

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

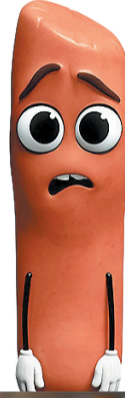
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СОСИСКИ ПО ГОСТУ: обнаружены соя, крахмал и мелкие костные частицы



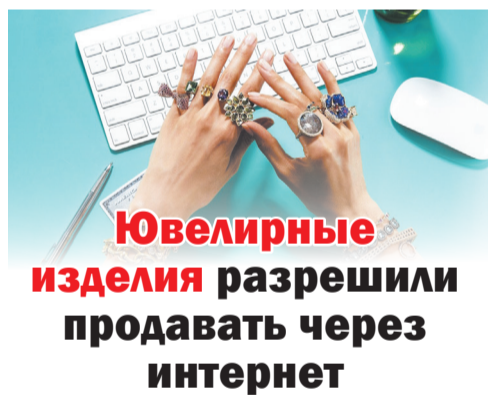
Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила сосиски популярных брендов, изготовленных по ГОСТ 23670–2019. Оказалось, что под видом гостовских сосисок часто может скрываться несъедобная мясорастительная продукция. Так, в сосисках «Молочные» от ООО «Малаховский мясокомбинат» (Московская обл.) были обнаружены клетчатка и влагоудерживающий агент каррагинан, а в сосисках «Говяжьих» под товарным знаком «Кронштадтский» (ООО «МПК «Петровские деликатесы», Санкт-Петербург) вместо мяса нашли крахмал, соевый изолят, а также мелкие костные и хрящевые частицы.



СТР. 6–7



НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Ювелирные изделия разрешили продавать через интернет

Постановлением Правительства РФ от 30 ноября 2019 г. № 1542 внесены изменения в «Правила продажи товаров дистанционным способом», в соответствии с которыми с 12 декабря 2019 г. разрешена продажа ювелирных изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней дистанционным способом.

СТР. 2

ЕДА БЕЗ ПЕСТИЦИДОВ

В России начнут выращивать органическую продукцию

С 1 января 2020 г. в России вступил в силу Федеральный закон № 280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации». Исчезнут ли с упаковок продовольственных товаров незаконные знаки Bio, Organic и Eco?



СТР. 2

ФИНАНСОВЫЙ СЕКТОР



Потребителей защитят от коллекторов

Федеральный закон от 02.08.2019 г. № 271-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» защитит граждан от частных коллекторских агентств. Так, частным микрофинансовым организациям (МФО) теперь запрещено заключать договоры потребительского займа с физлицами под залог жилого помещения или доли в нем.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Колбаса «Докторская»: каждый третий проверенный образец не соответствует ГОСТу

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе очередной проверки выяснила, что 30% образцов колбас вареных с маркировкой «ГОСТ 23670-2019», приобретенных в магазинах города, не соответствуют обязательным требованиям. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть светло-розовым, равномерным, без серых пятен.



СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

324-25-80
324-27-98
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Навстречу Масленице!

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет 16 февраля 2020 г., будут опубликованы результаты экспертиз сметаны и замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой разных торговых марок. Исследования этих продуктов, спрос на которые повышается в период празднования Широкой Масленицы (в этом году с 24.02 по 01.03), Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ФИНАНСОВЫЙ СЕКТОР

ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗАЩИТИЛИ ОТ КОЛЛЕКТОРОВ

Федеральный закон от 2 августа 2019 г. № 271-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» защитит граждан от коммерческих коллекторских агентств.

Так, частным микрофинансовым организациям (МФО) теперь запрещено заключать договоры потребительского займа с физлицами под залог жилого помещения или доли в нем. Таким образом, новый закон позволяет не допустить ситуаций, когда люди лишаются жилья из-за незначительных по сравнению с его стоимостью микрокредитов. Появление закона фактически стало ответом на волну жилищного рейдерства.

Эти требования вступили в силу с 1 ноября 2019 г. При этом они не будут распространяться на МФО, учредителями, акционерами или участниками которых являются Российская Федерация, ее регионы или муниципалитеты.

Из документа следует, что теперь запрещается выдача микрозаймов под залог жилого помещения заемщика или иного физлица-залогодателя. Также МФО не смогут выдавать займы под залог доли в праве на общее имущество

и под залог права требования дольщика по договору долевого участия в строительстве. В итоге у МФО все же остается возможность выдавать потребительские займы под залог помещений, но только не жилых.

Закон также запрещает частным коллекторам взыскивать долги по услугам ЖКХ. Это могут делать теперь только управляющие компании, ТСЖ, ЖСК и ресурсоснабжающие организации.

Алиса САВЕЛЬЕВА

МАГАЗИН НА ДИВАНЕ

Ювелирные изделия разрешили продавать через интернет

Постановлением Правительства РФ от 30 ноября 2019 г. № 1542 внесены изменения в «Правила продажи товаров дистанционным способом», в соответствии с которыми с 12 декабря 2019 г. разрешена продажа ювелирных изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней дистанционным способом.

Это означает, что в случае приобретения ювелирного изделия дистанционным способом потребитель может воспользоваться правами, предусмотренными статьей 26.1 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Так, потребитель вправе отказаться от покупки ювелирного изделия даже надлежащего качества в любое время до его передачи, а после передачи изделия – в течение 7 дней.

