

В НОМЕРЕ:

2 ВИВАТ ФЕСТИВАЛИ!

ВКУСНОГРАД ПРОШЕЛ
В ДВАДЦАТЫЙ РАЗ!



4 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОЛОКО
СГУЩЕННОЕ
«ГАГАРИНСКОЕ» –
ОПЯТЬ
ФАЛЬСИФИКАТ!



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ СТАЛ
ДЕФИЦИТОМ!



11 ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

МОЛОЧНИКИ ТРЕБУЮТ
ГОСПОДДЕРЖКИ



ПЛОМБИР... БЕЗ МОЛОКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Вслед за сметаной и творогом изготовители научились подделывать и мороженое. По итогам проверки Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в составе 40% образцов пломбеного в магазинах мороженого, приобретенного в городе, были обнаружены растительные жиры, не заявленные на упаковке.

стр. 6-7

В НОМЕРЕ:

«ДИЕТА» ПРИГЛАШАЕТ
НА РАБОТУ

3

«УТРЕННЯЯ СВЕЖЕСТЬ»
КАЖДЫЙ ДЕНЬ!

9

САХАРНАЯ ТРУБОЧКА –
СДЕЛАНО В ПИТЕРЕ!

12

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Представительство в суде
Досудебное урегулирование споров
Консультирование

КОНСУЛЬТИРУЕМ БЕСПЛАТНО:
ПО ЗАЩИТЕ ВАШИХ ПРАВ ПРИ ПОКУПКЕ
ТОВАРОВ, ОКАЗАНИИ УСЛУГ ЖКХ,
СПОРАХ СО СТРАХОВЫМИ КОМПАНИЯМИ,
ПРИ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДОГОВОРОВ КУПЛИ-
ПРОДАЖИ КВАРТИР И ОФОРМЛЕНИИ
ТУРИСТИЧЕСКИХ ПУТЕВОК

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?

Сергей Сидоров, г. Пушкин

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:
• оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
• оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
• приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
• заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,
и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!**

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Справки по тел. 8-911-121-00-66



ВКУСНОГРАД НА КРЕСТОВСКОМ - 20-й, ЮБИЛЕЙНЫЙ!

17 мая на центральной аллее Приморского парка Победы прошел XX Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» – главный продовольственный праздник Северной столицы.

ЮБИЛЕЙНЫЙ!



Команда фестиваля «ВКУСНОГРАД»



Титул «Мисс ВКУСНОГРАД» завоевала Ольга Михайлова (ООО «Фабрика домашних солений»)



Торжественное открытие фестиваля: Андрей Крыжановский, генеральный директор ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» разрезает ленточку из сосисок



Петербуржцы и гости города могли познакомиться и оценить большой ассортимент продукции: свежие молочные продукты и колбасные деликатесы, хлебобулочные изделия, мед, соленые огурчики, томаты и грибы, пельмени, блинчики, пампушки и вареники, деликатесную рыбу, настоящее сливочное масло, мороженое со вкусом

детства и множество прочих вкусов. Свою продукцию на суд потребителей представили многие известные производители из Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Ленинградской и Новгородской областей.

Одно из условий участия изготовителей в фестивале – реализация пищевых продуктов без торговой наценки и их дегустация. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходили тщательный лабораторный контроль,

что гарантировало их качество. На сцене фестиваля весь день шла зажигательная шоу-программа, публику радовали веселые конкурсы и розыгрыши призов.

Вот мнения только некоторых участников фестиваля.

Владимир Алимов, учредитель ООО «Фабрика домашних солений»:

– Для нашей компании фестиваль «ВКУСНОГРАД» имеет большое значение. В первую очередь это возможность показать почти весь наш ассортимент на одной площадке, а для потребителей – попробовать продукцию и оценить ее. Мы всегда прислушиваемся к мнению покупателей и, в частности, с учетом их пожеланий разрабатываем новинки.

Людмила Мирошкина, заместитель директора сети фирменных кондитерских «Север-Метрополь»:

– Наше предприятие принимает участие в фестивале третий год подряд. Такое сотрудничество нас очень радует, ведь «Север-Метрополь» и «Петербургское качество» – практически синонимы. Наш бренд хорошо знаком людям старшего поколения, а вот молодежи – в меньшей степени. Фестиваль для нас важен тем, что здесь самые разные категории потребителей могут оценить вкус

и качество продукции «Север-Метрополь». Благодаря «ВКУСНОГРАДУ» о наших кондитерских изделиях узнают и дети. И это замечательно, поскольку культура питания качественными продуктами должна прививаться с малых лет. Мы не используем в своих изделиях никаких искусственных добавок!

Георгий Житмарев, заместитель генерального директора ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»:

– Проведение таких фестивалей необходимо. В них участвуют только проверенные добросовестные производители, чья продукция постоянно подтверждает свое высокое качество. Самостоятельно потребителям бывает трудно разобраться, какой продукт на полках магазина качественный, а какой нет. СПб ООП «Общественный контроль», который является организатором «ВКУСНОГРАДА», и СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» как раз и решают эту задачу. Правильный выбор продуктов питания – залог здоровья и долголетия покупателей. Кроме того, такой фестиваль – это большой праздник!

Надежда ГОРЧЕВА



Пищевики встречают гостей «ВКУСНОГРАДА»



На сцене – группа «Здравушка»



«Равиоли» – продукты без торговой наценки

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Надежда Горчева,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Ажентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницова,
Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до
встречования.
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 подписан к печати 09.06.2014 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7005/6

Тираж номера 50 000 экз.

НА ДЕСЕРТ

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

Вкусного мороженого должно быть много. Именно поэтому петербургская компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» предлагает петербуржцам попробовать новинку – большой сливочный рожок «KingCone» весом 150 граммов!

Олимпийское мороженое теперь и в Петербурге!

ЧЕМПИОН СРЕДИ РОЖКОВ

Мороженое в хрустящем вафельном рожке «KingCone» петербуржцы смогут попробовать впервые в этом году. Оно прибыло в Северную столицу из солнечной Греции, родины олимпийского огня. На севере Пелопоннесского полуострова, где огромные заливные луга соседствуют с горными вершинами, находится одно из старейших предприятий Греции – завод «KRI-KRI». Местные фермеры поставляют на предприятие молоко только отличного качества, из которого изготавливается знаменитый на весь мир греческий йогурт. Он известен высоким содержанием белка. Поэтому продукт особо ценится среди спортсменов и приверженцев здорового питания. И, конечно же, здесь делают великолепное мороженое!

Новый большой сливочный рожок «KingCone» был разработан с учетом всех требований строгого российского законода-

тельства. Специально в честь зимней Олимпиады в Сочи в феврале 2014 года это мороженое поступило на российский рынок под именем «Champion». Сейчас рожок вернулся к своему обычному названию «KingCone» и начал радовать своих поклонников размером и вкусом.

Большой вафельный рожок изнутри покрыт шоколадной глазурью. Аппетитный хрустящий конус наполнен сливочным ванильным мороженым. А в самой сердцевине сладкожеки обнаружат толстый стержень из клубничного джема. На шапочке мороженого также проложены слои из шоколадной глазури.

Жарким летом мороженого хочется снова и снова. Благодаря своему объему, высокому качеству и прекрасному вкусу мороженое «KingCone» способно утолить аппетит даже самого привередливого и ненасытного гурмана!

Чтобы мороженое не теряло форму и привлекательность, шапочка рожка защищена пластиковой крышечкой, так что вы благополучно принесете его из магазина домой.

Доставьте себе и своим близким истинное наслаждение удивительным мороженым «KingCone»! Летом такой десерт будет особенно желанен – он подарит приятную прохладу, поднимет настроение и зарядит энергией на весь день!

БЕЛЬГИЙСКАЯ КЛАССИКА

Те, кому больше по вкусу мороженое с различными наполнителями, наверняка станут поклонниками бельгийского мороженого в вафельных рожках торговой марки «Ice Palace».

Настоящая находка для любителей шоколада – вкуснейший вафельный рожок «3 Шоко», созданный по оригинальной рецептуре. Сливочное мороженое с густым шоколадным соусом, кусочками темного и белого шоколада доставит вам истинное наслаждение.

Если вы предпочитаете десерты с ягодами и орехами, попробуйте рожок «Panna Cota». Малиновый сорбет и сливочное мороженое «Panna Cota» с соусом из лесных ягод и кусочками фисташкового ореха в вафельном рожке точно не оставят никого равнодушным.

А как вам сливочно-ванильное и карамельное мороженое с карамельным соусом и карамелизованным орехом пекан в вафельном рожке



с шоколадной глазурью «Ice Palace» «Pecan»? Попробовав один раз, вы обязательно станете преданным поклонником этого изысканного десерта.

Рожки серии «Ice Palace» выпускает фабрика «YSCO» – крупнейший производитель мороженого в странах Бенилюкса. Бельгийское мороженое, которое отличают богатый ассортимент и классический молочный вкус, продается в самых популярных торговых сетях Европы – «Albert Heijn» (Нидерланды), «Carrefour» (Франция и Бельгия), «Picard» (Франция). Теперь оно и в Санкт-Петербурге!

Надежда ГОРЧЕВА

Работай с нами – работай со вкусом!

Приглашаем на работу:

- ТОВАРОВЕДОВ
 - СТАРШИХ КАССИРОВ
 - ПРОДАВЦОВ-КАССИРОВ
 - ПРОДАВЦОВ ОТДЕЛОВ
- (гастроном, кулинария, торговый зал)
- ПОВАРОВ, ПЕКАРЕЙ
 - ГРУЗЧИКОВ, КОНТРОЛЕРОВ
 - ПОМОЩНИКОВ ПОВАРА
 - ФАСОВЩИЦ
 - УБОРЩИЦ

Мы предлагаем

- Работу в крупной торговой сети.
- Оформление по ТК РФ.
- Стабильную заработную плату (оклад+премии).
- Различные графики работы.
- Возможность карьерного и профессионального роста.
- Бесплатное питание, корпоративную форму, скидки для сотрудников на товары сети.

