

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МАГАЗИНЫ ПОД ВИДОМ МОЛОКА ПРОДАЮТ СУРРОГАТ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

70% образцов молока пастеризованного разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют обязательным требованиям ГОСТ 31450-2013 по физико-химическим показателям. Низкие фактические значения белка и жира говорят о том, что изготовители стали чаще разбавлять молоко посторонним сырьем.

СТР. 10-11

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
контроль от поля
до прилавка



В нашем регионе одним из ведущих центров, играющих важную роль в обеспечении продовольственной безопасности страны, является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), входящий в структуру Россельхознадзора. В этом номере знакомим читателей с деятельностью одного из ключевых подразделений учреждения – Северо-Западного органа инспекции.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**В «О'КЕЕ» и «Светофоре»
обнаружена
поддельная сметана**

Как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», пять из десяти марок сметаны, приобретенных в супермаркетах Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург, не соответствуют требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», причем четыре образца из пяти можно признать подделками.



СТР. 4-5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Эксперты назвали
продукты с честным
составом**



В рамках 32-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь» стали известны лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023 года, который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Победителями эксперты признали двадцать два продовольственных товара из семи регионов России.

СТР. 6-8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

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



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Молочная продукция петербургского «Пискаревского молзавода» в очередной раз стала победителем Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция». На этот раз звания лауреата конкурса были удостоены молоко питьевое пастеризованное «Пискаревское» с массовой долей жира 2,5%, сметана «Пискаревская» с массовой долей жира 15% и сливки питьевые ультрапастеризованные «Клевер» с массовой долей жира 20%.



«Клевер»: проверено и одобрено!

ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Подведение итогов конкурса состоялось в рамках 32-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь», завершившей свою работу в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ» в начале сентября.

Решение экспертного совета, в состав которого вошли представители ведущих испытательных центров, экспертных и контролирующих организаций Северо-Западного региона в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов, было единогласным. Особо были отмечены натуральный состав, приятная консистенция, превосходный вкус представленных на конкурс образцов. Прежде чем попасть на дегустационный стол строгого жюри, молоко, сметана и сливки «Пискаревского молзавода» предварительно подтвердили полное соот-

ветствие требованиям нормативных документов в ходе физико-химических исследований в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».

ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

Очередные награды за качество молочной продукции не случайны. Ведь с самого первого дня запуска производства для всех ленинградцев, а затем и петербуржцев, «клевер в треугольнике» «Пискаревского молзавода» с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.

Сегодня предприятие выпускает не только молоко, сметану и сливки, но и кефир, биокефир, ацидобиофилин, биоряженку, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставля-

ется на «Пискаревский молзавод» в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории. Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с нормативной документацией.

Продукция «Пискаревского молзавода» имеет удобную упаковку, которую легко узнать в витринах супермаркетов благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Для ценителей молочной продукции он многие десятилетия является символом настоящего качества.



Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: контроль от поля до прилавка



Российский АПК продолжает наращивать объемы производства по основным направлениям. По данным Росстата, за январь–июнь выпуск продукции сельского хозяйства увеличился по сравнению с аналогичным периодом прошлого года и достиг 2,4 трлн рублей. Индекс сельхозпроизводства составил 102,9%. В частности, выросли показатели по скоту и птице (+2,6%), молоку (+3,2%), яйцам (+2,5%), сообщает Минсельхоз.

Отрасли удается демонстрировать стабильную положительную динамику развития в первую очередь за счет реализации инвестиционных проектов, модернизации и внедрения современных эффективных технологий, введения в оборот новых сельхозземель. Системная государственная поддержка и широкие рыночные возможности, появившиеся за последнее время, стимулируют бизнес развиваться, увеличивать объемы и ассортимент выпускаемой продукции.

В то же время рост сельхозпроизводства требует повышенного внимания к качеству и безопасности продовольствия, поступающего как на прилавки торговых сетей, так и на экспорт в дружественные страны. И здесь без помощи специалистов не обойтись.

В Северо-Западном регионе одним из ведущих центров, играющих важную роль в обеспечении продовольственной безопасности страны, является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), входящий в структуру Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).

Среди приоритетных направлений деятельности филиала – оценка соответствия отечественной и импортной пищевой продукции животного и растительного происхождения, продовольственного сырья, кормов и кормовых добавок, ветеринарных препаратов, зерна и продуктов его переработки, подкарантинной продукции, семян сельскохозяйственных растений, посадочного материала, удобрений, объектов окружающей среды (почва, грунт) для целей контроля качества и безопасности. И это еще не полный перечень услуг, которые оказывает структурное подразделение учреждения – Северо-Западный орган инспекции.

Более подробно о видах деятельности Северо-Западного органа инспекции ФГБУ «ВНИИЗЖ» и оказываемых услугах редакция «ПК» попросила рассказать его начальника Елену Ермакову.

– Елена Владимировна, какие услуги орган инспекции оказывает предпринимателям аграрного и перерабатывающего сектора?

– Органы инспекции – это аккредитованные в национальной системе аккредитации юридические лица, которые уполномочены проводить оценку соответствия проверяемых объектов регламентам, стандартам, техническим требованиям, схемам инспекции или условиям контрактов.

Если для проведения оценки необходимы лабораторные исследования, по согласованию с заказчиком мы проводим отбор проб продукции. Также проводим работы по обоснованию сроков годности продукции с последующим оформлением экспертного заключения по направлению «Пищевая продукция». Экспертная оценка сроков годности пищевых продуктов проводится по показателям качества и безопасности.

Оценка соответствия проводится согласно требованиям нормативно-технических документов, в том числе технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза, ГОСТов, карантинных фитосанитарных требований и других нормативных документов на объекты инспекции.

– С какими типичными нарушениями действующего законодательства вы сталкиваетесь при проведении оценки соответствия пищевой и непищевой продукции?

– Чаще всего выявляем нарушения требований технических регламентов, стандартов, других нормативных документов по маркировке, упаковке, составу продукта.

Больше всего пытаются фальсифицировать молочную продукцию – сливочное масло, сыр, сгущенное



молоко, рыбную и мясную продукцию, корма и кормовые добавки для животных. Так, например, в «молочке» находили стерилиты, что говорит о замещении молочного жира растительным, в некоторых образцах фиксировали несоответствие жирнокислотного состава молочному жиру. Основной способ фальсификации – подмена дорогих ингредиентов более дешевыми. Например, в колбасу, сделанную по ГОСТу, могут положить вместо говядины куриные субпродукты. Активно подделывают мясные и рыбные консервы. Подменяя дорогие виды рыбы более дешевыми, изготовители надеются, что рядовой покупатель не заметит обмана. Так, в рыбных консервах «Сайра» нередко можно встретить более дешевую сельдь.

Появляются и новые способы фальсификации. Например, замешивают рыбий жир, консерванты, добавки на неизвестной основе, а на банке пишут, что это «структурированная икра». В составе такой «икры» часто выявляем альгинат натрия – экстракт бурых водорослей, при помощи которого получают лопающуюся икринку, которую по внешнему виду сложно отличить от натуральной. На самом деле, это икра имитированная, но изготовители об этом умалчивают на этикетке.

В сгущенном молоке вместо молочного жира часто может оказаться говяжий.

Нередко бракуются овощи и фрукты и по показателям безопасности. Так, в некоторых партиях, поступивших по импорту в этом году, были обнаружены карантинные объекты – вредные организмы, отсутствующие или ограниченно распространенные на территории Российской Федерации и внесенные в единый перечень карантинных объектов.

Встречаются и нарушения при исследовании непродовольственных товаров. Например, корма и кормовые добавки иногда не соответствуют составу, указанному на этикетке.

– Как часто Северо-Западный орган инспекции выдает

отрицательные заключения при проведении оценки соответствия пищевой и непищевой продукции?

– В 80% случаев мы выдаем отрицательные заключения. Но не потому, что на прилавках много некачественной продукции, а потому, что наша экспертиза проводится еще на стадии отработки технологических процессов производства, предшествующей выпуску партий готовой продукции.

– В случае выдачи отрицательного заключения что в дальнейшем происходит с продукцией, которая не прошла проверку?

– С целью повышения уровня доверия к деятельности Северо-Западного органа инспекции, а также для реализации требований критериев аккредитации Органом инспекции разработана Декларация о независимости, беспристрастности и конфиденциальности, с которой все наши сотрудники ознакомлены под личную подпись. Мы обеспечиваем конфиденциальность сведений, полученных в результате выполнения заказа на проведение инспекции, кроме случаев,

предусмотренных действующим законодательством. Независимая инспекция – надежный гарант для тех, кто заботится о своих потребителях, окружающей среде, природе, хочет быть уверен в своих партнерах и поставщиках. Отслеживание жизненного цикла продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов, не входит в деятельность органа инспекции.

