

СОБЫТИЕ ГОДА



Первое и до сих пор единственное в России бесплатное периодическое печатное издание по вопросам качества и защиты прав потребителей, зарегистрированное 6 ноября 1998 года, празднует свой четвертьвековой юбилей. За два с половиной десятилетия газета «Петербургское качество» не только состоялась, она стала главным проводником идеологии качества в СМИ Северной столицы. О том, как создавалось издание, как сегодня строит свою работу, читайте на **СТР. 2, 6–7**

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

**ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
знание – сила!**



Новые вызовы и угрозы продовольственной безопасности страны, вызванные санкционным давлением Запада, обязывают специалистов ветеринарной службы РФ постоянно повышать свои знания и улучшать навыки. В Северо-Западном регионе одним из ведущих учреждений, обеспечивающих дополнительное профессиональное образование ветеринарных врачей, является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», входящий в структуру Россельхознадзора. О работе Учебного центра ФГБУ «ВНИИЗЖ» читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Это масло
не коровье – береги
свое здоровье!**

Независимая экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показала, что ни одна из десяти проверенных пачек масла сливочного разных изготовителей не соответствует требованиям ГОСТа, а семь образцов и вовсе оказались грубыми фальсификатами, выработанными с использованием жиров немолочного происхождения.



СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Пельмени: сколько начинки в дорогих брендах?

Лабораторные испытания, проведенные «Общественным контролем» на базе Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ», показали, что изготовители даже премиальных пельменной часто экономят на начинке, объясняя это следствием «ручной лепки». И уж тем более непростительно, когда изготовитель на упаковке указывает ГОСТ и при этом не соблюдает его требования.

СТР. 10–11

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

Газете

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

– 25!

Первое и до сих пор единственное в России бесплатное периодическое издание по вопросам качества и защиты прав потребителей празднует свой четвертьвековой юбилей.

КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

Первый номер газеты «Петербургское качество» вышел 12 ноября 1998 года и был приурочен к Всемирному дню качества (отмечается во всем мире с 1989 года каждый второй четверг ноября). А за три месяца до этого события в стране произошел дефолт, который многие до сих пор вспоминают с ужасом: рубль рухнул на 400%.

Именно в этот кризисный момент, как ни странно, и родилась у меня, выпускника факультета журналистики Санкт-Петербургского государственного университета, идея создать газету про качество окружающих нас товаров и услуг – тему, близкую каждому человеку. Да и потом, качество – та основа, на которой должна строиться любая социально ориентированная экономическая модель, особенно в переломные для страны годы. В общем, даешь качество как ответ кризису – такой был девиз нашей молодой команды, задумавшей абсолютно новый проект на рынке СМИ.

Оказалось, идея сработала и быстро привлекла к себе многотысячную аудиторию единомышленников. Более того, работает до сих пор, преодолев значительный для редакции четвертьвековой рубеж.

ЭКСПЕРТИЗА В ПОМОЩЬ ПОТРЕБИТЕЛЮ

Выйдя в свет, молодая газета сразу же обратила на себя внимание. И не только своим логотипом (спасибо Игорю Архипову, дизайнеру популярной в нулевые годы газеты «Петербургский час пик»). Интерес издание вызвало в первую очередь публикациями новых нормативных документов в области сертификации продукции и услуг, важной информации для рядовых потребителей, а вскоре и результатов независимых экспертиз качества и безопасности товаров народного потребления, в основном пищевых продуктов – «гвоздевых» материалов газеты, обеспечивших ее популярность и авторитет на долгие годы.

«Петербургское качество» стало первым бесплатным периодическим печатным изданием для потребителей в России. Также это было первое в России СМИ, которое стало тестировать потребительские товары в лабораториях и публиковать результаты экспертиз. Это только спустя восемь лет, в 2006 году, на государственном Первом канале появилась программа «Контрольная закупка». Это только в 2015 году Министерство промышленности и торговли РФ создало организацию «Роскачество», которая сегодня тестирует товары и доводит полученную информацию до населения. Однако до появления «Роскачества» работа по лабораторной экспертизе товаров велась в Петербурге уже полтора десятка лет силами нашего коллектива.

ОТ ПЕТЕРБУРГА ДО УФЫ

Вскоре о газете «Качество», как многие ее называют, узнали за пределами Петербурга. За помощью в создании аналогичного проекта в 2003 году в редакцию «ПК» обратилось руководство ФБУ «Ростест-Москва» (Росстандарт). Так родилась газета «Московский тест», которая вышла до 2018 года.

А затем, в 2007 году, в редакцию «ПК» с аналогичной просьбой обратились защитники прав потребителей из Уфы. И очень быстро мы помогли коллегам сделать газету «Башкирское качество», первые тиражи которой печатались в Петербурге и отправлялись поездом в Уфу – инициатору проекта Эльзе Гизетдиновой. Газета «Башкирское качество» просуществовала непродолжительное время и прекратила выход из-за финансовых трудностей, но уфимские активисты по-прежнему продолжают свою работу в сфере защиты прав



потребителей в рамках республиканской общественной организации. Мы рады, что наш опыт оказался востребованным коллегами из регионов, дал всходы в ряде субъектов РФ, пусть и не везде эти ростки сумели укорениться.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Для того чтобы более эффективно отстаивать интересы граждан, в 2005 году мы поняли, что ресурса созданного нами СМИ, печатного издания «Петербургское качество», явно недостаточно. И уже в октябре того же года сотрудники газеты зарегистрировали в Минюсте Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», которая теперь имеет возможность проводить мероприятия, предусмотренные ст. 45 Закона РФ «О защите прав потребителей». В частности, у нас появилось право проводить мероприятия по общественному контролю в магазинах города, проводить независимые экспертизы качества и безопасности товаров и услуг, подавать иски в суды в защиту прав неопределенного круга потребителей, обращаться как общественная организация в надзорные органы.

На стыке двух институтов гражданского общества – СМИ и общественной организации – мы получили новые возможности и компетенции, которые нам сегодня позволяют влиять на потребительский рынок Санкт-Петербурга, защищать интересы потребителей.

КАКИЕ ТОВАРЫ В ЗОНЕ РИСКА?

Мы проверяем в основном те товары, которые входят в базовую потребительскую корзину и доступны самому широкому потребителю. Это молоко питьевое, молоко сгущенное, сметана, масло сливочное, сыр, рыбные и мясные консервы, вареные колбасы и сосиски, пельмени и блинчики с начинкой замороженные, кулинарная продукция, рыбные пресервы, мед и другие. Всю продукцию мы покупаем только в розничных магазинах в промышленной упаковке. Нам нужен товар с маркировкой, чтобы в случае выявления несоответствия по показателям безопасности или качества надзорные органы смогли вычислить изготовителя и принять в отношении него меры. К сожалению, весовая продукция, которая реализуется на рынках, часто является обезличенной и определить ее происхождение бывает крайне затруднительно даже надзорным органам.

