

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ЧЕМ ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!



Весна – время для подготовки к дачному сезону. Садоводы, заранее планируя предстоящие посадки, уже сейчас запасаются семенами, почвогрунтом, удобрениями и подкормками. Для того чтобы грандиозные планы на будущий урожай осуществились, необходимо следовать советам специалистов и применять для выращивания овощных культур только качественные почвогрунты. О том, как их выбрать, читайте в специальном разделе «ПК» на

Осторожно, опасный грунт!

СТР. 6–7

ШЕСТЬ СОТОК



Семена для рассады: какие выбрать для богатого урожая?

В марте посевной сезон в разгаре. Бывалые садоводы знают: чтобы выращивать качественные натуральные овощи, недостаточно просто избегать химических удобрений и применять севооборот – не менее важно для получения здоровых и вкусных плодов использовать качественные семена. Специалисты рекомендуют отказаться от случайных покупок и отправиться за семенами в специализированные магазины.

СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ГМО в России под надежным контролем

8 апреля – Международный день действий против генетически модифицированных продуктов и организмов. Что должны знать потребители сегодня о ГМО и продуктах, их содержащих, чтобы не поддаваться панике и смело покупать продукты в супермаркетах? На этот и другие вопросы отвечают специалисты Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«Семишагофф» торгует поддельным сгущенным молоком из Брянской области

70% молочных консервов, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют требованиям ГОСТа и Технических регламентов, а три образца оказались и вовсе откровенными фальсификатами.

СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 апреля 2024 года, перед Пасхой, будут опубликованы результаты экспертиз образцов творога и молока длительного хранения. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лабораторий ФГБУ «ВНИИЗЖ».



для тех, кто любит рыбу

Кажется, уже невозможно придумать ничего нового, чтобы использовать в качестве начинки для тарталеток: икра, мягкий сыр, паштеты... Но петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих покупателей, предлагая новые линейки вкусных и полезных продуктов.



Настоящий хит сезона, линейка «MARE», изготовлена на основе натуральной рыбной икры, в том числе икры мойвы. Оригинальные вкусы и натуральные добавки подыдут всегда, когда вам захочется побаловать себя или устроить вечеринку с гостями.

«Икра рыбная с кальмаром в чесночном соусе» – это отличная закуска молочно-белого цвета с нежной воздуш-

ной консистенцией для легкого ужина с друзьями или просмотра спортивной передачи. Икру можно намазать на запеченные кусочки хлеба. Нежный сливочный вкус с кусочками кальмара и ярким ароматом чесночного соуса не оставит вас равнодушным.

«Икра рыбная с томатами и жареным луком» – светлоранжевая, тающая во рту. Сочетание нежной икры, ярких

сочных томатов и аппетитного жареного лука – отличный рецепт бутерброда для семейного обеда в выходные, особенно если на столе дымит уха. Такого вкуса вы еще никогда не встречали!

«Икра рыбная с кунжутом и соевым соусом» – еще одна уникальная разработка специалистов компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ». Икра имеет приятный кремовый цвет, а оригинальный вкус продукту придают семена кунжута и нотки соевого соуса. Хочется чего-то нового, а роллы и суши уже приелись? Удивите себя – приготовьте закуску в азиатском стиле с этой икрой.

«Икра рыбная с лососем и творожным сыром» – для тех, кто предпочитает традиционный сливочно-творожный вкус. Пикантность продукту нежного молочного цвета при-

дают аромат икры и кусочки лосося. Одно движение – и легкий завтрак готов!

«Икра рыбная с креветкой и лаймом» – воздушная, нежно-белая с оттенком лайма и сливочным вкусом. Икра с креветкой и ароматом лайма в тарталетке – прекрасное решение для быстрой сервировки стола, когда внезапно зашла поболтать лучшая подруга.

Технология производства икры с разными вкусами линейки «MARE» сохраняет все ценные свойства сырья и ингредиентов, обеспечивая вы-



сокое качество готового продукта. Для обеспечения безопасности и качества икры в течение всего срока годности применяется пастеризация, искусственные красители не используются.

Икра «MARE» хранится при температуре от -2°C до +4°C в не вскрытой упаковке шесть месяцев с даты изготовления. Выбирая икру линейки «MARE» с разными вкусами, вы всегда будете уверены в полноценном рационе вашего завтрака, перекуса или пикника. Приятного аппетита!

Анна ШЕВЕЛОВА



ЛИДЕРЫ

«ДОМ СЕМЯН»: семена на все времена!

Выращивание и селекция элитных семян – это целая наука. Как никто другой, об этом хорошо знают специалисты петербургской семенной компании «Сортсевоощ Санкт-Петербург», которая уже 90 лет обеспечивает своих покупателей посевным материалом высшего качества. Об этапах развития предприятия, миссии на рынке и кадровом потенциале мы попросили рассказать ее генерального директора Наталию Васильеву.

– Наталия Юрьевна, какие этапы развития компании были наиболее важными?

– История создания нашего предприятия уходит в 1920-е годы. Именно в 1921 году Советским правительством был принят специальный декрет «О семеноводстве», благодаря которому были организованы государственные питомники маточных семян на базе опытных станций, а в областях, краях и республиках – семеноводческие совхозы для размножения чистосортного семенного материала.

Молодое государство в 1920-е годы начало реализацию комплекса мероприятий по замене несортных семян на сортовые. Затем, в 1930-е, началась концентрация производства семян, которая к 1937 году завершилась созданием стройной системы семеноводства. И уже в 1930–1940-е в стране успешно была решена задача распространения высших репродукций и новых сортов.

В Ленинграде для реализации принятых решений Постановлением Народного комиссариата земледелия СССР от 23 июня 1934 года была

организована республиканская контора по производству, заготовке и реализации сортовых семян овощей – бахчевых культур и сортового картофеля, ставшая прародителем сегодняшнего петербургского селекционно-сельскохозяйственного предприятия «Сортсевоощ Санкт-Петербург».

– И все эти годы «Сортсевоощ Санкт-Петербург» был главным поставщиком посевного материала в нашем регионе?

– Да, это единственное предприятие в отрасли, которому удалось сохранить свое изначальное название и избежать различного рода реорганизаций. С момента своего основания в 1934 году компания является ключевым поставщиком посевного материала для предприятий сельского хозяйства не только Ленинградской области, но и всего Северо-Запада страны.

В «Сортсевоощ Санкт-Петербург» трудятся опыт-



ные специалисты, обладающие уникальными знаниями. Многие из работников отдели организации 20–30 лет своей жизни и сегодня делятся опытом с более молодыми коллегами.

Вера в значимость своего дела для обеспечения продовольственной безопасности страны помогла коллективу предприятия пережить смутные времена не один раз. И всё потому, что посевной материал – это в периоды экономических потрясений важнейший ресурс для выживания широких слоев населения, особенно малоимущих. Осознавая социальную ответственность, предприятие никогда не допускало конъюнктурного роста цен на свою продукцию в периоды нестабильности.

– А когда появился «Дом семян»?