– Одно из направлений деятельности Северо-Западного органа инспекции – предоставление услуг в области земельных правоотношений. Что за услуги и кому предоставляются?

– В соответствии со ст. 8 Федерального закона от 16.07.1998 № 101-ФЗ «О государственном регулировании обеспечения плодородия земель сельскохозяйственного назначения» собственники, владельцы, пользователи, в том числе арендаторы земельных участков обязаны соблюдать стандарты, нормы, правила и регламенты проведения агротехнических, агрохимических, мелиоративных, фитосанитарных и противозерозионных мероприятий, обязаны препятствовать зарастанию сельскохозяйственных угодий деревьями, кустарниками и сорными растениями.

Наши специалисты разрабатывают рекомендации по проведению таких мероприятий, готовят паспорта плодородия земельных участков. Разработка рекомендаций осуществляется в соответствии с п. 2 ст. 13 Земельного кодекса РФ.

С целью определения реального состояния земельного участка мы проводим агрохимические, химико-токсикологические и другие виды исследований, включая отбор проб в соответствии с ГОСТами,

выдаем заключения о состоянии почв земельных участков.

Специалисты органа могут произвести расчет размера вреда, причиненного почвам как объекту охраны окружающей среды, нанесенного в результате нарушения российского законодательства в области охраны окружающей среды, а также при возникновении аварийных и чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

– Режим «одного окна» насколько упростит ваше взаимодействие с клиентами и повысит качество оказания услуг?

– Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» представлен Аккредитованной испытательной лабораторией, органом инспекции, органом по сертификации, органом земельных правоотношений, что позволяет оказывать широкий спектр услуг в режиме «одного окна».

Технология «одного окна» снижает время решения многих производственных вопросов и задач, необходимых бизнесу. Такая технология позволяет нам ежедневно анализировать работу и таким образом повышать качество оказания услуг.

– Какие услуги Северо-Западный орган инспекции оказывает физическим лицам?

– Ко всем услугам предусмотрен недискриминационный доступ, который обеспечивает равные условия предоставления услуг заказчикам, независимо от их организационно-правовой формы, места нахождения, принадлежности к какому-либо объединению.

Северо-Западный орган инспекции в отношении каждого заказчика соблюдает единые правила оказания услуг по оценке соответствия и не допускает применения непропорциональных финансовых и других условий.

Влад МЕЛЬНИК



СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ФГБУ «ВНИИЗЖ»

(Аттестат аккредитации № RA.RU.710295, дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице – 21.08.2019 г.)

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

Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно.

Места осуществления деятельности:

- 196158, Санкт-Петербург, Московское шоссе, д. 15.
- 180014, Псковская область, г. Псков, ул. Николая Васильева, д. 77.
- 188480, г. Кингисепп, Малая ул., д. 1.
- 187700, Ленинградская область, г. Выборг, Советская ул., д. 5.
- 187700, Ленинградская область, г. Лодейное Поле, ул. Коммунаров, д. 5.
- 173021, г. Великий Новгород, Нехинская ул., д. 59.



Тел.: +7 (812) 630-20-69
(доб. 167, 126, 197, 200, 158),
8-800-600-52-36
Моб. тел.: +7 (921) 845-69-09
E-mail: general@vetlab.spb.ru;
oi@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС

«Зеленый берег» - натуральный сыр по доступной цене



Ленинградская область недаром славится натуральной и вкусной молочной продукцией – сыр полутвердый «Приозерский», 45%, ТМ «Зеленый берег», произведенный на «Приозерском молочном заводе», обособленном подразделении АО Племзавод «Краснозерное», в нелегкой борьбе завоевал звание лауреата Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023 г. в номинации «Молочная продукция». Торжественная церемония награждения победителей конкурса состоялась в рамках 32-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь».



СДЕЛАНО ИЗ МОЛОКА

Высокие оценки компетентного жюри, в состав которого вошли ведущие специалисты в области качества и безопасности пищевых продуктов, представители надзорных органов и ученые, можно объяснить тем, что сыры, как и вся молочная продукция «Приозерского молочного завода», изготавливаются в экологически благополучном районе из натурального молока, получаемого с собственных ферм. От доения молока до его переработки проходит не более двух часов, что позволяет сохранить все свойства парного молока, заложенные самой природой.

В составе предприятия – коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз. Все дойное поголовье относится к классу «элит-рекорд».

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока и кисломолочной продукции, успешно выпускает большой ассортимент полутвердых и плавленых сыров, йогуртов питьевых, творога и творожных масс, творожков белковых, вырабатывает целую линейку продукции из козьего молока: творог, йогурт с ягодами и без, молоко питьевое, сыр полутвердый – всего более 80 наименований.

– Под маркой «Зеленый берег» мы производим молочную продукцию без консер-



вантов и стабилизаторов, приносим ее домой, чтобы накормить родных и близких, ведь мы тоже следим за своим здоровьем, – делится **Сергей Клещев**, директор «Приозерского молочного завода».

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки мини-маркетов «Зеленый берег». Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте www.zeleniybereg.com.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПОПРОБУЙ!

ЛИНФАС
здоровое питание

«ВИТОК»: максимум пользы в каждом перекусе

Согласно многочисленным исследованиям ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии», в рационе россиян не хватает половины от требуемого количества овощей. Пренебрегая правилами здорового питания, люди заменяют их продуктами с высоким содержанием калорий, жиров, свободных сахаров и соли. Из-за этого копятся проблемы со здоровьем, наблюдается общий упадок сил.



СЕКРЕТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Петербургский «Пищевой комбинат «Линфас» более двадцати лет выпускает батончики мюсли, а недавно создал продукт с привлекательностью снэка и полезностью органического питания: батончик «Ореховая гранола с морковью» ТМ «ВИТОК».

Это принципиально новый фруктово-злаковый овощной батончик, сочетающий пользу традиционных цельнозерновых хлопьев овса, ржи, ячменя и пшеницы, высококачественных орехов и свежей моркови. Благодаря использованию инновационных технологий, защищенных патентами, революционная формула морковной составляющей батончика позволяет включить в продукт всю пользу свежей моркови без потери важнейших витаминов, минералов и других нутриентов. Резистентные к альфа-амилазе кукурузные волокна нормализуют работу кишечника, а масла и белки из орехов и арахиса обеспечивают прилив энергии и рост мышечной массы.

– Поскольку наше предприятие специализируется на выпуске батончиков мюсли, мы решили в этот раз предложить потребителям сочетание пользы злаков и овощей в одном симпатичном продукте, – рассказывает **генеральный директор компании Андрей Крыжановский**. – Чтобы его создать, надо было сначала удалить из овощей всю влагу, сохранив нужные вещества, и убрать техногенные и агрохимические примеси. В качестве полезного овоща выступила морковь, а в состав злаковой основы вошли не требующие варки хлопья овса, ржи, ячменя и пшеницы. Чтобы батончик было интересно жевать, в него добавили изюм, орешки и семена льна. В одном батончике всего 1 г морковного концентрата, что эквивалентно 20 г свежей мор-



кови, а это 40% рациональной нормы ее потребления (50 граммов в сутки). Такого эффекта удалось достичь за счет нашей новой запатентованной технологии переработки овощей, позволяющей убирать из них большую часть техногенных, агрохимических примесей и сахаридов. В результате новый продукт стал воплощением чистой пользы без лишних калорий. Мы надеемся, что, съев наш батончик, покупатель получит не только гастрономическое удовольствие, но и много полезных веществ, а также утолит голод и нормализует пищеварение.

ВЫСОКАЯ ОЦЕНКА

Отменное качество батончиков мюсли от ООО «Пищевой комбинат «Линфас» подтверждено не только соответствующими сертификатами, но и многочисленными наградами. А в сентябре батончик мюсли «Ореховая гранола с морковью» ТМ «ВИТОК» стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Мюсли». Эксперты конкурса особо отметили сбалансированный состав батончика, его натуральность и пользу.

Валентина ОРЛОВА

ДАРЫ МОРЯ

Морепродукты не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Они богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

Морепродукты, доступные всегда!

Современная медицина утверждает, что у людей, часто употребляющих морепродукты, редки случаи тромбозов, гораздо ниже процент 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 кладезь белковых веществ – **кальмары**. В их тканях много экстрактивных веществ, способствующих выделению пищеварительного сока и придающих своеобразный вкус кулинарным изделиям. 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.