Стараемся избегать проверок товаров премиального сегмента, полагая, что за солидной ценой вряд ли будет прятаться некачественный продукт. Но иногда идем на превышение «кассового лимита» и проверяем дорогие продукты. Видим, что и в этом сегменте нередко можно встретить подделки. Так, недавно решили проверить фермерскую сметану

30% жирности в потребительской таре, килограмм которой продается в сети гипермаркетов «О'КЕЙ» по цене вареной колбасы – свыше 500 руб./кг. Так вот, согласно протоколу испытаний лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», жирность этой «премиальной фермерской» сметаны не превышала 17%!

В зоне нашего повышенного внимания также находится продукция, изготовленная под частными марками федеральных торговых сетей. Как показывают лабораторные испытания, не всегда торговые сети дорожат своей репутацией – нередко маркированная частной маркой продукция оказывается небезопасной или даже фальсифицированной.

ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА

Авторитет газеты «Петербургское качество» напрямую связан с высоким уровнем профессионализма государственных испытательных центров и лабораторий, с которыми все эти годы сотрудничает редакция. В первую очередь это ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), филиал ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия, Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий.

Уверен, что редакция газеты, направляющая на исследование сотни образцов товаров разных изготовителей, – не самый удобный клиент для любой испытательной лаборатории, которая по роду своей деятельности оказывает тем же изготовителям свои услуги по испытанию продукции на платной основе. Кстати, то же «Роскачество» при публикации результатов собственных исследований держит в секрете наименование своих лабораторий, чтобы избежать давления на них со стороны бизнеса.

Мы же придерживаемся другой позиции: считаем, что общественный контроль должен быть максимально прозрачным. И могу сказать, что за все эти годы мы не раз убеждались в независимости государственных испытательных лабораторий, с которыми сотрудничаем. Даже несмотря на то, давление, какое на них оказывалось отдельными, в том числе влиятельными, изготовителями.

Учитывая этот немаловажный аспект нашей работы, хотелось бы выразить слова признательности за сотрудничество возглавлявшим многие годы испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» Людмиле Серажутдиновой, испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмиле Гамовой, а также бывшим директорам СПб ГБУ «Центр контроля качества това-



ров (продукции), работ и услуг» Нонне Лебедевой и Александру Герману.

Отдельные слова благодарности Владимиру Валентиновичу Окрепилову, академику РАН, с 1986 по 2017 год возглавлявшему сначала Ленинградский центр стандартизации и метрологии Госстандарта СССР, а затем ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (ФБУ «Тест-С.-Петербург»). Его харизма и умение привлечь к теме качества внимание окружающих сыграли не последнюю роль в зарождении идеи создания и становления газеты «Петербургское качество».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

С каждым годом количество печатных СМИ, независимых от государства или от частных корпораций, в России неуклонно снижается. Только в Петербурге за последние пятнадцать лет перестали выходить такие газеты, как «Петербургский час пик», «Невское время», «Смена», «Мой район» и многие другие. Кто лишился финансовой поддержки, кто в силу экономических причин отказался от печатной версии и стал электронным СМИ, уйдя на просторы интернета... «Петербургское качество» пока остается одним из немногих независимых изданий города, которое, преодолев четвертьвековой рубеж, продолжает уверенно стоять на ногах.

Ежедневно в редакцию обращаются петербуржцы с различными вопросами, проблемами и жалобами. Часто сигналы читателей становятся основанием для проведения отдельных экспертиз качества продовольственных товаров или журналистских расследований. А иногда просто звонят и благодарят за интересную газету, спрашивают, когда выйдет следующий номер и где можно найти издание в конкретном районе. Такая обратная связь добавляет энергии, мобилизует на дальнейшую работу, подтверждает верность выбранного пути. Мы видим, что газета востребована, ей доверяют, ее ждут, и это главное для нас.

Пристально следит за изданием и предпринимательское сообщество, занятое производством и реализацией потребительских товаров – главным образом пищевых продуктов. Публикуя результаты экспертиз, мы понимаем ответственность, которую несет газета перед всеми участниками рынка. Именно поэтому все выводы мы делаем исключительно на основании имеющихся в распоряжении редакции подтверждающих документов – протоколов испытаний государственных аккредитованных лабораторий.

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЕХ ГОРОД РАД!

Как в начале прошлого века писал вождь мирового пролетариата В. И. Ленин, «газета – не только коллективный пропагандист и коллективный агитатор, но также и коллективный организатор». Следуя заветам Ильича, в 2005 г. газета «Петербургское качество» впервые организовала и провела Санкт-Петербургский фестиваль продуктов

питания «ВКУСНОГРАД». Основные задачи фестиваля – пропаганда здорового питания, активного образа жизни, привлечение внимания потребителей к продуктам питания гарантированного качества отечественного производства, реализация государственной политики в области импортозамещения. Фестиваль «ВКУСНОГРАД» вплоть до 2018 г. стал отличной площадкой для проведения дегустаций и реализации продовольственных товаров изготовителями без посредников и торговой наценки!

В фестивале каждый год принимали участие ведущие предприятия продовольственного комплекса региона, праздник посещали десятки тысяч петербуржцев. «ВКУСНОГРАД» – это не только дегустации, но и зажигательная концертно-развлекательная программа с участием профессиональных эстрадных коллективов, а также море подарков и призов, которые дарили изготовители горожанам – участникам конкурсов и розыгрышей! Однако в связи с изменениями в городском законодательстве подобные фестивали стали невозможны, а жаль – потребители их вспоминают до сих пор с удовольствием!

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Другой проект газеты, доказавший свою актуальность на протяжении многих лет, – Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Первый конкурс прошел в 2012 г. и сразу завоевал авторитет среди изготовителей и потребителей. В этом году конкурс прошел уже в двенадцатый раз.

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

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.

Несмотря на то что организаторами конкурса выступают газета «Петербургское качество» и «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения Северо-Западного региона.

РАБОТАЕМ ДАЛЬШЕ!

Сегодня, подводя итоги нашего четвертьвекового пути, можно смело сказать: газета не только состоялась, она стала главным проводником идеологии качества в Северной столице. Это стало возможным в том числе благодаря партнеру газеты, компаниям, которые размещают в ней рекламу. Ваша поддержка помогает изданию быть актуальным и востребованным, проводить дорогостоящие лабораторные испытания и защищать права потребителей, ежемесячно выходить в свет и развиваться, а главное – оставаться бесплатной для жителей Петербурга при тираже 30 000 экземпляров.

За это время мы научились делать свою работу честно и профессионально, а главное, не утратили своей независимости и веры в качество как ключевого критерия успеха в любой сфере деятельности. Может, это и есть секрет долголетия газеты «Петербургское качество».

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,
главный редактор

ПОДГОТОВКА КАДРОВ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: ЗНАНИЕ – СИЛА!



Обеспечение населения необходимым количеством безопасной продукции животного происхождения – важная задача любого государства.

Многочисленный ущерб от распространения массовых болезней животных, в том числе общих для человека и животных, обязывает Министерство сельского хозяйства РФ уделять необходимое внимание развитию государственной ветеринарной службы, подготовки квалифицированных кадров в области ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой перерабатывающей промышленности. Особую остроту этот вопрос приобретает в условиях, когда отдельные страны ведут разработку бактериологического оружия, используя для этих целей опасных возбудителей болезней, общих для человека и животных (сибирской язвы, ящура, бруцеллеза, оспы и др.).