– «Дом семян» – это фирменная торговая марка компании «Сортсевоощ Санкт-Петербург», зарегистрированная еще в 1982 году и за прошедшие десятилетия завоевавшая заслуженное доверие садоводов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Торговая марка с изображением проросшего семечка уже более сорока лет украшает наши пакетики с семенами. Все розничные магазины, а их на момент регистрации торговой марки насчитывалось пять, получили название «Дом семян».

Компания постоянно растет, и сейчас в ее составе уже семь магазинов, самый известный из которых расположен на Садовой ул., д. 35. Покупатели каждую весну специально приезжают в наши фирменные магазины, распо-

ложенные в разных районах города, чтобы выбрать семена торговой марки «Дом семян».

– Ваши семена можно приобрести только в фирменных магазинах?

– Не только. Они представлены также в гипермаркетах «Лента», «О'КЕЙ», «Домовой», «Вимос» и, конечно, на площадках всех известных маркетплейсов в интернете. Однако в наших фирменных магазинах семена и сопутствующие товары представлены в большом ассортименте. И все покупатели знают, что весной у нас вместе с качественными семенами можно купить и лук-севок, и саженцы, и удобрения, и агрохимикаты, и средства защиты растений.

– Какие планы после преодоления 90-летнего рубежа?

– Несмотря на солидный возраст, наша компания молода, энергична, полна сил и не собирается останавливаться на пути своего динамичного развития. Мы гордимся не только своим «золотым кадровым фондом», но активной молодежью, способной применить большой объем знаний и опыт, накопленные годами. Эти перспективные специалисты каждый день помогают достигать максимальной эффективности в деятельности компании «Сортсевоощ Санкт-Петербург» на благо наших покупателей и партнеров.

Подготовила
Ольга САФОНОВА



Раскрываем секрет идеальной грядки!

Для быстрого роста и максимального урожая важно соблюдать сроки посева овощей и ягод на рассаду. Рекомендуем использовать **грунт для рассады Terra Vita®** для проращивания семян. Он улучшит всхожесть семян и обеспечит превосходную приживаемость рассады.

Хороший сосед - на вес золота! Это же правило работает и для овощных и ягодных культур: не все растения хорошо уживаются друг с другом, это нужно учесть при планировании посадки.

Для улучшения плодородности почвы используйте **грунт универсальный Terra Vita®**. Он обеспечит ускорение роста, развитие и созревание овощей и корнеплодов, получение высокого урожая, а также улучшит вкусовые и питательные свойства продукции. Восстановит плодородие и естественный биоценоз почв.

Обеспечьте достаточное количество питательных веществ для правильного роста и развития растений. **Жидкое удобрение «Идеал»** - надежный и проверенный временем помощник каждого огородника. Способствует раннему созреванию и увеличению урожайности.



Неваторф®
Основа роста

TERRA VITA®

ЖИВАЯ ЗЕМЛЯ

Вырастет все!

МАРКА №1 В РОССИИ
2021-23

www.nevatorf.ru

ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА



ГМО в России под надежным контролем



Начиная с 2016 года в России действует запрет на выращивание и разведение генно-модифицированных организмов (ГМО), а также производство сельхозкультур с их использованием. Исключение сделано для проведения экспертиз и научно-исследовательских работ.

Контроль за оборотом ГМО внутри страны осуществляют профильные надзорные органы, одним из которых является Россельхознадзор. Ежегодно ведомство через свои испытательные лаборатории проводит тысячи исследований партий пищевых продуктов и продовольственного сырья на предмет содержания ГМО. Если в ходе мониторинга в продукции выявляют генно-модифицированные организмы, которых не должно быть, партию блокируют через систему «Меркурий» и не допускают к дальнейшему обороту.

В Петербурге исследования по определению ГМО в пищевых продуктах и продовольственном сырье осуществляет Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»). О работе лаборатории в этой важной сфере редакция «ПК» попросила рассказать ее руководителя Жанну Баргман.

– Жанна Евгеньевна, еще пятнадцать лет назад аббревиатура ГМО вселяла ужас в головы обывателей. Самый изощренный страх перед ГМО был связан с переносом организмов чужеродной ДНК, – иначе говоря, от употребления огурца с геном рыбы у человека могут вырасти жабры. Насколько сегодня обоснованы такие «теории»?

– Все нашумевшие и имевшие большой публичный резонанс научные работы о вреде ГМО после тщательного научного анализа были признаны недоказанными, и часть из них была официально отозвана из научных журналов. Употребление в пищу продуктов, содержащих ГМ-организмы, не несет никаких рисков, что подтверждается результатами научных исследований. Доказанные факты нанесения вреда здоровью человека или животных от употребления в пищу ГМ-организмов или их продуктов науке неизвестны.

ГМО – это организмы, в ДНК которых были целенаправленно внесены изменения при помощи методов генной инженерии. Обычно таким способом улучшают свойства растений и микроорганизмов. Изменения количества и качества генов, мутации, встречаются в природе повсеместно. Мутации бывают полезными и вредными. Полезные мутации лежат в основе эволюции вида. Генная инженерия позволяет изменять генетический код животных и растений, наделяя их новыми свойствами или улучшая уже имеющиеся.

У генетически модифицированных продуктов есть свои преимущества. Что касается растений, в них накапливается меньшее количество химикатов, чем в природных аналогах. Сорты с измененными генами устойчивы к различным вирусам, болезням и погоде, они значительно быстрее созревают, дольше хранятся.

Тем не менее существует опасность свободного использования ГМО в сельском хозяйстве и пищевой промышленности. Именно поэтому ГМО во всех странах, в том числе в России, подлежат строгому контролю, поскольку, как отмечают ученые, есть риск возникновения трех потенциальных типов угроз: организму человека (аллергические заболевания, нарушение обмена веществ и другие), окружающей среде (вегетирующие сорняки, химическое загрязнение и резистентность к обработкам пестицидами), глобальные риски (активация критических вирусов, угроза экономической безопасности).

Сегодня генетические технологии во всем мире применяют не только в сельском хозяйстве, но и в медицине, фармацевтике, микробиологии, промышленности. Специалисты в России считают, что использовать



ГМО нужно только под строгим контролем специалистов

– 8 апреля – Международный день действий против генетически модифицированных продуктов и организмов. Что должны знать потребители о ГМО и продуктах, их содержащих, чтобы не поддаваться панике и смело делать покупки в супермаркетах?

– Противники ГМО утверждают, что чужеродная ДНК чисто гипотетически может встраиваться в клетки организма или в бактерии, формирующие микробиоту (микрофлору) кишечника. Однако ДНК, попадая в пищеварительный тракт, подвергается расщеплению и теряет свои свойства кодировать белки.

Так, например, в пищеварительный тракт попадает огромное количество чужеродных для человека ДНК рыбы, мяса, растительной пищи. Однако никаких последствий с точки зрения изменения генетических свойств клеток человека или микробиоты кишечника при этом не происходит. Все попытки исследователей доказать, что чужеродная ДНК может встраиваться в геном клеток организма и приводить к производству чужеродного белка, оказались бесплодными. Также не удалось научно доказать факт попадания такой ДНК в бактерии микробиоты кишечника и изменения их свойств.