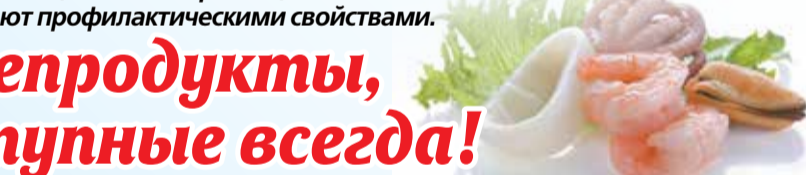
Мясо креветок насыщено белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым содержанием жира. Особенно много в нем йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем, свинцом 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**. Они нежны на вкус, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны – в них мало жира. 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 витамин 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» по доступным ценам 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. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют привлекательную эргономичную упаковку, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга.

Анна ШЕВЕЛОВА



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Сулугуни» от ПРИНЕВСКОЕ проверено и одобрено

Рассольный сыр «Сулугуни» от ЗАО «Племзавод ПРИНЕВСКОЕ» стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», итоги которого недавно были подведены ведущими экспертами по качеству Северо-Западного федерального округа на 32-й Международной агропромышленной выставке «Агрорусь».



Марка «ПРИНЕВСКОЕ» хорошо известна петербуржцам уже много лет. Именно ее выбирают, когда хотят купить свежие молочные продукты из качественного натурального сырья с короткими сроками хранения. Молоко, кефир, сметана, творог, йогурты давно заслужили популярность у взыскательных потребителей. А еще – мягкие сыры из коровьего и козьего молока. Так, сыры «Приневский» и «Золотая козочка» уже стали настоящей визитной карточкой предприятия.

В последние годы молокозавод успешно развивает производство вкуснейших рассольных, а также полутвердых и твердых сыров из коровьего и козьего молока.

В линейке сыров, включающей в себя рассольные «Имеретинский» и «Брынза», а также полутвердые, среди которых особенно выделяется сыр «Фермерский сливочный» из коровьего молока,

недавно добавился еще один продукт: рассольный сыр «Сулугуни», изготовленный по ГОСТ 34356-2017 «Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы».

«Сулугуни» – одна из разновидностей традиционного рассольного грузинского сыра. Для того чтобы «Сулугуни» получил классическую волокнисто-слоистую структуру и плотную эластичную консистенцию, сырную массу подвергают процессу чеддеризации. За счет воздействия молочной кислоты маленькие сырные ступки соединяются в единый пласт и в результате усиления молочнокислого процесса превращаются в привычный нам сыр. После процесса чеддеризации сулугуни плавают, удаляют около 80% сыворотки, а затем снова формируют единый пласт и спрессовывают его.

Настоящий «Сулугуни» от «ПРИНЕВСКОГО» имеет чистый кисломолочный запах, умеренно соленый сливочный вкус, слегка плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Он изготавливается из пастеризованного коровьего молока с использованием молочнокислых микроорганизмов и сычужного ферментного препарата. В основном технологический процесс проходит вручную, без использования механических приспособлений.

Благодаря собственному стаду дойных коров и коз технологи компании обладают уникальной возможностью отбора молока, идеально подходящего для производства сыров. Свежее молоко и современное оборудование, умноженное на профессионализм работников, вложивших в каждую головку сыра частичку своей души, – вот секрет марки «ПРИНЕВСКОЕ».

Спрашивайте сыры «ПРИНЕВСКОЕ» в специализированных магазинах по реализации фермерской продукции!

Владислав МЕЛЬНИК



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

АХ, СМЕТАНА, БЛЮД ЦАРИЦА – ЕЮ СУП И БОРЩ ГОРДИТСЯ!

Сметана – исконно русский продукт. В Европе, например, ее даже называют «русскими сливками». Издавна на Руси молоко ставили сквашиваться, а затем сверху снимали густые сливки, или, как говорили в те времена, «сметали». От этого слова и пошло название продукта. Такая натуральная сметана была обязательно густой, и в ней «ложка стояла».

Натуральная сметана богата полезными микро- и макроэлементами, а также витаминами. А если сметана производится из сухого молока с добавлением пальмового масла, то она является бесполезной подделкой и должна называться «пастой с добавлением молока» или «сметанным продуктом». Однако, как в очередной раз выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», далеко не все изготовители и торговые сети работают добросовестно и нередко под видом «русских сливок» продают потребителям фальсификат, прикрываясь «Честным знаком», маркировкой «ГОСТ» и самим традиционным названием «сметана».



ОСТОРОЖНО, СУРРОГАТ!

На рост фальсификации популярного кисломолочного продукта в этом году обратило внимание и Роскачество, которое исследует сотни марок продовольственных товаров по всей стране. В своем исследовании организация отмечает, что «качество сметаны стало хуже». Так, в 2018 г. признаки фальсификации были выявлены в 2 образцах из 50, а в 2022 г. – в 7 образцах из 87. Нарушения по показателям микробиологии в 2018 г. – в смета-

не 4 образцов, в 2022 г. – в 19. Нарушений в части требований к показателям органолептики в 2018 г. не было зафиксировано, а в 2022 г. у экспертов возникло немало претензий к вкусу, запаху и консистенции сметаны. И наконец, в 2018 г. замечены единичные случаи несоответствия маркировке, а именно: в сметане двух торговых марок оказалось продукта меньше, чем указано на этикетке. А в 2022 г. больше всего несоответствий в маркировке выявлено в указании массовой

доли жира – у сметаны 11 торговых марок.

Данные Роскачества подтверждаются ежегодными проверками «Общественного контроля». Так, если по итогам исследования 2020 г. замечания касались только органолептических свойств образцов, то в 2021 г. были уже выявлены две торговые марки сметаны, в которых массовая доля жира оказалась занижена в полтора и два раза соответственно. А экспертиза 2022 г. выявила на прилавках торговых се-

тей уже три некачественных образца сметаны, в составе которых молочный жир вообще не был обнаружен.

Исследования, проведенные в начале этого года, показали, что 40% образцов сметаны, проверенной в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не отвечают обязательным требованиям, а согласно свежим протоколам испытаний, выданным этой же лабораторией летом нынешнего года, уже пять из десяти проверенных марок сметаны не соответствуют ГОСТ 31452-

2012 «Сметана. Технические условия», причем четыре образца из пяти являются фальсификатами.

РАЗБАВЛЕННАЯ СМЕТАНА ИЗ МАГАЗИНА «ВКУСТЕР-24»

Фальсификация сметаны происходит в основном двумя способами. В первом случае изготовители замещают молочный жир смесью жиров немолочного происхождения (растительный, говяжий), во втором – фасуют сметану меньшей жирности, чем указывают на упаковке.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ



Наименование продукта	Сметана, массовая доля жира 15%, ТМ «М»	Сметана, массовая доля жира 15%, ТМ «Васильково поле»	Сметана, массовая доля жира 15%, ТМ «Славянские кружева»	Сметана, массовая доля жира 10%, ТМ «Хуторок»	Сметана, массовая доля жира 20%, ТМ «Лента»	Сметана, массовая доля жира 20%, ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Сметана, массовая доля жира 20%
Производитель	ОАО «Северное молоко», Вологодская обл.	АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	АО «Нижегородский молочный завод № 1», г. Нижний Новгород	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Московская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	ТУ 10.51.52-002-52533912-2021	ГОСТ 31452-2012
Дата изготовления	26.06.2023	24.06.2023	26.06.2023	28.06.2023	26.06.2023	29.06.2023	25.06.2023
Масса, количество образцов	3 шт. x 300 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 300 г	3 шт. x 180 г	3 шт. x 200 г	3 шт. x 330 г
Цена за 1 кг, руб.	207,00	200,00	193,00	167,00	278,00	350,00	212,00
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Директория»), Ломоносовский район, дер. Низино, Центральная ул., д. 27	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), г. Петергоф, ул. Аврова, д. 14, лит. А	АО «Дикси-Юг» («Дикси 78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси-Юг» («Дикси 78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Вкустер» (магазин «Вкустер-24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нечистые, с наличием слабокормового привкуса	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля белка, % (Норма/результат)	Не менее 2,6 / 2,71 ±0,14	Не менее 2,6 / 2,65 ±0,14	Не менее 2,6 / 2,69 ±0,14	Не менее 2,6 / 2,77 ±0,14	Не менее 2,5 / 2,48 ±0,14	Не менее 2,5 / 3,03 ±0,14	Не менее 2,5 / 2,78 ±0,14
Массовая доля жира, % (Норма/результат)	Не менее 15,0 / 15,00 ±0,30	Не менее 15,0 / 15,50 ±0,30	Не менее 15,0 / 15,00 ±0,30	Не менее 10,0 / 10,00 ±0,30	Не менее 20,0 / 20,00 ±0,30	Не менее 20,0 / 20,00 ±0,30	Не менее 20,0 / 10,50 ±0,30
Жирнокислотный состав жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31452-2012, ТР ТС 033/2013*, этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. 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

Именно с таким обманом сталкиваются покупатели торговой сети «Вкустер-24», когда покупают сметану 20%, изготовленную ООО «Тырновский молочный завод» (Московская обл.): продукт, согласно результатам испытаний, содержал жира всего 10,5%.

