

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ИЗГОТОВИТЕЛИ СКРЫВАЮТ СОСТАВ ПЕЛЬМЕНЕЙ!

«Общественный контроль» выяснил, кто из мясopереработчиков вводит в заблуждение потребителей

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Как показали результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», любителям промышленных полуфабрикатов пора всерьез задуматься, стоит ли слепо доверять ярким упаковкампельменей, поскольку их состав часто не отвечает заявленному. Вот и на этот раз в ходе проверки выяснилось, что почти каждая третья исследованная пачкапельменей содержит недостоверный перечень ингредиентов.

СТР. 6–7

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

#### Пищевая продукция подлежит учету и контролю



Владимир Путин 24.10.2021 утвердил перечень поручений, направленных на создание национальной системы управления качеством пищевой продукции. Согласно документу, потребители должны иметь больше информации о сырьевом составе пищевых продуктов, а государство должно обеспечить их полную прослеживаемость – от поля до прилавка.

СТР. 2

### НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

#### Объявлены меры по борьбе с контрафактом

Председатель Правительства Михаил Мишустин подписал Распоряжение №2964-р от 20.10.2021 «Об утверждении плана мероприятий по реализации “Стратегии противодействия незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.”». Документ призван минимизировать объемы производства и реализации контрафакта, защитить потребителей от некачественной продукции и поддержать добросовестный бизнес.



СТР. 2

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Огурцы из супермаркетов: сколько в них нитратов?

«Общественный контроль» провел экспертизу десяти образцов тепличных огурцов разных изготовителей на содержание нитратов, а заодно проверил массу нетто каждой упаковки. Оказалось, что больше всего нитратов в продукции хозяйств Ленинградской обл., а недовесом страдают упаковки огурцов из Владимирской обл.

СТР. 4–5

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### Кто подделывает мёд?

Согласно данным Национального союза пчеловодов, в некоторых регионах нашей страны фальсификация мёда достигает 70%. Тревожную статистику подтверждают и проверки, проводимые «Общественным контролем». Так, в ходе экспертизы этого года 30% образцов мёда, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям ГОСТ 19792-2017, а один образец из Ростовской обл., приобретенный в универсаме «Сезон», и вовсе оказался поддельным.



СТР. 3, 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  
8 (911) 950-01-55

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

НАПРАВЬТЕ  
ОБРАЩЕНИЕ ОН-ЛАЙН!



### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 декабря 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов рыбных консервов, а также салата оливье разных изготовителей. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

## ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

# ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОДЛЕЖИТ УЧЕТУ И КОНТРОЛЮ

**Владимир Путин 24 октября 2021 г. утвердил перечень поручений, направленных на создание национальной системы управления качеством пищевой продукции на основе внедрения комплексного механизма ее прослеживаемости.**

Президент указал, что для обеспечения населения качественными продуктами питания Правительству РФ в ближайшее время необходимо завершить создание системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции посредством формирования комплексного механизма ее прослеживаемости на основе имеющихся государственных информационных систем, обеспечив:

а) доступность для потребителей достоверных данных в цифровом формате о происхождении компонентов пищевых продуктов, содержащихся в том числе в государственных информационных системах в области ветеринарии и мониторинга за оборотом товаров, подлежащих

обязательной маркировке средствами идентификации;

б) поэтапное дополнение государственных информационных систем сведениями, характеризующими безопасность и качество пищевой продукции и ее элементов, в том числе:

– о сырье животного, растительного происхождения, ингредиентах, ферментных препаратах, генно-модифицированных организмах и микроорганизмах;

– о содержании критически значимых для организма веществ (сахара, соли, насыщенных жирных кислот и других) с учетом рекомендованного суточного потребления;

в) утверждение рекомендаций по осуществлению производствен-

ного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и условиям;

г) принятие мер по дополнению государственных информационных систем функцией обработки данных производственного и лабораторного контроля;

д) разработку программы по стимулированию взаимодействия производителей пищевой продукции с производителями сельскохозяйственной продукции из числа малых форм хозяйствования в целях повышения ее качества и обеспечения прослеживаемости;

е) проработку вопроса исключения технической возможности продажи пищевой продукции в случае незаконного введения ее в оборот или истечения сроков годности.

Кроме того, Правительству РФ совместно с Российской академией наук поручено обеспечить актуализацию и взаимоувязку с учетом текущей возрастно-половой структуры и структуры профессиональной занятости населения норм физиологических потребностей в энергии и веществах, а также перечня рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов.



Также Генеральной прокуратурой РФ дано задание до конца этого года провести проверку соблюдения федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, организациями требований законодательства в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## 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,
- заключили 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!**

**Консультация по телефону  
8-911-121-00-66**

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

# ОБЪЯВЛЕНЫ МЕРЫ ПО БОРЬБЕ С КОНТРАФАКТОМ

**Правительство России утвердило план мероприятий по реализации «Стратегии противодействия незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.».**

Председатель Правительства Михаил Мишустин подписал Распоряжение от 20 октября 2021 г. № 2964-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации «Стратегии противодействия незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.»». Документ призван минимизировать объемы производства и реализации контрафакта, защитить потребителей от некачественной продукции и поддерживать добросовестный бизнес.

### НЕДОБРОСОВЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ Внесут в Базу

Реализация плана будет идти по нескольким направлениям. Одно из них подразумевает совершенствование законодательства, направленного на противодействие незаконному обороту промышленной продукции. Речь в том числе идет об ужесточении ответственности за производство, хранение, переработку и сбыт контрафакта. Учитывая, что Россия является активным участником Евразийского экономического союза, документом также предусмотрена гармонизация отечественного законодательства в сфере борьбы с незаконным оборотом промышленной продукции с законодательством других государств – членов союза. Для борьбы с контрафактом планируется, в частности, сделать акцент на развитии системы прослеживаемости товаров, подготовить предложения по разработке комплекса мер по снижению доли контрафакта в конкретных отраслях, проработать вопрос целесообразности создания базы данных недобросовестных производителей, импортеров, поставщиков и продавцов такой продукции.

«Стратегия по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 г.» была утверждена Правительством в феврале 2021 г. В числе приоритетных для мониторинга в ней указаны такие отрасли, как химическая, электронная, пищевая и легкая промышленность, фармацев-

тика, автомобилестроение, сельскохозяйственное машиностроение, народные художественные промыслы.

«Важно защитить наших граждан от некачественных товаров», – отметил Михаил Мишустин на совещании с вице-премьерами 25 октября. Он добавил, что для реализации всех мер, предусмотренных утвержденным Правительством планом, потребуются квалифицированные специалисты, подготовку которых предстоит организовать.

### ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ РАСШИРЯЕТСЯ

Редакция «ПК» изучила «План» и пришла к выводу, что в основном он «заточен» на расширение номенклатуры товаров, подпадающей под обязательную маркировку цифровыми средствами идентификации (кодами Data Matrix), а также на расширение списка товаров, подлежащих обязательной сертификации, в который, согласно документу, могут войти ряд строительных товаров, никотиносодержащая продукция и другие товары. Кроме того, планом предусмотрена разработка механизма изъятия из оборота и утилизации не только товаров, не маркированных цифровыми знаками идентификации, но и оборудования, используемого для производства таких товаров, включая автомобильный транспорт, которым оно перемещалось.

