

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

«МАГНИТ» И «СВЕТОФОР» – ЛИДЕРЫ ПО ПРОДАЖЕ ПОДДЕЛЬНЫХ СЫРОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Экспертиза полутвердых сыров, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», на этот раз побила все «рекорды» последних лет: из десяти образцов, приобретенных в федеральных торговых сетях, только один был признан качественным. Остальные сыры не соответствовали обязательным требованиям по разным показателям, причем восемь из них оказались грубыми фальсификатами – в их составе не был обнаружен молочный жир!

СТР. 6–7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

И продукты проверит, и домашних питомцев вылечит



Если вам необходимы лабораторные исследования в сфере ветеринарии, карантина и защиты растений, семеноводства, плодородия почв, качества и безопасности зерна, пищевых продуктов, комбикормов и их компонентов, агрохимии, Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» к вашим услугам. А цены веткабинета приятно удивят владельцев домашних питомцев!

СТР. 2

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Лучшие десерты мира онлайн

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин **cheese-cake.ru!** Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макаруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт **cheese-cake.ru.**



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Поддельное молоко с «Честным знаком» затопило прилавки



Из десяти образцов молока длительного хранения, приобретенных в супермаркетах Северной столицы, не было выявлено ни одного, соответствующего обязательным требованиям, а семь торговых марок молока оказались откровенными фальсификатами без молочного жира! Таковы результаты очередной экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2023 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов сметаны и молока пастеризованного разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственных испытательных лабораторий.



НАШ TELEGRAM-КАНАЛ @AGRORUS1



30 АВГУСТА – 1 СЕНТЯБРЯ 2023



ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА АГРОПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ЭКСПОЗИЦИИ РЕГИОНОВ

ЦЕНТР ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ

ДЕЛОВАЯ, ФЕСТИВАЛЬНАЯ И КОНКУРСНАЯ ПРОГРАММА



КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР ЭКСПОФОРУМ ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

AGRORUS.EXPOFORUM.RU
ТЕЛ.: +7 (812) 240-40-40, ДОБ. 2980, 2427

0+

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Здоровье людей через здоровье животных



Россия полностью обеспечивает себя зерном, вдвое превышены установленные значения по растительному маслу и в полтора раза – по рыбе, целевые значения достигнуты по сахару и мясу, сообщил премьер-министр РФ Михаил Мишустин в июне на III Евразийском конгрессе, который прошел в городе Сочи.

Такие впечатляющие результаты были бы невозможны без достижений российской аграрной науки, сети современных испытательных лабораторий, высококвалифицированных кадров. На страже продовольственной безопасности России сегодня стоит немало научно-исследовательских учреждений, но ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), входящее в структуру Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор), занимает в этом списке особое место, поскольку его основная задача – обеспечение здоровья сельскохозяйственных животных, в том числе борьба с болезнями, общими для человека и животных.

Однако защита здоровья животных – далеко не единственная сфера деятельности ФГБУ «ВНИИЗЖ», которое сегодня является уникальным многопрофильным исследовательским учреждением. В его составе – обширная сеть филиалов и аккредитованных испытательных лабораторий, которые находятся в Москве, Санкт-Петербурге, Самаре, Туле, Липецке, Рязани, Калуге, Владимире, Барнауле, Тюмени, Новосибирске, Орле, Курске, Крыму, Саранске, Калининграде, Нижнем Новгороде, Саратове и в других регионах РФ. Все испытательные лаборатории оснащены современным оборудованием, позволяющим проводить лабораторные исследования поднадзорной Россельхознадзору продукции по различным показателям в рамках требований как российского, так и международного законодательства.

ФГБУ «ВНИИЗЖ» – еще и образовательный центр. Преподаватели – доктора и кандидаты наук с многолетним опытом работы. Ежегодно сотни ветеринарных специалистов и практиков со всей России повышают свою квалификацию в ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Несмотря на почти 65-летнюю историю ФГБУ «ВНИИЗЖ», сеть региональных испытательных лабораторий появилась у организации всего год назад. Это стало возможным благодаря переподчинению головного учреждению, расположенному в городе Владимире, ветеринарных лабораторий на местах. Таким образом, на базе ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» (ФГБУ «ЛМВЛ»), которая работает в Петербурге с 1898 г., была образована Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ».

О значении Северо-Западной испытательной лаборатории в решении проблем продовольственной безопасности, направлениях работы и ее основных задачах редакция «ПК» попросила рассказать ее руководителя Жанну Баргман.

– Жанна Евгеньевна, Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» – преемник ФГБУ «ЛМВЛ», которому в этом году исполнилось 125 лет. Какие задачи сегодня стоят перед лабораторией, есть ли необходимые ресурсы для их решения?



– Петербург – один из крупнейших морских портов России, через который идет перевалка в том числе сельскохозяйственных и продовольственных грузов. Поэтому одно из важных направлений нашей деятельности – лабораторный контроль партий продукции, пересекающих границу. Если говорить в целом, то задачи, которые ставит перед Учреждением Российская Федерация в лице Россельхознадзора, следующие:

- реализация единой государственной политики в области ветеринарии, карантина и защиты растений, семеноводства, агрохимии, плодородия почв, качества и безопасности зерна, крупы, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна, охраны, воспроизводства, использования объектов животного мира, отнесенных к объектам охоты, водных биологических ресурсов и среды их обитания;
- осуществление деятельности в качестве референтного центра Россельхознадзора;
- обеспечение деятельности территориальных управлений Россельхознадзора в сфере проведения государственных экспертиз, исследований и обследований;
- обеспечение качества и безопасности пищевой продукции и кормов для конечного потребителя.

Лаборатория в полной мере обеспечивается всеми необходимыми для реализации задач ресурсами, а с присоединением к ФГБУ «ВНИИЗЖ» вопросы обес-

печения стали решаться еще более эффективно и своевременно.

– По каким направлениям Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» сегодня является лидером в Петербурге и Северо-Западного федерального округа в целом?

– Наша испытательная лаборатория лидирует по всем направлениям деятельности, связанным как с ветеринарным надзором, контролем качества и безопасности пищевой продукции и кормов, так и с фитосанитарными исследованиями. Оснащенность и квалификация персонала позволяют реализовать широчайший спектр исследований. Область аккредитации лаборатории включает в себя около 3000 методик испытаний, что больше, чем у других ветеринарных лабораторий Северо-Западного федерального округа.

– Почему клиенты выбирают именно вашу лабораторию?

– Наши клиенты – в первую очередь представители сельского хозяйства и агропромышленного комплекса, но также к нам обращаются торговые компании, брокеры и даже производители оборудования и материалов для судостроения.