Простыми словами, для производства продуктов, содержащих ГМО, используют улучшенное на генном уровне сырье, полученное из ГМО растительного, животного и микробного происхождения. Все линии ГМО должны проходить государственную регистрацию.

Всемирная организация здравоохранения отмечает, что все генно-модифицированные продукты, которые имеются в обороте сельхозпродукции, прошли необходимые исследования и являются полностью безопасными для употребления.

– Каким образом сегодня должна маркироваться пищевая продукция, содержащая ГМО?

– Для пищевых продуктов, полученных с применением ГМО, на эти-

кетке обязательна информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов». При этом содержание в пищевых продуктах 0,9% и менее компонентов, полученных с применением ГМО, является случайной или технически неустраняемой примесью, и пищевые продукты, содержащие указанное количество компонентов ГМО, не относятся к категории генетически модифицированных пищевых продуктов.

– В какой пищевой продукции или продовольственном сырье чаще всего обнаруживаются ГМО?

– ГМО могут быть в продуктах, которые содержат сою, кукурузу и рапс, – например, в растительном масле, маргарине, оливковом масле, детском питании, мороженом, конфетах, шоколаде, хлебобулочных и кондитерских изделиях, муке, печенье. Из овощей и фруктов ГМО чаще всего могут находиться в импортном картофеле, свекле, томатах, дынях, кабачках, папайе. Все продукты, содержащие ГМО, должны иметь соответствующую маркировку на этикетке.

Определить наличие ГМО в продуктах питания можно только с помощью лабораторных исследований. На ощупь, взгляд и запах этого не сделать. Поэтому старайтесь покупать фрукты и овощи, которые имеют обычный внешний вид и даже некоторые изъяны. Приобретая продукты питания, внимательно изучайте информацию на упаковке.

– Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» регулярно проводит исследования пищевых продуктов и продовольственного сырья на содержание ГМО. В частности, в прошлом году ГМО были выявлены в кормах рыб, предназначенных для выращивания аквакультуры. Что стало дальше с опасным кормом, какие меры были приняты?

– После исследования в лаборатории вся информация о некачественной продукции, в том числе с ГМО, передается в Северо-Западное межрегиональное управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору для принятия мер реагирования.

– В январе 2020 года президент Владимир Путин утвердил Доктрину продовольственной безопасности, в которой установлен запрет на ввоз в Россию ГМО-продуктов, а также ГМО-продукции с целью посева и выращивания. Если закон действует, то как сырье, содержащее ГМО, попадает на сельхоз-предприятия?

– Нарушение обязательных требований оборота ГМО происходит из-за фальсификации: например, на пищевой продукт, содержащий ГМО, представляются документы, в которых декларируется их отсутствие. Разрешается продавать ГМО-продукты на территории страны, если на них не был введен отдельный запрет. Правительство имеет право наложить вето на ввоз отдельных пищевых продуктов, если проведенный мониторинг доказал их вредное влияние на здоровье людей и окружающую среду.

– Какие методики сегодня применяет Северо-Западная испытательная лаборатория для выявления ГМО и насколько они эффективны?

– В нашей лаборатории для выявления ГМО проводятся исследования



на современном высокотехнологичном оборудовании с использованием метода полимеразной цепной реакции (ПЦР) с гибридным флуоресцентной детекцией в режиме «реального времени».

ПЦР – наиболее современный метод молекулярной биологии, имитирующий естественную репликацию ДНК и позволяющий обнаружить единственную специфическую молекулу ДНК в присутствии миллионов других молекул. Преимуществами данного метода являются высокая чувствительность и специфичность, доступность и быстрота (от одного до трех дней), а также возможность автоматизации при проведении массовых исследований.

Выявление ГМО осуществляется согласно инструкциям к наборам реагентов и иной нормативной документации (ГОСТ, МР и т. д.). Эффективность всех применяемых методик не раз доказана в ходе межлабораторных сравнительных испытаний.

Северо-Западная испытательная лаборатория проводит испытания в строгом соответствии с утвержденной областью аккредитации. Свою компетентность, а также беспристрастность, независимость и достоверность результатов испытаний в соответствии с заявленной областью аккредитации лаборатория успешно подтверждает в установленном законом порядке.

Сотрудники, которые проводят ПЦР-исследования, имеют необходимый опыт и навыки, периодически проходят обучение на специализированных курсах повышения квалификации.

– Насколько обязательно сегодня для изготовителей, импортеров и продавцов проведение анализов на ГМО в пищевых продуктах с целью их введения в оборот?

– Российское законодательство строго контролирует продукцию с ГМО путем проведения обязательной оценки соответствия. По результатам оценки выдается документ о соответствии товара требованиям технических регламентов Таможенного союза. Изготовители и импортеры должны получить свидетельства о государственной регистрации продуктов, содержащих ГМО, и отражать информацию о ГМО на упаковках.

Заключение об отсутствии ГМО свидетельствует о том, что продукция соответствует установленным требованиям безопасности: не содержит генетически модифицированных веществ и они не были использованы в процессе ее производства. Оформляется данный документ на основании протокола испытаний. Его наличие позволяет производителю или импортеру маркировать товары специальным знаком «БЕЗ ГМО». Такие изделия пользуются значительным спросом среди широкого круга потребителей.

– Насколько Северо-Западная испытательная лаборатория технически обеспечена для проведения ПЦР-исследований? Есть ли дефицит реактивов?

– Наша лаборатория многопрофильная, оснащена современным высокотехнологичным испытательным и измерительным оборудованием отечественного и импортного производства от ведущих мировых производителей. Для лабораторных исследований применяются реактивы, тест-системы и расходные материалы в основном отечественного производства, в связи с чем проблем с их приобретением не возникает.

С целью выявления ГМО в продуктах питания лаборатория укомплектована одиннадцатью термоджелеками для амплификации нуклеиновых кислот плазменного и роторного типов, обеспечивающих проведение ПЦР-исследований с возможностью регистрации продуктов реакции в режиме реального времени.

– Северо-Западная испытательная лаборатория входит в структуру Россельхознадзора. Какие преимущества это дает вашим клиентам?

– Главными преимуществами является высокий уровень доверия со стороны заказчиков к нашей деятельности, работа в режиме «одного окна», удобный для клиентов график работы. Так, прием поступающих в лабораторию проб пищевой продукции, продовольственного сырья, кормов и кормовых добавок, удобрений, объектов окружающей среды, биологического, патологического материала и подкарантинных объектов осуществляется ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 8:30 до 18:00.

**Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК**

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

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



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«СЕМИШАГОФФ» ТОРГУЕТ СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

70% молочных консервов, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), подведомственном подразделении Россельхознадзора, и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа и Технических регламентов, а три образца оказались и вовсе откровенной подделкой.

СДЕЛАНО В СССР

Сгущенное молоко – излюбленный десерт для большинства сладкоежек, многие из которых с тоской вспоминают вкус настоящей сгущенки из детства. В последние годы в «Общественный контроль» всё чаще стали поступать жалобы на качество этого популярного продукта. И неспроста: на полках супермаркетов сегодня представлены молочные консервы с разным составом, однако дизайн их упаковки напоминает знакомую со времен СССР старую добрую сгущенку, что вводит покупателей в заблуждение.

