

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ИЗГОТОВИТЕЛИ ТВОРОГА ЭКОНОМЯТ НА МОЛОЧНОМ ЖИРЕ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ!

Лабораторные исследования, проведенные «Общественным контролем» накануне нового учебного года на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ», показали, что качество творога продолжает справедливо вызывать нарекания у граждан: семь из десяти образцов популярных марок, приобретенных в магазинах города и подвергнутых экспертизе, не соответствовали обязательным требованиям, а сеть гипермаркетов «О'КЕЙ» оказалась «чемпионом» по реализации некачественного творога.

СТР. 4–5

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

**ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
нет плохой земли,
есть плохие хозяева!**



По данным Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН), ежегодно площади деградированных земель в РФ увеличиваются на 1,5 млн га, что в перспективе может привести к снижению урожая в стране. Специалисты Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») предпринимают меры, чтобы этого не произошло.

СТР. 2

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



**Натуральный творог
покупателю дорог**

Творог – это высокобелковый кисломолочный продукт, богатый кальцием, фосфором и незаменимыми аминокислотами. Содержание белка в классическом 9%-ном продукте такое же, как в рыбе или мясе, однако он усваивается нашим организмом намного легче. Именно поэтому его рекомендуют употреблять будущим мамам, а также тем, кто кормит малыша грудью. О том, как выбрать качественный творог, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Нечестные яйца:
птицефабрики
не соблюдают ГОСТ**



Накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 13 октября, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила качество куриных яиц. Экспертиза показала, что шесть из десяти образцов яиц от разных российских птицефабрик не соответствуют ГОСТу по маркировке и массе нетто.

СТР. 6–7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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



ФЕРМЕРСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Старая Русса, Новгородская область



**ХОЗЯЙСТВО
Васильевой А. В.**



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ


ФГБУ «ВНИИЗЖ»: нет плохой земли, есть плохие хозяева!



Российские аграрии уже собрали больше 123 млн тонн зерна, рассказал министр сельского хозяйства Дмитрий Патрушев в Госдуме в конце сентября. И 130 млн тонн, которые обозначил Президент России, будут точно собраны, заявил глава ведомства.

Такие цифры вселяют уверенность в завтрашнем дне, однако авторитетные ученые в области сельского хозяйства предупреждают о том, что в среднесрочной перспективе урожаи в России могут снизиться из-за ряда причин, главная из которых – плачевное состояние почв.

Так, по данным Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН), ежегодно площади деградируемых земель в РФ увеличиваются на 1,5 млн га. В среднем водной эрозией с 1 га выносятся 7 т почвы, ветровой эрозией с 1 га – 10–17 т. Уже точно известно, что активное сельскохозяйственное использование привело к израсходованию половины плодородия почв в стране, причем по всем регионам ситуация схожая. Немаловажное значение для активизации процесса деградации почв имеет изменение климата: та же среднегодовая температура воздуха сохраняет тенденцию роста, и, согласно расчетам ученых, кривая будет идти вверх.

Учитывая такие неблагоприятные прогнозы, специалисты настаивают на усилении контроля со стороны государства за сохранением и воспроизводством плодородия различных типов почв.

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 – оказание практической помощи предпринимателям, занятым в обороте земель сельскохозяйственного назначения. О задачах перспективного направления деятельности и ее результатах редакция «ПК» попросила рассказать главного специалиста отдела земельных правоотношений Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Елену Ляшову.

ЗЕМЛЮ УВАЖАЙ, ОНА ДАЕТ УРОЖАЙ

– Елена Владимировна, какие вопросы находятся в зоне ответственности вашего отдела?

– Наша задача – оказать практическую помощь землепользователям в первую очередь по исследованию почв на базе испытательной лаборатории, так как «вслепую» невозможно определить фактическое состояние земель, а бесконтрольная эксплуатация почв способна привести к существенному снижению почвенного плодородия. Установление данных фактов может стать основанием для изъятия земель у их владельцев.

Лаборатория, являясь подведомственным учреждением Россельхознадзора, ориентируется именно на обязательные требования, предъявляемые надзорной организацией при проведении контрольно-надзорных мероприятий, помогая собственникам земель не допустить или устранить допущенные нарушения федеральных законов.

Получение земельного надела одновременно накладывает на его правообладателя ряд обязанностей. Так, статья 42 Земельного кодекса РФ предписывает использовать земельные участки в соответствии с их целевым назначением и способами, которые не должны наносить вред окружающей среде, в том числе земле как природному объекту. То есть, независимо от того, в собственности земля или в аренде, она должна использоваться только в соответствии с законодательством, без ухудшения ее качества, а не по усмотрению землевладельца.

Статья 13 Земельного кодекса РФ также указывает на необходимость обязательного воспроизводства плодородия земель. Кроме того, статья 8 ФЗ от 16.07.1998 № 101-ФЗ «О государственном регулировании обеспечения плодородия земель сельскохозяйственного назначения» указывает на то, что мероприятия по воспроизводству плодородия должны осуществляться только на основании фактических показателей плодородия и в соответствии с планом проведения таких мероприятий.

Для исполнения данных требований нашей лабораторией предлагаются услуги в виде конкретных практических шагов: по отбору проб почвы, проведению исследования почв на агрохимические, токсикологические или санитарные показатели с последующим анализом результатов исследований, выдачей заключений о качественном и санитарном состоянии почв земель или оформлением «Паспорта плодородия земельного участка».

«Паспорт плодородия» – это документ, характеризующий уровень почвенного плодородия и его изменения



в процессе хозяйственного использования земельного участка.

Также землепользователям предоставляется весь спектр услуг для организации деятельности по воспроизводству плодородия земель, а именно: разработка плана проведения таких мероприятий, расчет лимитов и разработка рекомендаций на внесение удобрений, подготовка рекомендаций по улучшению качества земель, в том числе подвергшихся загрязнению.

К наиболее востребованным услугам нашего отдела также можно отнести и разработку проектов (планов) рекультивации нарушенных земель. Земельный кодекс РФ обязывает лиц, деятельность которых привела к ухудшению качества земель, обеспечить их рекультивацию, осуществляемую на основании подготовленного плана. Невыполнение данных требований сулит многомиллионные расходы на возмещение вреда, причиненного почве как объекту окружающей среды.

Могу привести такой пример. В этом году для разработки проекта рекультивации земель, загрязненных отходами животноводства, к нам обратилась организация из Республики Карелия. Проект был подготовлен и направлен в органы Россельхознадзора. В результате компания избежала процедуры возмещения вреда почвам, как объекту окружающей среды, в размере более 41 млн рублей.

Кстати, если сельскохозяйственные угодья заросли, необходим план (проект) культуртехнических работ. Данную услугу мы также предоставляем.

