

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МЁД: ШЕСТЬ ИЗ ДЕСЯТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Шесть из десяти образцов мёда разных торговых марок, приобретенных в популярных сетевых магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа, причем один из них не отвечал требованиям безопасности – «отличился» двукратным превышением содержания канцерогена гидроксиметилфурфурала. Таковы результаты очередной проверки, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

СТР. 6–7



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Просрочка, берегись!



В рамках производственной практики, которую проходили будущие товароведы, студенты 2-го курса Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого, в городских супермаркетах за три месяца были выявлены сотни нарушений правил торговли, а крупнейшим торговым сетям Роспотребнадзор вынес предупреждения.

СТР. 2

ДАЧНЫЕ РАДОСТИ

Окрошка по правильному рецепту



Лето – время окрошки, которая прекрасно утоляет голод и жажду. Этот холодный суп – одно из самых популярных у россиян блюд, которое пользуется большим спросом особенно в жару. Один из важных ингредиентов окрошки – вареная колбаса. О том, как не ошибиться в выборе качественного продукта, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Килька в томатном соусе: привкус горечи с комочками муки

Килька в томатном соусе, как и колбаса «Докторская», исторически считается «народным продуктом». Однако, как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», семь из восьми проверенных образцов популярных торговых марок, приобретенных в городских торговых сетях, по органолептическим свойствам не соответствуют ГОСТ 16978-2019.



СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 августа 2023 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов сыра и молока пастеризованного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственной испытательной лаборатории.



ОБРАТИ ВНИМАНИЕ

Дары моря богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.



Морепродукты: рекомендовано диетологами

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, сердечно-сосудистых и опухолевых заболеваний, низкое содержание вредного холестерина в крови. Иначе говоря, человек, предпочитающий морепродукты, здоровее и физиологически моложе своего сверстника, склонного поедать гамбургеры и бутерброды.

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. По химическому составу мясо кальмаров отличается большим количеством воды и малым содержанием жира. В нем есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок богато белком и минеральными элементами, имеет мало жира и высокое содержание йода – почти

в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок насыщено натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, цинком, марганцем и другими микроэлементами. Чуть ли не половина таблицы Менделеева! Немало в мясе креветок и витаминов, в том числе витамина В₁₂, необходимого для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.

Не менее полезны и мидии, которые употреблялись в пищу еще 60–70 тысяч лет назад. Они нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу) и низкокалорийны.

Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В₁, В₂, В₆, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

выпускает линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Вес одной банки рассчитан на 1–2 порции – идеально для салатов, пасты и праздничных закусок или для полезного перекуса в течение дня.

Заглянув в ближайший супермаркет, вы всегда можете выбрать морепродукты по доступным ценам: коктейль из морепродуктов в масле 300 г, коктейль из морепродуктов в рассоле 300 г, мидии в рассоле 300 г, а также новинка сезона – кальмар и снежный краб в чесночном соусе 300 г. Знакомый логотип «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и новый красочный дизайн сразу привлекут ваше внимание, а прозрачная упаковка позволит внимательно разглядеть содержимое баночки.

Анна ШЕВЕЛОВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ПРОСРОЧКА, БЕРЕГИСЬ!

Студенты Политеха прошли учебную практику в «Общественном контроле»

В конце учебного года в Высшей школе сервиса и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого подвели итоги производственной практики студентов 2-го курса, осваивающих специальность «Товароведение».

ОПЕРАЦИЯ «ТАЙНЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ»

Практические занятия проходили в сетевых и обычных продовольственных супермаркетах при поддержке Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». В рамках практических занятий будущие работники сферы торговли и услуг в течение трех месяцев осуществляли мониторинг торговых сетей на предмет соблюдения продавцами законодательства в сфере защиты прав потребителей.

Разбившись на семь групп численностью от одного до четырех человек, студенты проводили мероприятия по общественному контролю в шести районах Санкт-Петербурга: Калининском, Выборгском, Центральном, Петроградском, Приморском и Василеостровском. Под проверки попали как небольшие магазины формата «у дома», так и крупные гипер- и супермаркеты, такие как «О'КЕЙ», «Лента», «Перекресток», «Дикси», «Пятерочка», «Магнит» и «Семишагофф». Перед практикантами была поставле-



На фото: в числе 15 практикантов, успешно прошедших учебную практику, благодарственным письмом «Общественного контроля» была отмечена Ксения Федотова, студентка 2-го курса Политехнического университета.

на задача выявлять на прилавках товары с истекшим сроком годности, товары без ценников или с неправильно оформленными ценниками, товары без маркировки или с ненадлежащей (неполной) маркировкой, проверять температурный режим хранения скоропортящихся товаров, правила выкладки

молочной продукции, вина, выявлять нарушения правил товарного соседства, санитарных условий реализации товаров и т.д.

Все замечания фиксировались на смартфоны, затем информация о выявленных нарушениях через портал «Госуслуги» направлялась в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу для принятия мер.