ДИЕТА

магазины Вкусные покупки

Наши магазины:

* ст. м. «Василеостровская»,
16-я линия В.О., д. 83

* ст. м. «Волковская»,
Софийская ул., д. 39

* ст. м. «Пионерская»,
пр. Королева, д. 7

* ст. м. «Сенная площадь»,
Садовая ул., д. 38

* ст. м. «Площадь Восстания»,
Лиговский пр., д. 44

* ст. м. «Автово»,
пр. Стачек, д. 96



ЗВОНИТЕ И УТОЧНЯЙТЕ
О ВАКАНСИЯХ ПОДРОБНЕЕ

тел. 301-91-79,
8-911-238-28-72 отдел персонала

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ГАГАРИНСКИЙ СЛЕД

По всей вероятности, работа СПб ООП «Общественный контроль» не проходит бесследно. С каждым годом подделок сгущенного молока выявляется все меньше. Если в 2011 году по итогам проверки было выявлено шесть фальсификатов, в которых молочный жир был заменен на растительный, в 2012 году число подделок сократилось до трех, в 2013-м – до двух, то в этом году можно уже праздновать: только одна подделка на девять закупленных образцов! Правда, прибыла она к нам в Питер опять из знакомого уже по прошлым экспертизам города Гагарина Смоленской области.

Помните историю про наладчицу-ученицу из ООО «Гагаринское молоко», которая в 2011 г. перепутала кран подачи сгущенного молока по ГОСТу с краном подачи сгущенки по ТУ (техническим условиям)? По сути, именно так появление поддельного молочного продукта в торговой сети в своем письме объяснил руководитель предприятия. Но, как видим, непутевая наладчица из г. Гагарина до сих пор продолжает пугать краны и заодно нас, потребителей, которые вынуждены вновь под видом молока сгущенного цельного с сахаром покупать подделку. Согласно протоколу испытаний ИЛ «ПЕТЭКС»,

Так называемая в народе сгущенка – продукт, любимый многими. У кого-то он ассоциируется с детством, у кого-то – с дальними туристическими походами, у кого-то – с военной службой. Сгущенное молоко – одно из главных составляющих государственного резерва. Как известно, долгое время в нашей стране сгущенное молоко наряду со свежим выдавалось в качестве лечебно-профилактического средства работникам производств с вредными условиями труда. Однако пользу организму может принести только молоко, на 100% состоящее из молочного жира.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить качество сгущенного молока, представленного в городской розничной торговле. Результаты экспертизы практически не отличались от прошлогодних: нормативным документам не соответствовало 40% образцов. Таков оказался вердикт испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг.

в образце от ООО «Гагаринское молоко» молочного жира оказалось менее 5%. Остальные 95% продукта – растительные жиры.

Кроме грубой фальсификации гагаринский суррогат не соответствовал требованиям ГОСТ Р 53436-2009 по массовой доле сахарозы (обнаружено 56,33% при норме 43,5–45,5%) и массовой доле белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) – 19,1% при норме «не менее 34%». Ввиду отсутствия молочного жира содержание белка в продукте было занижено в несколько раз: 1,89 г на 100 г продукта вместо заявленных на этикетке 7,2 г на 100 г.

Надо отдать должное изготовителю и магазину «Нетто» на пр. Королева, 29, где была произведена закупка: цена за банку 380 г оказалась достаточно низкой – всего 41 рубль 40 коп. По крайней мере она должна насторожить опытного покупателя и уберечь от поспешной покупки.

ОБДЕЛЕННОЕ БЕЛКОМ

Целым букетом нарушений отметился образец сгущенного молока от ОАО «Белморпродукт» (г. Белгород). Образец с маркировкой «ГОСТ» на этикетке не соответствовал требованиям стандарта сразу по четырем показателям: массовой доле белка (1,89% вместо заявленных 6,8%), массовой доле белка в СОМО (17,8% вместо «не менее 34%»), массовой доле влаги (26,9% при норме «не более 26,5») и массовой доле сахарозы (53,99% при норме 43,5–45,5%). Цена, словно подтверждающая плохое качество белгородской сгущенки, оказалась самой низкой по сравнению с другими приобретенными образцами – 38,5 руб. за 370 г.

По словам экспертов, столь незначительное присутствие белка в молочном продукте – нонсенс!

Однако в ответ на уведомление «Общественного контроля» о результатах независимой экспертизы из ОАО «Белморпродукт» пришло письмо,

ОПЯТЬ



в котором представители предприятия подтверждают итоги проверки сомнению.

«При указанном в протоколе содержании сахарозы в продукте и массовой доле влаги, а также учитывая срок хранения – 4 месяца с даты выработки, в молоке должны были образоваться осядаемые органолептически кристаллы молочного сахара (лактозы). Однако, согласно тому же протоколу, молоко сгущенное с сахаром соответствует требованиям по органолептическим показателям», – говорится в официальном письме производителя.

Мы попросили прокомментировать реакцию белгородского изготовителя начальника ИЛ «ПЕТЭКС» Людмилу Гамову.

– В последнее время нередкой стала картина, когда белка в сгущенном молоке содержится мало, а влаги и сахарозы – сверх нормы. И мы периодически сталкиваемся с тем, что производители продукции, которую мы признаем не соответствующей нормативным требованиям по итогам лабораторных испытаний, подвергаются сомнению наши заключения. Это неудивительно, ведь любой производитель будет защищать свой продукт. Однако не стоит забывать, что изготовитель, как и его производственная лаборатория, не может выступать независимой стороной по оценке

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
МОЛОКА
СГУЩЕННОГО
ЦЕЛЬНОГО
С САХАРОМ

Наименование продукта	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Главпродукт»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Алексеевское»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Молочная страна»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Вологодское молоко»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Свитлогорье»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Княгинино»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5% «Густияр»	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5%	Молоко сгущенное цельное с сахаром, 8,5%
Производитель	ЗАО «Верховский молочноконсервный завод», Орловская обл.	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл. г. Алексеевка	ООО «Промконсервы», г. Смоленск	ООО «Сухонский молочный комбинат», Вологодская обл. г. Сокол	ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», Беларусь, Витебская обл., г. Глубокое	ОАО «Княгининское молоко», Нижегородская обл., г. Княгинино	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл. г. Алексеевка	ОАО «Белморпродукт», г. Белгород	ООО «Гагаринское молоко», Смоленская обл., г. Гагарин
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009	ТУ 9227-020-00417266-2011	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009
Дата изготовления	17.03.2014	15.01.2014	27.02.2014	04.06.2013	14.03.2014	03.04.2014	19.13.2013	26.12.2013	14.03.2014
Срок годности	15 мес. при t хранения от 0 до +10°C; 6 мес. при t хранения от 0 до +20°C	18 мес. при t хранения от 0 до +10°C; 12 мес. при t хранения от 23±2°C	12 мес. при t хранения от 0 до +22°C	15 мес. при t хранения от 0 до +10°C	12 мес. при t хранения от 0 до +22°C	3 мес. при t хранения от 0 до +10°C	8 мес. при t хранения от 0 до +10°C	15 мес. при t хранения не выше +10°C; 12 мес. при t хранения не выше +20°C	12 мес. при t хранения от 0 до +10°C
Масса, количество образцов	5 x 380 г	5 x 360 г	5 x 380 г	5 x 400 г	5 x 380 г	5 x 300 г	5 x 270 г	5 x 370 г	5 x 380 г
Цена за банку	53-96 руб.	62-99 руб.	67-40 руб.	62-90 руб.	78-30 руб.	63-00 руб.	38-90 руб.	38-50 руб.	41-40 руб.
Место закупки	ООО «Лента», ул. Савушкина, 112, литера А	ООО «Лента», ул. Савушкина, 112, литера А	ООО «Лента», ул. Савушкина, 112, литера А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «О'Кей», ул. Савушкина, 132, корп. 1, литера А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», Коломяжский пр., 13	ООО «Нордик-Нева», магазин «Нетто», пр. Королева, 29, корп. 3
Массовая доля влаги, % Норма ГОСТ/ Результат	не > 26,5 / 25,4±1,0	не > 26,5 / 26,4±1,0	не > 26,5 / 25,7±1,0	не > 26,5 / 25,2±1,0	не > 26,5 / 26,5±1,0	не > 26,5 / 25,6±1,0	ТУ не предоставлено / 28,3±1,0	не > 26,5 / 26,9±1,0	не > 26,5 / 25,3±1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма ГОСТ/ Результат	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,01±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,87±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,50±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,60±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,85±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,50±0,25	ТУ не предоставлено / 51,25±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 53,99±0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 56,33±0,25
Массовая доля белка, % Норма по данным этикетки/ Результат	не < 5,0 в 100 г / 7,81±0,25	7,0 в 100 г / 7,35±0,25	7,2 в 100 г / 6,93±0,25	7,2 в 100 г / 7,42±0,25	7,2 в 100 г / 7,23±0,25	7,2 в 100 г / 9,46±0,25	5,0 в 100 г / 2,32±0,25	6,8 в 100 г / 1,89±0,25	7,2 в 100 г / 1,89±0,25
Массовая доля жира, % Норма ГОСТ/ Результат	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15	не < 8,5 / 8,50±0,15
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, % Норма ГОСТ/ Результат	не < 34,0 / 35,4±1,1	не < 34,0 / 36,3±1,1	не < 34,0 / 34,1±1,1	не < 34,0 / 34,2±1,1	не < 34,0 / 34,2±1,1	не < 34,0 / 42,2±1,1	ТУ не предоставлено / 19,4±1,1	не < 34,0 / 17,8±1,1	не < 34,0 / 19,1±1,1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует, содержание молочного жира менее 5%
Соответствие ГОСТ, ТУ	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка в сухом обезжиренном остатке, м.д. влаги, сахарозы, м.д. белка	ФАЛЬСИФИКАТ

«ГАГАРИНСКОЕ» – ФАЛЬСИФИКАТ!