Дело в том, что на этикетке настоящего сгущенного молока, сделанного по ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия», должно быть написано «Молоко цельное сгущенное с сахаром», массовая доля жира – 8,5%. Если на этикетке нет таких слов, массовая доля жира другая, а вместо ГОСТа указаны технические условия (ТУ), то перед вами не традиционный продукт «молоко сгущенное», а сгущенка, в составе которой молочный жир может быть замещен растительным или говяжьим.

Иногда мелким шрифтом на обратной стороне этикетки из-

готовители честно указывают, что перед вами «молокосодержащий продукт», в составе которого есть, например, растительные жиры. Но чаще бывает по-другому: на этикетке пишут «Молоко цельное сгущенное с сахаром» согласно требованиям ГОСТ 31688-2012, а внутри банки находится суррогат на растительных жирах, который ничего общего с любимым многими продуктом не имеет. Так поступают недобросовестные изготовители.

Заставить жуликов от молочной промышленности работать честно и прекратить обманывать граждан сегодня не может ни правительство, ни парламент – в России действует мораторий на проверки бизнеса. Три года назад многие возлагали надежду на «Честный знак», который государство обязало наносить на каждую единицу потребительской упаковки молочных продуктов. Минпромторг заявлял, что тотальная цифровая маркировка защитит рынок от подделок. Но на практике все оказалось наоборот: «Честный знак» не только не поставил заслон потоку молочного фальсификата на полки магазинов, но, по сути, его легализовал, поскольку цифровая метка стоит сегодня в том числе и на «нечестной» молочной продукции.



ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО И СЛИВКИ

В том, что «Честный знак» не работает, «Общественный контроль» убедился в очередной раз, проверив качество семи образцов молочных консервов разных изготовителей, в том числе молоко сгущенное и сливки сгущенные, приобретенные в торговых сетях «Лента», «Магнит» и «Семишагофф».

Статистика проверок «Общественного контроля» за последние три года говорит о том, что количество нестандартных образцов молочных консервов в торговых сетях остается стабильно высоким. Так, согласно экспертизе 2022 г., не соответствующим требованиям ГОСТа было признано 60% молочных консервов от числа проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», а по ито-

гам экспертизы этого года, проведенной на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», доля брака увеличилась до 70%: пять из семи образцов молочных консервов, направленных на исследование, не соответствовали обязательным требованиям государственного стандарта.

В очередной раз среди забракованных оказались образцы молочных консервов от ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.). Четвертый год подряд «Общественный контроль» выявляет их в разных магазинах Петербурга – на этот раз в сети «Семишагофф».

Так, в магазине на пр. Стачек, д. 105 были обнаружены сразу две подделки молочных консервов – сгущенное молоко с массовой долей жира 8,5% и сгущенные сливки с массовой долей жира 19%.

Сгущенное молоко не соответствовало требованиям ГОСТ 31688-2012 по четырем показателям: массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) составила 22% вместо нормы «не менее 34%», массовая доля белка – 3,56% вместо нормы «не менее 7%», массовая доля сахарозы – 46,3% вместо нормы 43,5–45,5%, а массовая доля влаги, наоборот, оказалась выше, чем положено: 29% вместо нормы «не более 26,5%».

– СОМО – это то, что останется от сгущенного молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности продукта. Если он составляет менее 34%, значит сгущенное молоко разбавлено посторонним

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО И СЛИВОК СГУЩЕННЫХ С САХАРОМ



| Наименование продукта | Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Любимая классика» | Молоко цельное сгущенное с сахаром «Экстра», массовая доля жира 8,5%. ТМ «Главпродукт» | Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное, массовая доля жира 8,5% | Молоко сгущенное с сахаром вареное, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Лента» | Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Сгущенка пионерская» | Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5% | Сливки сгущенные с сахаром, массовая доля жира 19% |
|--|--|--|--|---|--|---|--|
| Изготовитель | ООО «Промконсервы», Смоленская обл. | АО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл. | АО «Любинский молочно-консервный комбинат», Омская обл. | ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород | ООО «Брасовские сыры», Брянская обл. | ООО «Брасовские сыры», Брянская обл. | ООО «Брасовские сыры», Брянская обл. |
| Нормативный документ | ГОСТ 31688-2012 | ГОСТ 31688-2012 | ГОСТ 33921-2016 | ГОСТ 33921-2016 | ГОСТ 31688-2012 | ГОСТ 31688-2012 | ГОСТ 31688-2012 |
| Дата изготовления | 07.12.2023 | 14.12.2023 | 07.12.2023 | 12.12.2023 | 10.03.2023 | 10.12.2023 | 19.12.2023 |
| Масса, количество образцов | 2 x 380 г | 2 x 380 г | 2 x 360 г | 2 x 370 г | 2 x 380 г | 2 x 380 г | 2 x 380 г |
| Цена за 1 кг | 352 руб. | 395 руб. | 314 руб. | 270 руб. | 210 руб. | 210 руб. | 263 руб. |
| Место закупки | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | АО «Тандер», магазин «Магнит («Чулум»), ул. Зины Портновой, д. 1/3 | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Ветеранов, д. 16, корп. 2, лит. В | ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В | ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В |
| Массовая доля белка, % Норма/результат | 7,2 / 7,71±0,25 | 5,0 / 8,55±0,25 | не менее 6,8 / 9,26±0,25 | не менее 5,0 / 7,31±0,25 | 8,0±0,8 / 2,97±0,25 | 7,0 / 3,56±0,25 | 6,0±0,8 / 3,31±0,25 |
| Массовая доля влаги, % Норма/результат | не более 26,5 / 25,1±1,0 | не более 26,5 / 21,2±1,0 | не более 30,5 / 25,2±1,0 | не более 30,5 / 28,1±1,0 | не более 26,5 / 25,5±1,0 | не более 26,5 / 29,0±1,0 | не более 26,0 / 28,5±1,0 |
| Массовая доля жира, % Норма/результат | 8,5 / 8,75±0,15 | 8,5 / 8,50±0,5 | 8,50 / 7,50±0,15 | 8,50 / 6,25±0,15 | 8,50 / 7,50±0,15 | 8,50 / 8,50±0,15 | 19,00 / 8,50±0,15 |
| Массовая доля сахарозы, % Норма/результат | от 43,50 до 45,50 вкл. / 47,12±1,50 | от 43,50 до 45,50 вкл. / 45,5 ±0,6 | 43,5–46,0 / 43,6±0,60 | 43,5–46,0 / 41,2±0,60 | 43,50–45,50 / 41,8±0,60 | 43,50–45,50 / 46,3±0,60 | 37,0–39,0 / 43,9±0,7 |
| Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке (СОМО), % Норма/результат | не менее 34,0 / 40,5 | не менее 34,0 / 35,6 | не менее 34,0 / 39,1 | не менее 34,0 / 29,9 | не менее 34,0 / 11,8 | не менее 34,0 / 22,0 | не менее 34,0 / 17,3 |
| Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует | соответствует |
| Соответствие ГОСТу | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. белка в СОМО | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. белка в СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. влаги, м.д. белка в СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. белка в СОМО. ФАЛЬСИФИКАТ |

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПОДДЕЛЬНЫМ ИЗ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ



продукт изготовлен на обезжиренном молоке. Цвет классического сгущенного молока должен быть равномерным, белым, с кремовым оттенком.