– Чем больше в продукте жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко. – Перед тем как молоко перерабатывают на сметану, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сметаны, тем меньше для ее приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.



«О'КЕЙ» ОБМАНЫВАЕТ ПОКУПАТЕЛЕЙ

Два образца сметаны, которые получили замечания специалистов испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», были приобретены в гипермаркете «О'КЕЙ».

Первый образец сметаны 20% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.) имел нечистый вкус и запах, с наличием слабкокормового привкуса.

– Причин нечистого вкуса и запаха может быть несколько, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Это может быть следствие использования сы-

рья с нечистым вкусом и запахом (хлебный, плохо вымытой посуды и оборудования), обсеменения сметаны посторонней микрофлорой, в результате жизнедеятельности которой изменяются составные части продукта, а также накапливаются вещества, несвойственные сметане. Кроме того, поглощение сметаной посторонних запахов происходит при нарушении условий производства, хранения и транспортировки.

Если первый образец сметаны из гипермаркета «О'КЕЙ» оказался просто неаппетитным, то второй, под торговой маркой «Фермерская лавка дяди Лени» (ООО «МК Вайялово», Ленинградская обл.) 30% жирности, можно считать фальсификатом: массовая доля жира образца составила всего 17%! При этом стоимость сметаны соответствовала цене хорошей колбасы – 560 руб./кг. Лабораторный анализ этой сметаны не только выявил так называемую информационную фальсификацию, но и разведал миф о высоком качестве «фермерской» сметаны. Как видим, это обычная сметана, жирность которой даже не дотягивает до стандартных 20%. Получается, потребитель в данном случае переплачивает не за высокое качество (чтобы «ложка стояла»), а за красивый бренд от лукавого «фермера дяди Лени».

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «СВЕТОФОР»

Если сметана, приобретенная в магазинах «Вкустер-24» и «О'КЕЙ», не соответствовала требованиям ГОСТа по вкусу, запаху и массовой



доле жира, но была сделана только из молока, то два других образца, приобретенных в магазине «Светофор» в г. Петергофе по цене 120 руб./кг, даже сметанным продуктом назвать нельзя: в их жировой фазе молочный жир не был обнаружен совсем.

– Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», «сметанным» может называться продукт, в котором замена молочного жира жирами немолочного происхождения – не более 50%, – говорит Всеволод Вишневецкий. – В случае с подделками из «Светофора» мы имеем дело с циничными суррогатами неизвестного состава.

Так, в первом образце «сметаны» 20% ТМ «Барская кухня» (АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.) молочный жир был полностью замещен немолочным, а количество его оказалось меньше заявленного: всего 15%. Кроме того, вкус «сметаны» был признан «кислым, несвойственным продукту данного наименования».

– Излишне кислый вкус появляется из-за чрезмерного развития молочнокислого брожения, вызываемого микрофлорой незаквасочного происхождения с высокой энергией кислотообразования – например, термоустойчивой молочнокислой палочкой, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Развитию этого порока способствуют большие дозы вносимой закваски, излишне длительный процесс сквашивания, замедленное и недостаточное охлаждение сметаны, повышенные температуры транспортирования и хранения.

Вторым суррогатом без молочного жира в магазине «Светофор» оказалась сметана «Топленая 25%» ТМ «РусМолоко» (ООО «Русмолоко», Ставропольский край). Как следует из протокола испытаний, массовая доля жира немолочного происхождения составила всего 12,5%, массовая доля белка – 1,48% вместо 2,3%, указанных на этикетке. Кроме того, запах продукта оказался слабовыраженным, а вкус – пустым, с наличием постороннего привкуса.

– Пустой вкус и невыраженный аромат связаны с накоплением молочной кислоты без достаточных коли-

честв ароматических веществ, – поясняет Всеволод Вишневецкий. – Это может быть результатом применения закваски, культуры которой продуцируют мало ароматических веществ, то есть при производстве нет условий для развития ароматобразующей микрофлоры. Этот порок появляется из-за высоких температур сквашивания, низкого качества сырья с недостаточным содержанием витаминов, микроэлементов.

«РЕЦИДИВИСТЫ» СО СТАЖЕМ

ООО «Русмолоко» – старожил черного списка «Общественного контроля». Еще в 2021 г. в торговой сети «Светофор» была обнаружена поддельная сметана 20% этого изготовителя под ТМ «Пятигорская». Исследования показали, что это вовсе не сметана, а суррогат, изготовленный с использованием растительных жиров. Материалы проверки «Общественного контроля» были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор. Оба ведомства отчитались, что приняли меры как к изготовителю, так и к торговой сети: штрафы, отзывы декларации о соответствии и даже аннуляция пользователя ООО «Русмолоко» из системы «Меркурий».

Со своей стороны, используя полномочия, предоставленные Законом РФ «О защите прав потребителей», «Общественный контроль» обратился с иском в суд в защиту неопределенного круга потребителей, который в ноябре 2022 г. был удовлетворен в полном объеме: Ленинский районный суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Светофор» по реализации поддельной сметаны «Пятигорская» противоправными и обязал довести решение суда до покупателей через средства массовой информации.

Однако прошел год, и «Общественный контроль» снова обнаружил в магазине «Светофор» поддельную сметану без молочного жира от ООО «Русмолоко», но уже под другим названием – «Степь родная», а еще через полгода сметану «Топленая 25%» ТМ «РусМолоко» – уже третий вариант фальсификата компании из Ставропольского края.

Таким образом, сеть «Светофор», несмотря на все проверки органов госнадзора и судебное решение о запрете реализации суррогата под видом сметаны, произведенного ООО «Русмолоко», до сих пор продолжает нарушать права неопределенного круга потребителей и торговать фальсификатом.

– Несмотря на действия, принимаемые органами госнадзора, ООО «Русмолоко» по-прежнему работает и продолжает выпускать молочный фальсификат разного ассортимента: молоко, кефир, сметану, масло сливочное, – рассказывает Всеволод Вишневецкий. – Поэтому половинчатых мер здесь явно недостаточно. Необходимо по фактам фальсификации возбуждать уголовные дела, в рамках которых изымать производственное оборудование и транспорт, занятые в обороте фальсифицированной молочной продукции. Только так можно отбить охоту у недобросовестных предпринимателей зарабатывать на обмане потребителей.

ШТРАФ И УГОЛОВНОЕ ДЕЛО

Материалы проверки качества сметаны, проведенной «Общественным контролем», уже рассмотрены компетентными органами, в ряде случаев приняты меры. Наиболее эффективно отработали сигнал общественников в Ивановской области, на территории которой работает АО «Фурмановский гормолзавод».

Так, Россельхознадзор сообщил, что в отношении компании проведена внеплановая выездная проверка, согласованная Волжской межрегиональной природоохранной прокуратурой: «По выявленным нарушениям возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ и назначен штраф. В Прокуратуру Ивановской области направлено письмо о рассмотрении вопроса привлечения АО «Фурмановский гормолзавод» к уголовной ответственности по ст. 159 УК РФ».

Управление Роспотребнадзора по Ивановской области совместно с прокуратурой также провело внеплановую проверку и обнаружило, что в сметане 20% ТМ «Барская кухня» превышено содержание бактерий группы кишечных палочек и дрожжей. Изготовителю назначено административное наказание в виде штрафа, «вынесено предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований, прекращено действие декларации о соответствии на выработанную продукцию». Кроме того, ведомство сообщило, что только в этом году АО «Фурмановский гормолзавод» объявлено шесть предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований, признаны недействительными девять деклараций о соответствии.