Отдельно в документе обозначена проблема подделок изделий народных художественных промыслов, приносящая значительные убытки правообладателям. «Планом» предусмотрена разработка методики оценки ущерба, причиненного правообладателям производителями контрафактной продукции.

Также в рамках «Плана» будут проведены внеплановые проверки экспертных организаций, которые занимаются оценкой соответствия и выдачей раз-



решительных документов на отдельные виды продукции, в том числе парфюмерно-косметические товары, игрушки, продукцию, предназначенную для детей и подростков, легкой промышленности, средства индивидуальной защиты и пожаротушения, лифты и даже аттракционы.

Важным пунктом документа стало «Проведение контроля идентичности информации» об источниках природной питьевой воды, используемых для производства упакованной природной, в том числе минеральной, питьевой воды. Также «Планом» предусмотрено формирование банка данных характеристик гидрохимического состава природной воды (включая минеральную лечебную, лечебно-столовую воду, минеральную столовую и природную питьевую) по каждому природному источнику для проведения идентификации при оценке соответствия и контрольных мероприятий.

«Планом» предусмотрено распространение маркировки цифровыми знаками идентификации на широкий перечень продукции, среди которых товары для детей, электроосветительная арматура, электрические лампы, приборы микроэлектроники, электронной компонентной базы, светотехническая продукция, строительные материалы и механизмы, отдельные виды медицинских изделий, полимерные трубы, бутылированная вода.

### «СПОРТИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ» ОЦЕНКЕ НЕ ПОДЛЕЖАТ

Товары для детей и подростков требуют к себе повышенного внимания

со стороны государства с точки зрения их безопасности и качества. Тем более удивителен тот факт, что «спортивные изделия» на сегодняшний день отсутствуют в области регулирования технических регламентов и поэтому не подлежат оценке соответствия ни по одному показателю! Поэтому недобросовестные поставщики, в том числе импортеры, маркируют, например, детские кеды или кроссовки как «спортивные изделия» и не обязаны получать разрешительные документы на реализацию этих товаров в нашей стране. Этот вопиющий провал в законодательстве должен быть исправлен согласно утвержденному Правительством «Плану».

### КОНТРАФАКТ ИЛИ ФАЛЬСИФИКАТ?

Несмотря на то что оба термина имеют нормативные определения, Правительство поручило Росстандарту установить единые стандартизированные термины в области противодействия незаконному обороту промышленной продукции. Странно только, что срок для решения этой задачи указан весьма продолжительный: I квартал 2023 г. А как мы понимаем, пока не будет внесена ясность в понятия и термины, реальная работа по борьбе с контрафактом и фальсификатом не начнется.

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА БОРЬБУ С ФАЛЬСИФИКАТОМ

Чтобы борьба с теневым рынком товаров началась уже сегодня, Прави-

тельство планирует вовлечь в эту работу миллионы рядовых потребителей. Для решения этой задачи документ включает перечень мероприятий, направленных на формирование нетерпимого отношения гражданского общества к потреблению промышленной продукции, находящейся в незаконном обороте, вовлечение представителей бизнес-сообщества в процесс противодействия незаконному обороту промышленной продукции, развитие институтов общественного контроля. Например, предусмотрена организация мероприятий по повышению уровня грамотности населения в области безопасности промышленной продукции, а также качества пищевой продукции.

Согласно «Плану», россияне должны активно пользоваться мобильными приложениями «Честный знак» и «АнтиконтрафактАлко». Документом предусмотрено, что в этом году «количество сканированных гражданами Российской Федерации товаров с использованием мобильного приложения «Честный знак» должно составить 36 млн единиц, а в 2025 г. – 54,6 млн единиц. То есть через четыре года почти каждый третий россиянин, включая младенцев, должен иметь смартфон, уметь пользоваться специальными мобильными приложениями, активно проявлять свою гражданскую позицию нетерпимости к контрафакту и фальсификату.

– «План» актуальный и даже смелый, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Однако он не учитывает уровень бедности, которая растет в нашей стране с каждым годом и не позволяет гражданам выбирать в магазине качественные товары в ущерб своему семейному бюджету. Поэтому, чтобы решить проблему контрафакта и фальсификата, надо договориться не только «о терминах», но также создать условия для роста доходов, которые бы и определяли потребительское поведение, предусмотренное тщательно проработанным «Планом».

Кирилл ОРЛОВ



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.  
Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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.

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 10.11.2021 г. в 21.00, Выход в свет 16.11.2021 г.

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

Номер заказа № ДБ-6837/10  
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# МЁД, ДА НЕ ТОТ!

«Общественный контроль» проверил качество мёда, которым торгуют супермаркеты Петербурга

**Мёд уникален и полезен, он является источником витаминов, обладает лечебным действием, в том числе антимикробными свойствами. Однако, если при его получении, хранении или фасовке недобросовестные предприниматели с целью наживы применяют недопустимые технологии, которые приводят к удешевлению себестоимости продукта, то мёд в лучшем случае будет бесполезным, а в худшем – даже опасным для здоровья.**

Согласно данным Национального союза пчеловодов, в некоторых регионах нашей страны фальсификация мёда достигает 70%. Тревожную статистику подтверждают и проверки, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Так, экспертиза 2016 г. показала, что четыре из одиннадцати образцов мёда, приобретенных в магазинах города, оказались подделками. Об этом красноречиво говорили заниженное диастазное число и повышенная массовая доля сахарозы в отдельных образцах.

В 2019 г. результаты экспертизы оказались еще более удручающими: шесть образцов из одиннадцати (то есть более 50% от числа проверенных) не соответствовали требованиям ГОСТа и имели низкое диастазное число, а три – высокое содержание токсичного канцерогена гидроксиметилфурфурала. Это вещество возникает при распаде сахаров и может представлять опасность для здоровья человека. Оно образуется при производстве, длительном хранении или в результате высокотемпературной переработки некоторых видов продуктов, в том числе мёда.

Результаты исследования этого года показали, что три образца из восьми, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствовали требованиям ГОСТ 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия». Забракованная продукция не отвечала обязательным требованиям по диастазному числу, а в одном образце также было выявлено значительное превышение гидроксиметилфурфурала.

## ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

Согласно ГОСТ 19792–2017, диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе. Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять крахмал, при котором определяются натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой. Диастазное число мёда составляет в среднем 15 единиц Готе (колеблется от 0 до 50 единиц).



Как показали результаты исследования лаборатории Росстандарта, в мёде натуральном цветочном полифлорном ТМ «Степной» (ООО ПК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.) содержание диастазы составило 7,8 ед., в мёде натуральном цветочном ТМ «Абрико» (ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.) – 7,6 ед., а в натуральном цветочном липовом ТМ «Потапыч» (ИП Мавкевич А. Н., Ростовская обл.) – и во все менее 3,0 ед. Некачественный мёд на этот раз был обнаружен в универсамах «Семишагофф» и «Верный».

