

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ КИЛЬКИ: ПРИВКУС ГОРЕЧИ И НЕДОВЕС!

СТР. 6–7

Килька, обжаренная в томатном соусе, – любимое блюдо многих россиян, особенно старшего возраста. Но найти сегодня на прилавках настоящую кильку, изготовленную на совесть, оказалось совсем непросто: из десяти образцов рыбных консервов разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах города и проверенных в лаборатории Росстандарта, только два соответствовали требованиям ГОСТа!

Осторожно, ГОСТу не соответствуют!



МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Тушенка на помойку!

Роспотребнадзор привлек к административной ответственности четырех изготовителей мясных консервов из черного списка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»: ООО Производственная компания «Русь» (Новгородская обл.), ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» (г. Курган), ООО КМФЗ «Балтпроммясо» (г. Калининград) и ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» (Рязанская обл.). Однако наложенные санкции настолько незначительные, что их можно сравнить с комариным укусом: всем изготовителям объявлены предостережения, а должностному лицу одного из предприятий выписан штраф на 10 000 руб.!

Как выбрать консервы из мяса, а не из субпродуктов и соевого белка, читайте на



СТР. 2

МЯСО ПТИЦЫ

Продукция марки «Приосколье» на особом контроле

Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. проинформировало СПб ООП «Общественный контроль», что в прошлом году в отношении птицефабрики АО «Приосколье» (Белгородская обл.) было возбуждено 37 дел об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму 776 000 руб.

Запрос в Россельхознадзор был вызван удручающими результатами лабораторных исследований полуфабрикатов из мяса птицы марки «Приосколье», производимых СПб ООП «Общественный контроль» последние два года подряд: в продукции птицефабрики были обнаружены листерии, патогенные микроорганизмы, способные при определенном количестве вызвать листериоз – опасное инфекционное заболевание с летальным исходом.



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Любите сыр? Теперь научитесь его выбирать!

Сыр – вкусный и полезный продукт. Но далеко не всегда на полке супермаркета отечественные сыры соответствуют обязательным требованиям. Чтобы выяснить, насколько российские сыровары сегодня добросовестно соблюдают требования технических регламентов, специалисты СПб ООП «Общественный контроль» отправились в супермаркеты, где и закупили десять образцов сыров разных торговых марок в ценовом диапазоне от 400 до 800 руб./кг. Оказалось, что три образца из десяти, проверенных в лаборатории

Росстандарта, не соответствовали требованиям нормативных документов.



СТР. 4–5

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

«Белмолпродукт» привлекли к ответственности

Изготовитель молочных консервов ОАО «Белмолпродукт» (г. Белгород) привлечен к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 220 000 руб., сообщило Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Управление Роспотребнадзора по Белгородской обл. Наказание в адрес изготовителя сгущенного молока последовало «за выявленные нарушения требований законодательства в сфере технического регулирования», которые Роспотребнадзор установил по итогам плановой проверки в 1-м квартале 2020 г.



СТР. 8



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»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Готовится к публикации

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2020 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов спреда и полуфабрикатов из мяса птицы разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»



в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ТУШЕНКА НА ПОМОЙКУ!

Мясные консервы в последнее время прочно удерживают лидирующие позиции в списке продуктов, на которые поступает наибольшее количество жалоб от потребителей. И это неспроста: контроль качества со стороны государства за изготовителями в последние годы существенно ослаб, а сырье растет в цене, особенно на говядину. Вот и получается, что подавляющее большинство мясных консервов, представленных в розничной торговле, не соответствует обязательным требованиям по качеству.

ЧТО ВНУТРИ ЖЕСТЯНОЙ БАНКИ?

Согласно результатам экспертизы качества мясных консервов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в 2019 г., ГОСТу не соответствовало 90% образцов, проверенных лабораторией Росстандарта, а по итогам проверки этого года 80% мясных консервов не отвечало требованиям ГОСТа! При этом административная ответственность для изготовителей, выпускающих тушенку с грубыми отступлениями от государственного стандарта, сегодня, по сути, формальная, особенно в этом году, когда в период пандемии до конца 2020 г. Правительство РФ приостановило все проверки по жалобам граждан на неудовлетворительное качество товаров и услуг.

И все же Роспотребнадзор в ряде регионов, откуда на петербургский рынок поступает некачественная мясная продукция, в этом году принял меры в отношении особо «отличившихся» компаний.

«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» ОКАЗАЛСЯ ЛУКАВЫМ

Так, Управление Роспотребнадзора по Новгородской

обл. сообщило «Общественному контролю», что привлекло к административной ответственности должностное лицо **ООО Производственная компания «Русь»** (Новгородская обл.) в виде штрафа на сумму 10 000 руб. по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение требований технических регламентов при обороте пищевых продуктов), а руководителю компании вынесено представление об усилении производственного контроля за качеством и безопасностью выпускаемой продукции. К сожалению, сегодня, судя по административной практике, это максимальное наказание за выпуск поддельных мясных консервов, не соответствующих ГОСТу по целому ряду показателей. Так, согласно результатам экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль» весной этого года, массовая доля жира в мясных консервах «Честный продукт» (ООО ПК «Русь») превысила норму в два раза и составила более 36% вместо нормы «не более 18%», а массовая доля белка, наоборот, была занижена почти в два раза и составила 9,7% вместо 16%! Кроме того, в «Честном продукте» был об-



наружен не предусмотренный рецептурой ГОСТа влагоудерживающий агент каррагинан.

НЕСВОЙСТВЕННЫЙ ВКУС ТУШЕНКИ ИЗ Г. КУРГАНА

Еще менее жесткому наказанию подвергся **ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ»** (г. Курган) – один из постоянных «героев» черного списка «Общественного контроля». Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по Курганской обл., в адрес предприятия «вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения» (ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ). И это притом, что «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» ежегодно выпускает мясные консервы, ничего общего не имеющие с государственным стандартом, хотя на каждой банке стоит маркировка «ГОСТ 32125–2013». Так, по итогам проверки этого года говядина тушеная из г. Кургана при извлечении из банки была

представлена измельченной массой, ее запах и вкус признаны несвойственными тушеному мясу, а массовая доля белка оказалась в 1,5 раза ниже нормы, впрочем, как и массовая доля основного продукта – мяса.

«ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» ЗА ФАЛЬСИФИКАЦИЮ!