Ветеринарная служба России всегда отличалась высоким уровнем подготовки. В то же время в быстро меняющемся мире постоянно появляются новые вызовы, на которые необходимо быстро и квалифицированно реагировать.

В Северо-Западном регионе одним из ведущих учреждений, играющих важную роль в переподготовке профильных специалистов в области ветеринарии и сельского хозяйства, 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 – повышение квалификации специалистов с учетом требований международного законодательства и Таможенного союза. О задачах учебного центра Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» редакция «ПК» попросила рассказать его главного специалиста Марину Попову.

– Марина Владимировна, учебный центр ФГБУ «ВНИИЗЖ» более 15 лет занимает свою нишу среди ветеринарных учреждений РФ по дополнительному профессиональному образованию в области ветеринарии. По каким направлениям Учебный центр Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» проводит обучение?

– Одним из наиболее востребованных видов обучения является именно дополнительное профессиональное образование. Оно направлено на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессиональное развитие человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Дополнительное профессиональное образование осуществляется посредством реализации дополнительных профессиональных программ.

Большой выбор направлений и сроков прохождения обучения позволяет подобрать именно ту программу, которая будет наиболее полно отвечать практически любым требованиям.

Согласно требованиям профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н, специалистам, занимающимся оказанием ветеринарной помощи животным всех видов, рекомендуется проходить повышение квалификации не реже одного раза в пять лет.

Наш Учебный центр проводит переподготовку специалистов по следующим основным направлениям:

1. Диагностика заразных и незаразных болезней животных, рыб и других гидробионтов:

- Серологическая диагностика болезней крупного и мелкого рогатого скота (бруцеллез, инфекционный эрлихиоз, лептоспироз, хламидиоз, лейкоз, паратуберкулез, листериоз). Верификация методов.
- Диагностика инфекционных болезней животных и птиц методом ИФА.
- Бактериологические исследования болезней животных.
- Эпизоотология, диагностика и контроль бешенства животных и т. д.



2. Контроль качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения:

- Методология органолептического (сенсорного) анализа. Проведение органолептической (сенсорной) оценки пищевых продуктов.
- Методы контроля качества (физико-химические) кормов, комбикормов, кормового сырья.

3. Организация и проведение лабораторных исследований:

- Санитарно-зоогигиенические исследования. Корма, молоко и смывы с объектов животноводства.
- Правила и порядок отбора проб по показателям качества и безопасности в ветеринарной практике.
- Безопасность при работе с биологическими материалами II–IV групп патогенности в ветеринарных лабораториях.

4. Работа со специализированными информационными системами. Данный курс необходим для тех специалистов, кто осуществляет регистрацию лабораторных исследований товаров, сохранение и обработку информации о них, в том числе для автоматизации процесса сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов:

- «Быстрый старт»: теоретическое и практическое применение компонента ФГИС «ВетИС» и «Меркурий. ХС».
 - Теоретическое и практическое применение ФГИС «Сатурн».
 - Работа в ФГИС «ВЕСТА»: «Веста. Приемка», «Веста. Проведение исследований», «Веста. Настройки».
- Учебный центр имеет возможность разработки новых программ или корректировки уже имеющихся по заявкам предприятий.

– Расскажите об учебной базе Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ», ее технической оснащенности и возможностях?

– В распоряжении Учебного центра – современная научно-практическая и техническая база, которая позволяет использовать инновационные образовательные технологии. В связи с этим есть возможность обучения очень широким методом лабораторных исследований, диагностики заболеваний животных, радиационного контроля объектов окружающей среды и продукции промышленных предприятий.

– Учебный центр располагает собственным штатом преподавателей или отдельных специалистов вы привлекаете со стороны?

– Обучение осуществляется силами своих практикующих специалистов. Преподаватели – высококвалифицированные, опытные, действующие специалисты профильных областей, которые постоянно обновляют программы обучения с учетом анализа тенденций развития лабораторного дела. Поэтому семинары и курсы включают в себя только актуальные, необходимые методики и надлежащие лабораторные практики. Качеству обучения в Учебном центре ФГБУ «ВНИИЗЖ» уделяется большое внимание на всех этапах образовательного процесса, начиная с приема слушателей и заканчивая выдачей документа об окончании курса.

– Какой документ получают специалисты, прошедшие обучение?

– Все учебные программы соответствуют государственным квалификационным требованиям. По окончании обучения специалистам выдается документ об обучении (удостоверение о повышении квалификации, сертификат) в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Какие в Учебном центре приняты форматы обучения?

– Слушателям предлагаются разные форматы обучения: очно-заочная и очная. Практические занятия проходят в аккредитованной Испытательной лаборатории. Есть воз-



можность обучаться дистанционно, по индивидуальному графику и в удобное время. Также стала широко востребована дистанционная форма обучения. Так, в этом году на вебинаре, посвященном основам оборота побочных продуктов животноводства, одновременно с преподавателем работало более 100 человек.

– На сколько часов рассчитаны курсы дополнительного обучения и от чего это зависит?

– Учебный центр применяет комплексный подход к обучению специалистов, ориентированный на различные категории обучающихся, и предоставляет образовательные услуги по программам, отвечающим социальному заказу.

Курсы повышения квалификации рассчитаны на 16–72 часа учебного времени и могут проходить в течение 2–12 дней. Во время обучения слушателям выдаются методические пособия, специальная литература и другой вспомогательный материал. Продолжительность курса зависит от многих факторов: уровня подготовки слушателей, объема программы и других параметров.

– Практикует ли Учебный центр индивидуальные и групповые стажировки? В чем их особенность?

– Конечно. Индивидуальные и групповые стажировки – это один из видов дополнительного профессионального образования. Они проводятся в целях формирования и закрепления на практике профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, в целях изучения передового опыта, приобретения профессиональных и организаторских способностей для выполнения обязанностей по занимаемой или более высокой должности.

На базе аккредитованной Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» в течение всего года проходят практику студенты профильных высших учебных заведений. Это позволяет молодым специалистам приобрести практические навыки в профессиональной сфере деятельности, познакомиться с широким спектром исследований в соответствии с квалификационными требованиями.

– Могут ли выпускники ветеринарных вузов пройти обучение в аспирантуре Учебного центра?

– Да, такая возможность есть, аспирантура ФГБУ «ВНИИЗЖ» находится в городе Владимире.

– Какими преимуществами обладает Учебный центр ФГБУ «ВНИИЗЖ» по сравнению с другими аналогичными обучающими центрами в области ветеринарии?

– Наш центр в основном обучает специалистов предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, ветеринарных лабораторий, а также сектора растениеводческого и животноводческого производства. Также обучение проводится для федеральных государственных территориальных управлений Россельхознадзора.

