

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»: ВМЕСТО МЯСА – КРАХМАЛ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Несмотря на достижение показателей Доктрины продовольственной безопасности РФ по мясу, отдельные мясопереработчики продолжают вводить в заблуждение потребителей, предлагая им под видом гостовских колбас продукцию более низкого качества.

Так, согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», из восьми образцов вареных колбас «Докторская» и «Русская» разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Петербурга, два не соответствовали требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» по составу и массовой доле белка.

СТР. 6-7

ГОВЯДИНА
СВИНИНА
КРАХМАЛ,
НЕ ЗАЯВЛЕННЫЙ
НА ЭТИКЕТКЕ



ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТА
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ!



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Фальсификаторам масла сливочного задали жару!

Роспотребнадзор и Россельхознадзор приняли меры по фактам фальсификации масла сливочного, установленным Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в ходе независимой экспертизы. Однако в условиях моратория на проверки надзорные органы не смогли убрать с полок супермаркетов поддельную продукцию.



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Здоровье людей через здоровье животных

Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» – одна из ведущих в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Она оснащена современным высокотехнологичным испытательным и измерительным оборудованием отечественного и импортного производства от ведущих мировых производителей. Об услугах ФГБУ «ВНИИЗЖ» читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сосиски «Молочные» оказались подделкой!



«Общественный контроль» в очередной раз проверил по показателям качества сосиски «Молочные» популярных торговых марок, на упаковке которых указан ГОСТ 23670-2019. Оказалось, что в одном из восьми образцов, приобретенных в магазинах Петербурга, присутствуют добавки, не указанные в составе, что говорит об умышленной фальсификации продукта.

СТР. 4-5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 февраля 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз традиционных угощений на Масленицу: образцов сметаны и замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственной испытательной лаборатории.





Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
(Россельхознадзор)

Федеральное государственное бюджетное учреждение

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



ОСНОВНЫЕ УСЛУГИ:

Лабораторные исследования
Сертификация и декларирование продукции
ХАССП
Межлабораторные сравнительные испытания (МСИ)
Диагностика заболеваний животных
Метрологическая служба
Учебный центр
Земельные правоотношения
Разработка и производство лекарственных средств

МЕЖДУНАРОДНОЕ КАЧЕСТВО
И НАУЧНЫЙ ПОДХОД
В ОДНОМ ОКНЕ



Северо-Западная испытательная лаборатория

Современная многопрофильная лаборатория, оснащенная современным высокотехнологичным испытательным и измерительным оборудованием отечественного и импортного производства от ведущих мировых производителей. Сотрудники лаборатории постоянно повышают свой профессиональный уровень по всем направлениям деятельности в ведущих национальных и международных центрах.

Испытательная лаборатория аккредитована Федеральной службой по аккредитации (Росаккредитацией) на соответствие ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 для проведения испытаний пищевой продукции и сырья, кормов животного и растительного происхождения, кормовых добавок, воды природной и сточной, почвы и грунтов, удобрений, зерновых культур и продуктов переработки зерна, исследований в области диагностики заболеваний животных. Одобрено использование изображения комбинированного знака ILAC MRA на протоколах испытаний Северо-Западной испытательной лаборатории в рамках области аккредитации в соответствии с установленными требованиями воспроизведения.

Приемная директора:
+7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133), 8-800-600-52-36
E-mail: general@vetlab.spb.ru

Северо-Западный отдел инспекции

В Северо-Западном органе инспекции разработана и реализуется политика в области качества, основанная на требованиях международных стандартов ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», Приказа Минэкономразвития от 26.10.2020 № 707 «Об утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации».

Северо-Западный отдел инспекции осуществляет услуги по оценке соответствия отечественной и импортной пищевой продукции животного и растительного происхождения, продовольственного сырья, кормов и кормовых добавок, ветеринарных препаратов, зерна и продуктов его переработки, подкарантинной продукции, семян сельскохозяйственных растений, посадочного материала, удобрений, объектов окружающей среды (почва, грунт) для целей контроля качества и безопасности.

Осуществляет либо участвует в составе комиссии по отбору проб.