Мы оказываем широкий спектр услуг, причем в режиме «одного окна», что очень удобно. Это позволяет клиентам значительно снизить временные затраты на решение комплексных задач, когда, помимо проведения лабораторных исследований, например, требуется оформление ветеринарно-сопроводительных документов или деклараций соответствия.

Лаборатория за долгие годы работы заслужила безупречную репутацию, что также привлекает заказчиков испытаний. Кроме того, сроки проведения исследований строго соблюдаются, что позволяет клиентам минимизировать издержки, возникающие при простое продукции в ожидании результатов испытаний. Также подведомственность Россельхознадзору, без сомнения, внушает клиентам уверенность в достоверности результатов проводимых исследований.

– Сегодня далеко не каждая лаборатория нашего региона может провести исследования

продукции на соответствие требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021). Ваша лаборатория может в этом помочь?

– Да, Северо-Западная испытательная лаборатория включена в национальную часть единого реестра органов по оценке соответствия Евразийского экономического союза, в том числе в части Технического регламента ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», что позволяет клиентам оформить декларации ответственности на продукцию из мяса птицы на основании протоколов исследований, выданных нашей лабораторией.

– Сегодня многие лаборатории испытывают дефицит импортных реактивов, а отечественных не хватает. Как эта проблема решается у вас?

– Конечно, некоторые проблемы в снабжении импортными реактивами и расходными материалами возникают, однако отечественные производители тоже не стоят на месте, и многие импортные позиции уже сейчас можно заменить отечественными. Кроме того, уход с российского рынка европейских и американских производителей открыл рынок для поставщиков из Китая и Индии, чья продукция по своим характеристикам ничем не уступает западным аналогам. Поэтому замещение импортных реактивов и расходных материалов российскими никак не отражается

на сроках и качестве проведения исследований.

– Какие услуги Северо-Западная испытательная лаборатория оказывает простым гражданам?

– Физическим лицам оказываются услуги по проведению лабораторных исследований пищевой продукции, кормов, воды, почвы на показатели качества и безопасности, даются консультации по полученным результатам исследований и рекомендации по применению этих результатов, например по внесению удобрений в почву или по агротехническим мероприятиям, проводится оформление электронных ветеринарных сопроводительных документов для перемещения животных-компаньонов в пределах РФ или в другие государства, кроме стран СНГ и Таможенного союза, оформление заявки на перемещение животных-компаньонов в системе e-Cert. Кроме того, при Северо-Западной испытательной лаборатории открыт кабинет по приему домашних животных, где их владельцы могут получить комплекс услуг по лечению, вакцинации и чипированию, в том числе с целью оформления ветеринарно-сопроводительных документов, лабораторной и приборной диагностики, консультации по содержанию и лечению своих питомцев.

Мы ждем клиентов в любой день недели с 8:00 до 20:00. Сама же лаборатория также работает и в выходные дни, и в сменном графике с 8:00 до 20:00, чтобы обеспечить соблюдение сроков проведения исследований в соответствии с требованиями методик испытаний.

Влад МЕЛЬНИК

ФГБУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

**196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15**



**Приемная директора:
Тел.: +7 (812) 630-20-69
(доб. 144, 178, 133),
8-800-600-52-36**

E-mail: general@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при температуре не выше -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.



cheese-cake.ru
интернет-магазин десертов

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выберите, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Офор-

мить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8:00 до 24:00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16:00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В cheese-cake.ru их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты и настоящее сливочное новозеландское масло, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте cheese-cake.ru представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

БОНУСЫ И СКИДКИ

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку 10% на всю продукцию по промокоду **NEW10**, а также раздел с самыми популярными десертами по сниженным ценам, которые регулярно обновляются. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46

ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ

ТОРТЫ
НА ЗАКАЗ



Адреса фирменных магазинов АО «КАРАТ ПЛЮС»:
Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Гражданский пр., д. 78
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88
Звездная ул., д. 5
Кондратьевский пр., д. 62
г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 74

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 08.08.2023 г. в 20.00, Выход в свет 16.08.2023 г.

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

Номер заказа № ДБ-4986

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ» ЗАТОПИЛО ПРИЛАВКИ

Из десяти образцов молока длительного хранения (ультрапастеризованного), приобретенных в супермаркетах Северной столицы и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), подведомственном подразделении Россельхознадзора, не было выявлено ни одного соответствующего обязательным требованиям, а семь торговых марок молока оказались откровенными фальсификатами без молочного жира! Таковы результаты очередной экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

НЕЧЕСТНЫЙ ЗНАК

Поводом для повторной в этом году экспертизы молока ультрапастеризованного послужили удручающие итоги проверки, проведенной в марте этого года на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург». Тогда из шести образцов, приобретенных в торговых сетях города и направленных на лабораторные исследования, подделками без молочного жира были признаны сразу три торговые марки молока («Молочный терем», «Натуральный продукт», «Самое любимое») и один образец сливок питьевых от компании «Сибмол».

Получив протоколы испытаний, «Общественный контроль» незамедлительно перенаправил их в Роспотребнадзор и Россельхознадзор. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу магазинам «Светофор», «Магнит», «Верный» и «Семишагофф» объявило предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Со своей стороны, Россельхознадзор сообщил, что приостановил действие четырех деклараций о соответствии ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл. (изготовитель молочных подделок ТМ «Молочный терем» и ТМ «Натуральный

продукт»), и двух деклараций о соответствии ООО «Сибмол», Кемеровская обл., на молочную продукцию. Более того, прокуратурой Саратовской области с привлечением специалистов отдела государственного ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Саратовской и Самарской областям была проведена проверка ООО «МолСнабРегион», по результатам которой в отношении изготовителя прокуратурой было возбуждено дело об административном правонарушении по ст. 14.43 КоАП РФ.

Казалось бы, органы государственного надзора приняли меры к недобросовестным изготовителям и продавцам и поддельная молочная продукция должна исчезнуть с полок торговых сетей. Однако на практике этого не происходит, а количество молочных суррогатов на прилавках только увеличивается.

Этого позора, ставшего закономерным результатом реформы административно-надзорной деятельности, не могут теперь скрывать даже руководители страны. Так, в конце июня этого года, выступая на пленарном заседании Государственной Думы, ее спикер Вячеслав Володин заявил о необходимости введения уголовной



ответственности за использование заменителей в пищевой промышленности, в том числе пальмового масла. «Нам необходимо ввести уголовную ответственность для тех, кто использует эти заменители. Понятно,



что они дешевле, прибыли больше, но, с другой стороны, это вред для здоровья», – сказал Володин. Он предложил в срочном порядке подготавливать изменения в законодательство. «Потому что все будут осознавать ответственность, когда вместо молока добавляют говяжий жир или вместо растительного масла добавляют пальмовое», – добавил политик.