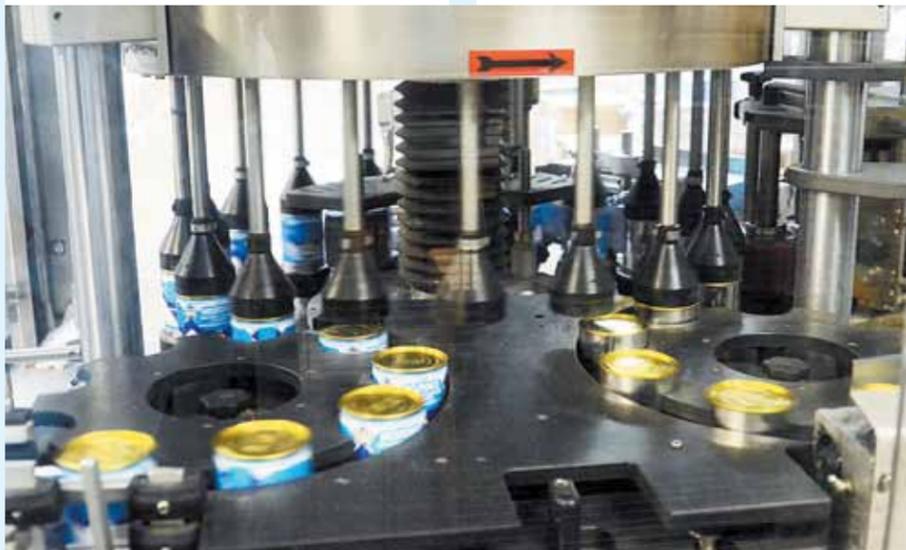
собственной продукции. В то время как компетенция ИЛ «ПЕТЭКС» официально подтверждена национальным органом по аккредитации.

По словам эксперта, современные технологии производства позволяют создать достаточно сбалансированный и стабильный продукт, избежать кристаллизации сахара и явного ухудшения органолептических свойств даже при несоответствии некоторых физико-химических показателей. Кроме того, многолетний экспериментальный опыт подтверждает, что не всегда по органолептическим показателям можно судить о качестве образца. Именно поэтому лаборатории при независимой оценке качества продукции проводят комплексные испытания, которые в обязательном порядке включают инструментальные методы исследований.

– То есть изготовитель не определял пищевую ценность своего продукта экспериментальным путем, – говорит Людмила Гамова. – Но ведь исходное молочное сырье может сильно отличаться по показателям пищевой ценности, в том числе и по содержанию белка. Сегодня многие потребители стараются придерживаться рационального питания. Для этого они специально рассчитывают количество потребляемых за день белков, жиров и углеводов. Поэтому информация на этикетке о пищевой ценности продукта должна быть достоверной и, безусловно, соответствовать установленным требованиям.

НАСТОЯЩИЙ ГОСТ!

Без замечаний прошли лабораторные испытания пять образцов сгущенного моло-



ХРОМОЙ КОНТРОЛЬ

В два раза меньше заявленного (2,32% вместо 5%) оказалось белка и в образце ТМ «Густияр» от ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат» (Белгородская обл., г. Алексеевка), сделанном по ТУ.

Зато в образце от ОАО «Княгининское молоко» (г. Княгинино, Нижегородская обл.) белка, наоборот, оказалось больше, чем указано на этикетке: 9,46% вместо 7,2%. Производитель сообщил «Общественному контролю», что данные для маркировки пищевой ценности молока сгущенного с сахаром были взяты из справочника И.М. Скурихина «Химический состав пищевых продуктов» (1987 г.).

ка следующих изготовителей: ООО «Промконсервы» (г. Смоленск, ТМ «Молочная страна»), ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат» (Белгородская обл., ТМ «Алексеевское»), ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл., ТМ «Главпродукт»), ООО «Сухонский молочный комбинат» (Вологодская обл., ТМ «Вологодское молоко») и ОАО «Глубокский молочно-консервный комбинат» (Беларусь, ТМ «Свитлогорье»). Цена доброкачественных образцов в зависимости от региона производства колебалась от 53 до 78 руб. за банку.

Надежда ГОРЧЕВА

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Представитель компании-производителя, пожелавший остаться неизвестным:

– Сегодня рынок сгущенного молока четко разделился на продукцию, производимую по ГОСТ Р 53436-2009, и продукцию, производимую по техническим условиям предприятий-изготовителей.

Тушная сгущенка зачастую содержит растительные аналоги. Однако маркировка «ГОСТ» на этикетке, к сожалению, также не всегда гарантирует, что содержимое отвечает стандарту. Различные проверки показывают, что на рынке сегодня немало фальсифицированной продукции. В погоне за прибылью недобросовестные производители заменяют часть молочного жира растительным, но при этом не отказываются от маркировки «ГОСТ», вводя тем самым покупателей в заблуждение.

По моим данным, большая часть сгущенного молока на российском рынке – все-таки настоящий продукт. Чтобы выбрать именно его, лучше ориентироваться на проверенных производителей, а также на цену. Качественное сгущенное молоко в жестяной банке сегодня стоит в рознице 60–70 рублей. А продукт, продающийся как «Сгущенное молоко цельное с сахаром, ГОСТ», скажем, за 39 рублей, – скорее всего, фальсификат. Слишком низкая цена должна у грамотного потребителя вызывать подозрение!



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ

Недавно в Северной столице прошел XX Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУШНОГРАД», в котором приняли участие многие изготовители продовольственных товаров Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Фестиваль продемонстрировал не только достижения местных производителей, но и дал возможность оценить состояние и перспективы продовольственного рынка Северной столицы. Корреспондент «ПК» попросил рассказать о ситуации на молочном рынке заместителя генерального директора ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» Георгия Житмарева.

Пейте молоко, сделанное в Санкт-Петербурге!



– Молоко какого качества сегодня пьют петербуржцы?

– Несмотря на то, что при проверках выявляется большое количество фальсификата, на полках магазинов 80% молочной продукции хорошего качества. В целом в Петербурге благополучная ситуация в этом сегменте рынка.

Сегодня лидерами питерского рынка являются четыре предприятия – «Петмол», «Пискаревский молзавод», «Вимм-Билль-Данн» и «Галлактика». Их продукция представлена во всех торговых сетях. Сырьем служит натуральное молоко, произведенное в Ленинградской области.

Среди небольших производителей по-настоящему качественной продукции можно отметить, например, «Привнеское», «Лосево». Есть хорошие экспортеры, которые привозят продукцию из-за рубежа, – например, «Валио», некоторые прибалтийские и белорусские компании.

– То есть потребителям при выборе молочной продукции надо ориентироваться на имя производителя?

– Да. А также на цену. Качественный товар не может быть дешевым.

– С какими проблемами сталкиваются сегодня переработчики молока?

– Первая – это монополизация рынка Петербурга торговыми сетями, поскольку 86% продукции реализуется через них. И, к сожалению, у крупных предприятий нет другой возможности для сбыта своей продукции. Каждый год сети требуют от производителей увеличивать им выплаты в виде разрешенных законом ретробонусов – премий за достигнутые объемы товарооборота, а также различные маркетинговые выплаты. И производители вынуждены на это идти, так как в противном случае понесут огромные убытки, если будут выведены из сети.

Чтобы удовлетворить аппетиты торговых сетей, производителю ничего не остается, как компенсировать поборы либо увеличением цены, что негативно скажется на продажах, либо удешевлением продукта за счет снижения качества.

Вторая проблема вытекает из первой – недобросовестная конкуренция со стороны производителей, которые поставляют на рынок некачественную продукцию. И управы сегодня на них нет. Даже после выявления в ходе государственных и общественных проверок такие производители остаются на рынке.

Надежда ГОРЧЕВА

МЯСНОЙ РЯД



Легкие и вкусные - сосиски от «Мит Стар»

В теплый сезон организм требует более легкой пищи. Пельмени, блинчики и даже мясо отходят на второй план. В то же время с переходом на фрукты и овощи совсем отказываться от мясного белка нельзя.

Петербургский производитель колбас и мясных деликатесов «Мит Стар» предлагает в качестве источника белка новинку – сосиски «Лакомка» высшего качества.

Нежные, легкие, ароматные и, конечно же, мясные сосиски «Лакомка» созданы для того, чтобы ваш завтрак, обед или ужин стали не просто приемом пищи, а настоящим наслаждением. Постная свинина, нежное куриное филе, соль и специи – именно из этих ингредиентов получается такой вкусный, нежирный продукт. «Лакомка» от «Мит Стар» понравится всем, кто выбирает абсолютное качество и безупречный вкус. Новинку уже можно купить в магазинах города. Спешите!

В жару одним из самых популярных блюд становится окрошка. С вареной колбасой «Докторская» по ГОСТу от «Мит Стар» успех Вашей окрошки обеспечен!

Возьмите 250 г колбасы «Докторская» от «Мит Стар», 5 отваренных картофелин, 5 шт. редиса, 2 огурца, пучок зеленого лука, 4 варенных яйца, 600 мл кефира, 200 мл воды, пучок укропа, соль и перец по вкусу. Колбасу, картофель, огурцы, редис и яйца нарежьте кубиками. Крошим лук и укроп. Разводим кефир в воде и добавляем все остальные ингредиенты. Посолите и поперчите окрошку по вкусу, а затем дай-

те ей постоять в холодильнике в течение часа. Приятного аппетита!

Хорошая новость для ценителей качественных колбасных изделий: недавно «Мит Стар» открыл новый фирменный магазин на ул. Коллонтай, д. 30 (ТЦ «Модуль»). Вся продукция – по ценам изготовителя.

ВНИМАНИЕ! Каждый покупатель, предъ-явивший вырезку этой статьи продавцу магазина, получит на любой товар скидку 10%!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В России сегодня можно производить мороженое как по ГОСТ Р 52175-2003 (ГОСТ Р 31457-2012), так и по техническим условиям. И ГОСТ, и ТУ не должны противоречить Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию № 88 ФЗ (Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»), имеющему статус федерального закона. Если мороженое выпускается по ГОСТу, растительные жиры в нем должны быть исключены полностью; если по техническим условиям – возможны варианты. Так, Технический регламент на молоко и молочную продукцию, на базе которого изготовители разрабатывают свои технические условия, предполагает, что мороженое может быть изготовлено не только из молочного жира (мороженое молочное, сливочное, пломбир), но и с использованием растительных жиров.

Мороженое, в составе которого используется заменитель молочного жира, должно называться сливочно-растительным (содержание молочного жира не менее 50%) или растительно-сливочным (содержание молочного жира от 30 до 50%). И то и другое должно быть указано на этикетке, причем так, чтобы информация можно было прочесть.

В этом году «Общественный контроль» закупил и отправил на экспертизу десять образцов мороженого, изготовленных по ГОСТу, и два образца, сделанных по ТУ. Специалисты испытательной лаборатории «ПЕТЭК» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» проверяли десерты по следующим показателям: микробиология, содержание растительных жиров, органолептика, наличие необходимой информации для потребителей.