Судя по информации Управления Роспотребнадзора по Калининградской обл., по той же ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ были приняты меры и в отношении **ООО КМПЗ «Балтпроммясо»**, регулярно нарушающего требования ГОСТа при выпуске мясных консервов. Правда, какие конкретно были «приняты меры», чиновники не уточнили, а это значит, что надзорный орган подошел к проверке формально, не желая привлекать нарушителя к адекватной ответственности. Именно такая лояльность госорганов приводит к тому, что мясопереработчики не делают правильных выводов и продолжают выпускать продукцию, не отвечающую обязательным

требованиям. Отметим, что говядина тушеная торговой марки «Боекомплект» от **ООО КМПЗ «Балтпроммясо»**, согласно результатам экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в этом году, не соответствовала требованиям ГОСТа: массовая доля белка в консервах составила всего 7,25% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля жира – 20,7% вместо нормы «не более 17%». Кроме того, запах и вкус образца были признаны несвойственными тушеному мясу.

Легким испугом отделался и другой «ветеран фальсификации» мясных консервов – **ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат»** (Рязанская обл.). Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл., проведя внеплановую проверку предприятия по обращению СПб ООП «Общественный контроль», сумело лишь объявить ему «предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований в области технического регулирования». И это притом, что, согласно протоколу испытаний Росстандарта, массовая доля белка в свинине тушеной рязанского мясокомбината составила 9,28% вместо нормы «не менее 16%», а массовая доля жира – 29% вместо нормы «не более 18%». Кроме того, консервы оказались с наличием постороннего привкуса, а среди ингредиентов был обнаружен соевый изолят, наличие которого говорит о беззастенчивой фальсификации мясных консервов с маркировкой «ГОСТ 32125–2013».

Если за фальсификацию пищевых продуктов и дальние органы государственного надзора будут выносить «предостережения», то есть просто грозить пальцем, тогда вряд ли в ближайшем будущем потребители

смогут рассчитывать на мясные консервы, выпущенные в соответствии с ГОСТом, а их забытый вкус навсегда останется только в воспоминаниях старшего поколения.

КАК ВЫБИРАТЬ ТУШЕНКУ?

«Общественный контроль» напоминает, что мясные консервы, изготовленные в соответствии с ГОСТом, носят название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться «Тушенка говяжья», «Тушенка особая свиная» и т.п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупоренные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светлого-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.

Алиса САВЕЛЬЕВА

интернет-магазин
тортов на любой вкус
www.cake-shop.spb.ru

с 1955 года
невские берега
Эталон радости



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 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.

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Елена Максимова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ
БЕСПЛАТНО

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 фактически 11.08.2020 г. в 12.00, Выход в свет 16.08.2020 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 198097, Санкт-Петербург, ул. Трефолева, д.2, БЕ

Номер заказа ТД-7473/7

Тираж номера 30 000 экз.

12+

МЯСО ПТИЦЫ

Продукция марки «Приосколье» на особом контроле

Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. проинформировало Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», что в прошлом году в отношении птицефабрики АО «Приосколье» (Белгородская обл.) было возбуждено 37 дел об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму 776 000 руб.

Запрос в Россельхознадзор был вызван удручающими результатами лабораторных исследований полуфабрикатов из мяса птицы, проводимых СПб ООП «Общественный контроль» последние два года подряд.

Так, в ходе экспертизы 2018 г. листерии (патогенные микроорганизмы) были обнаружены в трех образцах полуфабрикатов из мяса птицы разных торговых марок из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, в том числе производства АО «Приосколье». В ходе проверки прошлого года листерии опять были обнаружены в полуфабрикате «Бедро с кожей» торговой марки «Приосколье», приобретенном в магазине «Пятерочка» (Ленинский пр., д. 98).

Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. также сообщило, что только в январе 2020 г. провело 205 лабораторных исследований продукции АО «Приосколье», несоответствий на этот раз выявлено не было.

Наличие в мясе птицы листерий свидетельствует о нарушении санитарных норм либо на производстве, либо при транспортировке, переупаковке или хранении продукции. Листерии опасны для человека, и во всем мире этот возбудитель находится под особым вниманием контролирующих организаций, ведь причиной 70–75% случаев заболеваний листериозом становятся именно мясные продукты. Болезнь эта крайне опасна для беременных, так как вызывает



тяжелое поражение плода. У здоровых людей листериоз может проявляться в виде гастроэнтерита с признаками диареи, повышения температуры, головной и мышечной боли. Критически опасны листерии для людей с ослабленным иммунитетом. Группами риска здесь являются дети до 5 лет, у которых иммунная система еще не сформирована в должной степени, пожилые люди старше 65 лет, а также люди с пониженным иммунитетом вследствие перенесенных заболеваний. При термической обработке листерия погибает и не может стать источником заболевания, однако прекрасно размножается даже при низких температурах.

Листериоз называют еще болезнью холодильника – при низких температурах бактерии не погибают, а засыпают. При этом они также могут обсеменить и хранящиеся рядом в холодильнике продукты питания – овощи, фрукты и даже молочную продукцию, поэтому необходимо соблюдать принципы товарного соседства и хранить мясо в отдельной закрытой емкости.

СПб ООП «Общественный контроль» в ближайшее время проведет очередную экспертизу полуфабрикатов из мяса птицы разных торговых марок и выяснит, насколько российские птицефабрики добросовестно извлекают уроки из надзорных мероприятий, соблюдая действующие санитарные нормы.

Кирилл ОРЛОВ

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Копченая ставрида – деликатес, доступный для вас



Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает всем гурманам оценить вкус копченой ставриды, выловленной в южных морях России.

ПОПОЛНЕНИЕ В РЫБНОМ МЕНЮ

Пробовали ли вы ставриду холодного копчения? Теперь у вас точно есть такая возможность, ведь компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» постоянно заботится о разнообразии вашего рыбного меню и наладила в Петербурге выпуск деликатеса в упаковках массой 180 г. Как раз хватит, чтобы насладиться новым вкусом, распробовать и в следующий раз искать на полке вкусную ставриду со знакомым логотипом на упаковке!

Ставрида – одна из наиболее распространенных в мире рыб.

Ее плотная и тонкая кожа препятствует механическим повреждениям, сама рыба на ощупь плотная, а мясо при этом более нежное, чем у мойвы.

Род ставриды включает в себя более десяти ее видов: атлантическая, средиземноморская, южная, японская и некоторые другие.

Хвостик у ставриды жесткий, но это не главная ее характеристика. Отличительной особенностью внешнего вида ставриды является наличие «шва» вдоль всей поверхности тела. Самая большая пойманная особь имела вес 2 кг. Средняя продолжительность жизни ставриды достигает около девяти лет. Ставрида – хищная рыба, питается зоопланктоном, креветками и маленькими рыбками (анчоусами, мелкими сардинами), а также ракообразными, моллюсками и икрой пелагических рыб, донными



и придонными беспозвоночными. Появившиеся на свет мальки до годовалого возраста находят себе пристанище под куполом медуз, которые обеспечивают им защиту от морских «конкурентов».