Кроме того, если потребителю не была предоставлена информация о порядке и сроках возврата ювелирного изделия в момент его доставки, потребитель вправе отказаться от изделия в течение трех месяцев с момента его передачи.

Но следует учитывать, что возврат ювелирного изделия надлежащего каче-

ства возможен в случае, если сохранены его товарный вид, потребительские свойства, а также документ (товарный или кассовый чек, квитанция и др.), подтверждающий факт и условия покупки изделия.

Отсутствие у покупателя указанного документа не лишает его возможности сослаться на другие доказательства (свидетельские показания) приобретения товара у соответствующего продавца.

При отказе потребителя от товара продавец должен воз- вратить ему денежную сумму, уплаченную потребителем по договору, за исключением расходов продавца на доставку от потреби-

теля возвращенного товара, не позднее чем через десять дней со дня предъявления потребителем соответствующего требования.

К приобретаемому ювелирному изделию должен быть прикреплен опломбированный ярлык с указанием наименования изделия и его изготовителя, пробы, массы, вида и характеристики вставок, в том числе способа обработки, изменившего качественно-цветовые и стоимостные характеристики драгоценного камня, а также цены изделия.

ВАЖНО! Ювелирное изделие отечественного производства должно иметь отпечаток государственного пробирного клейма и именник завода-изготовителя.

Кирилл ОРЛОВ



ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!



Россияне теперь могут подавать в суды коллективные иски

С 1 октября 2019 г. вступил в силу Федеральный закон № 191-ФЗ, согласно которому жителям России разрешается подавать в суд коллективные иски.

Рассмотрение дела о защите прав и законных интересов группы лиц допускается, если к дню обращения в суд к требованию присоединились не менее 20 членов группы. Присоединение допустимо до перехода к судебным прениям и может осуществляться путем заполнения формы, размещенной на официальном сайте арбитражного суда или в информационной системе «Мой арбитр» и ГАС «Правосудие».

Групповой иск должен подаваться в районный суд общей юрисдикции по месту нахождения ответчика.

Также, согласно новому закону, должностные лица Роспотребнадзора наделяются полномочиями обращаться в суд с заявлением о защите прав потребителей и законных интересов отдельных потребителей.

Кирилл ОРЛОВ

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Минимальные цены на крепкий алкоголь выросли с 1 января 2020 г.

Минимальная цена бутылки водки объемом 0,5 литра с нового года увеличилась на 15 руб. Если еще в прошлом году такая бутылка водки крепостью от 37% до 40% не могла стоить менее 215 руб., то с 1 января 2020 г. минимальная цена выросла до 230 руб. Бутылка бренди подоро-

жала на 8 руб. – минимальная цена с прошлого года 307 руб. повысилась до 315 руб. Коньяк подорожал сразу на 45 руб. – минимальная цена пол-литровой бутылки такого алкогольного напитка выросла в России с 388 до 433 руб.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Наименование	Минимальная цена 2019 г.	Минимальная цена с 1 января 2020 г.
Водка, 0,5 л	215 руб.	230 руб.
Бренди, 0,5 л	307 руб.	315 руб.
Коньяк, 0,5 л	388 руб.	433 руб.

ЕДА БЕЗ ПЕСТИЦИДОВ

В России начнут выращивать органическую продукцию

С 1 января 2020 г. в России вступил в силу Федеральный закон № 280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» от 3 августа 2018 г.



Закон устанавливает определение органической продукции, а также требования к производству органической продукции, ее хранению, транспортировке и маркировке. Таким образом, с 2020 г. производители больше не смогут безнаказанно маркировать свою продукцию как органическую на русском языке, не имея соответствующего сертификата, – в противном случае им грозит штраф от 100 000 до 500 000 руб.

При этом размещать на упаковке товаров «органические» надписи на иностранном языке (Bio, Organic, Eco и пр.) законом не запрещено (размещение обозначений «Био» и «Эко», написанных кириллицей, пока не регламентируется).

Вся сельскохозяйственная продукция, претендующая на статус органической, должна будет пройти подтверждение в различных системах добровольной сертификации, после чего Министерство сельского хозяйства включит ее в специальный реестр, который с 1 июня 2020 г. будет доступен на сайте ведомства.

Кирилл ОРЛОВ

АВИАПЕРЕВОЗКИ

С 28 декабря 2019 г. увеличились максимальные размеры выплат компенсаций за вред, причиненный в связи с воздушной перевозкой пассажиров, багажа и груза. Об этом ранее сообщала Международная организация гражданской авиации.

ВЫРОСЛИ КОМПЕНСАЦИИ АВИАПАССАЖИРАМ

Отметим, что новые выплаты в данном случае выражаются в СПЗ (специальные права заимствования). Это условная расчетная единица, которую использует Международный валютный фонд. Ее курс примерно 1,37 доллара. Ежедневно курс СПЗ к рублю устанавливает и Центробанк РФ. Сегодня он примерно составляет 88 рублей.

Последний раз пределы ответственности авиакомпаний пересматривались десять лет назад. Их размер

за смерть и увечье пассажира увеличился на 13,9% – до 128 821 СПЗ. За задержку рейса и багажа рост составил почти столько же – до 5346 и 1288 СПЗ соответственно.