Президент Российского национального союза пчеловодов Арнольд Бутов отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда. Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром –



иногда пчеловоды практикуют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволяют пасечнику вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминающим карамель. Дело в том, что через 3–6 месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрачность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные фер-

менты разрушаются при температуре 40 градусов.

А между тем перегретый мёд не только бесполезен, но и может представлять угрозу для здоровья человека.

– Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – продолжает Арнольд Бутов. – При нагревании его свыше 60 градусов разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидроксиметилфурфурала – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.

– Предельно низкое диастазное число (менее 3 ед. Готе) в мёде ТМ «Потапыч» говорит о том, что натуральный мёдом этот образец не является, – отмечает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Данный продукт может быть фальсифицирован добавленным глюкозно-фруктозным или глюкозно-мальтозным сиропом.

В прошлом году АНО «Роскачество», исследуя 45 образцов мёда отечественного производства, установило, что мёд ТМ «Потапыч» является продуктом низкого качества. Анализ ботанического происхождения показал, что мёд на самом деле не донниковый, как было указано на этикетке, а подсолнечниковый. Кроме того, низкая активность сахарозы (фермент, который содержится в мёде) и инвертазное число (характеризует активность сахарозы мёда) указывают на низкое качество продукта.

## ВРЕД ВМЕСТО ПОЛЬЗЫ

Если низкое диастазное число в мёде говорит об отсутствии в нем необходимых ферментов, а значит, и пользы, то повышенный уровень гидроксиметилфурфурала сигнали-

зирует уже об опасности продукта для человека.

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017, содержание этого токсичного вещества в мёде не должно превышать 25 мг/кг. В то же время в образце мёда ТМ «Потапыч» из магазина «Семишагофф» его оказалось почти в два раза больше – 43,6 мг/кг. Удивительно, но килограмм поддельного «липового» мёда ТМ «Потапыч» с высоким содержанием гидроксиметилфурфурала стоил 720 руб./кг, что в 2–4 раза выше цены других образцов, успешно прошедших экспертизу. Для сравнения: килограмм мёда ТМ «Луговые цветы» от ООО «Вкусный мёд» (Воронежская обл.), в котором диастазное число по сравнению с другими образцами оказалось самым высоким (16,1 ед.), обошелся закупочной комиссии в том же магазине «Семишагофф» всего в 170 руб./кг.

Несмотря на двукратное превышение гидроксиметилфурфурала в мёде, считать его чрезвычайно опасным продуктом для организма человека все же не стоит. Так, в законодательстве Европейского союза и Codex Alimentarius допустимое содержание этого вещества в мёде – 40 мг/кг, а для мёда из тропических стран – 80 мг/кг. Более того, в ряде продуктов гидроксиметилфурфурал содержится в гораздо больших количествах. Например, в некоторых видах жареного кофе его может быть от 300 до 2900 мг/кг. Чернослив содержит до 2200 мг/кг этого вещества. В варенье его до 160 мг/кг, а в темном пиве – 13,3 мг/кг. Да что там говорить, если повседневные наши хлебобулочные продукты и кондитерские изделия содержат от 4,1 до 151 мг/кг гидроксиметилфурфурала.

Отрадно, что российский ГОСТ на мёд намного строже европейских требований. С другой стороны, эффективного и оперативного контроля за соблюдением изготовителями государственных стандартов уже давно в России нет, а значит, потребители не должны терять бдительности и слепо доверять рекламным заявлениям предпринимателей.

Материалы проверки качества образцов мёда СПб ООП «Общественный контроль» направила в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших производство и реализацию некачественного мёда.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, требованиям ГОСТа соответствовали только пять образцов мёда из восьми. Это мёд ТМ «Луговые цветы» (ООО «Вкусный мёд», Воронежская обл.), ТМ «Легкий выбор. Российский продукт» и ТМ «Медовый Спас» (оба от ООО «ПК Медовый Спас», г. Санкт-Петербург), ТМ «Дедушкин улей» (ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.) и ТМ «Липовый цвет» (ООО «ТД Интеграция», г. Санкт-Петербург).

Продолжение см. на стр. 8



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Термин «нитраты» давно превратился в одну из самых распространенных «страшилок», которой пугают покупателей диетологи, блогеры и... продавцы бытовых нитратометров. Однако так ли велика сегодня угроза приобрести в супермаркете овощи, напичканные нитратами? Решив ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела экспертизу десяти образцов тепличных огурцов разных изготовителей на содержание нитратов, а заодно проверила массу нетто каждой упаковки.

## ОГУРЕЦ-МОЛОДЕЦ

Огурец – один из самых популярных в мире овощей. Для еды его окультурили более 6000 лет назад. Сегодня представителя семейства тыквенных выращивают практически на всех континентах. На территорию России огурец попал примерно в XVI веке. Он хорошо прижился в климате средней полосы и южных регионов.

Есть мнение, что свежий огурец не может быть слишком полезен, поскольку почти полностью состоит из воды. На самом деле в довольно большом количестве в огурцах содержатся калий, фосфор, хлор, кальций, магний. Есть и другие макро- и микроэлементы, витамины, сахара. Остальные 97–98% занимает вода. Как раз с ней связана основная масса полезных свойств овоща.

## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Плод – отличный увлажнитель. Обилие воды в составе подкрепляется свойствами калия положительно влиять на снабжение жидкостью органов и тканей.

Огурец оказывает мягкий и стойкий мочегонный эффект, который помогает избавиться от отеков и излишка жира в тканях организма.

Овощ – природный абсорбент. Он активно выводит яды и другие вредные вещества при интоксикации.

# ОГУРЦЫ ИЗ СУПЕРМАРКЕТОВ: СКОЛЬКО В НИХ НИТРАТОВ?



При минимуме калорий (15 ккал на 100 г) огурец способен растянуть стенки живота и вызвать ощущение насыщения, что очень полезно во время диет. Один 100-граммовый плод содержит 3,7 г углеводов, 0,7 г белка и 0,1 г жира.

Соли в составе огурца выравнивают кислотно-щелочной баланс и процесс обмена веществ, нейтрализуют и выводят из организма излишки кислых соединений. Поэтому овощ является отличным средством против камней в почках.

Плоды содержат в большом объеме клетчатку. По данному показателю огурцы лидируют среди овощей. Поэтому они благотворно влияют на работу сердца, кровеносной системы.

Огурец расщепляет сахарозу, его нежные пищевые волокна очищают кишечник, благоприятно влияя

на его моторику и перистальтику. Овощ богат витамином С, что способствует укреплению иммунитета.

## «ВРЕДНЫЕ» СВОЙСТВА ОГУРЦОВ

Водянистая основа огурца одновременно с полезностью очень уязвима. Она может накапливать вредные вещества, в том числе нитраты. В выращивании ранних или несезонных огурцов используются искусственные стимуляторы или пестициды, поэтому они могут быть вредны для организма человека.

Нитраты могут дать о себе знать не сразу, но достаточно долго будут находиться в вашем организме, ожидая пополнения до критического количества. Риски: отравления, расстройства работы желудочно-кишечного тракта, печени и почек.