КАК КОПЯТ СТАВРИДУ?

Рыбу размораживают, солят, погружают в специальный соляной раствор, тузлук. Он уничтожает бактерии в тканях рыбы, а последующее копчение дымом «добывает» микробы на поверхности – дым обладает антисептическими свойствами.

Для холодного копчения рыбу помещают в специальные коптильни, нанизав на прутки, внизу которых дымится стружка или щепка, а воздух нагревается не выше 30°C.

Обратите внимание: как только вы вскрыли упаковку, рыбу необходимо употребить в течение двух суток. А без холодильника ее вообще нельзя хранить. Если вы купили копченую рыбку для пикника или на дачу, где нет холодильника, нужно съесть ее в день покупки.

Анна ШЕВЕЛОВА




Вкусно, как дома!














ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЫР: КАКОЙ ВЫБРАТЬ

Отечественные сыровары за последние пять лет увеличили объемы выпуска сыра на 45%, а Россия вошла в десятку стран-лидеров по производству сыра и даже наладила его экспорт. Однако последние годы качество российских сыров вызывало немало нареканий как у рядовых потребителей, так и у общественных организаций, защищающих их права. Особенно остро вопросы по качеству молочных продуктов встали сегодня, когда из-за пандемии Правительство РФ приняло решение о приостановке внеплановых проверок по жалобам потребителей на качество пищевых продуктов.

Чтобы выяснить, насколько добросовестно соблюдают сегодня обязательные требования российские сыровары, специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» отравились в супермаркеты Северной столицы, где и закупили десять образцов сыров разных торговых марок в ценовом диапазоне от 400 до 800 руб./кг. Оказалось, что три образца из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям нормативных документов.

ОТКРЫЛИ СЛУЧАЙНО, ПОДДЕЛЫВАЮТ СОЗНАТЕЛЬНО

Сыр является древнейшим пищевым продуктом. Предполагают, что впервые он был получен около 10 000 лет назад, причем случайным способом. Кочевники в странах Азии в качестве емкости для хранения молока использовали желудки жвачных животных, в частности овец. И поскольку в этих желудках оставались сычужные ферменты, при длительном хранении молоко перерабатывалось в творог и сыворотку. Это открытие подарило людям уникальный секрет приготовления сыра, который

богат белком, десятками аминокислот и витаминов. В мире сегодня насчитывается более 2000 сортов сыра.

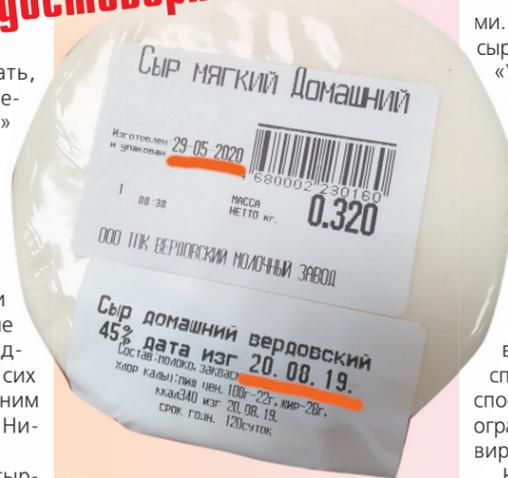
Расцвет сыроварения пришелся на эпоху Средневековья, когда его изготовлением занялись монахи. Именно благодаря им видовое разнообразие сыров неимоверно возросло. Они придумали сыр солить, коптить, сдабривать специями и сажать на него благородную плесень. Трудно сказать, что подвигло служителей культа на сыроварение: возможно, им нечем было занять себя в ожидании созревания вина,

а может быть, они искали продукт, который наилучшим образом сочетался бы с вином, но, так или иначе, именно монахам принадлежит идея создания большинства известных сейчас сортов сыра. Более того, принято считать, что именно со времен Средневековья слова «сыр» и «вино» стали неразлучны.

Во времена Ренессанса сыр был объявлен «вредным»: нелепое заблуждение ученых и врачей той эпохи. Но миф о вредности сыра просуществовал недолго. Первыми стали производить огромные круги твердого сыра голландцы. И вот уже с XIV века и до сих пор этот продукт является одним из важных пунктов доходов Нидерландов.

Славяне изготавливали «сырный творог» – продукт, полученный путем естественного свертывания молока, сырой способ. От-

Требованиям не соответствует: недостоверная маркировка!



Сыр мягкий «Домашний» (ООО ТПК «Вердовский молочный завод» (Рязанская обл.))

сюда и название продукта «сыр». Историки утверждают, что наши предки даже дань выплачивали своим сыром. Однако традиций сыроварения как таковой в России не было вплоть до Петра I. Именно он пригласил в Россию голландских мастеров-сыроваров, и с этого момента принято отсчитывать историю сыроварения в России. В конце XVIII века появился и первый сыродельный завод. Он был создан в имении князя Мещерского. Начало промышленного производства сыра в России датируется 1866 г. А уже к 1913 г. в стране производилось почти 100 сортов сыра, многие из которых с успехом экспортировались.

Имена сырам на заре сыроделья давали по месту их производства, поэтому узнать об их исторической родине несложно. Так, пармезан родился в итальянском городке Парма, родина рокфора и камамбера – французские деревеньки с аналогичными названиями. Та же история и с российскими сырами. Названия «Ярославский», «Угличский», «Пошехонский» говорят сами за себя.

Сегодня в России ежегодно выпускается свыше 500 тыс. тонн сыра. Так, в прошлом году было произведено 524 тыс. тонн сыров, что на 12% больше, чем в 2018 г. Однако в первом полугодии нынешнего года темпы замедлились, и связано это в первую очередь с падением спроса из-за снижения платежеспособности населения в период ограничений, вызванных коронавирусной инфекцией.