Тем самым глава нижней палаты ГД дал понять, что расприренная маркировка молочной продукции цифровым «Честным знаком», на внедрение которой изготовители под давлением государства потратили в общей сложности миллиарды рублей, не только не гарантирует качества продукции, а напротив, вводит потребителей в заблуждение относительно легальности ее происхождения. Афилированная с Минпромторгом коммерческая структура ООО «Оператор-ЦРПТ» продает десятки миллионов «Честных знаков» изготовителям в месяц, при этом проверка продукции по показателям качества не предусмотрено. Вот и получается, что поддельные молочные продукты без молочного жира сплошь обклеены «Честными знаками!»

«СВЕТОФОР» – ЦЕНТР МОЛОЧНОГО ФАЛЬСИФИКАТА

Чтобы понять, насколько эффективен сегодня государственный надзор, «Общественный контроль» спустя три месяца вновь отправился в те же самые магазины, в которых весной нашел фальсифицированные ультрапастеризованное молоко и сливки. Каково же было удивление общественников, когда они выяснили, что ассортимент молочного фальсификата на прилавках не только не сократился, но даже увеличился.

Рекордсменом по продаже населениям молочного суррогата на этот раз стал магазин «Светофор» в г. Петергофе: там с одного захода удалось закупить сразу три образца молока длительного срока хранения, в двух из которых, как выяснили в ФГБУ «ВНИИЗЖ», молочный жир был полностью замещен жирами немолочного происхождения.

Среди фальсификатов – молоко 3,2% ТМ «Молочный терем» (ООО «МолСнабРегион», Саратовская

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%, ТМ «Славянские кружева»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 2,5%, ТМ «Му-у»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 6,0%, ТМ «Эконом»	Молоко топленое ультрапастеризованное 3,2%, ТМ «Молочный терем»	Молоко питьевое ультрапастеризованное с асептическим розливом 3,2%, ТМ «Тяжин»	Молоко ультрапастеризованное 3,2%, ТМ «Натуральный продукт»
Изготовитель	ООО «Модел», Московская обл.	ООО «Агромокомбинат «Рязанский», г. Рязань	ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край	ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.	ООО «Кузбассконсервмолоко», Кемеровская обл.	ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-494-37676459-2017	ГОСТ 31450-2013
Дата изготовления	16.04.2023	10.04.2023	12.04.2023	10.02.2023	09.03.2023	18.04.2023
Объем, кол-во	2 x 0,930 л	2 x 0,925 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 1 л
Цена за 1 кг/литр, руб.	69,00	60,00	74,00	60,00	60,00	65,00
Место закупки	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), пр. Стачек, д. 101, корп. 1, лит. Е	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), пр. Стачек, д. 101, корп. 1, лит. Е	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), г. Петергоф, ул. Аврова, д. 14, лит. А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 2,8 / 2,99±0,06	Не менее 2,8 / 2,98±0,06	Не менее 2,8 / 2,82±0,06	Не менее 2,8 / 2,23±0,06	Не менее 2,8 / 1,49±0,06	Не менее 2,8 / 2,17±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 6,0 / 1,400±0,065	Не менее 3,2 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 2,000±0,065	Не менее 3,2 / 2,500±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,0±0,4	Не менее 8,2 / 7,9±0,4	Не менее 8,2 / 7,8±0,4	Не менее 8,2 / 6,6±0,4	Не менее 8,2 / 7,7±0,4
Жирнокислотный состав триглицеридов жирной основы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013/ТР ТС 033/2013*, этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по СОМО, жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, СОМО, жирнокислотному составу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

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

обл.), молоко 3,2% ТМ «Тяжин» (ООО «Кузбассконсервмолоко», Кемеровская обл.) и молоко 6% ТМ «Эконом» (ООО «Пятигорский молочный комбинат», Ставропольский край).

Кроме отсутствия молочного жира, молоко 3,2% ТМ «Молочный терем» не соответствовало ГОСТ 31450–2013 «Молоко питьевое. Технические условия» еще по трем основным показателям. Так, массовая доля белка напитка составила 2,23% вместо 2,8%, массовая доля жира – 2,5% вместо 3,2%, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – 7,8% вместо 8,2%, как требует ГОСТ.

– СОМО – это то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

Торговая марка «Молочный терем» поддельного молока из Саратовской области много лет реализуется в разных торговых сетях Санкт-Петербурга: «Семишагофф», «Верный», «Магнит» – и вот теперь добралась и до «Светофора».

Еще хуже оказались физико-химические показатели молока 3,2% ТМ «Тяжин», в котором молочный жир также не был обнаружен: массовая доля белка составила 1,49% вместо 2,8%, массовая доля жира – 2,0% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 6,6% вместо 8,2%.

– В большинстве случаев простому обывателю подмену сырья на вкус выявить очень сложно – сегодня на рынке много заменителей молочного жира, которые по вкусу, запаху и даже температуре плавления максимально приближены к молочному жиру, – предупреждает специалист по качеству мо-



лочной продукции Анатолий Брусенцев. – Как правило, для фальсификации питьевого молока используется обезжиренное сухое молоко, в жировую фазу которого вводится заменитель молочного жира, более дешевый по стоимости.

Откровенным надувательством можно считать и молоко 6% ТМ «Эконом». Несмотря на то что состав жировой фазы в основном был представлен молочным жиром, без примесей посторонних жиров немолочного происхождения все же не обошлось. Об этом, в частности, говорит превышение уровня пальмитиновой кислоты. Однако главный обман состоял в том, что массовая доля жира молока оказалась не 6%, как было указано на упаковке, а всего... 1,4%! К тому же массовая доля СОМО составила 7,9% вместо 8,2%. Таким образом, кроме несоответствия по жирнокислотному составу, продукт оказался еще и разбавлен сырьем немолочного происхождения.

Молоко ТМ «Эконом» от ООО «Пятигорский молочный комбинат» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверок 2020 и 2022 гг. в составе этого молока специалисты ФБУ «Тест-С. - Петербург» выявляли жиры немолочного происхождения.

ВО ЧТО ВЕРИТ «ВЕРНЫЙ»?

