

В НОМЕРЕ:

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ – ЛИДЕРЫ ПО КОЛИЧЕСТВУ НАРУШЕНИЙ



4 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК: КАКОЙ ВЫБРАТЬ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО ОЛИВЬЕ?



6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Печень трески
МОРОЖЕНОЕ СЫРЬЕ БЬЕТ ПО КАЧЕСТВУ КОНСЕРВОВ

8 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ЕСЛИ ГАДЖЕТ НЕИСПРАВЕН...



Изготовители пельменей вводят потребителей в заблуждение: в составе 70% образцов исследованных пельменей говядина не обнаружена, хотя заявлена на упаковке

стр. 10-11



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПЕЛЬМЕНИ:

ЕСЛИ НАПИСАНО «ГОВЯДИНА», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

В НОМЕРЕ:

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КАЧЕСТВА



ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ



НЕ ДУМАЙТЕ О МОЙВЕ СЫСОКА!



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

Мы поможем вернуть или обменять товар, вернуть деньги за некачественный товар или услугу, взыскать неустойку за невыполнение сроков передачи или ремонта товара, взыскать моральный вред.

БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ – ВСЕМ!

Бесплатная юридическая помощь в полном объеме – всем пенсионерам и малоимущим до конца 2014 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ГОСНАДЗОР

По бактериологическим показателям было исследовано 1676 проб, из них несоответствующих — 6,56%, на показатели качества исследовано 575 проб, из них несоответствующих — 13,39%.

Забраковано 60 партий продовольственного сырья и пищевых продуктов объемом 8307 кг, в том числе 121 кг импортной продукции, реализуемых с нарушением санитарно-эпидемиологических требований. Основную массу забракованной продукции составили молоко и молочные продукты, безалкогольные напитки, кулинарная продукция предприятий общественного питания.

За выявленные нарушения законодательства в отношении 1005 должностных и юридических лиц составлены протоколы об административных правонарушениях в соответствии с КоАП РФ.

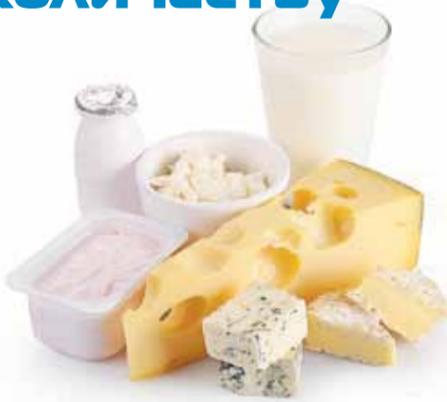
В сфере производства и реализации алкогольной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия на 237 предприятиях. Исследовано 254 образца алкогольной продукции, из них 2 образца не соответствовали гигиеническим нормативам. За нарушения, выявленные при

Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу сообщило о результатах проверок предприятий, занятых производством и оборотом пищевых продуктов, за третий квартал 2014 года.

Молочные продукты лидируют по количеству нарушений

реализации алкогольной продукции, привлечены к административной ответственности в виде штрафов 43 должностных и 11 юридических лиц на общую сумму 1 141 500 рублей. В сфере производства и реализации табачной продукции проведены контрольно-надзорные мероприятия на 184 предприятиях. За нарушения, выявленные при реализации табачной продукции, привлечено к административной ответственности 12 должностных, 12 юридических лиц и 22 гражданина в виде штрафов на общую сумму 642 500 рублей.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по СПб



РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В КРУПНОЙ ПАРТИИ ФАСОЛИ ИЗ ЭФИОПИИ НАШЛИ ЖИВЫХ ЖУКОВ

В Большом порту Санкт-Петербурга при досмотре партии фасоли весом 44 тонны, прибывшей из Эфиопии, инспекторы Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО обнаружили живых жуков.



По результатам экспертиз, проведенных специалистами подведомственного Россельхознадзора ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», в представленных образцах было подтверждено наличие имаго (взрослых особей) фасолевой зерновки и капошонника зернового.

Поскольку в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности зерна» не допускается зараженность и загрязненность зернобобовых культур вредителями хлебных запасов, ввоз подкарантинной продукции на территорию Российской Федерации был запрещен.

5 ТОНН СЕМЯН ПРОДАЛИ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

Как было установлено государственными инспекторами Россельхознадзора, сельхозпредприятие произвело реализацию партии семян зерновых культур объемом 5 тонн без документов, подтверждающих сортовые и посевные качества.

Юридическое лицо и ответственное должностное лицо организации привлечены к административной ответственности по ст. 10.12 КоАП РФ («Нарушение правил производства, заготовки, обработки, хранения, реализации, транспортировки и использования семян сельскохозяйственных растений»).

Управлением Россельхознадзора в адрес предприятия-нарушителя внесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

ШПИК И МЯСО ВМЕСТО ГРИБОВ, СОКА, МАРМЕЛАДА И ЖЕВАТЕЛЬНОЙ РЕЗИНКИ

В октябре 2014 года государственные инспекторы Кингисеппской таможни и ветеринарные специалисты Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО пресекли попытки несанкционированного ввоза на территорию нашей страны более 575 тонн продукции животного происхождения из государств Евросоюза.

При проведении физического досмотра 23 рефрижераторных контейнера, внутри которых, судя по сопроводительным документам, должны были находиться замороженные грибы, соки, мармелад и жевательная резинка, были обнаружены мясо и свиной шпик производства Германии, Нидерландов, Бельгии и Польши. В соответствии с действующим законодательством РФ ввоз указанной продукции был запрещен.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

«СМЕТАННЫЙ ПРОДУКТ» СМЕТАНЕ НЕ ТОВАРИЩ

Премьер Дмитрий Медведев поручил Минсельхозу РФ, Минэкономразвития РФ, Росстандарту и Роспотребнадзору проработать целесообразность внесения изменений в Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» и «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Изменения направлены на исключение возможности использования традиционных наименований молочной продукции при маркировке молока, содержащих продукты, в состав которых входят растительные жиры. Сегодня правилами маркировки предусматривается легальное использование терминов в виде прилагательных от наименования основных молочных терминов — например, «сметанный», «творожный», «сырный». «Таковыми же терминами маркируется 100% кисломолочной продукции, термически обработанной после сквашивания. Такое положение вводит потребителя в заблуждение и дает возможность недобросовестным производителям злоупотреблять этим при маркировке продукции», — заявил министр сельского хозяйства Николай Федоров. В ответ на высказанное мнение министра глава Правительства отметил необходимость внести изменения в действующий Техрегламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». «Не должно быть торговых наименований, которые вводят в заблуждение. Сметана — это сметана, а сметанный — это непонятно что. Это вопрос еще и защиты прав потребителей», — сказал Дмитрий Медведев.

«МАКДОНАЛДС» ВЫИГРАЛ «БУРГЕРНОЕ ДЕЛО» У РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Тверской суд Москвы отказался запретить двум новгородским ресторанам сети быстрого питания «Макдоналдс» продавать бургеры.

Соответствующий иск в суд подал Роспотребнадзор, который утверждал, что продукция ресторанов значительно отличается от технологических норм по содержанию белков, жиров и углеводов, а также по калорийности. «Основанием для подачи иска явилось нарушение «Макдоналдсом» требований законодательства. По результатам исследования пищевых проб выяснено, что потребителю не предоставлена достоверная информация об энергетической ценности продукции. Это обман потребителя», — заявили суду истцы. В связи с этим представители Роспотребнадзора просили суд обязать руководство ресторанов «прекратить противоправную деятельность» и убрать из меню нарушающую нормы продукцию. «Исходя из результатов повторной экспертизы, которая установила полное соответствие продукции нормам, мы не понимаем, какие у нас есть нарушения. Те данные, которых нет в таблицах энергетической ценности на подносах клиентов, представлены в уголке потребителя. Там все можно посмотреть», — заявили ответчики. В августе в ряде регионов России начались проверки санитарного состояния ресторанов быстрого питания «Макдоналдс». Всего по стране у этой сети фастфуда, одной из крупнейших в мире, более 430 заведений в 75 регионах.

Кирилл ОРЛОВ

ГАСТРОНОМ

Импорт швейцарского сыра в РФ вырос почти в пять раз из-за запрета на поставки продовольствия из стран Евросоюза, введенного Россией. Об этом сообщает газета Schweiz am Sonntag со ссылкой на данные Федерального таможенного управления Швейцарии.



Импорт швейцарского сыра в РФ вырос почти в 5 раз

Если в сентябре 2013 года в Россию было ввезено 28 тонн швейцарского сыра, то в сентябре 2014 года — уже 160 тонн, отмечает издание.

В то же время швейцарцы признают, что опасаются потери рынка после снятия эмбарго на товары из стран ЕС, а также подчеркивают, что неспособны удовлетворить потребность РФ в импорте сыра, которая оценивается в 250 тыс. тонн в год.

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?

Татьяна Павловна, пенсионерка

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 налого-

вую 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

ИНИЦИАТИВЫ

В Санкт-Петербурге прошел круглый стол на тему «Продукты питания и малый бизнес». Инициатором встречи выступила ассоциация торговых предприятий «СОЮЗ».

Долю торговых сетей в очередной раз хотят ограничить

Как заявили участники круглого стола, негативное влияние на положение малого бизнеса в сфере торговли оказывает законодательство, регулирующее продажу алкогольной продукции, а также политика торговых сетей в отношении производителей товаров. По мнению председателя ассоциации «СОЮЗ» Ярослава Шклярского, необходимо наладить обратную связь с представителями малого предпринимательства и органов государственной власти, позволить малому

бизнесу участвовать в создании новых законов. Депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга Ирина Иванова (КПРФ) предлагает ограничить присутствие торговых сетей в городе до 50% от общего числа предприятий, занимающихся реализацией продовольственных товаров. Соответствующую законодательную инициативу, по ее словам, депутаты намерены представить на рассмотрение в ближайшее время.

Маргарита ХОЛОДНАЯ



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Надежда Горчева, Алиса Савельева, Маргарита Холодная

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Фотограф — Алексей Актентьев

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов

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 обл.

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

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

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

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

Пятёрочка

СМАЗИКА

Артис

ПЕРЕКРЕСТОК

КАРУСЕЛЬ

Торговое промышленная группа

METRO

ЛЕНТА

Сеть гипермаркетов

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 подписан к печати 07.11.2014 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-7005/10

Тираж номера 50 000 экз.

13 НОЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КАЧЕСТВА



КАЖДЫЙ ВТОРОЙ ЧЕТВЕРГ НОЯБРЯ СПЕЦИАЛИСТЫ ОТМЕЧАЮТ ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КАЧЕСТВА. ЭТОТ ПРАЗДНИК БЫЛ УЧРЕЖДЕН ЕВРОПЕЙСКОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ КАЧЕСТВА ПРИ ПОДДЕРЖКЕ ООН В 1989 ГОДУ СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ К СУЩЕСТВУЮЩИМ ПРОБЛЕМАМ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ, БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ И ИХ СООТВЕТСТВИЯ СТАНДАРТАМ.

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО РУБЛЕМ!

Накануне этого дня редакция «ПК» решила узнать у ведущих экспертов Санкт-Петербурга и Ленинградской области, что значит для них этот день и как повлияло санкционное противостояние Запада и России на качество пищевых продуктов – импортных и отечественных. А также что необходимо предпринять, чтобы в магазинах реализовывались только те товары, которые полностью соответствуют требованиям стандартов.



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга:

— При возможном падении качества общей массы пищевой продукции, поступающей в Санкт-Петербург, фильтр надзора и контроля государственной ветеринарной службы нашего города позволяет обеспечить безопасность продуктов животного происхождения, попадающих на столы петербуржцев. Санкции не могут повлиять на нашу работу, качество которой останется неизменной при любой ситуации. А для того, чтобы горожане могли приобретать наилучшие товары, необходимо продолжать развитие отечественного агропромышленного производства, не забывая при этом о системе ветеринарно-санитарного контроля.

