. С тех пор в мире последовательно принимаются меры по снижению трансизомеров в пищевых продуктах.

– Было проведено множество медицинских исследований, показавших, что трансизомеры отрицательно влияют на здоровье человека, могут вызвать диабет второго типа, атеросклероз, заболевания сердечно-сосудистой системы. В Европе страной, которая первой ввела ограничения на содержание трансизомеров в жирах, стала Дания, а в 2010 году аналогичные решения принял весь Евросоюз, установивший норму содержания трансизомеров не более 2%, – рассказывает **доктор технических наук,**



профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Роман Перкель. – Исследования в США показали, что наличие даже 1% трансизомеров в жирах, употребляемых человеком в пищу, повышает риск появления различных заболеваний. И хотя в США промышленное лобби высказалось против возможных ужесточений требований на рынке гидрогенизированных растительных жиров, все-таки ограничения на содержание трансизомеров были введены.

– Вопрос нижней границы содержания трансизомеров в жирах до сих пор остается открытым. В частности, обсуждается, насколько они вредны и «виноваты», например, в образовании так называемого плохого холестерина, – говорит **профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.** – Вполне возможно, что эта тема поднимается небескорыстно и поддерживается производителями подсолнечного масла, для которых изготовители спредов и маргаринов, вырабатываемых на основе пальмового и кокосового масел, – прямые конкуренты.

ОТКУДА БЕРУТСЯ ТРАНСИЗОМЕРЫ

Трансизомеры появляются в процессе гидрогенизации растительного жира. При его нагревании происходит насыщение молекулярных связей ненасыщенных жирных кислот водородом. На заре производства маргарина

количество трансизомеров в нем доходило до 50%.

– Трансизомеры могут отрицательно влиять на метаболические процессы человека, изменять обмен веществ, делать наши клетки излишне проницаемыми, то есть менять структуру тканей человеческого организма, что в свою очередь чревато различными болезнями, – говорит **доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко.** – Трансжирные кислоты могут влиять на уровень тестостерона, вызывать болезни предстательной железы, ожирение, подавлять иммунную систему.

С вступлением в силу новых требований Технического регламента на масложировую продукцию производителям жировых продуктов придется отказаться от гидрогенизации жиров, заменив ее на более современную технологию – перезтерификацию, которая плавит жир с использованием катализаторов при более низких температурах, повышая их пластичность и стабильность к окислению. Этот метод был запатентован в нашей стране еще в 1970-х годах, но долгое время «лежал под сукном», поскольку в то время потребности в резком снижении трансизомеров в масложировой продукции не было.

– Сегодня в России есть несколько передовых предприятий, которые применяют перезтерификацию, но не все

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА РАСТИТЕЛЬНО- ЖИРОВОГО

Наименование продукта	Спред растительно-жировой с массовой долей жира 60% «365 дней»	Спред растительно-жировой «Бабушкино». Массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой «Матренино» с массовой долей общего жира 55%. Среднежирный	Спред растительно-жировой «Крестьянский» «Сливочник». Массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой «Шоколадный» «Крестьянка» с массовой долей жира 62%	Спред растительно-жировой «Дивный край». Массовая доля жира 62%
Производитель	ООО «Петерпак», г. Санкт-Петербург	ООО «Русский промышленник», г. Санкт-Петербург. Адрес производства: Ленинградская обл.	ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва	ООО «Воронежросагро», Воронежская обл.
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ТУ 10.42.10-056-18518507-2016	ГОСТ Р 52100-2003
Дата изготовления	29.06.2017	17.07.2017	16.05.2017	26.05.2017	07.07.2017	30.06.2017
Масса, количество образцов	3 x 500 г = 1500 г	2 x 500 г = 1000 г	3 x 400 г = 1200 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	2 x 500 г = 1000 г
Цена за 1 уп.	56-99	95-00	64-86	18-29	46-90	71-99
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	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Жилгородок	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Массовая доля общего жира, % (Норма/Результат)	60 - данные маркировки / 59,97 ± 0,42	60 - данные маркировки / 60,12 ± 0,58	55 - данные маркировки / 54,90 ± 0,53	60 - данные маркировки / 59,60 ± 0,42	62 - данные маркировки / 62,01 ± 0,60	62 - данные маркировки / 63,11 ± 0,61
Массовая доля молочного жира, % от общего жира (Норма/Результат)	Не более 15 / Менее 5	Не более 15 / Менее 5	Не более 15 / Менее 5	Не более 15 / Менее 5	- / Менее 5	Не более 15 / Менее 5
Пищевая ценность в 100 г продукта (Норма/Результат)	жиры, г	60 - данные маркировки / 59,97 ± 0,42	60 - данные маркировки / 59,97 ± 0,42	55 - данные маркировки / 54,90 ± 0,53	60 - данные маркировки / 59,60 ± 0,42	62 - данные маркировки / 62,01 ± 0,60
	белки, г	1,1 ± 0,8	1,2 ± 0,8	1,0 ± 0,8	2,0 ± 0,8	1,3 - данные маркировки / 1,3 ± 0,8
	углеводы, г	0	0	0	0,3 ± 1,0	19,1 - данные маркировки / 19,0 ± 1,0
Энергетическая ценность, кКал	540 - данные маркировки / 544,1 ± 5,0	540 - данные маркировки / 546,1 ± 6,1	500 - данные маркировки / 498,1 ± 5,7	550 - данные маркировки / 545,6 ± 6,4	640 - данные маркировки / 639,5 ± 7,4	580 - данные маркировки / 580,0 ± 7,5
Кислотность продукта, °К (Норма/Результат)	Не более 3,5 / Менее 0,5	Не более 3,5 / 0,9 ± 0,2	Не более 3,5 / 0,7 ± 0,2	Не более 3,5 / 0,8 ± 0,2	- / 1,4 ± 0,2	Не более 3,5 / 0,8 ± 0,2
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта, в пересчете на метилэлаидат, % (Норма/Результат)	Не более 8,0 / 1,75 ± 0,53	Не более 8,0 / 0,23 ± 0,07	Не более 8,0 / 2,8 ± 0,3	Не более 8,0 / 0,56 ± 0,17	- / 6,8 ± 0,5	Не более 8,0 / 5,4 ± 0,4
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ Р 52100-2003 ТР ТС №024/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДАННЫХ МАРКИРОВКИ по содержанию жира и энергетической ценности

*Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию

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

производители готовы на нее перейти, поскольку многие из них используют не подсолнечное, а пальмовое масло, содержание трансизомеров в котором при гидрировании не превышает 2%, – говорит **Роман Перкель**.