**ФАЛЬСИФИКАТ
 С «КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ»**

Второй год подряд на фальсификации попался образец от ЗАО «РАМОЗ» (г. Рыбинск, Ярославская обл.). Согласно протоколу испытаний, образец мороженого пломбир с кусочками лесных ягод и ароматом йогурта (дата изг. – 14.01.2014) содержал до 64% молочного жира, хотя производитель заявил, что продукт сделан по ГОСТу. Несмотря на нехватку молочного жира, в сравнении с прошлым годом изготовитель сделал «шаг вперед»: тогда в образце пломбира рыбинского изготовителя молочный жир вообще обнаружен не был.

Однако на этот раз кроме наличия жиров немолочного происхождения образец мороженого от ЗАО «РАМОЗ» не соответствовал и требованиям безопасности: в брикетах были выявлены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

ПЛОМБИР... БЕЗ МОЛОКА

На летний период приходится пик продаж мороженого. Статистика утверждает, что в самые жаркие дни потребление мороженого в городе доходит до 150 тонн в день!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно мониторит качество этого любимого всеми десерта, и каждый год отмечаются нарушения. В 2011 году специалисты аккредитованной лаборатории в ходе испытаний выявили две подделки мороженого, в 2012 и 2013 годах – по одной, а в 2014 году – сразу четыре! Такой резкий рост фальсификации – повод задуматься не только потребителям, но и органам госнадзора и контроля.



По словам **Людмилы Гамовой**, начальника испытательной лаборатории «ПЕТЭК», их наличие могло стать следствием нарушений как на этапе производства, так и при транспортировке продукции или несоблюдении предусмотренных изготовителем температурных режимов при хранении и реализации в торговой точке.

– Мороженое должно храниться строго в том температурном диапазоне, который указан на его упаковке. Если продукт помещен работниками торговли в холодильные прилавки, где температура выше, чем определено производителем, в мороженом может начаться активное развитие микрофлоры. Причем дальнейшее ухудшение состояния продукта по микробиологическим показателям может продолжиться даже после того, как температурный режим привели в норму, – отметила эксперт.

ПОДДЕЛКА ИЗ СИБИРИ

Фальсификом-рецидивистом можно признать и мороженое пломбир «Сибирское» от ЗАО «Красноярский хладокомбинат «Хладко» (г. Красноярск), выработанное по ТУ (дата изг. – 04.12.2013). Продукт содержал менее 5% молочного жира. Таким образом, «Сибирское» оказалось растительно-жировым замороженным продуктом, только отчасти напоминающим мороженое. Тем самым изготовитель нарушил не только требования Технического регламента, но и ст. 10 закона «О защите прав потребителей», которая требует от изготовите-

**РЕЗУЛЬТАТЫ
 ЭКСПЕРТИЗЫ
 МОРОЖЕНОГО**


Наименование продукта	Мороженое пломбир ванильный «Филевский»	Мороженое пломбир ванильный «Балтийское»	Мороженое сливочное крем-брюле с вареным сгущенным молоком в сахарной трубочке, в шоколадной глазури «Ля Фам Крем-брюле»	Мороженое брикет, пломбир ванильный в вафлях «Классический» «Главхолод»	Мороженое пломбир ванильный «Золотой стандарт» ТМ «Инмарко»	Мороженое пломбир ванильный «Лента»	Биомороженое сливочное ванильное «Десант здоровья», «Укрепляйка» м.д. жира 8%	Мороженое пломбир ванильный 15%	Мороженое пломбир с кусочками лесных ягод и ароматом йогурта	Мороженое пломбир ванильный «Сибирское», м.д. жира 15%
Производитель	ООО «Вологодское мороженое», г. Вологда, изготовлено по заказу ООО «ТД Айсберри»	ООО «Хладокомбинат № 1», г. Санкт-Петербург, адрес производства: г. Кириши	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл., г. Волхов	ОАО «Холод», г. Пятигорск	Филиал ООО «Юнилевер Русь» в г. Тула	ОАО «Петрохолод», г. Санкт-Петербург	ООО «Айс-Групп», г. Омск по лицензии ООО «Фермент», г. Томск	ЗАО «Холод Славмо», Карелия, г. Петрозаводск	ЗАО «РАМОЗ», Ярославская обл., г. Рыбинск	ЗАО «Красноярский хладокомбинат «Хладко», г. Красноярск
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ТУ 9228-002-44231657-09	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ТУ 9228-156-00419762-08
Дата изготовления	22.03.2014	07.02.2014	27.03.2014	21.02.2014	16.06.2013	30.04.2014	26.02.2014	08.11.2013	14.01.2014	04.12.2013
Срок годности	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев	не более 90 суток	10 месяцев	6 месяцев	не более 12 месяцев
Масса, количество образцов	4 x 250 г	4 x 200 г	9 x 70 г	8 x 80 г	4 x 190 г	3 x 400 г	11 x 45 г	4 x 200 г	4 x 200 г	9 x 80 г
Цена за упаковку	69-99 руб.	55-10 руб.	26-39 руб.	19-10 руб.	49-99 руб.	115-90 руб.	48-00 руб.	78-80 руб.	50-20 руб.	30-00 руб.
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, 118, корп. 7	ООО «Призма», наб. Обводного канала, 118, лит. С	ООО «Лента», наб. Обводного канала, 118, корп. 7	ООО «Призма», наб. Обводного канала, 118, лит. С	ООО «Лента», наб. Обводного канала, 118, корп. 7	ООО «Лента», наб. Обводного канала, 118, корп. 7	ООО «Эдифарм», аптека № 15, Измайловский пр., 25	ООО «Призма», наб. Обводного канала, 118, лит. С	ООО «Призма», наб. Обводного канала, 118, лит. С	ИП Аскербейли, магазин «Продукты», Курляндская ул., 8
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует, содержание молочного жира до 85% жировой фазы	не соответствует, содержание молочного жира до 50% жировой фазы	не соответствует, содержание молочного жира до 64% жировой фазы	не соответствует, содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
КМАФАМ, КОЕ/г (не более 1x10 ⁵)	4,5 x 10 ²	3,6 x 10 ³	6,0 x 10 ²	5,4 x 10 ²	6,0 x 10 ²	5,0 x 10 ²	6,0 x 10 ²	2,0 x 10 ²	5,0 x 10 ³	2,0 x 10 ²
БГКП* в 0,01 г продукта (в норме не допускаются)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	не обнаружено
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

*БГКП – бактерии группы кишечных палочек

лей писать правду на упаковке.

В 2012 году «Сибирское» уже попало в поле зрения «Общественного контроля». Тогда, согласно протоколу испытаний ФГБУ «Тест-С.-Петербург», жировая фаза молочной части продукта содержала «смесь жиров немолочного происхождения и небольшое количество молочного жира».

По оценке специалистов рынка, рецептура мороженого с растительным жиром, в котором содержится не более 5% молочного жира, дешевле рецептуры настоящего пломбира 12%-ной жирности на 60%. Как видим, выгода от замены молочного жира на растительный (при том, что потребитель об этом не знает) весьма существенная!

«ПОЛУПЛОМБИР» ИЗ ПЕТРОЗАВОДСКА

Под определение растительно-сливочного мороженого попадает другой фальсификат, выявленный в ходе экспертизы мороженого, — пломбир ванильный (м.д.ж. 15%) от ЗАО «Холод Славмо» (г. Петрозаводск). ИЛ «ПЕТЭКС» обнаружила в составе десерта не более 50% молочного жира. Надо отметить, что раньше к этому изготовителю никогда не было замечаний по составу мороженого.

БИОМОРОЖЕНОЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

В разряд фальсификатов можно смело записать и четвертый нестандартный образец мороженого, выработанный по ТУ. Это биомороженое «Укрепляйка» ТМ «Десант здоровья» от ООО «Айс-Групп» (г. Омск). Оно позиционируется как продукт с выраженным лечебно-профилактическим действием на организм человека и продается исключительно в аптеках. Эксперты утверждают, что количество обнаруженных в нем полезных пробиотических микроорганизмов действительно соответствовало заявленному.

— Бифидо- и лактобактерии укрепляют иммунитет человека, благоприятно влияют на работу желудочно-кишечного тракта. Наличие такой микрофлоры — дополнительное преимущество молочного продукта, — отметила **Людмила Гамова**.

Однако производитель нашел способ сэкономить: как показали испытания, содержание молочного жира в образце оказалось не более 85%. Остальные 15% — это «примеси жиров немолочного происхождения». Но о них в составе биомороженого, указанном на маркировке, производитель не упомянул.

Таким образом, «сливочным» свой десерт производитель из Омска назвал необоснованно. Согласно Техническому регламенту, моро-

женое должно именоваться «сливочно-растительным».

В ответе на сигнал «Общественного контроля» изготовитель «Укрепляйки» сообщил, что провел служебное расследование, и пояснил, что состав сырья проверяет с помощью люминескопа «Филин».

По словам **Людмилы Гамовой**, на люминескопе «Филин» небольшие примеси молочного жира распознать практически невозможно, метод дает огромную ошибку, так как зависит от особенностей зрения человека. Это качественный, а не количественный анализ, выполняемый экспресс-методом: люминесцентное свечение, которое отличается у молочного жира и маргарина, определяется «на глаз». Смеси жиров с молочным, особенно при небольшом количестве добавок, этим методом идентифицированы быть не могут. При проведении производственного контроля сырья необходимо обращаться в аккредитованные лаборатории, в которых можно исследовать состав жировой фазы современными методами.

ООО «Айс-Групп», которое делает биомороженое «Укрепляйка» по заказу ООО «Фермент», заверило общественную организацию потребителей в том, что ужесточит контроль за качеством сырья — сливочного масла и сухого молока, проведет отбор проб и анализ жирнокислотного состава в аккредитованной лаборатории, а также больше не будет принимать сырье в производство до получения результа-



тов испытаний.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Из десяти изготовителей мороженого шесть прошли экспертизу «Общественного контроля» без замечаний. Это ООО «Талосто-3000» (Ленинградская обл., ТМ «Ля Фам»), ООО «Вологодское мороженое» (г. Вологда, пломбир «Филевский»), ООО «Юнилевер Русь» (г. Тула, пломбир «Золотой стандарт», ТМ «Инмарко»), ОАО «Петрохолод» (СПб, ТМ «Лента»), ООО «Хладокомбинат № 1» (СПб, ТМ «Балтийское») и ОАО «Холод» (г. Пятигорск, ТМ «Главхолод»).