Все эти перемены связаны с положениями Монреальской конвенции 1999 г. об унификации правил международных воздушных перевозок. Россия присоединилась к ней в 2017 г. Индексированные компенсации касаются только международных авиарейсов.

Пределы ответственности (СПЗ)

Причинение вреда	С 30.12.2009	С 28.12.2019
Смерть/увечье пассажира	113 100	128 821
Задержка пассажира	4694	5346
Задержка багажа	1131	1288
Задержка груза	19	22

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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 налоговую 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 телефону 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Елена Максимова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
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
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения: Тел./факс (812) 251-04-46

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением 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 сдан в печать по графику 12.01.2020 г. в 21.00, фактически 12.01.2020 г. в 21.00

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7473/1

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Каждый знает, что пища должна быть безопасной. Но когда мы испытываем голод или спешим по делам, оказавшись в кафе или магазине, порой забываем об элементарных санитарных правилах. И наша торопливость при покупке скоропортящихся продуктов или блюд часто оборачивается известными неприятностями для нашего здоровья. Чтобы снизить риски отравления просроченными или некачественными пищевыми продуктами, необходимо всегда помнить основные требования к их реализации.

СРОКИ ГОДНОСТИ И РЕЖИМЫ ХРАНЕНИЯ

Требования к срокам реализации продукции общественного питания указаны в действующих санитарно-эпидемиологических правилах (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

При реализации продукции общественного питания в зале обслуживания столовой или кафе должна использоваться чистая, сухая посуда и приборы, в том числе одноразовые. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используется потребительская тара.

При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75°C, блюд и гарниров – не менее 65°C, холодных супов и напитков – не более 14°C.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для «шведского стола», должен быть не более

ЧТО НАДО ЗНАТЬ, ЧТОБЫ НЕ ОТРАВИТЬСЯ В ОБЩЕПИТЕ?

трех часов с момента их изготовления и расфасовки. Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, «салат-бары», которые пополняют продукцией по мере ее реализации. Помните, что выкладка блюд на льду не соответствует санитарным требованиям. Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более одного часа с момента их изготовления и заправки.

КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, фасуют в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При реализации полуфабрикатов и кулинарных блюд в предприятиях розничной торговли продавец обязан до потребителя обязательную информацию о них, а именно: наименование изготовителя, наименование продавца, состав, энергетическую и пищевую ценность, дату и час изготовления (если срок годности указан в часах), срок годности, цену на единицу упаковки или килограмм. При этом имейте в виду, что на этикетке, которую продавец после взвешивания заказанного вами салата клеит на единицу потребительской тары

(контейнер), указана не дата и время изготовления блюда, а время его фасовки в контейнер! Точную дату и время изготовления блюда или полуфабриката продавец обязан вам сообщить по вашему требованию, предъявив журнал, в котором есть запись о времени приготовления блюда или полуфабриката.

Сервировку и порционирование блюд должен осуществлять персонал с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

КАК ВЕРНУТЬ ДЕНЬГИ?

Если вы сомневаетесь в свежести и доброкачественности кулинарных изделий, то имеете право отказаться от покупки и написать претензию в книгу жалоб и предложений, которую вам обязаны выдать по первому вашему требованию. В этом случае заведение общественного питания будет обязано вам заменить блюдо или вернуть его стоимость в денежном эквиваленте. Согласно закону «О защите прав потребителей», срок на удовлетворение отдельных требований потребителей, в том числе на возврат денежных средств, – 10 дней. Если заведение игнорирует ваши законные требования по возврату уплаченных денежных средств, то с 11-го дня после вручения претензии для заведения начинают «капать» пени в размере 3% от стоимости оплаченной услуги общественного питания. Все убытки, которые потребитель понес вследствие оказания ему услуги

Кулинарные изделия	Время, часы	Температура
Салаты из сырых овощей и фруктов: – без заправки – с заправками (майонез, соусы)	18 12	4±2°C
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т. д.: – без заправки – с заправками (майонез, соусы)	18 6	4±2°C
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	4±2°C
Салаты и винегреты из вареных овощей: – без заправки и добавления соленых овощей – с заправками (майонез, соусы)	18 12	4±2°C
Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	4±2°C
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: – без заправки – с заправками (майонез, соусы)	18 12	4±2°C
Гарниры: – рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное – овощи тушеные – картофель отварной, жареный	12 18 18	4±2°C
Соусы и заправки для вторых блюд	48	4±2°C

ненадлежащего качества, он может потребовать к возмещению через мировой судебный участок по месту своего жительства, пребывания или заключения сделки (по выбору истца).

Знайте свои права, учитесь их применять на практике и будьте здоровы! А если вам потребуется консультация

или помощь, обращайтесь в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». Наш адрес: ст. метро «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, телефоны горячей линии: (812) 324-25-80, 324-27-98.

Кирилл ОРЛОВ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!



Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магний.

Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»: КАЖДЫЙ ТРЕТИЙ ПРОВЕРЕННЫЙ ОБРАЗЕЦ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе очередной проверки выяснила, что 30% образцов колбас вареных с маркировкой «ГОСТ 23670-2019», приобретенных в магазинах города, не соответствуют обязательным требованиям.

ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н.э. Позже описания колбасы встречались даже в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России колбасные



СТОЛ
ДЛЯ ПИЩЕВЫХ
ОБРАЗЦОВ

мастерские. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченым колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нар-

ком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или «имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».