— Сегодня в России действует мораторий на плановые и внеплановые проверки, под который попали предприятия сферы торговли, — комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». — Это означает, что сотрудники Роспотребнадзора почти не проверяют магазины по жалобам потребителей. Инспекция может быть назначена, только если гражданину уже причинен вред здоровью или существует явная угроза причинения такого вреда. По другим основаниям — например, наличие просрочки, отсутствие ценников, нарушение температурных режимов хранения продукции, отсутствие полной информации о товаре и т.д. — проверки не проводятся. В этой связи метод «тайного покупателя», который использовали студенты, стал эффективным механизмом в борьбе с многочисленными нарушениями прав потребителей, которые сегодня допускают торговые организации.

ПОЛИТЕХ СЕМИШАГОФФ 14.03.23



На фото фрагмент отчета группы: в ходе прохождения практики грубые нарушения правил торговли встречались регулярно (Выборгский район СПб).

РОСПОТРЕБНАДЗОР В ПОМОЩЬ

Самым трудным этапом прохождения практики для студентов стало взаимодействие с органами государственного надзора, в частности с Роспотребнадзором, куда студенты направляли обращения в электронном виде. Нередко чиновники надзорного органа, получив обращение, предлагали студентам лично приехать на прием в территориальные отделы, чтобы дать пояснения и подтвердить выявленные нарушения фотографиями на своих смартфонах. Несмотря на плотный учебный график, студенты находили время на визиты в Роспотребнадзор, получая при этом ценный опыт взаимодействия с государственной надзорной службой.

В результате на основании обращений студентов Роспотребнадзор вынес предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований магазинам «Дикси», «Перекресток», «Пятерочка», «Магнит» и «Градусы». Также магазину «Магнит», нарушившему правила торговли алкогольной продукцией, предостережение вынес Коми-

тет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга.

Будущие работники сферы сервиса и торговли, подводя итоги практики, отмечали, что за эти три месяца приобрели бесценный опыт и навыки, повысили свои профессиональные знания, а также во взаимодействии с Роспотребнадзором смогли защитить права потребителей, что подчеркивает актуальность и социальную значимость проведенных мероприятий по общественному контролю. А студентка Альбина Гусарова сделала акцент на положительных изменениях, наступивших после обращения в Роспотребнадзор. Благодаря принятым мерам магазин «Градусы» устранил выявленные нарушения, что подтвердила повторная проверка.

Студенты, добившиеся лучших результатов, были отмечены благодарственными письмами СПб ООП «Общественный контроль», а также поощрительными призами — фирменными кружками газеты «Петербургское качество», которой в этом году исполняется 25 лет.

Алиса САВЕЛЬЕВА

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: знаем, что вы любите

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

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

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

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

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

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

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

Всем известно, что творог — прекрасный источник кальция.

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

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

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он — незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен. Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Влад МЕЛЬНИК

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Владислав Мельник, 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 09.06.2023 г. в 18.00. Выход в свет 16.06.2023 г.

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

Номер заказа № ДБ-2858

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ДАЧНЫЕ РАДОСТИ

Окрошка по правильному рецепту

Лето – время отпусков, приятных хлопот на своих шести сотках и... окрошки, которая прекрасно утоляет голод и жажду. Этот холодный суп – одно из самых популярных у россиян летних блюд, которое имеет множество рецептов.

Однако объединяет практически все вариации окрошки главный ее элемент – вареная колбаса. Именно она делает блюдо не только освежающим, но и питательным, а также придает ему тот самый вкус, знакомый с детства. Выбрать правильную колбасу несложно, когда рядом фирменный магазин петербургской компании «Анком».

КЛАССИКА РУССКОЙ КУХНИ

Сведения об окрошке есть не только в старинных книгах рецептов, но и в произведениях из-



вестных писателей. Например, помещик Обломов у И. А. Гончарова мечтает о пикниках с самоваром и десертом в березовой роще перед обедом с окрошкой и бифштексом. Это настоящая классика русской кухни, которая уходит корнями глубоко в историю нашей страны.

Однако действительно популярным народным блюдом окрошка стала во времена Советского Союза благодаря появлению знаменитой Докторской колбасы, которую использовали не только в окрошке, но и в качестве закуски во время праздников. Начали производить эту

колбасу в 1936 году в качестве диетического (лечебного) питания, что и отразилось в ее названии.

Докторская стала одним из первых колбасных изделий, которое производилось по всей стране в больших объемах и было по карману почти каждому. Практически сразу новинка стала неотъемлемой частью окрошки благодаря своей доступности и питательности.

Сочетание вареной колбасы со свежими овощами, квасом или кефиром делает блюдо не только вкусным, но и полезным. Ведь, кроме классических ингредиентов, таких как вареные колбаса, яйца, свежие огурцы, растертый с солью зеленый лук, укроп, столовая горчица и сметана, в блюдо могут входить редиска, свекла, болгарский перец, помидоры, капуста, чеснок и другие овощи – все зависит исключительно от фантазии и вкусовых предпочтений повара.