– Введение новых требований к содержанию трансизомеров фактически запрещает использование гидрогенизированного жира. Даже использование в составе спреда или маргарина 10% такого гидрированного жира может повысить долю трансизомерных жирных кислот до 3–4%, – рассказывает **старший научный сотрудник, заведующая группой маргариновой продукции ВНИИ Жиров Татьяна Тагиева**.

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», пять из одиннадцати проверенных образцов спредов по массовой доле трансизомеров с 1 января 2018 года не будут соответствовать норме 2%, которую устанавливает Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию.

Так, в растительно-жировом спреде «Матренкино» трансизомеров 2,8%, в спреде шоколадном «Крестьянка» – 6,8%, «Дивный край» – 5,4%, спреде «Луговое» торговой марки «Каждый день» (частная марка торговой сети («Ашан»)) – 5,6%, а в растительно-сливочном спреде «Преображенское» – 6,4%. До 1 января 2018 года эти образцы соответствуют обязательным требованиям.

ПАЛЬМОВАЯ ЗАВИСИМОСТЬ

Оказывается, что настоящим «спасением» для производителей жировых продуктов с нового года может стать пресловутое пальмовое масло, которое никаких трансизомеров не образует. Неудивительно, что импорт «пальмы» в Россию растет с каждым годом, приближаясь к 1 млн тонн.

– Получается, что слова об импортозамещении – пустой звук: вме-

сто поддержки производителей отечественного подсолнечника мы еще шире открываем ворота для ввоза «пальмы», – отмечает **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Новые требования Технического регламента заставят российских производителей полностью перейти на пальмовое масло.



Парадоксально, но в сложившейся ситуации российские производители подсолнечника, не имея сбыта в России, отправляют его на экспорт.

– Во Франции, например, очень востребовано наше подсолнечное масло, – говорит **Роман Перкель**.

ПОДДЕЛКА РУБЛЬ БЕРЕЖЕТ

Спреды делятся на три категории в зависимости от содержания в них молочного жира: сливочно-растительный (содержание молочного жира не менее 50%), растительно-сливочный (содержание молочного жира не менее 15%) и растительно-жировой (содержание молочного жира от 0 до 15%). И те изготовители, которые указали в наименовании своего продукта термин «Сливочный», обманули потребителей, предложив им фальсифицированный товар: спред не «сливочный», а «растительно-жировой».

Так, в спреде «Преображенское» (ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва), «Ильинское» (ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95» (Московская обл.) и «Вологодский» (ООО «Милагро М», г. Москва) молочного жира оказалось от 5 до 10% вместо нормы «не менее 15%». Удивляет и откровенное вранье изготовителей. Например, на этикетке растительно-сливочного спреда «Вологодский» было указано содер-

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– 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 градусов Цельсия, 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 его состав 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 °С до +5 °С, растительно-сливочный и растительно-жировой спреда – от -20 °С до +15 °С. Не допускается хранить спреда вместе с продуктами, обладающими резкими, специфическими запахами. Консистенция спреда должна быть однородной, пластичная, плотная или мягкая, вкус сливочный, сладкосливочный или кисломолочный, цвет от белого до светло-желтого, однородный, поверхность матовая или слабоблестящая, сухая на вид. 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, а также для жарки, выпечки, в производстве кремов для торта, кондитерской глазури, бисквитов, пирогов, кексов и мороженого.



жание молочного жира 20%, однако лабораторные испытания показали, что фактически его было менее 5%. А ООО «Преображенский молочный комбинат» и вовсе не указал долю молочного жира, хотя регламент этого требует.

ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95» указал на упаковке содержание молочного жира в продукте 10,8%, что уже является нарушением нормативных документов, так как растительно-сливочным может называться спред, содержащий не менее 15% молочного жира. Однако содержание молочного жира в образце оказалось и того меньше – 10,1%.

Все три образца спреда по факту являются растительно-жировыми спредами и название «сливочный» присвоили себе незаконно.

А вот растительно-жировой спред «Вологодская ферма» (ООО «РОС-ЭКСПОПРОМ», СПб) вполне мог бы называться сливочно-растительным,

а не растительно-жировым, поскольку доля молочного жира в нем оказалась аж 70,5% (по нормам – от 0 до 15%). По сути, это, скорее, масло 72% жирности, чем спред, и изготовитель явно сработал себе в убыток, продавая такой продукт по цене спреда – за 44 руб. 80 коп.!

– Впервые с подобным нарушением сталкиваюсь, – смеется **Татьяна Тагиева**. – Сливочно-растительные спреда сегодня редко можно встретить на полке магазина, поскольку молочный жир дорог и такой продукт будет многим по цене отличаться от натурального сливочного масла. Чаще данные показатели характерны для фальсификата сливочного масла, а здесь получается фальсификация спреда в пользу потребителя.

Между тем норма содержания трансизомеров «не более 2%» на сливочно-растительные спреда с нового года распространяться не будет. Почему?

– В коровьем молоке и в сливочном масле есть натуральные транс-изомеры, – объясняет **Роман Перкель**. – Это довольно редкое в природе явление, и обусловлено оно особенностями строения желудка коровы, в одном из отделов которого происходит биологическая гидрогенизация.

ИЗГОТОВИТЕЛИ ЭКОНОМЯТ НА ЖИРЕ

Пять изготовителей спредов указали на этикетке недостоверную информацию о жирности. Так, жирность спреда «Вологодская ферма» составила 80,26% вместо заявленных 82,5%, спреда «Луговое» ТМ «Каждый день» – 69,46% вместо 72,5%, «Преображенское» – 68,23% вместо 70%, «Вологодский» – 72,74% вместо 82,5%. В спреде растительно-жировом «Дивный край» (ООО «Воронежросагро», Воронежская обл.) общего жира, наоборот, оказалось больше – 63,11% вместо 62%.

Отметим, что производителем спреда «Преображенское» – ООО «Преображенский молочный комбинат» – уже не первый раз оказывается в черном списке «Общественного контроля». В ходе экспертизы 2015 года в образце спреда «Крестьянское особое» доля молочного жира также была менее 5%, а общая жирность вместо заявленных на этикетке 70% оказалась 62,99%.

