

# Где живое молоко

**Роскачество — правительственная некоммерческая организация — провело масштабное исследование молока производителей Центрального федерального округа. Тверская продукция оказалась одновременно в списках и лучших, и худших**



Проверялось пастеризованное молоко с жирностью 3,2% и выше. Оно считается самым популярным видом молока, доля продаж которого в рознице составляет 38% от всего продаваемого молока. Оценивалась продукция из Белгородской, Брянской, Воронежской, Калужской, Московской, Орловской, Рязанской, Тверской и Тульской областей, а также из Беларуси. Закупленное молоко 16 торговых марок исследовалось по 26 параметрам качества и безопасности — жирность, присутствие в составе растительных жиров, сухого молока, наличие антибиотиков и различных бактерий, сроки хранения, удобство упаковки и не только.

В итоге в пятерку лучших вошло молоко «Утречко», которое производит тверской «Афанасий» для сети гипермаркетов Globus. Из 5,5 максимальных баллов продукт заработал 5,2 —

на оценку повлияли найденные в составе следы антибиотика стрептомицина, в остальном нареканий к качеству и безопасности нет. А вот молоко торжокского молочного комбината «Тверца» заработало по системе Роскачества только 2,4 балла — в его составе помимо следов антибиотиков обнаружили наличие сухого молока. По закону, такой товар уже не может называться питьевым молоком — только восстановленным молоком или молочным продуктом. Кроме того, маркировка на упаковке торжокского молока вводила потребителей в заблуждение — его жирность оказалась ниже заявленной. И еще один важный показатель, по ко-

торому судят о качестве молока, — сухой обезжиренный молочный остаток. Чем он выше, тем качественнее считается продукт, а низкий может указывать на то, что молоко разбавлено. У молока из Торжка этот остаток оказался низким.

Такой результат — 50/50 — отражает ситуацию в молочном производстве Верхневолжья в целом. По данным Управления Россельхознадзора по Тверской области, почти каждая вторая проба молочной продукции в регионе не проходит проверку на качество и безопасность. С января по май 2018 года ведомственная Россельхознадзору Тверская межобластная ветеринарная лаборатория иссле-

довала 413 образцов молочной продукции, в 196 из которых (47,5%) нашлись какие-либо нарушения. Чаще всего это фальсификация жирами растительного происхождения (к примеру, добавка пальмового масла), несоответствие по процентному содержанию массовой доли жиров или белков, фальсификация сухим молоком, превышение содержания консервантов. Бывают случаи, когда в молоке находят опасные бактерии. В мае кишечную палочку нашли в пастеризованном молоке и твороге крупнейшего производителя молочной продукции Тверской области — ЗАО «Калининское». Их поставили на усиленный лабораторный контроль с более частым отбором проб. Другие меры, которые могут применяться к предприятиям, попавшимся на производстве некачественной и небезопасной продукции, — штрафы и приостановление действий деклараций о соответствии (это необходимый документ для реализации товара).

Впрочем, молочные комбинаты и заводы и в других регионах страны не всегда отличаются чистоплотностью во всех смыслах. Федеральный Россельхознадзор не раз уличал производителей в том, что они подмешивают в свои молоко, тво-

рог и сметану крахмал, мел, мыло, соду, известь, борную или салициловую кислоты и даже гипс.

Масштабный эксперимент, призванный оставить на полках магазинов только качественное молоко, сейчас готовит Правительство России. Минпромторг предложил маркировать молочную продукцию специальными QR-кодами — по аналогии с чипированием меховых изделий и добровольной на данный момент маркировкой лекарств. Считав такой код через мобильное приложение, покупатель может проследить путь пакета молока, творожного сырка или банки сметаны от производителя сырья до магазина. Несоответствие информации в QR-коде той, что указана на упаковке, или отсутствие кода на этикетке будет означать, что перед вами контрафакт. Потребитель сможет сообщать о нарушениях в контрольно-надзорные органы опять же с помощью мобильного приложения. Участвовать в пилотном проекте планирует йогуртовый гигант Danone, в дальнейшем система может стать обязательной для всех производителей — и не только молочной продукции.

**Дарья КРОНШТАДКИНА**



## ГАЗПРОМБАНК

## КРЕДИТ НА ВЫСОКИХ СКОРОСТЯХ

от **11,4%**

по онлайн-заявкам на сайте

### ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КРЕДИТ

8-800-100-07-01 | [www.gazprombank.ru](http://www.gazprombank.ru)

0701 | для абонентов МТС, Билайн, Мегафон, Теле2, Мотив

Офис Банка ГПБ (АО) в г. Твери, ул. Володарского, 21 (4822) 633-044

Минимальные ставки по кредиту при наличии обеспечения — 11,4% годовых (срок кредита до 5 лет вкл.) / 13,75% годовых (срок кредита от 5 до 7 лет вкл.). Минимальные ставки по кредиту без обеспечения — 11,4% годовых (срок кредита до 2 лет вкл.) / 12,4% годовых (срок кредита от 2 до 5 лет вкл.), 14,25% годовых (срок кредита от 5 до 7 лет вкл.). Процентная ставка увеличивается (надбавки суммируются): на 0,5 п. п. для не зарплатных клиентов Банка ГПБ (АО); на 1,0 п. п. без личного страхования. Валюта кредита: рубли РФ. Максимальная сумма кредита: 3,5 млн руб. Максимальный срок кредита: 7 лет. Требования к заемщику: гражданство РФ, возраст от 20 до 70 лет. Подробная информация на сайте [www.gazprombank.ru](http://www.gazprombank.ru) и по тел.: 8-800-100-07-01. Информация приведена на 02.04.2018 и не является офертой. Банк ГПБ (АО). Генеральная лицензия Банка России № 354. Реклама.