ГОСТ ТЕРЯЕТ ДОВЕРИЕ

После начала производства знаменитой «Докторской» ассортимент вареных колбас в СССР стал быстро расширяться. Сегодня – это переносимое более чем из пятидесяти наименований, но самыми популярными видами вареных колбас, кроме «Докторской», остались «Молочная», «Любительская» и «Диабетическая».

С 1 ноября 2019 г. в России вступил в силу новый ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», по которому теперь предстоит работать мясопереработчикам. Его отличия от предыдущего ГОСТ Р 52196-2011 незначительные. Разве что в новой редакции появилась колбаса «Деликатесная», в рецептуре которой используют фисташки. Раньше такую колбасу под разными фантазийными названиями выпускали по техническим условиям, которые разрабатывали сами предприятия. Также новый ГОСТ лишился в названии буквы «Р». Это говорит о том, что новый стандарт стал межгосударственным и теперь применяется не только в России, но и во всех странах – членах Евразийского союза.

В то же время с каждым годом доверие потребителей к обозначению «ГОСТ» на маркировках продовольственных товаров, в том числе на оболочках колбас, падает. Связано это с тем, что государство отказалось от контроля за качеством продукции, оставив для сферы регулирования только безопасность. Именно поэтому продовольственные товары с маркировкой «ГОСТ» так часто не соответствуют обязательным требованиям, а адекватная ответственность за несоблюдение ГОСТов сегодня практически отсутствует.

В частности, в последние десятилетия ни Минпромторг, ни Роспотребнадзор даже не обращали

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРеной ГОСТ 23670-2019

Наименование продукции	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Клинический»	Колбаса вареная «Молочная» категории «Б». ТМ «N»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Рублевский»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «РЕМИТ»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Велком»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Завтрак туриста»	Колбаса вареная «Молочная» категории «Б». ТМ «Великолукский мяскокомбинат»
Изготовитель	АО «Мясокомбинат «Клинический», Московская обл.	АО «ОМПК», Московская обл.	ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва	ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», Московская обл.	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ИП Павлов Александр Сергеевич, Республика Башкортостан	ОАО «Великолукский мяскокомбинат», г. Великие Луки
Цена за 1 кг, руб.	355,06	292,80	384,49	599-98	346,80	197,50	250,80
Количество образцов	2 x 500 г	2 x 500 г	2 x 490 г	516 г + 511 г	2 x 500 г	1 x 400 г	2 x 500 г
Дата изготовления	18.11.2019	08.11.2019	19.11.2019	17.11.2019	21.11.2019	06.11.2019	20.11.2019
Срок годности	30 суток	60 суток	до 09.12.2019	до 01.01.2020	до 20.01.2020	75 суток	до 19.01.2020
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 – ГОСТ, 13 – этикетка / 13,21±1,98	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 12,74±1,91	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,05±1,81	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,04±1,81	не менее 12,0 – ГОСТ, 12,5 – этикетка / 12,01±1,80	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,02±1,80	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,18±1,68
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 20,0 – ГОСТ, 16 – этикетка / 14,6±2,2	не более 22,0 – ГОСТ, 22 – этикетка / 20,0±1,6	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 19,4±1,6	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 20,3±1,6	не более 20,0 – ГОСТ, 19,5 – этикетка / 16,9±1,4	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 14,3±2,2	не более 22,0 – ГОСТ, 22 – этикетка / 18,0±1,4
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	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.

внимания на хулиганские действия изготовителей колбас, которые, прикрываясь традиционными наименованиями колбасных изделий на лицевой стороне, мелким шрифтом писали на обороте полное название продукта, из чего становилось понятно, что эта продукция выпущена по техническим условиям, а не по ГОСТу. В то же время названия таких колбасных изделий были близкими до степени смешения к гостовским наименованиям.

И вот только с 1 июня 2020 г. мясокомбинатам будет запрещено давать названия колбасным и мясным изделиям, выпущенным по техническим условиям, сходные до степени смешения с традиционными наименованиями колбас, которые изготавливаются в соответствии с государственными стандартами. Такое решение 19 ноября 2019 г. приняла Коллегия Евразийской экономической комиссии за № 198.

«Охранную грамоту» получили следующие наименования: «Львовский», «Эстонский», «Любительский», «Особенный», «Брауншвейгский», «Майкопский», «Московский», «Деликатесный», «Воронежский», «Ростовский», «Тамбовский», «Белорусский», «Люкс», «Докторский», «Диабетический», «Заказной», «Закусочный», «Калорийный», «Обыкновенный», «Особый», «Отдельный», «Столовый», «Чайный», «Краснодарский», «Русский», «Гематогеновый», «Украинский», «Городской», «Закусочный»,

«Пикантный», «Венгерский», «Краснодарский», «Полтавский», «Польский», «Таллинский», «Алтайский», «Армавирский», «Краснодарский», «Одесский», «Российский», «Бурятский», «Татарский», «Для завтрака», «Традиционный».

Это означает, что с 1 июня 2020 г. на прилавках супермаркетов не должно быть колбасных и мясных изделий, выпущенных по ТУ (технические условия) или СТО (стандарт организации), с наименованиями типа «Колбаса вареная «Докторская премиум»», «Колбаса «Диабетическая по-стародворски»» или «Колбаса сырокопченая «Брауншвейгская замосворецкая»» и так далее и тому подобное.