– Рассчитать долю общего жира в спреде довольно легко, и опытный технолог с этим справится без труда, – говорит **Татьяна Тагиева**. – Возможно, всё дело в качестве исходного сырья. Допускаю, что на подобную хитрость производители идут ради удешевления своего продукта, ведь на вкус определить содержание жира трудно, а чем его меньше в сырье, тем оно дешевле.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, нормативным документам полностью соответствовало пять образцов растительно-жировых спредов. Это «365 дней» (ООО «Петропак», СПб), «Матренкино» (ООО «Петропродукт-Отрадное», Ленинградская обл.), «Крестьянский» («Сливочник») (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), «Бабушкино» (ООО «Русский промысленник», СПб) и «Крестьянка» (ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва). Все они, кроме «Крестьянки», о которой сказано выше, соответствуют и будущему нормативу по содержанию массовой доли транс-изомеров олеиновой кислоты.

– Я бы рекомендовала выбирать растительно-жировые спреда мягкой консистенции, упакованные в корбочки, стаканчики. Они, как правило, содержат большое количество жидкого растительного масла, а значит, и полезные полиненасыщенные жирные кислоты – Омега-6 и Омега-3, а также витамины и пищевые волокна, – советует **Татьяна Тагиева**.

Ирина ГОЛУБЕНКО

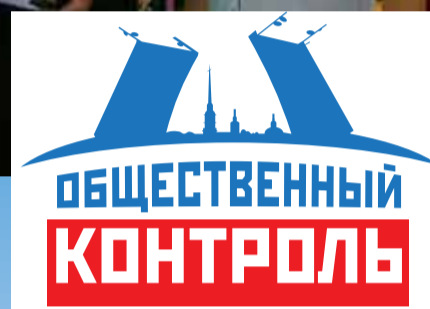
Спред растительно-жировой «Луговое» с массовой долей жира 72,5%. «Каждый день»	Спред растительно-сливочный «Преображенское». Массовая доля жира 70%	Спред растительно-жировой с массовой долей жира 82,5% «Вологодская ферма» «РЭП»	Спред растительно-сливочный «Вологодский» с массовой долей жира 82,5%	Спред растительно-сливочный «Ильинское» «Крестьянское особое» с массовой долей жира 72,5%
ООО «ПК «МОЛОС», г. Орел	ООО «Преображенский молочный комбинат», г. Москва	ООО «РОСЭКСПОПРОМ», г. Санкт-Петербург	ООО «Милагро М», г. Москва	ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл.
СТО 78411431-2014	ГОСТ Р 52100-2003. ТУ 9148-030-18518507-05	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
10.07.2017	06.07.2017	17.07.2017	17.07.2017	11.07.2017
5 x 180 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	4 x 180 г = 720 г	5 x 185 г = 925 г	5 x 185 г = 925 г
18-29	22-38	44-80	39-50	22-38
ООО «Ашан, Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Ашан, Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), Старо-Петергофский пр., д. 37, лит. А, пом. 4Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Ашан, Боровая ул., д. 47, лит. Б
72,5 - данные маркировки / 69,46 ± 0,67	70,0 - данные маркировки / 68,23 ± 0,66	82,5 - данные маркировки / 80,26 ± 0,78	82,5 - данные маркировки / 72,74 ± 0,71	72,5 - данные маркировки / 71,77 ± 0,70
13,0 ± 2,6	15,0 - 50,0 / Менее 5	Не более 15 / 70,5 ± 7,1	15,0 - 50,0 / Менее 5	15,0 - 50,0 / 10,1 ± 2,0
72,5 - данные маркировки / 69,46 ± 0,67	70,0 - данные маркировки / 68,23 ± 0,66	82,5 - данные маркировки / 80,26 ± 0,78	82,5 - данные маркировки / 72,74 ± 0,71	72,5 - данные маркировки / 71,77 ± 0,70
0,9 - данные маркировки / 1,7 ± 0,8	1,2 - данные маркировки / 1,0 ± 0,8	1,0 ± 0,8	0,5 - данные маркировки / 1,0 ± 0,8	0,8 - данные маркировки / 1,2 ± 0,8
1,0 - данные маркировки / 1,7 ± 1,1	1,6 - данные маркировки / 1,9 ± 1,1	0,5 ± 1,1	0,8 - данные маркировки / 1,4 ± 1,1	1,3 - данные маркировки / 1,3 ± 1,1
660 - данные маркировки / 638,7 ± 8,1	641 - данные маркировки / 625,7 ± 5,5	742,5 - данные маркировки / 728,3 ± 8,9	748 - данные маркировки / 664,3 ± 8,4	661 - данные маркировки / 653,4 ± 8,3
- / 1,3 ± 0,2	Не более 3,5 / 1,3 ± 0,2	Не более 3,5 / 1,8 ± 0,2	Не более 3,5 / 1,7 ± 0,2	Не более 3,5 / 1,3 ± 0,2
- / 5,6 ± 0,4	Не более 8,0 / 6,4 ± 0,5	Не более 8,0 / 2,1 ± 0,3	Не более 8,0 / 0,54 ± 0,16	Не более 8,0 / 0,50 ± 0,15
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДАННЫХ МАРКИРОВКИ по содержанию жира и энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. молочного жира в жировой фазе. ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДАННЫХ МАРКИРОВКИ по содержанию жира и энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. молочного жира в жировой фазе, жирнокислотному составу жировой фазы. ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДАННЫХ МАРКИРОВКИ по содержанию жира и энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. молочного жира в жировой фазе. ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ДАННЫХ МАРКИРОВКИ по содержанию жира и энергетической ценности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. молочного жира в жировой фазе

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».

Лауреаты конкурса
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2017 года



Продукты, которые можно покупать!



Ольга Историк, руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, вручает награду конкурса Владимиру Гельберу, начальнику цеха по переработке молока «Племенного завода «Приневское»



Лариса Шаповалова, начальник отдела «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», вручает награду конкурса Татьяне Злобиной, генеральному директору компании «Мит Стар»



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», поздравляет с победой в конкурсе Михаи́ла Лучиновскую, директора по развитию компании «КАРАТ ПЛЮС»

Чтобы помочь петербуржцам лучше ориентироваться в выборе продовольственных товаров, шесть лет назад Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» учредила независимый общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

24 августа на XXVII международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ» были подведены итоги конкурса 2017 года. В торжественной церемонии приняли участие руководители и представители федеральных, городских и областных органов исполнительной власти, осуществляющих контроль и надзор за качеством и безопасностью продовольственных товаров и пищевого сырья: Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг, «Тест-С.-Петербург», Северо-западного межрегионального территориального управления РОССТАНДАРТА, ведущие эксперты в области качества СЗФО.

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

В конкурсе участвуют не только изготовители из Санкт-Петербурга, но и из других городов России, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. 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 с полок обычных магазинов.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», АО «Гипро-рыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет

ИТМО, Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли (ПОЛИТЕХ).