В целом же огурцы в умеренных количествах – низкокалорийный и вкусный продукт, полезный для кишечника, который может с полным правом быть включен в любую систему здорового питания.

## ЧЕМ ОПАСНЫ НИТРАТЫ?

Широко о нитратах стали говорить в 1960-е годы, когда произошла так называемая зеленая революция. Ученые, применяя азотные и фосфатные удобрения, стали получать урожаи втрое больше, чем при использовании только органических удобрений. Однако 15 лет спустя выяснилось, что растения накапливают нитраты и бесконтрольное использование минеральных удобрений может принести вред, а не пользу.

Вскоре Всемирная организация здравоохранения установила предельно допустимое суточное количество нитратов, которое человек может получать с пищей: 5 мг на 1 кг массы тела. Соответственно, для взрослого человека весом 60–80 кг максимальная доза будет колебаться от 300 до 400 мг. Для детей ограничения еще жестче: 0,2 мг на килограмм веса.

– Опасность нитратов в том, что, попав в организм человека, они превращаются в нитриты, которые могут спровоцировать развитие раковых заболеваний, – говорит **главный научный сотрудник Агрофизического научно-исследовательского института, доктор сельскохозяйственных наук Анатолий Осипов.**

– Нитрит, в который в процессе метаболизма преобразуется нитрат, вступает в реакцию с гемоглобином и превращает его в метгемоглобин – соединение, затрудняющее перенос кислорода по крови, – комментирует **заведующий кафедрой агрохимии биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета Николай Битюцкий.** – В результате может развиваться метгемоглобинемия – заболевание крови, возникающее из-за недостатка кислорода.

Нитраты для многих людей являются сильнейшими аллергенами. Кроме того, употребление нитратов в больших дозах чревато заболеваниями



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОГУРЦОВ ТЕПЛИЧНЫХ



Наименование продукта	Огурцы «Луховицкие», сорт «Салина», ТМ «РУСФРУКТ+»	Огурцы «Луховицкие», сорт «Луховицкий F1», ТМ «АСЛАНА GROUP»	Огурцы корнишоны, сорт «Пируэт», ТМ «Агрохолдинг «Московский»	Огурцы среднеспелые гладкие, сорт «Мева»	Огурцы «Бакинские», сорт «Эспагон», ТМ «Южные овощи»	Огурцы корнишоны, сорт «Маринда», ТМ «Южные овощи»
Производитель	ООО «ПРОМПАРК», Орловская обл.	ЗАО «Аграрное», Московская обл.	АО «Агрокомбинат «Московский», г. Москва	ООО «Агро-Инвест», Калужская обл.	«FRUITLAND MMC», Азербайджан, г. Баку	ООО «Юг Агро», КБР, г. Нальчик
Дата изготовления	02.10.2021	01.10.2021	05.10.2021	02.10.2021	02.10.2021	05.10.2021
Масса, количество образцов	450 г x 1 шт.	450 г x 1 шт.	300 г x 2 шт.	600 г x 1 шт.	300 г x 2 шт.	300 г x 2 шт.
Цена за 1 кг, руб.	178-00	178-00	333-00	117-00	333-00	333-00
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Масса нетто, г (Норма/Результат)	450 г – информация на этикетке / 447,9	450 г – информация на этикетке / 454,2	300 г – информация на этикетке / 312,1	600 г – информация на этикетке / 887,0	300 г – информация на этикетке / 309,9	300 г – информация на этикетке / 326,9
Массовая доля нитратов, мг/кг (не более 400)	75	95	155	172	185	194
Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

\* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

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

мочевыделительной системы, почек, сердечно-сосудистой и опорно-двигательной систем.

– Нитраты отрицательно влияют на печень. Чем больше в организме накапливается нитратов, тем слабее наш иммунитет, а значит, человек становится более восприимчивым к различным заболеваниям, – предупреждает **доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук.**



Способность накапливать нитраты – одно из главных уязвимых мест огурца, поэтому лучше выбирать плоды, выращенные в открытом грунте. В огурце, который растет у вас на грядке, в среднем нитратов в три раза меньше, чем в его «собрате» из теплицы. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в огурцах, выращенных в открытом грунте, нитратов допускается не более 150 мг/кг, а в огурцах из защищенного грунта – не более 400 мг/кг.

– Дело в том, что в теплице света значительно меньше, чем в открытом грунте, поэтому восстановление нитратов при таком способе выращивания происходит со значительно меньшей скоростью. Соответственно, в теплице из-за недостатка света получают продукцию с более высоким содержанием нитратов, – поясняет **Николай Битюцкий.**

Однако огурцы, выращенные в открытом грунте, могут позволить себе далеко не все – ведь не у каждого есть своя грядка на приусадебном участке. Правда, экологически благополучные огурцы можно найти еще в сезон на рынке у «бабушки», но проверить, где на самом деле она вырастила свою продукцию – на открытом воздухе или в защищенном грунте, – вам все равно вряд ли удастся. А об огурцах на лотках обычных продавцов и говорить нечего – они торгуют, как правило, продукцией, полученной промышленным способом.

И все-таки «Общественному контролю» удалось найти в супермаркетах тепличные огурцы, содержание нитратов в которых сопоставимо с содержанием нитратов в огурцах, выращенных в открытом грунте.

**ОРЛОВСКИЕ ОГУРЦЫ – САМЫЕ БЕЗОПАСНЫЕ!**

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», меньше всего нитратов (75 мг/кг) оказалось в огурцах «Луховицкие», сорт «Салина», ТМ «РУСФРУКТ+» (ООО «ПРОМПАРК», Орловская обл.), которые специалисты «Общественного контроля» приобрели в гипермаркете «О'КЕЙ» на ул. Партизана Германа, д. 2.

Больше всего нитратов (349 мг/кг) было обнаружено в огурцах «ЛЮКС», сорт «Кураж», ТМ «Знай наших» (ЗАО Агрофирма «Выборжец», Ленинградская обл.), приобретенных в гипермаркете «Карусель» на ул. Партизана Германа, д. 47. Кстати, в других огурцах, выращенных также в Ленинградской области компанией «Круглый год», содержание нитратов тоже оказалось выше, чем в остальной проверенной продукции из других российских хозяйств, – 309 мг/кг. Таким образом, к сожалению, можно сделать вывод о том, что огурцы, выращенные в наших северных широтах, содержат значительно больше нитратов, чем аналогичная продукция из более южных российских регионов. При этом необходимо отметить, что все проверенные образцы в то же время формально соответствовали обязательным требованиям Технического регламента по содержанию нитратов: не более 400 мг/кг.

Среди образцов, отправленных на экспертизу, оказались и огурцы «Бакинские» сорта «Эспагон» из Азербайджана под торговой маркой «Южные овощи». По содержанию нитратов они были в середине рейтинга (185 мг/кг), хотя стоили 333 руб./кг. Для сравнения:

орловские огурцы «Луховицкие» продавались по цене почти вдвое дешевле (178 руб./кг), а содержание нитратов в них было в 2,5 раза меньше. Выбор для покупателя очевиден: орловские огурцы не только безопаснее, но и доступнее по цене.