Проверка показала, что молочный фальсификат по-прежнему легко найти и в торговой сети «Верный». На этот раз в ней были обнаружены две марки поддельного молока без молочного жира – «Натуральный продукт» 3,2% и «Добрая Милёна» 2,5% от того же ООО «МолСнабРегион». Кроме того, подделки не соответствовали ГОСТу и по другим физико-химическим показателям. Так, в образце ТМ «Натуральный продукт» массовая доля белка составила 2,17% вместо 2,8%, массовая доля жира – 2,5% вместо 3,2%, а массовая доля СОМО – 7,7% вместо 8,2%. В суррогате ТМ «Добрая Милёна» массовая доля белка составила 2,07% вместо 2,8%, массовая доля СОМО – 7,9% вместо 8,2%.

«СЛАВЯНСКИЕ КРУЖЕВА» С ГОВЯЖЬИМ ЖИРОМ?

Согласно протоколам испытаний, два образца из торговой сети «Дикси» также не отвечали требованиям

ГОСТА. Так, образец ТМ «Му-у» (ООО «Агромолкомбинат «Рязанский», г. Рязань) не соответствовал обязательным требованиям по жирнокислотному составу (фактическое значение капроновой и каприловой кислот оказалось меньше нормы) и массовой доле СОМО: 8,0% вместо 8,2%, предусмотренных ГОСТом.

– В основном жировая фаза образца представлена молочным жиром, но, судя по выявленным отклонениям, молоко марки «Му-у» государственному стандарту не соответствует, – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».

Другой образец из торговой сети «Дикси» – молоко 3,2% ТМ «Славянские кружева» (ООО «Молодел», Московская обл.) – оказался интересен тем, что его физико-химические показатели полностью отвечали требованиям ГОСТа, однако жирнокислотный состав на 50% не соответствовал составу молочного жира.

– Возможно, в состав жировой фазы был введен говяжий жир, который очень похож по набору и количеству кислот на молочный, – предполагает Всеволод Вишневецкий.

«МАГНИТ» ПРИТЯГИВАЕТ СУРРОГАТ

Не спешит отказываться от торговли поддельным молоком и федеральная сеть «Магнит»: как и этой весной, в ходе очередной проверки на прилавках опять было обнаружено молоко 2,5% ТМ «Молочный терем» (ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.), в котором также молочный жир был замещен немолочным. Кроме того, массовая доля белка образца оказалась ниже заявленной на упаковке: 2,21% вместо 2,8%.

«УМНЫЙ БАЛАНС» ОКАЗАЛСЯ ФАЛЬШИВЫМ

Замыкают список молочных подделок, выявленных «Общественным контролем», два грубых суррогата без молочного жира из Смоленской области: восстановленное молоко

из сухого молока 3,2% ТМ «Самое любимое», приобретенное в торговой сети «Семишагофф», и молоко 3,2% ТМ «Умный баланс», обнаруженное в универсаме «Сезон». Продукция, судя по упаковке, изготовлена на одной производственной площадке в г. Сычевке, но разными юридическими лицами: ООО «ФРЕШ ФУД» и ООО «ФУД ТРЕЙД».

Суррогат ТМ «Самое любимое» отличился еще и тем, что массовая доля белка в нем составила всего 0,91% вместо 2,8%, а массовая доля СОМО – 2,8% вместо 8,2%. Единственным достоинством этой бодяги можно считать ее низкую стоимость – 43 руб. за литр. Но вряд ли фактор доступной цены сможет теперь убедить грамотного покупателя положить в корзинку напиток, который молоком, по сути, не является.

Не может называться молоком и суррогат ТМ «Умный баланс» из универсама «Сезон» по цене 89 руб. за литр. Цена, прямо скажем, премиальная для такой откровенной подделки. Кроме отсутствия молочного жира, специалисты лаборатории в образце также обнаружили дефицит белка (1,25% вместо 2,8%) и СОМО (3,8% вместо 8,2%).

– В данном случае изготовитель обманул потребителя дважды, – считает Всеволод Вишневецкий. – Просить за свой фальсификат двойную цену – это уже верх цинизма.

ООО «ФУД ТРЕЙД» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверок 2018 и 2022 гг. в ультрапастеризованном молоке 3,2% ТМ «Это хорошо!», приобретенном в сетях «Семишагофф» и «Верный», также не был обнаружен молочный жир.

В ФГБУ «ВНИИЗЖ», подводя итоги проведенных исследований, сообщили, что во всех анализируемых пробах молока ультрапастеризованного выявлены признаки «сырьевой фальсификации». Причем в семи проверенных образцах молочного жира не оказалось совсем, на что указывает «практически полное отсутствие присутствующей молочному жиру масляной кислоты», а в трех образцах он преобладает, однако в них «содержатся добавки иного жира немолочного происхождения».

КАКИЕ МЕРЫ ПРИНЯТЫ?

По сути, только формальные. Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, нарушающим обязательные требования. Однако в условиях моратория на проверки бизнеса набор средств воздействия на недобросовестных молочников у чиновников очень ограничен.

Так, например, Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю уже отчиталось, что вынесло предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований ООО «Пятигорский молочный комбинат». Аналогичные «меры» наверняка будут приняты и к другим предприятиям, участвующим в изготовлении и реализации молочного фальсификата. Однако, как справедливо заметил спикер Госдумы, пока не будет введена уголовная ответственность за фальсификацию пищевых продуктов, они и дальше будут заполнять прилавки супермаркетов разных форматов, и никакие «предостережения» им помешать не смогут.

Кирилл ОРЛОВ

ЧТОБЫ ЖИЗНЬ СТАЛА МЁДОМ!

В ходе независимой экспертизы мёда, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в этом году (см. газету «Петербургское качество», № 6 (377) от 16.06.2023), «Мёд натуральный цветочный разнотравие», ГОСТ 19792-2017, изготовленный петербургской компанией ООО ПК «Мастер Мёда», был признан лучшим по показателю «диастиазное число». О том, как удается добиваться такого высокого качества, редакция «ПК» решила выяснить напрямую у изготовителя.

Компания «Мастер Мёда» более 25 лет занимается производством мёда в Петербурге. Благодаря накопленному опыту и подготовленным кадрам предприятие имеет отлаженные стабильные связи с проверенными пчеловодами и поставщиками натурального мёда во всех регионах России, по праву занимающая одно из ведущих мест на рынке фасованного мёда в Санкт-Петербурге.

– Мы уделяем особое внимание качеству мёда, поэтому каждая партия проходит тщательный отбор и контроль перед тем, как попасть к вам на стол, – рассказывает генеральный директор ООО ПК «Мастер Мёда» Святослав Артемов.

– Наш мёд проходит термическую обработку в щадящем режиме, что сохраняет все полезные свойства и аромат этого уникального продукта, придает ему особую текстуру и улучшает его хранение.