– Как часто приходится проводить работы по расчету размера вреда, определения убытков, включая упущенную выгоду землепользователя?

– В этом году отдел проводил такую работу по заказу Администрации Кингисеппского района Ленинградской области. Согласно расчетам, вред, нанесенный почвам, составил порядка 7,9 млн рублей. Расчет предъявили предпринимателю, который был вынужден устранить допущенные нарушения земельного законодательства.

ДЕФИЦИТ ГУМУСА И ВЫСОКАЯ КИСЛОТНОСТЬ

– По каким основным параметрам вы проводите оценку плодородия почв?

– Плодородие земель – основа продовольственной безопасности. Это ключевое свойство почвы, отражающее ценность земли как основного средства сельскохозяйственного производства, которое проявляется в способности почвы удовлетворять потребность сельскохозяйственных культурных растений в питательных веществах, воздухе, воде, тепле, биологической и физико-химической среде, а значит, обеспечивать урожай удовлетворять потребность культурных растений.

Наш регион отличается достаточно суровыми климатическими условиями – например, продолжительным зимним периодом, коротким летом, большим количеством осадков. Для лесов Ленинградской области характерно множество торфяников и болот, на которых формируются фактически непригодные для земледелия болотные подзолы. Расположенные на возвышенностях дерновые и дерново-подзолистые типы почвы считаются наиболее плодородными, так как в своем составе содержат карбонат кальция, способный нейтрализовать выраженную кислотную среду. В сложившихся природно-климатических условиях главной особенностью почв Ленинградской области является низкий уровень обеспеченности гумусом и их высокая кислотность, что требует особого внимания для поддержания их плодородия.

Полный агрохимический анализ плодородия почв проводится по восьми основным показателям: влажность, органическое вещество, гидролитическая кислотность, pH солевой вытяжки, азот нитратный, аммонийный азот, подвижные формы фосфора и калия. Только на основании полного агрохимического анализа дается заключение о состоянии почвы, разрабатываются рекомендации по ее использованию, рассчитываются дозы органических и минеральных удобрений на планируемый урожай.

Обращаю внимание землепользователей сельхозугодий, что Постановлением Правительства РФ от 22.07.2011 № 612 установлены критерии существенного снижения почвенного плодородия в результате «хозяйственной» деятельности, являющегося основанием для изъятия земель. Чтобы предотвратить такой негативный сценарий, почву заранее можно исследовать и принять необходимые меры. И специалисты отдела всегда готовы в этом помочь.

ЗЕМЛЯ НАВОЗ ПОМНИТ

– С 1 марта 2023 года вступил в силу Федеральный закон от 14.07.2022 № 248-ФЗ «О побоч-

ных продуктах животноводства...», регулирующий оборот навоза, помета, подстилки, стоков. На что направлено действие нового закона?

– Применение навоза и других веществ, образуемых при содержании животных, всегда было головной болью для сельхозпредприятий и животноводов. Согласно действующему законодательству, изначально навоз и помет определяются как «отходы», а вся деятельность с отходами подлежит лицензированию. Категорический запрет использования навоза в качестве отходов, а также сброс отходов производства и потребления на почву предусмотрен федеральными законами «Об охране окружающей среды» и «Об отходах производства и потребления». Также не допускается размещение отходов на объектах, не внесенных в государственный реестр объектов размещения отходов.

Сельскохозяйственные поля – это не объекты размещения отходов, а следовательно, вещества, образуемые при содержании животных, бесконтрольно вывозить на поля запрещено. Их можно использовать в качестве удобрительных веществ только после перевода в статус «органические удобрения» или «побочные продукты животноводства». Новый закон как раз и решает давно назревшую проблему, поскольку после соответствующей обработки навоза и присвоения ему статуса побочного продукта животноводства (ППЖ) он перестает быть отходом и может использоваться для обеспечения воспроизводства плодородия земель сельскохозяйственного назначения.

Присвоение побочным продуктам животноводства нового статуса упрощает разрешительную процедуру оформления для их дальнейшего использования в качестве удобрительных веществ, поскольку для ППЖ предусмотрена минимальная программа лабораторных исследований – только по показателям безопасности. В то же время для органических удобрений с целью их реализации необходимы процедуры сертификации, апробирования в течение трех лет и государственная регистрация через Министерство сельского хозяйства с последующим внесением в Федеральный каталог разрешенных пестицидов и агрохимикатов на территории Российской Федерации в раздел «Органические удобрения».

Специалисты нашего отдела осуществляют разработку и оформление Технических условий (ТУ) для использования и реализации побочных продуктов животноводства. Это предусмотрено п. 27 Постановления Правительства РФ от 31.10.2022 № 1940 «Об утверждении требований к обращению побочных продуктов животноводства». Также отдел оказывает услуги по изготовлению Технических условий и технологических регламентов на органические удобрения, выработанных с использованием отходов животноводства и растениеводства. Кроме того, для всех заинтересованных лиц отдел проводит курсы повышения квалификации по теме:

«Осуществление отнесения веществ, образуемых при содержании сельскохозяйственных животных, к побочным продуктам животноводства или отходам животноводства». Обучение прошли уже более 300 человек. Дополнительную информацию можно получить у главного специалиста Учебного центра Марины Владимировны Поповой (тел.: +7 (921) 092-75-60, e-mail: edu@vetlab.spb.ru).

ДОБРАЯ ЗЕМЛЯ – ПОЛНАЯ МОШНА, ХУДАЯ ЗЕМЛЯ – ПУСТАЯ МОШНА

– В каких районах Северо-Западного федерального округа за последний год отдел выявлял нарушения и выдавал отрицательные заключения о качественном и санитарном состоянии почв земельных участков?

– В рамках исполнения государственного задания по мониторингу Северо-Западным межрегиональным Управлением Россельхознадзора было отобрано и передано на исследование в испытательную лабораторию 699 почвенных образцов, в том числе 317 на токсикологию и 382 на показатели плодородия. Было проведено 2356 исследований. Все почвенные образцы поступили на исследование в зашифрованном виде. В результате исследований 123 образцов почв были зафиксированы признаки нерационального использования земель, а именно: в 97 почвенных образцах выявлено 188 превышений ПДК токсикологических нормативов, что указывает на загрязнение почв. В 26 почвенных образцах обнаружено существенное снижение почвенного плодородия по трем показателям.

К сожалению, в большинстве районов Ленинградской области отмечаются несоответствия показателей почвенного плодородия установленным нормам. Например, во Всеволожском районе фиксировалось большое количество несанкционированных перекопок, что приводило к снижению почвенного плодородия.

– С какими типичными нарушениями действующего законодательства вы сталкиваетесь при проведении оценки соответствия почв обязательным требованиям?