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Мясоперерабатывающее предприятие «Анком» уже более 25 лет производит Докторскую колбасу, которая пользуется неизменной популярностью у покупателей. Кроме традиционных сортов, мяскокомбинат сегодня предлагает свои собственные рецепты самых разных вареных колбас, среди которых каждый сможет найти именно свой вкус и состав. Технологи «Анком» с помощью обратной связи

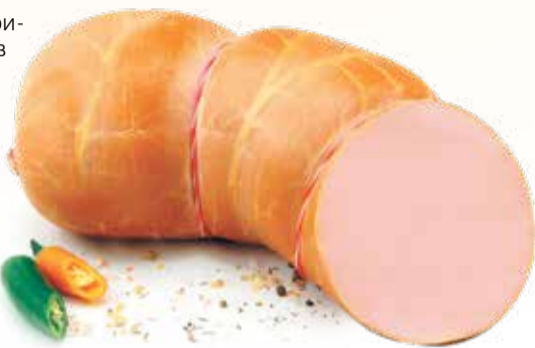


через сеть фирменных магазинов постоянно изучают предпочтения покупателей, поэтому не прекращают работу над расширением ассортимента, стремясь соответствовать самым строгим требованиям и запросам.

В преддверии сезона окрошки в фирменных отделах «Анком» действует специальная цена на Докторскую колбасу. Кроме того, вы сможете всегда найти там широкий ассортимент колбасок гриль, сосисок и сарделек, которые отлично подходят для жарки на мангале или костре. Они прекрасно дополнят окрошку в вашем летнем меню и станут украшением не только веселого пикника на природе, но и семейного ужина на даче.

Полный список розничных отделов «Анком» вы найдете на сайте компании www.ancom.spb.ru в разделе «Розничная торговля» (<http://ancom.spb.ru/category/trades>) или с помощью qr-кода, расположенного ниже.

Даниил КРЫЛОВ





ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

**МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

ГОСТ



**СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КИЛЬКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ: ПРИВКУС ГОРЕЧИ С КОМОЧКАМИ МУКИ

Килька в томатном соусе, как и колбаса «Докторская», исторически считается «народным продуктом». Даже в Советском Союзе во времена пустых полок эти популярные рыбные консервы всегда были в продаже. Но если в те времена выбор был невелик, то сегодня полки супермаркетов просто ломятся от продукции разных торговых марок, отличающихся по качеству и цене.

Выбрать из всех баночек кильки самую вкусную – непростая задача, поскольку практически все они маркированы ГОСТ 16978–2019, а как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», большинство проверенных образцов по органолептическим свойствам этому государственному стандарту не соответствуют. Поэтому всем любителям консервированной кильки при выборе любимого продукта необходимо обращать внимание не только на привлекательную цену, но и на результаты лабораторных исследований испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург».

ВЫЛОВ РЫБЫ РАСТЕТ, КАЧЕСТВО КОНСЕРВОВ – НЕТ

Росрыболовство сообщает, что на 1 июня российские предприятия освоили 2,5 млн тонн рыбы и морепродуктов, что примерно на 10% выше уровня прошлого года. В Дальневосточном бассейне вылов вырос по сравнению с показателем за тот же период 2022 г. на 9,6% и достиг 1,6 млн тонн. В Западном бассейне наловили около 40 тыс. тонн, прибавка составила 5,6%. На промысле шпрота добыто 28 тыс. тонн (+ 3 тыс. тонн), балтийской сельди – 11 тыс. тонн. В Волжско-Каспийском бассейне вылов увеличился на 14% к уровню прошлого года и достиг 35 тыс. тонн. Объем добычи кильки составил 27 тыс. тонн, что на 6,4 тыс. тонн больше показателя за аналогичный период 2022 г. В Азово-Черноморском бассейне освоено 12 тыс. тонн водных биоресурсов, в том числе 10 тыс. тонн хамсы.

Тем не менее, несмотря на увеличение вылова, по итогам прошлого года производство рыбных консервов в России сократилось почти на 5%. И связано это, как отмечают эксперты рынка, с ростом цен на рыбное сырье

и падением покупательской способности населения. В то же время экспертиза, проведенная «Общественным контролем» накануне уже наступившего летнего сезона, показала, что цены на кильку в томатном соусе на прилавках супермаркетов за год практически не изменились. Однако очень вероятно, что из-за весеннего ослабления курса рубля осенью цены на консервы вырастут на 15–20%. Поэтому дачникам и любителям дальних походов лучше сейчас поторопиться сделать запасы рыбных консервов, предварительно изучив результаты экспертизы «Общественного контроля».

ЧТО ВНУТРИ БАНКИ?

Качество кильки в томатном соусе уже не первый год вызывает нарекания по качеству. Ежегодно в ходе лабораторных исследований ФБУ «Тест-С.-Петербург» бракует от 70% до 80% образцов рыбных консервов по физико-химическим и органолептическим показателям. Не стала исключением экспертиза и этого года: семь образцов кильки в томатном соусе из восьми, отправленных на испытание, не соответствовали требо-



ваниям ГОСТ 16978–2019 по вкусу, состоянию соуса, укладке рыбы и ее консистенции.