Однако под «охрану» попадут далеко не все известные гостовские наименования: в частности, колбасу «Молочная» и сосиски «Сливочные» оставили на «растерзание» рынку. В связи с этим потребителям надо быть более внимательными при покупке мясных изделий с наименованиями «Молочная (ые)» и «Сливочная (ые)», поскольку на оборотной стороне этикеток этих продуктов могут скрываться вместо обозначения «ГОСТ» номера технических условий или стандартов организации. Да и насколько будут честны изготовители, выпускающие колбасные изделия по новым правилам, вопрос открытый, так как без обоснованной жалобы потребителей никаких внеплановых проверок Роспотребнадзор проводить не будет.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.

При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6 °С.



ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Исследования вареных колбас с маркировкой «ГОСТ», которые ежегодно проводит «Общественный контроль», показывают, что популярный в России продукт постоянно находится в десятке наиболее фальсифицируемых продовольственных товаров.

Если по итогам проверок «Докторской» в 2016 и 2017 гг. доля нестандартных образцов была на уровне 30%, то по итогам исследования 2018 г. требованиям ГОСТа не соответствовало уже 50% от числа проверенных образцов.

Каких только ингредиентов, не предусмотренных рецептурой государственного стандарта, не находили за последние годы сотрудники испытательных лабораторий в колбасе, якобы сделанной по ГОСТу: соевый изолят и ферментированный рис, манную крупу и загуститель камедь, влагоудерживающий агент каррагинан и коллагеновый животный белок, клетчатку, хрящи и даже целлюлозу! И с каждым годом уровень фальсификации совершенствуется – изготовители добавляют, заменяющих мясное сырье, предлагают мясопереработчикам все новые ингредиенты, для которых не существует утвержденных методик определения в лабораторных условиях, а их химическая формула максимально приближена к формуле животного белка. Таким образом, многие добавки сегодня просто невозможно обнаружить, и колбасе по итогам исследования выдается заключение «Соответствует ГОСТу!»

Республика Мордовия), наоборот, была значительно превышена массовая доля жира – 24% вместо нормы «не более 20%», а в образце «Докторская» ТМ «Мясной дом Бородин» (ООО «МДБ», Московская обл.) была занижена массовая доля белка – 9,82% вместо нормы «не менее 12%», а также обнаружена растительная добавка углеводной основы каррагинан (влагоудерживающий агент).

Производство всех трех изготовителей не первый год попадает в черный список «Общественного контроля», что говорит о нестабильном качестве выпускаемой продукции и слабом производственном контроле. Например, в 2016 г. экспертиза «Общественного контроля» выявила в колбасе «Докторская» ТМ «Атяшево» дефицит белка: 10,9% вместо 12%. А в аналогичном образце «Докторская» АНО «Роскачество» в 2018 г. были обнаружены остатки антибиотиков, «части голов и слизистые оболочки, а также изолят соевого белка».

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в колбасах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в колбасе «Докторская» однозначно является нарушением требований ГОСТа, так как этот компонент не указан в составе продукта на этикетке, – говорит **начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.–Петербург» Екатерина Полиектова.**



Информацию о выявленных фактах нарушений при изготовлении и реализации вареных колбас «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Обычно при выборе колбасы потребители ориентируются либо на свой горький опыт, либо на цену. Но, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», высокая

цена далеко не всегда гарантирует высокое качество продукции.

Так, например, «Докторская» ТМ «Атяшево» с повышенным содержанием жира за 1 кг стоит 460 руб. В то же время не вызвавший замечаний по качеству образец «Докторской» ТМ «Завтрак туриста» (ИП Павлов А. С., Республика Башкортостан) обошелся закупочной комиссией более чем в два раза дешевле – всего в 197,50 руб. за кг.

Если высокая цена не гарантирует качества, то на что ориентироваться потребителю при выборе колбасы?

– Прежде всего необходимо внимательно изучить маркировку, – говорит **Екатерина Полиектова.** – Классический состав «Докторской» выглядит так: свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль или посолочная смесь, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон). При этом нужно помнить, что наличие ингредиентов указывается в порядке убывания: чем дальше от начала списка стоит, тем меньше его содержится в продукте. Растительных белков, клетчатки, крахмала, мяса птицы в составе «Докторской» быть не должно. Из пищевых добавок может быть фиксатор окраски нитрит натрия, антиокислители и регуляторы кислотности. Также важно обратить внимание на цвет и консистенцию колбасы. «Докторская» должна быть светло-розового или розового цвета, фарш тонко измельченным, не рыхлым, без серых пятен и пустот.

Этим требованиям ГОСТа по итогам экспертизы соответствовали образцы «Докторской» пяти изготовителей: ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», АО «Мясокомбинат «Клинтский», ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» – все трое из Московской обл., ООО «МПЗ «Москворецкий» (г. Москва), ИП Павлов А. С. (Республика Башкортостан), а также образцы колбасы «Молочная» двух изготовителей: АО «ОМПК» (Московская обл.) и ОАО «Великолукский мясокомбинат» (г. Великие Луки).

Алиса САВЕЛЬЕВА



Внимание, эта «Докторская» ГОСТу не соответствует!