Телефоны: 8-921-357-12-86, +7 (812) 630-20-69 (доб. 167).
E-mail: oi@vetlab.spb.ru; oipochva@vetlab.spb.ru

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ» ОКАЗАЛИСЬ С КРАХМАЛОМ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз проверила по показателям качества сосиски «Молочные» популярных торговых марок, на упаковке которых указан ГОСТ 23670-2019. Оказалось, что в одном из восьми образцов, приобретенных в магазинах Петербурга и проанализированных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), присутствуют добавки, не указанные в составе, что говорит об умышленной фальсификации продукта.

СТРОГО ПО ГОСТУ

В сосисках, изготовленных в соответствии с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», не должно быть ничего, кроме говядины, свинины, яичных продуктов, соли и специй. Однако некоторые изготовители, преследуя цели дополнительного заработка, нарушают обязательные требования и замещают часть традиционных компонентов посторонними добавками, увеличивая выход готовой продукции по более низкой цене.

Ежегодно «Общественный контроль» в ходе экспертиз сосисок выявляет такие поддельные образцы. И если еще несколько лет назад подобные «находки» составляли не более 20% от всей проверенной продукции, то в 2021 г. уровень фальсификации вырос до 50%, а по итогам экспертизы 2022 г. подделками признано уже 60% от числа проверенных образцов.

Однако результаты экспертизы сосисок «Молочных», проведенной «Общественным контролем» в конце 2023 г., приятно порадовали: количество образцов, не соответствующих обязательным требованиям, значительно сократилось. Согласно протоколам испытаний, продукция только одного бренда была признана не соответствующей требованиям ГОСТ 23670-2019: в ней был обнаружен крахмал, не заявленный на упаковке.

СОМНИТЕЛЬНЫЕ «ДЕЛИКАТЕСЫ»

«Ложкой дегтя в бочке меда» оказались сосиски «Молочные» торговой марки «Онега» (ООО МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург), приобретенные в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2. Именно в них специалисты обнаружили крахмал, не предусмотренный рецептурой ГОСТа при производстве «Молочных» сосисок.

Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, — поясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. — Это вещество способно снизить содержание жиров, связывая между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

Выгода использования крахмала вместо мяса для недобросовестного мясопереработчика очевидна: за счет применения этого дешевого сы-



рья он может значительно снизить себестоимость сосисок, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, — комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. — Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изгото-



витель обязан об этом честно заявить на упаковке.

Сосиски ТМ «Онега» среди остальных образцов, направленных на экспертизу, оказались самыми доступными по цене — 189 руб./кг. Столь низкая стоимость уже должна заставить потребителя задуматься о том, что на самом деле может оказаться под красивой этикеткой. По данным Росстата, в ноябре 2023 г. средняя цена говядины в магазине составила 513 руб./кг. С учетом категории «Б», заявленной на упаковке сосисок «Молочные» ТМ «Онега», мясного сырья в продукте должно быть от 60% до 80%, а это значит, что адекватная розничная стоимость килограмма этих сосисок, сделанных по традиционной технологии из смеси говядины и свинины, должна быть

на полке супермаркета не менее 500 руб./кг. Именно по такой средней цене сегодня можно купить в магазинах классические сосиски, выработанные в соответствии с ГОСТом.

ВРЕД И ПОЛЬЗА КРАХМАЛА

Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой используют мясокомбинаты. — Прим. ред.) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина, что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологиями сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, некоторые исследования показывают, что в крахмалосодержащих продуктах, подвергаемых

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные». ТМ «Мясной дом Бородина»	Сосиски вареные «Молочные». Мясной продукт категории «Б» охлажденный. ТМ «Ладоград»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории «Б». ТМ «ВЕЛКОМ»	Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные». Пастеризованные. ТМ «Дымов»	Изделия колбасные вареные. Продукт мясной категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Владимирский стандарт»	Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Pit product»
Изготовитель	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Невский Трест», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «ПИТ-ПРОДУКТ», Ленинградская обл.
Цена за 1 кг, руб.	469,00	734,00	731,00	414,00	623,00	446,00
Количество образцов	2 x 0,480 кг	0,467 кг + 0,470 кг	2 x 0,450 кг	2 x 0,290 кг	2 x 480 кг	2 x 0,336 кг
Дата изготовления	24.10.2023	28.10.2023	15.10.2023	23.10.2023	08.10.2023	12.10.2023
Место приобретения	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 11,0 / 13,04±1,96	не менее 11,0 / 12,82±1,92	не менее 11,0 / 11,58±1,74	не менее 11,0 / 11,36±1,70	не менее 11,0 / 12,35±1,85	не менее 11,0 / 12,78±1,92
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 28,0 / 14,8±2,2	не более 28,0 / 15,7±1,3	не более 28,0 / 17,1±1,4	не более 28,0 / 19,3±1,5	не более 28,0 / 13,6±2,0	не более 28,0 / 15,4±1,2
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток. Сосиски и вареные колбасы – как раз именно те продукты, при производстве которых используется тепловая обработка при температуре 65–75°C.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разnobразят вкусовые качества приготавливаемых блюд, сообщили в ведомстве.