Наша компания известна на рынке благодаря своей безупречной репутации и предлагает только самые лучшие продукты. Мы гордимся тем, что наш мёд является 100% натуральным, это делает его идеальным выбором для тех, кто ценит здоровое питание и стремится к поддержанию своего организма в отличной форме. Наша главная цель – максимально сохранить мёд в первозданном виде

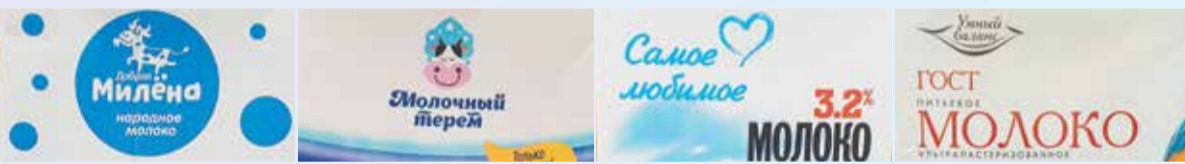
и донести его все полезные свойства до конечного потребителя. Мы гарантируем, что каждая банка мёда, сделанная нами, будет радовать вас своим неповторимым вкусом и ароматом. Мы уверены, что наш мёд станет отличным дополнением к вашему завтраку или чашке чая, а также поможет укрепить ваше здоровье.

Компания «Мастер Мёда» предлагает широкий ассортимент мёда различных видов: от классического цветочного до монофлорных сортов. Продукция представлена на рынке под торговыми марками «7 СОТ», «Мастер Мёда», «MagicBee» и «Доктор Мёд».

Пробуйте наш вкусный и полезный мёд! Покупайте его в магазинах, заказывайте на маркетплейсах или на нашем сайте www.mastermeda.ru. Вы всегда сможете выбрать мёд, который подойдет именно вам по вкусу и предпочтениям.

Доверьтесь опыту компании «Мастер Мёда» и наслаждайтесь натуральным мёдом высочайшего качества! Ознакомьтесь с полным ассортиментом компании «Мастер Мёда» и сразу сделайте заказ можно по qr-коду.

Владислав МЕЛЬНИК



Молоко ультрапастеризованное 2,5%, ТМ «Добрая Милёна»	Молоко ультрапастеризованное 2,5%, ТМ «Молочный терем»	Восстановленное молоко из сухого молока ультрапастеризованное 3,2%, ТМ «Самое любимое»	Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%, ТМ «Умный баланс»
ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.	ООО «МолСнабРегион», Саратовская обл.	ООО «ФРЕШ ФУД», Смоленская обл.	ООО «ФУД ТРЕЙД», Смоленская обл.
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-001-46394702-2020	ГОСТ 31450-2013
03.06.2023	08.02.2023	16.05.2023	27.02.2023
2 x 1 л	2 x 1 л	2 x 0,925 л	2 x 1 л
50,00	60,00	43,00	89,00
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный») г. Петергоф, ул. Аврова, д. 14, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дашкевича») г. Петергоф, ул. Дашкевича, д. 6, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч., пом. 2Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не менее 2,8 / 2,07±0,06	Не менее 2,8 / 2,21±0,06	Не менее 2,8 / 0,91±0,06	Не менее 2,8 / 1,25±0,06
Не менее 2,5 / 3,000±0,065	Не менее 2,5 / 2,900±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065
Не менее 8,2 / 7,9±0,4	Не менее 8,2 / 8,2±0,4	Не менее 8,2 / 2,8±0,4	Не менее 8,2 / 3,8±0,4
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, СОМО, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«МАГНИТ» И «СВЕТОФОР» – ЛИДЕРЫ ПО ПРОДАЖЕ ПОДДЕЛЬНЫХ СЫРОВ



Сыр – полезный и многими любимый продукт. Прежде всего, его ценят за большое количество белка, полноценного по аминокислотному составу. Также в сыре много кальция, витаминов группы А, В и D. Однако все эти важные для организма вещества потребитель получает только в том случае, если покупает настоящий сыр, сделанный из молока. Но как понять, что вам предлагает магазин: натуральный продукт или фальсификат, в составе которого вместо ценного молочного жира дешевая смесь растительных жиров неизвестного происхождения?

Рядовому покупателю на этот вопрос ответить практически невозможно без помощи специализированной испытательной лаборатории. Субъективные способы оценки – упаковка, этикетка, цена – также вряд ли помогут, поскольку за достоверностью информации для потребителя о составе пищевого продукта сегодня никакого государственного контроля нет, да и высокая цена далеко не всегда гарантирует качество.

ФАЛЬСИФИКАТ ШАГАЕТ ПО СЕТЯМ

Жалобы на качество сыра в «Общественный контроль» поступают нередко. Но в этом году их стало значительно больше. Покупатели ругают отдельные марки сыра за их «пластилиновую» консистенцию, невыраженный сырный вкус и запах, нехарактерный кислотный привкус и т.д.

«Общественный контроль» ежегодно проверяет качество этого продукта, делая акцент в основном на бюджетных сортах, доступных самым широким слоям населения: «Российский», «Голландский», «Эдам», «Гауда», «Тильзитер». И каждый год экспертиза выявляет немалое количество образцов, которые не соответствуют обязательным требованиям норматив-

ных документов. Так, в ходе мониторинга 2020 г. было выявлено всего три образца с нарушениями. В 2021 г. таких образцов стало уже пять – половина от числа проверенных. В 2022 г. в ходе лабораторных исследований было забраковано уже семь образцов из десяти, причем три марки сыра были признаны фальсификатами!

Экспертиза этого года, проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), побилла все «рекорды» последних лет: из десяти образцов сыра полутвердого разных торговых марок, приобретенных в магазинах федеральных торговых сетей, только один был признан полностью соответствующим обязательным тре-



бованиям. Еще один образец был сделан из молока, но имел незначительные отклонения от гостовских нормативов по массовой доле белка и содержанию пальмитиновой кислоты в жировой фазе. А восемь образцов оказались грубыми фальсификатами: их жирнокислотный состав не соответствовал требованиям ГОСТ Р 58340–2019 «Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию», то есть в их составе молочный жир просто отсутствовал!

«МОЯ ЦЕНА»: СЫР БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Для проведения очередного исследования были приобретены полутвердые сыры в четырех сетевых магазинах: «Магнит», «Све-

тофор», «Верный» и «Дикси». И в каждом из них был обнаружен поддельный сыр с замещением молочного жира другими жирами немолочного происхождения. Однако чемпионами по торговле сырным фальсификатом стали две сети – «Магнит» и «Светофор». В каждой из них было обнаружено по три поддельные марки сыра.