Как сообщила СПб ООП «Общественный контроль» директор по маркетингу компании «Талосто» **Елена Синицына**, минимальная цена в рознице за 100 г настоящего ванильного пломбира (включая затраты на упаковку) не может быть ниже 25–30 рублей, сливочного — ниже 20 рублей. А вот мороженое с растительным жиром в сетевых магазинах вполне может стоить и 15 руб. за 100 г.

Надежда ГОРЧЕВА

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Обращайте внимание, чтобы форма и упаковка мороженого были полностью сохранены. Если упаковка липкая и на ней заметны подтеки или крупные кристаллики льда, откажитесь от покупки. Скорее всего, мороженое хранили в неподходящих условиях, оно растаяло, а потом его заморозили вновь. В этом случае есть риск развития в продукте патогенной микрофлоры.

Убедитесь, что срок годности мороженого еще не истек. Обязательно читайте состав и смотрите на цену.

Информацию о нарушениях при производстве и реализации мороженого СПб ООП «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

ФОРУМ ПИЩЕВИКОВ

Барьеры убраны. Что дальше?

4–5 июня 2014 г. в Санкт-Петербурге прошел Четвертый Международный форум пищевиков, посвященный развитию пищевой промышленности России в условиях Таможенного союза и ЕврАзЭС.

Инициаторами проведения форума выступили Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий и Евразийская экономическая комиссия.

По словам **Ольги Пономаревой**, ректора Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, ежегодный форум пищевиков в Санкт-Петербурге — это международная платформа определения глобальных тенденций мирового и российского аграрного и продовольственного рынка для консолидации усилий бизнеса, власти, науки и образования в налаживании международного сотрудничества.

Информационным поводом проведения форума стало создание 29 мая 2014 г. Евразийского экономического союза (ЕврАзЭС) и вступление в силу с 1 мая 2014 г. двух ключевых Технических регламентов Таможенного союза — «О безопасности молока и молочной продукции» и «О безопасности мяса и мясной продукции», переход на которые для предприятий продлен до 31 декабря 2015 г.

Выступая на форуме, **Людмила Чикина**, начальник отдела организации санитарного надзора по гигиене питания Роспотребнадзора (Москва), заявила, что, несмотря на введение пять лет назад российских Технических регламентов на ряд основных продуктов питания, качество пищевых продуктов ухудшается с каждым годом. Связано это с тем, что контроль качества продукции отдан сегодня полностью на откуп бизнесу, а ФЗ № 294 от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» имеет ряд серьезных недостатков, которые позволяют недобросовестному бизнесу уходить от ответственности.

Ее коллега из Санкт-Петербурга **Елена Смирнова**, и.о. начальника отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, рассказала, что по итогам внеплановой проверки качества молочных продуктов, проведенной по поручению Правительства РФ в марте-апреле этого года, Техническому «молочному» регламенту не соответствовало 23% образцов, а 11% проверенной продукции оказалось фальсификатом. Среди основных нарушителей продовольственного рынка города представитель Роспотребнадзора назвала четырех изготовителей: «Парнас», «Кронштадтский мясоперерабатывающий завод», «Рыбообрабатывающий комбинат № 1» и «Империал».

«Таких тревожных цифр питерский Роспотребнадзор еще ни разу не озвучивал. Это означает, что государство должно срочно разработать и принять меры по остановке выпуска в промышленных масштабах фальсификата, а также его реализации через торговую сеть», — прокомментировал **Всеволод Вишневецкий**, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

Представители Евразийской экономической комиссии рассказали участникам форума о задачах планирования аграрной политики в рамках единого экономического пространства России, Беларуси и Казахстана. Вот только как отразится эта грядущая глобализация на рядовом потребителе, эксперты не уточнили. Впрочем, когда убираются барьеры на фоне ослабления системы государственного надзора, ждать надежной защиты от продовольственных рисков вряд ли возможно.

Кирилл ОРЛОВ

Балтийский БЕРЕГ

Сельдь филе-кусочки

в сырном соусе; в масле с дымком; в красном вине

480 г
масса нетто

Пресервы — это консервирование поваренной солью и антисептиками и плотная упаковка морепродуктов в тару. Чтобы пресервы были готовы к употреблению, они должны созреть — в течение 5–7 дней исчезает сырой вкус и запах рыбы, консистенция мяса становится нежной, рыба приобретает приятный вкус и аромат. В процессе созревания пресервы приобретают особый вкусовой и ароматический букет, что обеспечивает их высокие вкусовые качества. Рыба и морепродукты, обработанные таким образом, сохраняют белки и витамины, неустойчивые к термическому воздействию.

Если стол надо накрыть за считанные минуты, то наши пресервы — отличный помощник: Вам не придется чистить рыбу, убирать кухню, отмывать руки, Вам надо просто открыть баночку — и у Вас на столе полностью готовый продукт.

В ЗАО «Балтийский Берег» действует система менеджмента ISO 22000:2005(2008)гг. — система контроля за выпуском продукции, обеспечивающая высокое качество выпускаемой продукции.

ЛИДЕРЫ

Темпы развития Великолукского мясокомбината впечатляют не только покупателей, но и специалистов. Сегодня компания входит в пятерку крупнейших мясопереработчиков России. Однако, несмотря на успешно развивающуюся фирменную торговлю, Великолукский мясокомбинат продолжает активное сотрудничество и с сетевым ритейлом.

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

Великолукский мясокомбинат:

«Работаем с двадцатью крупнейшими сетями России»



По словам **Александра Соломонова**, руководителя отдела сетевых продаж компании, объективно оценивая достоинства фирменной сети, следует признать, что она не может обеспечить потребности столь крупного производителя, как Великолукский мясокомбинат, и такой огромной страны, как Россия. Поэтому в 2007 году руководством холдинга было принято решение о создании и развитии отдела сетевых продаж.

— Наша стратегическая цель заключается в продаже продукции через сети федерального, регионального и локального значения, которые, в отличие от нашей фирменной розницы, имеют более широкую географию, — говорит **Александр Соломонов**. — Крупные сети — это наши партнеры, и взаимовыгодное сотрудничество с ними обеспечивает наших потребителей свежей продукцией Великолукского мясокомбината даже в тех городах, где нет магазинов фирменной сети.

Одно из направлений работы нашего отдела — это поддержка и развитие сотрудничества с сетями. Мы соблюдаем сроки отгрузки продукции, следим, чтобы комбинат поставлял в сетевые магазины такой же качественный и свежий товар, как и в торговые точки фирменной сети.

Другой нашей важной задачей является сохранение и увеличение лояльной группы потребителей продукции Великолукского мясокомбината. Для этого совместно с нашими сетевыми партнерами мы проводим различ-



ные мероприятия, например дегустации и стимулирующие акции, которые положительно влияют и на уровень продаж, и на рост потребительского интереса.

В настоящее время колбасы, мясные деликатесы и свежее мясо нашего комбината можно приобрести в сетях «X5 Retail Group», гипермаркетах «Лента», «О'Кей», «Линия», «Prisma», супермаркетах премиум класса «Азбука вкуса», супермаркетах «Магнит», «Семья», «SPAR» и многих других.

Сегодня отдел сетевых продаж Великолукского мясокомбината реализует от 15 до 150 единиц своей продукции в 4000 магазинах 20 крупнейших сетей России. Согласитесь, это убедительно доказывает эффективность работы с сетевыми партнерами и подтверждает необходимость продолжить данную работу.

День за днем Великолукский мясокомбинат уверенно стремится пополнить копилку своих достижений и улучшить социально-экономическое положение регионов, где он представлен. Любое качественное изменение в жизни и деятельности комбината, будь то строительство и ввод в эксплуатацию свиноводческого или агропромышленного комплекса, открытие магазинов самообслуживания, появление новых продуктов и, наконец, благодарный потребитель, — это следствие слаженной и профессиональной работы каждого сотрудника в компании, а также залог ее будущих успехов.

Анна ВИССАРИОНОВА

Сегодня фирменная сеть Великолукского мясокомбината представлена в Северо-Западном, Центральном и Южном федеральных округах и насчитывает 625 магазинов. В них всегда можно приобрести натуральные, свежие и недорогие продукты. Качество и низкая цена гарантированы тем, что мясокомбинат имеет собственный агропромышленный и свиноводческий комплексы. Это, в свою очередь, дает компании право уверенно заявлять, что вся продукция производится из натурального сырья. Кроме этого, Великолукский мясокомбинат не зависит от импорта, что позволяет ему устанавливать конкурентоспособные цены на мясо, колбасы и другие продукты.

Картина маслом



www.ecomilk.ru

ВИТАМИНЫ

Накануне летнего сезона любимая многими петербуржцами «Фабрика домашних солений», расположенная в Ломоносовском районе Ленинградской области, добавила в свой ассортимент новинку – напиток «Утренняя свежесть». Он готовится из рассола квашеной капусты и представляет собой кладезь витаминов и микроэлементов, оказывает выраженное общеукрепляющее и профилактическое действие на организм человека.



«УТРЕННЯЯ СВЕЖЕСТЬ» КАЖДЫЙ ДЕНЬ!



ЭЛИКСИР ЗДОРОВЬЯ

Рассол обладает всеми полезными свойствами, что и квашеная капуста, однако легче усваивается. Он просто незаменим при ряде заболеваний желудочно-кишечного тракта, когда противопоказана грубая клетчатка. Рассол усиливает отделение желчи, стимулирует работу поджелудочной железы, рекомендуется как иммуностимулирующий напиток. Такие витамины, как С, В2, РР, и другие ценные питательные вещества в рассоле содержатся даже в большей концентрации, чем в самой капусте.

Капустный рассол показан при сахарном диабете, так как способствует снижению уров-

ня сахара в крови. Его рекомендуют при вялом пищеварении и пониженной кислотности желудочного сока. Он очень полезен при простудных заболеваниях. При высокой температуре капустный сок помогает восполнить потерю жидкости в организме. Также рассол считается одним из самых действенных средств избавления от похмельного синдрома.