Наши специалисты имеют высокую квалификацию и большой практический опыт, всегда готовы поделиться имеющимися знаниями на практике. Большинство тем изучаются непосредственно в реальных условиях, в лабораторных условиях. В отличие от аналогичных центров Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» оснащен новейшим оборудованием и укомплектован высокопрофессиональными кадрами.

Владислав МЕЛЬНИК

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА
ФГБУ «ВНИИЗЖ»

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



Режим работы:
пн–чт – 9:00–17:45;
пт. – 9:00–16:30.
Тел.: (495) 700-01-34;
+7-921-092-75-60,
e-mail: edu@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЭТО МАСЛО НЕ КОРОВЬЕ – БЕРЕГИ СВОЕ ЗДОРОВЬЕ!

Накануне Всемирного дня качества, который отмечается ежегодно каждый второй четверг ноября, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить качество одного из самых дорогих молочных продуктов – масла сливочного. Были времена, когда слава вологодского масла, впервые выработанного Николаем Верещагиным во второй половине XIX века, гремела по всей Европе, оно поставлялось в 14 королевских домов Старого Света. А что сегодня? Масло какого качества едим сегодня мы, россияне?

Увы, независимая экспертиза, проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показала, что ни одна из десяти проверенных пачек масла сливочного разных изготовителей не соответствует требованиям ГОСТа, а семь образцов и вовсе оказались грубыми фальсификатами, выработанными с использованием жиров немолочного происхождения.

НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ

В «Общественном контроле» подчеркивают, что для лабораторных анализов масло отбиралось в основном в крупных сетевых магазинах по невысоким ценам – до 600 руб./кг. Это связано с тем, что такое масло пользуется наибольшим спросом и доступно максимально широкому кругу покупателей. Дорогие марки также попали в корзину общественников – всего два образца. Масло, выработанное на предприятиях Вологодской области, не закупалось принципиально, поскольку Вологодчина – единственный регион страны, руководство которого строго следит за качеством «Вологодского

масла» и контролирует использование наименования места происхождения товара, регламентируемое законом, согласно которому вырабатывать «Вологодское масло» в других субъектах РФ запрещено.

– На полках супермаркетов немало брендов натурального масла, выработанного из коровьего молока, и его значительно больше, чем фальсификата, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Однако подделок также немало, и их количество с каждым годом только растет. Потребителей от фальсификата не защищает даже введенная пару лет на-

зад обязательная маркировка молочной продукции специальным цифровым кодом, который еще называют «Честным знаком». Увы, попытка государства заменить эффективно работавший многие десятилетия государственный надзор цифровой маркировкой обернулась не снижением на рынке доли поддельных пищевых продуктов, а наоборот, их ростом: «Честный знак» стоит на всех семи пачках сливочного масла, признанных ФГБУ «ВНИИЗЖ» фальсификатом.

Об увеличении недобросовестной конкуренции на рынке масла сливочного упрямо говорит и статистика исследований «Общественного контроля». Так, проверка, проведенная в 2020 г., показала, что все исследованные девять образцов не отвечали обязательным требованиям, а четыре из них в составе содержали растительные жиры. Экспертиза 2021 г. также выявила среди десяти исследованных образцов четыре фальсификата с растительными жирами, а еще четыре торговые марки сливочного масла не соответствовали обязательным требованиям по микробиологическим и физико-химическим показателям.



В прошлом году уже шесть из десяти проверенных образцов масла сливочного, маркированных «Честным знаком», содержали в составе растительные жиры, а три образца не соответствовали требованиям ГОСТа по массовой доле жира, влаги и вкусовым качествам. Результаты экспертизы этого года и вовсе побили антирекорд последних лет: семь подделок под видом масла из десяти проверенных образцов!

– Рост фальсификации молочных продуктов, в том числе сливочного масла, который мы наблюдаем в последние два года, вызван в том числе введением в марте 2022 года моратория на контрольно-надзорную деятельность госорганов, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Сегодня внеплановые проверки возможны только в случае причинения вреда здоровью или жизни потребителя. Поскольку поддельные продукты с точки зрения прокуратуры безопасны для здоровья человека, их выпуск и реализация не являются основаниями для проведения внеплановых контрольно-надзорных мероприятий. В лучшем случае Роспотребнадзор уполномочен объявить недобросовестным предпринимателям предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований без всяких финансовых санкций.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Сливочное масло в России сегодня изготавливают по двум государственным стандартам: ГОСТ Р 52253-2004 «Масло и паста масляная из коровьего молока» (национальный стандарт Российской Федерации) и ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» (межгосударственный стандарт, принятый на территории государств – членов Таможенного союза). Межгосударственный стандарт в основном копирует общие положения, изложенные в национальном стандарте, однако отличается от него более жесткими требованиями к влажности масла сливочного и его органолептической оценке. Так, согласно требованиям ГОСТ Р 52253-2004, массовая доля влаги в масле сливочном 82,5% жирности не может превышать 18,5%, а в соответствии с более новым ГОСТ 32261-2013 – 16%.

Последним ГОСТом также предусмотрена балльная оценка органолептических свойств сливочного масла и дополнен список пороков органолептических свойств, с которыми сливочное масло не допускается в торговую сеть.

Согласно этому нормативному документу, реализации не подлежат масло, имеющее:

«– вкус и запах – посторонний, горький, прогорклый, затхлый, салитый, олеистый, окисленный, металлический, плесневелый, химикатов и нефтепродуктов и других привкусов и запахов, нехарактерных для масла, резко выраженные кормовой, пригорелый, кислый и излишне кислый, нерастворившаяся соль и излишне соленый в соленом масле;

– консистенцию – засаленную, липкую, крошливую, неоднородную, колющуюся, рыхлую, слоистую, мучнистую, мягкую, с термоустойчивостью менее 0,7;

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Масло сливочное фасованное, 82,5%. ТМ «LAIME»	Масло сливочное, 82,5%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», 72,5%. ТМ «Васильково поле»	Масло сливочное «Традиционное», 82,5%. ТМ «АкМай»	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», 82,5%. ТМ «Сливочная Страна»	Масло сливочное «Традиционное» соленое, 82,5%
Производитель	ООО «Производственная компания "ФАБРИКА"», г. Санкт-Петербург	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ОАО «Мытищинский молочный завод», Московская обл.	ООО «АкМай», Республика Татарстан	ООО «Сливочная Страна», Московская обл.	ООО «ЛИДСКОЕ МОЛОКО», Московская обл.
Нормативный документ	ТУ 10.51.30-002-46789561-2021	ТУ 10.51.30-.027-47191645-2017	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Дата изготовления	23.08.2023	28.09.2023	14.09.2023	19.09.2023	24.08.2023	13.09.2023
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 175 г	2 x 500 г	2 x 500 г
Цена за 1 кг	828 руб.	1111 руб.	611 руб.	571 руб.	216 руб.	268 руб.
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Союз святого Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз святого Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2
Органолептика	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный запах масляной кислоты, выраженный сырный привкус, нехарактерный для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция рыхлая, пористая масса, слабовыраженные сливочные вкус и запах, слабовыраженный привкус пастеризации	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мягкая мажущаяся масса, поверхность липкая, выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, привкус пастеризации отсутствует. Вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный запах ванилина и привкус растительного жира, нехарактерные для сливочного масла. Цвет неравномерный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, привкус пастеризации отсутствует; вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция слоистая, поверхность липкая. Выраженный запах ванилина, нехарактерный для сливочного масла, вкус соленый, привкус пастеризации отсутствует
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 / 82,5±0,7	Не менее 82,5 / 81,3±0,7	Не менее 72,5 / 73,0±0,7	Не менее 82,5 / 77,9±0,7	Не менее 82,5 / 67,7±0,7	Не менее 82,5 / 59,0±0,7
Массовая доля влаги, %	14-46 / 15,8±0,1	14-46 / 16,4±0,1	Не более 25,0 / 23,5±0,1	Не более 16,0 / 20,6±0,1	Не более 16,0 / 27,6±0,1	Не более 15,0 / 37,9±0,1
Термоустойчивость (менее 0,70 – неудовлетворительная)	0,74	0,96	0,83	0,76	0,95	0,88
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены немолочные жиры, растительные жиры	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен
Соответствие ГОСТу, ТУ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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