Несмотря на существенные меры поддержки для отечественных сыроваров, принятые в 2014 г. после введения ответного

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРА



Наименование продукта	Сыр «Российский» полутвердый, массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр фасованный «Голландский», ТМ «Моя цена», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр фасованный «Утренний», ТМ «Тысяча Озёр», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Российский» плавильный копченый «Отборный» твердый фасованный в нарезке, ТМ «Сделано в Порхове», массовая доля жира в сухом веществе 40%	Сыр «Сулугуни», ТМ «Красногвардейский молочный завод», массовая доля жира в сухом веществе 40%	Сыр полутвердый фасованный в нарезке «Российский», ТМ «То, что надо!», массовая доля жира в сухом веществе 50%
Производитель	ОАО «Здравушка-Милк», Республика Беларусь, фасовщик – ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	ОАО «Дятловский сыродельный завод», Республика Беларусь, фасовщик – ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург	ОАО Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл.	ООО «Красногвардейский молочный завод», Республика Адыгея	ООО «Малоярославецкий молочный комбинат», Калужская обл.
Дата изготовления	18.05.2020	18.05.2020	19.01.2020	10.05.2020	23.05.2020	05.05.2020
Нормативный документ	ТУ 10.51.40-003-47988272-05	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	ТУ 9225-006-46972145-2007	ГОСТ 31690-2013	СТО 88820939-06-2015	ТУ 10.51.40-003-54761161-2017
Масса, количество образцов	3 x 210 г	326 г + 352 г	3 x 240 г	425 г + 415 г	216 + 274 г = 490 г	3 x 200 г
Цена за 1 кг, руб.	528,57	449,89	374,96	459,00	633,00	526,50
Место закупки	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Маркет»), Ленинский пр., д. 82	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	22,5 ± 15% / 24,6 ± 0,4	26,8 ± 15% / 23,9 ± 0,4	25,0 ± 15% / 25,4 ± 0,4	не нормируется / 11,1 ± 0,2	19,5 ± 15% / 23,6 ± 0,4	24,5 ± 15% / 21,9 ± 0,4
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	36-55 включительно / 40,9 ± 0,2	36-55 включительно / 42,4 ± 0,2	36-55 включительно / 43,4 ± 0,2	36-70 включительно / 46,7 ± 0,2	36-55 включительно / 55,0 ± 0,2	36-55 включительно / 47,4 ± 0,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	50 (указано на этикетке) / 50,2	45 (указано на этикетке) / 45,1	45 (указано на этикетке) / 45,1	40 (указано на этикетке) / 40,9	40 (указано на этикетке) / 40,0	50 (указано на этикетке) / 48,1
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Отличается по м.д. жира

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

К ВАШЕМУ СТОЛУ?

эмбарго на западные санкции, отрасль до сих пор страдает от недобросовестной конкуренции некоторых участников рынка, делающих ставку на фальсификацию продукта. Так, по итогам экспертизы 2017 г., проведенной СПб ООП «Общественный контроль», растительные жиры, не предусмотренные классической рецептурой изготовления сыра, были обнаружены в двух образцах сыра «Российский», один из которых под торговой маркой «Баба Валя», судя по маркировке, был изготовлен на ОАО «Слущский сыродельный комбинат» (Республика Беларусь). В 2018 г. аналогичная проверка также выявила два поддельных образца сыра. На этот раз они принадлежали ООО «Арча» («Балтасинский маслодельно-молочный комбинат», Республика Татарстан) и ООО «Чернавский сыродельный завод» (Липецкая обл.). В прошлом году в ходе экспертизы «Общественного контроля» был выявлен только один фальсификат – сыр сулугуни «Луговая свежесть» (товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл.). Согласно выводам лаборатории Росстандарта, жировая фаза образца не соответствовала жирнокислотному составу молочного жира.

По словам доцента кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолия Брунценцева, недобросовестные произ-

водители используют для изготовления таких подделок обезжиренное молоко, в которое добавляют более дешевое сырье – заменитель молочного жира, вводя тем самым в заблуждение потребителей.

– По сути, это не сыры и даже не «сырные продукты с заменителем молочного жира», а продукты смешанного жирового состава полутвердые, в которых молочный жир практически полностью заменен смесью растительных жиров, – говорит директор Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН Елена Топникова.

РЕЗУЛЬТАТЫ ВСЕЛЯЮТ ОПТИМИЗМ

С включением с 1 ноября прошлого года всей молочной продукции в автоматизированную систему электронной ветеринарной сертификации «Меркурий» недобросовестным предпринимателям стало сложнее выпускать и сбывать поддельные сыры. Ведь система, к кото-

рой подключены, кроме изготовителей, также перекупщики и торговые сети, не дает завести в нее ложные сведения, а любой сбой, вызванный такой попыткой, чреват блокировкой участника рынка и внеплановой проверкой со стороны Россельхознадзора. Именно благодаря введению новой системы прослеживаемости потоков молочного сырья и готовой продукции в этом году в ходе экспертизы «Общественного контроля» впервые за двадцать лет проверок не было выявлено ни одного поддельного сыра: все приобретенные в магазинах и направленные на исследование образцы сыров – пять полутвердых, четыре мягких и один плавленый копченый – были изготовлены исключительно из молока без добавления растительных жиров. И это, безусловно, хорошая новость для потребителей.

В то же время три образца мягких сыров получили замечания специалистов.

Так, например, в сыре «Адыгейский» торговой марки «Бутербродов» (ООО «Молзавод Новый», Республика Адыгея) массовая доля жира в пересчете на сухое вещество была ниже, чем указано на этикетке: 42% вместо 45%. Еще меньше – 39,5% вместо 45% – оказалась жирность в пересчете на сухое вещество сыра «Адыгейский» (ИП Хутыз Р.А., Республика Адыгея).

Преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского



ВЫБИРАЕМ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР

«Российский» сыр – это полутвердый сычужный сыр с жирностью 50±1,6%, который изготавливают из пастеризованного коровьего молока с внесением молокосвертывающего сычужного фермента, закваски мезофильных молочнокислых бактерий. Цвет сыра может быть от белого до светло-желтого, окраска среза сыра должна быть равномерной. Консистенция умеренно эластичная, однородная по всей массе, допускается слегка плотная. Этот сорт сыра имеет характерный рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Вкус должен быть выраженным сырным, слегка кисловатым. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.

Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, наличием посторонних включений, а также сыры, расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Края сыра не должны быть крошащимися или потрескавшимися. При покупке сыра в торговом предприятии обязательно проверяйте наличие информации о сроке годности, а также оценивайте, соблюдены ли условия хранения продукта.

политехнического университета Петра Великого Алексей Корж



подчеркивает, что всему виной погоня за снижением себестоимости, ведь чем жирнее молочное сырье для производства мягкого сыра, тем оно изготовителю обходится дороже.

– Мягкие сыры должны быть эластичными, а такими они становятся именно за счет содержания в них определенного количества жира. Если его в продукте недостаточно, то он будет сухим и крошащимся при нарезке, – поясняет Алексей Корж.

Отметим, что по итогам экспертизы прошлого года в отношении продукции адыгейских предприятий ООО «Молзавод Новый» и ИП Хутыз Р.А. были высказаны аналогичные замечания, однако, как видим, они не устранены до сих пор.

Заместитель директора по научной работе Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН Ольга Лепилкина отмечает, что показатели пищевой ценности сыров могут быть различными в каждой партии в зависимости от качества используемого молока, особенностей производственного процесса, сроков хранения и реализации продукта. Так, например, пищевая ценность мягких сыров, выработанных в весенне-летний период, будет отличаться от партий, изготовленных осенью или зимой.