Выбирая сгущенное молоко, смотрите не только на название и оформление этикетки, но и на состав. Если в нем указаны такие компоненты, как молочная сыворотка, масла (сливочное и/или растительное), загустители (пектин, каррагинан), то перед вами сгущенка. Она тоже может быть вкусной и безопасной, но все же не является источником всех полезных веществ из молока.

Не нужно брать банку, которая выглядит вздутой (это может указывать на процесс микробиологической порчи) или имеет вмятины. Если дома вы обнаружили (сразу или со временем) в сгущенном молоке кристаллы сахара, то это говорит о нарушениях в технологии изготовления и брать такой продукт впрямь нежелательно. Также стоит насторожиться, если цвет массы неоднородный, с вкраплениями.

Если планируете употребить сгущенное молоко в ближайшее время – выбирайте любую тару: стеклянную, жестяную, пластиковую или дой-пак. Если хотите хранить продукт долго – берите жестяную банку.

Продукт в прозрачной пластиковой бутылке лучше хранить в холодильнике или в темном месте, чтобы на тару не попадал ультрафиолет.

Открытые дой-паки или пластиковые бутылки нужно держать плотно закрытыми во избежание попадания патогенов из воздуха. Из металлических банок содержимое лучше перелить в стеклянную тару или в пластиковый контейнер. Храните открытый продукт в соответствии с рекомендациями в маркировке.

Кирилл ОРЛОВ

сырьем. Молоко – это источник легко усваиваемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.



Куда хуже оказались физико-химические показатели сгущенных сливок того же производителя из Брянской обл.: массовая доля СОМО составила 17,3% вместо нормы «не менее 34%», массовая доля белка – 3,31% вместо нормы «не менее 6%», массовая доля жира – 8,5% вместо 19%, массовая доля сахарозы – 43,9% вместо нормы 37,0–39,0%, а массовая доля влаги, наоборот, оказалась выше, чем положено: 28,5% вместо нормы «не более 26%».

В другом магазине «Семишагофф», расположенном на пр. Ветеранов, д. 16, корп. 2, был обнаружен еще один образец сгущенного молока от ООО «Брасовские сыры» под торговой маркой «Сгущенка пионерская». В прошлом году «Общественный контроль» уже выявлял этот фальсификат в торговой сети «Fix Price». Тогда поддельные молочные консервы были забракованы сразу по пяти показателям, в том числе из-за почти полного замещения молочного жира растительным. На этот раз уже знакомая «Общественному контролю» марка сгущенки также не соответствовала обязательным требованиям: массовая доля СОМО составила 11,8% вместо нормы «не менее 34%»,

массовая доля белка – 2,97% вместо нормы «не менее 8%», массовая доля жира – 7,5% вместо 8,5%, а массовая доля сахарозы – 41,8% вместо нормы 43,5–45,5%.

Все три проверенных образца молочных консервов от ООО «Брасовские сыры» являются поддельными, но, в отличие от прошлогодней проверки, когда в составе жировой фазы молочных консервов из Брянской области были обнаружены жиры немолочного происхождения, на этот раз посторонних жиров выявлено не было. Изготовитель теперь использует другой способ фальсификации: при производстве сгущенного молока закладывает в два-три раза меньше молочного сырья, чем положено по рецептуре ГОСТа.

«РЕЦИДИВИСТ СО СТАЖЕМ»

Как показывают проверки «Общественного контроля», ООО «Брасовские сыры» фальсифицирует не только молочные консервы, но также сыры – само название компании обманывает...

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», сыр «Российский» под частной маркой торговой сети «Магнит» «Моя цена» от ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.), приобретенный «Общественным контролем» летом 2022 г. по цене 500 руб./кг, на 95,8% состоял из растительных жиров. Доля молочного жира вместо 100% составила, по подсчетам лаборатории, только 4,2%.

В прошлом году поддельные сыры от ООО «Брасовские сыры» без мо-

лочного жира в составе также были выявлены «Общественным контролем» в торговых сетях «Светофор» и «Верный».

ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА НЕ ПРОШЛА ПРОВЕРКУ

Многие гурманы предпочитают классическому сгущенному молоку так называемую варенку. В отличие от обычного сгущенного молока вареная сгущенка характеризуется более густой консистенцией, привлекательным цветом карамели и насыщенным вкусом. Если в советские времена, чтобы получить такой эффект, сгущенку варили в кипятке в домашних условиях, то сегодня ее также можно купить в магазине.

Для этой продукции даже сделали отдельный ГОСТ 33921-2016 «Консервы молочные. Молоко сгущенное с сахаром вареное. Технические условия». В вареной сгущенке допускается чуть больше влаги и сахара, белка при этом меньше, чем в классическом продукте. При этом использование немолочных жиров в составе не допускается.

«Общественный контроль» решил проверить, насколько вареная сгущенка соответствует требованиям ГОСТа. Первый образец, изготовленный АО «Любинский молочноконсервный комбинат» (Омская обл.) и приобретенный в магазине «Магнит» на ул. Зины Портновой, д. 1/3, не прошел проверку по массовой доле жира – она оказалась 7,5% вместо 8,5%, указанных на упаковке.

Второй образец от ОАО «Белмолпродукт» (г. Белгород) под частной

торговой маркой «Лента» из одноименного торгового комплекса на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, провалил экспертизу сразу по трем показателям: массовая доля СОМО составила 29,9% вместо нормы «не менее 34%», массовая доля жира – 6,25% вместо 8,5%, а массовая доля сахарозы – 41,2% вместо нормы 43,5–46,0%.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Из-



готовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь за счет удешевления стоимости исходного сырья на единицу продукции. Данный пример говорит о том, что занижение доли молочного сырья в производственном цикле обусловлено требованием торговой сети снизить отпускную цену изготовителя до требуемого уровня.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

ГОСТ требует, чтобы вкус у сгущенного молока был сладкий, чистый, с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов. Допускается недостаточно выраженный вкус молока, если

РЕЦЕПТЫ ОТ АнКом

Жюльен

- копчено-варёная куриная грудка от АнКом
- шампиньоны
- твёрдый сыр
- тарталетки
- сливки
- мука
- луковица

Грудку, грибы и лук нарежьте и обжарьте. Добавьте сливки, доведите смесь до закипания. Насыпьте муку и помешайте, доведите до закипания. Разложите массу по тарталеткам и посыпьте сыром. Запекайте в духовке 10-15 мин. до румяной корочки

Салат

- ветчина «с индейкой» АнКом
- авокадо
- сок лимона
- оливковое масло
- зелень (укроп, петрушка)
- соль, перец

Нарежьте кубиками ветчину и авокадо, добавьте сок лимона, оливковое масло, соль и перец. Тщательно перемешайте. Подавайте, украсив зеленью.