ДЫМОВ КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДОКТОРСКАЯ	АТЯШЕВО 1999	1997 МЯСНОЙ ДОМ БОРОДИНА
Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Дымов»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Атяшево»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Мясной дом Бородина»
ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «МПЗ «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «МДБ», Московская обл.
324,75	459,98	333,00
2 x 400 г	2 x 500 г	2 x 400 г
31.10.2019	04.11.2019	20.10.2019
60 суток	60 суток	до 19.12.2019
ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Сраг»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 10,08±1,51	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,03±1,80	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 9,82±1,47
не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 19,9±1,6	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 24,0±1,9	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 20,0±1,6
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка. Обнаружена растительная добавка углеводной природы (каррагинан), не заявленная на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В СОСИСКАХ НАШЛИ А ТАКЖЕ МЕЛКИЕ КОСТНЫЕ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила по показателям качества сосиски популярных торговых марок, на маркировке которых указан ГОСТ. Оказалось, что большинство образцов соответствует требованиям государственного стандарта, однако в ходе экспертизы выяснилось, что два изготовителя грубо нарушают требования законодательства и вводят потребителей в заблуждение.

ЕДА НА СКОРУЮ РУКУ

Сосиски часто называют едой для холостяков и ленивых. И те и другие дружно должны быть благодарны венскому мяснику Иоганну Ланеру, который в 1805 г. впервые придумал и приготовил длинную колбаску, назвав ее «венской». Секрет нового продукта состоял в том, что он был сделан из фарша говядины и свинины. Эта рецептура дошла и до наших времен. Правда, как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», некото-

рые российские мясопереработчики, стремясь извлечь максимальную выгоду из своего бизнеса, не чтут память великого Ланера и используют подчас такие ингредиенты, которые венский повар XIX века и не мог себе даже вообразить.

Два столетия подряд сосиски и вареные колбасы были очень популярны у населения многих стран мира, поскольку их состав представлен легкоусвояемыми белками и жирами, способствующими повы-



шению питательности и калорийности рациона, что вело к увеличению продолжительности жизни.

– В Советском Союзе в 1930-е годы вареные мясные изделия одни из первых получили государственный стандарт, поскольку на тот момент основной проблемой строителей коммунизма было недоедание, вследствие чего у населения наблюдались низкий иммунитет и рахит, – рассказывает диетолог, врач-психотерапевт **Андрей Бобровский**. – Однако в последние десятилетия ситуация существенно изменилась. Россияне, да и жители многих других стран, сегодня страдают от совершенно других недугов: заболеваний сердечно-сосудистой системы, онкологии и ожирения. Для решения этих проблем сосиски



не только не полезны, но вредны. Эта продукция, даже с самым традиционным составом, содержит много жира, соли, а также вкусовых добавок, которые делают их настолько привлекательными, что появляется опасное желание съесть их все больше и больше. Гораздо полезнее заменить сосиски куриной грудкой, в которой белка содержится почти вдвое больше, а жира – в несколько раз меньше. Сосиски – это пищевой атавизм, сегодня их вполне безболезненно можно исключить из рациона.

ИЗБЫТОК ЖИРА И СОЛИ

Ознакомившись с ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», который вступил в силу с 1 ноября 2019 г. и ближайšie годы будет определять состав вареных колбас и сосисок отечественного производства, невольно соглашаешься с мнением диетологов. Действительно, в соответствии

с этим документом в рецептуре сосисок «Молочных» содержится 28% жира, а в «Любительских» – 30% жира. На фоне этих двух образцов диетическими могут показаться сосиски «Говяжьи» с содержанием жира 16%, но если учесть, что в куриной грудке жира всего 5–6%, ни один из сортов сосисок и близко не сможет составить конкуренцию мясу птицы в сегменте здорового питания.

Помимо высокого содержания жира и соли, в колбасных изделиях, в том числе сосисках, как показывают многолетние исследования «Общественного контроля», нередко можно встретить и другое сырье, которое не предусмотрено рецептурой ГОСТа. Например, соевый изолят, загуститель камедь, влагоудерживающие добавки каррагинан и крахмал, растительные волокна и даже... целлюлозу. И потребители, предпочитающие в своем рационе мясосодержащие продукты, прошедшие промышленную



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Сосиски «Молочные» категории «Б», ТМ «Рублевский»	Сосиски «Сливочные» категории «Б», ТМ «Мясной дом Бородина»	Сосиски «Молочные» категории «Б», ТМ «Владимирский стандарт»	Сосиски «Молочные» категории «Б», ТМ «Велком»	Сосиски «Русские» категории «Б», ТМ «Ближние горки»	Сосиски «Молочные» категории «Б», ТМ «Мясницкий ряд»	Сосиски «Молочные» категории «Б», ТМ «Мираторг»
Изготовитель	ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МПЗ «Мясницкий ряд», Московская обл.	ЗАО «СК Короча», г. Санкт-Петербург
Цена за 1 кг, руб.	608-00	581-00	364-00	498-00	608-00	360-00	318-00
Количество образцов	2 x 480 г	2 x 480 г	2 x 480 г	2 x 600 г	2 x 450 г	2 x 856 г	3 x 200 г
Дата изготовления	19.11.2019	20.11.2019	14.11.2019	20.11.2019	20.11.2019	15.11.2019	16.11.2019
Срок годности	до 09.12.2019	до 20.12.2019	30 суток	30 суток	до 10.12.2019	до 15.12.2019	до 16.12.2019
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,74±1,91	не менее 10,0 – информация на этикетке / 12,94±1,94	не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,72±1,91	не менее 11,0 – информация на этикетке / 11,00±1,65	не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,75±1,91	не менее 11,0 – информация на этикетке / 12,37±1,86	не менее 11,0 – информация на этикетке / 14,05±2,11
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 28,0 – информация на этикетке / 18,7±1,5	не более 19,0 – информация на этикетке / 18,7±1,5	не более 28,0 – информация на этикетке / 17,3±1,4	не более 28,0 – информация на этикетке / 24,2±1,9	не более 18,0 – информация на этикетке / 23,6±1,9	не более 28,0 – информация на этикетке / 18,5±1,5	не более 28,0 – информация на этикетке / 21,0±1,7
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	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.