нии», государство гарантирует потребителю безопасность товара, а качество отдано на откуп рынку. Предполагалось, что потребитель будет «голосовать рублем», стремясь покупать наилучшее из того, что представлено на полках магазинов, и таким образом заставит бизнес производить не только безопасный, но и качественный товар. К сожалению, в нашей стране такой подход не работал, т.к. многие предпочитают приобретать самое дешевое из того, что есть. Возможно, стоит изменить закон, обязав производителей думать больше и о качестве продукции.



Людмила Серажутдинова, руководитель пищевой лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург»:

— Экспертизы, которые мы проводим в нашей лаборатории, показывают те же результаты, что и до продовольственного эмбарго, как по безопасности, так и по качеству. Доля образцов, не прошедших испытания, не возросла. Например, такой товар, как сливочное масло, показывает несоответствие стандартам примерно в 8–10% случаев. Этот показатель остался неизменным и сегодня. Можно лишь отметить изменения в ассортименте: некоторые предприятия, в основном зарубежные, сократили производство или ушли с российского рынка.

Несмотря ни на что, качество продуктов питания необходимо повышать. Для этого органы государственной власти должны наладить работу с предприятиями торговли, в особенности с сетями. Сейчас крупные ретейлеры вынуждают производителей подстраиваться под свои определенные требования, что, к сожалению, порой отрицательно сказывается на качестве.



Людмила Гамова, руководитель испытательной лаборатории «ПЕ-ТЭС»:

— Образцы, которые не соответствуют установленным требованиям, наша лаборатория периодически обнаруживает во всех группах наиболее значимых для потребителя товаров. Например, в период с января по сентябрь 2014 года в группе молочной продукции от иссле-

дованных образцов порядка 24% были нестандартными. Один из наиболее важных показателей, по которым выявлялись случаи несоответствия образцов продукции, — состав жировой фазы продукта. Это идентификационный показатель, и для таких продуктов, как масло коровье, сметана, творог, молоко сгущенное, жировая фаза образца должна быть полностью представлена молочным жиром. Однако недобросовестные производители молочной продукции допускают частичную, а то и полную замену молочного жира жирами немолочного происхождения — в частности, могут использовать растительные жиры. В результате подобных действий производится фальсификат, который дешевле по цене, и, попадая на рынок, такой продукт создает условия для недобросовестной конкуренции и обмана потребителя. К сожалению, состав жировой фазы для молочной продукции не является единственным показателем, к которому возникают претензии при проведении исследований молочной продукции. Из 23 проверенных образцов мясных консервов за первые три квартала 2014 года нестандартными оказались 10 — почти половина! Продукция не соответствовала нормативным значениям по массовой доле мяса и жира, по массовой доле белка, по органолептическим показателям (наличие грубой соединительной ткани, фрагментов крупных кровеносных сосудов, вместо кусочков мяса в некоторых банках присутствовала спрессованная измельченная масса). В мясных консервах по ГОСТу такие находки должны быть исключены.



Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор, декан факультета пищевых технологий университета ИТМО:

— Отсутствие отработанной технологии длительного хранения овощей в России негативно сказывается на их качестве. Овощи и фрукты еще на прилавке становятся сухими и портятся. Однако говорить о серьезном снижении качества товаров в связи с эмбарго пока рано. Но это может произойти в ближайшем будущем. Например, дорогую говядину в полуфабрикатах будут заменять на более дешевые виды мяса. Снизится ассортимент сыров: наше молоко по жирности не подходит для изготовления твердых сортов. Кроме того, в случае нехватки сырья производители будут все больше использовать растительные жиры.

Чтобы ситуация не стала критической, нужно вводить государственное регулирование. Строгий контроль поможет избежать искусственного роста цен и дефицита.



Всеволod Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»:

— Я верю, что когда-нибудь Всемирный день качества будет отмечаться в нашей стране как праздник высокого качества российских товаров, продовольственных и непродовольственных, выпускаемых нашей промышленностью. Но, к сожалению, это далекая перспектива, о чем говорят регулярно проводимые нашей организацией совместно с государственными лабораториями города независимые экспертизы качества пищевых продуктов.

Основная проблема ухудшения качества продовольственных товаров — стремительно дорожающее импортное продовольственное сырье, с одной стороны, и дефицит того же самого российского сырья — с другой. Несмотря на уверения министра сельского хозяйства Николая Федорова, что Россия достигла пороговых значений почти по всем позициям Доктрины продовольственной безопасности, наша страна по-прежнему на 40% зависит от импорта. Именно поэтому в отдельных образцах пельменей нет заявленной говядины, а в образцах сливочного масла и творога — молочного жира. Пока Россия не обретет полную продовольственную независимость, а потребители не будут надежно защищены от суррогатов, Всемирный день качества не станет для всех нас праздничным днем календаря.

Василий Смеречук, руководитель Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта:



— Инфляция в России привела к существенному росту (до 13%) цен на продукты питания. Причем на глобальных продовольственных рынках ситуация вполне комфортная: там нет ценового роста.

Вместе с тем говорить о сохранении качества продукции нельзя. Колбаса или сметана стоят теперь значительно дороже, но они не стали лучше — качество зачастую не соответствует цене. С учетом роста инфляции более 8% этот разрыв будет только увеличиваться, поскольку производители и продавцы начнут экономить на всем — к примеру, на условиях хранения.

Чтобы защитить граждан и обеспечить поступление на внутренний рынок качественных товаров, нужны значительные изменения в сфере госрегулирования. Полномочия соответствующих органов

должны быть расширены, чтобы в случае нарушения закона можно было оперативно и эффективно принять меры и привлечь к ответственности недобросовестных коммерсантов. Государство должно обеспечить здоровый баланс интересов потребителей и цивилизованного бизнеса и жестко пресекать попытки недобросовестных предпринимателей нажиться на ситуации.



Галина Иванова, заместитель генерального директора ФБУ «Тест-С.-Петербург»:

— Уровень качества продукции в России нестабилен и зачастую отличается от заявленного. Эта проблема существует уже на протяжении многих лет. Организации все чаще говорят о внедрении международного стандарта в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции серии ISO 22000, но многие подходят к данному процессу формально, не исполняя требования стандарта в работе, а оставляя их на бумаге.

Вследствие этого стабильность качества продукции таких предприятий не подтверждается. В частности, молочная и рыбная продукция часто не отвечает стандартам по пищевой ценности: содержанию жиров и белков. Серьезная работа над методами управления производством по всей цепи создания пищевой продукции позволила бы повысить уровень качества в России.



Лариса Яковлева, заместитель начальника отдела защиты прав потребителей Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области:

— Наше управление регулярно проводит проверки продуктов питания, и мы можем отметить, что количество проб пищевой продукции, не соответствующей стандартам качества, постепенно снижается, начиная с 2011 года. При этом значительно меньше стало образцов, не отвечающих требованиям по микробиологическим показателям. Такая тенденция осталась неизменной и после введения продовольственного эмбарго.

В течение последних месяцев мы регулярно проводим проверки, в том числе и внеплановые, молочной, рыбной, алкогольной и другой продукции. Общая доля нарушений не превышает среднестатистический показатель. На мой взгляд, сейчас делается все возможное для того, чтобы потребители видели на полках только качественные товары.

Подготовила Маргарита ХОЛОДНАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Совсем скоро, в преддверии новогодних праздников, каждая хозяйка, предпочитающая салаты собственного производства магазинным аналогам, должна будет принять ответственное решение: зеленый горошек какой марки заправить в традиционный салат оливье?

ОЛИВЬЕ ГОРОШКОМ НЕ ИСПОРТИШЬ



Чтобы помочь потребителям определить-ся с выбором марки зеленого горошка, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила в магазинах города 10 образцов натуральных консервов, изготовленных в соответствии с ГОСТ Р 54050-2010 «Консервы натуральные. Горошек зеленый». Технические условия и доставила на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург» для проверки по следующим показателям: органолептика, массовая доля хлоридов, наличие минеральных и посторонних примесей, массовая доля горошка от массы нетто, указанной на упаковке.

Экспертизе подверглась следующая продукция: «Скатерть-самобранка» и «Global Village», произведенные в Молдове, «Грядка удачи» от «Бондюэль-Кубань», «Дядя Ваня», «Green Ray», «ЕКО» и «Lutik», произведенные в Краснодарском крае, «Барко» от Саранского консервного завода, «Фрау Марта» от ООО «Промконсервы» (Смоленская обл.) и «6 соток» от кабардино-балкарского завода «Агро-Инвест».

ВСЕ РАВНЫ, КАК НА ПОДБОР

Экспертиза показала, что абсолютно все образцы соответствуют требованиям российского ГОСТа: горошек однородного светло-зеленого цвета, без постороннего запаха и привкуса, зернышко к зернышку, без случайно затесавшихся в банке оболочек зерен или кормового гороха.

По качеству заливочной жидкости всем образцам проиграл лишь один – «Барко» от консервного завода «Саранский» (Республика Мордовия), приобретенный в «Ашане» на Коломяжском проспекте, д. 19. Жидкость в банке обладала слабой мутностью и небольшим осадком в виде крахмала. Этот незначительный недостаток, согласно государственному стандарту, допускается для горошка первого сорта. Однако производитель из Саранска отнес свою продукцию к высшему, а значит, ввел потребителей в заблуждение. Горошек от остальных произво-

дителей находился в прозрачной зеленоватой заливочной жидкости.

Согласно ГОСТу, массовая доля горошка должна составлять не менее 60% от массы нетто, и по этому критерию тест прошли все консервы. Но больше всего горошка вы найдете в баночках «Грядка удачи», «Global Village» и «6 соток». В процентном соотношении горошка в баночках от этих производителей – 66, 65 и 64% от общей массы соответственно.

– Консервированный зеленый горошек – это такой продукт, который сложно испортить, – говорит представитель одного из производителей, пожелавший остаться неизвестным. – На его стоимости может сказаться использование

более дорогих сортов сырья. Помимо сорта, на вкус влияют также почва, климатические и погодные условия. Бренд тоже стоит денег – известные производители часто продают товар дороже.

Качество горошка из банок за 50 и 35 рублей может быть одинаковым, отмечает эксперт. Если цена за баночку слишком низкая, стоит уточнить, произведен ли он в соответствии с ГОСТом или ТУ. В первом случае возможно использование только свежего или свежемороженого зерна, во втором разрешается сухое. Размоченный сухой горох будет жестким и менее аппетитным.

ВЫБИРАЙТЕ ГОСТ Р 54050-2010!

Существуют еще какие-либо критерии выбора этого продукта или можно ориентироваться только на цену и собственный вкус? Специалисты отмечают, что идеальные зерна горошка должны быть соразмерными, не слишком крупными, чтобы не рассыпаться в кашу, и не слишком твердыми. Тогда отбоя от желающих доест оливье до последней ложки точно не будет.