Сосиски в тесте

- слоёное тесто
- сосиски «Сочные» АнКом
- яйцо

Раскатайте слоёное тесто, нарежьте его на полоски и оберните каждую сосиску. Выложите заготовки на противень и смажьте их яйцом. Поставьте противень в разогретую до 200°C духовку и запекайте 25-30 мин. до золотистой корочки.

АДРЕСА ОТДЕЛОВ АНКОН

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

60% фасованных почвогрунтов для растений и рассады, проверенных в испытательной лаборатории, не отвечают обязательным требованиям законодательства по составу и маркировке. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

В «ЛЕРУА МЕРЛЕН»

ОБНАРУЖЕН ОПАСНЫЙ ПОЧВОГРУНТ

В середине марта многие садоводы уже высадили на своих подоконниках рассаду томатов, перцев, баклажанов, огурцов и нежно ухаживают за ней, надеясь на обильный урожай этим летом. Однако, если вы посадили семена в некачественный почвогрунт, который второпях приобрели, поверив недобросовестной рекламе на упаковке, все ваши труды могут быть напрасны: в почве, бедной минеральными удобрениями, рассада не сформируется в крепкие, здоровые растения, а если грунт будет кислым, то семена могут вообще не взойти. Чтобы избежать неприятных последствий на начальном этапе выращивания рассады, опытные дачники, прежде чем отправиться в магазин за почвогрунтом, внимательно изучают исследования СПб ООП «Общественный контроль», которые проводятся ежегодно накануне нового дачного сезона.

В этом году с целью проведения очередной экспертизы активисты общественной организации посетили магазины «Леруа Мерлен», «Максидом», «Магнит» и «О'КЕЙ», где приобрели десять образцов почвогрунтов разных торговых марок, а затем отправили их в испытательную лабораторию филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия.

«ЗЕМЛЯ В МЕШКЕ»

Грунты для рассады, фасованные в пакеты разного объема, сегодня можно купить не только в специализированном магазине, но и в обычном продуктовом супермаркете. Эта продукция не подлежит обязательной сертификации, ее изготовитель практически не включает в планы проверок, а значит, государственный контроль за оборотом почвогрунтов отсутствует. Этим и пользуются некоторые недобросовестные изготовители. Одни занижают долю основных компонентов: азота, фосфора и калия. Другие фасуют смеси без лабораторного контроля, нарушая соотношение питательных веществ и повышая кислотность, что может также пагубно отразиться на всхожести семян и силе рассады.

«Общественный контроль» ежегодно накануне дачного сезона закупает образцы фасованных грунтов и исследует их состав на соответствие заявленной информации на упаков-

ке. И каждый раз в 50–70% образцов выявляются различные нарушения. Экспертиза этого года не стала исключением: каждый второй проверенный пакет с почвогрунтом не отвечал заявленным на упаковке техническим характеристикам.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

В 2010 г. в Федеральный закон № 109-ФЗ от 19.07.1997 «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» были внесены изменения, согласно которым используемый для производства торф больше не подлежит обязательной государственной регистрации и внесению в «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации». Тогда изготовителям питательных грунтов было рекомендовано на потребительской упаковке при маркировке продукции указывать номера государственной регистрации минераль-



ных компонентов (удобрений и мелиорантов), используемых при производстве грунтов.

Таким образом, сегодня изготовителям не требуется разрешение на выпуск питательных грунтов от Минсельхоза РФ. В то же время в России действует ГОСТ Р 53381–2009 «Почвы и грунты. Грунты питательные. Технические условия», в котором прописаны нормативные значения для этой продукции, и предприятия в обязательном порядке должны их соблюдать, независимо от того, по каким нормативным документам они изготавливают свои грунты.

– В ГОСТе указаны максимально допустимые нормы по наличию в конечной продукции тяжелых металлов, радионуклидов и патоген-

ной микрофлоры. Также документ нормирует массовую долю сухого вещества – не менее 25%; соответственно, показатель влажности грунта, согласно нормативному документу, не должен превышать 75%, – рассказывает ведущий агроном производственного отдела филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова.

В государственном стандарте не указаны такие параметры, как кислотность (pH) грунта и соотношение

основных питательных веществ – азота, фосфора и калия, поскольку для разных видов растений соотношение этих элементов может отличаться. Тем не менее на упаковке грунта обязательно должна содержаться информация для потребителя о массовой доле сухого вещества, кислотности и количестве питательных элементов – эти требования зафиксированы в Приказе Минсельхоза РФ от 31.07.2020 № 441 «Об установлении требований к форме и порядку утверждения рекомендаций о транспортировке, применении и хранении пестицида и агрохимиката и к тарной этикетке». Соответственно, отсутствие данной информации на упаковке грунта является нарушением не только ведомственного приказа, но и ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей»,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГРУНТА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ



| Наименование товара | Грунт универсальный. ТМ «Северо-Западная торфяная компания» | Грунт универсальный питательный С-2. Смесь торфяная «ВЕЛТОРФ». ТМ «Просто» | Готовый к применению биогрунт для рассады. ТМ «Оргавит» | Полностью готовый питательный грунт универсальный. ТМ «TERRA VITA. Живая земля» | Грунт питательный «Волшебная грядка» универсальный для рассады и цветов. ТМ «Буйские удобрения» | Грунт универсальный для всех видов растений и рассады. ТМ «Агрикола» |
|---|---|--|---|---|---|--|
| Изготовитель | ООО «Торфозавод «Агроторф» (ООО «Северо-Западная торфяная компания») Ленинградская обл. | ООО «ВЕЛТОРФ», Псковская обл. | ООО «М-Би-Си», Московская обл. Изготовитель: ИП Абрамян В. Ш. | ООО «НОРД ПАЛП», Ленинградская обл. | ОАО «Буйский химический завод», Костромская обл. | ООО «Васильевский Мох», Тверская обл. |
| Дата изготовления | 13.04.2023 | 12.11.2023 | 12.12.2022 | 19.02.2024 | 09.12.2023 | ноябрь 2023 |
| Масса/количество образцов | 1 x 5 л | 1 x 10 л | 1 x 5 л | 1 x 5 л | 1 x 20 л | 1 x 10 л |
| Цена за объем 5 л | 30,00 руб. | 29,00 руб. | 95,00 руб. | 98,00 руб. | 52,00 руб. | 53,00 руб. |
| Место закупки | АО «Тандер» магазин «Магнит («Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А | ООО «Леруа Мерлен Восток», ул. Партизана Германа, д. 2 | ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101 | ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101 | ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101 | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| pH солевой суспензии (обменная кислотность) Данные маркировки/результат | не менее 5,0 - 6,5 / 6,0 | 5,5-7,0 / 6,6 | 6,5-6,7 / 6,6 | не менее 5,8 / 6,1 | 5,5-6,5 / 7,0 | более 5,5 / 6,6 |
| Азот (NH ₄ +NO ₃), мг/л Данные маркировки/результат | не менее 300 / 539 | 100–180 / 137 | не менее 200 / 276 | не менее 150 / 312 | 100 / 243 | 200 / 737 |
| P ₂ O ₅ (фосфор, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат | не менее 200 / 539 | 100–180 / 193 | не менее 190 / 389 | не менее 250 / 224 | 50 / 310 | 100 / 405 |
| K ₂ O (калий, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат | не менее 350 / 427 | 100–260 / 127 | не менее 180 / 177 | не менее 300 / 315 | 200 / 349 | 300 / 415 |
| Соответствие информации, указанной на упаковке | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ с учетом погрешности | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота |

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

гарантирующей гражданам право на полную и достоверную информацию о товаре или услуге.