Приняты меры и в отношении других фигурантов проверки «Общественного контроля». Так, Россельхознадзор объявил предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ООО «МК Вайялово», ООО «Старорусское молоко» и ООО «Русмолоко», направил информационные письма в торговые сети «О'КЕЙ» и «Светофор».

Роспотребнадзор также объявил предостережения ООО «Русмолоко», ООО «Старорусское молоко», а также продавцам некачественной сметаны – «О'КЕЙ», «Вкустер-24» и «Светофор».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», обязательным требованиям ГОСТ 31452-2012 полностью соответствовала сметана только пяти торговых марок из десяти проверенных. Это сметана «Васильково поле» 15% (АО «Павловский молочный завод», Нижегородская обл.), «Славянские кружева» 15% и «Хуторок» 10% (ООО «Молодел», Московская обл.), «М» 15% (ОАО «Северное молоко», Вологодская обл.) и «Лента» (АО «Нижегородский молочный завод № 1», г. Нижний Новгород).

Кирилл ОРЛОВ



Сметана, массовая доля жира 30%, ТМ «Фермерская лавка дяди Лени»	Сметана, массовая доля жира 20% ТМ «Барская кухня»	Сметана «Топленая», массовая доля жира 25%, ТМ «РусМолоко»
ООО «МК Вайялово», Ленинградская обл.	АО «Фурмановский гормолзавод», Ивановская обл.	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск
ГОСТ 31452-2012	ГОСТ 31452-2012	СТО 43728841-001-2022
29.06.2023	25.06.2023	23.06.2023
3 шт. x 250 г	2 шт. x 1 кг	2 шт. x 900 г
560,00	120,00	122,00
ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. 1 Мая, д. 89, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. 1 Мая, д. 89, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кислый, несвойственный продукту данного наименования	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах слабовыраженный, вкус пустой, с наличием постороннего привкуса
Не менее 2,3 / 2,97±0,14	Не менее 2,5 / 2,87±0,14	Не менее 2,3 / 1,48±0,14
Не менее 30,0 / 17,00±0,30	Не менее 20,0 / 15,00±0,30	Не менее 25,0 / 12,50±0,30
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



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, универсамы 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 12.09.2023 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-6113
Тираж номера 30 000 экз.

12+



ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023



НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

**ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД
«ПРИНЕВСКОЕ»**
(Ленинградская область)



Сыр «Сулугуни», 45%,
ТМ «ПРИНЕВСКОЕ», ГОСТ 34356-2017



Молоко питьевое
пастеризованное,
2,5%,
ТМ «Пискаревское»,
ГОСТ 31450-2013

**ООО «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД «ПИСКАРЕВСКИЙ»**
(г. Санкт-Петербург)

Сметана, 15%,
ТМ «Пискаревская»,
ТУ 10.51.52-013-05300008-
2020



Сливки питьевые
ультрапастеризован-
ные, 20%,
ТМ «Клевер»,
ГОСТ 31451-2013

ООО «НЕВСКИЕ СЫРЫ»
(г. Санкт-Петербург)



Сыр фасованный
«Сливочный», 50%,
240 г,
ТМ «Тысяча озер»,
ТУ 9225-006-46972145-2007

Сыр фасованный
«Сливочный», 50%,
125 г, нарезка,
ТМ «Тысяча озер»,
ТУ 9225-006-46972145-2007



**АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»**
(г. Великий Новгород)



Йогурт «Греческий», 4%,
ТМ «Lactica»,
ТУ 9222-018-00441187-14



Молоко
пастеризован-
ное, 2,5%,
ТМ «Снежок»,
ГОСТ 31450-2013

ООО «ЭКОМИЛК» (г. Москва)



Сыр плавленый
«Сливочный», 55%,
ТМ «Экомилк»,
ТУ 10.51.40-011-93679148-2018



Сыр мягкий рассольный
«Фетика греческий
традиционный», 40%,
ТМ «Экомилк»,
ТУ 10.51.40-011-93679148-2018



Молоко отбор-
ное, 3,4–4,5%,
ТМ «Экомилк»,
ГОСТ 31450-2013

Масло сладко-
сливочное
традиционное
несоленое, 82,5%,
ТМ «Экомилк»,
ГОСТ 32261-2013



**АО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД
«КРАСНООЗЕРНОЕ»**
обособленное
подразделение
«ПРИОЗЕРСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»
(Ленинградская
область)



Сыр «Приозерский»,
45%,
ТМ «Зеленый берег»,
ТУ 10.51.40-009-00545872-2019

**АО «ВЕРХОВСКИЙ
МОЛОЧНО-
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД»**
(Орловская
область)



Молоко цельное сгу-
щенное с сахаром
«Экстра», 8,5%,
ТМ «Главпродукт»,
ГОСТ 31688-2012

НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»



ООО «ЩЕЛКОВСКИЙ МПК»
(Московская область)
Мясной полуфабрикат
в тесте замороженный.
Категория В.
Пельмени «Русские»,
ТМ «Сибирская коллекция»,
ГОСТ 33394-2015

АО «ОРЕЛПРОДУКТ»
(Орловская область)

Консервы мясные
кусковые стерилизованные
«Говядина тушеная в/с»,
«Экстра»,
ТМ «Главпродукт»,
ГОСТ 32125-2013



ООО «АНКОМ» (г. Санкт-Петербург)

Колбасное изделие сырокопченое.
Колбаса полусухая «Янтарина», 1-й сорт,
ТМ «АНКОМ»,
ТУ 10.13.14-005-46881804-2017



Колбаса «Печеная
на дровах», категория Б,
ТМ «АНКОМ»,
ТУ 10.13.14-004-46881804-2016



«Сосиски
со сливочным маслом»,
категория Б,
ТМ «АНКОМ»,
ТУ 10.13.14-003-46881804-2016

НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»

ООО «ЭРКОНПРОДУКТ»
(г. Москва)

Консервы овощные.
Горошек зеленый
молодой, высший сорт
ТМ «Фрау Марта»,
ГОСТ 34112-2017



НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»

ООО «ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ «ЛИНФАС»
(г. Санкт-Петербург)

Мюсли прессованные.
Батончик
злаково-овощной
«Ореховая гранола
с морковью»,



ТМ «БИТОК»,
ТУ 10.61.33-042-41921195-2021

НОМИНАЦИЯ «МЁД»

ООО ПТК «МАСТЕР МЁДА»
(г. Санкт-Петербург)

Мёд натуральный
цветочный «Разнотравие»,
ТМ «МАСТЕР МЁДА»,
ГОСТ 19792-2017





Эксперты и лауреаты конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023 г.

Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!

На международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая недавно завершилась в Санкт-Петербурге, ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа подвели итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023 года, организатором которого выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса стали не только изготовители Санкт-Петербурга, но также и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честной маркировкой и донести информацию о них потребителям.

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов. Важно, что товары поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий, а из обычных магазинов.

Всего в этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары в пяти номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Консервы овощные», «Мёд» и «Мюсли». В конкурсе приняли участие поставщики из семи регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Смоленска, Московской, Ленинградской и Орловской областей.



Павел Иванов, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», вручает награду конкурса Анне Пановой, специалисту службы продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (г. Санкт-Петербург), за сливки питьевые ультрапастеризованные 20%, ТМ «Клевер».



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, поздравляет с победой в конкурсе Земфиру Спиричеву, заведующую лабораторией АО Племенной завод «Красноозерное» (Ленинградская обл.), за сыр «Приозерский» ТМ «Зеленый берег».



Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», и Наталья Соловьева, начальник испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», поздравляют с победой в конкурсе Наталью Столбневу, специалиста по сертификации компании «Лактис» (г. Великий Новгород), за молоко пастеризованное 2,5%, ТМ «Снежок».



Александр Перетятко, коммерческий директор ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская обл.), получил награду конкурса за сыр мягкий «Сулугуни», ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».



Анна Виноградова, доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, и Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручают награду конкурса Олегу Баранкову, старшему менеджеру СПб филиала компании «Эрконпродукт» (г. Москва), за горшочек зеленый молодой, ТМ «Фрау Марта».



Ирина Гришина, заведующая лабораторией мясоперерабатывающей компании «АНКОМ» (г. Санкт-Петербург), получила награду конкурса за колбасу «Печеная на дровах» категории Б, ТМ «АНКОМ».



Татьяна Макарова, эксперт по сертификации продукции и услуг ООО «Тест-С.-Петербург», и Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», поздравляют с победой в конкурсе Андрея Крыжановского, генерального директора ООО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» (г. Санкт-Петербург), за батончик злаково-овощной «Ореховая гранола с морковью», ТМ «БИТОК».