СОЕВЫЙ ИЗОЛЯТ, КРАХМАЛ, И ХРЯЦЕВЫЕ ЧАСТИЦЫ

переработку, должны быть всегда готовы к тому, что наряду с мясными ингредиентами они в большом количестве рискуют получить дополнительные, не очень полезные для организма.

И даже если на упаковке сосисок указано, что они сделаны в соответствии с ГОСТом, слепо верить сегодня этому тоже не стоит. Так, согласно исследованиям, проведенным «Общественным контролем» в 2015 г., государственному стандарту не отвечало 40% проверенных образцов сосисок, в 2016 г. – 50%, в 2017 г. – 30%, в 2018 г. – 60%, а в 2019 г. – 20%.

НИЗКОЕ КАЧЕСТВО ПО ЗАВЫШЕННОЙ ЦЕНЕ

Результаты проверки качества сосисок декабря 2019 г., показывающие снижение количества нестандартных образцов, свидетельствуют о стремлении изготовителей двигаться в сторону соблюдения ГОСТа.

— Эта положительная тенденция вызвана рядом факторов, — рассказывает **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. — Во-первых, Россия сегодня полностью себя обеспечивает свиной, что отражается на снижении ее рыночной цены. Это значит, что мясопереработчики при изготовлении колбас могут позволить себе использовать мясное сырье более высокого качества, чем, например, еще пять лет назад. Во-вторых, с учетом современного тренда на здоровое питание потребление продукции мясопереработки ежедневно сокращается: потребители все чаще предпочитают включать в рацион мясные продукты в чистом виде, особенно куриное, которое за счет наращивания внутреннего производства стало



самым доступным по цене. Эти факторы с каждым годом обостряют конкуренцию на рынке — изготовители в борьбе за кошелек покупателя вынуждены предлагать продукт более высокого качества, а также разрабатывать новые продукты, откликаясь на современные вызовы. Например, небольшой петербургский мяскокомбинат «Мит Стар» не так давно стал выпускать колбасные изделия и мясные деликатесы без глютена, получив тем самым дополнительные преимущества перед конкурентами.

Однако, как показала очередная экспертиза сосисок, потребитель, соблазнившись яркой упаковкой и невысокой стоимостью, может приобрести и откровенно фальсифицированную продукцию.

Так, в сосисках «Молочные» ТМ «Малаховский» (ООО «Малаховский мяскокомбинат», Московская обл.) были обнаружены клетчатка и каррагинан, а в сосисках «Говяжьи» ТМ «Кронштадтский» (ООО «МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург) — крахмал, растительный белок (соевый изолят), а также... мелкие костные и хрящевые частицы. Сосиски «Говяжьи», как заявлено на упаковке, претендуют на категорию «А». В то же время они оказались бедны белком: 10,10% вместо 12%, как того требует ГОСТ.

Последний образец сосисок «с хрящами и костями» обращает на себя внимание еще и тем, что изготовлен под хорошо известной ранее торговой маркой «Кронштадтский». Оговорка «ранее» не случайна, поскольку «Кронштадтский мясоперерабатывающий завод» уже как лет десять назад «приказал долго жить». При этом торговая марка, несколько раз перепроданная владельцами, недавно неожиданно воскресла... на территории опять-таки бывшего мяскокомбината «Самсон» (Московское шоссе, д. 13), продукцию



которого еще помнят жители Ленинграда. И вот на месте, где в прошлом веке сотнями тонн в сутки выпускал свою продукцию знаменитый советский мяскокомбинат, сегодня «гонят» фальшивые сосиски. Причем продают их по явно завышенной цене: 508 руб. за кг. Например, сосиски «Молочные» от другого петербургского мяскокомбината — ООО «Иней», выпущенные по заказу торговой сети «Лента» и соответствующие ГОСТу, стоят почти в два раза меньше — 325 руб. за кг, а сосиски ТМ «Мираторг» еще дешевле — 318 руб. за кг. Неужели мелкие костные и хрящевые частицы оказываются сегодня дороже мяса или потребителю просто предлагают заплатить за красивую этикетку с надписями ГОСТ, «Говяжьи» и «категория А»?

«Общественный контроль» надеется, что Роспотребнадзор, который уже 13.12.2019 получил все материалы экспертизы, проведет внеплановые проверки в отношении как изготовителей некачественных сосисок, так и их продавцов — гипермаркетов «Карусель» и «Лента».