В ходе экспертизы в очередной раз было подтверждено, что «Магнит» предпочитает продавать сырный фальсификат под собственной торговой маркой «Моя цена». Именно под этой маркой «Общественный контроль» в этот раз приобрел сыр «Российский», изготовленный АО «Барнаульский молочный комбинат» (Алтайский край), а также сыр «Российский» и сыр «Голландский» от ООО «Бу-

гальминский молочный комбинат» (Республика Татарстан). Во всех трех образцах сыра ТМ «Моя цена» молочный жир отсутствовал от слова «совсем».

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс 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 свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети.

Слабость торговой сети «Магнит» зарабатывать на поддельном сыре была подмечена «Общественным контролем» еще в прошлом году – тогда в ходе экспертизы, проведенной на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», был выявлен поддельный сыр ТМ «Моя цена» без молочного жира производства ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.). Выяснилось также, что «Магнит» не только реализует поддельные сыры под своей частной маркой, но, судя по этикетке, также является «изготовителем фасованного продукта». То есть торговая сеть приобретает сыры крупным оптом, а затем в своем цеху режет сырные блоки на мелкие куски и упаковывает их в фирменную пленку.

По факту обнаруженного сырного фальсификата «Общественный контроль» не только направил обращения в надзорные органы для принятия мер в отношении изготовителя и продавца некачественной продукции, но также обратился в Кировский районный суд Санкт-Петербурга с иском о признании действий «Магнита» противоправными в отношении



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРОВ ПОЛУТВЕРДЫХ



Наименование продукта	Сыр «Костромской», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Фермерский», ТМ «Белебеевский», массовая доля жира в сухом веществе 45%	Сыр фасованный «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%, ТМ «Моя цена»	Сыр фасованный «Российский», массовая доля жира в сухом веществе 50%, ТМ «Моя цена»	Сыр фасованный «Алтайский», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр «Тильзитер» «Алексеевский», массовая доля жира в сухом веществе 45%
Производитель	ООО «Юговской комбинат молочных продуктов», Пермский край	АО «Белебеевский ордена "Знак Почета" молочный комбинат», Республика Башкортостан	АО «Барнаульский молочный комбинат», Алтайский край	ООО «Бугульминский молочный комбинат», Республика Татарстан	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	Изготовитель на этикетке не указан
Нормативный документ	ГОСТ 32260-2013	СТО 00131728-001-2009	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	Не указан на этикетке	Не указан на этикетке
Дата изготовления	25.05.2023	02.05.2023	13.05.2023	15.05.2023	Не указана на этикетке	Не указана на этикетке
Масса, количество образцов	2 x 0,400 кг	2 x 0,400 кг	0,218 кг + 0,242 кг	0,292 кг + 0,290 кг	0,372 кг + 0,338 кг	0,382 кг + 0,370 кг
Цена за 1 кг, руб.	495-00	667-00	459-00	459-00	358-00	482-00
Место закупки	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Директория»), Ломоносовский район, дер. Низино, ул. Центральная, д. 27	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Крупки»), Ломоносовский район, дер. Низино	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	25,0±3,8 % / 25,2±0,5	27±4,1% / 25,3±0,5	24,5±3,7% / 27,3±0,5	24,5±3,7% / 25,3±0,5	- / 21,5 ±0,5	- / 25,2±0,5
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	не более 44,0 / 44,2±0,2	36-55 включительно / 44,8±0,2	36-55 включительно / 41,6 ±0,2	36-55 включительно / 40,9±0,2	36-55 включительно / 43,3 ±0,2	36-55 включительно / 40,9±0,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	45 (указано на этикетке) / 44,2	45 (указано на этикетке) / 45,1	50 (указано на этикетке) / 42,6	50 (указано на этикетке) / 48,4	50 (указано на этикетке) / 49,2	45 (указано на этикетке) / 49,6
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ Р 58340-2019 по пальмитиновой кислоте	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА
Соответствие требованиям ГОСТ Р 58340-2019, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ Р 58340-2019 по пальмитиновой кислоте, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

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

неопределенного круга потребителей. Разбирательство шло почти год. В результате 11 апреля 2023 г. Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, удовлетворившего полностью требования «Общественного контроля».

Получив решение Санкт-Петербургского городского суда, «Магнит» был вынужден расстаться с ООО «Брасовские сыры». Однако очень скоро вместо одного фальсификатора, как видим, на прилавках не очень разборчивой в качестве продовольствия федеральной торговой сети «Магнит» появились сразу два новых – АО «Барнаульский молочный комбинат» и ООО «Бугульминский молочный комбинат».

То, что торговля фальшивым сыром под ТМ «Моя цена» для «Магнита» является системой, подтверждается жалобами петербуржцев и результатами контрольных мероприятий государственных органов.

Так, в феврале этого года петербурженка Дарья обратилась с жалобой на вкус сыра «Российский» ТМ «Моя цена» (ООО «Брасовские сыры»), приобретенного в «Магните» на ул. Ушинского, д. 33, корп. 3, в СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Учреждение провело проверку, в ходе которой отобрало образцы сыра и провело лабораторные исследования. Оказалось, что в продукте «выявлено присутствие жиров немолочного происхождения».

В апреле этого года с аналогичной жалобой на сыр «Российский» ТМ «Моя цена» (ООО «Бугульминский молочный комбинат»), приобретенный в «Магните» на Муринской дороге, д. 57, в СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» обратилась другая петербурженка, Алиса. Учреждение опять провело проверку и опять подтвердило факт реализации «Магнитом» фальсифицированного сыра ТМ «Моя цена».

ЯРКИЕ ФАЛЬСИФИКАТЫ «СВЕТОФОРА»

Не уступает «Магниту» по реализации населению поддельных сыров в Санкт-Петербурге и сеть магазинов «Светофор», в которой также были обнаружены три поддельные марки



сырного фальсификата без молочного жира.

Первым из них оказался «продукт» от уже знакомого нам ООО «Брасовские сыры». Сыр с претенциозным названием «Алтайский» стоил всего 358 руб. за 1 кг.

– По такой низкой цене настоящий сыр продавать не может, – отмечает **Всеволод Вишневецкий**. – Судите сами: производство полутвердого сыра – недешевый процесс. На изготовление 1 кг продукта уходит примерно 10 литров молока. Если 1 литр молока-сырва стоит сегодня 28–30 руб., то только стоимость основного сырья для производства 1 кг сыра составит около 300 руб. А если добавить стоимость используемых ферментов, заквасок, упаковки, затрат на переработку и доставку, то себестоимость 1 кг сыра поднимется до 450–500 руб. Прибавьте торговую наценку магазина 40–50%. Таким образом, на полке супермаркета натуральный продукт будет стоить не менее 750 руб.