– С июня новинку можно приобрести в крупных торговых сетях, таких как «Ашан», «Карусель», «Перекресток», «О'Кей» и других, – рассказывает менеджер по качеству ООО «ФДС» **Ольга Чернышева**. – Напиток отпускается по доступной цене. Мы очень надеемся, что потребители оценят вкус и полезные свойства нашего нового продукта.

На предприятии рассол производится традиционным способом при квашении капусты. Вкусный диетический напиток «Утренняя свежесть» выпускается в пластиковых бутылочках по 400 мл с крышкой. Такая упаковка делает его удобным для употребления в любых условиях.

КАПУСТА-МАТУШКА

Квашеная капуста, приготовленная мастерами «Фабрики домашних солений», уже давно славится во всем Петербурге. На предприятии квасят капусту по старинным русским рецептам, применяя при этом современное оборудование. В ассортименте компании восемь видов квашеной капусты: классическая, рубленая, с тмином, с сахаром, с тмином и лавровым листом, с клюквой, с брусникой, со свеклой. В составе только натуральные ингредиенты. Сырье поставляют хозяйства Ленинградской области. Готовая продукция продается как в фасованном виде, так и на развес.

Главным достоинством квашеной капусты являются витамин U, а также тартроновая и фолиевая кислоты. Они содержатся в продукте в высоких концентрациях. За счет этих веществ сок квашеной капусты обладает противоязвенным эффектом.

Также квашеная капуста богата аскорбиновой кислотой. Диетологи подсчитали, что витамина С в квашеной капусте на порядок больше, чем в свежей. Кроме того, в список полезных веществ входят витамины А, Е, РР, группы В, К и минералы – натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, марганец, кобальт, медь, фтор, молибден, цинк.

Свежая капуста становится квашеной под действием кисломолочных бактерий – именно с этим связаны многие ее целебные свойства. Когда бактерии вместе с капустой попадают в кишечник человека, они ошугимо улучшают его работу. При регулярном употреблении квашеной капусты микрофлора кишечника приходит в норму, дисбактериозы отступают, а иммунитет укрепляется.

Издавна известно, что квашеная капуста укрепляет зубы и десны. Она обладает противовоспалительным и обезболяющим действием, является хорошим профилактическим средством против цинги.

ЭТО ВАЖНО!

Из-за высокого содержания органических кислот квашеная капуста противопоказана больным с повышенной кислотностью желудочного сока, язвенной болезнью желудка и кишечника, заболеваниями печени и поджелудочной железы. Из-за наличия соли этот продукт следует с осторожностью употреблять людям, страдающим гипертонией и заболеваниями почек. Не рекомендуется капуста в больших количествах и при заболеваниях щитовидной железы.

Надежда ГОРЧЕВА

ГЛАС НАРОДА



Продукция торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» с аншлагом выступила на юбилейном XX Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который прошел 17 мая на Крестовском острове. Желающих отведать мясную и овощную консервацию известного петербургского производителя и отовариться без торговой наценки нашлось немало.

НА ФЕСТИВАЛЕ «ВКУСНОГРАД» ЧЕСТНОЙ ТУШЕНКЕ КАЖДЫЙ РАД!



ДЕГУСТАЦИЯ «НА УРА»!

В этот праздничный и солнечный день горожане толпились вокруг палатки и с удовольствием пробовали мясную консервацию ТМ «Честный продукт» и овощную ТМ «Консерватория вкуса».

Прилавок манил пряными ароматами тушеной говядины и свинины. Можно было попробовать также конину, мясо индеек, мясо цыпленка в собственном соку и различные паштеты. Не меньшим спросом пользовались и овощные консервы: лечо, икра из кабачков, икра из баклажанов, огурцы, томаты, баклажаны, солянки и закуски. Любый продукт можно было попробовать и тут же приобрести по оптовой цене.

Гости праздника охотно принимали участие в дегустации и делились с представителями компании своими впечатлениями. Оценив вкус и качество консервов, мало кто уходил без покупки. По словам представителей компании, продажи в этом году значительно превысили прошлогодние.

ВЕРНЫЙ УЧАСТНИК

Одно из условий участия продовольственных предприятий в фестивале «ВКУСНОГРАД» – реализация пищевых продуктов по заводским ценам без торговой наценки. Качество товара было гарантировано: ведь за прилавком стояли не простые продавцы, а сотрудники пищевых производств! Как правило, вся продукция выработывается накануне, а скоропортящаяся – за несколько часов до начала праздника. Продовольственные товары, прежде чем попасть на фестиваль, проходили тщательный лабора-

торный контроль и на момент поставки имели все необходимые разрешительные документы.

Производитель ТМ «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» уже не первый раз участвует в главном продовольственном фестивале Северной столицы, и каждый раз с неизменным успехом. Неудивительно, что многие покупатели приходят на «ВКУСНОГРАД» специально для того, чтобы приобрести мясные и овощные консервы торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса».

– Я всегда с удовольствием прихожу на фестиваль «ВКУСНОГРАД», – рассказала одна из гостей праздника Галина Попова. – Здесь всегда можно приобрести хорошую, вкусную продукцию, и стоит она дешевле, чем в магазинах. А главное, можно здесь все попробовать! Я всегда стараюсь на фестивале закупить мясные консервы для дачи. «Честный продукт» – наша любимая тушенка.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

– Консервы «Честный продукт» производятся из охлажденного мяса высшего сорта, – рассказали корреспонденту «ПК» на предприятии-производителе. – В их составе нет никаких загустителей, а только натуральные ингредиенты. В честной «тушенке» содержится не менее 97,5% мяса и жира. На предприятии используется современное оборудование и соблюдается строгий контроль. Консервы ТМ «Честный продукт» не раз доказывали свое соответствие ГОСТу и высокую питательную ценность по результатам независимых экспертиз, а также в рамках конкурса по качеству «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Надежда ГОРЧЕВА

Приобрести мясные консервы «Честный продукт» сегодня можно в торговых сетях «Лента» и в универсамах «Лэнд»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТВОРОГ СТАЛ ДЕФИЦИТОМ

Качество молочных продуктов остается в постоянном поле зрения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Только недавно были опубликованы результаты проверки качества весового творога, согласно которым 50% образцов не соответствовали требованиям ГОСТа и Технического регламента. И вот готовы новые итоги рейда, на этот раз по творогу фасованному, приобретенному в основном в крупных сетевых магазинах.

Выводы испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» настаивают не на шутку: восемь из десяти приобретенных образцов творога изготовлены с нарушениями, а два из восьми нестандартных образцов сделаны и вовсе не из молока, а из растительного жира!



ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ КАЛУГИ

Молочный жир менее 5% был обнаружен в образце от ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод» (Калужская обл., образец приобретен в магазине «Семья», ул. Уточкина, д. 3), который своей «псевдомолочной» продукцией уже не первый год вводит петербургских потребителей в заблуждение.

В прошлом году в образце творога 9% вообще не оказалось молочного жира. Согласно заключению ФБГУ «Тест-С.-Петербург», продукт состоял из «смеси жиров немолочного происхождения». Причем образец содержал не 9% жира, как заявлено на упаковке, а все 40%. Эта цифра не вписывается даже в рамки Технического регламента на молоко и молочную продукцию, согласно которому допустимая массовая доля жира для творога варьируется в пределах 0,1–35,0%.

Весной этого года проверка весового творога того же изготовителя показала полное отсутствие молочного жира в продукте, в то время как жирность его буквально зашкаливала! «Творог» из Калужской области, приобретенный в универсаме «Невский» (пр. Большевиков, д. 6, корп. 1), оказался 36%-ным при заявленной жирности 18%!

«Жирный» почерк изготовителя из Калуги проявился и на этот раз: творог, заявленный как 5%-ный, оказался 40%-ным! Кроме того, массовая доля белка, естественно,

была в четыре раза ниже требований Технического регламента – 3,9% вместо нормы «не менее 16%».

ПРИВЕТ «ОТ КРЕСТЬЯНОЧКИ»

Недалеко от своего калужского коллеги ушел ранее не замеченный на прилавках магазинов петербургский производитель ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН». Знакомство с ним состоялось только весной этого года, когда представители «Общественного контроля» наткнулись в магазине «НЕТТО» на сметану «От Крестьяночки», в которой, согласно протоколу испытаний ИЛ «ПЕТЭКС», молочного жира оказалось менее 5% жировой фазы.

Своеобразный «стиль» нового игрока молочного рынка Северной столицы отчетливо проявился и при исследовании образца его творога «От Крестьяночки», в котором молочного жира было в два раза больше, чем в одноименной сметане, – 10%, а жирность продукта составила 16% вместо заявленной на упаковке 1,8%! Массовая доля белка оказалась тоже в дефиците: 10,99% вместо нормы «не менее 18%».

По словам заведующей кафедрой технологии молока Института холода и биотехнологий, д.т.н., профессора Людмилы Забодаловой, творогом может называться продукт, произведенный исключительно из молочного сырья с определенной массовой долей белка и жира. Если в продукте, кото-

рый называется «творог», часть молочного жира заменена на растительный, это уже творожный продукт. Его пищевая и биологическая ценность ниже, чем натурального творога. Если производитель выдает творожный продукт за творог, он обманывает потребителей и нарушает законодательство.

Согласно действующему Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию (ФЗ № 88 с изм. от 22.07.2010), производителям не разрешается полная замена молочного жира растительным – только на 50%, не более. При этом они обязаны менять название продукта и указывать состав на этикетке.

Подделку на полке магазина можно вычислить по цене – она заметно ниже цены натурального творога. Растительный жир в несколько раз дешевле молочного. Поэтому и стоимость продуктов из него также ниже стоимости натуральных молочных продуктов. Например, цена обоих фальсификатов оказалась одной из самых низких – 180 руб. за кг, в то время как, например, 1 кг натурального творога молочного комбината «Воронежский» (г. Воронеж) стоил около 280 руб.

СЫВОРОТКА ИСПОРТИЛА ТВОРОГ

Остальные шесть нестандартных образцов были изготовлены из молока, однако имели различные отклонения от требований Технического регламента по жиру, белку и органолептике, что говорит о слабом внутреннем производственном контроле на предприятиях.

Так, образец творога ТМ «Семейный капитал» (ООО «Второе дыхание», СПб) содержал значительное количество сыворотки, что сделало его непривлекательным для употребления в пищу. Также жирность образца оказалась 16% вместо заявленной изготовителем нормы 18%.