В этом году на конкурс было заявлено 28 продовольственных товаров 18 изготовителей из России. Строгое жюри в ходе всесторонней оценки «сняло с дистанции» 1 образец. Таким образом, лауреатами конкурса стали 27 образцов пищевых продуктов.

ЗНАК ОТЛИЧИЯ

В сравнении с прошлым годом увеличилась и география участников конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В этом году заявки поданы от изготовителей из восьми регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Ленинградской, Смоленской, Орловской и Тверской областей. Конкурс постепенно становится всероссийским.

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 такого инспекционного контроля будут выявлены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.



Елена Федорова, заместитель председателя Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга, вручает награду конкурса Эльвире Даутовой, исполнительному директору Торгового Дома «ЛАКТИКА»



Екатерина Бобович, заместитель руководителя Северо-Западного межрегионального территориального Управления Росстандарта, поздравляет с победой в конкурсе Анну Казарину, маркетолога компании «РОСЭКСПОПРОМ»



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, вручает награду конкурса Елене Колбасовой, заместителю начальника службы продаж «Пискаревского молочного завода»



Анатолий Осипов, заведующий сектором инноваций и маркетинга Северо-Западного регионального центра РОССЕЛЬХОЗАКАДЕМИИ, поздравляет с победой в конкурсе Наталью Алимову, главного технолога «Фабрики домашних солений»



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», вручает награду конкурса Андрею Крыжановскому, генеральному директору пищевого комбината «ЛИНФАС»



Светлана Малютенкова, доцент Высшей торгово-технологической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, поздравляет с победой в конкурсе Владимира Сергеева, регионального менеджера по Санкт-Петербургу компании «Эрконпродукт» (дистрибьютор компании «Промконсервы»)



Андрей Казарин, эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ, вручает награду конкурса Наталье Подтергер, руководителю отдела трейд-маркетинга ТОРГОВОГО ДОМА «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2017 года

ПРОДУКТ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Ряженка, м. д. жира 3,2%	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
Молоко ультрапастеризованное топленое «Клевер», 4%	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)
Крем сливочный, м. д. жира 15%	АО «Лактис» (Великий Новгород)
Творог со злаками Lactica, м. д. жира 3,5%	ООО «Росэкспропром» (Санкт-Петербург)
Масло сливочное сладко-сливочное, м. д. жира 82,5%	ООО «Экомилк» (Москва)
Масло сливочное несоленое, м. д. жира 82,5%	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская область)
Кефир ТМ «Молочное царство», м. д. жира 3,2%	ООО «Промконсервы» (Смоленск)
Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Молочная страна»	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская область)
Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Главпродукт»	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская область)
НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Полуфабрикат охлажденный рубленый «Фарш индейки», ТМ «Самсон»	ООО «Мясокомбинат «Всеволожский» (Ленинградская область)
Полуфабрикат охлажденный рубленый «Фарш куриный», ТМ «Самсон»	ООО «Мит Стар» (Санкт-Петербург)
Полуфабрикат охлажденный рубленый «Шницель из кури», ТМ «Самсон»	ООО «Мит Стар» (Санкт-Петербург)
Колбаса полукопченая «Краковская»	ООО «Мит Стар» (Санкт-Петербург)
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная», в/с, ТМ «Честный продукт»	ООО «Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», в/с, ТМ «Честный продукт»	ООО «Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», в/с, ТМ «Главпродукт»	АО «Орелпродукт» (Мценск, Орловская область)
Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», в/с	ПО «Лужский консервный завод» (Ленинградская область)
НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Имитированная икра слабосоленая лососевая «Икра Красная»	ООО «Торговый Дом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)
Имитированная икра слабосоленая «Икра Черная»	ООО «Торговый Дом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески по-мурмански»	АО «Таурус» (Мурманск)
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески по-мурмански»	АО «Стрелец» (Мурманск)
НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»	
«Лечо любительское», ТМ «Консерватория вкуса»	ООО «Производственная компания «Русь» (Санкт-Петербург)
«Горошек зеленый», ТМ «Овощная сказка»	ООО «Промконсервы» (Смоленск)
«Фасоль красная в собственном соку», ТМ «Фрау Марта»	ООО «Промконсервы» (Смоленск)
НОМИНАЦИЯ «СОЛЕНЬЯ»	
Аджика с хреном «Хренодер»	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»	
Мюсли прессованные. Батончик «Виталад» «Протеиновый шоколадный»	ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас» (Санкт-Петербург)
НОМИНАЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
Пирожные «Профитроли» (крем-брюле)	ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» (Санкт-Петербург)



Анатолий Брусенцев, доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, вручает награду конкурса Татьяне Волковой, заместителю директора по качеству «Торжокского молочного комбината «Тверца»



Людмила Нилова, доцент Высшей торгово-технологической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, поздравляет с победой в конкурсе Александра Рашкована, председателя совета директоров «Лужского консервного завода»



Евгения Лобова, главный технолог АО «Гипрорыбфлот», вручает награду конкурса Игорю Грекову, главному технологу Группы рыболовных компаний «ФЭСТ» (компания «Стрелец», «Таурус»)



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», вручает награду конкурса Ирине Филимоновой, директору по качеству компании «Главпродукт»



Елена Громова, начальник отдела Управления развития потребительского рынка Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга, поздравляет с победой в конкурсе Елену Городецкую, представителя компании «Экомилк»



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга (справа), поздравляет с победой в конкурсе Эрнеста Хруцева, директора по производству мясокомбината «Всеволожский»



Алексей Лебедев, коммерческий директор медиахолдинга «Комсомольская правда в Санкт-Петербурге», поздравляет с победой в конкурсе Владимира Сорокина, генерального директора производственной компании «РУСЬ»

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ


Про батончик «Виталад» рассказать вам буду рад

На конкурсе по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» одной из самых вкусных номинаций была «Мюсли». Потому что в ней участвовали многими любимые и по достоинству оцененные экспертами батончики-мюсли «Виталад» от петербургского питательного комбината «Линфас».

Батончик «Виталад» «Протеиновый шоколадный» стал лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» вполне заслуженно. Ведь не так часто здоровая, полезная еда бывает по-настоящему вкусной. Особенно это касается всевозможных перекусов, которые мы делаем на ходу. Батончики-мюсли были разработаны как раз для того, чтобы эту проблему устранить.

