

**5 из 8 образцов сметаны, которая была протестирована
ГП «Харьковстандартметрология» в рамках потребительской экспертизы,
имели нарушения**

Согласно Закону Украины «О молоке и молочных продуктах» сметана – это традиционный молочный продукт, произведенный из молока или молочного сырья с применением заквасок на чистых культурах молочнокислых бактерий. Законом запрещено использование жиров и белков немолочного происхождения, а также любых стабилизаторов и консервантов.

Сметана может изготавливаться с массовой долей жира от 15,0% до 40,0%, в соответствии с требованиями **национального стандарта Украины – ДСТУ 4418:2005** «Сметана. Технические условия», или в соответствии с требованиями **технических условий предприятий-производителей**.

Стандартами Украины предусмотрено, что сметаной может называться только продукция, изготовленная исключительно из сырья молочного происхождения, которая должна иметь чистый кисломолочный вкус с выраженным привкусом и ароматом пастеризованного продукта. По внешнему виду доброкачественная сметана – это густая однородная масса с глянцевитой поверхностью, разрешается незначительная крупинчатость; по цвету – белая с кремовым оттенком, равномерным по всей массе.

Два компонента, которые характеризуют сметану как натуральный молочный продукт с высоким содержанием жира и отличными вкусовыми качествами, – пастеризованные сливки и закваска (на чистых культурах молочнокислых бактерий).

Потребители покупают сметану за ее необычайные кулинарные качества. Действительно, сложно представить много блюд без этого продукта питания (борщи, салаты, пельмени, вареники, кондитерские изделия и т.п.). Все это не просто вкусно и сытно, но и полезно.

Сметана – не дешевый продукт питания, поэтому существует достаточно большой соблазн ее сфальсифицировать. Производители (в том числе и реализаторы на стихийных рынках) могут разбавлять сметану водой, кефиром, простоквашей, кисломолочным сыром, растительными маслами, крахмалом.

Самое печальное для потребителя то, что визуально, или даже по вкусовым качествам, определить наличие пищевых добавок или растительных жиров в молочном продукте невозможно.

Для проведения потребительской экспертизы продукции были взяты образцы сметаны, изготовленной в Харьковской, Киевской, Львовской, Черкасской и Днепропетровской областях Украины, которые реализовывались в розничной торговой сети г. Харьков. Из них один образец изготовлен в соответствии с требованиями государственного стандарта ДСТУ 4418:2005, и 7 образцов изготовлены по техническим условиям предприятий:

1. Сметана 25% жира ТМ «Славяночка» (ПАО «Вимм-Билль-Данн Украина» «А», адрес производственных мощностей: Украина, Киевская обл., Киево-Святошинский район, г. Вишневое, ул. Промышленная, 7).

2. Сметана 21% жира ТМ «Молочная ферма» (ООО «С-Транс», адрес производственных мощностей: Украина, Харьковская обл., г. Змиев, Тарановское шоссе, 5).

3. Сметана 21% жира ТМ «Волошкове поле» (ПАО «Юрия», адрес производственных мощностей: Украина, г. Черкассы, ул. Вербовецкого, 108).

4. Сметана 21% жира ТМ «Яготинский» (ПАО «Яготинский маслозавод», адрес производственных мощностей: Украина, 07700, Киевская обл., г. Яготин, ул. Шевченко, 213).

5. Сметана 15% жира ТМ «Галичина» (ПАО «Галичина», адрес производственных мощностей: Украина, 80200, Львовская обл., г. Радехов, ул. Б. Хмельницкого, 120).

6. Сметана 20% жира ТМ «Белая линия» (ООО «Белоцерковский молочный комбинат», адрес производственных мощностей: Украина, 09172, Киевская обл., Белоцерковский р-н, с. Томиловка, ул. Узинская, 2).

7. Сметана 21% жира ТМ «Своя линия» (ПАО «Комбинат «Приднепровский», адрес производственных мощностей: Украина, г. Днепропетровск, ул. Журналистов, 15, изготовлено по заказу ООО «АТБ - Маркет»).

8. Сметана 20% жира ТМ «Балмолоко» (ООО «БАЛМОЛОКО ЭКСТРА», адрес мощностей производства: Украина, Харьковская обл., г. Балаклея, ул. Тимирязева, 6).

Продукция была закуплена в торговой сети г. Харькова:

1. Супермаркет «Караван».
2. Супермаркет «РОСТ».
3. Супермаркет «АТБ-Маркет».

Качество продукции определялось в государственной испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции ГП «Харьковстандартметрология» по органолептическим, физико-химическим показателям (массовой доле жира, титруемой кислотности), идентификации жира (содержанию растительных жиров), содержанию консервантов, антибиотиков, показателям микробиологической безопасности, а также по качеству упаковки и маркировки.

Результаты потребительской экспертизы показали, что из 8 протестированных образцов сметаны 5 по разным показателям не соответствовали требованиям нормативной документации и информации, заявленной на этикетке.

По результатам лабораторных испытаний было установлено, что сметана **ТМ «Молочная ферма»** *содержала в своем составе растительные жиры*, а это не допускается государственным стандартом ДСТУ 4418:2005 и Законом Украины «О молоке и молочных продуктах». Предприятие-производитель ООО «С-Транс» заменило часть молочного жира на дешевый растительный, тем самым **грубо фальсифицируя продукцию!** Такая продукция не имеет права называться «сметаной», это – «продукт молокосодержащий сметанный».