– Типичными нарушениями, выявляемыми по факту анализа результатов исследования почв, являются снижение отдельных показателей плодородия в результате организации карьеров по добыче общераспространенных полезных ископаемых (песка, глины), загрязнение почв, в том числе отходами животноводства, загрязнение почв тяжелыми металлами в результате организации несанкционированных свалок. Большинство выявляемых нарушений, как правило, являются следствием незнания предпринимателями обязательных требований действующего законодательства. Наш отдел оказывает землепользователям необходимую консультационную поддержку.

Владислав МЕЛЬНИК

ОТДЕЛ ЗЕМЕЛЬНЫХ ПРАВООТНОШЕНИЙ СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА ФГБУ «ВНИИЗЖ»



196158, Россия, Санкт-Петербург,
 Московское шоссе, д. 15
 Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно.

Тел.: +7 (812) 382-57-69 (доб. 139),
 e-mail: lyashova@arriah.ru

www.arriah.ru

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО!

Каждый с детства знаком с творогом. О пользе этого кисломолочного продукта твердили нам бабушки и мамы, одновременно подслащая очередную его порцию сухофруктами, вареньем или мёдом. Однако, как показывают независимые исследования, на прилавках супермаркетов сегодня под видом классического творога нередко можно встретить фальсификат.

НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Для того чтобы помочь покупателям сделать правильный выбор, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» регулярно проверяет качество продуктов в торговых сетях. Вот и на этот раз накануне очередного учебного года на экспертизу был отправлен целый ряд молочных продуктов, входящих в рацион питания школьников.

Согласно результатам исследований, проведенных Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», из десяти образцов творога, приобретенных в разных магазинах города, только три соответствовали обязательным требованиям. Среди тех продуктов, которые успешно прошли проверку, – творог 9% «Молочные кружева» от ООО «Дельта» из Петербурга (г. Пушкин). Согласно протоколам испытаний, массовая доля белка в этом твороге оказалась даже выше, чем требует ГОСТ, – более 15%! Это значит, что творог «Молочные кружева» отлично подойдет для питания школьников – ведь

ТВОРОГ «МОЛОЧНЫЕ КРУЖЕВА»: натуральный продукт по доступной цене



им так необходимы белок и кальций для физического развития, укрепления костей, стабильной работы системы пищеварения.

ЧЕСТНЫЙ СОСТАВ

Молокоперерабатывающая компания «Дельта» работает в Северной столице уже более 15 лет и зарекомендовала себя как надежный производитель качественного творога. Предприятие поставляет свою продукцию не только в сетевые магазины и гипермаркеты, но также в детские сады и больницы. Визитная карточка «Дельты» – творог под торговой маркой «Молочные кружева». Продукцию компании можно встретить под частными марками крупных ретейлеров.

На переработку поступает только свежее молоко от проверенных

поставщиков. Каждая партия сырья подвергается строгому отбору, а готовая продукция дополнительно направляется в независимые лаборатории. Особое внимание уделяется содержанию молочнокислых бактерий, так как они являются пребиотиками, нормализующими работу пищеварения.

Благодаря отлаженной системе контроля качества творог от «Дельты» соответствует всем нормативам, имеет честный состав, в нем нет заменителей молочного жира.

Творог – это высокобелковый кисломолочный продукт, богатый кальцием, фосфором и незаменимыми аминокислотами. Содержание белка в классическом 9% - ном продукте такое же, как в рыбе или мясе, однако он усваивается нашим организмом

намного легче. Именно поэтому его рекомендуют употреблять будущим мамам, а также тем, кто кормит малыша грудью. Благодаря хорошей усвояемости, питательности и высокому содержанию полезных веществ творог часто рекомендуют пожилым людям.

КАДРЫ РЕШАЮТ ВСЁ

Коллектив компании «Дельта» небольшой, но при этом профессиональный и слаженный – 90% персонала работают здесь с самого основания предприятия. Каждый сотрудник на участке понимает свою ответственность за качество выпускаемой продукции, вкладывает в производство частичку своей души, стремясь соответствовать требованиям партнеров ком-

пании, а также рядовых покупателей. Нередко работники «Дельты», не успевшие заказать себе творог на производстве, после смены покупают его в сетевых магазинах, поскольку полностью уверены в качестве продукции своей компании.

Ассортимент и объемы производимой молочной продукции носят ограниченный характер в силу небольших размеров предприятия, но, с другой стороны, это позволяет «Дельте» уделять повышенное внимание отбору сырья и контролю качества на всех этапах производства. Это отличает компанию от крупных производителей, которые выпускают большие объемы, стремясь получить максимальную прибыль, подчас забывая о качестве.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

ЧТО ТАКОЕ ПРЕСЕРВЫ?

В отличие от рыбных консервов пресервы не стерилизуют при температуре 120°C, а изготавливают методом консервирования рыбы поваренной солью и антисептиками с последующей плотной упаковкой в тару. Массовая доля поваренной соли в пресервах составляет от 6 до 9%. После посола пресервы должны созреть в течение 5–7 дней, и только затем они будут готовы к употреблению.

Благодаря классической технологии посола исчезают сырой вкус и запах рыбы. Пресервы удобны тем, что пригодны в пищу без дополнительной кулинарной обработки. В процессе созревания они приобретают особый вкусовой и ароматический букет, а также нежную консистенцию, что обеспечивает их высокие вкусовые качества. Рыба и морепродукты, обработанные таким образом, сохраняют все полезные свойства. Это выгодно отличает пресервы от консервов, в процессе изготовления которых белки и витамины, подвергнутые термическому воздействию, частично разрушаются.

ГЛАВНЫЙ ПО РЫБЕ

В Петербурге лидером по производству рыбных пресервов более двадцати лет является рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Главное в пресервах - польза и безопасность



Пресервы иногда называют живыми консервами. Благодаря щадящей технологии производства они сохраняют все первозданные качества рыбы.



В ассортименте ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – любимые всеми виды пресервов из филе сельди: в масле, с укропом, в майонезе и даже в сырном соусе. Этой осенью компания предложила своим покупателям еще одну новинку: филе сельди на коже в заливке с пряностями. Отлич-

ная закуска из отборной сельди без добавления масла! За счет пониженной калорийности она особенно понравится тем, кто следит за своей фигурой.

В компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» действует современная система контроля качества, которая исключает возможность влияния факторов, опасных для здоровья человека. Сырье, упаковка и все расходные материалы, используемые для изготовления пресервов, полностью соответствуют санитарным нормам. Производственные помещения и оборудование регулярно проходят обработку дезинфицирующими растворами. Процесс переработки рыбного сырья максимально автоматизирован. Таким образом, на прилавки магазинов попадает продукт высокого качества и абсолютно безопасный для вашего здоровья.