Протеиновый шоколадный батончик – продукт, идеально сбалансированный. Он создан для тех, кто хочет восстановить силы и с пользой утолить голод. На единицу белков в шоколадных протеиновых батончиках приходится 2,5 единицы углеводов. Причем в составе продукта присутствуют как легко усваиваемые углеводы, так и медленные, долго растворимые. Основу батончика составляет оптимальный комплекс из четырех злаков – овсяных, ржаных, пшеничных и ячменных хлопьев.

Сахар в продукте заменяет фруктоза, что делает его более доступным для тех, кто старается избежать лишнего калорий, а также имеет проблемы с выработкой инсулина. Злаковые культуры содержат в себе большое количество аминокислот,

полиненасыщенные жирные кислоты, витамины В1, В6, РР, Е, минеральные вещества Mg, P, K.

Также в батончиках «Виталад», в отличие, кстати, от многих аналогов других производителей, содержатся растительные пищевые волокна, улучшающие и нормализующие работу желудочно-кишечного тракта.

Ну и, наконец, шоколадная глазурь, играющая не последнюю скрипку в этом оркестре. Напомним, что какао – основа шоколада – антиоксидант, продлевающий нашу жизнь, известный также своей способностью улучшать настроение и увеличивать работоспособность.

Цена продукта тоже приятно радует. В этом сегменте рынка она ниже средней, что стало возможным за счет больших объемов производства.

Батончики «Виталад» доступны не только по цене – они представлены во многих торговых сетях, таких как «СПАР», «Семья», «Полушка», «Лэнд», «О'Кей». Батончики «Виталад» проверены специалистами, их точно можно покупать!

Виталий СЫЧЕВ

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ


Покупайте «Пискаревское»!

Знаете ли вы, что **топленое молоко** – своего рода экзотика? И всё потому, что этот продукт, широко применяемый в кухне славянских народов, в других странах почти неизвестен.

На «Пискаревском молочном заводе» топленое молоко вырабатывается из цельного молока. Его выдерживают при высокой температуре (98°C) более четырех часов, после чего охлаждают и расфасовывают. В процессе производства молочный сахар вступает в реакцию с аминокислотами, результаты которой и придают продукту кремовый цвет, особенный запах и карамельный вкус. Так рождается чудесный, ни на что не похожий молочный напиток.

Некоторых покупателей, особенно тех, кто тщательно подсчитывает калории в своем рационе, смущает жирность топленого молока – 4%. И напрасно! Ведь именно с животными жирами в наш организм поступают жирорастворимые витамины А, Д, Е и К.

Крем «Сливочный» – тоже продукт с историей. Еще в советское время, а точнее, в конце 1960-х годов, молочные заводы в Москве и Ленинграде выпускали сливочный сыр, который со временем стал называться кремом. Он столько лет был на пике популярности, что производится «Пискаревским молочным заводом» и по сей день, но уже в несколько обновленном виде. Незначительно изменился состав. Благодаря этому крем стал более неж-

Молоко топленое и крем «Сливочный» от «Пискаревского молочного завода» в этом году стали лауреатами Общественного конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция». Лабораторные исследования показали, что эти продукты, известные и любимые с детства, полностью соответствуют требованиям не только взыскательных покупателей, но и нормативных документов.

ным на вкус и в угоду современным сладкоежкам чуть менее калорийным. Но главное: крем остается исключительно натуральным. В его состав входят сливки, сахар, молоко сухое обезжиренное, специальная закваска, ванилин и натуральные стабилизаторы консистенции.

По статистике, петербуржцы чаще всего выбирают молочные продукты с изображением знакомого клевера на упаковке. Победа в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в этом году еще раз подтвердила: когда продукты по-настоящему качественные, мнения экспертов и простых покупателей совпадают.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Сельдь – королева рыбных прилавков

Сельдь солёная сегодня лидирует в рейтинге самых популярных рыбных продуктов. И не случайно, ведь, по мнению покупателей, которые выбирают марку «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», сельдь специального посола – самая вкусная!


МЕНЬШЕ СОЛИ – СРОК КОРОЧЕ

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

Поскольку сельдь солёная не подвергается термообработке, она сохраняет все свои полезные вещества: жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок.

Сельди «Атлантическая» и «Тихоокеанская» могут иметь различную жирность, но не менее 12%. У жирных сельдей толстая, широкая спинка, толстый подкожный жировой слой. Жирность сельди зависит от многих факто-

ров – например, от периода вылова, – в конце лета она жирнее.

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

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

По солёности рыбу разделяют на малосоленую (содержание соли 3–6%), слабосоленую (6–8%), среднесоленую (8–12%) и крепкосоленую (12–14%). Чем ниже содержание соли, тем короче срок годности, но сельдь при этом вкуснее.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

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

При выборе сельди в вакуумной упаковке часто можно встретить следующие пороки: мягкое брюшко, выпадение внутренностей, дряблая консистенция. Эти признаки могут свидетельствовать о низком качестве сырья, нарушении технологии изготовления и температурного режима при хранении.

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 светло-розовый или светло-коричневый цвет заливки. При этом заливка не должна быть мутной.

Анна ШЕВЕЛОВА

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРПРОДУКТЫ**

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога, д. 2, (812) 421-31-90



**Вкусная продукция
по отличной цене!**

Торты на заказ:
торты, пирожные,
печенье, конфеты



*Десертное
настроение*

(812) 924-49-46

www.karatplus.ru



Ленинградская ул. д. 7

Новый магазин!

Адреса фирменных магазинов ЗАО "КАРАТ ПЛЮС":

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, к. 1

Будапештская ул., д. 39
Ленинский пр., д. 127
Гражданский пр., д. 78

Стачек пр., д. 88
Есенина ул., д. 32
Хошимина ул., д. 11/1

Съезжинская ул., д. 22
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8

Ланское шоссе, д. 43
г. Всеволожск,
Всеволожский пр., д. 72

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 20% образцов популярного сыра «Российский», проверенных на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», фальсифицированы жирами немолочного происхождения.



**ОСТОРОЖНО,
ФАЛЬСИФИКАТ!**



«БАБА ВАЛЯ» УГОЩАЕТ ФАЛЬШИВЫМ СЫРОМ

Первыми тревогу забили московские коллеги. Опубликованные в июле нынешнего года результаты исследования организации «Роскачество» показали, что многие изготовители сыра «Российский» нарушают требования ГОСТа. «С такой ситуацией «Роскачество» сталкивается впервые: среди всех исследованных образцов нет ни одного высококачественного продукта, который мог бы претендовать на российский Знак качества», – говорится в официальном пресс-релизе. При этом отмечается, что «потребительский миф о повсеместной фальсификации сыра пальмовым маслом не подтвердился».