– цвет – неоднородный;
– недостаточно четкую маркировку, вмятины на поверхности упаковки монолита, дефекты в заделке упаковочного материала, деформированную и поврежденную упаковку».

ЗАПАХ ВАНИЛИНА И НЕХАРАКТЕРНЫЙ ПРИВКУС

Согласно протоколам испытаний, из десяти образцов масла сливочного, приобретенных в магазинах «Магнит», «Сезон», «Семишагофф», «Верный», «Светофор» и «Мини-маркет Копейка», только три были полностью изготовлены из коровьего молока без применения немолочных жиров. Тем не менее специалисты ФГБУ «ВНИИЗЖ» не вполне были удовлетворены их качественными характеристиками.

Так, при органолептической оценке масла сливочного фасованного ТМ «LAIME», 82,5% (ООО «Производственная компания "ФАБРИКА"», г. Санкт-Петербург) по цене 828 руб./кг из универсама «Сезон» были отмечены «выраженный запах масляной кислоты, выраженный сырноватый привкус, нехарактерный для сливочного масла».

Другой образец масла сливочного ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.», 82,5% (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.) по цене 1111 руб./кг, согласно протоколу испытаний, имел недостаточно плотную, рыхлую и пористую консистенцию, слабовыраженные сливочные вкус и запах, а также слабовыраженный привкус пастеризации. Кроме того, массовая доля жира была чуть меньше заявленной – 81,3%, что, впрочем, при применении погрешности испытаний соответствует требованиям ГОСТа.

Третий образец масла сливочного «Крестьянское», 72,5%, ТМ «Васильково поле» (ОАО «Мьгищинской молочной завод», Московская обл.) по цене 611 руб./кг из магазина «Верный» был представлен мягкой мажущейся липкой массой, которая имела выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, нехарактерные для сливочного масла вкус и запах, причем привкус пастеризации, который должен быть по определению, специалисты не ощутили.

– Несвойственные вкус и запах зачастую выдают фальсификацию про-

дукта, – говорит специалист в области качества молочной продукции **Анатолий Брунценцев**. – Настоящее масло должно иметь сливочные вкус и запах. А вот сальный привкус с кислоткой говорит о том, что в масле идет окисление жиров, что представляет угрозу для организма.



ПОДДЕЛКА ИЗ ТАТАРСТАНА

Согласно протоколам испытаний, семь других образцов масла сливочного оказались натлыми фальсификатами, в жировой фазе которых молочный жир был частично или полностью замещен немолочным.

Первой подделкой оказалось масло сливочное «Традиционное», 82,5%, ТМ «АкМай» (ООО «АкМай», Республика Татарстан) по цене 571 руб./кг из магазина «Верный». Согласно результатам испытаний, молочного жира в жировой фазе образца было не более четверти, остальное – немолочные жиры. Такой жировой состав характерен не для масла сливочного, а скорее для спреда растительно-сливочного, в составе которого содержание молочного жира колеблется от 15% до 50%.

Кроме того, образец, якобы изготовленный по ГОСТ 32261-2013, имел превышение по массовой доле влаги (20,6% вместо нормы «не более 16%»), низкую термостойчивость и плохую органолептику: выраженный запах ванилина и привкус растительного жира, нехарактерные для сливочного масла.

– Плотность сливочного масла зависит от того, какие жиры содержатся в масле, – продолжает **Анатолий Брунценцев**. – Если в продукте содержится только молочный жир, то он в холодильнике будет твердым, а если в составе растительные жиры, особенно жидкие масла – кукурузное или кокосовое, то это масло даже при нулевой температуре останется мягким.

РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР, ЗАМЕШАННЫЙ НА ВОДЕ

Остальные шесть подделок масла сливочного не содержали в своем составе молочный жир от слова «совсем». В лучшем случае эти образцы могут называться спредами растительно-жировыми, в составе которых молочный жир, согласно ГОСТ 34178-2017, может быть в объеме от 15% и менее, вплоть до нуля.

Так, в масле сладко-сливочном несоленом «Традиционное», 82,5% (ООО «ВОСХОД», Московская обл.) по цене 444 руб./кг из магазина «Мини-маркет Копейка», в котором не оказалось молочного жира, зашкаливала влага: 33,1% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира не превышала 64,8%. Сам продукт имел низкую термостойчивость, был представлен мягкой мажущейся липкой массой, которая имела выраженный привкус растительного жира, нехарактерный для сливочного масла.

– Массовая доля жира – тот показатель, на который потребитель при выборе сливочного масла ориентируется 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**.



массовая доля жира оказалась всего 67,7% вместо заявленных 82,5%, а массовая доля влаги 27,6% вместо нормы «не более 16%».

«СЕМИШАГОФФ» – ЧЕМПИОН ПО ФАЛЬСИФИКАТУ

Как и в ходе аналогичной экспертизы прошлого года, торговая сеть «Семишагофф» в очередной раз оказалась чемпионом по реализации поддельного масла сливочного в Петербурге: в торговой сети опять выявлено три образца суррогата без молочного жира, причем под теми же торговыми марками.

Поставщик поддельного сливочного масла в этом году стал действовать хитрее: для каждой марки суррогата – «Славянское», «МАЙТО JOKI» и «Вологодские традиции» – теперь не один изготовитель ООО «КСЗ» (г. Курск), как раньше, а сразу три: ООО «Курский сыродельный завод» (г. Курск), ООО «Молочные берега» (г. Курск) и ООО «Молпак» (Тульская обл.) соответственно.

Качество суррогатов осталось тоже на «стабильном» уровне. Так, фальсификат «Славянское» по цене 450 руб./кг имел нехарактерные для сливочного масла вкус и запах, выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, без привкуса пастеризации. Массовая доля жира составила 71,1% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 26,4% вместо нормы «не более 16%».