При покупке горошка обязательно обратите внимание на дату изготовления. Если горох был упакован летом – значит, использовался самый свежий. Сырье, которое не попало в банки сразу после сбора урожая, отправляют на шоковую заморозку (до -40°C). Этот способ сохраняет все питательные вещества бобовых, а изготовленный из замороженного сырья продукт ни по вкусовым, ни по питательным свойствам от своего «летнего» собрата не отличается.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО ГОСТ Р 54050-2010



Наименование продукта	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Lutik» высший сорт	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «ЕКО»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Global Village»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Дядя Ваня»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» 1 сорт «Скатерть-самобранка»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» высший сорт «Green Ray»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Грядка удачи»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Барко»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «Фрау Марта»	Консервы натуральные «Горошек зеленый» «6 соток»
Производитель	ООО «Кубанский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Калининский р-н, ст. Старовеличковская	ООО «Славянский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Славянский р-н, г. Славянск-на-Кубани	ЗАО «Каменский консервный завод», Молдова, г. Каменка	ООО «Консервное предприятие Русское поле-Албаш», Россия, Краснодарский край, Каневский р-н, ст. Новоминская	МО 4626, Молдова, г. Купчинь	ООО «Техада», Россия, Краснодарский край, ст. Павловская	ООО «Бондюэль-Кубань», Россия, Краснодарский край, Динской р-н, ст. Новотитаровская	ОАО «Консервный завод «Саранский», Россия, Республика Мордовия, г. Саранск	ООО «Промконсервы», Россия, Смоленская обл., г. Рудня, пос. Молкомбината	ООО «Агро-Инвест», Россия, КБР, Урванский р-н, г. Нарткала,
Дата изготовления	26.06.2013	28.05.2013	20.06.2013	07.06.2013	10.06.2013	25.06.2014	02.06.2013	05.07.2013	17.07.2014	01.07.2013
Срок годности	48 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	годен до 10.06.2015 при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	годен до 25.06.2018 при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	годен до 02.06.2017 при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	24 мес. при температуре +14°C	24 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%	48 мес. при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%
Масса, количество образцов	4 x 400 г = 1600 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 500 г = 2000 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 400 г = 1600 г
Цена за банку	37 руб. 99 коп.	49 руб. 99 коп.	34 руб. 90 коп.	53 руб. 00 коп.	40 руб. 00 коп.	36 руб. 21 коп.	29 руб. 61 коп.	51 руб. 74 коп.	54 руб. 90 коп.	44 руб. 20 коп.
Место закупки	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр. 17/1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр. 17/1	ЗАО «Торговый дом «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр. 17/1	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., 13	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., 13	ООО «Ашан», Коломяжский пр., 19, корп. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., 19, корп. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., 19, корп. 2, лит. А	ООО «Приморское» магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ЗАО «Дикси-Юг», магазин «Дикси-78658», пр. Авиаконструкторов, 7, лит. А
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, % (при норме – не менее 60%)	61	60	65	60	63	60	66	63	61	64
Массовая доля хлоридов, % (норма – 0,8-1,5)	1,02±0,14	1,36±0,14	0,99±0,14	0,99±0,14	1,28±0,14	1,10±0,14	1,29±0,14	0,87±0,14	1,13±0,14	0,86±0,14
Посторонние примеси (не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Соответствие ГОСТ Р 54050-2010	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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



ИСТОРИЯ И ПОЛЬЗА

Горох широко культивировали в Древней Индии и Древнем Китае, где он является символом плодородия и богатства. В Древней Греции и Древнем Риме горох был основной пищей бедного люда, а во Франции XVI века горох с поджаренным свиным салом подавался и за столом короля, и за столом простолудина.

В Испании, как и в России, одним из самых любимых кушаний была гороховая похлебка с ветчиной. Высоко оценили и полюбили горох немцы. Они широко его культивировали, готовили из него множество блюд, а в XIX столетии в повседневном рационе немецких солдат появилась даже гороховая колбаса. Но такой всенародной любви, как в России, «царь-горох» не имеет нигде в мире.

В зеленом горошке много (23–29%) незаменимого белка, повышенное содержание сахаров (до 10%), до 40% крахмала, 1,5% жира. По мере созревания гороха содержание сахаров уменьшается, а белка и крахмала увеличивается.

По содержанию лимонной кислоты горошек превосходит картофель. Витаминов группы В содержится в 2 раза больше, витамина В2 – в 1,5 раза, а витамина РР – в 5 раз больше, чем в грубых сортах хлеба. Высоким содержанием незаменимых аминокислот отличается сырой зеленый горошек, но при варке их количество сокращается почти наполовину. В белке гороха есть незаменимые для нашего организма аминокислоты: лизин, метионин, триптофан, цистин и др. Калорийность гороха в 1,5–2 раза выше, чем других овощей и картофеля.

Горох содержит пиридоксин, участвующий в расщеплении и синтезе аминокислот. Недостаток этого витамина вызывает дерматит и судороги. За большое содержание селена горох рассматривают как антиканцерогенное средство. Зеленый горошек блокирует поступление в организм радиоактивных металлов.

В народной медицине отвар ботвы и плодов гороха применяют в качестве мочегонного средства, способствующего растворению камней в почках.

Кандидат технических наук, заведующая кафедрой экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета Людмила Нилова обращает внимание на то, что консервированный горошек, сделанный по ТУ, скорее всего, восстановленный из сухого гороха. По органолептическим свойствам он будет заметно уступать консервам, изготовленным из свежего или размороженного сырья.

– В части состава консервы должны содержать в себе только горох, свежий или быстрозамороженный, соль, сахар (допускается использовать подсластители) и воду, – говорит эксперт. – Но все же оценить качество консервированного горошка, вероятнее всего, удастся уже после вскрытия банки. Если заливочная жидкость очень мутная, содержит много крахмала – значит, производитель использовал перезрелый горох, – отмечает Людмила Нилова. – Горох также не должен быть жестким. Излишняя твердость свидетельствует о том, что он перезрел. Для производства консервов должен быть использован горошек так называемой молочной степени зрелости, мягкий и сочный.

Расхожий миф о том, что определить спелость горошка можно по дате производства, указанной на упаковке, специалист опровергает. Эти бобовые быстро созревают, урожаи собирают и в июле, и в августе в зависимости от региона выращивания. Угадать, попадет ли вам «молочный» горох или сухой и жесткий, по цифрам на банке нельзя. Неверно также мнение, что горох в жестяной банке хуже по качеству, чем в стеклянной. Жестяная банка имеет внутреннее лаковое или эмалевое покрытие, которое способствует сохранению всех потребительских свойств натуральных консервов. На вкус и безопасность продукта вид упаковки не влияет.

Маргарита ХОЛОДНАЯ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп.



РОССИЙСКИЙ ГОРОХ ЦЕНЯТ ЗА РУБЕЖОМ

Россия полностью обеспечивает себя горохом и даже экспортирует его за рубеж. Экспорт гороха из России в январе-феврале 2014 года составил 26,8 тыс. тонн, что на 13,3% больше, чем за аналогичный период 2013 года, и на 61,7% меньше, чем в январе-феврале 2012 года. За первые 20 дней марта 2014 года Россия поставила на внешние рынки около 20 тыс. тонн гороха.

Объем импорта гороха в Россию находится на относительно низком уровне. Всего в 2013 году было импортировано 9,5 тыс. тонн этой культуры, из них более 30% – семенной горох. По сравнению с 2012 годом объем импорта увеличился на 10,4%, при этом объем импорта гороха для посева снизился на 10,7%.

С 1 января по 20 марта 2014 года в Россию было ввезено 4,7 тыс. тонн гороха, из них гороха для посева – 2,9 тыс. тонн.

МЯСНАЯ ЛАВКА

Колбаса
«ЕВРОПЕЙСКАЯ»
к вашему
столу!

Современный ритм жизни таков, что порой совсем не остается времени на приготовление пищи. Поэтому рачительные хозяйки стараются приобретать продукты, которые легко можно использовать как для быстрого перекуса, так и для изысканной закуски. Одним из таких универсальных продуктов можно назвать колбасу варено-копченую «Европейская» – новый продукт от петербургской мясоперерабатывающей компании «Мит Стар».

Новинка содержит в своем составе только натуральное мясо без добавления крахмала, соевых компонентов и искусственных ароматизаторов. Производится она из постной говядины и свинины с добавлением свиного шпика.

Особую изысканность и пикантность колбасе «Европейская» придает букет пряностей, среди которых выделяется мускатный орех. Он подчеркивает натуральный вкус мяса, делает его более ярким и придает легкую сладость.

Еще одна особенность «Европейской» – прямоугольная форма батона. Колбаса создавалась для универсального применения в кулинарии как для холодных, так и для горячих блюд. Прямоугольные кусочки идеально подходят как для бутербродов – достаточно одного, чтобы покрыть весь ломтик хлеба, так и для изготовления различных закусок, напри-

Рецепт
от «Мит Стар»:
маленькие испанские
бутерброды

Ингредиенты: Нарезка колбасы варено-копченой «Европейская», четыре ломтика мягкого сыра, одно вареное яйцо и горстка арахиса.

Способ приготовления: Арахис и яйцо измельчить, перемешать с сыром до однородной консистенции. Получившуюся массу выложить на ломтики колбасы. В дополнение можно приготовить тонкие поджаренные ломтики багета. Отличная закуска готова!

Отличная закуска готова!

мер, рулетиков с разнообразными начинками, которые можно подать гостям. Колбасу варено-копченую «Европейская» от других аналогов выгодно отличает натуральная оболочка, которая не требует предварительного снятия.

Маргарита ХОЛОДНАЯ

11–13
НОЯБРЯ 2014
ЭКСПОФОРУМ

XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
ВЫСТАВКА

peterfood
www.peterfood.ru

НАШИ ПРОДУКТЫ НА
НАШЕЙ ВЫСТАВКЕ!
«ПЕТЕРФУД»



- 5 000 новых продуктов
- Дегустации
- Бесплатные автобусы от метро Московская и Кировский завод

forum
imperia

(812) 327-49-18
(495) 730-79-06

ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ
С газетой «Петербургское качество»
вход бесплатный

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ»: МОРОЖЕНОЕ СЫРЬЕ БЬЕТ ПО КАЧЕСТВУ КОНСЕРВОВ

ГОСТ ОДИН – КОНСЕРВЫ РАЗНЫЕ

Для исследования сотрудниками «Общественного контроля» в различных магазинах города были приобретены и переданы в испытательную лабораторию ОАО «Гипрорыбфлот» десять образцов консервов «Печень трески» разных производителей для физико-химической и органолептической экспертизы. Три из них имели название «Печень трески по-мурмански», остальные – «Печень трески натуральная».

– Оба наименования входят в ассортимент консервов печени трески, вырабатываемых по ГОСТ Р 13272-2009, тем не менее это разные консервы, – говорит **Игорь Греков**, главный технолог ЗАО «Стрелец». – «Натуральные» делаются из целой печени, то есть, открыв банку, вы обнаружите там целый кусок или кусочки печени. «По-мурмански» – из печени, очищенной с помощью специальной технологии, то есть в банке будет находиться печеночная масса.

Сразу при вскрытии образцов обнаружилось, что в одной из банок «Печень трески натуральная» (ТМ «Толстый боцман», ООО «Волна Севера») печени нет вообще. Вместо нее там были молюски. Справедливости ради отметим, что в остальных четырех из пяти банок, приобретенных для исследования, находилась именно печень трески.

Независимая экспертиза – это иной раз лучший способ выявить причины появления тех или иных некачественных товаров на наших прилавках. Исследования, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» совместно с лабораторией ОАО «Гипрорыбфлот», наглядно показали, что в случае с консервами «Печень трески» корень всех зол – в использовании некачественного сырья. По итогам проверки выяснилось, что 70% исследованных консервов не соответствуют ГОСТу!

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ: НА ЭТИКЕТКЕ ОДНО, ПО ФАКТУ ДРУГОЕ

Первое, что обращает на себя внимание при оценке результатов испытаний консервов, – несоответствие половины образцов заявленной на этикетке пищевой ценности по массовой доле жира.

– Пищевая ценность печени трески рассчитывается с учетом количества белков, жиров и углеводов, – говорит **Светлана Красикова**, заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот».

– Если расхождение не очень большое, как, например, в случае с консервами «Печень трески натуральная» (ТМ «Кильдин», ООО «Кильдин»), его можно объяснить особенностями конкретной партии сырья. Но если мы видим такие различия, как у консервов «Печень трески по-мурмански» (ТМ

«Красная цена», ООО «Парус»), то здесь речь идет о некачественном сырье или нарушении технологии производства либо о том и о другом вместе.