**МАССА НЕТО НЕ СООТВЕТСТВУЕТ!**

Кроме исследований на содержание нитратов, все упаковки огурцов были проверены на соответствие заявленной массе нетто. Оказалось, что в одном образце, изготовленном АО «Владимирский тепличный комбинат» (г. Владимир) и приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ», масса огурцов была занижена на 22,8 г, что составляет около 4%: 577,2 г вместо 600 г, указанных на этикетке.

Информация о выявленном нарушении направлена в Роспотребнадзор с целью проведения внеплановой проверки изготовителя и продавца, допустивших нарушения прав потребителей.

**ВЫГОДНАЯ ПОКУПКА**

Если АО «Владимирский тепличный комбинат» немного сэкономил на массе нетто, то три компании, наоборот, сработали себе в убыток, продав потребителям огурцы большей массы, чем было указано на упаковке.

Так, масса упаковки огурцов от ООО «Круглый год» составила почти 659 г вместо 600 г, упаковка огурцов от ООО Агрокомплекс «Чурилово» (Челябинская обл.) оказалась тяжелее на 52 г. (502 г вместо 450 г, указанных на этикетке). Однако настоящую щедрость проявило ООО «Агро Инвест»



(Калужская обл.), упаковка которой была тяжелее заявленной массы на целых 287 г (887 г вместо 600 г)!

**САМ СЕБЕ КОНТРОЛЕР**

Достоверно определить содержание нитратов в растениях можно только в аккредитованной испытательной лаборатории, однако работники бытовых нитратометров, подогревая через СМИ страхи потребителей, убеждают их самостоятельно делать контрольные замеры, используя «проверенные временем» устройства. Купить их можно как в крупных сетевых гипермаркетах, так и в специализированных магазинах по продаже электроприборов, стоимость варьируется от 5000 до 15000 руб. Насколько можно доверять изготовителям, которые обещают возможность определить содержание нитратов в продуктах в бытовых условиях всего за несколько секунд?

– На определение массовой доли нитратов в лаборатории уходит более часа, при этом учитывается множество параметров, в том числе количество влаги в продукте, – комментирует **заведующий испытательной лабораторией экологического контроля объектов окружающей среды Аграрного университета, кандидат сельскохозяйственных наук Максим Киселев.** – А в бытовом нитратометре применяется экспресс-метод, который дает погрешность до 10 мг/кг. Скептически относятся к таким устройствам и сельхозпроизводители.

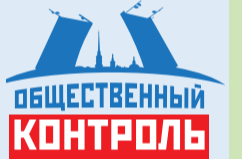


Кирилл ОРЛОВ



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

Обычно самое большое количество химических веществ скапливается в корнях растения. Меньше их в листьях и стеблях. А в шкурке фруктов и кожуре овощей в несколько раз больше нитратов, чем в мякоти плода. Также будет полезно знать, что чем спелее овощ, тем меньше он содержит вредных веществ.



Совсем исключить нитраты в овощах невозможно, а вот понизить их количество, попадаящее в организм, вполне реально:

1. Перед приготовлением овощи тщательно мойте, срезайте и удаляйте те части, в которых накапливаются нитраты (у огурца это часть, крепящаяся к стеблю). Обязательно срезайте позеленевшие части картофеля и моркови – в них содержится ядовитое вещество – соланин.
2. Избавиться от значительной части нитратов можно, замочив овощи в холодной воде на 15–20 минут. Этот способ особенно эффективен для листовой зелени. Корнеплоды и капусту перед замачиванием лучше нарезать небольшими кусочками.
3. Самый действенный способ нейтрализовать нитраты – варка. Так их уровень понижается на 50–80%. Только отвар сливайте сразу же после приготовления, а затем посолите блюдо. Приготовление на пару, тушение, жарка и запекание также уменьшают содержание вредных соединений в овощах. При жарке уровень ядовитых веществ снижается всего на 10%.
4. Лимонная кислота и гранатовый сок обладают способностью обезвреживать нитратные соединения. Добавляйте их в салаты или сбрызгивайте овощи перед приготовлением. Таким же действием обладает и аскорбиновая кислота, которую можно принять перед трапезой.
5. При изменении температуры и долгом хранении нитраты могут превращаться в нитриты – опасные канцерогенные вещества. Поэтому не храните размороженные овощи, свежеприготовленные салаты и плодовоовощные соки даже в холодильнике более суток.

Покупая овощи, требуйте документы, подтверждающие безопасность продукции, – продавец на рынке должен иметь экспертное заключение лаборатории.

Отличить нитратную продукцию можно по следующим параметрам:

- отсутствие сладкого вкуса у овоща (арбуза, дыни);
  - незрелые семена у арбуза, дыни;
  - невыраженный вкус и аромат (у огурцов, дынь).
- При приобретении овощей обращайте внимание также на следующие детали:
- Зеленая должна быть темно-зеленого цвета, все листья вытянуты. Важно также, чтобы обрез корней был свежим.
  - Показателями свежести огурцов являются темно-зеленый цвет, тонкая кожица и твердость. О свежести можно судить также по наличию засохших цветов и похожей на пыль «седины».

Огурцы короткоплодные тепличные, сорт «Кураж»	Огурцы фасованные. Огурец свежий среднеплодный, сорт «Мева», ТМ «Экокультура»	Огурцы среднеплодные колючие, сорт «Геракл», ТМ «РУСФРУКТ+»	Огурцы «ЛЮКС» фасованные, сорт «Кураж», ТМ «Знай наших»
ООО Агрокомплекс «Чурилово», Челябинская обл.	ООО «Круглый год», Ленинградская обл.	АО «Владимирский тепличный комбинат», г. Владимир	ЗАО Агрофирма «Выборжец», Ленинградская обл.
04.10.2021	05.10.2021	22.09.2021	05.10.2021
450 г x 1 шт.	600 г x 1 шт.	600 г x 1 шт.	450 г x 1 шт.
159-00	117-00	167-00	200-00
ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	«Карусель» (ООО «ИКС 5 ГИПЕР»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	«Карусель» (ООО «ИКС 5 ГИПЕР»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А
450 г – информация на этикетке / 502,0	600 г – информация на этикетке / 658,9	600 г – информация на этикетке / 577,2	450 г – информация на этикетке / 450,1
272	309	320	349
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЕТ

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»

# ИЗГОТОВИТЕЛИ СКРЫВАЮТ СОСТАВ ПЕЛЬМЕНЕЙ



«Общественный контроль» выяснил, кто из мясопереработчиков вводит в заблуждение потребителей

Замороженные мясные полуфабрикаты – находка для тех, кто ценит свое время и предпочитает по вечерам не перегружать себя хлопотами на кухне. Быстрота в приготовлении, манящий аромат специй и усилителей вкуса дают пельменям неоспоримые преимущества перед другими блюдами в борьбе за предпочтения не очень разборчивых в еде потребителей.

Однако, как показала очередная проверка, любителям промышленных полуфабрикатов пора призадуматься, стоит ли слепо доверять их ярким упаковкам, ведь состав многих пельменей часто не отвечает заявленному. Вот и на этот раз в ходе экспертизы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выяснила, что почти каждая третья исследованная пачка пельменей содержит недостоверный перечень ингредиентов.