В то же время природный крахмал, который содержится в овощах и корнеплодах, очень даже полезен. В результате длительных исследований установлено, что картофельный крахмал способствует снижению холестерина в крови, что указывает на явственные антисклеротические характеристики этого продукта. Нужно учитывать то, что крахмал производится из картофеля, в котором содержится большое количество калия, являющегося одним из самых необходимых микроэлементов для функционирования почек.

Известно также противовоспалительное и обволакивающее свойство крахмала. Поэтому он достаточно успешно используется при лечении язвенной болезни. Синтез сложных углеводов любого крахмалистого вещества в организме способствует образованию витамина В₂, рибофлавина, который участвует в нормализации пищеварительных процессов, а также нормальным реакциям обмена веществ.

КРАХМАЛ ВМЕСТО МЯСА

ООО МПК «Петровские деликатесы» не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля».

Так, одновременно с сосисками «Молочными» в этом году «Общественный контроль» направил на экспертизу колбасу вареную «Докторская» торговой марки «Кронштадтский» этого изготовителя. Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», в ней также был обнаружен крахмал, не заявленный в составе на этикетке, а массовая доля белка оказалась ниже требований ГОСТа: 10,71% вместо нормы «не менее 12%».

Результаты исследований «Общественного контроля» прошлого года также показали, что мясная продукция ООО МПК «Петровские деликатесы» не соответствует требованиям ГОСТа: в сосисках «Говяжьи» ТМ «Онега» были обнаружены крахмал и растительная добавка углеводного происхождения каррагинан.

– Добавка Е407, или каррагинан, входит в группу загустителей, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это вещество придает продуктам вязкую консистенцию, может выступать как стабилизатор, влагоудерживающий агент и наполнитель. Каррагинан служит производителю для одной цели – замаскировать незначительное количество мяса в продукте.

Материалы экспертизы сосисок «Молочные» ТМ «Кронштадтский» «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителя и магазина, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

Как сообщили в ведомстве, ООО МПК «Петровские деликатесы» и магазину «Светофор» объявлены предостережения о недопустимости обязательных требований.

ПРОСТО МАРКЕТИНГ!

В последнее время изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям (ТУ), с целью привлечения внимания потребителей стали использовать хитрости, которые можно квалифицировать как введение в заблуждение покупателей.

Так, на лицевой стороне упаковки размещаются изображения одного из сырьевых компонентов, входящих в состав готового продукта, например молока или сливочного масла, с маркировкой «ГОСТ», относящейся именно к этому сырьевому компоненту, а не к сосискам, которые, как указано на оборотной стороне упаковки, изготовлены по ТУ. Но потребитель видит на лицевой стороне упаковки крупную маркировку «ГОСТ», полагая, что она имеет отношение к сосискам, и, будучи уверенным в правильности своего выбора, кладет покупку в свою корзину.

Например, такие маркетинговые хитрости стало использовать ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир). Так, на лицевой



стороне сосисок «Баварушка» ТМ «Стародворье» крупно написано «Баварушки со сливочным маслом ГОСТ 32261–2013». На самом деле этот ГОСТ распространяется на масло сливочное, а не на колбасные изделия, но потребитель об этом не догадывается, полагая, что покупает именно гостовские сосиски.

Такой же прием ЗАО «Стародворские колбасы» использует при оформлении упаковки «тэушных» сосисок «Вязанка Молочные» («Молокуши») ТМ «Вязанка»: на лицевой стороне размещено изображение стакана молока и надпись: «В два раза больше натурального молока ГОСТ 31450–2013». Этот ГОСТ также не имеет отношения к колбасной продукции, а содержит требования только к молоку питьевому. Обозначение государственного стандарта специально напечатано крупным шрифтом, чтобы у покупателя создалось впечатление, что он покупает именно гостовские сосиски, а не какие-то другие.