Для проведения независимой оценки качества «кильки в томате» «Общественный контроль» закупил в магазинах Санкт-Петербурга («Дикси», «Семишагофф», «О'КЕЙ», «Магнит» и «Сезон») четыре образца консервов из балтийской кильки и четыре образца из черноморской кильки разных торговых марок. На этикетках всех банок был указан ГОСТ 16978–2019 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».

НОВЫЙ ГОСТ ПОНИЗИЛ ПЛАНКУ КАЧЕСТВА

ГОСТ 16978–2019 сравнительно новый, действует с июля 2020 г. и отличается от отмененного ГОСТ 16978–99 тем, что изготовителям разрешили снизить массовую долю кильки в банке с 70% до 60%. Соответственно, допустимый предел массовой доли соуса повысили с 30% до 40%. Важ-

но, что сокращение количества рыбы в банке государственной стандарт допускает только для консервов рыбных в томатном соусе, выработанных из кильки, салаки, сардины и скумбрии. Для всех остальных видов рыб, в том числе бычков, действует прежняя норма – 70%.

Соотношение массовой доли рыбы и заливки в образцах рыбных консервов «Общественный контроль» проверил еще в прошлом году. И к чести изготовителей, никто из них не был замечен в занижении массовой доли рыбного сырья. Поэтому в ходе экспертизы этого года перед специалистами испытательной лаборатории была поставлена задача оценить органолептические свойства приобретенной в магазинах кильки в томатном соусе, выбрав лучший образец.

ПРИВКУС ГОРЕЧИ КИЛЬКУ НЕ УКРАСИТ

Во всех семи образцах рыбных консервов, получивших замечания специ-

алистов, был выявлен привкус горечи. Так, в «Кильке черноморской (шпрот) неразделанной обжаренной в томатном соусе» ТМ «М» (частная марка торговой сети «Магнит»), изготовленной ООО «Рязская рыбоперерабатывающая компания» (Рязанская обл.) и приобретенной в «Магните» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, специалисты определили «выраженную горечь в послевкусии».

– Привкус горечи в кильке оттого, что продукт, скорее всего, был изготовлен из замороженного сырья, в котором уже начались окислительные процессы, – говорит **заслуженный работник рыбного хозяйства РФ Евгений Лобов**. – Килька вылавливается в основном с мая по сентябрь, а консервы из Рязанской области изготовлены в феврале этого года. Поэтому изготовитель мог



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ 16978-2019



Наименование продукта	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе». ТМ «Мореслав»	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе». ТМ «М»	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе». ТМ «Вкусные консервы»	Консервы рыбные. «Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе». ТМ «Совок»	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе». ТМ «Ультрамарин»
Производитель	ООО Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым	ООО «Рязская рыбоперерабатывающая компания», Рязанская обл.	ООО «Омега», Краснодарский край	ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.	ООО Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым
Дата изготовления	23.09.2022	02.02.2023	13.10.2022	16.09.2021	19.09.2022
Масса, количество образцов	3 x 240 г	3 x 240 г	3 x 240 г	3 x 230 г	3 x 240 г
Цена за упаковку	333 руб.	250 руб.	250 руб.	304 руб.	292 руб.
Место закупки	АО «Дикси Юг» (Дикси-78071), ул. Васи Алексеева, д. 20/24, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78071), ул. Васи Алексеева, д. 20/24, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кисло-сладкий, с выраженной горечью в послевкусии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кисло-сладкий, с горчинкой в послевкусии. Рыба переварена. С большим количеством мучной смеси	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кисло-сладкий, с легкой горчинкой в послевкусии. Соус неоднородный с расслоением	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кислотный, с легкой горчинкой в послевкусии. Внешний вид: неразделанная рыба в муке уложена насыпью с разравниванием. Рыба разварена
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

использовать только мороженое рыбное сырье. Об этом свидетельствует тот факт, что при извлечении из банки тушек отдельные экземпляры не сохранили свою форму, а разламывались.

– Обращаю внимание на то, что эти консервы изготовлены под частной маркой торговой сети, которая всегда является компромиссом между ценой и качеством, – объясняет



председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого взаимодействия между торговой сетью и изготовителем. Учитывая, что товары под частными марками торговых сетей часто не соответствуют обязательным требованиям, «Общественный контроль» рекомендует выбирать товары под брендами самих изготовителей.

Горчинка в послевкусии была отмечена и в «Кильке черноморской (шпрот) неразделанной обжаренной в томатном соусе» ТМ «Вкусные консервы» (ООО «Омега», Краснодарский край), приобретенной в универсаме «Дикси», ул. Васи Алексеева, д. 20/24. Эти консервы были изготовлены 13.10.2022 и, скорее всего, также из мороженого сырья. Килька оказалась переварена, а в банке было обнаружено большое количество мучной смеси, что является грубым нарушением ГОСТа.

Килька от ООО «Омега» не в первый раз получает замечания специалистов. Так, по итогам экспертиз 2020–2021 гг. в рыбных консервах этой компании под брендами «Fish House» специалисты отмечали вкус, несвойственный консервам данного вида, привкус горечи, разваренность рыбы.