Проведенные «Общественным контролем» в августе текущего года исследования показали, что далеко не весь сыр «Российский» на при-

лавках магазинов соответствует обязательным требованиям. Более того, два проверенных образца и вовсе оказались подделками: в их составе молочный жир практически отсутствовал. Поддельными сырами, как оказалось, торговали супермаркеты «Бриз» и «Сезон». Причем один из образцов был изготовлен под узнаваемой торговой маркой – «Баба Валя».

ПОДДЕЛКА ИЗ БЕЛАРУСИ

Согласно этикетке сыра торговой марки «Баба Валя» (образец приобретен в магазине «Сезон» на Московском пр., 97), продукт произведен на «Слуцком сыродельном комбинате» в Беларуси, расфасован в Петербурге ООО «Фрилайн», а организацией, уполномо-

ченной принимать претензии потребителей, указано ООО «Традиция» (г. Санкт-Петербург).

Лабораторные исследования показали, что жирнокислотный состав жировой фазы этого сыра не соответствует ГОСТу сразу по нескольким показателям. Таким образом, можно с большой уверенностью говорить о том, что молочного жира в этом сыре нет вообще.

– Данный образец изготовлен не с добавлением растительных жиров, а на основе их смеси, – говорит начальник сектора хроматографии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Мария Малых. – Молочный жир определяется прежде всего по наличию масляной кислоты. Она содержится только в молочном жире и служит своеобразным маркером для определения подлинности молочных продуктов.

Массовая доля масляной кислоты в процентах от суммы жирных кислот составила в исследуемом образце 0,2%, в то время как, согласно ГОСТ Р 32261-2013, ее должно быть от 2,4 до 4,2%. То есть масляная кислота в сыре «Баба Валя» содержится в незначительных количествах, что говорит о явной фальсификации продукта.

Интересно, что в 2016 году сыр «Российский» производства «Слуцкого сыродельного комбината» оказался и в черном списке Союза потребителей «Росконтроль». Экспертиза, проведенная московскими коллегами, также уличила белорусских сыроделов в использовании растительных жиров.

Однако доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского универ-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА «РОССИЙСКИЙ»



Наименование продукта	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «Кабош», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «Сыробогатов», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «365 дней», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «Красная цена», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «Андропова лавка», массовая доля жира в сухом веществе 50%	
Производитель	ООО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.	ООО «Первая линия», г. Екатеринбург	ООО «Прогресс», г. Екатеринбург; расфасовано по ТУ ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург	Холопеницкий филиал ОАО «Здравушка-милк», Республика Беларусь	Воложинский филиал ОАО «Молодеченский молочный комбинат», Республика Беларусь	Фасовщик ООО «Северный молочный завод», г. Санкт-Петербург	
Дата изготовления	10.07.2017	12.06.2017	26.06.2017	25.06.2017	17.07.2017	16.07.2017	
Масса, количество образцов	2 x 220 г = 440 г	2 x 270 г = 540 г	262 + 224 г = 486 г	2 x 200 г = 400 г	322 + 281 г = 603 г	208 + 228 г = 436 г	
Цена за 1 кг, руб.	863-00	703-00	426-94	460-00	463-00	819-00	
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного кан., д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Лента», наб. Обводного кан., д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Агроторг», магазин № 48 «Пятерочка», Новоизмайловский пр., д. 3	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Кузнецовская ул., д. 31, лит. Л	
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	36-55 включительно / 42,0±0,2	36-55 включительно / 44,9±0,2	36-55 включительно / 44,9±0,2	36-55 включительно / 40,5±0,2	36-55 включительно / 38,3±0,2	36-55 включительно / 39,8±0,2	
Массовая доля жира в сухом веществе, % (Норма/Результат)	1-60 и более / 52,8	1-60 и более / 45,0	1-60 и более / 50,1	1-60 и более / 49,9	1-60 и более / 49,4	1-60 и более / 44,8	
Массовая доля золы, %	4,02	4,65	4,94	4,14	3,73	4,25	
Массовая доля поваренной соли, % (Норма/Результат)	0,2-4,0 включительно / 2,0±0,2	0,2-4,0 включительно / 2,9±0,2	0,2-4,0 включительно / 2,8±0,2	0,2-4,0 включительно / 2,4±0,2	0,2-4,0 включительно / 1,7±0,2	0,2-4,0 включительно / 1,8±0,2	
Пищевая ценность в 100 г продукта	жиры, г	30,6±0,8	24,8±0,8	27,6±0,8	29,7±0,8	30,5±0,8	27,0±0,8
	белки, г	25,3±0,4	24,5±0,4	25,7±0,4	22,8±0,4	25,6±0,4	27,5±0,4
	углеводы, г	отсутствуют	1,2	отсутствуют	2,9	1,9	1,6
Энергетическая ценность, кКал	354 - данные маркировки / 377	362 - данные маркировки / 326	362 - данные маркировки / 351	333 - данные маркировки / 370	342 - данные маркировки / 384	360 - данные маркировки / 359	
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	

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

ситета ИТМО Анатолий Брусенцев считает, что производитель мог и не подозревать о том, что его продукцию оценят как фальсификат.



– Многочисленные фасовщики молочной продукции, которые являются посредниками между изготовителями и розничными магазинами, в большинстве своем преследуют одну цель: купить подешевле, продать подороже. Вот они и фасуют фальсификат под видом сыра. Причем на этикетке можно указать всё что угодно. Однако это еще не доказательство того, что фальшивку сделали именно в Беларуси, – считает Анатолий Брусенцев. – С другой стороны, фасовщик вполне мог заказать на белорусском предприятии продукт по собственному рецепту – сырный продукт без молочного жира. Возможно, на заводе и не подозревают, что их сырный продукт будет продаваться как натуральный сыр. Так что в данном случае спрашивать нужно с того, кто наклеил этикетку. Фасовщик в данном случае является изготовителем этого фальсификата.

Эксперт РАН, кандидат технических наук, врио директора Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия (ВНИИМС, г. Углич) Елена Топникова также допускает, что фальсификация продукта могла произойти на стадии фасовки и маркировки:



– Поскольку поступивший на испытания сыр торговой марки «Баба Валя» находился в упаковке с модифицированной газовой средой, причиной фальсификата мог быть как исходный продукт, выработанный с существенным нарушением рецептуры и технологии, так и фасовщик, расфасовавший под видом натурального продукта фальсифицированный, присвоив ему имя одного из известных производителей Беларуси. При этом вторая причина более вероятна, так как необходимость в такой откровенной фальсификации отпадает в связи с большими объемами молока в Бела-

руси и жестким выходным контролем готовой продукции с предприятий республики, а также мерами, предпринимаемыми таможенными службами РФ и Россельхознадзором.