Микробиологическая чистота - одна из самых распространенных проблем молочных продуктов. В трех образцах продукции **ТМ «Молочная ферма», ТМ «Волошкове поле»** и **ТМ «Балмолоко»** выявлено несоответствие продукции по микробиологическим показателям. Так, в продукции **ТМ «Молочная ферма»** и **ТМ «Балмолоко»** обнаружены бактерии группы кишечных палочек в 0,001 г, что не допускается; в сметане **ТМ «Волошкове поле»** и **ТМ «Балмолоко»** обнаружено завышенное количество дрожжей в 1 г продукта. Употребление

продукции с нестабильными микробиологическими показателями может привести к расстройствам пищеварения и дисбактериозу.

В трех образцах сметаны не соответствовала действительности информация, указанная на этикетке по физико-химическим показателям, а именно была **занижена массовая доля жира**:

- **ТМ «Славяночка»** - фактически 24,5%, при заявленной норме 25,0%;
- **ТМ «Молочная ферма»** - фактически 20,6%, при заявленной норме 21,0%;
- **ТМ «Галичина»** - фактически 14,5%, при заявленной норме 15,0%.

Несоответствие показателей безопасности и физико-химических показателей свидетельствует о нарушении санитарных норм при производстве продукции, несоблюдении технологического процесса производства, низком уровне качества сырья и недостаточном уровне контроля над качеством готовой продукции со стороны руководства предприятий-производителей.

Как выбрать натуральную сметану?

Для того, чтобы выбрать качественную сметану и не навредить здоровью, руководствуйтесь следующими правилами:

- Проверьте срок годности. На упаковке продукции должна быть указана информация: **«Дата изготовления»** и **«Срок годности»** или указана конечная дата употребления продукта **«Употребить до»**, которыми производитель гарантирует безопасность употребления сметаны. Обратите внимание на то, чтобы указанные **срок годности** или **дата окончания употребления** продукта были в пределах того срока, когда покупаете продукт.

- Обращайте внимание на внешний вид упаковки (чистота, целостность, герметичность). Не стоит покупать продукт с поврежденной и загрязненной упаковкой, деформированными пакетами или стаканчиками. При покупке весовой сметаны или в прозрачной упаковке необходимо определить внешний вид, цвет продукта. Наличие цветных пятен – это самая высокая степень порчи, обусловленная развитием пигментообразующих микроорганизмов, что несет опасность для здоровья человека. Консистенция должна быть однородной, в любом случае не берите сметану с комками, сгустками, крупичками, с отделенной сывороткой.

- Особое внимание уделяйте маркировке продукции, в которой в соответствии с законодательством обязательно в доступной для восприятия потребителем форме должна быть предоставлена достоверная информация, а именно:

- название продукта: «сметана», а не «продукт молочносодержащий сметанный»;
- наименование и полный адрес предприятия-изготовителя;
- условия хранения;
- обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт;
- состав продукта, который должен быть указан с учетом всех компонентов в порядке убывания их массовой доли согласно рецептуре.

Обратите внимание на компоненты, из которых изготовлена сметана. Нормализованные сливки и закваска - два необходимых компонента натурального продукта. Наличие в перечне состава продукта растительных

масел свидетельствует о том, что вы держите в руках не «сметану», а «сметанный молокосодержащий продукт».

Если на упаковке не указана информация о сроках и условиях хранения продукции, даты нанесены нечетко, отсутствует полная информация о производителе или импортере с адресом и телефоном – лучше не покупать такую сметану.

Подводя итоги потребительской экспертизы, **генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко** констатировал, что ситуация со сметаной на потребительском рынке, к сожалению, не улучшается.

Сравнивая результаты нынешней экспертизы сметаны и проведенной в феврале 2014 года, следует отметить, что в прошлом году **из 8 проверенных образцов - 5** не соответствовали требованиям нормативно-правовых документов (в т.ч. **2 - по микробиологическим показателям**), в текущем году – **из 8 проверенных торговых марок сметаны 5** имели разного рода нарушения (в т.ч. **3 - по микробиологическим показателям**) и один образец вообще содержал растительные жиры!

Недавно в Верховную Раду внесен на рассмотрение проект Закона Украины «О внесении изменений в некоторые законодательные акты Украины (относительно борьбы с фальсификацией молочных продуктов)», которым предусмотрен **порядок осуществления розничной торговли молочными продуктами, традиционными молочными продуктами и молокосодержащими продуктами**. Проектом предусматривается разграничение размещения молокосодержащих продуктов (отдельно на других секциях, стеллажах, прилавках) от молочных продуктов и традиционных молочных продуктов. С целью обеспечения свободного и сознательного выбора продукции этим проектом четко определены требования того, что места, где размещены молокосодержащие продукты (секции, стеллажи, прилавки) должны **быть информационно обозначены как места размещения продуктов с заменителями составляющих молока**.

Будем надеяться, что действия со стороны государства по усилению контроля за поступлением на потребительский рынок безопасных и качественных продуктов питания дадут в ближайшее время свои положительные результаты.

Но в первую очередь производителю необходимо осознать, что он сам также является потребителем. Выполняя требования законодательных и нормативных документов, которыми регламентируется производство продукции, производитель сможет гарантировать качество и безопасность товаров, и тогда можно будет надеяться на улучшение ситуации на украинском рынке.