Консервы ТМ «Вкусные консервы» отличились еще и тем, что дата изготовления, расположенная на верхней крышке банки, оказалась скрыта от потребителя накладной бумажной этикеткой. То есть для того, чтобы узнать дату изготовления, надо сначала отодрать из-под металлического ключа крышки этикетку.



– Мы рекомендуем выбирать рыбные консервы, которые выработаны не только там, где развита переработка рыбы, но и ее непосредственная добыча, – комментирует **Всеволод Вишневецкий.** – Если производство консервов находится за тысячи километров от места вылова рыбы, то на качество 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 серьезно ухудшают ее органолептические свойства.

МУКА ВМЕСТО РЫБЫ

Плотный слой мучной смеси был обнаружен и на дне банок с «Килькой черноморской неразделанной в томатном соусе» ТМ «Фортуна Крым» (ООО «Фортуна Крым», Республика Крым). Кроме того, вкус был определен как соленый, с горчинкой в послевкусии, а консистенция соуса оказалась жидкой, неоднородной, с расслоением, с наличием комочков муки. Эти консервы имели самую низкую цену среди образцов, приобретенных для экспертизы, – 125 руб./кг. Перед нами как раз тот пример, когда «цена соответствует качеству».

Консервы из кильки от ООО «Фортуна Крым» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследования 2020 г. в консервах этого изготовителя ТМ «Фаворит» оказалась занижена массовая доля рыбы и завышена массовая доля соуса.

С легкой горчинкой и кисловатым оказался также вкус «Кильки черноморской (шпрот) неразделанной обжаренной в томатном соусе» ТМ «Ультрамарин» (ООО Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым). Продукция этой компании

в ходе экспертиз «Общественного контроля» также не раз получала замечания специалистов лаборатории. Например, по итогам экспертизы 2020 г. консервы из кильки ТМ «Знак качества» имели неоднородный соус, с отделением водянистой части, в 2021 г. в кильке ТМ «Торговый дом «МС» был привкус горечи, а по итогам исследования прошлого года килька ТМ «Ультрамарин» оказалась еще менее аппетитной – с кисловатым вкусом и легкой горчинкой в послевкусии.

– Консервы могут горчить, если использовалась рыба с истекшим сроком годности. Горечь появляется из-за прогоркания рыбьего жира. Чтобы не утилизировать такое сырье, производители подвергают его копчению или отправляют на консервы, в которых эта горечь все равно будет присутствовать, – поясняет **доцент Высшей торгово-экономической школы Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.**

– Привкус горечи также возможен из-за того, что изготовитель при производстве рыбных консервов в качестве исходного сырья использовал не кильку, а хамсу, которая имеет природный привкус горечи, – поясняет **Всеволод Вишневецкий.** – При замене сырья изготовитель был обязан предупредить потребителя, однако на банках с рыбой, в которых определен привкус горечи, указана килька. Да и по цене хамса на 15–20% дешевле кильки, так что, возможно, потребителю



«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, укупуривают 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 выработывают 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 и посторонние примеси не допускаются.

продают сегодня под видом кильки более дешевый продукт. По своим полезным свойствам и пищевой ценности килька и хамса похожи, однако хамса более жирная и более богата белком.

КИСЛАЯ КИЛЬКА СТОЛ НЕ УКРАСИТ

Балтийская килька некоторых торговых марок выглядела также неаппетитно. Так, килька в томатном соусе от ООО «Объединенная морская компания» (Ленинградская обл.) из магазина «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10 оказалась «кислой, с выраженной горечью в послевкусии». Цена консервов была привлекательной – 130 руб./кг, чего не скажешь о качестве.

– Кислый вкус выдает использованное для изготовления рыбных консервов замороженное сырье на пределе срока годности, – объясняет **Евгения Лобова.** – Окислившийся жир говорит о нарушении температурных режимов хранения и транспортировки рыбного сырья. Стерилизация, которую в процессе производства проходит продукт, убивает всю нежелательную микрофлору, но вкус рыбы при использовании задержанного сырья приобретает неприятные характеристики.

Кисловатой, а также с легкой горчинкой в послевкусии оказалась и «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе» ТМ «Fish мастер» (ООО «Мастершпрот», г. Санкт-Петербург), приобретенная в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30.

Получил замечание специалистов и один из самых дорогих образцов рыбных консервов, отобранных для экспертизы: «Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе» ТМ «Совок» (ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.) по цене 304 руб./кг имела легкую горчинку в послевкусии и неоднородный соус с расслоением.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Материалы проверки качества рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, допустившим выпуск

и реализацию некачественной продукции. Ответы не заставили себя долго ждать. Так, региональные управления Роспотребнадзора сообщили, что предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований вынесены в адрес изготовителей продукции ООО «БАЛТКОМ» (Калининградская обл.), ООО «Ряжская рыбоперерабатывающая компания» (Рязанская обл.), ООО Консервный комбинат «Арктика» (Республика Крым). Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло аналогичные меры в отношении предприятий торговли: «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1; «Дикси», ул. Васи Алексеева, д. 20/24; «Магнит», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1; «Семишагофф», ул. Васи Алексеева, д. 10, «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30, а также в отношении изготовителя ООО «Мастершпрот» (г. Санкт-Петербург, г. Красное Село).