«Общественный контроль» решил связаться с фасовщиком сыра «Баба Валя» по номеру телефона, указанному на упаковке. Однако телефон ООО «Традиция», уполномоченного принимать претензии от потребителей, оказался таким же фантомом, как и сам сыр «Баба Валя». Робот-автоответчик сообщил: «Набранный вами номер не существует».

ОТ СЫРА ОСТАЛОСЬ ОДНО НАЗВАНИЕ

Второй грубой подделкой под «Российский» сыр оказался образец от ООО «Экопродукт», также расфасованный в Санкт-Петербурге (приобретен в магазине «Бриз» на Новоизмайловском пр., 4).

– Судя по составу, источником фальсификации, скорее всего, являются растительные жиры, – говорит Елена Топникова. – По сути, это не «Российский» сыр, а некий пищевой продукт, изготовленный с полной подменой молочного жира смесью растительных жиров.

По словам специалистов, поддельный сыр изготавливают из обезжиренного молока, которое дешевле молока, нормализованного по жиру, и смеси заменителя молочного жира.

– Для производства сыра в первую очередь важен белок, которого в обезжиренном сухом молоке даже больше, чем в натуральном, – объясняет профессор кафедры экспертизы потребителей товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Поэтому, если использовать смесь такого молока с растительным жиром, стусок для сыра получится нормальным, а конечный продукт на вид ничем не станет отличаться от того, что сделан из натурального молочного сырья. Правда, такой сыр не будет вкусным, поскольку в нем – минимальное количество масляной кислоты, а именно она дает аромат и молочное послевкусие продукту.

По словам эксперта, соблазн «разбавить» молоко, например, заменителем молочного жира возникает потому, что небольшое – в пределах 20% – количество растительных жиров довольно непросто определить даже в лабораторных условиях, а уж обычному потребителю отличить такой фальсификат от настоящего сыра и вовсе не под силу.

– Производство сыра – сложный процесс, он требует времени и соблюдения определенной технологии. Невкусным может быть даже полностью натуральный сыр, если, например, не выдержаны сроки его созревания. Поэтому, если потребителю не пришелся сыр по вкусу, это еще не означает, что он фальсифицирован растительным жиром, – говорит Татьяна Пилипенко.



Поддельный образец сыра от компании «Экопродукт» удивил специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» своей этикеткой, похожей на ребус.

– Маркировка данного образца не только трудночитаема, в ней также отсутствует часть информации для потребителя, что является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза в части маркировки молочной продукции, – объясняет руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина. – То есть обман потребителя мы видим даже визуально, даже на этапе анализа этикетки.

Изумление вызывает и срок хранения этого образца сыра. Этикетка сообщает, что упакован он 1 августа, а годен до 2 августа, хотя по нормам срок годности такого расфасованного в магазине сыра составляет от 3 до 7 дней в зависимости от сорта и условий хранения.

ЗАГАДКА ОТ «О'КЕЙ»: УГАДАЙ СРОК ГОДНОСТИ!

Третьим образцом сыра, не соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза, оказался образец, расфасованный торговой сетью «О'Кей». Сыр «Российский» под маркой «Радость вкуса» не отвечал сразу двум требованиям, предъявляемым к маркировке продукции: на этикетке были указаны сразу два изготовителя и два срока годности с разницей в три месяца! Не сыр, а настоящий сырный ребус от «О'Кей»!

На этикетке указана дата фасовки 30 июля, а сроки годности предложены на выбор: 5 августа и 28 октября – кому какой нравится. При этом на этикетке написано, что срок реализации сыра в нарезке составляет 3 суток, куска – 7 суток. Был продан кусок, поэтому правильный срок годности – 5 августа. При чем тут 28 октября?

– По нормативным документам на упаковке должны быть дата производства и дата фасовки. Данный образец промаркирован противоречивой информацией. Каким образом потребитель должен разбираться в этом, непонятно, – говорит Юлия Грамотина. – А поскольку качество сыра при проведении исследований в нашей лаборатории не вызвало нареканий, то вся вина за обман потребителей лежит на продавце.

Изготовителя «Российского» сыра торговой марки «Радость вкуса» также идентифицировать не удалось, поскольку на этикетке их было указано сразу два: ОАО «Сыродельный завод «Семикаракорский» (Ростовская обл.) и ОАО «Еланский маслосыркомбинат» (Волгоградская обл.). Какой из них имеет отношение к «сырному ребусу», осталось неразгаданной тайной гипермаркета «О'Кей».

Материалы проверки качества сыров «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках административного производства.

СПРОС РОЖДАЕТ ПОДДЕЛКИ

Эксперты потребительского рынка отмечают, что «Российский» сыр остается самым популярным и по-настоящему народным продуктом.

– «Российский» сыр – это наш продукт, отечественный. Он недорог в производстве за счет сравнительно простой технологии, но при этом у него довольно специфический вкус, с кислинкой, отличающий его от других видов сыров. Он не только один из наиболее популярных в России, но и, к сожалению, популярнейший, самый фальсифицируемый, – говорит Анатолий Брусенцев.

В числе причин фальсификации сыров эксперты называют длинную цепочку посредников, которая тянется от изготовителя до прилавка магазина.

– Наиболее эффективной мерой борьбы с фальсификатом были бы прямые поставки в торговлю без посредников и фасовщиков, – считает Елена Топникова. – В этом случае можно было бы четко проследить каждую партию продукта и установить первопричину любых нарушений и несоответствий состава продукта установленным требованиям. Методом борьбы может служить и существенное увеличение штрафов за реализацию фальсифицированной продукции, которые должны применяться как к производителям, так и к поставщикам и торговым сетям.