Как прокомментировала начальник ИЛ «ПЕТЭКС» Людмила Гамова, незначительное выделение сыворотки ГОСТом допускается только для обезжиренного творога. Значительное выделение сыворотки в твороге, тем более с высоким содержанием жира, говорит о нарушениях, которые могли быть допущены в технологическом процессе производства продукции.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТВОРОГА ФАСОВАННОГО



Наименование продукта	Творог «Вкусноеево» м.д. жира 5%	Творог «Пискаревский» м.д. жира 5%	Творог «Ромашкино» м.д. жира 5%	Творог «Ладон» м.д. жира 5%	Творог «Мстинское молоко» м.д. жира 1%	Творог «Красная цена» м.д. жира 9%	Творог м.д. жира 1,8%	Творог «Семейный капитал» м.д. жира 18%	Творог «От крестьяночки» м.д. жира 1,8%	Творог «Низкокалорийный» м.д. жира 5%
Производитель	ОАО «Молочный комбинат «Воронежский», г. Воронеж	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург (пос. Лесное)	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл., г. Бологое	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл., г. Торжок	ЗАО «Дмитровский молочный завод», Московская обл.	ООО «Второе дыхание», г. Санкт-Петербург	ООО «ТРЕЙД-ЛАЙН», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Жуково-Воробьевский молочный завод», Калужская обл., д. Воробы
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ТУ 9222-001-54335464-07	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ Р 52096-2003
Дата изготовления	09.05.2014	12.05.2014	09.05.2014	12.05.2014	07.05.2014	09.05.2014	06.05.2014	10.05.2014	12.05.2014	07.05.2014
Срок годности	29.05.2014	5 суток	18.05.2014	5 суток	16.05.2014	14 суток	7 суток	5 суток	14 суток	17.05.2014
Масса, количество образцов	4 x 220 г	3 x 250 г	4 x 180 г	4 x 200 г	3 x 250 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 200 г	4 x 200 г	5 x 180 г
Цена за упаковку	61-99 руб.	58-40 руб.	39-90 руб.	46-60 руб.	65-00 руб.	29-50 руб.	44-90 руб.	50-00 руб.	36-10 руб.	32-70 руб.
Место закупки	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «Нордик-Нева», магазин «Нетто», пр. Королева, 29, корп. 3	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ЗАО «ТД Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «ТД Интерторг», Командантский пр., 34	ООО «Семейный капитал. Продовольственные товары», магазин 129, ул. Уточкина, 6/1	ООО «Нордик-Нева», магазин «Нетто», пр. Королева, 29, корп. 3	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», ул. Уточкина, 3
Массовая доля жира, % Норма по ГОСТ / Результат	не < 5,0 / 5,00±0,30	не < 5,0 / 6,50±0,30	не < 5,0 / 6,50±0,30	не < 5,0 / 5,00±0,30	не < 1,0 / 1,00±0,30	не < 9,0 / 7,50±0,30	не < 1,8 / 1,00±0,30	не < 18,0 / 16,00±0,30	не < 1,8 / 16,00±0,30	не < 5,0 / 40,00±0,30
Массовая доля белка, % Норма по данным на этикетке / Результат	не < 16,0 в 100 г / 16,10±0,35	не < 16,0 в 100 г / 20,70±0,35	15,5 в 100 г / 20,70±0,35	не < 16,0 в 100 г / 14,10±0,35	не < 18,0 в 100 г / 11,45±0,35	не < 16,0 в 100 г / 14,10±0,35	не < 18,0 в 100 г / 13,27±0,35	не < 14,0 в 100 г / 14,45±0,35	не < 18,0 в 100 г / 10,99±0,35	не < 16,0 в 100 г / 3,90±0,35
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует: с наличием постороннего привкуса	не соответствует: с наличием значительного количества сыворотки	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует, содержание молочного жира не превышает 10%	не соответствует, содержание молочного жира менее 5%
Соответствие НД	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. жира	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка и м.д. жира	не соответствует по органолептике м.д. белка и м.д. жира	не соответствует по органолептике и м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ



— К повышенному выделению сыворотки может привести и несоблюдение температурных режимов при хранении и транспортировке (особенно перепады температур), а также повышенное содержание влаги в продукте. И плохо это во всех отношениях, — говорит **Людмила Гамова**. — Во-первых, снижается пищевая ценность продукта, так как теряется часть питательных веществ. Во-вторых, ухудшаются внешний вид и консистенция творога, причем эти ухудшения носят прогрессирующий характер. И в-третьих, в процессе хранения такой продукции создаются наиболее благоприятные условия для развития условно патогенных и патогенных микроорганизмов.

По словам **Людмилы Гамовой**, излишнее «обезвоживание» творога при отделении сыворотки приводит к тому, что продукт может превратиться в суховатую липкую массу. Неоднородность консистенции и значительное отделение сыворотки могло привести к таким последствиям в отдельных упаковках.

Кстати, сотрудники «Общественного контроля» сами решили попробовать творог ТМ «Семейный капитал» той же даты выпуска (10.05.2014). Под крышкой из фольги в пластиковом стакане общественники обнаружили серую сухую массу, отдаленно напоминавшую творог. Дегустация не удалась: упаковку с содержимым пришлось отправить в мусорное ведро.



ЭКОНОМИЛИ НА БЕЛКЕ

Замечания по физико-химическим показателям получили еще несколько образцов творога.

Так, в образце от ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (ТМ «Красная цена») были занижены белок (14,1% вместо 16%) и жирность (7,5% вместо 9%). Его «достоинством» была разве что самая низкая цена по сравнению с другими образцами: 163,8 руб. за кг.

Образцы творога 1% от ООО «Мстинское молоко» (Новгородская обл.) и ОАО «Бологовский молочный завод» (5%, Тверская обл.) оказались бедны белком: 11,45% вместо «не менее 18%» и 14,10% вместо «не менее 16%» соответственно. Образец творога ТМ «Ромашкино» (ТУ, ООО «Дельта», СПб) не соответствовал данным маркировки по массовой доле жира: 6,5% вместо заявленных 5%.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Без замечаний испытания прошли только два образца творога, приобретенные в гипермаркете «Карусель», — от ООО «Пискаревский молзавод» (СПб) и ОАО «Молочный комбинат «Воронежский» (г. Воронеж).

Творог ТМ «Вкуснотеево» (г. Воронеж) стал самым дорогим образцом этой экспертизы (281,8 руб. за кг). Второе место по дороговизне занял образец от ООО «Мстинское молоко» (260 руб. за кг), третье — ООО «Второе дыхание» (250 руб. за кг). Образец творога от ООО «Пискаревский молзавод», соответствующий всем требованиям, находится в среднем ценовом диапазоне (233,6 руб. за кг).

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Несмотря на неудовлетворительные результаты проверки качества творога, его любители могут быть спокойны: ваши интересы надежно защищает СПб ООП «Общественный контроль», сообщая полную и достоверную информацию о качестве молочных продуктов, которые скрывают недобросовестные изготовители.

Теперь, представляя ситуацию на творожной полке, вы можете без труда выбрать качественный творог, руководствуясь двумя важными параметрами: имя изготовителя и цена, которую вам предлагают заплатить. Голосуйте рублем за качество, и тогда для недобросовестных участников рынка не останется выбора: им придется либо перестать вас обманывать, либо закрыться. Все в ваших руках! И конечно, в компетенции Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда СПб ООП «Общественный контроль» направила информацию о результатах «творожной» проверки.

Надежда ГОРЧЕВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:
— Проблема фальсификата в России сегодня стоит очень остро. Наиболее фальсифицируемыми продуктами остаются сыр, сливочное масло, сгущенное молоко, сметана, творог. Стремясь снизить стоимость товара, производители зачастую добавляют в молочные продукты дешевое пальмовое масло. Это — результат масштабного кризиса на рынке и дефицита молока. Статистика показывает, что импорт тех же сырных продуктов из Украины и Польши в последнее время вырос в пять раз. При этом штрафы за производство такой продукции мизерные, а торговые сети заинтересованы в продаже дешевых товаров. Пора ужесточить санкции не только за производство, но и за продажу молочных продуктов с растительными жирами.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Молоко нуждается в господдержке

В конце мая в Санкт-Петербургском аграрном университете состоялась конференция, посвященная итогам работы пищевой и перерабатывающей промышленности Ленинградской области в 2013 г., 1-м квартале 2014 г., а также перспективам развития в 2014 г.

Как отметил **Сергей Яхнюк**, вице-губернатор, председатель Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, сегодня пищевая и перерабатывающая промышленность региона объединяет 120 предприятий различных форм собственности, где работают более 12 тыс. человек.

В 2013 г. были увеличены объемы производства мяса и субпродуктов, мясных и плодоовощных консервов, безалкогольных напитков, кондитерских изделий, комбикормов, выпущено продукции на **70 млрд рублей**, перечислено налогов в областной бюджет в сумме **1174,6 млн рублей**.

Как рассказал **Виктор Кобяков**, начальник отдела развития пищевой и перерабатывающей промышленности и рыночной инфраструктуры Комитета по АПК Ленинградской области, в регионе объем производства **мяса**, с учетом мяса птицы, существенно превышает внутреннее потребление — в 2,6 раза, что позволяет субъекту не только полностью обеспечивать внутренние потребности, но и замещать импорт в других регионах (например, в Санкт-Петербурге).

Показатель Доктрины продовольственной безопасности по производству отечественного мяса (85%) полностью выполнен (в 2013 г. — 263,1%). **Молоком** регион обеспечен на 93,1% при пороговом значении 90%, предусмотренном Доктриной.

Производство картофеля в Ленинградской области обеспечивает внутреннюю потребность региона на 169,3% (при пороговом значении Доктрины в 95%), **рыбной продукции** — на 65,7% (при пороговом значении 80%), зерна — только на 10% (при пороговом значении 95%).

Таким образом, Ленинградская область, кроме зерна, полностью обеспечивает потребность населения региона в основных продуктах питания агропромышленного производства: карто-

фелем, молоком, мясом (с учетом мяса птицы). Если учитывать и другие виды продукции, то яйцом регион обеспечен более чем в 6,9 раза, овощами — на 103%.

Одна из самых значимых отраслей агропромышленного комплекса — **молочная отрасль**. Валовое производство молока в 2013 году составило 554 тыс. тонн (98%) к уровню прошлого года.