«Псевдомасло» ТМ «МАЙТО JOKI» без молочного жира по цене 400 руб./кг было представлено недостаточно плотной, рыхлой массой с выраженным привкусом растительного жира, нехарактерным для сливочного масла. Массовая доля жира оказалась 70,1% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 27,3% вместо нормы «не более 16%».

Третий фальсификат из «Семишагофф» – также знакомая «Общественному контролю» по прошлогодним проверкам торговая марка «Вологодские традиции» по цене 400 руб./кг. Кроме оформления упаковки, он ничем по содержанию не отличался от своих двух предыдущих «собратей»: выраженный запах ванилина и привкус растительного жира, нехарактерный для сливочного масла. Массовая доля жира составила 70,2% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 27,7% вместо нормы «не более 16%».

– В 2020 году на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль» Управление Роспотребнадзора по Курской области провело внеплановую проверку и привлекло ООО «Курский сыродельный завод» к административной ответственности на сумму 100 000 руб., – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Однако, как показали результаты общественных проверок последних лет, фальсифицированное сливочное масло из Курска по-прежнему поступает в «Семишагофф». Какими бы ни были штрафы, прибыль от сбыта масляного суррогата многократно их перекрывает, а принимаемые органами госнадзора мягкие меры не останавливают зарвавшегося изготовителя. Удивляет и то, что Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу закрывает глаза на грубейшие нарушения, допускаемые из года в год этой торговой сетью. Внеплановые проверки по нашим обращениям и раньше проводились формально, а теперь и вовсе поставлены на паузу из-за введения в марте этого года Правительством РФ моратория на контрольно-надзорные мероприятия. Неудивительно, что поток фальсификата не прекратился и все больше вытесняет с прилавков качественную продукцию. Несмотря на приостановку государством проверок, «Общественный контроль» тем не менее в очередной раз направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор информацию о выявленных нарушениях.

Консистенция «продукта» от ООО «Лидское молоко» по цене 268 руб./кг оказалась недостаточно плотной, слоистой, с липкой поверхностью. Кроме выраженного запаха ванилина, нехарактерного для сливочного масла, специалисты отметили в нем соленый вкус и полное отсутствие привкуса пастеризации. Массовая доля жира оказалась всего 59% вместо заявленных 82,5%, а массовая доля влаги зашкаливала: 37% вместо нормы «не более 16%».

Не лучше выглядел и образец «Сливочная Страна» без молочного жира по цене 216 руб./кг: «вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла, выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, привкус пастеризации отсутствует». Кроме того,

Кирилл ОРЛОВ



Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», 82,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%. ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%. ТМ «МАЙТО JOKI»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%. ТМ «Славянское»
ООО «ВОСХОД», Московская обл.	ООО «Молпак», Тульская обл.	ООО «Молочные берега», г. Курск	ООО «Курский сыродельный завод», г. Курск
ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
16.09.2023	20.09.2023	16.09.2023	09.09.2023
3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г
444 руб.	400 руб.	400 руб.	450 руб.
ООО «Ленкорань», («Мини-маркет Копейка») Кронштадтская ул., д. 11, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мягкая, мажущаяся масса, поверхность на срезе блестящая, липкая. Выраженный привкус растительного жира, нехарактерный для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный запах ванилина и привкус растительного жира, нехарактерный для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный привкус растительного жира, нехарактерный для сливочного масла. Недостаточно плотная, рыхлая масса. Цвет неравномерный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выраженный запах ванилина, приторно-сладкий вкус, привкус пастеризации отсутствует; вкус и запах, нехарактерные для сливочного масла
Не менее 82,5 / 64,8±0,7	Не менее 82,5 / 70,2±0,7	Не менее 82,5 / 70,1±0,7	Не менее 82,5 / 71,1±0,7
Не более 16,0 / 33,1±0,1	Не более 16,0 / 27,7±0,1	Не более 16,0 / 27,3±0,1	Не более 16,0 / 26,4±0,1
0,73	0,89	0,89	0,82
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В составе только немолочные жиры. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



Экс-вице-губернатор Санкт-Петербурга Сергей Тарасов и экс-глава Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями Санкт-Петербурга Сергей Гришин вручают диплом победителя конкурса грантов Всеволоду Вишневецкому, главному редактору газеты «Петербургское качество», 2007 г.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО



Конкурс «Мисс ВКУСНОГРАД», 2010 г.



Закрывание фестиваля «ВКУСНОГРАД», 2013 г.

1998

2



Церемония награждения лауреатов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2018 г.



«Тихо, идет дегустация!». Органолептическая оценка товаров в рамках 1-го этапа Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2019 г.



«Петербургское качество»: разминка перед 25-летним юбилеем, 2013 г.



Эксперты и лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2015 г.

<< Лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2022 г.



Встреча со студентами 2-го курса Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого в рамках учебной практики, 2023 г.



Пресс-конференция в ИА «Интерфакс-Северо-Запад», 2023 г.



Экспертный совет Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2021 г.



Встреча с читателями в муниципальном округе «Малая Охта», 2023 г.

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 магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Влад МЕЛЬНИК

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



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



ПЕЛЬМЕНИ

СИБИРСКАЯ
КОЛЛЕКЦИЯ

Это вкусно!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПЕЛЬМЕНИ: СКОЛЬКО НАЧИНКИ В ДОРОГИХ БРЕНДАХ?

Экспертиза качества пельменей, приобретенных в магазинах Петербурга, показала, что даже в дорогих брендах начинки может быть меньше, чем положено по нормативным документам



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

Однако, как показали лабораторные испытания, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), изготовители даже премиальных пельменей нередко экономят на начинке, объясняя это следствием «ручной лепки».



НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Выбирая пельмени, которые подорожали за год в среднем на 20%, потребитель стремится угадать, в каких больше мяса и натуральный состав. Если бы изготовители указывали на упаковках соотношение начинки и теста, было бы проще, но закон не обязывает мясопереработчиков это делать. Поэтому экспертиза «Общественного контроля» сегодня единственный источник информации о подлинном качестве заморо-

женных полуфабрикатов, представленных в торговых сетях Петербурга.

Несколько лет назад изготовителям предложили выпускать пельмени по ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», согласно которому массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. Но, как показали результаты экспертизы, не все образцы, изготовленные по этому государственному стандарту, ему соответствуют. Так что значку

«ГОСТ» на этикетке сегодня слепо доверять также нельзя.

ГДЕ БОЛЬШЕ МЯСА?

Для проведения экспертизы были приобретены пельмени семи торговых марок в четырех предприятиях торговли: «О'КЕЙ», «Лента», «Перекресток» и «Сезон». Четыре образца были изготовлены по ГОСТ 33394-2015, три – по техническим условиям.

Из семи проверенных торговых марок пельменей, со-

гласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», пять соответствовали обязательным требованиям по массовой доле начинки, а к двум образцам у «Общественного контроля» возникли вопросы.