ТОТ САМЫЙ «ПАРУС»

Кроме того, консервы от ООО «Парус» удивили экспертов несвойственным вкусом и запахом, а также полным отсутствием выделившегося жира. Можно сказать, что единственным достоинством этого образца оказалась его «красная цена» – 43 руб. 95 коп. – самая низкая среди всех представленных образцов консервов.

К слову, консервы «Печень трески по-мурмански» от ООО «Парус» не в первый раз вызывают нарекания специалистов ОАО «Гипрорыбфлот». Еще под собственной торговой мар-

кой они попали на экспертизу, результаты которой были опубликованы в № 7 (269) нашей газеты за 2014 год. Тогда выявленное содержание жира составило 41% вместо заявленного 66%; сейчас и того меньше – около 10%. Как видим, ситуация лишь ухудшилась.

СО ВКУСОМ ГОРЕЧИ И ОКИСЛИВШЕГОСЯ ЖИРА

Только по органолептическим показателям проверку не прошли шесть образцов из десяти. Так, у четырех образцов в той или иной степени присутствовал привкус окислившегося жира. Это консервы «Печень трески натуральная» торговых марок «Капитан вкусов» (ООО «Дальпромрыба»), «Толстый боцман» (ООО «Волна Севера»),

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ ГОСТ Р 13272-2009



Наименование продукта	Консервы «Печень трески по-мурмански» ТМ «5 морей»	Консервы «Печень трески по-мурмански»	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Морской котик» (изготовлено из мороженого сырья)	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Кильдин» (изготовлено из мороженого сырья)	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Капитан вкусов» (изготовлено из мороженого сырья)	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Толстый боцман» (тип сырья не указан)	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Fish House» (изготовлено из мороженого сырья)	Консервы «Печень трески по-мурмански» ТМ «Красная цена» (изготовлено из мороженого сырья, тонкоизмельченная масса)	Консервы «Печень трески натуральная» ТМ «Морской котик» (изготовлено из мороженого сырья)	Консервы «Печень трески натуральная» (изготовлено из мороженого сырья)
Производитель	ЗАО «Таурис», Россия, г. Мурманск	ЗАО «Стрелец», Россия, г. Мурманск	ООО «Боско-морепродукт», Россия, г. Мурманск	ООО «Кильдин», Россия, г. Мурманск	ООО «Дальпромрыба», Россия, Московская обл.	ООО «Волна Севера», Россия, г. Мурманск	ООО «НордСиФуд», Россия, г. Мурманск	ООО «Парус», Россия, г. Мурманск	ООО «Боско-морепродукт», Россия, г. Мурманск. Изготовлено по заказу: ООО «Капитан Немо», Россия, Московская обл., г. Мытищи	ООО «Дэма», Россия, г. Мурманск
Дата изготовления	15.02.2014	07.02.2013	20.12.2013	11.11.2013	29.04.2014	10.02.2014	27.02.2014	01.08.2014	14.08.2013	10.06.2014
Срок годности	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 30 месяцев	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +20°C – 24 месяца	при t от 0°C до +25°C – 36 месяцев	при t от 0°C до +20°C – 2 года
Масса, количество образцов	5 x 230 г = 1150 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 185 г = 925 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 240 г = 1200 г	5 x 230 г = 1150 г	5 x 230 г = 1150 г
Цена за банку	129 руб. 90 коп.	72 руб. 40 коп.	74 руб. 95 коп.	84 руб. 90 коп.	66 руб. 90 коп.	82 руб. 40 коп.	74 руб. 95 коп.	43 руб. 95 коп.	69 руб. 00 коп.	57 р. 00 коп.
Место закупки	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Петроторг», универсам «Пловдив», ул. Маршала Казакова, 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, 14	ООО «Кеско Фуд Рус», универсам «К-Руока», Урхов пер, 7, лит. А	ООО «Кеско Фуд Рус», универсам «К-Руока», Урхов пер, 7, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», ул. Зайцева, 23	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», ул. Зайцева, 23	ЗАО «Дикси-Юг», ул. Маршала Говорова, 10	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», ул. Маршала Говорова, 14
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Сильный привкус окислившегося жира. На поверхности печени темно-серые пятна.	Содержимое 1-й банки консервов не соответствует заявленному наименованию, так как вместо печени трески были обнаружены молюски. Оценка 2-й банки: слабый привкус окислившегося жира, неоднородная консистенция: разные куски имеют разную консистенцию (плотную, мажущую). Неоднородный цвет от светло-серого до бежевого с темно-серыми пятнами на поверхности печени. Цвет жира желтый с большим количеством отстоя.	Сильный привкус окислившегося жира. Присутствует посторонний запах технического жира. Цвет неоднородный, на поверхности печени темные пятна. В жире – большое количество отстоя.	Вкус, несвойственный консервам данного вида, чувствуется выраженный вкус молока. Несвойственный консервам данного вида посторонний рыбный запах. Консистенция мажущая. Выделившийся жир отсутствует.	Несвойственный привкус горечи. Запах слабо-выраженный. Цвет печени неоднородный с серыми пятнами. В жире – большое количество отстоя.	Несвойственный неприятный вкус, сильно выраженный привкус окислившегося жира. Присутствует посторонний запах технического жира. На поверхности печени отдельные темные пятна. Жир коричневый с красноватым оттенком.
Масса нетто, г (фактически/норма)	231/230	230/230	228/230	229/230	183/185	228/230	230/228	238/240	227/230	230/230
Массовая доля белка, % (фактически/норма)	4,25±0,5/4,0	4,2±0,5/4,0	3,8±0,5/4,2	5,31±0,5/4	5,25±0,5/4,2	4,76±0,5/4,0	4,77±0,5/4	7,26±0,5/4	5,81±0,5/4,2	9,85±0,5/4
Массовая доля жира, % (фактически/норма)	64,76±0,5/66	66,7±0,5/66	63,68±0,5/65,7	57,32±0,5/66	67,94±0,5/65,7	53,84±0,5/50	46,03±0,5/66	9,88±0,5/66	58,52±0,5/65,7	28,46±0,5/66
Массовая доля поваренной соли, %	1,2±0,2 (норма 1,2-2,0)	1,3±0,5/ (норма 1,2-2,0)	1,3±0,2/ (норма 1,2-2,3)	1,7±0,5/ (норма 1,2-2,5)	1,2±0,5/ (норма 1,2-2,5)	1,3±0,2/ (норма 1,2-2,5)	1,2±0,2/ (норма 1,2-2,5)	1,2±0,5/ (норма 1,2-2,0)	1,3±0,2/ (норма 1,2-2,5)	2,5±0,2/ (норма 1,2-2,5)
Массовая доля влаги, % (не нормируется)	29,77 ± 0,5	27,2±0,2	30,52±0,5	35,65±0,2	25,88±0,2	40,01±0,5	45,75±0,5	80,39±0,2	34,14±0,5	58,58±0,5
Массовая доля золы, %	1,09 ± 0,01	1,34±0,01	1,01±0,01	1,79±0,01	1,27±0,01	1,55±0,01	1,15±0,01	1,43±0,01	1,49±0,01	2,97 ± 0,01
Пищевая ценность, ккал (фактически/норма)	600/613	617/613	592/613	537/613	632/613	504/466	433/613	118/613	555/613	296/613
Соответствие ГОСТ Р 13272-2009	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	не соответствует по м.д. жира и пищевой ценности	не соответствует по органолептике	не соответствует по органолептике	не соответствует по м.д. жира и пищевой ценности, по органолептике	не соответствует по м.д. жира, м.д. белка и пищевой ценности, по органолептике	не соответствует по м.д. жира и пищевой ценности, по органолептике	не соответствует по м.д. жира, м.д. белка и пищевой ценности, по органолептике

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



«Fish House» (ООО «НордСиФуд») и «Печень трески натуральная» от ООО «Дэма».

– Привкус окислившегося жира – признак некачественного сырья, – отмечает **Светлана Красикова**. – Мы вряд ли можем винить в этом неправильные условия хранения, поскольку такие консервы не требуют столь строгого соблюдения температурного режима, как пресервы.

Другой образец консервов из мороженого сырья – «Печень трески натуральная» (ООО «Боско-морепродукт», г. Мурманск, изготовлено по заказу ООО «Капитан Немо», г. Мытищи) – откровенно горчил. Какие последствия может вызвать употребление подобной продукции, корреспондент «ПК» решил выяснить у д.м.н. **Виктора Закревского**, заведующего кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова.

– Жиры и масла, особенно содержащие ненасыщенные жирные кислоты, легко окисляются кислородом воздуха, – пояснил эксперт. – В результате этого в них накапливаются неприятные на вкус и запах и вредные для здоровья вещества, и жиры становятся непригодными для употребления в пищу. В быту это называется прогорканием жиров и масел. Некоторые из этих вредных веществ могут обладать и канцерогенными свойствами. Технические жиры не должны использоваться при производстве продуктов питания.

ТЕМНЫЕ ПЯТНА – ПРИЗНАК МОРОЖЕНОГО СЫРЬЯ

В консервах торговых марок «Морской котик» (ООО «Боско-морепродукт») и «Толстый боцман» (ООО «Волна Севера») в выделенном жире оказалось очень большое количество отстоя (ГОСТом этот показатель не регламентируется), а в консервах от ООО «Дэма» жир имел коричневатый-красный оттенок вместо соломленного цвета согласно ГОСТ Р 13272-2009.

Аппетит любому потребителю могут испортить также темные и серые пятна на поверхности печени. Они были обнаружены в половине исследованных консервов: от ООО «Дэма», ООО «Дальпромрыба» (ТМ «Капитан вкусов»), ООО «Волна Севера» (ТМ «Толстый боцман»), ООО «НордСиФуд» (ТМ «Fish House») и ООО «Боско-морепродукт» (ТМ «Морской котик»).

Причина их появления – в использовании изготовителями мороженого сырья. При замораживании печень быстро поддается окислению из-за содержащихся в ней липидных соединений, поэтому ее поверхность темнеет.

В Советском Союзе большая часть консервов из печени трески выпускалась только на судах, для их производства использовалась печень-сырец (свежая печень). В суровые 1990-е, чтобы помочь выжить заводам на берегу, было разрешено выпускать консервы из мороженой печени.

– Но при этом не было учтено, что для переработки такого сырья требуется специальная технология, – отмечает **Игорь Греков**. – На практике получается, что консервы, которые вырабатываются из мороженого сырья, в большинстве случаев не соответствуют ГОСТ Р 13272-2009.

ИЩЕМ ВКУСНОЕ И СВЕЖЕЕ

Согласно результатам экспертизы, только три образца печени из десяти полностью соответствовали требованиям ГОСТа. Это консервы «Печень трески по-мурмански», сделанные из свежего сырья на борту рыболовецкого траулера ЗАО «Таурис» (ТМ «5 морей»,

г. Мурманск, стоимость 129 руб. 90 коп.) и ЗАО «Стрелец» (г. Мурманск, стоимость 72 руб. 40 коп.), а также консервы «Печень трески натуральная», изготовленные из мороженого сырья (ООО «Боско-морепродукт», ТМ «Морской котик», г. Мурманск) по цене 74 руб. 95 коп. за банку.

Поэтому, если вы хотите полакомиться вкусной и полезной печенью трески, то при выборе баночки мы советуем вам руководствоваться следующими рекомендациями. Во-первых, выбирать продукцию, которая произведена из свежего сырья на специализированных судах. Во-вторых, следить за тем, чтобы консервы были выработаны недалеко от места вылова трески. В нашей стране основными центрами производства «Печени трески» являются Мурманск, Архангельск, а также Мурманская и Архангельская области. В-третьих, необходимо обращать внимание на условия хранения этих консервов в магазине. Согласно ГОСТу, температурный режим должен быть от 0° до 20°С. Следуя этим советам, вы значительно снизите риск покупки некачественных консервов «Печень трески»!