ФОРМУЛА ПРАВИЛЬНОГО ГРУНТА

Урожайность напрямую зависит от качества грунта, а именно от содержания в нем в необходимых количествах основных питательных элементов: азота, калия и фосфора.

Азот – один из важнейших макроэлементов. Без его участия невозможно развитие растений. Он отвечает за обмен веществ, при этом находится в составе всех белков, цитоплазмы, ядер клеток, аминокислот, хлорофилла, гормонов, витаминов и других соединений. Растениям он необходим постоянно, так как отвечает за все процессы питания. Поэтому его недостаток может губительно сказаться на развитии растения и перечеркнуть надежды на богатый урожай.

Фосфор в первую очередь отвечает за поддержание обменных процессов и сил у растущего растения. Он участвует в процессе фотосинтеза, в регуляции дыхания растений, фосфорные удобрения ускоряют прорастание семян, обеспечивают правильное формирование корневой системы. Таким образом, своевременная подкормка растений фосфором – это залог будущего урожая.

Калий наряду с азотом и фосфором является важнейшим элементом питания растений. Калий регулирует фотосинтез. Благодаря накоплению углеводов в клетках растений он усиливает холодоустойчивость и морозостойкость растений. Участвуя в важнейших биохимических процессах, калий повышает устойчивость к различным заболеваниям в течение вегетации и в послеуборочный период, улучшает лежкость плодов и овощей. Ионы калия влияют и на азотный обмен веществ. Если калия мало, в клетках накапливается избыток аммиака. Итог – отравление и гибель растения.

ХИЛЫЙ «БОГАТЫРЬ»

Изготовители почвогрунтов нередко с целью привлечения внимания придумывают для своей продукции весьма многообещающие названия, которые на практике часто не оправдывают ожиданий потребителей.

Так, плодородный грунт для рассады универсальный от ООО «Лама Торф» (Московская обл.), приобре-

тенный в магазине «Леруа Мерлен» на ул. Партизана Германа, д. 2, имел «громкое» название «Богатырь». В то же время лабораторные исследования показали, что заявка на «сказочные сверхспособности» почвогрунта оказалась, мягко говоря, сильно преувеличенной. Согласно протоколу испытаний, содержание соединений азота составило всего 180 мг/л вместо 350 мг/л, заявленных на упаковке, а массовая доля калия – 174 мг/л вместо 260–400 мг/л. При этом грунт «Богатырь» стоил 107 руб. за 5 л и оказался самым дорогим из всех образцов, представленных на экспертизу.

При недостатке калия края листьев буреют и засыхают. При сильном калийном голодании листья желтеют, молодые листья не достигают нормальной величины, плоды мельчают, усыхают отдельные ветви.

Почвогрунт «Богатырь» от ООО «Лама Торф» не первый раз получает замечания специалистов. Так, по итогам экспертизы 2022 г. грунт имел высокую кислотность (рН – 4,2), а также дефицит калийных удобрений: 114 мг/л вместо нормы «260–400 мг/л», указанной на упаковке. Кроме того, грунт «Богатырь» оказался бедным по содержанию азота: 147 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л», указанной на упаковке.

«МЕЧТА» РАССЕЯЛАСЬ КАК ДЫМ

Другой образец почвогрунта из магазина «Леруа Мерлен» также оказался низкого качества. В готовом грунте для рассады ТМ «Мечта ботаника» (ООО «Борресурсы», Нижегородская обл.) массовая доля фосфора составила 149 мг/л вместо нормы «не менее 290 мг/л», заявленной на упаковке, а массовая доля калия – всего 101 мг/л вместо 290 мг/л.

При недостатке фосфора растения приобретают темно-зеленую окраску с красно-пурпурными оттенками, рост их замедляется. Листья измельчаются, располагаются под более острым углом, края их закручиваются вниз, старые листья становятся пятнистыми, при засыхании чернеют и преждевременно опадают. Цветение и созревание задерживается.

Это не первый случай, когда ООО «Борресурсы» экономит на калии. Согласно результатам исследований 2022 г., в почвенном грунте для рассады ТМ «Добрая сила»,

приобретенном также в «Леруа Мерлен», количество калия оказалось почти вдвое меньше заявленного на упаковке: 158 мг/л вместо нормы «290–610 мг/л».

СТО ПУДОВ ФАЛЬСИФИКАТ!

Если предыдущие два почвогрунта, приобретенные в «Леруа Мерлен», были признаны просто некачественными, то третий образец из той же торговой сети оказался настоящим фальсификатом, представляющим опасность для растений и рассады.

Биогрунт для рассады ТМ «Сто пудов» (ООО «АМЕТ», Владимирская обл.) был забракован испытательной лабораторией сразу по всем основным четырем показателям. Содержание соединений азота составило 71,1 мг/л вместо 300 мг/л, указанных на упаковке, массовая доля фосфора – всего 31,8 мг/л вместо 300 мг/л, а массовая доля калия еще меньше – 22,7 мг/л вместо 400 мг/л. Кроме того, так называемый биогрунт оказался очень кислым: значение рН было 3,8 единицы вместо нормы «5,5–6,5», указанной на упаковке.

Водородный показатель рН – один из важнейших для почвы. Он отражает ее кислотно-щелочной баланс и измеряется в единицах от 0 до 14: рН от 0 до 5,5 – среда кислая (преобладают кислоты); рН от 5,0 до 6,0 – это среда, близкая к нейтральной; рН от 7,1 до 14 – среда щелочная (преобладают щелочи). Оптимальным считается диапазон рН от 6,1 до 7,0, который говорит о том, что среда нейтральная – кислоты и щелочи нейтрализуют друг друга. Из этого следует, что чем больше значение рН, тем меньше кислотность почвы и больше щелочность почвы. Соответственно, чем меньше значение рН, тем больше кислотность почвы и тем меньше щелочность почвы.

– Такая высокая кислотность будет препятствовать поступлению питательных веществ в семена овощных и других культур, есть риск того, что семена в таком кислом грунте вообще не взойдут, – комментирует Елена Завьялова. – Овощные культуры предпочитают почву с уровнем кислотности, близким к нейтральному, – от 5,5 до 7 единиц. Особенно это касается лука, чеснока, перца, баклажанов, огурцов. Томаты растут в более широком диапазоне рН – от 5 до 8 единиц. Чем выше показатель рН, тем более щелочной является земля, а чем он ниже – тем грунт



кислее. И в том и в другом случае растения будут плохо развиваться, причем в слишком кислой почве рассада может и вовсе не взойти, ведь в такой среде угнетается рост корней, а поглощение элементов питания из почвы замедляется.

Большинство культурных и диких растений предпочитают слабокислые и нейтральные почвы. Но если грунт сильнокислый или щелочной, выращивать даже самые неприхотливые растения на нем будет сложно. Поэтому перед посадкой рекомендуется заранее определить рН грунта.