Удельный вес производства молока в Ленинградской области от общего объема производства молока в СЗФО составляет 32%.

Сегодня молокоперерабатывающими предприятиями в сутки перерабатывается 1400 тонн молока-сырья, в том числе на городских предприятиях 900 тонн, на областных предприятиях 500 тонн.

В 2013 г. установились рекордно высокие цены на сырое молоко за последнее десятилетие. По данным Росстата, средняя цена на молоко в России в 2013 г. составила 15,88 руб. за 1 кг, в СЗФО — 16,40 руб. за 1 кг, в Ленинградской области — 17,69 руб. за 1 кг (что на 10% выше показателя 2012 г.).

В конце 2013 г. цены на сырое молоко установили исторический максимум:

— РФ — 18,87 руб. за 1 кг (+22,5% к январю 2013 г.),

— СЗФО — 18,39 руб. за 1 кг (+16,2% к январю 2013 г.),

— ЛО — 20,45 руб. за 1 кг (+19,7% к январю 2013 г.).

Как подчеркнул **Виктор Кобяков**, у областного агропрома есть большой резерв для увеличения роста производства, однако тормозом в развитии отрасли сегодня является недостаточная государственная поддержка сельского хозяйства. В частности, это касается производства молока.

Кирилл ОРЛОВ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ЛЕНЭКСПО

АГРОРУСЬ

НОВЫЙ ФОРМАТ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ ВЫСТАВКИ

<p>3 – 5 апреля</p> <p>83 РЕГИОНА 904 ДЕЛЕГАТА 150 УЧАСТНИКОВ ВЫСТАВКИ 3000 СПЕЦИАЛИСТОВ</p>	<p>ВСЕРОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА АГРОРУСЬ – РЕГИОНЫ</p> <p>ВТОРОЙ ВСЕРОССИЙСКИЙ СЪЕЗД СЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ</p>
<p>23 – 31 августа</p> <p>56 000 кв. м 660 ФЕРМЕРСКИХ (ХОЗЯЙСТВА) 116 434 ПОСЕТИТЕЛИ</p>	<p>XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЪЯВКА</p>
<p>26 – 29 августа</p> <p>727 УЧАСТНИКОВ 56 РЕГИОНОВ РОССИИ 19 СТРАН 14 000 СПЕЦИАЛИСТОВ АПК</p>	<p>XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА</p>

ИНТЕГРАЦИЯ И КООПЕРАЦИЯ В АГРОБИЗНЕСЕ • БИОТЕХНОЛОГИИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ • ЭНЕРГО- И РЕСУРСОБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ • СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ

НОВОЕ 2014

• ЖИВОТНОВОДСТВО. КОРМА
• ВЕТЕРИНАРИЯ
• РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА
• ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

www.agrorus.expoforum.ru

ВК «ЛЕНЭКСПО», СПб, Большой пр. В. О., 103
тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254
farmer@expoforum.ru

0+



ХЛАДОКОМБИНАТ №1
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ. С 1935 ГОДА

Один из крупнейших производителей мороженого в Санкт-Петербурге и СЗФО – ООО «Хладокомбинат № 1» – принял участие в 19-м городском Фестивале мороженого. Жители и гости Северной столицы выстраивались в большие очереди за любимыми ледяными лакомствами – знаменитой «Сахарной трубочкой», мороженым в вафельных стаканчиках и эскимо «Балтийское», десертом с разнообразными вкусами «Айсфория».

Сахарная трубочка - сделано в Питере!

«Хладокомбинат №1» не первый год участвует в Фестивале мороженого, и каждый раз его продукция пользуется большим спросом у гостей праздника. В этом году было продано около 800 кг сладких ледяных десертов. Полакомиться продукцией старейшего в Санкт-Петербурге производителя мороженого стремились петербуржцы всех поколений – и дети, и взрослые. Это неудивительно, ведь превосходный вкус и отменное качество продукции «Хладокомбината №1» проверены временем.

ДОБРЫЕ ТРАДИЦИИ

Именно «Хладокомбинат №1» в далеком 1935 году первым в Ленинграде начал промышленное производство мороженого. Сохраняя традиции и качество продукции уже без малого 80 лет, предприятие продолжает успешно развиваться, предлагая петербуржцам не только традиционные виды мороженого, но и уникальные новинки, полностью соответствующие запросам современного потребителя. Сегодня «Хла-

докомбинат №1» – один из немногих производителей в Санкт-Петербурге, ассортимент мороженого которого в основном выпускается по ГОСТу.

– Масло, молоко и другие натуральные ингредиенты для изготовления мороженого поставляются напрямую из фермерских хозяйств Ленинградской области, и мы гордимся тем, что наша продукция отвечает высоким стандартам качества советских времен, – говорит генеральный директор «Хладокомбината №1» Светлана Ступина. – Мы сохранили традиции производства мороженого, заложенные с момента создания предприятия. С течением времени модернизировалось производство, обновлялось оборудование, изменялась форма продукции, но рецептура мороженого оставалась прежней.

НА ЛЮБОЙ ВКУС

Ассортимент компании включает около 60 наименований мороженого. Это и классическое сливочное мороженое в вафельных стаканчиках



с разными вкусами, аппетитное эскимо, настоящий пломбир в брикетах и, конечно же, гордость «Хладокомбината №1» – мороженое в сахарном рожке!

Знаменитый бренд предприятия – «Сахарная трубочка» – самое популярное мороженое, лидер потребительских предпочтений в Санкт-Петербурге и Северо-Западном регионе.

У фирменной «Сахарной трубочки» оригинальная сине-золотая упаковка. Развернешь, и из нее выгнет крепкая шоколадная шапочка на хрустящем вафельном рожке. Под глазурью скрывается вкуснейшее пломбирное мороженое, которого, как всегда, мало.

Со временем у популярного бренда стали появляться двойники. Но их легко отличить от оригинала по вкусу. Недаром подрастающее поколение, как их родители, невзирая на моду, выбирают сахарный рожок «Хладокомбината №1».

В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ

Несмотря на свою богатую историю, предприятие старается учиты-

вать современные тенденции. В его ассортименте есть и оригинальные новинки, ориентированные на молодежь. Например, сливочное эскимо в карамельной глазури «Коровка Милая» – настоящее мороженое-загадка, внутри которого скрывается большая карамельная конфета.

В названии мороженого «Мишка на Севере» сладкоежки легко узнают любимый бренд Кондитерской фабрики им. Н.К. Крупской. Это совместный проект двух компаний. Мороженое эскимо сливочное ванильное в молочном-шоколадной глазури с воздушным рисом – настоящий подарок для ценителей ледяных десертов.

Предприятие планирует пополнить существующий ассортимент новыми вкусами. Что именно будет представлять из себя новая линейка мороженого, пока держится в секрете. «Хладокомбинат №1» хочет сделать приятный сюрприз покупателям.

Алиса САВЕЛЬЕВА

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

Торт – не только вкусное угощение, но и изысканное украшение праздничного стола. Гости всегда ждут его с нетерпением. Чтобы торжество получилось ярким, к выбору торта нужно подойти основательно. Петербургский кондитерский комбинат «Невские берега» всегда готов предложить эксклюзивные кондитерские изделия на любой вкус и цвет!

Сладкая мечта от «Невских берегов»

СКАЗОЧНЫЙ ВЫБОР

Сегодня «Невские берега» выпускают более 400 наименований элитных тортов и пирожных. Все они представлены на сайте интернет-магазина компании www.cake-shop.spb.ru. В разделе «Каталог» можно выбрать любой десерт из групп: «Детские», «Торжественные», «Свадебные», «На каждый день», «Фототорты» и «Торты из мастики».

В каждом разделе представлен огромный выбор тортов. Вы можете остановиться на традиционных наименованиях, таких как «Прага», «Крем-брюле», «Сметанный с черникой», «Йогурт-клубника», «Пломбир», или выбрать торты детской тематики – «Бони-фаций», «Майкл», «Улети на небо», «Автомобилькин».

А можете попробовать и модные новинки! Например, сегодня весьма популярен торт «ФрутоФайер». Это домашний бисквит, прослоенный натуральными сливками и клубничной начинкой. Торт украшен разнообразными фруктами в желе и цукатами из вишни. Такое аппетитное лакомство добавит изыска любому столу!

СДЕЛАЙ САМ

Если у вас есть свое представление, как должен выглядеть торт для вашего торжества, к вашим услугам опция «Конструктор тортов» на сайте интернет-магазина www.cake-shop.spb.ru.

Нажав на поле «Создать свой торт», вы можете выбрать его форму, вес и количество ярусов. Рецепт для каждого яруса можно подобрать индивидуальный, со всевозможными пропитками, начинками и украшениями. При этом вам предлагается указать дополнительные пожелания в строке для комментариев.



Кроме того, вы можете воспользоваться своим правом автора и дать торту оригинальное название.

Сервис «Конструктор тортов» – ноу-хау комбината. У других кондитерских компаний подобные услуги имеют свои ограничения. А «Невские берега» предоставляют потребителю полную свободу выбора. И это не создает никаких трудностей, ведь предприятие работает абсолютно с любыми видами теста, начинок и декора. К примеру, «Невские берега» –



одна из немногих компаний, которая выпускает кондитерские изделия с белковым кремом. Эта начинка очень востребована потребителями.

При изготовлении продукции на заказ используются натуральные ингредиенты – свежие сливки, творог, сметана, мед, ягоды, фрукты. Поэтому изделия не подлежат длительному хранению и не поставляются в торговые точки. Единственное исключение – фирменные магазины.

ДЛЯ ЖЕНИХА И НЕВЕСТЫ

Если вы или ваши близкие готовятся к свадьбе, интернет-магазин www.cake-shop.spb.ru поможет определиться с тортом, который станет достойным украшением свадебного стола. Кондитеры «Невских берегов» также смогут изготовить торт по вашему индивидуальному эскизу.



и яблочным конфиуром, сливками, шоколадным и творожным кремом, покрыт сахарной мастикой и украшен цветами из мастики.

Если у вас появятся вопросы или пожелания по оформлению вашего эксклюзивного торта, кондитеры ОАО «Невские берега» всегда на связи по телефону (812) 323-31-88.

Надежда ГОРЧЕВА