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Материалы проверки качества консервов «Печень трески» СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, а также изготовителям и в торговые сети, где была закуплена продукция.

Первыми на сигналы общественной организации отреагировали изготовитель консервов ООО «Дэма» (г. Мурманск) и их продавец в Санкт-Петербурге – магазин «Семья» (ООО «ТД Интерторг»). Как сообщил генеральный директор ООО «Дэма», компания знала, что изготовленные банки консервов, представленные на экспертизу, не соответствуют ГОСТу, однако «по ошибке кладовщика и недосмотру менеджера по сбыту забракованные консервы в количестве 32 банок были отправлены вместе с другой готовой продукцией заказчику, что подтверждает маркировка на банках. Винозные строго наказаны. В адрес поставщика направлено письмо об изъятии из торговли данной партии».

В ООО «ТД Интерторг» сообщили, что прекращают реализацию консервов «Печень трески натуральная», изготовленные ООО «Дэма». В отношении консервов «Печень трески натуральная» (ТМ «Кильдин»), ООО «Кильдин») торговая сеть проводит дополнительную проверку.

СПб ООП «Общественный контроль» предлагает потребителям также принять участие в очищении торговых полок магазинов от некачественных пищевых продуктов. Жалобы с полной информацией о продукте, изготовителе и продавце можно направлять по электронной почте okk@petkach.spb.ru или через специальную форму на сайте www.spbkontrol.ru.

Мария ПЕТРОВСКАЯ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп.



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Если печень трески, то только из свежего сырья!

На севере России – в Мурманской области – при освоении промышленной и прибрежной квоты добычи водных биоресурсов существуют технические возможности прямо на борту судов в морских условиях консервировать печень трески, сохраняя все полезные качества этого ценнейшего продукта.



Производство консервов из печени на судах выгодно не только потребителям, но и рыбодобывающим предприятиям, поскольку практически в три раза превышает финансовый результат над производством замороженной печени при освоении одного и того же объема квоты рыбы.

В настоящее время на Северном бассейне Баренцева моря консервы «Печень трески по-мурмански» вырабатывают по межгосударственному стандарту ГОСТ Р 13272-2009, который позволяет наряду со свежей и охлажденной печенью рыб использовать в качестве сырья мороженую печень.

На протяжении многих лет консервы «Печень трески натуральная» и «Печень трески по-мурмански» выпускали только на судах в море из свежего сырья или в небольших количествах из охлажденного сырья на береговых предприятиях в соответствии с ГОСТ Р 13272-80. Эта продукция всегда соответствовала высокому качеству, чего нельзя утверждать о консервах, изготовленных из мороженой печени, для которых характерна нестабильность показателей качества и безопасности.

Мороженая печень трески быстро поддается окислению, что связано со свойствами липидов, входящих в ее состав. Процесс хранения мороженого сырья до обработки и дальнейшего производства из него консервов на береговых предприятиях сопровождается гидролизом и окислительной порчей липидных соединений печени, о чем свидетельствуют результаты исследований по определению кислотного числа жира, выделившегося из печени вследствие стерилизации. Соответственно, при употреблении в пищу консервов, изготовленных из такой печени, в организм человека поступают продукты гидролиза и окисления липидов, являющихся инициатором различных заболеваний.

Рыбий жир, выделяющийся при стерилизации консервов из печени, – неотъемлемая часть этого пищевого продукта. В процессе стерилизации происходит разделение содержимого банки на более плотную (печень) и жидкую (рыбий жир) части. Жир находится в банке в свободном (жидком) состоянии, им пропитана вся ткань печени.

Полностью отделить жир от печени при употреблении в пищу потребитель не может. А значит, при приеме в пищу консервов из печени рыба в организм человека поступают те же вещества, которые содержатся в жире печени. При этом жир в консервах из мороженой печени по показателю «кислотное число» является непригодным, в лучшем случае – ветеринарным, в худшем – техническим. В то же время жир в консервах, изготовленных в море, соответствует норме, установленной для пищевого рыбьего жира. Это подтверждено протоколами испытаний аттестованных лабораторий Санкт-Петербурга и Мурманска, которые проводили исследования консервов, выпущенных различными изготовителями.

СМИ пестрят публикациями о ненадлежащем качестве консервов, изготовленных из мороженой печени рыб, примерно такого содержания: «Печень, побывавшая в заморозке, в консервах выглядит намного темнее той, что приготовили из свежей или охлажденной печени (рыбы). Рыбий жир темный, мутный. Сама печень жесткая, на вкус горчит. Поскольку консервы из печени самые дешевые, производители часто просто «забывают» указать, из какого сырья сделан продукт...» Хотя ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» четко регламентирует указывать информацию «Изготовлено из мороженого сырья» при выпуске натуральных консервов из печени рыб, к которым относится и ассортимент «Печень трески по-мурмански».

Наглядным примером такой закономерности стали результаты, полученные в январе 2013

года в ходе независимой общественной потребительской экспертизы консервов из печени, изготовленных некоторыми береговыми предприятиями Мурманской области. Анализ этих данных показал, что в пяти образцах продукции содержится жир, соответствующий требованиям для ветеринарного жира (три образца) и для технического жира (два образца). Кроме того, экспертиза, проведенная СПб ООП «Общественный контроль» в 2011 году в авторитетной лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот», показала, что 40% популярных рыбных консервов, изготовленных из печени трески, не соответствуют требованиям ГОСТ Р 13272-2009.

В итоге получается, что ГОСТ Р 13272-2009 разрешает использование мороженого сырья, продукция из которого требованиям указанного документа не соответствует, а технология изготовления и показатели качества и безопасности применяются те же, что и в случае выпуска консервов из свежего или охлажденного сырья.

На основании этого специалистами отрасли было принято решение о разработке проекта национального стандарта, который исключит выпуск консервов «Печень трески» из мороженого сырья, а также введет для этой продукции новый показатель «Кислотное число», предельная норма которого не может превышать 1%.

Проект стандарта распространяется на консервы, изготовленные из свежих печени, икры и молок трески или пикши. Простая, но в то же время очень продуманная технология изготовления данных консервов позволяет практически полностью избавиться от нематод – микроскопических круглых червей, которые паразитируют в желудочно-кишечном тракте человека и мясе рыбы. Применяя высококачественное сырье, отработанные рецептуры по соотношению основных компонентов, и используя в качестве добавки только пищевую поваренную соль, производителю удалось получить натуральный, вкусный и полезный продукт.

Консервы «Печень трески по-мурмански» – это кладовый полезный продукт, которые необходимы организму человека. Поскольку печень трески является основным источником такого незаменимого продукта, как рыбий жир, то консервы, изготовленные из нее, отличаются высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, витаминов А, Д и Е, представляют собой источник витамина В2, имеют в составе такие минеральные вещества, как магний, железо, фосфор, а также полиненасыщенные жирные кислоты Омега-6.

Регулярное употребление в пищу человеком данных консервов способствует снижению риска сердечно-сосудистых заболеваний за счет уменьшения в крови содержания холестерина низкой плотности, благотворно воздействует на нервную систему, помогает в профилактике и лечении заболеваний суставов, приводит к нормализации зрения, полезно для кожи, волос и зубов.

В консервах отмечено высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот Омега-3, витаминов А и Е. Они также являются источником витаминов В1, В2. По сравнению с консервами из измельченной печени консервы ассорти характеризуются более низкой калорийностью.

Все используемое рыбное сырье (рыба, печень, икра, молоко) должно быть только свежим. Это одно из главных условий производства высококачественных консервов. Именно по этой причине в проект не включено охлажденное сырье, которое можно использовать на береговых предприятиях, поскольку при его малейшей задержке до переработки происходит снижение качества, что не позволяет выпускать консервы под брендом «по-мурмански».

Игорь ГРЕКОВ,
главный технолог рыбоперерабатывающей
компании ЗАО «Стрелец»

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

БРАКОВАННЫЙ ПЛАНШЕТ

С подобной ситуацией недавно столкнулся потребитель Николаев. В магазине «Юлмарт» он купил планшет, который до этого уже побывал в ремонте и к тому же имел определенные косметические дефекты. Покупатель об этом знал, вся информация была отражена в чеке. В течение гарантийного срока планшет неоднократно ломался, и его ремонтировали в сервисном центре. При этом каждый раз у гаджета «всплывали» новые дефекты. Когда гарантия закончилась, планшет в очередной раз приказал долго жить. Покупатель обратился к продавцу с заявлением о возврате денег. Специалисты провели диагностику аппарата и выяснили, что устранение поломки обойдется в 16 600 рублей (стоимость самого планшета – 16 500 рублей). Однако возвращать деньги продавец отказался, ведь покупатель не предоставил доказательств, что брак является производственным.

Николаев забрал гаджет и отправился делать независимую экспертизу, в результате которой установили, что планшет имеет серьезные производственные дефекты. С этим заключением потребитель пришел в «Юлмарт», где потребовал вернуть деньги за планшет и экспертизу (5000 рублей). Но в магазине согласились возратить средства только за неисправный гаджет.

Покупатель забрал эту сумму и обратился в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», чтобы потребовать через суд оставшиеся деньги, – рассказывает юрист этой организации **Илья Немерский**. – С нашей помощью он смог возместить расходы на независимую экспертизу, получил компенсацию за моральный вред и неустойку за нарушение сроков ремонта. Общая сумма, взысканная с продавца, составила 22 500 рублей.



ЕСЛИ ГАДЖЕТ НЕИСПРАВЕН...

ВАЖНЫЕ ДЕТАЛИ

Если существенный недостаток появился после двух лет с момента покупки товара и в пределах срока его службы, установленного изготовителем, то покупатель может предъявить требование о безвозмездном ремонте, который должен быть проведен в течение 20 дней. Если этот срок ремонта нарушен, то покупатель может потребовать обменять товар или вернуть за него деньги.

Причем, если гарантия на товар закончилась, потребитель за свой счет должен доказать производственный характер выявленного дефекта с помощью экспертизы. Если экспертиза подтвердит производственный характер дефекта, покупатель может потребовать возмещения ее стоимости с продавца в качестве убытков. До истечения гарантийного срока проверка качества товара и экспертиза производятся за счет продавца.

Часто гарантийный срок на товар составляет менее двух лет, в течение которых проявляется его недостаток. В этом случае потребитель имеет право:

- на гарантийный ремонт (если это не существенный недостаток в технически сложном товаре – например, первая поломка, которую можно устранить);
- на возврат денег или обмен товара (если это существенный недостаток, требующий несоразмерных затрат на

Мобильные телефоны, планшеты и ноутбуки всё чаще становятся предметом споров и судебных разбирательств между потребителями и продавцами. Ведь правила обмена и возврата технически сложных товаров имеют свои особенности. Например, мало кто знает, что вернуть технически сложный товар с производственным браком можно даже после истечения гарантийного срока.

ремонт, или неустранимый производственный дефект, повторяющийся вновь после первого ремонта).

ПРОСТО О СЛОЖНОМ

Обменять или вернуть технически сложные товары, к которым относятся ноутбуки, сенсорные мобильные телефоны, планшеты, цифровые фото- и видеокамеры, можно только при определенных условиях (полный перечень технически сложных товаров указан в Постановлении Правительства РФ от 10 ноября 2011 года № 924 «Об утверждении перечня технически сложных товаров»). Важный фактор здесь – время обнаружения недостатков в таком товаре.

Итак, что же должен знать потребитель, покупая новый гаджет:

• Покупатель имеет право в течение 15 дней обменять или вернуть технически сложный товар, если обнаружит в нем любой недостаток.

– Продавец может сразу обменять товар либо отправить его на проверку качества для установления дефекта и проведения экспертизы, – поясняет **Илья Немерский**. – Товар берут на срок от 7 до 20 дней – стандартный период для удовлетворения требований. На указанное время вам могут предоставить подменный аналогичный товар. Для этого покупатель должен написать соот-



обмен товара при наличии любого производственного дефекта.