Еще один недобросовестный прием использует ООО «Владимирский стандарт» (Владимирская обл.): на лицевой стороне упаковки сарделек «Миньоны с сыром», сделанных по ТУ, крупно изображена маркировка «ГОСТ» и мелко его номер «59212–2020». Потребитель, видя заветное обозначение «ГОСТ», кладет упаковку сарделек в свою корзину, не подозревая, что ГОСТ вовсе не на сардельки, а на... сыры для пиццы термизированные.

Вводит в заблуждение и АО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» (АО «ЧМПЗ», г. Москва). На лицевой стороне упаковки сосисок «Молочные по-черкизовски», изготовленных по ТУ, крупно указан ГОСТ 33629-

2015. Этот документ имеет название «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия» и к колбасным изделиям не относится. Но у доверчивого покупателя складывается ложное впечатление, стимулирующее покупку якобы гостовских сосисок. Именно на это и рассчитаны маркетинговые уловки изготовителей.

Полная безнаказанность со стороны государства подталкивает мясопереработчиков незаконно присваивать колбасным изделиям, выпущенным по ТУ, традиционные гостовские названия. Так, ОАО «Великоновгородский мясной двор» (г. Великий Новгород) стал выпускать по ТУ сосиски «Говяжьи», которые, согласно требованиям Технического регламента, могут изготавливаться только по ГОСТу. По этому пути пошло и ООО «МПЗ «Мясницкий ряд» (Московская обл.), начав выпускать по ТУ сосиски «Сливочные», также включенные

в перечень государственного стандарта.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, требованиям ГОСТ 23670–2019 соответствовали сосиски «Молочные» семи торговых марок: «Великолукский мяскокомбинат» (ОАО «Великолукский мяскокомбинат», Псковская обл.), «Pit Product» (ООО «ПИТ-ПРОДУКТ», Ленинградская обл.), «Владимирский стандарт» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.), «Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва), «Ладоград» (ООО «Невский Трест», г. Санкт-Петербург), «ВЕЛКОМ» (ООО «Мяскокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.) и ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Мясной продукт категории «Б». Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные». ТМ «Великолукский мяскокомбинат»	Мясной продукт. Изделие колбасное вареное, охлажденное категории «Б». Сосиски «Молочные». ТМ «Онега»
ОАО «Великолукский мяскокомбинат», Псковская обл.	ООО МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург
303,00	189,00
2 x 0,330 кг	1 x 1,255 кг
18.10.2023	24.10.2023
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр. д. 144, корп. 2, лит. А
не менее 11,0 / 11,02±1,65	не менее 11,0 / 13,75±2,06
не более 28,0 / 20,1±1,6	не более 28,0 / 17,1±1,4
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует растительная добавка углеводного происхождения (крахмал)
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный в составе

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия.

ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьи», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°C. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Каждый четвертый батон вареной колбасы с маркировкой «ГОСТ», проверенный в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствует обязательным требованиям. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль».

Это можно считать хорошей новостью для потребителей, поскольку, согласно результатам экспертизы вареных колбас прошлого года, нормам ГОСТа не отвечал каждый второй образец.

КОЛИЧЕСТВО ПЕРЕХОДИТ В КАЧЕСТВО

Сокращение доли нестандартных образцов вареных колбас с маркировкой «ГОСТ» на полках супермаркетов, с одной стороны, говорит о высокой конкуренции изготовителей в этом сегменте, с другой – о стабилизации стоимости мясного сырья. Бесплатный ввоз импортной говядины, введенный Правительством РФ несколько лет назад, позволяет сдерживать цены на красное мясо и стимулировать изготовителей выпускать качественный продукт по доступным ценам.

Растет и производство мяса внутри страны. По данным Росстата, в первой половине 2023 г. в России было произведено 1,8 млн т мяса (крупного рогатого скота, свинины, баранины и др.), что на 8,5% больше, чем в первой половине 2022 г.

Анализ цен на вареную колбасу, проведенный «Общественным контролем», показывает, что стоимость килограмма «Докторской» с прошлого года практически не изменилась и держится в среднем на уровне 500 руб./кг. Это вселяет уверенность, что «индекс» оливье, в состав которого часто входит вареная колбаса, к Новому году также не поднимется выше скачка продовольствен-

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»: ВМЕСТО МЯСА – КРАХМАЛ!