– Даже недостаток питательных веществ не так критичен для растений, как слишком кислая среда. В грунте с показателем кислотности ниже 5,5 растение просто не взойдет, – говорит член Королевского общества садоводов, ученый-агроном Вера Хмелева.

Не соответствовал по показателю «кислотность» также грунт питательный «Волшебная грядка» универсальный для рассады и цветов ТМ «Буйские удобрения» (ОАО «Буйский химический завод», Костромская обл.). Изготовитель на упаковке заявил рН в диапазоне 5,5–6,5, а по факту оказалось 7. Как заметили специалисты испытательной лаборатории, это не критично, поскольку грунт все равно остается нейтральным по кислотности, однако изготовитель все равно превысил заявленный на упаковке показатель рН.

«СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ВРЯД ЛИ ПОМОЖЕТ

Не оправдал ожиданий и готовый грунт «Универсаль» ТМ «Скорая помощь». Позаботьтесь о ваших растениях» (ООО «Торфозавод «Гладкое», Ленинградская обл.), приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ» на ул. Партизана Германа, д. 2. Согласно протоколу испытаний, содержание калия в образце составило всего 314 мг/л вместо нормы «не менее 400 мг/л», указанной на упаковке, а содержание азота, наоборот, оказалось более чем в 2 раза выше нормы: 529 мг/л вместо «не менее 250 мг/л».

Избыток питательных веществ в почве также вреден для растений и рассады, как и их дефицит. Значительное преобладание одного веще-

ства ведет к накоплению его в растениях и отрицательно сказывается на усвоении других веществ. Кроме того, излишнее количество минеральных солей зачастую бывает токсичным для растений. Внезапное азота выше нормы вызывает сильный вегетативный рост, при котором почти не образуются цветочные почки.

Еще больше соединений азота – 737 мг/л вместо нормы 200 мг/л – было выявлено в грунте универсальном для всех видов растений и рассады ТМ «Агрикола» (ООО «Васильевский Мох», Тверская обл.), приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ»

на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1.

– Азот необходим культурам на начальном этапе развития, однако превышение нормального его содержания в почве может приводить к явным нежелательным эффектам – избыточному росту вегетативной массы в ущерб цветению, уменьшению устойчивости к заболеваниям из-за дисбаланса элементов питания, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Содержание фосфора и калия в грунте ТМ «Агрикола» также оказалось выше заявленных нормативов. Очевидно, что в данном случае изготовитель не только не вписался в нормы собственных технических условий, но и сработал себе в убыток, использовав удобрения в больших количествах, чем положено по рецептуре.

Материалы проверки качества грунтов для рассады «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в рамках действующего законодательства.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только четыре образца грунтов из десяти проверенных соответствовали данным маркировки по содержанию минеральных веществ и кислотности: это грунт универсальный ТМ «Северо-Западная торфяная компания» (ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.), грунт универсальный ТМ «TERRA VITA. Живая земля» (ООО «НОРД ПАЛП», Ленинградская обл.), биогрунт для рассады ТМ «Оргавит» (ООО «М-Би-Си», Московская обл.) и грунт универсальный питательный «ВЕЛТОРФ» ТМ «Просто» (ООО «ВЕЛТОРФ», Псковская обл.).

Не покупайте грунты неизвестных производителей. Прежде чем сделать свой выбор, ознакомьтесь с результатами экспертизы «Общественного контроля» и выбирайте продукцию только проверенных предприятий, которые работают на рынке уже много лет и имеют надежную репутацию. Хороших вам урожаев в этом году!

Кирилл ОРЛОВ



| Плодородный грунт «Богатырь» для рассады универсальный | Готовый грунт «Универсаль». ТМ «Скорая помощь. Позаботьтесь о ваших растениях» | Готовый грунт для рассады. ТМ «Мечта ботаника» | Биогрунт для рассады. ТМ «Сто пудов» |
|--|--|--|---|
| ООО «Лама Торф», Московская обл. | ООО «Торфозавод «Гладкое», Ленинградская обл. | ООО «Борресурсы», Нижегородская обл. | ООО «АМЕТ», Владимирская обл. |
| 06.02.2023 | 01.12.2023 | 26.01.2022 | 26.11.2023 |
| 1 x 5 л | 1 x 10 л | 1 x 10 л | 1 x 10 л |
| 107,00 руб. | 38,00 руб. | 48,00 руб. | 40,00 руб. |
| ООО «Леруа Мерлен Восток», ул. Партизана Германа, д. 2 | ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А | ООО «Леруа Мерлен Восток», ул. Партизана Германа, д. 2 | ООО «Леруа Мерлен Восток», ул. Партизана Германа, д. 2 |
| 5,5-6,5 / 5,5 | 5,0 - 6,5 / 5,2 | 4,9 - 6,6 / 6,6 | 5,5-6,5 / 3,8 |
| 350 / 180 | не менее 250 / 529 | не менее 100 / 279 | 300 / 71,1 |
| >30 / 243 | не менее 330 / 387 | не менее 290 / 149 | 300 / 31,8 |
| 260–400 / 174 | не менее 400 / 314 | не менее 290 / 101 | 400 / 22,7 |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, калия | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, калия | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию фосфора, калия | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию азота, фосфора, калия |

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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.

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования. тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения: – универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Номер сдан в печать фактически 07.03.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.03.2024 г.

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

Номер заказа № ДБ-1137 Тираж номера 30 000 экз.

12+

Мы делаем землю и...

Наш принцип – добываем, производим, реализуем. Полный цикл от добычи до сбыта готовой продукции позволяет нам внимательно относиться к требованиям покупателей и оперативно реагировать на изменения конъюнктуры.



Универсальные грунты

Высококачественные натуральные питательные почвогрунты универсального назначения, готовые к использованию для выращивания рассады, а также комнатных растений.

Используются для улучшения почв, мульчирования, создания новых и ремонта старых травяных газонов.



Специальные грунты

Несмотря на популярность универсальных субстратов, ряд растений требовательны к определенному составу грунта. Наши научные сотрудники в лаборатории подбирают оптимальные физико-химические и биологические показатели состава грунта.



Торфа и ландшафтные материалы

Для профессиональных потребителей и любителей, желающих попробовать свои силы в составлении субстратов по собственной рецептуре, мы предлагаем раскисленные торфа, не содержащие дополнительных минеральных удобрений.



Органическое топливо

Достигнув положительных результатов в производстве грунтов и удобрений, мы не останавливаемся и ищем новые пути развития предприятия. Предлагаем вашему вниманию дрова лиственных пород в упаковке по 8 кг и торфодрова.

УЛУЧШЕННАЯ РЕЦЕПТУРА +обновлённый дизайн



Теперь с агроперлитом и гуматами!

Содержит богатый набор микроэлементов в хелатной форме

Стимулирует рост крепкой и здоровой рассады

Продукция компании «Гарден Ритейл Сервис»
 Москва, г. Зеленоград, ул. Озерная аллея (проезд 4922), д. 4
 тел: +7(495)642-642-6

www.fasko.ru