политехнического университета Петра Великого Ирины Асфондьяровой, в некоторых рецептурах сосисок допускается, однако он обязательно должен быть указан в составе.



— Эксперименты с составом мясных изделий могут нанести вред здоровью людям, страдающим различными аллергиями, — считает **Андрей Бобровский**. — Самая страшная аллергическая реакция — отек Квинке, который развивается очень быстро, и если в течение 20 минут человеку не будет оказана помощь, все может закончиться летальным исходом. В более легких случаях у аллергиков страдают дыхательные пути, слизистые оболочки носовой полости и глаз, что приводит к удушью, провоцирует насморк и резь в глазах, а на кожных покровах появляются покраснения.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, ГОСТ 23670–2019 соответствуют все семь образцов сосисок следующих торговых марок: «Сливочные», ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ»), «Молочные», ТМ «Велком» (ООО «Мяскокомбинат «Павловская слобода»), «Молочные», ТМ «Мясницкий ряд» (ООО «МПЗ Мясницкий ряд») — все три образца изготовлены в Московской обл. Далее — сосиски «Молочные», ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва), «Молочные», ТМ «Владимирский стандарт» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.), «Русские», ТМ «Ближние горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.) и «Молочные» от компаний «Иней» и «СК Короча» (оба из г. Санкт-Петербурга).

Стоимость проверенных образцов сосисок за килограмм варьируется от 318–325 руб. (ТМ «Мираторг» и ТМ «Иней») до 608 руб. (ТМ «Ближние горки» и ТМ «Рублевский»). Сосиски с фальшивым составом за килограмм стоили 465 руб. (ТМ «Малаховский») и 508 руб. (ТМ «Кронштадтский»), что лишним раз подчеркивает: высокая цена и обозначение ГОСТ на упаковке не гарантируют качества.

СЛОВО – ИЗГОТОВИТЕЛЯМ

Мясопереработчики отмечают, что стоимость производства сосисок растет каждый год, однако из-за высокой конкуренции на рынке и политики се-

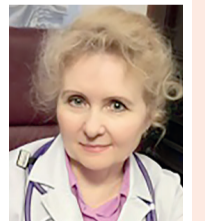
тей они не могут сильно поднимать цены на свою продукцию.

— Мы не раз обращались к ретейлерам с просьбой поднять цены на сосиски и колбасы хотя бы на 2–4% и каждый раз слышим отказ, — делится опытом **генеральный директор одного из петербургских мяскокомбинатов Валерий Метельский**. — Торговые сети ссылаются на то, что падают цены на свинину. По данным Национального союза свиноводов, они за этот год действительно в среднем снизились на 10%, однако стоимость сосисок и других колбасных изделий складывается из множества составляющих. Тот же шпик, например, в 2019 г. подорожал, также выросли цены на мясо птицы и говядину, которые мы используем в ряде рецептур. Растут расходы на электроэнергию, воду. К тому же время от времени необходимо в рамках индексации увеличивать зарплату сотрудникам.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

— Сосиски — это продукт длительного хранения, до 30 суток, а значит, он содержит консерванты, которые не приносят пользы человеку, поэтому я бы рекомендовал ими не злоупотреблять, — предупреждает **Александр Ишевский**.

— Большое количество жира и крахмал при частом употреблении могут привести к ожирению. Конечно, людям с язвенной болезнью сосиски принесут вреда меньше, чем жареный кусок мяса, но каждый день ими питаться нельзя. Особенно детям — они очень быстро привыкают к сосискам из-за входящих в их состав вкусовых добавок, которые делают их вкус более привлекательным. В итоге метаболизм у растущего организма формируется неправильно, — уточняет **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**.



— Если в упаковке сосисок или под их оболочкой скапливается влага, такую продукцию покупать не стоит, так как была нарушена либо целостность упаковки, либо условия хранения, — обращает внимание **Ирина Асфондьярова**. — Потребителя должна насторожить влага розового цвета. Это значит, что производитель добавил в продукт слишком много нитрита натрия.

Елена МАКСИМОВА

Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «Лента»	Сосиски «Говяжьи» категории «А». ТМ «Кронштадтский»	Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «Малаховский»
ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург	ООО «Малаховский мяскокомбинат», Московская обл.
325-00	508-00	465-00
2 x 400 г	2 x 500 г	2 x 265 г
21.11.2019	07.11.2019	18.11.2019
до 21.12.2019	07.12.2019	13.12.2019
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
не менее 12,0 – информация на этикетке / 12,39±1,86	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 10,10±1,51	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 12,81 ±1,92
не более 28,0 – информация на этикетке / 22,2±1,8	не более 16,0 – ГОСТ, 16,0 – этикетка / 14,9±2,2	не более 28,0 – ГОСТ, 28 – этикетка / 17,1 ±1,4
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют крахмал, растительный белок (соевый изолят), мелкие костные и хрящевые частицы	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные добавки углеводной природы (клетчатка, каррагинан)
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, присутствуют крахмал, растительный белок (соевый изолят), не заявленные в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены растительные добавки углеводной природы (клетчатка, каррагинан), не заявленные в составе. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

denmax



С наилучшими пожеланиями в Новом году!
Ваш «Дэнмакс»