Сравнивая заявленные на этикетках и фактические данные о пищевой ценности сыров, специалисты Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» сделали вывод о неслаженной работе служб контроля на производстве, а иногда и о заведомом обмане потребителя.

– Если производитель заявляет на этикетке одно содержание жира, а выявлено его меньше или больше, даже учитывая пределы колебаний, установленные Техническим регламентом «О безопасности молока и молочной продукции», то потребитель получает недостоверную информацию о продукте, – поясняет Ольга Лепилкина.

«ВЕЧНЫЙ» СЫР ИЗ УНИВЕРСАМА «СЕЗОН»

Третьим образцом, признанным не соответствующим требованиям нормативных документов, стал сыр

мягкий «Домашний» (ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл.). На упаковке этого сыра, приобретенного в начале июня в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, было указано два разных наименования продукта: один стикер гласил «Сыр мягкий Домашний», другой – «Сыр домашний вердовский». Причем на первом стикере была указана дата выработки 29.05.2020, а на втором – 20.08.2019 со сроком годности 120 суток. И это притом, что на основной этикетке, которая находится на лицевой стороне упаковки, изготовитель указывает срок годности сыра 35 суток! Специалисты лаборатории Росстандарта предположили, что вторая – «прошлогодняя» – этикетка с недостоверной датой изготовления и придуманным сроком годности, вводящая потребителей в заблуждение, была наклеена сотрудниками магазина «Сезон». Но вот с какой целью они это сделали, ответить может либо психиатр, либо Роспотребнадзор, куда «Общественный контроль» уже направил все материалы проверки для принятия мер в рамках действующего законодательства.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, пять образцов сыра не вызвали замечаний специалистов лаборатории Росстандарта. Это полутвердый сыр «Российский» от ОАО «Здравушка-Милк» (Республика Беларусь), сыр полутвердый «Утренний» ОАО «Дятловский сыродельный завод» (Республика Беларусь), сыр полутвердый «Голландский» ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.), сыр «Российский плавленый копченый» ОАО Маслосырзавод «Порховский» (Псковская обл.) и сыр «Сулугуни» ООО «Красногвардейский молочный завод» (Республика Адыгея).

Кирилл ОРЛОВ



ГОСТ 32260-2013 «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»:

«Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, запахом нефтепродуктов и химикатов, наличием посторонних включений, а также сыры расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму), пораженные подкорковой плесенью, с гнилостными колодцами и трещинами, с глубокими зачистками (более 2–3 см), с сильно подопревшей коркой, с нарушением герметичности полимерных материалов, выпущенные без нанесенного покрытия, со значительным нарушением полимерно-парафиновых и восковых сплавов, латексных покрытий, с развитием на поверхности сыра плесени и других микроорганизмов».

Сыр фасованный «Российский» молодой, ТМ «ПРОСТО», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр «Адыгейский», ТМ «Бутербродов», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр «Адыгейский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр мягкий «Домашний», массовая доля жира в сухом веществе 45%
ООО «ПиР-ПАК», Московская обл.	ООО «Молзавод Новый», Республика Адыгея	ИП Хутыз Р.А., Республика Адыгея	ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл.
22.04.2020	01.05.2020	23.05.2020	29.05.2020
ТУ 10.51.40-001-58733842-2016	ГОСТ 32263-2013	СТО 97533559-001-2017	СТО 12204216-002-2018
3 x 200 г	2 x 300 г	354 г + 346 г	320 г + 396 г
775,00	515,00	579,00	399,00
ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Развитие малых форматов» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
22,5 ± 1,5% / 44,9±0,2	16,5 ± 1,5% / 22,8±0,4	16,5 ± 1,5% / 19,4±0,4	16,5 ± 1,5% / 18,9±0,4
36-55 включительно / 41,1±0,2	не более 60,0 / 55,2±0,2	более 55,0 / 58,0±0,2	более 55,0 / 55,3±0,2
50 (указано на этикетке) / 48,9	45 (указано на этикетке) / 42,0	45 (указано на этикетке) / 39,5	45 (указано на этикетке) / 45,2
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. жира в пересчете на сухое вещество	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, требованиям к маркировке (указаны две разные даты изготовления)

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»

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ КИЛЬКИ: 80% НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТУ!

Рыбные консервы наряду с мясом птицы и куриным яйцом остаются одним из самых доступных для россиян источником белка. В последние годы объемы выпуска рыбной продукции даже увеличились. Однако качество консервированной рыбы по-прежнему оставляет желать лучшего. Так, по итогам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», восемь образцов консервов из кильки в томатном соусе разных торговых марок из десяти, приобретенных в супермаркетах Северной столицы, не соответствовали требованиям ГОСТ 16978–99.

КОЛИЧЕСТВО РАСТЕТ, КАЧЕСТВО ПАДАЕТ

Сегодня в России выпускают до 600 млн условных банок рыбных консервов в год. Введенное в августе 2014 г. продовольственное эмбарго против ряда западных стран позволило создать на внутреннем рынке нишу для отечественной продукции. Рост добычи водных биоресурсов стал возможен и благодаря присоединению в 2014 г. к Российской Федерации Республики Крым и города федерального значения Севастополь. Увеличение объемов производства рыбных консервов также вызвано политикой по стимулированию отрасли, предусмотренной федеральной программой «Развитие рыбохозяйственного комплекса».

В то же время наряду с ростом объемов производства рыбной продукции в последние годы наблюдается снижение государственного контроля и надзора за ее качеством. Так, согласно результатам экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в 2016 г.,

обязательным требованиям не соответствовали 80% проверенных рыбных консервов. В 2018 г. эта цифра снизилась до 70%, а в 2019 г. – до 65%, то есть наметилась тенденция к снижению процента брака. Однако проверка этого года, проведенная в апреле, показала, что общий уровень качества рыбных консервов опять откатился до показателей 2016 г.: 80% проверенных банок не отвечают обязательным требованиям.

КИЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ ИЛИ БАЛТИЙСКАЯ?

Целью очередной экспертизы было выяснить, насколько добросовестно отечественные рыбопереработчики соблюдают требования ГОСТа при выпуске, пожалуй, самых популярных и недорогих консервов из кильки. В России сырьем для изготовления этой продукции являются два вида кильки – балтийская и черноморская. Выработкой консервов из кильки балтийской в основном занимаются компании, расположенные



в Калининградской области, а черноморскую кильку добывают и перерабатывают предприятия Крыма и в меньшей степени Краснодарского края.