В РЕМОНТЕ ОТКАЗАНО!

Рассмотрим еще один частый случай, с которым потребители обращаются в «Общественный контроль». Житель Петербурга Сергей Глисанов купил новый мобильный телефон, но уже через четыре цикла зарядки тот перестал заряжаться. Потребитель отдал аппарат в гарантийный ремонт, но спустя несколько дней узнал, что в обслуживании ему отказывают. Причина отказа: телефон имеет следы некачественного ремонта. Однако покупатель и не пытался разбираться или чинить свой мобильный.

– Согласно ст. 16 и 19 закона РФ «О защите прав потребителей» и учитывая наличие гарантии на товар, продавец не имел права отказывать в ремонте телефона, – отвечает **Илья Немерский**. – Даже если у аппарата есть следы ремонта, магазин еще должен доказать, что именно это стало причиной поломки. Чтобы вернуть мобильный телефон или обменять его на другой, покупатель должен получить от магазина письменное подтверждение обращения для гарантийного ремонта с указанием срока (претензия с отметкой продавца). После этого можно подавать исковое заявление на основании пропуска сроков ремонта (ст. 18 закона РФ «О защите прав потребителей»). При этом прибегать к самостоятельному ремонту (вне авторизованного сервисного центра) закон не запрещает. То есть вы можете починить технику в любом другом месте. Но для возмещения затрат на ремонт нужно получить из этого сервиса подтверждение, что техника имела производственный недостаток.

Катерина СУХИХ

Если вам продали некачественный товар или оказали некачественную услугу, обращайтесь в СПб ООП «Общественный контроль». Звоните: 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43. Приходите: пер. Лодыгина, д. 1/28 (ст. м. «Балтийская» или «Технологический институт»). Наш сайт: www.spbkontrol.ru.

Картина маслом



www.ecomilk.ru

ЮРИДИЧЕСКИЙ ЛИКБЕЗ

ПОТРЕБИТЕЛЬ,
ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

В течение октября в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» поступило более ста пятидесяти обращений от петербуржцев. На некоторые из них сегодня отвечает юрист этой организации Илья Немерский.

– Купил в магазине мобильный телефон. Спустя сутки обнаружил техническую поломку. Обратился в салон с заявлением, телефон приняли и отправили в сервисный центр на проверку качества. При этом мне сообщили, что решение вынесет магазин по истечении 20 дней. Вопрос: обязателен ли этот срок ожидания по закону или я имел право требовать замены телефона на аналогичный в тот же день?

– Согласно ст. 18 закона РФ «О защите прав потребителей» (ЗоЗПП), продавец обязан принять неисправный товар на проверку качества. Согласно ст. 21 ЗоЗПП, обмен товара ненадлежащего качества осуществляется в течение 7 дней, в случае необходимости проведения проверки качества срок может быть продлен до 20 дней. Таким образом, указанные сроки законны. На период проведения проверки вы можете потребовать предоставления подменного аналогичного аппарата. Вы могли бы потребовать замены в тот же день в случае обмена товара надлежащего качества, не подошедшего по размеру, цвету, фасону и т.д., на основании ст. 25 ЗоЗПП.

– В интернет-магазине купили детскую коляску, обнаружили брак, написали заявление на возврат денег. В магазине сообщили, что на проверку уйдет 20 дней. Правомерно ли это?

– Согласно ст. 22 ЗоЗПП, проверка качества товара должна быть произведена в течение 10 дней. В случае нарушения этого срока вы вправе требовать выплаты неустойки – по 1% в день (ст. 23 ЗоЗПП).

– В прошлом году приобрела смартфон, у которого вскоре произошло вздутие батареи. Аккумулятор заменили, но спустя год проблема повторилась. Что я могу требовать, если гарантия на аппарат истекла?

– Вы можете заявить требования, предусмотренные ст. 18 ЗоЗПП, в том числе требование возврата денежной суммы, уплаченной за смартфон, так как в аппарате выявлен существенный недостаток (повторное возникновение после устранения). Поскольку гарантийный срок на товар истек, вам необходимо предварительно произвести экспертизу, подтверждающую наличие дефекта и производственный характер его возникновения (ст. 19 ЗоЗПП).

– Купила шубу, но когда пришла домой, то обнаружила надрыв. На шубу есть гарантия. Как я могу защитить свои права?

– В соответствии со ст. 18 ЗоЗПП вам необходимо обратиться к продавцу с письменной претензией, в которой потребовать провести проверку качества товара. Так как на шубу установлен гарантийный срок, а причина возникновения надрыва неизвестна, продавец должен провести экспертизу за свой счет. Если экспертиза установит, что недостаток возник не по вине потребителя, вы имеете право потребовать по своему выбору: возврата денежных средств, обмена товара на аналогичный либо соразмерного уменьшения покупной цены.

– Заключили договор на приобретение автомобиля и внесли аванс в размере



10 тыс. рублей. Потом передумали покупать, но салон отказывает в возврате денег, ссылаясь на соответствующее положение в договоре. Правомерно ли это?

– Если в договоре присутствует такое положение, значит, он не соответствует закону. Согласно Гражданскому кодексу РФ, авансовый платеж, в отличие от задатка, подлежит возврату покупателю (параграф 7, глава 23, часть 2 ГК РФ).

– Приобрела обычный кнопочный телефонный аппарат, но обнаружила, что он совсем мне не подходит. Магазин отказывается его поменять. Прав ли продавец?

– Продавец не прав. Не подлежат возврату и обмену только сенсорные телефоны. Обычный же аппарат можно обменять в течение 14 дней со дня покупки (ст. 25 ЗоЗПП). При этом телефон должен сохранить товарный вид, все потребительские свойства, ярлыки и не быть в употреблении.

– Приобрел через интернет-магазин радиоэлектронное оборудование. Произвел полную оплату. Но еще до получения товара решил отказаться. Магазин не возвращает деньги. Что делать?

– Согласно ст. 26.1 ЗоЗПП, в любое время до момента передачи товара вы можете отказаться от него и вернуть уплаченные деньги. Для этого необходимо направить продавцу заявление с соответствующим требованием.

– Купили цветок. Позже оказалось, что он ядовитый. Продавец с этим не согласился и отказался вернуть деньги.

– Вам необходимо провести экспертизу цветка за свой счет. Если будет установлено, что растение ядовитое, вы сможете потребовать у продавца возмещения затрат на экспертизу. Поскольку продавец нарушил ваше право на предоставление полной и достоверной информации о товаре (ст. 10 ЗоЗПП), в соответствии со ст. 12 ЗоЗПП вы вправе расторгнуть договор купли-продажи и потребовать возврата денег.

Уважаемые потребители! Свои вопросы вы можете задавать на сайте www.spbkontrol.ru или по тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43. Юристы СПб ООП «Общественный контроль» бесплатно проконсультируют по телефону или в помещении организации по адресу: пер. Лодыгина, д. 1/28.

Подготовила Надежда ГОРЧЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Деликатесы
«Главпродукт»
деньги и время
сберегут!

Как же хочется на Новый год или Рождество подарить своим гостям и домашним маленькое чудо – накрыть стол так, чтобы каждое блюдо передавало вкус праздника, тепло и атмосферу домашнего застолья. Но это возможно, если с вами деликатесы от компании «Главпродукт»!

Традиционное домашнее застолье немислимо без баночки консервированных в желе языков – свиных, говяжьих или бараньих. Нежные на вкус, залитые вкусным желе, в меру приправленные специями, они так и просятся на праздничный бутерброд.

А салат оливье? Настоящий рецепт оливье, заставившего говорить о себе весь мир, включает в себя именно языки, а вовсе не обычную колбасу! Если добавить туда же нежнейший зеленый горошек от компании «Главпродукт», то выйдет блюдо – просто пальчики оближешь. Недаром он делается не из высушенного сырья (как поступают недобросовестные конкуренты), а только из свежего горошка мозговых сортов молочной спелости, собранного прямо с грядки.

В качестве рыбной закуски хороши шпроты от компании «Главпродукт», изготовленные строго в соответствии с ГОСТом. Аккуратные, как на подбор, рыбки готовятся там же, где ловятся, – на побережье Балтийского моря в Калининградской области. Копятся в дымке на настоящей ольховой стружке (без «жидкого» дыма и прочей опасной химии), они приобретают тот самый неповторимый вкус и аромат, знакомый с детства, когда принесенная домой баночка шпрот считалась роскошью и дефицитом.

Ну и наконец, какой же стол без овощных заготовок? Пряные, крепенькие, в меру соленые маринованные огурчики и помидорчики по отдельности или в ассорти прекрасно заменят любые домашние закрутки. Они отлично оттенят



любое спиртное и придадут необходимую остроту даже самому скучному застолью. Помидоры в собственном соку станут также прекрасным украшением вашего праздничного стола. Кроме того, настоящий томатный сок, в котором находятся томаты, можно использовать для приготовления различных соусов и заправок к мясу и рыбе.

Так что, если вы не хотите накануне праздников после тяжелого рабочего дня отрабатывать еще вторую смену на кухне или переплачивать лишнее в период сезонного роста цен, сейчас самое время покупать деликатесы от компании «Главпродукт». Ну что, расстелем скатерть-самобранку?

Мария ПЕТРОВСКАЯ

РЫБОПЕРЕРАБОТКА

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «Фиш Фабрик» готовится представить потребителю новую линейку продукции, выпущенной с использованием инновационных технологий.

«Фиш Фабрик»
обновляет
ассортимент

Издавна рыба была основой промысла для многих народов. Будучи одним из главных источников питания, она вошла в предания и легенды, стала символом благополучия. Чтобы пережить суровые зимы, люди изобретали все новые и новые способы сохранения этого продукта. Так появились разнообразные варианты засолки, копчения, вяления. Казалось бы, сейчас в заготовках нет нужды, ведь всегда можно приобрести свежую рыбу. Но слабосоленая семга и копченая скумбрия не покидают наши застолья – напротив, они вошли в разряд деликатесов. Однако даже при изготовлении традиционных продуктов производителям необходимо идти в ногу со временем. Именно поэтому петербургская рыбоперерабатывающая компания «Фиш Фабрик» в нынешнем году провела реорганизацию производства, чтобы предложить потребителю продукцию нового качества.



Изучив спрос и пожелания своих покупателей, «Фиш Фабрик» сделала ставку на классические, традиционные рецептуры, поставив во главу угла качество сырья и его полезные свойства. В процессе переработки рыбы предприятие использует передовые финские технологии. В настоящее время компания занимается разработкой и внедрением системы менеджмента безопасности пищевой продукции по международному стандарту ISO 22000.

Специально в преддверии новогодних праздников компания «Фиш Фабрик» приступила к выпуску новой для себя продукции – красной икры. Для удобства покупателей этот любимый многими деликатес имеет разную фасовку: жестяная банка, стекло и пластиковый контейнер. Для производства икры компания открыла новый цех, оснащенный новейшим японским оборудованием.

«Фиш Фабрик» гарантирует: в новогодние каникулы без слабосоленой рыбы и красной икры петербуржцы точно не останутся. Сегодня рыбные деликатесы компании можно приобрести в сетевых магазинах «Магнит», «Перекресток», «О'Кей», «Норма», «Верный», «Пловдив», «Сезон» и многих других.

Маргарита ХОЛДНАЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Чтобы узнать, что скрывают производители пельменей от своих потребителей, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела в магазинах города («Сезон», «Карусель», «О'Кей», «Спар») десять образцов пельменей разных торговых марок и направила их на экспертизу в государственную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Результаты исследований показали, что ни один из десяти образцов пельменей не соответствовал требованиям российского законодательства, в том числе информации, указанной на упаковке.

КУРИЦЫ НЕТ, ОДНАКО ЕЕ ДНК ЕСТЬ!