ОБЕД ЗА ПЯТЬ МИНУТ!

Если стол надо накрыть за считанные минуты, то пресервы ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – отличный помощник. Благодаря новому дизайну вы



легко найдете эту сельдь на полке супермаркета! В данном случае вам не придется чистить рыбу, убирать кухню, отмывать руки. Надо просто открыть баночку – и продукт готов к употреблению!

Помните: пресервы в магазине должны храниться при температуре от 0 до 6°C. Продукцию стоит брать только из холодильной витрины, обращая внимание на герметичность упаковки, дату изготовления и срок годности.

Анна ШЕВЕЛОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ИЗГОТОВИТЕЛИ ТВОРОГА ЭКОНОМЯТ НА МОЛОЧНОМ ЖИРЕ

С самого детства мы знаем, что творог – полезный кисломолочный продукт, необходимый для полноценного и здорового питания. Однако, как показывают различные независимые исследования качества популярных марок творога, представленного на полках федеральных торговых сетей, далеко не все образцы соответствуют требованиям ГОСТа: изготовители нередко обманывают потребителя, выдавая низкокачественный продукт за классический творог.

Весной этого года перед Пасхой Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» уже проверяла качество творога разных изготовителей. Тогда каждый второй кисломолочный продукт, согласно выводам испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», провалил экспертизу, а органы государственного надзора объявили предостережения проштрафившимся изготовителям и продавцам.

Накануне нового учебного года «Общественный контроль» по просьбам потребителей решил повторить проверку, отобрав для исследования, в том числе новые бренды. Лабораторные исследования, проведенные в этот раз на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и СПбГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», показали, что качество творога продолжает справедливо вызывать нарекания у граждан: семь из десяти образцов популярных марок, приобретенных в магазинах города и подвергнутых экспертизе, не соответствовали обязательным требованиям.



ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ ГИПЕРМАРКЕТА «О'КЕЙ»

Творог – это кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов и методами кислотной или кислотной-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем прессования.

Неискушенному потребителю, как правило, в магазине «на глаз» сложно понять, соответствует ли творог обязательным требованиям или нет. Наличие выделившейся сыворотки в упаковке еще заметить можно, но понять, соответствует ли творог требованиям ГОСТа, например, по массовой доле белка и жира, без лабораторного анализа уже не получится. Рядовому покупателю такие исследования не под силу – долго и дорого, поэтому лучше воспользоваться результатами проверок «Общественного контроля», который всегда подскажет покупателю, что на самом деле внутри продукта.

Вот и на этот раз экспертиза вновь показала, что в супермаркетах легко можно нарваться на творог, который не соответствует обязательным требованиям по основным показателям качества – количеству жира и белка.

На этот раз «чемпионом» по реализации населению некачественного творога оказалась торговая сеть «О'КЕЙ» – в гипермаркете на ул. Партизана Германа, д. 2 были обнаружены сразу три образца, не соответствующие требованиям ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия» и информации для потребителя, вынесенной на этикетку.

Так, творог 9% ТМ «Колос» (ООО «Колос», Ленинградская обл.) не со-

ответствовал обязательным требованиям сразу по трем показателям. Массовая доля белка, согласно протоколу испытаний СПбГБУ «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», составила всего 9,81% вместо 16%, массовая доля жира – 7,5% вместо 9%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 78,4% вместо нормы «не более 73%».

– Творог – белковый продукт, именно этим он ценен для потребителя, – говорит специалист в области качества молока Анатолий Брусенцев. – Если этот показатель ниже нормы, значит в твороге много влаги.

– Килограмм творога ТМ «Колос» стоит недешево – 425 руб., – уточняет

председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Этот продукт позиционируется на полке гипермаркета «О'КЕЙ» как фермерская продукция. Поэтому потребитель за такие деньги вправе рассчитывать на продукт высокого качества.

Если творог ТМ «Колос» не соответствовал требованиям ГОСТа по трем показателям, то его «сосед» на полке – творог 9% ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.) по цене 333 руб./кг – по двум. Массовая доля белка составила 14,21% вместо 16%, а массовая доля жира – 7,75% вместо 9%, указанных на этикетке.



Творог компании «Балтком Юни» ежегодно тестируется «Общественным контролем», и каждый раз в ходе испытаний выявляются несоответствия по массовой доле жира и белка. А по информации АНО «Роскачество», в твороге 9% этого изготовителя, также приобретенного в одном из гипермаркетов «О'КЕЙ», находили следы антибиотика стрептомицина.

Еще хуже оказались физико-химические показатели у творога 9% ТМ «О'КЕЙ» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ») по цене 357 руб./кг, изготовленного АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская обл.). Несмотря на более высокую цену, чем у творога ООО «Балтком Юни», образец из Тверской области можно считать фальсификатом, поскольку его массовая доля жира оказалась более чем



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «ЭКОМЛК»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «Молочные кружева»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Хуторок»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Моя цена»	Творог пластовый, массовая доля жира 9%. ТМ «Колос»
Изготовитель	ООО «Озерский сыродельный комбинат», Московская обл.	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ООО «Молодел», Московская обл.	ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты», Калужская обл.	ООО «Колос», Ленинградская обл.
Дата изготовления	10.07.2023	18.07.2023	20.07.2023	06.07.2023	19.07.2023	20.07.2023
Нормативный документ	ГОСТ 31453-2013	ТУ 10.51.40-001-69196525-2019	ТУ 10.51.40-003-52533912-2021	ГОСТ 31453-2013	СТО 48360914-004-2020	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 шт. x 180 г	3 шт. x 180 г	2 шт. x 200 г	3 шт. x 180 г	3 шт. x 180 г	2 шт. x 400 г
Цена за 1 кг, руб.	278,00	367,00	450,00	322,00	278,00	425,00
Место закупки	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), г. Петергоф, Чичеринская ул., д. 2, лит. А	АО «ТД «Перекресток», (супермаркет «Перекресток»), г. Петергоф, Гостилицкая ул., д. 2А, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), г. Петергоф, Чичеринская ул., д. 2, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Директория»), Ленинградская обл., дер. Низино, Центральная ул., д. 27	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 9,0 / 9,0±0,30	Не менее 9,0 / 9,0±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 5,0 / 5,00±0,30	Не менее 5,0 / 4,00±0,30	Не менее 9,0 / 7,5±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 16,0 / 16,82±0,15	Не менее 14,0 / 15,18±0,15	Не менее 12,0 / 14,66±0,15	Не менее 16,0 / 14,89±0,15	Не менее 12,0 / 11,55±0,15	Не менее 16,0 / 9,81±0,15
Соответствие ГОСТу, этикетке ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка

*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

в два раза ниже заявленной: 4% вместо 9%. Массовая доля белка также не соответствовала норме: 14,28% вместо 16%.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе творога в первую очередь. И если по факту жирность продукта меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.



Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» ежегодно получает замечания специалистов государственных испытательных лабораторий. Так, по итогам предыдущей проверки, проведенной весной этого года в ФБУ «Тест-С.-Петербург», массовая доля жира творога ТМ «О'КЕЙ daily» (частная марка торговой сети «О'КЕЙ»), приобретенного в той же сети «О'КЕЙ», составила всего 5% вместо 9%, а в прошлом году в «Перекрестке» на Ленинском пр., д. 100 был обнаружен творог этого изготовителя под торговой маркой «Торжок. Молочное царство», жирность которого оказалась всего 0,5% вместо 5%, а массовая доля белка составила 13,32% вместо 16%. Такой же обезжиренный творог (0,5%) ТМ «О'КЕЙ» от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» под видом «пятипроцентного» продавался и в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 13. Массовая доля белка в образце также была ниже требований ГОСТа: 12,54% вместо 16%.

ПРИБЫЛЬ ЛЮБОЙ ЦЕНОЙ

Наличие некачественного творога от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» на полках гипермаркетов под частной маркой «О'КЕЙ» противоречит заявлению должностного лица торговой сети, директора по качеству Л.А. Этиз, направленное в марте этого года в адрес «Центра контроля качества». В частности, в письме сообщается, что торговая сеть «О'КЕЙ», получив неудовлетворительные результаты проверки, прекращает поставки продукции АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» под торговыми мар-



ками компании «О'КЕЙ» в торговые предприятия и распределительные центры с 14.02.2023, а также приостанавливает сотрудничество по производству продукции под торговыми марками сети».

Однако, как показала проверка «Общественного контроля», проведенная в июле этого года, «О'КЕЙ» на самом деле и не думал прекращать реализацию некачественного творога, который по-прежнему занимает свое почетное место в витринах сети гипермаркетов. «Центр контроля качества» в конце августа еще раз проверил качество творога 9% ТМ «О'КЕЙ» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»») и подтвердил: продукт не соответствует ГОСТ 31453-2013 по физико-химическим показателям.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой

и качеством, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы видим яркий пример такого «сотрудничества» между торговой сетью и изготовителем.

СУД НЕ УКАЗ

Пример с творогом ТМ «О'КЕЙ» ясно показывает, что органы власти сегодня не способны заставить нерадивых изготовителей соблюдать закон и уважать права потребителей.

Вот и Управление Роспотребнадзора по Тверской области, куда

«Общественный контроль» направил материалы проверки, сообщил, что «подало исковое заявление в защиту интересов неопределенного круга потребителей о признании действий АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» противоправными и их прекращении, а также о принятии мер по изъятию продукции, выпущенной в обращение, в т. ч. приостановлению выпуска (производства) отдельной пищевой продукции».

Решением суда иски требования Управления были удовлетворены в части запрета производства молочной продукции, в том числе творога с м.д.ж. 5% и 9%, не соответствующего требованиям законодательства в сфере технического регулирования. Однако, как показали результаты проверки «Общественного контроля», решение суда изготовитель проигнорировал. На основании новой информации о выявленных нарушениях «по представленным Вами материалам от 16.08.2023» направлено письмо о неисполнении указанных в решении требований АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» в Торжокское районное отделение судебных приставов УФССП России по Тверской области», – сообщила руководителю «Общественного контроля» заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Тверской области Елена Виноградова.

ТВОРОГ С ДЕФИЦИТОМ ЖИРА И БЕЛКА

Некачественный творог от АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»» реализуется не только в «О'КЕЕ», но и в других торговых сетях. Так, под своей собственной маркой «Торжок. Молочное царство» он был обнаружен и в универсаме «Дикси» в г. Петергофе. «Почерк» изготовителя знакомый: массовая доля жира составила 3% вместо 5%, указанных на упаковке, а массовая доля белка – 13,02% вместо 16%. Дополнительная проверка «Центра контроля качества» показала, что творог ТМ «Торжок. Молочное царство» не соответствует ГОСТ 31453-2013 также по содержанию влаги (79,1% вместо нормы «не более 75%») и по показателям безопасности: содержание дрожжей превысило допустимую норму в 4 раза!

В том же «Дикси» был приобретен творог 5% ТМ «Хуторок» (ООО «Молодел», Московская обл.). Он не соответствовал ГОСТу по массовой доле белка: 14,89% вместо 16%.

ФАЛЬШИВЫЙ «ФЕРМЕРСКИЙ» ИЗ «ЛЕНТЫ»

Слово «фермерский» для многих покупателей является символом натуральности и качества. Но, как показали результаты проверки творога в торговом комплексе «Лента» на пр. Буденного, д. 31, корп. 1, слепо доверять таким надписям не стоит.

Так, в твороге «Фермерском пластовом» ТМ «АгроМир» (ООО «АгроМир», Ленинградская обл.)

по цене 380 руб./кг массовая доля жира составила всего 4,5% вместо 9%, а массовая доля белка – 14,75% вместо 16%. Согласно результатам испытаний «Центра контроля качества», который по запросу «Общественного контроля» провел дополнительную проверку, творог ТМ «АгроМир» не соответствовал обязательным требованиям по микробиологическим показателям: в продукте была превышена норма содержания дрожжей.

Весной этого года в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100 «Общественный контроль» также выявил некачественный творог ТМ «АгроМир», не соответствующий ГОСТу по массовой доле жира и белка. Кроме того, этот творог «Фермерский пластовый» уже второй год подряд попадает в список товаров с нарушениями. В ходе экспертизы прошлого года массовая доля жира в твороге 5% составила всего 1%, а массовая доля белка оказалась 11,68% вместо 16%, заявленных на упаковке. За это нарушение Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области направило изготовителю предупреждение о недопустимости нарушения обязательных требований.

В этом году ООО «АгроМир» также получало предупреждение от Северо-Западного межрегионального Управления Россельхознадзора. Учитывая повторяющийся характер нарушений, можно сделать вывод о том, что система контроля качества на предприятии отсутствует, а торговые сети «Лента» и «Перекресток» закрывают глаза на нарушения своих нерадивых поставщиков.

Роспотребнадзор сообщил «Общественному контролю», что по материалам проверки за выявленные нарушения действующего законодательства изготовителя ООО «АгроМир» и ООО «Колос», а также торговым предприятиям «О'КЕЙ», «Дикси» и «Лента» объявлены предупреждения о недопустимости нарушений обязательных требований.