Но иногда наряду с килькой черноморские промысловики вылавливают консервы из анчоуса – рыбки, очень похожей на кильку, но все же имеющей свои отличия.

Килька является общим названием нескольких видов маленьких рыб, относящихся к семейству сельдевых. Эти мелкие рыбки (длиной до 17 см) живут в опресненной и подсоленной воде, питаются планктоном, а называют их так из-за своеобразной чешуи, образующей киль.

Анчоус относится к семейству анчоусовых. Длина этой рыбки достигает 20 см. Для того чтобы отличить анчоус от кильки, нужно просто осмотреть строение головы. У анчоуса угол рта совпадает с концом окружности глаза, если рассматривать от носа рыбки. Вкусные характеристики анчоусов также отличны от кильки. Так, анчоус жирнее кильки.

Для проверки качества в лабораторию Росстандарта отравились десять образцов рыбных консервов: пять образцов кильки балтийской, четыре образца кильки черноморской и один образец консервов из анчоуса. Поскольку консервов разного вида оказалось примерно по-

ровну, экспертизу можно также считать своеобразным соревнованием по качеству калининградских компаний – «старожил» российской рыбной отрасли – и предприятий Крыма – «новичков» нашего рынка. Оценивая результаты лабораторных исследований, стоит с уверенностью сказать, что, несмотря на замечания к качеству продукции и тех и других, крымские переработчики в этом заочном споре с минимальным перевесом опередили своих калининградских коллег: в совокупности показатель «массовая доля рыбы» в консервах из черноморской кильки был ближе к требованиям ГОСТа, чем в консервах из кильки балтийской.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ 16978-99



Наименование продукта	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Рыбное меню»	Рыбные консервы стерилизованные. Анчоус европейский неразделанный обжаренный в томатном соусе. ТМ «Пролив. Традиции качества. 1873»	Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Знак качества»	Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Знак качества»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Лента»	Консервы рыбные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Балтийский невод»	Консервы рыбные стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Золотой резерв. Барс»
Производитель	ООО «Роскон», Калининградская обл.	ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым	ООО «Рыбоконсервный комбинат «Акварин», г. Севастополь	ООО «БАЛТ-ОСТ», г. Рязань	ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская обл.	ООО «Барс», Калининградская обл.
Дата изготовления	05.11.2019	24.01.2020	30.11.2019	11.11.2019	29.03.2020	13.12.2019	21.08.2019
Масса, количество образцов	5 x 230 г	5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 230 г	5 x 250 г
Цена за упаковку	45,99	49,99	65,99	62,99	54,99	38,99	49,99
Место закупки	ООО «Аврора» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Аврора» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А
Масса нетто, г (Норма/Результат)	230±6,9 / 229	240±7,2 / 246	240±7,2 / 238	240±7,2 / 243	240±7,2 / 244	230±6,9 / 228	250±7,5 / 256
Массовая доля составных частей, % (норма м.д. рыбы – 70–90%, м.д. соуса – 10–30%)	м.д. рыбы – 73, м.д. соуса – 27	м.д. рыбы – 79, м.д. соуса – 21	м.д. рыбы – 81, м.д. соуса – 19, масса рыбы – 192 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 79, м.д. соуса – 21, масса рыбы – 192 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 62, м.д. соуса – 38, масса рыбы – 152 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 59, м.д. соуса – 41, масса рыбы – 134 г (на этикетке* – 161 г)	м.д. рыбы – 58, м.д. соуса – 42, масса рыбы – 148 г (на этикетке* – 190 г)
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Томатный соус неоднородный, с отделением водянистой части. Рыба мягкая, разваренная, с нарушенной целостностью	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Томатный соус неоднородный, с отделением водянистой части. Рыба мягкая, разваренная, с нарушенной целостностью	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус, несвойственный консервам данного вида. Целостность рыбы нарушена, разваренная. Томатный соус неоднородный, с отделением водянистой части	СООТВЕТСТВУЕТ
СООТВЕТВИЕ ГОСТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей

* Предел допускаемых отрицательных отклонений значения массы основного продукта без жидкости от номинального количества данного показателя, указанного на упаковке, – 4,5%.

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

БАЛТИЙСКИЙ УЛОВ

Согласно требованиям Технического регламента 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», массовая доля рыбы в консервной банке должна быть не менее 70% от общей массы нетто продукта, а соуса или заливки не должно быть более 30%. Две калининградские компании пренебрегли этим требованием.

Так, в образце консервов из кильки балтийской неразделанной в томатном соусе ТМ «Золотой резерв. Барс» (ООО «Барс») массовая доля рыбы составила 58%, а соуса – 42%, сама же рыба оказалась сухой, что, впрочем, допускается ГОСТом. Отметим, что, согласно результатам экспертизы рыбных консервов, проведенной «Общественным контролем» в 2018 г., к качеству продукции ООО «Барс» (килька балтийская неразделанная в томатном соусе) замечаний по качеству не было.

Не многим больше, а именно 59%, оказалось рыбы в консервах из кильки балтийской неразделанной в томатном соусе ТМ «Балтийский невод» (ООО «БАЛТИЙСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»). Кроме солидного недовеса, этот образец

отличился «несвойственным» вкусом для консервов данного вида. При этом целостность рыбы оказалась нарушена, а томатный соус был неоднородным, с отделением водянистой части.

Самыми несъедобными консервами, выработанными в Калининградской области, оказались консервы из кильки балтийской неразделанной в томатном соусе ТМ «GoldFish» (ООО «Янтарный Берег»). Согласно выводам лаборатории, их вкус был «несвойственным консервам данного вида, с наличием постороннего привкуса». Кроме того, консистенция рыбы оказалась мягкой, разваренной, ее целостность была нарушена, а соус был неоднородным, с отделением водянистой части.

СДЕЛАНО В КРЫМУ

Крымские консервы из кильки получили меньше замечаний от испытательной лаборатории, чем калининградские. Так, килька черноморская неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Знак качества» (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым) имела высокое содержание массовой доли основного продукта



Осторожно, ГОСТу не соответствую!

(81%), однако рыба оказалась мягкой, разваренной, с нарушенной целостностью, а томатный соус был неоднородным с отделением водянистой части. Отметим, что, согласно результатам экспертизы рыбных консервов, проведенной «Общественным контролем» в 2016 г., килька черноморская неразделанная в томатном соусе от ООО «Консервный комбинат «Арктика» полностью соответствовала обязательным требованиям ГОСТ 16978-99.

Точно такие же замечания получил другой образец, выпущенный ООО «Рыбоконсервный комбинат «Аквамарин» (г. Севастополь) под тем же брендом «Знак качества». Массовая доля рыбы в консервах составила 79%.