## ГОСТ ИЛИ ТУ?

Первое, что бросилось в глаза комиссии «Общественного контроля», закупавшей замороженные полуфабрикаты для проведения экспертизы, – с прилавков исчезла продукция, изготовленная по ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия». На этот раз все приобретенные полуфабрикаты оказались сделаны по техническим условиям. Это тем более удивительно, что еще в прошлом году пять из десяти образцов пельменей, отобранных для проведения

исследований, были изготовлены в соответствии с государственным стандартом.

Второе наблюдение: средний чек за килограмм пельменей остался на уровне прошлого года – 277 руб./кг! И это при том, что цены на мясное сырье и вспомогательные сырьевые компоненты, по данным самих производителей, выросли в период пандемии минимум на 25%.

Возникает вопрос: за счет чего цена на мясные полуфабрикаты на полке не выросла, хотя всё вокруг подорожало? К сожалению,

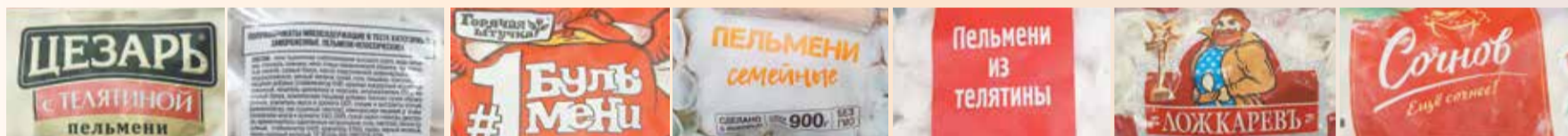
ответ прост: за счет снижения качества, которое достигается заменой традиционного натурального сырья более дешевыми его видами с применением различных добавок, что и продемонстрировала экспертиза «Общественного контроля». Именно поэтому изготовители в период пандемии начали массово отказываться от использования государственного стандарта и возвращаться к прежним техническим условиям, поскольку в угоду рыночной конъюнктуре и выросших цен на сырье были уже

не в состоянии выпускать продукцию, удовлетворяющую требованиям ГОСТа.

Яркий пример – пельмени ТМ «Сибирская коллекция» от ООО «Щелковский МПК» (Московская обл.). Если в прошлом году пельмени «Телячьи» под этим брендом выпускались в соответствии с ГОСТ 33394–2015, были маркированы категорией «Б», а массовая доля начинки составляла почти 58%, то в этом году название продукта изменилось на «Пельмени с телятиной», вместо ГОСТ – ТУ, категория понизилась с «Б» до «В», а массовая доля начинки упала до 55,8%. Но самое прискорбное, что в составе фарша этих пельменей специалисты испытательной лаборатории Росстандарта в нынешнем году обнаружили не заявленные на этикетке сырьевые компоненты: пищевые растительные волокна и влагоудерживающий агент растительного происхождения каррагинан.

Любопытно и то, что в прошлом году телятина в списке ингредиентов в пельменях «Телячьи» стояла на первом месте, а в этом году в «Пельменях с телятиной» переместилась на... пятое место после мяса цыплят-бройлеров. Теперь на первом месте в перечне ингредиентов, если верить информации на упаковке, стоит свинина. Чувствуете разницу? Такие манипуляции с составом позволили изготовителю не только оставить цену

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Полуфабрикаты мясные в тесте категории «Б», замороженные. Пельмени «С телятиной». ТМ «Цезарь»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте категории «В», замороженные. Пельмени «Классические»	Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой. Категория «Б»: пельмени «Бул-меню с говядиной и свиной». ТМ «Бул-меню. Горячая штука»	Полуфабрикат мясной в тесте категории «Б», замороженный. Пельмени «Семейные». ТМ «Кулинарные решения»	Полуфабрикаты мясные быстрозамороженные в тесте. Категория «В»: пельмени из телятины. ТМ «Кубанский бекон»	Пельмени «Из отборной говядины». Полуфабрикат мясосодержащий в тесте формованный категории «В», замороженный. ТМ «Ложкаревь»	Мясной полуфабрикат в тесте категории «В», замороженный. Пельмени с отборной говядиной замороженные. ТМ «Сочное. Еще сочнее», «Русский Холод»
Изготовитель	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «МИНАЙЛ», г. Москва	ЗАО «Мясная галерея», Владимирская обл.	АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.	ООО «Кубанский бекон», Краснодарский край	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО «Алтайхолод», г. Барнаул
Цена за упаковку, 1 кг	285-00	139-00	304-00	121-00	186-00	304-00	304-00
Количество образцов	3 x 700 г	3 x 1000 г	3 x 900 г	3 x 900 г	2 x 800 г	3 x 900 г	3 x 900 г
Дата изготовления	13.09.2021	15.09.2021	29.07.2021	06.09.2021	11.08.2021	03.08.2021	02.09.2021
Место приобретения	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 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	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
Нормативный документ	ТУ 10.13.14-004-47955901-1998	ТУ 10.13.14-022-19857329-2018	ТУ 9214-007-14709771-08	ТУ 9214-017-54780900-09	ТУ 9214-001-84427655-2010	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	ТУ 10.13.14-001-38826547-2017
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) (в 0,0001 г продукта не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не нормируется / 52,7±5,3	не нормируется / 50,1±5,0	не нормируется / 47,8±4,8	не нормируется / 46,4±4,6	не нормируется / 45,7±4,6	не нормируется / 44,6±4,5	не нормируется / 39,1±3,9
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные на этикетке
Соответствие информации для потребителя, указанной на этикетке	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.

за килограмм на уровне прошлого года, но даже ее понизить на 10%.

– Обнаружение в пельменях растительных компонентов и каррагинана говорит о том, что производитель пытался сэкономить на сырье, – рассказывает доктор технических наук, профессор Университета ИТМО Александр Ишевский.



Растительные волокна или клетчатку используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды. Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования растительных волокон можно добавить и все 20%. А каррагинан удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру фарша.

#### СОЯ ВМЕСТО МЯСА

Если ООО «Щелковский МПК», изменив рецептуру и скрыв от потребителей растительные добавки, все-таки поставило продукцию в торговую сеть по адекватной цене, то ООО «ПЕТРОХОЛОД-ПТ» (г. Санкт-Петербург) решило на обмане еще и сорвать крупный куш. Согласно протоколу испытаний, в пельменях категории «В» «Лапландский хутор» ТМ «HERKULLISTA» обнаружен растительный белок (соевый текстурат), не заявленный в составе. Массовая доля начинки в образце составила всего 42,1%. Причем эти «соевые» пельмени оказались самыми дорогими из всех, отправленных на экспертизу, – 477 руб./кг. Среди видов мяса первым в списке на упаковке идет говядина. Из-за дороговизны лабораторных испытаний «Общественный контроль» не смог проверить видовую принадлежность тканей животных в начинке пельменей, однако присутствие соевого текстурата говорит о том, что более дешевое растительное сырье понадобилось изготовителю не случайно: оно было необходимо именно для замены более дорогого сырья, которым как раз и является говядина.