«МОЯ ЦЕНА»: ДЕШЕВО, НО НЕ ПО ГОСТУ

Исследования «Общественного контроля» показывают, что частные марки торговых сетей чаще всего «прикрывают» продукцию низкого качества. Увы, это правило в очередной раз подтвердилось и в нынешнем году: результаты исследований молочной продукции под частной маркой «Моя цена», которая принадлежит торговой сети «Магнит», демонстрируют хроническое несоответствие государственным стандартам.

Молоко пастеризованное, сыр «Российский», сыр «Голландский», а теперь и творог – все эти продукты под торговой маркой «Моя цена» в этом году уже были забракованы петербургскими испытательными лабораториями по показателям качества.

И вот очередной факт: творог «Моя цена» 5% (ООО «Производственная компания «Обнинские молочные продукты»», Калужская обл.), приобретенный в «Магните» в дер. Низино Ленинградской области, не соответствует ГОСТу по массовой доле белка (11,55% вместо 12%) и массовой доле жира (4% вместо 5%).

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ» и «Центра контроля качества», полностью соответствуют требованиям нормативных документов и могут быть рекомендованы потребителям только три образца творога из десяти проверенных. Это творог 9% «ЭКОМИЛК» (ООО «Озерский сыродельный комбинат», Московская обл.), творог 9% «Молочные кружева» (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург) и творог 5% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'КЕЙ»	Творог фермерский пластовый, массовая доля жира 9%. ТМ «АгроМир»	Творог, массовая доля жира 5%. ТМ «Торжок. Молочное царство»	Творог, массовая доля жира 9%. ТМ «О'КЕЙ»
ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ООО «АгроМир», Ленинградская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
17.07.2023	19.07.2023	19.07.2023	18.07.2023
ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013
3 шт. x 180 г	2 шт. x 400 г	3 шт. x 200 г	3 шт. x 350 г
333,00	380,00	250,00	357,00
ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» («Дикси-78801»), г. Петергоф, Чичеринская ул., д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Не менее 9,0 / 7,75±0,30	Не менее 9,0 / 4,5±0,30	Не менее 5,0 / 3,0±0,30	Не менее 9,0 / 4,0±0,30
Не менее 16,0 / 14,21±0,15	Не менее 16,0 / 14,75±0,15	Не менее 16,0 / 13,02±0,15	Не менее 16,0 / 14,28±0,15
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЯЙЦО КУРИНОЕ: ВТОРУЮ ВЫДАЮТ ЗА ПЕРВУЮ,

Куриное яйцо – один из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Чаще всего потребитель выбирает яйца по цене и размеру, покупая, как правило, те, что покрупнее. Но всегда ли в упаковке лежат яйца той категории, которая указана на этикетке? И на что еще, кроме размера, надо обращать внимание при выборе яиц? На все эти вопросы накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 13 октября, решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ

Куриное яйцо – один из немногих пищевых продуктов, которым Россия не только обеспечивает себя полностью, но даже экспортирует за рубеж. По яйцу страна уже давно достигла необходимых показателей продовольственной безопасности. Валовое производство по итогам прошлого года превысило 45 млрд яиц, а это 310 яиц на каждого россиянина. В среднем каждый житель страны съедает порядка 277 яиц в год при медицинской норме потребления 270 шт.

Лидером в России по производству яиц много лет является Ленинградская область. В минувшем году в 47-м регионе было произведено 3,5 млрд шт., это 9% объема производства яиц в России. Большую часть яиц производят птицефабрики «Синявинская», «Роскар» и агрокомплекс «Оредеж».

По данным Федеральной таможенной службы, Ленинградская область является также лидером по экспорту яйца и яичной продукции (сухой меланж, белок и желток). Рынки сбыта – Беларусь, Армения, ОАЭ, Катар, Бахрейн, Бенин.

СОЗДАНО САМОЙ ПРИРОДОЙ

«Общественный контроль» ежегодно тестирует куриные яйца разных торговых марок, представленные в торговых сетях города и области, по показателям безопасности и качества. И каждый раз убеждается в том, что куриные яйца – самый безопасный пищевой продукт на прилавке. И дело здесь не только в строгом соблюдении птицефабриками санитарных норм или добросовестности продавцов. Яйцо – само по себе уникальный продукт, оно защищено от внешних факторов

не только скорлупой, но и тонкой пленкой, выполняющей дополнительную бактерицидную функцию. При надлежащих условиях хранения оно практически стерильно в течение семи суток после появления на свет. Именно поэтому исследования последних лет, проведенные «Общественным контролем», показывают абсолютную микробиологическую чистоту образцов куриных яиц, приобретаемых в магазинах города: ни в одном образце до сих пор не было обнаружено ни сальмонелл, ни превышения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Если по показателям безопасности яйца соответствуют обязательным требованиям, то массе нетто, например, не всегда. Вот и на этот раз исследования, проведенные Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показали, что шесть птицефабрик из десяти, продукция которых была отобрана Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» для независимой экспертизы, завышают категорию яйца, вводя тем самым в заблуждение потребителей.

Так, под видом отборной категории в гипермаркете «О'КЕЙ» продавались яйца ТМ «Роскар» (АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.), масса которых соответствовала первой категории (менее 65 г). Упаковка яиц ТМ «Роскар», отправленная



на экспертизу, не соответствовала также требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: на упаковке отсутствовала дата сортировки. Эта информация обязательна и наносится вместо даты изготовления. Яйцо без указания даты сортировки на упаковке, согласно требованиям ФЭ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», признается опасным и должно быть снято с реализации. Не соответствовали отборной категории и яйца ТМ «Просто» (ООО «РАО», Вологодская обл.), приобретенные в супермаркете «Перекресток»: по массе нетто (61,26–67,14 г) они явно тянули только на первую (менее 65 г).

Еще четыре образца яиц с заявленной первой категорией на упаковке по факту соответствовали лишь второй (менее 55 г). Это яйца ТМ «Деревенские напевы» (ОАО «Волжанин», Ярославская обл.) из «Дикси», яйца ТМ «Фермерское» (ООО «Анكير», Псковская обл.) из «Перекрестка», яйца ТМ «Птицеферма «Федоровская»

(ЗАО «Птицеводческое хозяйство Нерехтское», Костромская обл.) из «Магнита» и яйца ТМ «О'КЕЙ daily» (АО «Птицефабрика Синявинская», Ленинградская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ».

Материалы проверки для принятия мер по фактам выявленных нарушений «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор.

ГДЕ БОЛЬШЕ КАРОТИНОИДОВ?

Если требования по безопасности и массе нетто предусмотрены действующими нормативными документами и являются обязательными, то дополнительные потребительские свойства, о которых порой заявляют изготовители на своих упаковках, не нормируются ни одним государственным стандартом, их соблюдение остается на совести изготовителя.