А вот третий образец крымских консервов из кильки, проверенный в лаборатории, имел хорошие органолептические свойства, если не притрагиваться к сухой рыбе, но отличился существенным недоложением основного сырья: массовая доля рыбы составила 56%, а соуса – 44%! Автор этого продукта – ООО «Фортуна Крым» (Республика Крым) – не первый год попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы 2016 г. массовая доля рыбы в консервах составила 63%, а в 2018 г. продукция компании не соответствовала требованиям ГОСТа по органолептическим показателям: куски рыбы соединились между собой мучнистой массой, а цвет соуса был неоднородным с наличием мучнистых комочков. В прошлом году консервы этой компании «Бычки в томате» и вовсе шокировали проверяющих: массовая доля рыбы составила всего 45%, а соуса – 55%! При этом на этикетке также был указан ГОСТ 16978-99.

КИЛЬКА БАЛТИЙСКАЯ ИЗ... РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Еще два образца рыбных консервов получили замечания специалистов лаборатории Росстандарта. Так, килька балтийская неразделанная в томатном соусе под собственной маркой торговой сети «Лента», изготовленная ООО «БАЛТ-ОСТ» (г. Рязань), имела мягкую консистенцию, а массовая доля рыбы была ниже нормы, предусмотренной ГОСТом: 62%. Из-за этого масса рыбы на 16 г оказалась меньше, чем было указано изготовителем.

А килька черноморская неразделанная в томатном соусе ТМ «Fish House» (ООО «Омега», Краснодарский край) соответствовала требованиям ГОСТа по массовой доле рыбы, однако была забракована из-за несвойственного данным консервам вкуса и наличия горечи. Также килька оказалась разваренной, с нарушенной целостностью. Кроме того, массы рыбы на 5 г было меньше массы, заявленной на упаковке.

ДЕШЕВЫЕ КОНСЕРВЫ ГОСТОМ НЕ ПАХНУТ

Все восемь образцов, признанных не соответствующими требованиям государственного

стандарта, стоили от 34 до 73 руб. за банку. Это значит, что рыбные консервы в недорогом ценовом сегменте входят в группу риска, хотя, как показали результаты экспертизы, и за эту цену можно найти на прилавке консервы, отвечающие обязательным требованиям ГОСТа. Главное, запомнить наименование изготовителей, качество продукции которых подтверждено «Общественным контролем» в ходе лабораторных испытаний.

– Чтобы не ошибиться с выбором рыбных консервов, надо внимательно читать этикетку, – говорит председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Следует отдавать предпочтение консервам, которые выработаны недалеко от места вылова, а еще лучше – сделаны прямо в море на плавзаводах. Если переработка рыбы происходит за тысячи километров от места добычи рыбы, то на качестве готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени. Да и неоднократные циклы заморозки и дефростации рыбы во время долгой логистики серьез-

но ухудшают органолептические свойства готовой рыбной продукции.

Материалы проверки качества образцов рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер административного реагирования. Однако в связи с приостановлением Правительством РФ с 03.04.2020 всех проверок по жалобам на неудовлетворительное качество товаров и услуг до конца 2020 г. из-за пандемии коронавируса рассчитывать на прекращение противоправных действий изготовителей и продавцов рыбных консервов не приходится, в том числе и в будущем году.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только два образца консервов, согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали требованиям ГОСТа. Это килька балтийская неразделанная в томатном соусе ТМ «Рыбное меню» (ООО «Роскон», Калининградская обл.) и анчоус европейский неразделанной обжаренной в томатном соусе ТМ «Пролив. Традиции качества. 1873» (ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым). Отметим, что консервы-победители экспертизы стоили до 50 руб. за банку. Это значит, что за приемлемые деньги сегодня можно найти качественные консервы. Главное, знать какие, изучив перед походом в магазин результаты исследований «Общественного контроля».

Кирилл ОРЛОВ



Консервы рыбные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Фаворит»	Консервы рыбные стерилизованные. Килька черноморская неразделанная в томатном соусе. ТМ «Fish House»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «GoldFish»
ООО «Фортуна Крым», Республика Крым	ООО «Омега», Краснодарский край	ООО «Янтарный Берег», Калининградская обл.
16.01.2020	24.12.2019	09.08.2018
5 x 240 г	5 x 240 г	5 x 240 г
54,89	33,99	72,99
ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
240±7,2 / 250	240±7,2 / 240	240±7,2 / 240
м.д. рыбы – 56, м.д. соуса – 44, масса рыбы – 141 г (масса рыбы – информация на этикетке не указана)	м.д. рыбы – 70, м.д. бульона – 30, масса рыбы – 163 г (на этикетке* – 168 г)	м.д. рыбы – 85, м.д. соуса – 15, масса рыбы – 202 г (на этикетке* – 168 г)
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус, несвойственный консервам данного вида, с наличием горечи. Целостность рыб нарушена, разваренная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус, несвойственный консервам данного вида, с наличием постороннего привкуса. Целостность рыб нарушена, разваренная. Томатный соус неоднородный, с отделением водянистой части
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В зависимости от способа приготовления и назначения рыбные консервы подразделяют на следующие группы: натуральные, в томатном соусе, в масле, паштеты и пасты, рыбоовощные.

Натуральные консервы приготавливаются из наиболее ценных пород рыб, ракообразных, морепродуктов, печени тресковых. Натуральные консервы могут быть в собственном соку, в желе и в бульоне.

Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб: рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке), затем укладывают в банку, заливают томатным соусом, укупоривают и стерилизуют. Томатный соус представляет собой смесь томата-пюре, сахара, соли, жареного лука, растительного масла, лаврового листа, перца, гвоздики и других специй, а также уксусной кислоты.

Консервы в масле вырабатывают из различных видов рыбы, предварительно обработанной (обжаривание, бланширование, подсушка, копчение).

Консервы рыбоовощные изготавливают из различных (главным образом мелких) рыб с добавлением овощей. Это позволяет повысить пищевую ценность продукта за счет углеводов и витаминов, содержащихся в овощах. Рыбу предварительно термически обрабатывают, а овощи закладывают в свежем или сухом виде и заливают соусом.

Информация на банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.

Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.

Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.

Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков, посторонние примеси не допускаются.



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.

