**Заметка потребителю «На что обращать внимание при покупке молочной продукции»**

За последние годы ассортимент и производство молока и молочных продуктов в России значительно увеличились. На рынке молока и молочных продуктов, пользующихся стабильным спросом, находятся сотни его наименований, и многие из них активно рекламируются, поэтому соблазн подделать и (или) увеличить объемы незаконной продажи молока и молочной продукции у недобросовестных производителей всегда имеется.

Во избежание приобретения недоброкачественной, фальсифицированной продукции, в том числе молочной, рекомендуем потребителям обращать внимание на внешний вид товара, условия его хранения и реализации, а также маркировку, нанесенную на потребительскую упаковку. Осматривать товар снаружи, визуально определять наличие на поверхности продукта плесени или слизи, характер рисунка поверхности или разреза, наличие посторонних включений, признаков брожения и т.п.

**Маркировка** *–* текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку и (или) товар. В зависимости от места нанесения различают маркировку производственную и торговую. Носителями производственной маркировки могут быть этикетка, вкладыши, кольеретки, ярлыки, бирки, контрольные ленты и др. Носителями торговой маркировки служат ценники, товарные и кассовые чеки. Порядок и правила маркировки отдельных видов товаров отражаются в нормативных документах.

При маркировке товара на изделия и (или) упаковку наносятся специальные обозначения. Такими обозначениями, как правило, является товарный знак и знаки технического регламента.

Маркировка упакованной пищевой продукции, в том числе молочной, должна содержать следующие обязательные сведения:

наименование;

состав;

количество;

дату изготовления;

срок годности;

условия хранения;

информацию об изготовителе (наименование и место нахождения изготовителя);

показатели пищевой ценности;

информацию о наличии компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО).

Информация о продуктах питания (российских и импортных) должна быть, в том числе, на русском языке.

**Молоко**

*Натуральное (цельное) молоко — это сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.*

*Покупая молоко в магазине, внимательно читайте этикетку. Если написано «Цельное молоко», значит это – натуральное молоко, и оно подверглось только термической обработке. «Нормализованное молоко» – это тоже натуральное молоко. На завод от разных хозяйств поступает молоко разной жирности, его смешивают, обезжиривают или добавляют сливки, доводят жирность до определенного стандарта. «Восстановленное молоко» – это молоко, полученное из сухого порошка. По калорийности и минеральному составу оно ничем не отличается от натурального молока, но, когда молоко сушат, оно теряет много ценных веществ.*

**Кефир**

*Кефир, изготовленный по всем правилам, содержит более 20 полезных микроорганизмов. Он должен слегка пениться, быть белоснежного цвета, однородной консистенции, на вкус сначала нежный и мягкий, а затем становится более острым, щиплющим, кисловатым. Так действуют микроорганизмы, и по изменению вкусовых качеств можно судить о натуральности продукта.*

*В составе должны быть только молоко (цельное, нормализованное, но не сухое) и закваска из кефирных грибков. Обязательно указываются сведения о живой флоре: количество дрожжей и молочнокислых микроорганизмов.*

**Творог**

*Состав творога может определить только экспертиза, но покупателям надо знать при выборе продукта несколько правил.*

*Свежий творог имеет белый цвет, с легким кремовым оттенком, рассыпчатую структуру, слегка кисловатый вкус и запах. Горчить он не должен. Может быть разной влажности, в зависимости от того, как в процессе изготовления отжали сыворотку.*

*Покупаете развесной творог — попросите у продавца документ о качестве товара, где будет указана и дата изготовления.*

*На рынке обращайте внимание на внешний вид продавца, чистоту прилавка, тару, в которой предлагается продукт.*

**Сметана**

*Настоящая сметана должна производиться только из сливок и закваски. Тогда как «сметанный продукт», изготавливают из молочного порошка, соевых сливок, сдабривают стабилизаторами и загустителями.*

*Настоящая сметана имеет однородную консистенцию, никаких крупинок и комков, цвет у нее белый или слегка желтоватый — зависит от жирности.*

*Если нежирная сметана (10-15%) на вид густая, скорее всего, ее изготовили с добавлением растительного жира или загустителя.*

**Масло сливочное**

*На этикетке масла российских производителей обязательно должен стоять значок ГОСТ. *

*Настоящее сливочное масло не содержит растительных жиров и изготавливается либо путем преобразования высокожирных сливок, либо путем их взбивания. В обратном случае это уже не масло, а спред.*

*Натуральное масло должно иметь желтый или светло-желтый цвет, однородную окраску, блестящий цвет. Вкус натурального масла нежный, сливочный, тающий во рту. В холодильнике оно затвердевает, при комнатной температуре сохраняет форму.*

*Качественное масло при жарке легко растапливается, не выделяя жидкость.*

Только на упаковке настоящих молочных и кисломолочных продуктов производитель имеет право написать: молоко, кефир, творог, масло, сметана. Это требования установленные законодательством Российской Федерации.

Если на этикетке молочных и кисломолочных продуктов указаны растительные масла, стабилизаторы и прочие пищевые добавки, то это комбинированный продукт, который не может иметь вышеуказанные наименования.

Чтобы не вводить потребителя в заблуждение, производитель обязан указывать всю информацию о продукте, включая жирность, натуральность, наличие консервантов, но честные надписи на упаковках встречаются, увы, не всегда.

Недобросовестные производители применяют несколько способов фальсификации молочной продукции: использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел, снижение пищевой ценности использование консервантов; использование в молоке нейтрализующих веществ аммиака, перекиси водорода, серы, фальсификация белкового азота (использование меламина); использование заквасочных культур не соответствующих видовому составу и количеству заквасочных микроорганизмов; использование пищевых красителей, за исключением бета-каротина, занижение белка в продукции и другие.

Уважаемые жители и гости Кубани, будьте бдительны при выборе товара. В случае обнаружения подозрительных товаров с признаками контрафактности (фальсификации), просим незамедлительно информировать аппарат комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в Краснодарском крае по телефону «горячей линии» **8 (938) 501-45-45**.