Так, пельмени «Столовые» ТМ «Кулинарные решения» (АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.) с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» из универсама «Сезон» имели недостаточное количество начинки: 47,3% вместо 50%. Правда, если применить в пользу изготовителя погрешность, предусмотренную ГОСТом, норма по начинке будет выполнена. Однако потребитель, выбирающий пельмени по ГОСТ 33394-2015, вправе рассчитывать на полное соответствие продукции стандарту без какой-либо погрешности, тем более если погрешность отминусовать, то начинки будет меньше, чем требует ГОСТ, и значительно. Единственным достоинством пельменей «Столовые» можно считать их «супердемократичную» цену: 213 руб./кг.

Пельмени ТМ «Кулинарные решения» не в первый раз попадают в черный спи-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «Б». Пельмени «Боярские». Из мяса молодых бычков. ТМ «Зеленая линия»	Полуфабрикаты мясные в тесте замороженные категории «Б». Пельмени «Мини» с телятиной на натуральных сливках ТМ «Сибирская коллекция»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Домашние» ТМ «Мираторг»	Полуфабрикаты с мясной начинкой в тесте, формованные, фасованные, замороженные категории «В». Пельмени «Домашние». ТМ «Салют»
Изготовитель	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Выборг Агро», Ленинградская обл.	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	ООО ТД «МОРОЗКО», Алтайский край
Цена за 1 кг	400 руб.	1200 руб.	571 руб.	312 руб.	423 руб.
Количество образцов	2 шт. x 800 г	2 шт. x 500 г	2 шт. x 700 г	2 шт. x 800 г	2 шт. x 800 г
Дата изготовления	07.08.2023	28.07.2023	31.08.2023	24.08.2023	24.08.2023
Место приобретения	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Нормативный документ	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-001-80670246-2017	ТУ 10.13.14-001-61548321-2018	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не менее 50,0/ 60,7	не менее 50,0 / 56,6	не менее 50,0 / 51,5	не менее 50,0/ 55,5	не менее 50,0 / 51,5
Гистологическая идентификация состава фарша	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТу, ТУ, информации для потребителя, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

сок «Общественного контроля». Так, в результате исследований 2020 г. в пельменях этой торговой марки с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» были обнаружены ингредиенты, не заявленные на этикетке: крахмалосодержащий компонент, мелкие костные и хрящевые частицы, свидетельствующие о наличии в составе мяса птицы механической обвалки. И это при том, что в информации для потребителя изготовитель указал только свинину и говядину.

Другим образцом, не подтвердившим в ходе испытаний заявленные потребительские свойства, стал образец пельменей «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко» (ИП ГКФХ Герасименко А.Н., г. Санкт-Петербург). Эти пельмени в отличие от предыдущих были изготовлены по техническим условиям, однако ТУ изготовителя предусматривает содержание начинки в количестве не ниже, чем указано в ГОСТ 33394-2015, – 50%. В то же время, согласно результатам испытаний, по факту содержание начинки оказалось меньше: 46,9%. Но опять-таки, если применить заложенную в ТУ погрешность ±5%, то формально «статус-кво» по начинке в пельменях будет соблюден. В компании допущенное отклонение от нормы объяснили «техническими особенностями ручного производства». Но если учесть стоимость пельменей ТМ «А.Н. Герасименко» 562 руб./кг, то хотелось бы рассчитывать, чтобы погрешность была в пользу потребителя, а не в пользу изготовителя, который за счет допустимого отклонения по массовой доле начинки с каждой пачки дополнительно извлекает 15–20 руб. прибыли.

Материалы экспертизы качества пельменей «Общественный контроль» направил в Роспотреб-

надзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения обязательных требований.

ЧЕМПИОН ПО НАЧИНКЕ

Пельмени ТМ «Цезарь» (ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург) изготовлены по ГОСТ 33394-2015 и стоили значительно дешевле ТМ «А.Н. Герасименко» – 400 руб./кг, однако начинки в них оказалось даже больше, чем это предусмотрено государственным стандартом, – 60,7%! Вот это по-настоящему ответственный изготовитель: не только перевыполнил норму по содержанию начинки в пользу потребителя, но и сохранил для него приемлемую цену за высококачественный продукт. Содержание начинки в остальных образцах пельменей, подвергнутых экспертизе, оказалось значительно ниже. По показателю «цена – качество» пельмени ТМ «Цезарь» по праву можно считать лидером экспертизы пельменей 2023 г.

ЗАВЫШЕННЫЕ ОЖИДАНИЯ

Самой дорогой торговой маркой пельменей оказалась «Зеленая линия» – частная марка торговой сети «Перекресток». Стоимость пельменей из мяса молодых бычков «Боярские» (ООО «Выборг Агро», Ленинградская обл.), изготовленных по техническим условиям, составила 1200 руб./кг. Казалось бы, за такую цену содержание начинки должно быть не меньше, а может, даже и больше, чем в пельменях ТМ «Цезарь». Однако соотношение начинки и теста составило всего 56,6%, что, впрочем, соответствует требованиям ТУ, указанных на упаковке.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Хорошие показатели по количеству начинки показали и три других образца пельменей. Так,

в пельменях «Домашние» ТМ «Сальников» (ООО ТД «МОРОЗКО» (Алтайский край), изготовленных по ГОСТ 33394-2015, содержание начинки составило 51,5%; в пельменях «Домашние» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.), изготовленных по ГОСТ 33394-2015, – 55,5%; а в пельменях «Мини» ТМ «Сибирская коллекция» (ООО «Щелковский МПК», Московская обл.), сделанных по техническим условиям, – 51,5%.

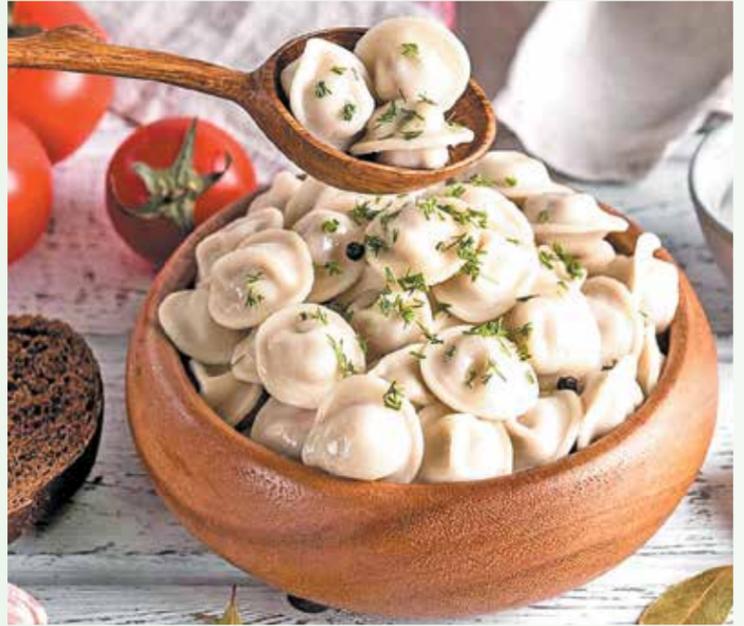
Также хорошей новостью для любителей пельменей стали результаты проверки состава замороженных полуфабрикатов: ни в одном из проверенных образцов специалисты Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» не обнаружили сырьевых компонентов, не заявленных в составе на упаковке. Это значит, что изготовители пельменей проверенных марок состав указывают достоверно.