АГРОРУСЬ
29-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ
ВЫСТАВКА
2-5 СЕНТЯБРЯ 2020

ЛУЧШИЕ КОМПАНИИ АПК
ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

ЦЕНТР ЗАКУПОК
БИРЖА СТАРТАПОВ

КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
ЭКСПОФОРУМ
ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

AGRORUS.EXPOFORUM.RU

29 АВГУСТА –
6 СЕНТЯБРЯ
2020

**ЯРМАРКА
АГРОРУСЬ**

ВХОД. ПАРКОВКА.
АВТОБУС*
БЕСПЛАТНО

* АВТОБУС
ОТ СТ. М. «МОСКОВСКАЯ»

AGRORUS.EXPOFORUM.RU
ТЕЛ. +7 (812) 240 40 40
ДОБ. 2235, 2281
AGRORUS@EXPOFORUM.RU

ОСЕННИЙ ПРАЗДНИК УРОЖАЯ ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ И ГОСТЕЙ НАШЕГО ГОРОДА

ОРГАНИЗАТОР ПАРТНЕР
EXPOFORUM **ГАЗПРОМБАНК**

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

«БЕЛМОЛПРОДУКТ» ПРИВЛЕКЛИ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Изготовитель молочных консервов ОАО «Белмолпродукт» (г. Белгород) привлечен к административной ответственности в виде штрафа на общую сумму 220 000 руб., сообщило Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Управление Роспотребнадзора по Белгородской обл.

Наказание в адрес изготовителя сгущенного молока последовало «за выявленные нарушения требований законодательства в сфере технического регулирования», которые Роспотребнадзор установил по итогам плановой проверки.

Качество молочных консервов белгородского изготовителя последние годы вызывает нарекания и со стороны «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы этого года образец молока сгущенного цельного с сахаром «Белгородские молочные продукты» (ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород) не соответствовал обязательным требованиям по жирнокислотному составу жировой фазы. В образце специалисты Росстандарта определили превышение по стеариновой и линолевой кислотам, что свидетельствует о присутствии в продукте жиров немолочного происхождения. Отличилась белгородская сгущенка еще и низким содержанием массовой доли белка – 3,04% вместо 5%, указанных на этикетке. А массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке оказалась ниже требований ГОСТа более чем в два раза: 15,5% вместо нормы «не менее 34%». При этом стоимость фальшивой белгородской сгущенки соответствовала цене сгущенного молока, сделанного в соответствии с ГОСТом, – 277,77 руб./кг.

Сгущенка от ОАО «Белмолпродукт» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 г. образец

ТМ «Сладеж» содержал белка только 3,68% вместо 5%, а массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) оказалась также в два раза ниже нормы: 17,8% вместо 34%. В 2019 г. белка в СОМО «сгущенки» этого же производителя было еще меньше – 12,1%.

– Производители в погоне за прибылью зачастую экономят на закладке сырья, поэтому в белгородской сгущенке мы и видим такие низкие показатели по белку, – рассказывает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

В последние годы «Общественный контроль» фиксирует стабильно высокое количество сгущенного молока на потребительском рынке. Так, в 2018 и 2019 гг. не соответствующими требованиям

государственного стандарта признавались пять образцов сгущенного молока из десяти проверенных в государственной аккредитованной лаборатории. В этом году также 50% образцов (пять из десяти), направленных на экспертизу, были признаны фальсифицированными. Причем, как показывают результаты многолетних проверок, авторами поддельных образцов обычно являются одни и те же компании (подробнее о результатах экспертизы качества образцов сгущенного молока читайте в газете «Петербургское качество», № 4, 2020 г.).

Алиса САВЕЛЬЕВА



СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

1 сентября – день томительных ожиданий. Первоклашки с робостью предвкушают открывающуюся перед ними новую школьную жизнь, ребята постарше строят свои планы на новый учебный год, а будущие выпускники уже озабочены одной из главных своих задач – подготовкой и сдачей ЕГЭ.



Зарядись на «5+» с тортом «КАРАТ ПЛЮС»

Впечатления от домашнего чаепития буквально могут сотворить чудо. Главное – среди широкого разнообразия кондитерских изделий на заказ выбрать действительно качественное.

ПРОВЕРЕНО ВРЕМЕНЕМ, ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Сегодня в Санкт-Петербурге выбор тортов и пирожных достаточно большой, их можно купить в готовом виде в магазине или заказать нечто эксклюзивное. Предложений по изготовлению тортов на заказ тоже избыток, в том числе от индивидуальных предпринимателей, которые выпекают их на дому. Однако далеко не каждый кондитер, тем более индивидуальный предприниматель, может подкрепить гарантии качества и безопасности своей продукции многолетним опытом работы, сотнями тысяч довольных клиентов, высокими оценками экспертов и международными сертификатами качества и безопасности, как это может сделать петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС».

Предприятие производит кондитерскую продукцию с 1994 года и одним из первых начало изготавливать торты на заказ.

– Мы осуществляем строгий контроль качества сырья и готовой продукции. На нашем производстве внедрена международная система менеджмента качества ХАССП, – рассказывает директор по развитию «КАРАТ ПЛЮС» Михаил Лучиновский.

Качество и безопасность продукции компании три года подряд подтверждает и авторитетное жюри конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». В 2016 году лауреатом конкурса в номинации «Кондитерская продукция» стал бисквитный торт «Сластена», в 2017-м – пирожные-профитролы «Крем-брюле», а в 2018 году – торт бисквитный «Райский сад».

ПРИНЦИП ДИАЛОГА

Торты на заказ обычно изготавливаются в течение двух-трех дней, в зависимости от сложности. То есть, сделав заказ сегодня, вы можете его забрать уже послезавтра в любом из 14 фирменных магазинов компании или договориться о доставке до нужного адреса.

– Мы всегда изготавливаем продукцию вовремя, чтобы не подводить наших клиентов, однако к Дню знаний у нас всегда много заявок, и кондитеры на производстве работают в режиме высокой загрузки. Поэтому лучше в этот период сделать заказ заранее – например, за неделю, – рекомендует Михаил Лучиновский.

На сайте karatplus.ru можно выбрать понравившийся дизайн торта и сочетание вкусов и оставить заявку. Оформить ее также можно непосредственно в одном из фирменных магазинов или по телефону 924-49-46. Если вам не удастся дозвониться, то можно оставить заявку на сайте karatplus.ru, указав ваш номер телефона. Менеджеры компании в ближайшее время сами вам перезвонят.

Все заказные торты изготавливаются с учетом пожеланий клиентов. Очень популярны, например, торты, в состав которых входит клубника. Для декора продукции кондитеры используют всегда только свежие ягоды и фрукты.

«КАРАТ ПЛЮС» изготавливает на заказ не только торты, но и различные виды пирожных, в том числе популярные сегодня капкейки.

Помните: торты и пирожные могут храниться в холодильнике до пяти дней со дня их изготовления, а значит, ваши сладкоежки, маленькие и не очень, смогут наслаждаться ими всю первую учебную неделю.

Встречайте День знаний вместе с «КАРАТ ПЛЮС» – и весь учебный год принесет вам радость и удачу!

Елена МАКСИМОВА