Согласно протоколам экспертизы, в фарше всех десяти образцов пельменей выявлены фрагменты ДНК курицы. При этом на этикетке о наличии мяса птицы в составе пельменей никто из изготовителей не заявил.

— Действительно, фрагменты ДНК курицы выявлены во всех представленных нам образцах, однако мы не можем утверждать, что в составе мясного фарша присутствует мясо птицы, — комментирует результаты экспертизы начальная испытательная лаборатория «ПЕТЭКС» Людмила Гамова. — Среди других компонентов в пельменях присутствуют яйцо куриное или меланж яичный, которые обуславливают наличие в продукции фрагментов ДНК курицы, что затрудняет идентификацию непосредственно мяса кур при определении мясных ингредиентов состава пельменей.

Что касается других видов мяса — например, говядины, — то здесь картина более ясная. На всех десяти упаковках написано, что в состав начинки пельменей входит говядина. Но, по данным экспертизы, говядина обнаружена лишь в трех образцах. Получается, что только «Морозко», «Талосто-Продукты» и «Корона» пообещали потребителю говядину и использовали ее. Остальные же производители на ней сэкономили и тем самым ввели потребителей в заблуждение.

Отсутствие говядины в большинстве образцов пельменей можно объяснить тремя факторами: высокой ценой на говядину, дефицитом отечественного сырья, а также неэффективным контролем качества

ПЕЛЬМЕНИ: ЕСЛИ НАПИСАНО «ГОВЯДИНА», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!



при производстве продукции (особенно при использовании мяса механической обвалки**, так как изготовитель не всегда уверен в видовой принадлежности такого сырья). Не имея возможности повысить отпускную цену, изготовитель вынужден снижать издержки за счет замены дорогого сырья (говядины) более дешевым — свиной и мясом птицы (в основном куриным). Однако дефицит и дороговизна говядины на рынке не могут являться оправданием для изготовителей, скрывающих от потребителей настоящий состав пельменей.

ВМЕСТО МЯСА — СОЕВЫЙ БЕЛОК

— Результаты исследований показали, что содержание белка в представленных образцах пельменей не всегда соответствует значениям, указанным в маркировке продукции, — говорит Людмила Гамова. — В некоторых случаях массовая доля белка была в 1,5–2 раза меньше заявленного количества. Также мы наблюдали картину, когда производитель пытался компенсировать недостающее количество животного белка растительным (соевым), но даже при таком составе заявленное количество белка не было достигнуто. Согласно протоколам испытаний, соевый белок был обнаружен в половине образцов исследованных пельменей. Причем информация о

постороннем ингредиенте отсутствовала на упаковках. В заблуждение оказались введены потребители пельменей «Халяль Премиум» (ЗАО ПК «Корона», г. Великий Новгород), «Французские» (ООО ПЗП «Элика», Московская обл.), «Домашние «Бабушкины рецепты» (ООО «Экологические линии», Ленинградская обл.), «Лапландский хутор «Herkullista!» (ООО «Петрохолд — Пищевые технологии», Санкт-Петербург) и пельмени «Иркутские» ТМ «Мириталь» (ООО «Мириталь-Реутово», Московская обл.).

Пищевая ценность пельменей не соответствовала заявленной у шести образцов. Так, массовая доля белка оказалась занижена у трех образцов — пельмени «Халяль Премиум» (заявлено не менее 13%, фактически — 8%), «Домашние «Бабушкины рецепты» (заявлено 16,58%, фактически — 8,8%) и «Монастырские традиции», ООО «Фудлэнд-Нева», Санкт-Петербург (заявлено 16,58%, фактически — 9,2%). По массовой доле жира не соответствовали четыре образца — пельмени «Сибирские» ТМ «Цезарь», ООО «Морозко», Санкт-Петербург (норма 18%, фактически — 14,3%), «Сам Самыч», ООО «Талосто-Продукты», Санкт-Петербург (заявлено 13%, фактически — 11,9%), «Иркутские» ТМ «Мириталь» (заявлено 11,2%, фактически — 6,1%) и «Монастырские традиции» (заявлено 7,48%, фактически — 6,6%).

«ХАЛЯЛЬ» СО СВИНОЙ

В составе пельменей «Халяль Премиум» изготовитель заявил только говядину и мясо птицы. На самом деле ЗАО ПК «Корона» (Новгородская обл., г. Боровичи) добавило еще и свинину, что совершенно не вяжется с названием полуфабрикатов и использованием знака «Халяль», так как при производстве халяльных продуктов питания использование свинины категорически запрещено.

— Для мусульман «Халяль» — это своеобразный знак качества, подтверждающий, что продукты приготовлены по мусульманским традициям из особого сырья, — объясняет муфтий, председатель духовного управления мусульман Санкт-Петербурга и Северо-Западного региона России Равиль Панчев. — К сожалению, в последнее время на полках магазинов довольно часто стала появляться продукция с маркировкой «Халяль», потому что это модно, а значит, выгодно. Проконтролировать всю технологическую цепочку производства таких продуктов очень сложно. При этом мы видим, что в большинстве случаев присвоения статуса «халяльности» — зачастую формальная коммерческая процедура без дальнейшего подтверждения качества продукции. Со своей стороны мы как религиозная структура не имеем ни права, ни возможности отслеживать

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ПЕЛЬМЕНЕЙ

Наименование продукции	Пельмени «Сибирские» ТМ «Цезарь»	Пельмени «Сам Самыч» «Домашние»	Пельмени «Халяль Премиум»	Пельмени «Сибирские Премиум»	Пельмени «Равиолло» из мяса молодых бычков	Пельмешки «Французские»	Пельмени «Домашние «Бабушкины рецепты»	Пельмени «Лапландский хутор «Herkullista!»	Пельмени «Иркутские» ТМ «Мириталь»	Пельмени «Монастырские традиции»
Изготовитель	ООО «Морозко», Санкт-Петербург	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ООО «Сибирский деликатес», Омская область, р.п. Москаленки,	ООО «РАВИОЛЛО», г. Санкт-Петербург	ООО ПЗП «ЭЛИКА», Московская область, г. Электрогорск	ООО «Экологические линии», Ленинградская область, Всеволожский район, дер. Разметелево	ООО «Петрохолд-ПТ», г. Санкт-Петербург (изготовлено по заказу ООО «Херкуллиста Рус»)»	ООО «Мириталь-Реутово», Московская область, г. Реутово	ООО «Фудлэнд-Нева», г. Санкт-Петербург
Категория	В	В	В	Г	Б	Б	В	В	В	В
Цена за упаковку	259 р. 90 коп.	209 р. 00 коп.	268 р. 90 коп.	199 р. 90 коп.	319 р. 90 коп.	239 р. 90 коп.	339 р. 00 коп.	378 р. 91 коп.	169 р. 90 коп.	249 р. 90 коп.
Количество образцов	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 970 г = 1940 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г
Дата изготовления	11.09.2014	25.08.2014	14.08.2014	19.09.2014	28.08.2014	26.08.2014	18.08.2014	01.09.2014	12.09.2014	08.09.2014
Срок годности	при температуре минус 18°C - 180 суток	6 месяцев при температуре минус 18°C	180 суток, хранить при температуре не выше минус 10°C	при температуре не выше минус 18°C - не более трех месяцев	180 суток при температуре не выше минус 18°C	6 месяцев, хранить при температуре минус 18°C	180 суток при t° хранения не выше минус 18°C	при температуре минус 10°C - 30 суток, при минус 18°C - 180 суток	при температуре не выше минус 18°C - 9 месяцев, при температуре минус 5°C - пять суток	180 суток при t° хранения не выше минус 18°C
Место приобретения	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., 13	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 42	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., 13	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., 13	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Спар»), Богатырский пр., 54	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 42	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., 13	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), Коломяжский пр., 13
Нормативный документ	TU 9214-004-4795901-98	TU 9214-006-44361383-98	TU 9214-006-45259283-04	СТО 54160131-002-2010	TU 9214-001-44326056-98	TU 9214-013-70458226-08	TU 9214-001-09587484-2012	TU 9214-014-52159856-2010	TU 9214-002-86649744-09	TU 9214-002-61064273-2009
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	не соответствует: не указан состав добавки «Витафреш»	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка в мясной начинке, %	— / 12,5 ± 0,9	Не менее 9 / 9,3 ± 0,9	— / 8,7 ± 0,9	Не менее 8 / 10,0 ± 0,9	— / 15,8 ± 0,9	— / 18,5 ± 0,9	— / 9,1 ± 0,9	— / 9,8 ± 0,9	— / 11,7 ± 0,9	— / 10,9 ± 0,9
Массовая доля жира в мясной начинке, %	— / 28,4 ± 0,7	Не более 35 / 23,6 ± 0,7	— / 11,1 ± 0,7	— / 12,8 ± 0,7	— / 9,2 ± 0,7	— / 20,8 ± 0,7	— / 9,7 ± 0,7	— / 8,4 ± 0,7	— / 10,8 ± 0,7	— / 13,1 ± 0,7
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), %	11 г / 11,1 ± 0,9	10,0 г / 9,1 ± 0,9	Не менее 13,0 г / 8,0 ± 0,9	Не менее 7,5 г / 9,8 ± 0,9	13,8 г / 13,1 ± 0,9	Не менее 12,0 г / 13,4 ± 0,9	16,58 г / 8,8 ± 0,9	Не менее 9,0 г / 9,3 ± 0,9	10,0 г / 10,2 ± 0,9	16,58 г / 9,2 ± 0,9
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), %	18 г / 14,3 ± 1,4	13,0 г / 11,9 ± 0,7	Не более 12,1 г / 6,3 ± 0,7	Не более 23,0 г / 9,0 ± 0,7	7,7 г / 8,2 ± 0,7	Не более 35,0 г / 10,3 ± 0,7	7,48 г / 7,4 ± 0,7	Не более 8,5 г / 6,9 ± 0,7	11,2 г / 6,1 ± 0,7	7,48 г / 6,60 ± 0,7
Гистологическая идентификация состава	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включенно изолированно соевого белка	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	выявлены включенно соевого белка	выявлены включенно изолированно соевого белка	выявлены включенно изолированно соевого белка	выявлены включенно соевого белка	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Вид мяса, заявленный в составе фарша	говядина охлажденная, свинина	говядина, свинина	говядина б/к Халяль, мясо птицы Халяль	говядина, свинина	говядина	говядина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина, свинина
Определения видовой принадлежности тканевой животной	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)* и ДНК Ovis (мелкий рогатый скот)	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*
Соответствие этикетке (ГОСТ Р 51074-2003)	не соответствует по м.д. жира, обнаружен ДНК мелкого рогатого скота и курицы*	не соответствует по м.д. жира, маркировка	не соответствует по м.д. белка, гистологии, составу фарша (обнаружена не заявленная свинина)	не соответствует по составу (фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по составу фарша (обнаружена свинина, фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по составу фарша (обнаружен ДНК свинины, фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по м.д. белка, гистологии, составу фарша (фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по гистологии, составу фарша (фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по м.д. жира, гистологии, составу фарша (фрагмент ДНК говядины не обнаружен)	не соответствует по м.д. жира, м.д. белка, составу фарша (фрагмент ДНК говядины не обнаружен)

*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе фарша куриного яйца

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

такие процессы. Хотя, на наш взгляд, обращение к подобным религиозным брендам в первую очередь должно быть на совести самих производителей. Если верующего человека обманули и он употребил эти пельмени по незнанию, то это грехом не считается, но наносит тяжелую моральную травму. Более того, такую продукцию покупают не только мусульмане, но и люди других вероисповеданий в надежде на то, что она экологически чистая, диетическая, сделанная по религиозным нормам, где не может быть обмана.