Одним из основных показателей качества яиц является количество в желтке каротиноидов (пигмент, характеризующий цвет желтка, обеспечивает синтез витамина А в организме человека).

Несмотря на то что их содержание ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» не регламентирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– Витамин А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на сохранность слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов. – Каротиноиды предотвращают возрастную потерю зрения, в том числе катаракту.

– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые категории С1. ТМ «ВВ»	Яйцо куриное пищевое столовое категории С0	Яйца куриные пищевые столовые категории С0. ТМ «Здоровая ферма»	Яйца куриные пищевые столовые категории С0. ТМ «О'КЕЙ daily»	Яйца куриные пищевые столовые категории С1. ТМ «Деревенские напевы»	Яйцо куриное пищевое столовое категории С1. ТМ «Птицеферма «Федоровская»	Яйца куриные пищевые столовые категории С0. ТМ «Роскар»
Производитель	ИП ГКФХ Лузин В.В., Рязанская обл.	АО «Галичское по птицеводству», Костромская обл.	АО «Птицефабрика Комсомольская», Пермский край	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.	ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	ЗАО «Птицеводческое хозяйство Нерехтское», Костромская обл.	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.
НД	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ТУ 01.47.21-001-00636790-2022
Дата сортировки	12.08.2023	14.08.2023	14.08.2023	16.08.2023	13.08.2023	01.08.2023	НЕ УКАЗАНА НА УПАКОВКЕ
Масса, количество образцов	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 9 шт.	1 уп. x 10 шт.
Цена за 1 уп.	149,00	57,00	57,00	88,00	85,00	70,00	113,00
Место закупки	ООО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» («Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Масса нетто, г (Норма/Результат)	От 55 до 64,9 / от 55,72 до 61,76	От 65 до 74,9 / от 65,77 до 69,62	От 65 до 74,9 / от 69,06 до 73,38	От 65 до 74,9 / от 65,04 до 66,35	От 55 до 64,9 / от 53,57 до 60,94	От 55 до 64,9 / от 53,80 до 59,63	От 65 до 74,9 / от 63,70 до 70,04
Каротиноиды, мг/кг (не нормируется)	28	14	9	9	40	39	33
Соответствие требованиям ГОСТа, этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке и массе нетто

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

КАТЕГОРИЮ А ПЕРВУЮ – ЗА ОТБОРНУЮ!



клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболеваний, – отмечает **Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов.** – Бета-каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организме в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 30 мг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мг.

Далеко не все птицефабрики указывают количество каротиноидов на упаковке. Из десяти упаковок яиц, отправленных «Общественным контролем» в этом году на независимую экспертизу, только одна содержала эту информацию. Так, **АО «Птицефабрика Роскар»** сообщило, что яйца «Экстра» содержат каротиноиды в количестве 35 мг/кг, однако по факту их оказалось 33 мг/кг. С таким показателем яйца **ТМ «Роскар»** смогли занять только 3-е место среди остальных образцов по содержанию каротиноидов. На 1-е место вышли яйца **ТМ «Деревенские напевы»** (40 мг/кг), а на 2-е место – яйца **ТМ «Птицеферма «Федоровская»** (39 мг/кг).

Самыми бедными каротиноидами (9 мг/кг) оказались яйца отборной категории **ТМ «О'КЕЙ daily»** (**ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж»**, Ленинградская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» и **ТМ «Здоровая ферма»** (**АО «Птицефабрика Комсомольская»**, Пермский край) из магазина «Дикси».

Примечательно, что чемпионы по содержанию каротиноидов, яйца **ТМ «Деревенские напевы»**, стоили 85 руб. за десяток, в то время как аутсайдер экспертизы по этому показателю яйца **ТМ «О'КЕЙ daily»** продавались даже на 3 руб. дороже. А яйца **ТМ «ВВ»** «от кур свободного выгула» (**ИП ГКФХ Лузин В.В.**, Рязанская обл.) из магазина «ВкусВилл» оказались самыми дорогими

среди других образцов, направленных на экспертизу, – 149 руб. за десяток. При этом содержание каротиноидов в них не превышало 28 мг/кг. Этот пример ярко показывает, что качественный продукт не обязательно стоит дорого, и наоборот – товар с низкими потребительскими свойствами нередко может предлагаться торговой сетью дороже своей реальной стоимости.

Эдуард Джавадов отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки. – Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

НЕДОСТОВЕРНАЯ МАРКИРОВКА

Экспертиза показала, что не все изготовители сообщают потребителям полную и достоверную информацию о своей продукции, что может вводить в заблуждение.

Так, на этикетке яиц **ТМ «Фермерское»** от **ООО «Анكير»** на лицевой стороне содержалась информация еще об одном юридическом лице без обозначения его статуса. Для чего потребителю эта информация, непонятно. Более того, на лицевой стороне этикетки нанесен знак «РусОрганика» без каких-либо пояснений, что говорит об одном: изготовитель использует обозначения, намекающие на органическое происхождение продукта, не имея на это никаких документально подтвержденных оснований. Такие маркетинговые уловки называют «гринвошинг», что означает в переводе с английского «зеленый камуфляж». Подобные фантазийные значки ставятся для того, чтобы у потребителя

складывалось ложное представление об экологичности продукта. Учитывая незначительное содержание каротиноидов в количестве 14 мг/кг, вряд ли можно утверждать, что эти яйца обладают повышенными потребительскими свойствами, в том числе экологичными.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», соответствуют заявленным категориям яйца куриные следующих птицефабрик: **ИП ГКФХ Лузин В.В.** (Рязанская обл.), **АО «Галичское по птицеводству»** (Костромская обл.), **АО «Птицефабрика Комсомольская»** (Пермский край) и **ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж»** (Ленинградская обл.).

ПОЛЕЗНО И ДЕТЯМ, И ПОЖИЛЫМ

Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов. В 100 г находится целых 13 г чистого белка! При этом его свойства отличаются от животного белка или растительного. Яичный белок гораздо быстрее и легче усваивается организмом за счет своей структуры. В нем содержится полноценный набор аминокислот, являющихся сильнейшими антиоксидантами. Например, лецитин, который эффективно поддерживает здоровье печени и препятствует отложению «вредного» холестерина на сосудистых стенках.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.

Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества.

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (не превышают 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток). При температуре от -2°C до 0°C яйца можно хранить не более 90 суток.

На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.

Яичный желток – это небольшой мешочек со всеми возможными полезными веществами, которые необходимы для развития цыпленка. Съедая желток, человек получает мощный заряд витаминов и макроэлементов – в том числе полиненасыщенную жирную кислоту омега-3, фолиевую кислоту, витамины А, К, Е, В₁₂, селен, кальций, фосфор, биотин. В яйце также содержится холин, который благотворно влияет на работу нервной системы.