Россельхознадзор также вынес предостережения ООО «БАЛТКОМ» и ООО «Ряжская рыбоперерабатывающая компания».

Также в ведомстве сообщили, что принять меры реагирования в отношении ООО «Фортуна Крым» (Республика Крым) не представляется возможным, так как указанное предприятие с 20.02.2023 не осуществляет деятельности по указанному на этикетке адресу в связи с расторжением договора аренды и отсутствием мощностей для производства рыбных консервов. Вместе с тем в период за 2022 год и по настоящее время 2023 года по результатам лабораторных исследований рыбных консервов, произведенных ООО «Фортуна Крым», выявлены нарушения требований технических регламентов, а именно: несоответствие нормам ЕАЭС по показателю «идентификация видоспецифичной ДНК». Это означает, что изготовитель под видом более дорогой рыбы закатывал в банки более дешевую, вводя тем самым в заблуждение потребителей. Выявленные нарушения стали основанием для направления Южным межрегиональным управлением Россельхознадзора искового заявления в Арбитражный суд Республики Крым.

Кирилл ОРЛОВ



Консервы рыбные стерилизованные. «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе»	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе». ТМ «Fish мастер»	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька черноморская неразделанная в томатном соусе». ТМ «Фортуна Крым»
ООО «Объединенная морская компания», Ленинградская обл.	ООО «Мастершпрот», г. Санкт-Петербург	ООО «Фортуна Крым», Республика Крым
09.02.2023	25.10.2022	11.11.2022
3 x 230 г	3 x 240 г	3 x 240 г
130 руб.	246 руб.	125 руб.
ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кислый, с выраженной горечью в послевкусии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кисловатый, с легкой горчинкой в послевкусии. Рыба разварена	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус пряный, соленый, с горчинкой в послевкусии. Консистенция соуса жидкая, неоднородная, с расслоением, с наличием комочков муки. На дне банки плотный слой мучной смеси
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД: ШЕСТЬ ИЗ ДЕСЯТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

«60–70% того, что на прилавках называется мёдом, таковым не является», – это заявление заместителя председателя Государственной думы Сергея Неверова, одного из лидеров «Единой России», сделанное весной нынешнего года, для многих потребителей оказалось громом среди ясного неба. Но если уже правящая партия не стесняется озвучивать такие тревожные цифры, значит проблема действительно существует.

Для Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» фальсификация мёда давно перестала быть новостью: ежегодно в ходе экспертиз она выявляет от 40% до 60% некачественной и небезопасной продукции под названием «мёд».

Экспертиза этого года в очередной раз подтвердила опасения «единороссов»: шесть из десяти образцов мёда разных торговых марок, приобретенных в популярных сетевых магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа, причем один из них не отвечал требованиям безопасности – «отличился» двукратным превышением содержания канцерогена гидрокси-метилфурфурала.



ПРОБЕЛ В ЗАКОНЕ

Законодотворцы посчитали, что победить фальсификацию мёда помогут поправки в закон «О пчеловодстве в РФ». Так, планируется ввести новые понятия – «мёд» и «продукция пчеловодства». Под первым предлагается понимать природный сладкий продукт, который образуется в результате жизнедеятельности пчел. Под вторым – мёд, воск, маточное молоко, гомогенат расплода медоносных пчел и трутней, пергу, прополис, пыльцевую обножку, пчелиные матку и яд, а также другие изделия, которые определены документами по стандартизации.

– Законопроект получил поддержку Министерства сельского хозяйства и госкомиссии по противодействию незаконному обороту продукции. Сейчас мы будем вносить его в Госдуму, он туда поступит до конца весенней сессии, – пояснил



один из авторов инициативы, первый зампред комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике Сергей Митин.

Трудно не согласиться с нашими парламентариями, но опыт, накопленный правоприменительной практикой в сфере защиты прав потребителей и борьбы с подделками на рынке, подсказывает, что этих поправок будет явно недостаточно для удаления с прилавков поддельной продукции. Яркий пример – молоко. Требованиям к производству и реализации этого продукта посвящен целый Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», в котором черным по белому дано определение молока и всех известных молочных продуктов, указан прямой запрет на использование растительных жиров в классических молочных продуктах, а на полках все равно полно молочного фальсификата. Уже даже цифровую маркировку ввели, «Честными знаками» обклеили молоко, сметану, кефир и творог, а суррогаты под «прикрытием» ГОСТа

на упаковке как ни в чем не бывало прекрасно себя чувствуют на прилавках торговых сетей.

ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

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 – потенциально опасным для здоровья.

Согласно ГОСТ 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия», диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе, а в продукции, вырабатываемой по ГОСТ 31766–2012 «Меды монофлорные. Технические условия» – не менее 11 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).