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА С НЕИЗВЕСТНЫМИ

Несмотря на то что пельмени «Сам Самыч» включены в тройку образцов, в составе которых был обнаружен фрагмент ДНК говядины, они все равно не прошли проверку, поскольку изготовитель указал на упаковке пищевую добавку «Витафреш», но не расшифровал ее состав.

— Пищевая добавка «Витафреш» — это комплексная пищевая добавка, состоящая из нескольких компонентов. И в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» ее состав должен быть приведен в маркировке продукции, — объясняет Людмила Гамова. — В данном случае непонятно, какие именно и в каком количестве компоненты включены в продукт. Человек не может употребить пищевые добавки в неограниченном или неопределенном количестве, так как это может негативно сказаться на его здоровье. Более того, у многих людей есть индивидуальная непереносимость тех или иных компонентов, возможны аллергические реакции.

МЯСО РАСТЕТ В ЦЕНЕ

— По данным Минсельхоза, с начала 2014 года средние цены на говядину первой категории выросли на 9,6%, при этом только за сентябрь 2014-го рост составил 3%. Цены на говядину второй категории с начала года выросли на 10%, а только за сентябрь на 3,7%, — отмечает редактор ИА «INFOLine» Светлана Силенина. — Кроме того, с 21 октября Россия ввела запрет на импорт говяжьих субпродуктов, тримминга и мясокостной муки, которые произведены в странах Евросоюза, что приведет к росту цены на эти виды сырья.

— Самый простой способ замещения говядины — использование курицы и свинины, — говорит профессор, декан факультета пищевых технологий, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО Александр Ишевский. — Причем не в чистом виде, а в виде мяса механической обвалки. Ведь если вместо полноценного мяса взять мясную обрезь, мясо механической обвалки, гель из шкурки, то сырьевая стоимость килограмма такого фарша существенно сократится. На качество отечественных мясных полуфабрикатов также влияют потребительские свойства отечественной свинины, которая, в отличие от импортной, очень жирная и содержит меньше белка, что отражается на пищевой ценности продукции. В результате сегодня мы наблюдаем рост рынка так называемого социального продукта, который при этом сознательно реализуется по завышенной цене. Это подтверждают и результаты лабораторных исследований пельменей.

КАСТИНГ ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Если вы рьяный поклонник пельменей, но готовить их самостоятельно у вас все-таки нет возможности, остается только оттачивать искусство их выбора в магазине. Итак, перед тем как положить пачку пельменей в свою корзину, рассмотрите пельмени (если упаковка прозрачная) и слегка встряхните их. Хорошие пельмени могут быть заморожены только один раз. Если пельмени уже один раз были разморожены, то они окажутся либо в слипшемся состоянии (в виде комка), либо на пельменях будут заметны трещины и сколы, свидетельствующие о том, что их уже трясли (зачастую это делают продавцы, чтобы «реанимировать» товар, хранившийся в не соответствующих нормам условиях).

**** Мясо механической обвалки (дообвалки) — бескостное мясо в виде измельченной (пастообразной) массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани (остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани) от кости механическим способом (прессование и др.). По своей сути мясо механической обвалки представляет собой имитацию мясного фарша в виде суспензии с минимальным количеством костного жира, которую связывают стабилизаторами и загустителями.**

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— В настоящий момент в России наблюдается дефицит качественного мясного сырья. Эта ситуация связана как с мерами, введенными нашей страной в ответ на санкции США и стран Евросоюза, так и с непростой эпизоотической обстановкой в некоторых странах ЕС по африканской чуме свиней, из-за которой поставки свинины из ЕС были запрещены с начала этого года.

Нехватка мясного сырья привела к серьезному удорожанию его на внутреннем рынке. Например, за последний год цена на свинину в России выросла почти на 40%. Вслед за свининой «подтянулись» и цены на мясо птицы. Такие условия вынуждают производителей мясных полуфабрикатов и колбас искать способы снижения стоимости продукции. Самым простым из них является замена более дорогого и качественного сырья на более дешевое. К сожалению, расплачиваться за такие «издержки» вынужден покупатель. Немногие производители смогут пожертвовать собственными доходами ради сохранения привычного качества своей продукции.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп.

Далее изучите информацию на упаковке, особое внимание обратите на буквенную маркировку категории полуфабриката (А, Б, В, Г, Д). Эти условные символы означают количество содержания мяса в продукте. Пельмени категории А содержат 80% и более мяса, категории Б — 60–80%, категории В — 40–60%, категории Г — 20–40%, категории Д — менее 20%. Обратите внимание на массовую долю жира и белка в продукте, указанную на упаковке. Чем больше массовая доля белка, тем выше пищевая ценность пельменей.

Следующий шаг — мониторинг цены. Не стоит покупать самые дешевые пельмени. Если вы хотите приобрести пельмени с говядиной в составе, то на сегодняшний день их стоимость должна быть не менее 400 рублей за килограмм. Хотя даже высокая цена продукта не является гарантией его качества. К примеру, самые дорогие пельмени в нашей экспертизе «Лапландский хутор «Herkullista!» (378,91 рублей) не имеют в составе начинки заявленной производителем говядины, зато могут «похвастаться» таким ингредиентом, как соевый белок. А вот пельмени «Сибирские» ТМ «Цезарь» (259,90 рублей) и пельмени «Сам Самыч» (209 рублей), несмотря на то, что они дешевле названных выше, говядину в составе начинки все же имеют. Продолжить потребительскую экспертизу можно при непосредственном приготовлении пельменей. Обратите внимание на бульон, в котором они варятся. Он должен быть прозрачным и обладать мясным запахом. Пельмени должны иметь классический мясной вкус, а не загадочный вкус специй и добавок. Если при варке у пельменей начинает рваться оболочка, то это говорит о том, что качество сырья (муки и фарша) оставляет желать лучшего. Аналогичные неприятности происходят с пельменями, если была нарушена технология их приготовления. К примеру, технология рассчитывалась для классического состава фарша, а вместо говядины используется мясо птицы или механической обвалки, где содержание воды в 4–5 раз больше, чем положено по рецептуре. В результате начинка, нагреваясь, начинает расширяться и рвать оболочку.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

СПб ООП «Общественный контроль» проинформировала о результатах экспертизы пельменей их изготовителей и предприятия торговли, однако пока предприятия не сочли необходимым письменно объяснить, почему в пельменях отсутствует заявленная говядина, в половине образцов вместо мяса присутствует соевый белок, а также состав загадочной добавки «Витафреш».

Впрочем, ООО «Морозко» отреагировало на сигнал «Общественного контроля»: «Выявленные в составе пельменей фрагменты ДНК курицы являются допустимыми в связи с использованием меланжа пастеризованного, указанного в составе продукта. Фрагменты ДНК мелкого рогатого скота в пельменях, произведенных 11 сентября 2014 года, обусловлены выпуском в данную смену пельменей с бараниной «Цезарь», а именно из-за наличия на предприятии одного блокорежа, совмещенного с мясорубкой. Измельчение мясного сырья на одном блокореже привело к появлению фрагментов ДНК мелкого рогатого скота (в данном случае ДНК баранины). Избежать данных отклонений не представляется возможным, т.к. мойка производственного оборудования производится по окончании смены. Именно поэтому выпуск пельменей премиум-класса «Цезарь» производится в отдельные смены и попадание следовых количеств баранины в пельмени «Сибирские Цезарь» не является грубым нарушением прав потребителей. В дальнейшем на этикетку будет внесена дополнительная фраза о возможном содержании фрагментов ДНК баранины», — говорится в официальном сообщении предприятия.

«Общественный контроль» также ждет реакции от Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, куда уже направлены материалы независимой экспертизы.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

НЕ ДУМАЙТЕ О МОЙВЕ СВЫСОКА!



Икра – один из самых питательных продуктов. В любой икре – не важно, какого она цвета, – содержится одинаковый набор полезных человеку веществ. Икру мойвы получают из ястыка небольшой морской рыбы из семейства корюшковых. В числе ее особенностей – очень мелкая, но в то же время плотная консистенция, характерный вкус и аромат.

и полезен тем, что содержит много насыщенных жирных кислот, которые нормализуют обмен веществ, и считается хорошим средством для профилактики и лечения заболеваний сердца, щитовидной железы. Отличительной особенностью икры мойвы является то, что присутствующие в ней белки находятся в наиболее выгодных для человеческого организма соединениях, что и обуславливает высокую усвояемость – 95%.

Именно это и делает икру мойвы одним из самых полезных рыбных деликатесов! Ее включение в рацион – очень разумный шаг, позволяющий организму регулярно получать полезные микро- и макроэлементы. Диетологи особенно рекомендуют включать икру мойвы в рацион пожилых людей, а также тех, кто испытывает регулярные физические нагрузки. А вот людям, страдающим язвой двенадцатиперстной кишки, гастритом или гипертонией, на этот продукт «налегать» не рекомендуется.

СОУС – ДУША БЛЮДА

Из-за специфического вкуса икра в натуральном виде практически не выпускается. Чаще всего ее смешивают со всевозможными ингредиентами, которые способствуют улучшению вкусовых качеств.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» выпускает икру сельди и мойвы в масле и в сухих. Чтобы сделать продукт не только вкусным, но и полезным, ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало специальную рецептуру соуса – в нем снижено количество жиров, и его калорийность значительно ниже, чем у обычного майонеза. Вы можете побаловать себя деликатесом, не беспокоясь за свою фигуру!

ВЫБИРАЕМ НАСТОЯЩУЮ ИКРУ

Нетрудно представить растерянность покупателя, пришедшего в магазин за икрой мойвы, ведь от ассортимента глаза просто разбегаются: икра мойвы классическая, копченая, в соусе таком и эдаком...

Всё это так! Найдется товар в угоду любому вкусу. Но что должно быть неизменным для всех продуктов под названием «икра мойвы» – это определенные качественные показатели. **Итак, на что мы обращаем внимание прежде всего:**

- Икра мойвы, если она не под-копченая, должна быть только светло-желтого цвета! Если цвет более яркий или насыщенный, вплоть до оранжевого, – производитель использовал красители или добавки, которые пользы ни вам, ни вашим близким явно не принесут.

- Продукт должен обладать однородной, плотной, а не жидкой консистенцией, в аромате и вкусе основные ноты рыбные, а вот вкус и запах майонеза превалять не должен.

- Качественная икра, после того как вы ее раскусите, должна чуть-чуть хрустеть во рту. Если этого не произошло, вероятность того, что нерадивый производитель заменил икру обычной манкой, очень велика!

Есть более простой способ правильного выбора: положить в корзину икру мойвы торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая уже много лет для покупателей служит гарантом безупречного качества. Эта продукция отвечает самым высоким требованиям, предъявляемым к уровню качества, герметичности упаковки и химическому составу продукта на всех этапах технологической цепочки.

Применение особых методов посола и обработки рыбы и морепродуктов позволяет сохранить все полезные микроэлементы при производстве рыбной продукции длительного срока хранения. Использование специальных технологий производства стало возможным благодаря привлечению ведущих специалистов в области рыбообработки и упаковки рыбной продукции, а также благодаря использованию современного оборудования и качественных упаковочных материалов.

Анна ШВЕЛЕВА

ПОРТРЕТ МОЙВЫ. КАРИНА МАСЛОМ

Несмотря на то что мойва – рыба достаточно дешевая, по пищевой ценности она не уступает более популярным и дорогим родственникам. Что касается ее икры, то, по мнению ряда ученых, она по своим вкусовым характеристикам и химическому составу не уступает красной. Икра мойвы богата витаминами А, В, С, D; содержит такие элементы, как медь, калий, кальций, фосфор, лецитин, цинк. Весь этот «химический букет» дополняют полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), за счет которых усвояемость продукта организмом возрастает до 95%. Рыбий жир, входящий в икру мойвы, очень ценен



ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

**Покупайте
в ТС «Лента»
и ТС «Лэнд»**

Для тех, кто ценит качество!