ООО «ПЕТРОХОЛОД-ПТ» не первый раз изменяет рецептуру своих полуфабрикатов без предупреждения. Так, в ходе проверки в 2019 г. в образцах пельменей «Белорусские сочные» был обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке.

#### ОТКУДА ХАЛЯЛЬ?

Некоторые изготовители мясосодержащей продукции нарушают не только мирские, но и религиозные законы, желая извлечь максимальную выгоду из своей деятельности. Так поступил ИП Пчелин П.В. из Нижегородской обл. (г. Дзержинск), выпустив пельмени категории «Б» (!) «Кавказские» ТМ «Казань». Предприниматель указал в списке ингредиентов баранину халяль, но на самом деле использовал мясо птицы механической обвалки, пищевые растительные волокна, а также растительный белок (соевый текстурат), о которых не заявил на упаковке. Кроме того, он еще украсил этикетку знаком добровольной сертификации «ХАЛЯЛЬ. Центр по аудиту и контролю «Халяль», который должен свидетельствовать не только о высоком качестве изделия, но и о его соответствии требованиям Корана.

На сайте «Центра по аудиту и контролю «Халяль»» отсутствует перечень продукции, которая прошла добровольную сертификацию в этой системе. На сайте изготовителя ИП Пчелин П.В. также нет сведений о прохождении этой процедуры. Само собой, напрашивается вывод: значок «Халяль» на упаковке стоит, но доверия, прямо скажем, не вызывает, тем более учитывая результаты экспертизы пельменей ТМ «Казань».

– Мясо механической обвалки – это дешевое сырье низкого качества, представляющее собой остатки мяса, которое соскребается с кости, – говорит Александр Ишевский. – О его применении производитель обязан сообщать в маркировке.

– Замена мышечной ткани на мясо механической обвалки снижает пищевую ценность пельменей, как, впрочем, и себестоимость их производства, – отмечает

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», все полуфабрикаты из мясного сырья делятся на следующие основные категории:

- Мясной полуфабрикат категории «А»: мясо в рецептуре начинки должно составлять 80% и более.
- Мясной полуфабрикат категории «Б»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 60% до 80%.
- Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории «В»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 40% до 60%.
- Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории «Г»: мясо в рецептуре начинки должно составлять от 20% до 40%.
- Мясной (мясосодержащий) полуфабрикат категории «Д»: мясо в рецептуре начинки – менее 20%.

доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.



Материалы экспертизы, свидетельствующие о нарушениях законодательства при изготовлении и реализации пельменей, которые были приобретены в гипермаркете «О'КЕЙ», «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения административных расследований и принятия мер в рамках КоАП РФ.

#### САМЫЕ МЯСНЫЕ

Кроме изучения соответствия состава фарша заявленному изготовителем на упаковках пельменей, «Общественный контроль» провел еще два исследования: определение наличия бактерий группы кишечных палочек (показатель безопасности) и массовой доли начинки.

Согласно протоколам испытаний, бактерии группы кишечных палочек не были обнаружены ни в одном проверенном полуфабрикате, что говорит о соблюдении мясоперерабатывающими предприятиями санитарных норм и правил при выпуске продукции.

А вот начинка была обнаружена во всех пельменях, но ее количество оказалось разным.

Больше всех фарша (52,7%) было обнаружено в пельменях «С телятиной» ТМ «Цезарь» (ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург). Это меньше, чем в прошлом году (59,5%), но все равно укладывается в норму ГОСТ 33394–2015 («не менее 50%»), хотя образец выпущен по ТУ.

Аутсайдером экспертизы по массовой доле начинки стали пельмени «Сочное. Еще сочнее» категории «В» ТМ «Русский Холод» (ООО «Алтайхолод», г. Барнаул): фарша оказалось всего 39,1%, хотя, согласно требованиям ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», его должно быть в пельменных категориях «В» минимум 40%.

При этом пельмени ТМ «Русский холод» стоили дороже, чем пельмени ТМ «Цезарь»: 304 руб./кг против 285 руб./кг. Такая диспропорция в соотношении «цена/качество» лишний раз доказывает, что качественный продукт не обязательно должен отличаться высокой стоимостью и, наоборот, некачественный продукт из-за жадности изготовителя и торговой сети может продаваться по завышенной цене. Самыми бюджетными пельменями стали «Семейные» категории «Б» ТМ «Кулинарные решения» (АО «Кировский мясоконтинат», Кировская обл.): килограмм замороженных полуфабрикатов в универсаме «Сезон» обошелся закупочной комиссии в 121 руб./кг. При этом массовая доля начинки в образце составила 46,4%. Правда, фарш был представлен в основном, судя по цене, мясом птицы механической обвалки (данные маркировки), хотя мясо свинины тоже было заявлено на этикетке.

Отдельного «приза» заслуживают и пельмени «Классические» категории «В» (ООО «МИНАЙЛ», г. Москва), приобретенные в том же «Сезоне». Их



можно поставить на условно «первое» место по соотношению «цена / количество начинки»: при цене 139 руб./кг в пельменях оказалось 50,1% фарша. Однако желающих немедленно приобрести столь выгодную покупку, возможно, остановит перечень ингредиентов, который оказался самым длинным среди остальных, указанных на упаковках проверенных образцов. Более того, состав этих полуфабрикатов содержит семь добавок с индексом Е, что также является своеобразным «рекордом» экспертизы.

– Выбирайте пельмени с самым

коротким составом, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравните название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки.

Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна цена пельменей с таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилавке – она не должна быть выше -18°C. Потрясите пачку – пельмени не должны быть слипшимися из-за нарушений условий хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

#### НАУКА ВЫБИРАТЬ

Александр Ишевский считает, что пельмени из-за своей высокой калорийности не являются продуктом ежедневного потребления и включают

их в рацион желательно как можно реже.

Еще более категорична гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова:

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина я бы не рекомендовала потреблять пельмени чаще одного раза в неделю, – подчеркивает специалист. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчекаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем.

Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину, – говорит она. – И безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

Александр Ишевский рекомендует отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядят пельмени в упаковке. Если они представляют собой слипшийся комок, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такие пельмени после варки останутся тем же слипшимся комком, поэтому приобретать их не стоит.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные. Категория «В»: пельмени с телятиной. ТМ «Сибирская коллекция»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте замороженные. Категория «В»: пельмени «Лапландский хутор». ТМ «HERKULLISTA»	Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой замороженный. Категория «Б»: пельмени «Кавказские». ТМ «Казань»
ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «ПЕТРОХОЛОД-ПТ», г. Санкт-Петербург	ИП Пчелин П.В., Нижегородская обл.
299-00	477-00	324-00
3 x 700 г	3 x 900 г	3 x 800 г
27.09.2021	27.08.2021	05.05.2021
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
TU 10.13.14-001-61548321-2018	TU 10.13.14-014-52159856-2010	TU 9214-017-64559325-14
не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
не нормируется / 55,8±5,6	не нормируется / 42,1±4,2	не нормируется / 44,7±4,5
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют пищевые растительные волокна, растительная добавка углеводного происхождения (каррагинан)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительный белок (соевый текстурат)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют пищевые растительные волокна, растительный белок (соевый текстурат), мясо птицы механической обвалки
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава фарша, обнаружены пищевые волокна и каррагинан, не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава фарша, обнаружен растительный белок (соя), не заявленный на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологической идентификации состава фарша, обнаружены пищевые волокна, растительный белок (соевый текстурат), мясо птицы механической обвалки, не заявленные на этикетке

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»

# МЁД, ДА НЕ ТОТ!

Окончание.  
Начало см. на стр. 3

## КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД

Нередко любители мёда предпочитают покупать его на всевозможных ярмарках, не подозревая, что очень часто там как раз и сбывают фальсификат по бросовым ценам.