– Не устаю повторять: если бы за фальсификат давали реальные тюремные сроки, подделок стало бы меньше в разы, – категоричен Анатолий Брусенцев. – А пока количество фальсификата молочной продукции, независимо от того, сметана это, творог или сыр, стабильно держится в пределах 15–20%, о чем говорят и проверки «Общественного контроля», и данные Роспотребнадзора.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», требованиям нормативных документов соответствовали шесть образцов «Российского» сыра. Это сыры торговых марок «Кабош» (ООО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.), «Сыробогатов» (ООО «Первая линия», г. Екатеринбург), «365 дней» (ОАО «Здравушко-милк», Беларусь), «Красная цена» (ОАО «Молодечненский молочный комбинат», Беларусь), «Андропова лавка» (фасовщик ООО «Северный молочный завод», г. Санкт-Петербург), а также сыр «Российский» (ООО «Прогресс», г. Екатеринбург).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Сыр полутвердый «Российский» классический, ТМ «Радость вкуса»	Сыр полутвердый «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», ТМ «Баба Валя», массовая доля жира в сухом веществе 50%
Упаковщик ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	ООО «Экопродукт», г. Санкт-Петербург; фактический адрес: Республика Татарстан	ОАО «Службский сыродельный комбинат», Республика Беларусь; расфасовано ООО «Фрилайн», г. Санкт-Петербург
30.07.2017	01.08.2017	23.05.2017
216 + 274 г = 490 г	336 + 278 г = 614 г	2 x 200 г = 400 г
549-00	319-90	789-00
ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137	ООО «Топаз», универсам «Бриз», Новоизмайловский пр., д. 4	ООО «Приморское», Московский пр., д. 97, лит. А, универсам «Сезон»
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1; ТР ТС 033/2013 раздел XII п. 66	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям ТР ТС 022/2011 ст. 4 п. 4.1; ТР ТС 033/2013 раздел XII п. 66	СООТВЕТСТВУЕТ
36-55 включительно / 44,2±0,2	36-55 включительно / 41,5±0,2	36-55 включительно / 42,5±0,2
1-60 и более / 44,1	1-60 и более / 52,3	1-60 и более / 49,4
3,98	3,58	4,13
0,2-4,0 включительно / 1,3±0,2	0,2-4,0 включительно / 1,3±0,2	0,2-4,0 включительно / 2,0±0,2
24,6±0,8	30,6±0,8	28,4±0,8
25,7±0,4	25,6±0,4	25,5±0,4
1,5	отсутствуют	отсутствуют
307 - данные маркировки / 330	- / 378	340 - данные маркировки / 357
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке (указаны разные сроки годности), на этикетке не указан изготовитель сыра	ФАЛЬСИФИКАТ обнаружены жиры немолочного происхождения. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	ФАЛЬСИФИКАТ обнаружены жиры немолочного происхождения

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».

РОСПОТРЕБПРОСВЕТ

Автомобиль в кредит. Памятка потребителю



В Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу стали поступать жалобы от граждан на автосалоны, где вместо автокредита под 4–9,5% годовых и стоимости автомобиля порядка 500 000 руб., как следует из рекламы, фактически предлагаются кредитные договоры под 30% годовых, а стоимость автомобиля возрастает до 1 млн руб. и более. Что делать, если вы попали в ловушку?



Покупатель в автосалоне зачастую соглашается на кредит и дополнительные услуги VIP-assistance (программа «Black Edition+» или программа «Concierge+»). Договоры часто сознательно заключаются с использованием большого количества документов, имеющих ошибки и специальные, непонятные потребителю термины. Потребитель длительное время находится в шумном и душном помещении, менеджеры отвлекают его внимание, не дают сосредоточиться и оценить предлагаемые товары и услуги, а также необходимость их приобретения. Одновременно потребителя торопят с подписанием договора, изложенного мелким шрифтом.

Если вам предлагают оформить кредит на покупку автомобиля, знайте, что в силу положений ГК РФ кредитный договор (ст. 819 ГК РФ) и договор розничной купли-продажи (ст. 492 ГК РФ), в том числе с рассрочкой платежа (ст. 488 ГК РФ), являются самостоятельными видами гражданских сделок, имеют разное правовое регулирование, а обязательства сторон по указанным сделкам исполняются независимо друг от друга.

Согласно ст. 452 ГК РФ, требование об изменении или расторжении договора может быть заявлено стороной в суд только после получения отказа другой стороны на предложение изменить или расторгнуть договор либо неполучения ответа в срок, указанный в предложении или установленный законом либо договором, а при его отсутствии – в 30-дневный срок.

На основании ч. 1 ст. 178 ГК РФ сделка, совершенная под влиянием заблуждения, может быть признана судом недействительной по иску стороны, действовавшей под влиянием заблуждения, если заблуждение было настолько существенным, что эта сторона, разумно и объективно оценивая ситуацию, не совершила бы сделку, если бы знала о действительном положении дел.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу рекомендует:

– Если в автосалоне вы почувствовали, что вам навязываются какие-либо дополнительные услуги, или договор содержит большое количество страниц для подписания, имеющих ошибки и требующих исправления, а менеджеры отвлекают внимание и торопят с подписанием договора, не дают оценить потребительскую ценность и нужность предлагаемых товаров и услуг, – это серьезный повод задуматься о целесообразности совершения сделки.

– Не подписывайте предлагаемые документы, не прочитав и не поняв предварительно их содержание.

– Имейте в виду: подписывая кредитный договор (заявление на получение кредита, график погашения кредита и т.п.), вы связываете себя договорными обязательствами с банком, что означает необходимость последующего погашения суммы кредита и уплаты процентов даже в том случае, если продавцу или исполнителю заявлено требование о расторжении договора и возврате денежных средств.

– Помните, что потребитель свободен в заключении договора, а понуждение к заключению договора не допускается.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

НОВОСТИ КОМПАНИЙ

«Северный Молочный Завод» приглашает к сотрудничеству



С 11 по 31 июля 2017 года петербургская компания по производству и фасовке молочной продукции «Северный Молочный Завод» провела масштабную реконструкцию и модернизацию цеха по фасовке молочной продукции. В настоящее время производственные мощности предприятия усовершенствованы, был обновлен парк оборудования, улучшено санитарно-техническое состояние производства.

«Северный Молочный Завод» работает в Петербурге более 10 лет и занимает твердые позиции в сфере оптово-розничной торговли молочной, сырной и масложировой продукцией. Компания имеет налаженные связи с контрагентами, расположенными не только в Северо-Западном федеральном округе, но и в других регионах России.

«Северный Молочный Завод» предлагает услуги по фасовке молочных продуктов, а также производству плавленного сыра и сырного продукта под собственной торговой маркой заказчика. Качество технологического процесса гарантировано благодаря установленному новейшему оборудованию.

«Северный Молочный Завод» приглашает к сотрудничеству и будет рад новым партнерам!

Наши контакты:
 Санкт-Петербург,
 Арсенальная ул., д. 78, лит. А.
 Тел. (812) 309-21-01

Масло коровье - ешь на здоровье!

ЭКОМИЛК

82,5% ГОСТ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

www.ecomilk.ru