Первый этап конкурса, в рамках которого проводились физико-химические исследования, прошел на базе испытательных лабораторий ФБУ «Тест-С.-Петербург» и ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), второй, предусматривающий оценку органолептических показателей и маркировки, – на площадке испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

– Увы, не всем товарам удалось преодолеть конкурсный марафон, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Тем не менее все изготовители получили обратную связь в виде протоколов испытаний и дегустационных листов, которые они смогут использовать в дальнейшей работе по повышению качества своей продукции.

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона. В этом году в состав жюри вошли представители СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФБУ «Тест-С.-Петербург», ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», СЗГМУ им. И.И. Мечникова, Комитета здравоохранения Санкт-Петербурга, Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, а также Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.

Решением экспертного совета конкурса его победителями стали двадцать два продовольственных товара от тринадцати отечественных компаний, в том числе пять лауреатов в этом году представляют Санкт-Петербург и два – Ленинградскую область.

Открывая торжественную церемонию награждения победителей конкурса, заместитель председателя Комитета АПК Ленинградской области **Александр Варенов** отметил, что реализуемые «Общественным контролем» проекты помогают потребителям находить на полках супермаркетов по-настоящему качественную продукцию, а начальник Управления развития промышленности и агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга **Даниил Кузьмин** подчеркнул, что ведущие пищевые предприятия города выпускают продукцию высокого качества.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Начальник испытательной лаборатории Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольга Подплетенная (справа) вручает награду конкурса Наталье Голубевой, представителю в СПб компании «Экомилк» (г. Москва), за масло сладко-сливочное традиционное несоленое 82,5%, ТМ «Экомилк».



Татьяна Лаврова, руководитель отдела маркетинга и рекламы АО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл.), получила награду конкурса за молоко цельное сгущенное с сахаром «Экстра», ТМ «Главпродукт».



Любовь Зубова, эксперт по сертификации продукции и услуг ООО «Тест-С.-Петербург», вручает награду конкурса Святославу Артемову, генеральному директору ООО ПТК «Мастер мёда» (г. Санкт-Петербург), за мёд натуральный цветочный «Разнотравие», ТМ «МАСТЕР МЕДА».



Светлана Грайворонская, заместитель директора Северо-Западного филиала «Федеральный центр охраны здоровья животных», поздравляет с победой в конкурсе Анастасию Веселову, дизайнера компании «Невские сыры» (г. Санкт-Петербург), за сыр фасованный «Сливочный» в нарезке, ТМ «Тысяча озер».



Профессор кафедры факультетской хирургии Санкт-Петербургского государственного университета Сергей Варзин поздравляет с победой в конкурсе Наталью Жестареву, директора по маркетингу «Щелковского МПК» (Московская обл.), за пельмени «Русские», ТМ «Сибирская коллекция».

Реклама

Сделано из молока. Можно покупать!

31 августа на 32-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь» в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум» состоялось подведение итогов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2023 г.

Греческий йогурт «Lactica», 4%, а также пастеризованное молоко «Снежок», 2,5% стали лауреатами в номинации «Молочная продукция».

Оба эти продукта выпускает АО «Лактис» (входит в структуру агрохолдинга «Лактика») в Великом Новгороде на современном оборудовании, в закрытом потоке, который обеспечивает минимизацию ручного труда.



Греческий йогурт «Lactica», 4%

- Производится по особой технологии при строгом соблюдении оригинальной рецептуры.
- Суперфуд среди приверженцев здорового образа жизни. В греческом йогурте «Lactica» в два раза больше белка, а калорий и углеводов меньше, чем в обычном йогурте. Продукт также содержит легкоусвояемый кальций, витамин D, полезные для пищеварения пробиотические культуры.
- Нежная структура, однородная, густая консистенция, мягкий сливочный вкус.
- Универсальный продукт: отличный вариант для полезного завтрака или перекуса. С мёдом, ягодами или гранолой он превращается в лакомство, с чесноком – в острый соус. Он замечательно сочетается со многими блюдами. Его можно использовать в виде заправки для салата или супа, а также как основу для десертов.
- **Натуральный состав:** без добавления консервантов и заменителей молочного жира.



Молоко «Снежок», 2,5%

- Производится из натурального свежего молока из собственных животноводческих комплексов: ООО «Передольское» (Новгородская обл.) и АО «Волошово» (Ленинградская обл.). Молоко «Снежок», 2,5% соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013, не содержит консерванты, стабилизаторы и сухое молоко.
- При производстве продукта используются современные технологии пастеризации.
- Молоко «Снежок», 2,5% обладает нежным вкусом и тонким естественным молочным ароматом. Его можно использовать в кулинарии для приготовления блюд, а также для добавления в кофе, чай, коктейли.

В Санкт-Петербурге натуральную молочную продукцию «Lactica» и «Снежок» можно приобрести в торговых сетях:

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный».

Сайт: lactis.ru
Интернет-магазин: lactis.market
Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис»,
Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, 12Б,
ОГРН1025300796850



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, мёдом, 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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Накануне очередного учебного года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила повторить проверку качества питьевого пастеризованного молока, которым торгуют петербургские супермаркеты. Результаты оказались удручающими. Если экспертиза, проведенная весной этого года, выявила нарушения в 25% проверенной продукции (в двух образцах из восьми), то очередной рейд показал: 70% проверенного молока разных торговых марок (семь образцов из десяти) не соответствуют обязательным требованиям ГОСТ 31450-2013.

КАКОЕ МОЛОКО МЫ ПЬЕМ?

Диетологи еще с прошлого века не устают повторять: пейте, дети, молоко – будете здоровы! Академик Иван Павлов относил молоко к пище, которая «приготовлена самой природой, отличается легкой усвояемостью и питательностью». И действительно, наука доказала: как ценный источник белка и кальция молоко полезно для детей с 3–4 до 12 лет, особенно в период скачка роста у подростков.

Вторит ученым и Роспотребнадзор, настаивая, что молоко – один из лучших источников легкоусвояемого белка. «1 стакан молока (200 мл) содержит почти 7 граммов белка, – сообщает на официальном сайте ведомства. – Молоко содержит кальций, калий, магний, фосфор, витамин К2, которые обеспечивают нормализацию минерального обмена в костной ткани и снижают риск развития остеопороза и переломов».

В детских садах и школах молоко и молочные продукты в обязательном порядке включены в типовые меню. Однако именно в этих социальных



учреждениях Роспотребнадзор сегодня находит до 50% молочного фальсификата.

Неужели в России мало коров и натуральное молоко стало дефицитом? Однако данные Росстата говорят об обратном: за первое полугодие производство сырого молока в хозяйствах всех категорий составило 16,6 млн тонн. Это на 3,2% больше, чем за аналогичный период прошлого года.

Более того, по данным Союзмолоко, в этом году в России впервые за долгие годы зафиксирован профицит молока, которое начало даже идти на экспорт, в том числе в Китай и другие страны.

Возникает резонный вопрос: почему наши дети и взрослые пьют суррогат вместо натурального продукта, а доблестный Роспотребнадзор, кроме рекламы молока на своем сайте, не зачищает полки супермаркетов от фальсификата?

Вместо принятия жестких мер к нарушителям закона Роспотребнадзор сегодня в рамках моратория на проверки может только успокаивать

граждан. Так, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на своем сайте сообщает, что «за 2-й квартал 2023 года исследовано более 1300 проб молока и молочных продуктов по физико-химическим, санитарно-химическим, микробиологическим показателям. Несоответствие установленным требованиям по микробиологическим показателям выявлено в 3% исследованных проб, по показателям, характеризующим фальсификацию, 3,8% проб». При этом о конкретных действиях, направленных на искоренение фальсификата, не сообщается.

Победить фальсификат, согласно замыслу чиновников из Минпромторга, должна была введенная два года назад обязательная цифровая маркировка всей молочной продукции. Однако «Честный знак» стали клеить на все молоко подряд, не проверяя его качество, в том числе и «нечестное». Об этом говорят результаты исследований как надзорных органов, так и общественных организаций.

В условиях моратория на проверки и беззубости органов госнадзора

у потребителей сегодня нет другого выхода, как научиться самим отличать фальсификат от натурального продукта. И «Общественный контроль» здесь в помощь: очередная экспертиза, проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») при участии СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» показала, что сегодня на рынке работают изготовители, которые под видом молока реализуют как молочные напитки, так и поддельное разбавленное молоко.