– В любом возрасте можно употреблять два куриных яйца в день, при этом не стоит бояться получить избыток холестерина при условии, что у человека на данный продукт нет аллергии, – подчеркивает **Ольга Моденова, гастроэнтеролог высшей категории.** – Даже люди в возрасте 80 и 90 лет, съедающие два яйца в день, имеют нормальный уровень холестерина. Тем,

у кого сильно повышен холестерин, рекомендуется чередовать употребление в пищу яиц: целиком с желтком и без него.

Именно желток, а не белок, содержит все необходимые микроэлементы – кальций, магний, натрий, цинк, а также аминокислоты – глицин и аланин, причем полезные микроэлементы сохраняются в яйце даже после его термической обработки.

ВЫБИРАЕМ И ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО

Сегодня стало модным покупать фермерскую продукцию, в том числе яйца от деревенских кур, которые находятся навольном выгуле. Рацион такой птицы более разнообразен, чем той, которую держат на птицефабриках и кормят только комбикормом. Поэтому яйца от домашних куриц будут содержать больше микроэлементов, чем те, что производят птицефабрики, утверждает **Эдуард Джавадов.** Однако в то же время фермерское яйцо, в отличие от продукции, полученной промышленным способом, не проходит жесткий производственный и ветеринарный контроль, поэтому необходимость в его тщательной термической обработке возрастает.

Ольга Моденова рекомендует обращать внимание и на степень чистоты яиц: яйца, загрязненные пометом, к продаже не допускаются. Мыть яйца нужно только перед употреблением их в пищу, а не заранее перед укладкой в холодильник. Вода смывает с яйца защитную пленку, что не только укорачивает его срок хранения, но и увеличивает риск попадания в продукт патогенной микрофлоры.

Кирилл ОРЛОВ



Яйца куриные пищевые столовые категории С1. ТМ «О'КЕЙ daily»	Яйца куриные пищевые столовые категории С0. ТМ «Просто»	Яйцо куриное столовое категории С1 «Фермерское». ТМ «РусОрганика»
АО «Птицефабрика Синявинская», Ленинградская обл.	ООО «РАО», Вологодская обл.	ООО «Анكير», Псковская обл.
ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
16.08.2023	05.08.2023	14.08.2023
1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.
70,00	88,00	120,00
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр. д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр. д. 100, корп. 1, лит. А
От 55 до 64,9 / от 49,86 до 58,05	От 65 до 74,9 / от 61,26 до 67,14	От 55 до 64,9 / от 53,30 до 66,59
28	14	13
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто

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», 190020, 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: – 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 12.10.2023 г. в 18.00, Выход в свет 16.10.2023 г.

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

Номер заказа № ДБ-6815 Тираж номера 30 000 экз.

12+

КОГДА ЕДА – В УДОЛЬСТВИЕ

Колбаса – королева вашего праздника!

Так уж повелось, что ни одно праздничное застолье не обходится без сырокопченой колбасы. Сегодня это желанный деликатес в каждом доме, а в древности – стратегический продукт, технология изготовления которого помогала сохранять мясо в течение длительного времени и тем самым спасала людей от голода. Первые мясные копченые продукты, известные еще со времен Древней Греции, лишь отдаленно напоминали современную колбасу, но основной принцип их изготовления, открытый несколько веков назад, остался неизменен: консервация мяса с помощью копчения или вяления.

КОЛБАСА ПО ЛЮБИ

В древности, чтобы продлить сроки годности мясных продуктов, в южных регионах их вялили на солнце, а на севере, в прохладном климате, сушили с помощью дыма. Так люди придумали колбасу.

Классические сырокопченые колбасы впервые появились в средневековой Европе. В России колбаса была не самым популярным продуктом вплоть до XVIII века, пока Петр I не привез из Европы ремесленников-колбасников. Они научили местных мясников правильно готовить фарш и затем коптить его. С тех пор в нашей стране стали появляться различные сорта копченых колбас, некоторые из которых пользуются популярностью до сих пор.

Одна из них – «Брауншвейгская». Согласно легенде, немецкая колбаса из мелкорубленой сырой свини-

ны (меттвурст) была придумана дочерью колбасника из Брауншвейга. Та влюбилась в подмастерья колбасника, но не нашла поддержки у отца. Колбасник пообещал, что даст согласие на брак, если молодой человек сумеет приготовить колбасу лучше той, что привез с собой итальянский коммивояжер. На следующий день девушка собрала все неудавшиеся батоны колбасы, сделанные своим возлюбленным, вынула из них фарш и перемолола его еще раз. Добавив специй, она заново набила батоны и поставила их коптиться на ночь. Утром находчивая дочь предложила попробовать отцу новую колбасу, сделанную якобы ее женихом. Результат превзошел все ожидания, и свадьба состоялась.

НА БУКОВОЙ ЩЕПЕ

Изначально «Брауншвейгская» колбаса по вкусу напоминала современную ливерную, и только спустя два столетия ее консистенция «окрепла» и приобрела привычный нам внешний вид. В СССР «Браун-

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
АнКом
1996



бы негативно сказаться на ее качестве. Такую политику компании поддерживают и покупатели, у которых широкий ассортимент, стабильное качество и доступные цены сырокопченых колбас «АНКОМ» год за годом пользуются неизменным успехом.

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Высокую оценку продукции компании ставят и авторитетные эксперты. Так, в этом году сырокопченая колбаса «Янтарина» в номинации «Мясная продукция» стала победителем ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», организатором которого выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

«Янтарина» успешно прошла не только строгий лабораторный

контроль, но и показала свои высокие потребительские свойства в ходе дегустации, в которой принимали участие представители Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Комитета здравоохранения Санкт-Петербурга, СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и других государственных научных и экспертных учреждений.

Кроме «Брауншвейгской» и «Янтарина», «АНКОМ» предлагает гурманам отведать такие сорта сырокопченых колбас, как «Охотничья трапеза», «Петербургская премьера» или салями «Белорусская». Они прекрасно дополняют любой праздничный ужин, послужат в качестве закуски или выступят в роли главного ингредиента для классического бутерброда.

Эти и другие виды сырокопченых колбас, а также широкий ассортимент свежих колбасных изделий и деликатесов по цене производителя всегда представлены в фирменных отделах «АНКОМ». Там же покупателей ждет множество приятных акционных предложений.

Полный список отделов можно найти на сайте компании www.ancom.spb.ru в разделе «Розничная торговля» или прямо здесь по qr-коду. Будем рады видеть вас среди наших покупателей!

◆ Даниил КРЫЛОВ



ГЛАВПРОДУКТ
Петровский
КАЧЕСТВА

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!