ООО «Брасовские сыры» хорошо известно на рынке – и отнюдь не высоким качеством своей продукции. Так, три года подряд «Общественный контроль» выявляет в магазинах молочные консервы этого изготовителя, в которых полностью отсутствует молочный жир. Речь не только о молоке цельном сгу-

щенном с сахаром, но и о сливках густых с сахаром.

Вторым фальсификатом в «Светофоре» оказался сыр «Тильзитер» (ООО «Сыродельный концерн Алексеевский» (Республика Татарстан). Несмотря на то что килограмм этого суррогата без молочного жира стоил значительно дороже (482 руб./кг), чем аналог от ООО «Брасовские сыры», молочного жира в нем все равно не оказалось. Информация об изготовителе на упаковке отсутствовала. Узнать «автора» сырной подделки можно было только из этикетки, приклеенной на коробке, в котором находилась продукция.

Третий сырный фальсификат – сыр «Топленое молоко» – оказался родом из Санкт-Петербурга. Оказывается (если этикетка, конечно, не врет), подделку фасует на ул. Калинина, д. 13 некое ООО «Бест Чеместри». Согласно данным налоговой службы, к сыроварению эта компания явно не имеет отношения – ее основная вид деятельности «торговля оптовая неспециализированная».

Все три образца поддельного сыра реализовывались не в фирменной заводской упаковке, а в стрейч-пленке «Светофора». Информация на этикетках сыров, наклеенных магазином, также не соответствовала обязательным требованиям: отсутствовали сведения о дате изготовле-

ния и сроках годности продукта, его пищевая ценность, наименование и адрес изготовителя.

В «Светофоре» был закуплен также сыр полутвердый «Фермерский» ТМ «Белебеевский» (АО «Белебеевский ордена «Знак Почета» молочный комбинат», Республика Башкортостан). Это известный и уважаемый на рынке изготовитель сыров, однако в жировой фазе проверенного образца «Фермерский» было выявлено незначительное превышение пальмитиновой кислоты, а массовая доля белка, наоборот, была ниже заявленной: 25,3% вместо 27%. Результат испытаний говорит о том, что этот сыр сделан на основе молочного сырья, однако, как заявили в ФГБУ «ВНИИЗЖ», в нем в то же время «содержатся дольки иного жира немолочного происхождения».

ФАЛЬШИВЫЙ СЫР ИЗ УНИВЕРСАМА «ВЕРНЫЙ»

Общественная проверка показала, что, едва покинув торговую сеть «Магнит», изготовитель поддельных сыров ООО «Брасовские сыры» практически сразу же пристроил свой фальсификат не только в торговую сеть «Светофор», но и в торговую сеть «Верный», не стесняясь приторговывать молочным фальсификатом. Именно там «Общественный контроль» обнаружил сыр полутвердый «Сливочный» фасованный ТМ «Сыр Брасовский» без молочного жира в жировой фазе по цене 530 руб./кг.

СЫР «ПЕРВЫМ ДЕЛОМ»: ОПЯТЬ ФАЛЬСИФИКАТ!

Как и в прошлом году, в торговой сети «Дикси» в очередной раз был обнаружен поддельный сыр без молочного жира под собственной маркой ТМ «Первым делом» (ООО «Версия», Санкт-Петербург). Но если год назад суррогат стоил 450 руб./кг, то в этом году цена на него выросла до 520 руб./кг.

В конце 2020 г. сыр «Российский» ТМ «Первым делом» от ООО «Версия» проверяло и Роскачество. Тогда еще жировая фаза образца была полностью представлена молочным жиром, однако сыр не соответствовал обязательным требованиям по физико-химическим и органолептическим показателям. Так, массовая доля жира в сухом веществе сыра ТМ «Первым делом» составила всего 26,4% вместо 50%, указанных на этикетке. Кроме того, как отметили в экспертной организации, консистенция образца была «несвязной», а «вкус и запах слабовыраженными сырными, с посторонним привкусом и умеренной горечью».

СУРРОГАТ ВМЕСТО СЫРА

Подводя итоги проведенных исследований, ФГБУ «ВНИИЗЖ» заявило «Общественному контролю», что в девяти из десяти проверенных пробах сыра выявлены признаки «сырьевой фальсификации». Причем в восьми проанализированных образцах совсем не оказалось молочного жира, на что указывает «практически полное отсутствие присутствующей молочной жиру масляной кислоты».

Материалы проверки качества сыров «Общественный контроль» также направил во **Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН** для независимой оценки. Там подтвердили, что образцы сыров, изготовленные ООО «Брасовские сыры», ООО «Версия», ООО «Бест Чеместри», ООО «Бугульминский молочный комбинат», АО «Барнаульский молочный комбинат» и ООО «Сыродельный концерн Алексеевский» являются подделками.

– Эти сыры, реализуемые в торговых сетях «Магнит», «Свето-

фор», «Верный» и «Дикси», явно фальсифицированы, – говорит директор института, доктор технических наук Елена Топникова. – По характеру изменения жирнокислотного состава видно, что фальсификация проведена растительными жирами (заменителем молочного жира). Характерные признаки такой фальсификации – снижение доли низкомолекулярных жирных кислот (миристиновой и стеариновой), а также повышение доли пальмитиновой и олеиновой кислот. Сыры реализованы под разными торговыми марками («Моя цена», «Первым делом», «Сыр Брасовский»), расфасованы по ТУ, что указывает на то, что под видом сыра расфасован белково-жировой продукт, произведенный по технологии сыра, в котором произведена 100%-ная замена молочного жира растительным. Эти продукты даже нельзя отнести к молокопродуктам продуктам с заменителем молочного жира (ЗМЖ), произведенным по технологии сыра, поскольку по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» допускается замена только до 50% включительно.



МЕРЫ ПРИНЯТЫ, НО ПОДДЕЛКИ ОСТАЮТСЯ В ПРОДАЖЕ

Материалы, подтверждающие реализацию поддельных сыров крупными торговыми сетями, «Общественный контроль» оперативно направил в надзорные органы. Однако в условиях моратория на проверки было бы наивно ожидать от государства действенных мер по защите прав потребителей.

Так, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявило лишь предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении изготовителей ООО «Версия», ООО «Бест Чеместри», предприятий торговли «Магнит», «Дикси», «Светофор» и «Верный».

