

Настоящую сметану я любить не перестану!

СЛИШКОМ НИЗКАЯ ЦЕНА
И БОЛЬШОЙ
СРОК ГОДНОСТИ
ЭТОГО
ПРОДУКТА
ДОЛЖНЫ
НАСТОРОЖИТЬ

На прошлой неделе корреспондент «ВП» участвовала вместе с активистами Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» в закупках творога в крупных петербургских супермаркетах. Образцы отвезли в пищевую лабораторию ФБУ «Тест — Санкт-Петербург», где проводится экспертиза данных продуктов. Результаты станут известны через десять дней. Вчера настал черед сметаны.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ контролеры выехали в рейд с утра пораньше, на машине, в багажнике которой помещается переносной холодильник. Туда будут складываться закупленные образцы сметаны. В прошлый раз мы посещали «О'Кей» на Индустриальном проспекте, сегодня — на Заневском пр., 65. Закупаем сразу шесть образцов. Удивляет разброс цен. 20-процентная сметана в баночке весом 220 г стоит 19 руб. 90 коп., а рядом — тоже в пластиковой упаковке — продукт другого изготовителя жирностью 10% и весом 200 г продается уже по цене 21 руб. 90 коп.

Производитель из Московской области снабдил 250-граммовый стаканчик надписью «luxigu» (от слова «люкс»), такая надпись на продуктах встречается впервые и выставил цену — аж 88 руб. 90 коп.! Внимательно вчи-



Из магазина закупленная сметана отправится прямоком в лабораторию.



Слишком низкая цена должна настораживать — продукт может оказаться либо фальсифицированным, либо просроченным.

тавшись в этикетку, узнаем, что это — кошерный продукт. Но сметана — она и есть сметана, даже самая качественная, то есть заоблачная цена в данном случае обеспечивается исключительно рекламой. Впрочем, может, кто-то и соблазнится.

Но это еще что! Снова, как и в прошлый раз, заезжаем в скандально известный универсам «Народный» и здесь сталкиваемся с другой крайностью — полукилограммовая баночка сметаны, изготовленной в Карачаево-Черкесии, стоит всего 35 руб. 90 коп. Подозрительно дешево.

— Этот производитель давно у нас на заметке, — замечает общественный контролер Леонид Пудов. — В образцах сметаны того же предприятия, которые мы закупали в прошлом году, было минимальное количество молочного жира — в основном растительного. На какое-то время фальсификат данного изготовителя исчез с прилавков после того, как мы направили производителю результаты экспертизы. И вот она снова появилась. Посмотрим, что предлагается петербургским покупателям на сей раз. Вообще, заходя в универсам «Народный», будто попадаешь в другой город или даже в другую республику. Весь обслуживающий персонал — иноплеменики, при этом его как-то уж очень много. Перед тобой беспрестанно снуют смуглокожие люди с какими-то коробками, тележками, контейнерами. На входе со свирепым видом встречают черноглазые молодчики, перед торговым залом — опять двое. Становится как-то не по себе. Но постоянные посетители чувствуют себя, судя по всему, как рыба в воде, с удовольствием приобретая по дешевке разную снедь, в том числе и упомянутую выше сметану.

— Столь низкая цена должна насторожить покупателя, — считает председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий, — она может свидетельствовать о том, что продукт — ненатуральный. Наша промышленность освоила производство заменителей молочного жира, сейчас целые предприятия выпускают различные смеси из тропических масел, которые в несколько раз дешевле молочного жира. Есть производи-

СПб ООП «Общественный контроль» ждет жалобы от горожан на купленные или замеченные в продаже некачественные продукты по телефону 324-25-80.

тели, которые активно используют их при производстве молочных продуктов, что запрещено российским законодательством. Наоборот, слишком высокая цена также не всегда свидетельствует о каком-то особом сверхвысоком качестве продукта. Как правило, известные крупные изготовители, которых уже знает потребитель, продают свой товар по более высокой цене, нежели те, кто только выходит на рынок. При этом качество одного продукта от другого может и не отличаться.

Еще один говорящий показатель — срок годности. В том же «Народном» мы увидели сметану «Альпийская коровка», указанный на баночке срок годности: 10.02 — 13.03, то есть больше месяца.

— Это значит, что в продукт добавлены консерванты, — пояснил Всеволод Вишневецкий. — Сравните: у сметаны одного известного петербургского производителя срок годности — 12 дней, у другого — вообще семь. Чем меньше срок годности, тем натуральнее продукт.

Следующий по нашему маршруту — магазин «Ферма», где продаются молочные продукты хозяйств Ленинградской и близлежащих областей. Закупаем и здесь образцы сметаны для проверки.

Посетив еще пару магазинов, в общей сложности мы закупили 14 образцов сметаны. Как и в прошлый раз, оформив соответствующие документы, общественные контролеры сдали их в государственную аккредитованную лабораторию «Тест — Санкт-Петербург». Наберемся терпения —ждем результатов экспертизы.