– Выбирайте пельмени с самым коротким составом, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравните название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки. Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна цена пельменей с таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилаве – она не должна быть выше -18°C. Потрясите пачку – пельмени не должны быть слипшимися из-за нарушений условий хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения обязательных требований.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Пельмени – не самый диетический продукт на полке магазина, его надо дозированно



употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. В пельмени добавляют специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина я бы не рекомендовала употреблять пельмени чаще одного раза в неделю, – подчеркивает **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчнокаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем. Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину. Безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

Специалисты рекомендуют отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядят пельмени в упаковке. Если они представляют собой слипшийся комок, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такие пельмени после

варки останутся тем же слипшимся комком, поэтому приобретать их не стоит.

При покупке пельменей необходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептуре пельмени делятся на пять категорий. В начинке продукта категории «А» должно содержаться мышечной ткани более 80%, «Б» – от 60% до 80%, «В» – от 40% до 60%, «Г» от 20% до 40%, «Д» – 20% и менее.

В составе должны быть указаны все специи, входящие в продукт: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым (это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки). Лучше выбрать пельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Сами изделия должны быть неслипшимися, недеформированными, с хорошо заделанными краями. Не допускается для производства пельменей использование пищевых добавок E249, E250, E251, E252 (консерванты и фиксаторы окраски).

Не следует покупать пельмени, если фарш выступает из тестовой оболочки, а поверхность изделия влажная. Если пельмени слипшиеся, то это может говорить о том, что были нарушены условия хранения – пельмени замораживались и размораживались неоднократно. Такие пельмени могут быть небезопасны при употреблении.

Кирилл ОРЛОВ



Полуфабрикаты мясные замороженные в тесте. Пельмени «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко»	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный категории «В». Пельмени «Столовые» ТМ «Кулинарные решения»
ИП ГКФХ Герасименко А.Н., г. Санкт-Петербург	АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.
562 руб.	213 руб.
2 шт. x 700 г	1 шт. x 1,5 кг
17.08.2023	15.07.2023
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
ТУ 10.13.14-002-0128620390-2019	ГОСТ 33394-2015
не менее 50,0 / 46,9	не менее 50,0 / 47,3
В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	В фарше образца компоненты, не заявленные в составе, в том числе растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ НОРМЫ ТУ по массовой доле начинки. Не указана категория	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле начинки

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



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.

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алина Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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.

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 07.11.2023 г. в 18.00.

Выход в свет 16.11.2023 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-6815

Тираж номера 30 000 экз.

12+

КОГДА ЕДА – В УДОЛЬСТВИЕ

Мясная классика, проверенная временем

«Ветчины захотелось: хошь провесную, хошь копченую – любую выбирай!» – восхвалял популярный мясной продукт один из персонажей великого русского классика М.Е. Салтыкова-Щедрина. Многие и сегодня с ним согласятся: ветчина по праву является настоящим народным деликатесом. Только не все знают, как на прилавке найти качественный продукт.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Классическая ветчина – это прокопченный свиной окорок. Она обладает насыщенным солоноватым мясным вкусом и плотной мякотью. Для придания яркого вкуса в нее добавляют соль, перец, сахар и самые разнообразные специи. Мясное сырье перед приготовлением ветчины выдерживают в рассоле, благодаря чему она и получается такой нежной.

Как и большинство колбасных изделий и деликатесов, ветчина появилась в связи с необходимостью консервировать сырое мясо на длительный срок, чтобы избежать голода даже в неурожайные годы. Кроме того, специальным образом обработанное мясо было необходимо для дальних походов и путешествий. Задачи «продовольственной безопасности» заставляли людей находить решения для лучшей сохранности и транспортировки пищевых продуктов, ведь постоянно брать с собой в дорогу домашний скот очень хлопотно, а надеяться на охотничью добычу рискованно.

Из практичного «консервированного продукта» ветчина со временем превратилась в популярный деликатес, который теперь используют и в качестве самостоятельной изысканной закуски, и как ингредиент в салатах, выпечке и супах. Ветчиной



заменяют мясо во многих блюдах, ее добавляют в пиццу и сэндвичи, делают привычные бутерброды и рулеты и даже подают с фруктами – например, с дыней или ананасом.

ПРОДУКТ НА ВСЕ ВРЕМЕНА

Историки установили, что ветчина появилась в древнем Китае – примерно в 4900 году до нашей эры. А римский ученый Марк Теренций Варрон впервые описал технологию приготовления блюда, похожего на ветчину, в своем труде «О сельском хозяйстве» еще в I веке до нашей эры.

В России также любили ветчину, первые рецепты ее приготовления упоминаются в многочисленных кулинарных книгах XVIII–XIX веков.

Во времена Российской империи существовало много оригинальных способов приготовления ветчинных



деликатесов. Некоторые из них описаны в книге «Колбасное производство», изданной в 1901 году в Санкт-Петербурге. Ее автор П.А. Федоров указывал, что в качестве основы для ветчины использовались не только свинина, но и другие виды мяса – в частности, медвежатина: «Медвежий окорок принадлежит к числу гастрономических закусок и предпочитается любителями свиному окороку».

Впоследствии в Советском Союзе было налажено промышленное производство различных сортов ветчины, в составе которой использовались разные виды мяса. Сегодня ветчина предлагается в очень широком ассортименте форм и составов, а для ее приготовления, кроме свинины, часто используется говядина, а также мясо индейки и курицы.

ВЫБИРАЙ НА СВОЙ ВКУС

Петербургское мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» предлагает большой выбор вкусной и качественной ветчины, доступной каждому покупателю. Специалисты компании производят ее различные

сорта по тщательно отработанным технологиям, которые неустанно совершенствуются.

Опираясь на 27-летний опыт компании в производстве мясных деликатесов и колбас, технологи «АНКОМ» строго контролируют качество сырья, регулярно разрабатывают новые рецептуры, расширяют ассортимент. Покупателям предлагается и диетическая ветчина с курицей или индейкой с пониженным содержанием жира, и классическая сытная ветчина из свинины, и пряные сорта с ярким вкусом, которые прекрасно подойдут для праздничных застолий в качестве закусок.

Продукция торговой марки «АНКОМ» сегодня поставляется в ведущие сети кафе и ресторанов быстрого питания в Санкт-Петербурге, так что есть высокая вероятность, что любимый блин, сэндвич или пицца уже заочно познакомили вас с некоторой частью ассортимента «АНКОМ».

Для того чтобы насладиться великолепным мастерством техноло-



гов «АНКОМ», попробуйте ветчину «К ЧАЮ», которая уже несколько лет является хитом продаж, а также новинку этого года – ветчину «ТАМБОВСКАЯ», которая не оставит равнодушными даже самых взыскательных гурманов.

Эти и другие виды ветчины вы всегда сможете найти в фирменных отделах «АНКОМ». Там же представлен отличный выбор мясных деликатесов, колбас, сосисок и сарделек.

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

Даниил КРЫЛОВ



МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!