Россельхознадзор сообщил, что, кроме объявления «предостережений» фигурантам черного списка «Общественного контроля», «приостановлена деятельность в отношении изготовителей ООО «Версия», ООО «Бест Чеместри», предприятий торговли «Магнит», «Дикси», «Светофор» и «Верный». Россельхознадзор сообщил, что, кроме объявления «предостережений» фигурантам черного списка «Общественного контроля», «приостановлена деятельность в отношении изготовителей ООО «Версия», ООО «Бест Чеместри», ООО «Бугульминский молочный комбинат», АО «Барнаульский молочный комбинат», ООО «Сыродельный концерн Алексеевский» по оформлению электронных ветеринарных сопроводительных документов; аннулирована регистрация уполномоченных лиц ООО «Бест Чеместри», вносящих заведомо ложные данные в оформляемые ветеринарные сопроводительные документы; исключена площадка ООО «Бест Чеместри» из реестра подконтрольных площадок компонента ФГИС «ВетИС» «Цербер».

Ведомство также сообщило, что в отношении ООО «Брасовские сыры» и ООО «Бест Чеместри» выданы решения о признании деклараций о соответствии недействительными и прекращении их действия. Кроме того, информация по выявленным нарушениям в отношении ООО «Бест Чеместри» направлена в ГУ МВД России по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области, а в отношении ООО «Бугульминский молочный комбинат» – в Комиссию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции по Республике Татарстан.

Кирилл ОРЛОВ



Сыр фасованный «Голландский», массовая доля жира в сухом веществе 45%, ТМ «Моя цена»	Сыр «Топленое молоко», массовая доля жира в сухом веществе 50%	Сыр «Российский» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 50%, ТМ «Первым делом»	Сыр полутвердый «Сливочный» фасованный, массовая доля жира в сухом веществе 45%, ТМ «Сыр Брасовский»
ООО «Бугульминский молочный комбинат», Республика Татарстан	ООО «Бест Чеместри», г. Санкт-Петербург	ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.
ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	Не указан на этикетке	ТУ 10.51.40-003-47988272-05	ТУ 10.51.40-016-76374039-2019
05.05.2023	Не указана на этикетке	17.05.2023	28.05.2023
0,298 кг + 0,288 кг	0,258 кг + 0,322 кг	0,290 кг + 0,324 кг	3 x 0,170 кг
495-00	425-00	520-00	530-00
АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Крупки»), Ломоносовский район, дер. Низино	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), г. Петергоф, ул. Чичеринская, д. 2, лит. А	ООО «Союз святого Иоанна Воина», магазин «Верный», г. Петергоф, ул. Аврова, д. 14, лит. А
26,8±4,0 / 24,01±0,5	24,5±3,7% / 24,6±0,5	22,5±3,4% / 24,6±0,5	24,2±3,6% / 24,4±0,5
36-55 включительно / 40,9±0,2	36-55 включительно / 41,3±0,2	36-55 включительно / 43,1±0,2	36-55 включительно / 40,2±0,2
45 (указано на этикетке) / 49,6	50 (указано на этикетке) / 49,9	50 (указано на этикетке) / 45,2	45 (указано на этикетке) / 49,0
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ МОЛОЧНОГО ЖИРА
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

КОГДА ЕДА – В УДОВОЛЬСТВИЕ

Жарим по-петербургски!

Лето продолжается, а это значит, что у нас впереди еще немало поездок на дачу, за город на пикник, путешествий по интересным местам и даже дальних походов. И все это практически невозможно себе представить без щекочущего ноздри восхитительного аромата поджаривающегося на огне или углях мяса. Главное, взять с собой мясные продукты, которые украсят вашу трапезу и оставят только приятные воспоминания о вашем досуге.

СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

Во многих культурах гриль является неотъемлемой частью традиций и празднеств. Упоминания о подобных способах приготовления есть даже у Гомера в «Илиаде» и «Одиссее». Готовить на гриле – значит создавать атмосферу праздника и совместного времяпрепровождения. Загородный домик или дачный участок с грилем – это место, где собираются семья и друзья не только для общения, но и для того, чтобы насладиться вкусом приготовленных на огне сочных сосисок, колбасок и прочих шпикачек.

Человечество открыло магию приготовления мяса на углях и открытом огне раньше, чем овладело речью, и совершенствовало этот процесс на протяжении всей своей истории. При раскопках в Греции были обнаружены прообразы мангала с прорезями для шампуров и отверстиями для вентиляции, датируемые XVII веком до нашей эры.

Между VI и IV веками до нашей эры, в начале железного века, была изобретена решетка для приготовления пищи, напоминающая решетки в современных грилях.



гию – «собачий привод». Собака бежала внутри колеса, вращение которого передавалось на вертел. Вертел вращался, благодаря чему мясо запекалось равномерно. За это усердным песикам перепадали мясные обрезки.

А куполообразный гриль, которым многие пользуются сегодня, в середине прошлого века придумал сварщик Джордж Стивен из Чикаго. Он разрезал металлический буй пополам и стал использовать его верхнюю половину в качестве крышки гриля, предварительно просверлив в ней вентиляционные отверстия. Жаровня, которую он поставил на треногу, прекрасно сохраняла и равномерно распределяла тепло.

Сегодня можно встретить грили, работающие не только на дровах, но и на газе, электричестве, а также модели с инфракрасными лампами – вот уж, действительно, нет предела совершенству в способах приготовления мясных блюд, дарящих нам не только волшебный вкус, но и объединяющих близких людей за одним столом.

СЕКРЕТ ПЕТЕРБУРГСКОГО ГРИЛЯ

Жителей Северной столицы вряд ли можно чем-нибудь удивить – вы-

бор мясных продуктов сегодня действительно большой. Однако у технологов петербургского мясоперерабатывающего предприятия «Анком» есть свои секреты, благодаря которым колбаски и сосиски не оставляют равнодушными даже самых взыскательных гурманов. Рецептуры продуманы до мелочей. За счет правильно подобранного состава продукция «Анком» на гриле сохраняет сочность и аромат мяса. Рекомендуем хиты продаж этого лета: колбаски «Гриль с сыром», «Шашлычные» и «Пряные».

Гриль с продукцией «Анком» – это просто и удобно. Колбаски, сосиски, шпикачки легко переносятся и хранятся в упаковке, а затем быстро готовятся на месте. Выбрав «Анком», вы в полной мере насладитесь прекрасным вкусом, манящим ароматом дыма и теплым общением в приятной компании. При этом не забывайте соблюдать правила пожарной безопасности и все официальные предписания, касающиеся разведения огня в общественных местах.



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

1996

Если вы уже запланировали досуг на природе среди близких и друзей, предвкушая приятные кулинарные хлопоты на гриле или мангале, ждем вас в фирменных отделах «Анком».

Полный список розничных отделов вы можете найти 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



ГЛАВПРОДУКТ
Традиция
Качества

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!