МЁД, ДА НЕ ТОТ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», шесть образцов мёда из десяти проверенных имели диастазное число ниже требований ГОСТ 19792–2017, что дает основание предполагать, что мёдом эта продукция называться не может.

Так, диастазное число «Мёда натурального цветочного ТМ «Своя пасека» (ООО «Южная Пищевая Компания», г. Волгоград), приобретенного в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2 по цене 163 руб./кг, составило 5,5 единицы Готе вместо 8. Этот мёд

оказался самым дешевым из всех образцов, приобретенных для проведения экспертизы.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный разнотравье	Мёд натуральный цветочный пчелиный «Ярнанный подсолнух», ТМ «Абрико»	Мёд натуральный цветочный разнотравье, ТМ «Первым делом»	Мёд натуральный цветочный, ТМ «Липовый цвет»	Мёд натуральный цветочный, ТМ «Своя пасека»	Мёд цветочный натуральный «Донниковый мёд», ТМ «Медовый спас»	Мёд липовый
Производитель	ООО ПК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.	ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.	ООО «Медовая долина», Московская обл.	ООО «Торговый Дом «Интеграция», г. Санкт-Петербург	ООО «Южная Пищевая Компания», г. Волгоград	ООО «Производственная компания «МС», г. Санкт-Петербург	ООО «МЁД маркет», Московская обл.
Дата изготовления	17.03.2023	11.01.2023	10.02.2023	22.03.2023	12.01.2023	08.11.2022	05.08.2022
Нормативный документ	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	2 x 500 г	4 x 150 г	2 x 350 г	1 x 1000 г	1 x 1000 г	1 x 700 г	1 x 1000 г
Цена за 1 кг, руб.	280 руб.	300 руб.	340 руб.	260 руб.	163 руб.	386 руб.	245 руб.
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Дикси Юг», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / более 40,0	Не менее 8,0 / 18,9±2,1	Не менее 8,0 / 13,0±1,4	Не менее 8,0 / 9,3±1,0	Не менее 8,0 / 5,5±0,6	Не менее 8,0 / 5,1±0,6	Не менее 8,0 / 3,7±0,4
Гидрокси-метилфурфураль, мг/кг (Норма/Результат)	Не более 25,0 / 8,6±2,1	Не более 25,0 / 3,5±0,9	Не более 25,0 / 7,8±2,0	Не более 25,0 / 16,4±4,1	Не более 25,0 / 15,5±3,9	Не более 25,0 / 16,9±4,2	Не более 25,0 / 12,5±3,1
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

его абсолютно бесполезным продуктом, напоминая карамель. Дело в том, что через три-шесть 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 ферменты разрушаются при температуре 40°C.

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 Бугов**. – При нагревании его свыше 40°C разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидроксиметилфурфурала – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.

В очередной раз не оправдал надежд мёд цветочный натуральный «Донниковый мёд» ТМ «Медовый спас» (ООО «Производственная компания «МС», г. Санкт-Петербург), приобретенный в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30: диастазное число в продукте составило 5,1 единицы Готе.

Мёд ТМ «Медовый спас» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследования 2019 г. мёд этой марки имел диастазное число 4,7 единицы Готе, а содержание гидроксиметилфурфурала – 35,4 мг/кг при норме «не более 25 мг/кг». По результатам экспертизы прошлого года мёд липовый ТМ «Медовый спас» не соответствовал ГОСТу по диастазному числу: 8,8 единицы Готе вместо 11 единиц Готе, как требует ГОСТ 31766–2012.

АУТСАЙДЕРЫ ЭКСПЕРТИЗЫ

Еще ниже диастазное число (3,7 единицы Готе вместо 8) оказалось в мёде липовом от ООО «МЭД маркет» (Московская обл.), приобретенном в том же магазине «Сезон».

Но самые худшие результаты по диастазному числу – менее 3 единиц Готе – были у трех других образцов: мёд натуральный цветочный фасованный ТМ «О'КЕЙ Daily» (ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край), приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1; мёд переработанный цветочный, изготовленный по техническим условиям (ООО ПК «МР», Московская обл.), приобретенный

в магазине «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10; мёд натуральный цветочный липовый ТМ «Потапыч» (ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.), приобретенный в торговом комплексе «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7.

– Обращаю внимание потребителей, что одна из подделок мёда – «О'КЕЙ Daily» – изготовлена под частной маркой торговой сети «О'КЕЙ», – объясняет **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Учитывая, что товары под частными марками торговых сетей часто не соответствуют обязательным требованиям, «Общественный контроль» рекомендует выбирать товары под брендами самих изготовителей – гарантия качества в них выше.

Продукция от ООО ПК «МР» с диастазным числом ниже 3 единиц Готе изготовлена не по ГОСТу, а по техническим условиям, и не первый раз получает от специалистов нарекания по качеству. Так, по итогам экспертизы прошлого года диастазное число «мёда переработанного цветочного» этого изготовителя составило всего 3,1 единицы Готе.