ной инфляции в 7–8%, а значит, не сильно испортит предпраздничное настроение.

НЕПРАВИЛЬНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Несмотря на достижение показателей Доктрины продовольственной безопасности РФ по мясу, отдельные мясопереработчики продолжают вводить в заблуждение потребителей, предлагая им под видом гостовских колбас продукцию более низкого качества.

Так, согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», из восьми образцов вареных колбас «Докторская» и «Русская» разных торговых марок, приоб-

ретенных в супермаркетах Петербурга, два не соответствовали требованиям ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия» по составу и массовой доле белка.

Согласно требованиям ГОСТ 23670-2019, белка в «Докторской» должно быть не менее 12%. Чем его больше, тем лучше, это своего рода показатель качественного продукта. Некоторые производители утверждают, что колбаса – полноценный источник белка. Строго говоря, это правда: теоретически колбаса относится к белково-жировым продуктам. Однако, как показала проверка, проведенная «Общественным контролем», не все

изготовители соблюдают требования государственного стандарта.

Так, в образце колбасы вареной категории «А» «Докторская» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва), приобретенной в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, белка оказалось всего 10,41%. Удивительно и другое: эта колбаса стоимостью почти 800 руб./кг была самой дорогой из всех образцов, направленных «Общественным контролем» на экспертизу. Это яркий пример того, что высокая цена вовсе не гарантирует соответствие продукта обязательным требованиям.

Материалы экспертизы колбасы вареной «Докторская» ТМ

«Рублевский» «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор. За допущенные нарушения Управление Роспотребнадзора по г. Москве объявило изготовителю ООО «МПЗ «Москворецкий» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Вареные колбасы ТМ «Рублевский» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки 2020 г. в колбасе «Молочная» были обнаружены ДНК курицы и коллагеновый животный белок. А Роскачество в ходе своей экспертизы обнаружило в колбасе «Докторская» ТМ «Рублевский» антибиотик (сульфаметазин)

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ВАРЕННЫХ ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Мясное колбасное изделие вареное категории «А». Колбаса «Докторская». ТМ «Атяшево»	Мясное изделие колбасное вареное категории «Б». Колбаса «Русская». ТМ «Мясная история»	Колбаса вареная «Докторская». Охлажденная. Мясной продукт категории «А» в полиамидной оболочке. ТМ «Мясницкий ряд»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Великолукский мяскокомбинат»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Мясной дом Бородина»
Изготовитель	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «МПЗ «Мясницкий ряд», Московская обл.	ОАО «Великолукский мяскокомбинат», Псковская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	194,00	232,00	450,00	523,00	580,00
Количество образцов	2 x 0,500 кг	2 x 0,400 кг	2 x 0,400 кг	2 x 0,400 кг	2 x 0,500 кг
Дата изготовления	11.10.2023	12.10.2023	01.10.2023	20.10.2023	24.10.2023
Место приобретения	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Дикси Юг» (Дикси-78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 / 13,16±1,97	не менее 10,0 / 10,05±1,51	не менее 12,0 / 12,19±1,83	не менее 12,0 / 12,06±1,81	не менее 12,0 / 12,27±1,84
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 20,0 / 14,6±2,2	не более 30,0 / 29,9±2,4	не более 20,0 / 18,1±1,4	не более 20,0 / 16,1±1,3	не более 20,0 / 16,7±1,3
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

в количестве, не соответствующем опережающему стандарту Роскачества. Коллагеновый животный белок был обнаружен в колбасе «Докторская» ТМ «Рублевский» и в ходе проверки 2021 г.

– Эту добавку получают из соединительной ткани, сухожилий, шкурки, – объясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.

– Коллагеновый животный белок обладает влагоудерживающими свойствами и заменяет дорогостоящее мясное сырье.

– Наличие коллагена свидетельствует о том, что в качестве сырья использовали обрезь,

кровеносные сосуды и сухожилия, полученные в результате обвалки и жиловки мяса, – говорит доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



«КРАХМАЛЬНАЯ» «ДОКТОРСКАЯ»

Если низкий белок говорит об экономии изготовителя колбасы при использовании мясного сырья, слабым контролем качества на всех этапах производства, то применение крахмала уже свидетельствует об умыш-

ленной фальсификации мясной продукции.