Далеко не всегда покупатель может по цвету и вкусу мёда определить его качество. Чтобы не быть обманутым, требуйте документы на мёд, подтверждающие его происхождение, качество и безопасность.

В соответствии с правилами торговли мёдом, чтобы иметь возможность продавать свою продукцию, пчеловоды в начале сезона должны получить ветеринарно-санитарный паспорт пасеки. Ветеринарные врачи проверяют пасеку и делают отметки по следующим показателям: здоровье пасеки, профилактические мероприятия, безопасность мёда (оценивается по протоколам лабораторных испытаний).

До фасовки на мелкие порции мёд хранится в больших контейнерах (на этом этапе он имеет статус сырья). Для такого мёда нужен ветеринарный сопроводительный документ. В нем указываются следующие данные: вид продукта пчеловодства, место и год сбора, вес продукта и отметка, что местность благополучна по карантинным и особо опасным заболеваниям.

Для продажи фасованного мёда тоже требуется ветеринарное свидетельство. Если у продавца его нет, то обязательно должна быть декларация о соответствии требованиям ЕАС (Евразийский экономический союз).

У пчеловодов, которые занимаются выработкой мёда, должна быть справка о наличии личного подсобного хозяйства. Она подтверждает право на осуществление предпринимательской деятельности. Для ее



получения пчеловод должен предоставить данные о месте нахождения земельного участка, на котором он держит пчел, его площади, предполагаемом объеме продукции, которая будет реализована. Также продавцы мёда должны иметь личные медицинские книжки с отметками о прохождении всех обязательных обследований. Без медицинской книжки такой человек не имеет права работать (ст. 34 ФЭЗ № 52 и ст. 213 Трудового кодекса РФ) – работники,

задействованные в сфере пищевой промышленности, общественного питания и торговли, должны иметь ее в обязательном порядке.

Чтобы не выбрасывать деньги на ветер и не нанести случайно вред своему здоровью, внимательно изучайте результаты экспертиз «Общественного контроля». Тогда вы точно сохраните и свои денежные средства, и хорошее настроение!

Кирилл ОРЛОВ

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.

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия», натуральный мёд бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мёд может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного мёда определяют по доминирующему медоносу. «Гостируемыми» видами монофлорных сортов мёда являются всего три: гречишный, липовый и подсолнечниковый.

Внешний вид мёда (консистенция) – жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат – приятный, медовый от слабого до сильного, без постороннего запаха.

Вкус – сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

Цвет мёда зависит от медоноса (от вида растения, с которого пчелы собирали нектар) и обусловлен содержанием в нем золы, железа, меди и марганца, а также наличием красящих веществ, каротиноидов, флавоноидов, хлорофилла и других соединений. Кроме того, на цвет влияет время медосбора. В большинстве случаев мёд имеет желтый цвет разной интенсивности. Но бывают коричневые мёды с красноватым или зеленоватым оттенком: например, с гречихи, вереска, каштана падевый мёд более темный, менее ароматен и содержит больше минеральных веществ, чем цветочный.

Также в мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Забродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху. В соответствии с ГОСТ 19792–2017 массовая доля воды в мёде должна быть не более 20%.

Натуральный мёд хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами, а также с теми, которые могут придать мёду несвойственный ему запах.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично укуренной таре – 2 года с даты упаковки. Температура хранения мёда – не выше 20°C. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

При покупке мёда обращайте внимание на дату производства, срок годности и на медонос, с которого он был собран. Также визуально оцените мёд: натуральный мёд должен быть однородным и по цвету, и по консистенции, он не должен быть расслоившимся, так как это признак деления мёда и водяной взвеси.



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ЦВЕТОВОГО ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный. ТМ «Луговые цветы»	Мёд натуральный цветочный. ТМ «Легкий выбор. Российский продукт»	Мёд натуральный липовый. ТМ «Медовый Спас»	Мёд натуральный цветочный фасованный: из Башкортостана. ТМ «Дедушкин улей»	Мёд натуральный цветочный. ТМ «Липовый цвет»	Мёд натуральный цветочный полифлорный. ТМ «Степной»	Мёд натуральный цветочный. Пчелиный мёд цветочный луговой. ТМ «Абрикос»	Мёд натуральный цветочный липовый. ТМ «Потопыч»
Производитель	ООО «Вкусный мёд», Воронежская обл.	ООО «ПК Медовый Спас», г. Санкт-Петербург	ООО «ПК Медовый Спас», г. Санкт-Петербург	ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.	ООО «ТД Интеграция», г. Санкт-Петербург	ООО ПК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.	ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.	ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.
Дата изготовления	16.08.2021	14.09.2021	12.08.2021	30.10.2020	27.09.2021	09.07.2021	09.09.2021	09.12.2020
Нормативный документ	ТУ 01.49.21-752-37676459-2018	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 31766-2012	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	1 x 1000 г	1 x 900 г	1 x 700 г	2 x 500 г	1 x 1000 г	2 x 480 г	1 x 700 г	2 x 250 г
Цена за 1 кг, руб.	170-00	278-00	371-00	475-00	230-00	229-00	321-00	720-00
Место закупки	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ТД «РЕАЛЬ», Ленинский пр., д. 87, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Массовая доля воды, % (Норма/Результат)	Не более 20 / 16,7±0,7	Не более 20 / 18,6±0,7	Не более 20 / 19,0±0,8	Не более 20 / 17,7±0,7	Не более 20 / 17,4±0,7	Не более 20 / 18,7±0,7	Не более 20 / 19,0±0,8	Не более 20 / 14,9±0,6
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / 16,10±1,80	Не менее 8,0 / 11,50±1,30	Не менее 11,0 / 11,10±1,20	Не менее 8,0 / 9,50±1,10	Не менее 8,0 / 8,30±0,90	Не менее 8,0 / 7,80±0,90	Не менее 8,0 / 7,60±0,80	Не менее 8,0 / менее 3,0
Массовая концентрация гидроксиметилфурфурала (ГМФ), мг/кг (Норма/Результат)	Не более 25,0 / (4,4±1,1)	Не более 25,0 / (5,2±1,3)	Не более 25,0 / (6,4±1,6)	Не более 25,0 / (10,0±2,5)	Не более 25,0 / (2,5±0,6)	Не более 25,0 / (7,5±1,9)	Не более 25,0 / (6,4±1,6)	Не более 25,0 / (43,6±10,9)
Соответствие ГОСТ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу и массовой доле ГМФ

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