«МАГНИТ» ПРИТЯГИВАЕТ СУРРОГАТ

Торговая сеть «Магнит» уже который год, по данным «Общественного контроля», является одним из лидеров в Петербурге по реализации молочного фальсификата. Факт реализации «Магнитом» поддельных полутвердых сыров под торговой маркой «Моя цена» в прошлом году уже подтвердил Кировский район-

ный суд Санкт-Петербурга, куда с иском обратился «Общественный контроль». Теперь общественники планируют обратиться в суд с исковыми заявлениями по поводу реализации федеральной сетью некачественного молока – в двух магазинах сети были обнаружены сразу три подделки российского производства и один образец, не отвечающий обязательным требованиям, сделанный в Беларуси!

Так, в «Магните» на Ленинском пр., 82, корп. 1 в очередной раз был выявлен молочный суррогат под собственной торговой маркой «Моя цена». Стоимость продукта оказалась приемлемой – 28,75 руб. за 1 литр, но вот качество, мягко говоря, оставляет желать лучшего. Этот жидкий продукт даже нельзя назвать молочным напитком, поскольку, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», «молочный напиток» – это «молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молока... с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7,4 процента...».

Согласно протоколу испытаний Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», массовая доля белка «молока» ТМ «Моя цена» (изготовитель – АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.) составила всего 1,71% вместо 2,8%, указанных на этикетке, а массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) – 7,2% вместо 8,2%, согласно ГОСТ 31450-2013.

– 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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО ГОСТ 31450-2013



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Северная долина»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Прасковья Молочкова»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Ермолино»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «О'КЕЙ»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Здравушка»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5% ТМ «Красная цена»
Изготовитель	АО «Молоко», Нижегородская обл.	ОАО «Псковский гормолзавод», г. Псков	АО «Ермолино молоко», Калужская обл.	АО «Молоко», Нижегородская обл.	ОАО «Службский сыродельный комбинат», филиал «Здравушка-милк», Республика Беларусь	ООО «Кривское», Калужская обл.
Дата изготовления	16.06.2023	16.06.2023	13.06.2023	15.06.2023	08.06.2023	16.06.2023
Объем, кол-во	2 шт. x 778 мл.	2 шт. x 900 мл	2 шт. x 1 л	2 шт. x 925 мл	2 шт. x 930 мл	2 шт. x 800 мл
Цена за 1 кг/литр, руб.	38,50	55,50	86,00	97,30	86,00	31,25
Место закупки	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А	ООО «Энгельс-Торг», Ленинский пр. д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит («Архем»)), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А
Кислотность, °Т Норма / Результат	Не более 21,0/ 16,0±1,9	Не более 21,0/ 15,0±1,9	Не более 21,0/ 15,3±1,9	Не более 21,0/ 22,8±1,9	Не более 18,0/ 63,1±1,9	Не более 21,0/ 22,3±1,9
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 2,8 / 3,09±0,06	Не менее 2,8 / 3,01±0,06	Не менее 2,8 / 3,49±0,06	Не менее 2,8 / 3,16±0,06	Не менее 2,8 / 3,16±0,06	Не менее 2,8 / 2,67±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 2,5 / 2,500±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 3,2 / 3,200±0,065	Не менее 2,5 / 2,100±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 9,0±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 8,1±0,4
Плотность, кг/м³ Норма / Результат	Не менее 1028,0 / 1030,0±1,0	Не менее 1028,0 / 1029,0±1,0	Не менее 1027,0 / 1031,0±1,0	Не менее 1027,0 / 1029,0±1,0	Не менее 1027,0 / 1029,0±1,0	Не менее 1028,0 / 1028,0±1,0
Соответствие ГОСТ 31450-2013	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, м.д. жира, белка, СОМО

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

8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.



Завершает картину молочного обмана показатель массовой доли жира: на упаковке заявлено 2,5%, а на самом деле оказалось 1,6%.

– Заниженные основные физико-химические показатели в суррогате «Моя цена» говорят о том, что молоко значительно разбавлено немолочным сырьем – скорее всего, обычной водой, – предполагает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – И это неудивительно, когда мы имеем дело с частной маркой торговой сети «Магнит». Наши многолетние исследования показывают, что частная марка – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья на единицу продукции.

Продукция **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** представлена в Санкт-Петербурге с 2014 г. и регулярно бракуется в ходе контрольных проверок. Каждый год «Общественный контроль» направляет материалы исследований в Роспотребнадзор и Россельхознадзор, однако поддельная молочная продукция из Тверской области не спешит покидать прилавки питерских магазинов.

«МЕЩЕРСКИЕ РОСЫ»: ОБМАН В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Вторым суррогатом из того же «Магнита» оказалось молоко 3,2% ТМ «Мещерские росы» (ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.), расфасованное в пласти-

ковую тару емкостью 1400 мл. Эта бодяга также не может называться молочным напитком, поскольку массовая доля белка составила 2,35% вместо 2,8%, массовая доля СОМО – 6,7% вместо 8,2%, а массовая доля жира оказалась почти в два раза меньше заявленной: 1,7% вместо 3,2%.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение.

Это информация о натуральности продукта. Это профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**.



Кроме того, плотность молока ТМ «Мещерские росы» оказалась меньше требований ГОСТа: 1026 кг/м³ вместо 1027 кг/м³. Этот показатель говорит о натуральности продукта. Плотность молока – масса молока при температуре 20°C, заключенная в единице его объема. Показатель изменяется при фальсификации – понижается при добавлении воды: каждые 10% добавленной воды уменьшают

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 90°C. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке.

При покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т. д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от +2 до +4°C, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения.

Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами.



плотность в среднем на 3 кг на 1 см³. При этом цена за суррогат ТМ «Мещерские росы» в 73 руб. за литр выглядит откровенно цинично по отношению к потребителю: получается, высокой ценой «Магнит» решил замаскировать низкое качество продукта.

В другом «Магните», на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, был приобретен еще один фальсификат от ООО «Тырновский молочный завод», но уже под другой маркой – «Рязанская коровка», 2,5%. Цена ниже – 64,50 руб., а качество такое же: массовая доля белка в образце составила 2,40% вместо 2,8%, массовая доля СОМО – 7,4% вместо 8,2%, а массовая доля жира оказалась в два раза ниже: 1,2% вместо 2,5%. Плотность молока так-

же была ниже требований ГОСТа: 1026 кг/м³ вместо 1028 кг/м³.

– Сегодня производители зачастую изготавливают молоко путем разбавления водой сухого молока, которого закладывают меньше, чем требуется по рецептуре. Таким образом, они снижают себестоимость готового продукта и производят фальсификат, – говорит **специалист по качеству молочной продукции Анатолий Брусенцев**.

В ходе проверки оказалось, что нарушения при изготовлении молока допускают не только российские изготовители, но и белорусские. Так, в «Магните» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1 представители общественной организации приобрели образец молока 3,2% ТМ «Здравушка» (ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат», Республика Беларусь). Во время потребительской дегустации вкус этого молока оказался нехарактерным, и «Общественный контроль» с целью проверки качества продукта дополнительно обратился в СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Специалисты организации сами произвели отбор проб молока и направили его в подведомственную испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». Подозрения общественников подтвердились: молоко ТМ «Здравушка» было забраковано сразу по нескольким показателям: кислотность образца была превышена более чем в три раза и составила 63,1°Т вместо нормы «не более 18°Т», консистенция оказалась неоднородной, а сам продукт – «с наличием посторонних (кислых) привкуса и запаха».



по розливу поддельного молока в нашей стране. Каждый год «Общественный контроль» выявляет фальсификат из Рязанской области в разных торговых сетях и оперативно информирует об этом надзорные органы. Однако если раньше за подобные нарушения полагались штрафы, то сегодня только «грозят пальцем».

«КРАСНАЯ ЦЕНА» – НАПИТОК, А НЕ МОЛОКО

По сравнению с откровенными фальсификатами из «Магнита» и «Семишагофф» молоко 2,5% ТМ «Красная цена» (ООО «Кривское», Калужская обл.), приобретенное в магазине «Пятерочка» на Ленинском пр., д. 98 по цене 31,25 руб./л. можно отнести к категории молочных напитков. Плотность продукта оказалась в рамках ГОСТа, однако массовая доля белка составила 2,67% вместо 2,8%, массовая доля жира – 2,1% вместо 2,5%, а массовая доля СОМО – 8,1% вместо 8,2%.