Однако, даже несмотря на то, что «мёд» от ООО ПК «МР» изготовлен по техническим условиям, а не по ГОСТу, основные показатели его качества не должны быть ниже требований государственного стандарта. Так указано в законе «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Именно поэтому диастазное число в мёде, изготовленном по ТУ, не может быть меньше 8 единиц Готе. В противном случае продукт должен иметь другое название.

– Предельно низкое диастазное число в мёде говорит о том, что натуральный мёдом он не является, – отмечает **Всеволод Вишневецкий**. – Данный продукт мог быть фальсифицирован добавленным глюкозно-фруктозным или глюкозно-мальтозным сиропом. Косвенно об этом говорит его низкая стоимость – 200 руб./кг, в то время как средняя цена качественного мёда находится в диапазоне от 260 до 500 руб./кг.

«ПОТАПЫЧ» ОПЯТЬ В ЧЕРНОМ СПИСКЕ

Если низкое диастазное число в мёде говорит об отсутствии в нем



необходимых ферментов, а значит, и пользы, то повышенный уровень гидроксиметилфурфурала сигнализирует уже о потенциальной 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 считать мёд с повышенным содержанием гидроксиметилфурфурала чрезвычайно опасным продуктом для организма человека всё 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 широко рекламируемым брендам, таким, например, как мёд ТМ «Потапыч».

Согласно протоколам испытаний, мёд этой торговой марки третий год подряд признан самым неблагоприятным по показателям качества и безопасности. Кроме низкого диастазного числа (менее 3 единиц Готе), в мёде натуральном цветочном липовом ТМ «Потапыч» зашкаливало содержание канцерогена гидроксиметилфурфурала – 54,2 мг/кг вместо нормы «не более 25 мг/кг». Как и в предыдущие годы, этот мёд оказался самым дорогим из всех образцов, приобретенных для экспертизы, – 698 руб./кг. Перед нами как раз пример того, что высокая цена не обязательно гарантирует высокое качество продукта.

В ходе исследования 2021 г. диастазное число в мёде «Потапыч» также составило менее 3 единиц Готе, а содержание гидроксиметилфурфурала – 43,6 мг/кг; в прошлом году по результатам экспертизы диастазное число в мёде «Потапыч» оказалось 5,7 единицы Готе, а количество гидроксиметилфурфурала – 26,1 мг/кг, что тоже выше нормы, предусмотренной ГОСТ 19792–2017.

Еще в 2020 г. 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 сахаразы (фермент, который содержится в мёде) и инвертазное число (характеризует активность сахаразы мёда) указывают на низкое качество продукта.

Изготовитель мёда ТМ «Потапыч» ИП Макевнин А.Н. прекрасно осведомлен о результатах независимых проверок качества своей продукции, однако, как видим, не предпринимает мер по его улучшению. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения «Общественного контроля» в 2021 г. даже провело свое административное расследование в отношении качества мёда ТМ «Потапыч» и установило, что продукт не соответствует обязательным требованиям, а маркировка ГОСТ 19792–2017 вводит потребителей в заблуждение.

К магазину «Семишагофф», где приобретался мёд ТМ «Потапыч», были приняты меры в рамках КоАП РФ: в адрес продавца – юридического лица – вынесено предостережение об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Аналогичные предостережения надзорными органами уже вынесены и в этом году на основании результатов новой экспертизы – а «воз и ныне там», как писал русский классик Иван Крылов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», лучшим мёдом можно назвать мёд от ООО ПК «Мастер Мёда» (Ленинградская обл.), диастазное число которого оказалось более 40 единиц Готе. Также обязательным требованиям соответствовали еще три образца мёда: ТМ «Первым делом» (ООО «Медовая долина», Московская обл.), «Янтарный подсолнух» ТМ «Абрико» (ООО «ИРГА Про», Нижегородская обл.) и ТМ «Липовый цвет» (ООО «Торговый Дом «Интеграция», г. Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ

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 ФЗ № 52 и ст. 213 Трудового кодекса РФ) – работники, задействованные в сфере пищевой промышленности, общественно-питания и торговли, должны иметь ее в обязательном порядке.

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



Мёд натуральный цветочный фасованный, ТМ «О'КЕЙ Daily»	Мёд переработанный цветочный	Мёд натуральный цветочный липовый, ТМ «Потапыч»
ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край	ООО ПК «МР», Московская обл.	ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.
01.03.2023	01.03.2023	06.03.2023
ГОСТ 19792-2017	ТУ 10.89.19-001-37540582-2021	ГОСТ 19792-2017
1 x 1000 г	2 x 350 г	2 x 500 г
200 руб.	200 руб.	698 руб.
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Не менее 8,0 / менее 3,0	– / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0
Не более 25,0 / 16,8±4,2	– / 24,6±6,9	Не более 25,0 / 54,2±13,5
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диастазному числу и массовой доле ГМФ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фэнтези», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «Как было».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, насладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело неблагодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «Как было» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «Как было» с любителями сладких десертов.

Мила ДЕМЬЯНОВА



Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



ПО "Лужский консервный завод"
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40