Крахмал в качестве сырья не предусмотрен рецептурой «Докторской» по ГОСТу, однако он был обнаружен в «Докторской» ТМ «Кронштадтский» (ООО МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург), приобретенной в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 по цене 430 руб./кг.

– Крахмал используют для того, чтобы в колбасный фарш можно было добавить больше воды, – поясняет Александр Ишевский. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

Кроме наличия крахмала, «Докторская» ТМ «Кронштадтский» имела низкую массовую долю белка: 10,71% вместо нормы «не менее 12%».

Материалы экспертизы колбасы вареной «Докторская» ТМ «Кронштадтский» «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителя и магазина, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

Как сообщили в ведомстве, ООО МПК «Москворецкий» и ООО МПК «Петровские деликатесы» объявлены предостережения о недопустимости обязательных требований. Также предостережения направлены продавцам некачественной продукции: «О'КЕЙ» и «Сезон».

ЕСЛИ НАПИСАНО «ДОКТОРСКАЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

С целью введения потребителей в заблуждение и увеличения продаж продукции не самого высокого качества изготовители сегодня применяют разные

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.

При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6°С.



уловки. Одни фальсифицируют колбасы посторонним сырьем, маскируя подделку под ГОСТ, другие выпускают продукцию по техническим условиям (ТУ), но незаконно применяют в названии традиционные наименования, которые можно использовать, только если продукция изготавливается по государственному стандарту – например, «Докторская», «Молочная», «Сливочная» и т. д.

Так, ООО МПК «Атяшевский» выпускает по техническим условиям колбасу вареную «Докторская. Высокий стандарт», вводя покупателей в заблуждение. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции,

установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»).

Таким образом, изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям, не имеют права включать в название своих колбасных изделий в разных сочетаниях и комбинациях наименования, которые находятся «под охраной» ГОСТ 23670-2019.

К примеру, даже такое наименование, как «Суперлюбительская люкс», согласно ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий», является придуманным названием, использование которого может ввести потребителей в заблуждение, так как по результатам оценки, проведенной разработчиками ГОСТ 34397-2018, установлена тождественность придуманного названия «Суперлюбительская люкс» с названием «Любительская», используемым в межгосударственных стандартах.

Нарушает требования законодательства и ОАО «Великоновгородский мясной двор» (ОАО «ВНМД», г. Великий Новгород), выпуская колбасу «Докторская» по техническим условиям. Обман заключается в том, что на упаковке продукта указываются два разных его наименования. Так, на лицевой стороне крупно написано «Колбаса Докторская», а на другой этикетке, расположенной на обратной стороне продукта, указано: «Колбаса «Докторская в синюге» первый сорт».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, без замечаний прошла экспертизу колбаса вареная «Докторская» пяти торговых марок: ТМ «Семь холмов» (ООО «Дмитровские колбасы», Московская обл.), ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.), ТМ «Великолукский мясокомбинат» (ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.), ТМ «Мясницкий ряд» (ООО МПК «Мясницкий ряд», Московская обл.), ТМ «Атяшево» (ООО МПК «Атяшевский», Республика Мордовия), – а также колбаса «Русская» ТМ «Мясная история» (ООО «Иней», г. Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ



Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории «А». ТМ «Семь холмов»	Колбаса вареная «Докторская» категории «А». ТМ «Рублевский»	Мясной продукт колбасное изделие. Вареная охлажденная колбаса «Докторская» категории «А». ТМ «Кронштадтский»
ООО «Дмитровские колбасы», Московская обл.	ООО МПК «Москворецкий», г. Москва	ООО МПК «Петровские деликатесы», г. Санкт-Петербург
609,00	798,00	430,00
2 x 0,450 кг	2 x 0,400 кг	1 x 1,386 кг
19.10.2023	28.10.2023	08.10.2023
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
не менее 12,5 / 12,38±1,86	не менее 12,0 / 10,41±1,56	не менее 12,0 / 10,71±1,61
не более 20,0 / 19,6±1,6	не более 20,0 / 19,5±1,6	не более 20,0 / 18,7±1,5
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (крахмал)
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. Обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н. э. Позже описания колбасы встречались даже в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России иностранных колбасных мастеров. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченым колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нарком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или «имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».



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

ГЛАВПРОДУКТ
Традиция
Качества

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!