Не повезло и молоку ТМ «О'КЕЙ» (АО «Молоко», Нижегородская обл.), приобретенному в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1: продукт подвела повышенная кислотность – 22,8°Т вместо нормы «не более 21°Т». Повышенная кислотность молока говорит о том, что в нем уже развились как минимум ненужные и, возможно, даже вредные микроорганизмы. А чрезмерная обсемененность молока посторонней микрофлорой может привести к порче молока раньше срока его годности, указанного на упаковке. Остальные физико-химические показатели были в норме. Молоко под частной маркой торговой сети «О'КЕЙ» оказалось самым дорогим среди всех образцов, отправленных на экспертизу, – 97,30 руб./л.



Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Рязанская коровка»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%, ТМ «Моя цена»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Мещерские росы»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, ТМ «Бидончик»
ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.
17.06.2023	15.06.2023	12.06.2023	17.06.2023
2 шт. x 930 мл.	2 шт. x 800 мл	2 шт. x 1400 мл	2 шт. x 900 мл
64,50	28,75	73,00	50,00
АО «Тандер» (магазин «Магнит («Арихем»)), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»)), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дудергофский»)), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Не более 21,0 / 11,3±1,9	Не более 21,0 / 11,0±1,9	Не более 21,0 / 11,3±1,9	Не более 21,0 / 11,5±1,9
Не менее 2,8 / 2,40±0,06	Не менее 2,8 / 1,71±0,06	Не менее 2,8 / 2,35±0,06	Не менее 2,8 / 2,29±0,06
Не менее 2,5 / 1,200±0,065	Не менее 2,5 / 1,600±0,065	Не менее 3,2 / 1,700±0,065	Не менее 3,2 / 1,500±0,065
Не менее 8,2 / 7,4±0,4	Не менее 8,2 / 7,2±0,4	Не менее 8,2 / 6,7±0,4	Не менее 8,2 / 7,0±0,4
Не менее 1028,0 / 1026,0±1,0	Не менее 1028,0 / 1028,0±1,0	Не менее 1027,0 / 1026,0±1,0	Не менее 1027,0 / 1025,0±1,0
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО, плотности. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО, плотности. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, белка, СОМО, плотности. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

«БИДОНЧИК» ИЗ «СЕМИШАГОФФ» – БОДЯГА ЗА 50 РУБЛЕЙ

Поддельное молоко ООО «Тырновский молочный завод» сегодня востребовано в сети не только «Магнит», но и «Семишагофф», в котором закупочная комиссия выявила еще одну подделку рязанского розлива под торговой маркой «Бидончик». Тот же «джентльменский набор»: массовая доля белка – 2,29% вместо 2,8%, массовая доля СОМО – 7,0% вместо 8,2%, а массовая доля жира – 1,5% вместо 3,2%. Плотность молока оказалась самой низкой среди всех образцов, отправленных на экспертизу, – 1025 кг/м³ вместо 1027 кг/м³ согласно ГОСТу.

По итогам проверки, проведенной «Общественным контролем» весной этого года, Россельхознадзор объявил ООО «Тырновский молочный завод» предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований. Такие же полумеры принял и Роспотребнадзор в отношении магазина «Семишагофф».

– По сути, предостережение – просто бумага, на которую недобросовестные изготовители и продавцы не реагируют, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – ООО «Тырновский молочный завод» – один из лидеров

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Реакция органов государственного надзора, куда «Общественный контроль» направил очередные материалы проверки, оказалась предсказуемой. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявило предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований магазинам «Магнит» и «Семишагофф». Аналогичные меры в адрес магазинов «О'КЕЙ», «Магнит» и «Семишагофф» принял Россельхознадзор. Предостережения объявлены также изготовителям АО «Молоко» и ООО «Тырновский молочный завод», в отношении которого в настоящее время Россельхознадзор проводит внеплановую проверку.

И все-таки качественное молоко на прилавках есть. Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5% ТМ «Северная долина» (АО «Молоко», Нижегородская обл.), молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5% ТМ «Псковский гормолзавод», г. Псков) и молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2% ТМ «Ермолино» (АО «Ермолино молоко», Калужская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

КОГДА ЕДА – В УДОЛОВОЛЬСТВИЕ

«АНКОМ» расширил ассортимент

Сосиски – один из самых популярных и узнаваемых продуктов. Они готовятся в различных вариантах и комбинациях и предлагаются потребителю в самом разнообразном ассортименте. Однако перед покупкой не лишним будет ознакомиться не только с информацией на упаковке популярного колбасного изделия, но и с результатами независимых исследований качества, которые регулярно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Так, согласно результатам экспертизы, опубликованной в январском выпуске газеты «Петербургское качество» (№ 1 (372) от 16.01.2023), одним из трех проверенных образцов, качество которых соответствовало обязательным требованиям, оказались сосиски «Молочные» торговой марки «АНКОМ» из Петербурга.

ФРАНКФУРТ ИЛИ ВЕНА?

Изготовление сосисок и колбас имеет древнюю историю. Первые упоминания о блюде, похожем на колбасу, присутствуют в древнегреческих пьесах, в том числе в «Одиссее» Гомера.

Традиционные же сосиски, которые мы знаем сегодня, впервые были изготовлены мясником Иоганном Ланером в 1805 году. Он переехал из Франкфурта в Вену, чтобы открыть свою мясную лавку, где и начал продавать новый продукт – сосиски из измельченной проваренной говядины и свинины. Спор о том, какой из этих двух городов может считаться родиной популярного мясного блюда, не утихает до сих пор.

На самом деле правы и те и другие, поскольку во Франкфурте сосиски начали делать

гораздо раньше, еще в Средние века, а в Вене впервые стали использовать смесь говядины и свинины – рецептуру, считающуюся классической и по сей день. Любопытно, что само название мясной новинки произошло от французского «saucisse», что в буквальном переводе означает «колбаса», а с немецкого переводится уже как «сосиска».



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

1996

ОТ СОСИСКИ ДО ХОТ-ДОГА

Сосиски очень быстро стали популярным блюдом в Европе, и уже в 1871 году один немецкий иммигрант привез в США сосиску, название которой из-за ее размера в переводе означало «такса». Там он начал оборачивать сосиску хлебом, что привело к необычайной популярности блюда. А уже в 1901 году один продавец начал использовать булку вместо обычных плоских ломтиков хлеба – так держать сосиску оказалось гораздо удобнее. Вскоре «такса» в булке благодаря находчивости талантливого американского иллюстратора Тэда Даргана превратилась в известный всем хот-дог.

В Советском Союзе массовое производство сосисок началось в 1936 году. В Москве, Ленинграде, Энгельсе, Свердловске было построено более двадцати крупных мясокомбинатов, оснащенных самым современным для того времени оборудованием. Первоначально сосиски в СССР продавались только в общепите – в театраль-

ных заводских буфетах, на вокзалах. И лишь после войны их стали производить для розницы, а в 1960-е годы был налажен выпуск сосисок в искусственной оболочке.

БЫСТРО И УДОБНО

Сосиски получили широкое распространение в кулинарии – в зависимости от сорта их можно варить, тушить, есть сырыми, добавлять в нарезанном виде в другие блюда, жарить на костре или гриле. Универсальность и удобство приготовления сосисок сделали их незаменимым блюдом повседневного меню.

Технологи петербургской мясоперерабатывающей компании «АНКОМ» постоянно улучшают зарекомендовавшие себя рецептуры и, конечно, разрабатывают новые, опираясь на более чем четвертьвековой опыт производства колбасных изделий. Именно такой подход, а также постоянная модернизация оборудования и технологий изго-

товления позволяют обеспечивать торговой марке «АНКОМ» неизменный успех у покупателей и занимать призовые места на престижных дегустационных конкурсах.

В богатом ассортименте продукции предприятия каждый найдет себе что-то по вкусу: от диетических сортов до сочных сосисок с сыром. Нынешней осенью рекомендуем попробовать хиты этого года: сосиски «Со сливочным маслом», «Премиум» и «Ветчинные». Порадуйте себя, друзей и близких замечательным вкусом, не тратя много времени у плиты.

Всё разнообразие сосисок вы сможете найти в фирменных отделах «АНКОМ». Кроме того, там всегда представлен широкий выбор свежих колбасных изделий и деликатесов по цене производителя и множество приятных акционных предложений.

Полный список розничных отделов вы можете найти на сайте компании www.ancom.spb.ru в разделе «Розничная торговля» (www.ancom.spb.ru/category/trades). Также можно камерой своего смартфона считать qr-код.

Будем рады видеть вас среди наших покупателей!

Даниил КРЫЛОВ



ГЛАВПРОДУКТ
Качество
Качество

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!